



Bessere Schulverpflegung: Ein Wiesbadener Modell

für eine Verbesserung der Mittagsverpflegung an Wiesbadener Schulen durch die Einführung der „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Die Stadt Wiesbaden hat mit dem Neu- und Umbau von Mensen an vielen Schulen in Wiesbaden die Voraussetzungen geschaffen, ein qualitätsvolles Mittagessen anbieten zu können und nachhaltig zu gewähren. Die Auswahl eines ausgewogenen Mittagessens, das den Bedürfnissen von Kindern entspricht, und die richtige Wahl des Anbieters von Schulverpflegung kann aber nicht den Schulen allein überlassen bleiben und muß kompetent und langfristig gesteuert werden, zumal der Schulverpflegungsmarkt und die Anzahl der Caterer immer weiter wächst.

Die derzeitige Situation an Wiesbadener Schulen mit Mittagsverpflegung ist nicht sehr befriedigend. Das Essen verliert durch zu lange Warmhaltezeiten an Geschmack und mindert die Wirkung der Vitamine, bei Warmhalten unter 65° C droht Keimbefall. Oftmals lehnen die Schüler die Mahlzeiten ab, da sie nicht kindgerecht zusammengesetzt und zubereitet sind. Es besteht großer Unterstützungsbedarf beim Angebot des Mittagessens an den Schulen sowie bei der Verbesserung der Qualität des Essens. Gleichzeitig erfordern umwelt- und klimarelevante Aspekte, dass das Schulessen nachhaltigen Kriterien entspricht.

Im **September 2007** wurden in Berlin die bundesweit geltenden **Qualitätsstandards für die Schulverpflegung von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)** veröffentlicht (www.schuleplusessen.de). Sie gelten im Wesentlichen für Ganztagschulen, die seit 2004 auf den Weg gebracht werden und den Schülern eine Mittagsverpflegung anbieten müssen. Sie helfen allen an der Schulverpflegung Beteiligten bei der praktischen Umsetzung und beinhalten die Zusammensetzung und Zubereitung der Mahlzeiten, die hygienischen Anforderungen, die Ausstattung der Mensa, die Ausgabe und Kontrolle des Schulessens etc .

Die Einführung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und der Auftrag, die Verbreitung der Standards von allen zuständigen Stellen (Schulträgern, -leitungen und -gremien, Elternvertretungen und den Anbietern von Schulverpflegung) voranzutreiben, ist Anlass, ein Modellprojekt **>BESSER LERNEN – BESSER ESSEN – BESSER DRAUF<** in Wiesbaden in die Wege zu leiten. Ziel ist es, die Qualitätsstandards in die Mittagsverpflegung einzubauen und eine gute Qualität der Schulverpflegung langfristig zu gewährleisten, damit die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen gefördert und ein günstiges Ernährungsverhalten rechtzeitig geprägt werden kann.





Essen in Schulen bedeutet eine neue und unterschätzte Chance für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und soziales Miteinander.

Eine abwechslungsreiche, gesunde und den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen gerecht werdende Schulverpflegung muss in den Schulen einen hohen Stellenwert bekommen. Denn eine Abnahme der Ernährungskompetenzen und eine Zunahme problematischer Ernährungsgewohnheiten sind bei Kindern zu beobachten. Dies führte in den letzten Jahren zu einem deutlichen Anstieg fehlerreicher, übergewichtiger und chronisch kranker Kinder. Auch trägt eine Verarmung des Familienlebens zu falscher und unzureichender Ernährung bei. "Hauptsache satt" und "Hauptsache billig" ist der falsche Ansatz.

Die Landeshauptstadt Wiesbaden sieