

Redaktioneller Beitrag:

Die Ganztagschule – Zeitschrift des Ganztagschulverbandes GGT e.V.

Ausgabe Dez/Jan 04/05

Schulverpflegung mit Biss – gesund, lecker, wirtschaftlich

Bundesweite Info-Kampagne „10 % Bio. Das kann jeder.“ informiert seit Herbst über eine gesunde Schulverpflegung mit Bio-Produkten

Ob Gesamt- oder Ganztagschule: die Frage nach einer zeitgemäßen, gesunden und wirtschaftlich machbaren Verpflegung der Schüler bewegt derzeit Deutschlands Schulen. Vielen Eltern und Lehrkräften geht das nicht weit genug. Sie fordern verstärkt den Einsatz von Bio-Lebensmitteln.

Genau hier setzt die bundesweite Info-Kampagne „10 % Bio. Das kann jeder.“ an, die im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau vom Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft initiiert wurde. Seit Herbst diesen Jahres informiert die Kampagne Ganztagschulen beim erfolgreichen Einsatz von Bio-Produkten. Denn je früher die Weichen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung gestellt werden, umso leichter sind gesundheitliche Folgeerkrankungen durch Fehlernährung zu vermeiden.

Unter dem Motto „10 % Bio. Das kann jeder.“ zeigen die Initiatoren Wege für eine kindgerechte, ökologisch sinnvolle und vor allem wirtschaftlich machbare Verpflegung auf. Eckpfeiler der Kampagne sind bundesweite Info-Veranstaltungen, Workshops und ein starkes Netzwerk regionaler Experten. Gleichzeitig bietet die Kampagne die Chance, das Lernfeld Ernährung in den Unterricht zu integrieren. Ob ein Besuch beim Bio-Bauern, ein eigener Schulgarten oder das gemeinsame Mittagessen in der Schule – alle Aktionen, die Essen erlebbar machen, motivieren die Schüler zu einer bewussteren Lebensmittelauswahl und zu mehr Esskultur. Auf der Kampagnenwebsite <http://www.biokannjeder.de> werden alle Ansprechpartner, alle Termine und die wichtigsten Informationen zur Kampagne genannt.

Qualität kontra Kosten

Angesichts der Tatsache, dass fast jedes fünfte Kind übergewichtig ist, sind gerade Schulen und Kindertageseinrichtungen gefordert, sich intensiver als bisher mit einer kindgerechten und gesunden Ernährung auseinander zu setzen. Schulverpflegung ist kein Problem, sondern eine einmalige Chance. „Leider wird die Frage des Mittagessen in den neuen Ganztagschulen derzeit von vielen Schulträgern und zum Teil auch von Schulleitern als eine reine Organisationsaufgabe bewertet, die vorrangig unter Kostengesichtspunkten gesehen wird“, sagt Prof. Dr. Helmut Heseker, Leiter des Arbeitskreises Schule und Ernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Eine moderne Schulverpflegung macht nicht nur satt, sondern ist vollwertig und enthält einen hohen Anteil an Obst und Gemüse. Hier stellt sich schnell die Frage nach dem richtigen Verpflegungssystem, das häufig jedoch von den räumlichen Gegebenheiten abhängt.

Insgesamt gibt es vier Verpflegungssysteme, die sich einerseits durch den Ort der Zubereitung und andererseits durch den Verarbeitungsgrad der Lebensmittel unterscheiden. Im folgenden eine kurze Übersicht zu den verschiedenen Möglichkeiten der warmen Mittagsverpflegung in der Ganztagschule:

- Frischküche / Mischküche: Verwendung von frischen Produkten sowie Convenience-Produkten. Vor- und Zubereitung vor Ort.
- Warmverpflegung: Vor- und Zubereitung der Speisen in einer externen Zentralküche. Warmanlieferung in Thermophoren.
- Cook & Chill: Die Speisen werden in einer externen Zentralküche unmittelbar nach dem Garen auf 0-3° C heruntergekühlt. Regenerieren vor Ort.
- Tiefkühlsystem: Belieferung mit Tiefkühl Speisen in Einzel- oder Mehrportionsschalen. Regenerieren vor Ort.

Im Idealfall wird das Essen vor Ort in der Schule zubereitet. Für Ganztagschulen mit Platz- und Geldmangel bleibt hingegen oft nur die Anlieferung von tiefgefrorenem, gekühltem oder warmem Essen. Bei der Vielzahl von Essens-Anbietern fällt die Wahl oft nicht leicht.

Berlin macht Vorgaben für eine gesunde Schulverpflegung

Um den Schulträgern die Entscheidung für den besten Anbieter zu erleichtern, hat die AOK Berlin in Kooperation mit der Senatsverwaltung Berlin und der Vernetzungsstelle Gesunde Schulverpflegung Berlin einen Leistungskatalog für die Mittagsverpflegung an Schulen erarbeiten lassen. Hintergrund: Das Angebot der meisten an Ausschreibungen beteiligten Catering-Unternehmen entsprach nicht dem aktuellen Forschungsstand für eine kindgerechte Ernährung. Das erstellte Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation für Ganztagschulen beinhaltet alle für eine Ausschreibung relevanten Aspekte und orientiert sich am Konzept der optimierten Frischkost, das vor allen Dingen weniger Fleisch, mehr Fisch, weniger Fett, mehr frisches Obst und Gemüse sowie ungesüßte Getränke empfiehlt. Zusätzlich enthält das Leistungsverzeichnis die Forderung, bevorzugt saisonale und regionale Produkte, sowie zu mindestens 10 % Produkte aus ökologischem Anbau einzusetzen. Inzwischen haben drei Bezirke ihre Schulverpflegung nach den neuen Qualitätskriterien beauftragt.

Bundesweite Qualitätsstandards für eine nachhaltige Verpflegung in Schulen

Im Rahmen der Kampagne „10 % Bio. Das kann jeder.“ werden nun erstmals allgemeine Qualitätsstandards für eine gesundheitlich und ökologisch nachhaltige Schulverpflegung erarbeitet. Beteiligt an der Erstellung der Standards sind die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE), der Verbraucherzentralen Bundesverband (VZBV) und der ÖGS Ökologischer Großküchen Service. Mit den Standards wird Schulträgern und Schulen die Entscheidung über das zu wählende Verpflegungssystem und den für die Schule besten Anbieter zukünftig deutlich erleichtert.

Weiterführende Informationen über eine gesunderhaltende Schulverpflegung sowie zum Einsatz von Bio-Produkten erhalten Leser in folgenden Publikationen bzw. Homepages:

- <http://www.biokanjeder.de>
Hier finden Sie alle Ansprechpartner, alle Termine und die wichtigsten Informationen zur Kampagne „10 % Bio – Das kann jeder.“
- <http://ganztagschule.dge.de>
Die Seiten bieten umfassende Infos zur Verpflegung in Ganztagschulen
- www.oekolandbau.de
Die Seiten informieren nicht nur umfassend zu allen Themen rund um die Ökologische Landwirtschaft sondern auch zum Einsatz von Bio-Produkten in Schulen unter der Rubrik Großverbraucher.
- **Bio-Leitfaden: Klasse für die Masse - Mehr Bio in der Großküche**
Der 72-seitige Leitfaden enthält umfassende Infos zum Einsatz von Bio-Produkten in der Großküche. Bezug unter: bestellung-oekolandbau@ble.de
- **Broschüre: Mehr Bio in Schulen und Kindergärten**
Die Broschüre stellt vier Schulen bzw. Kindergärten vor, die bereits heute erfolgreich Bio-Produkte einsetzen. Bezug unter: bestellung-oekolandbau@ble.de
- **aid/DGE-Ringordner: Essen und Trinken in Schulen**
Das 190-seitige Nachschlagewerk richtet sich in erster Linie an die Verantwortlichen für das Verpflegungsangebot in den Schulen. Aber auch interessierte Eltern erhalten hier viele Informationen rund um die optimale Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Bestellung unter: www.dge-medianservice.de

Autoren: Claudia Zilz und Rainer Roehl, ÖGS – Ökologischer Großküchen Service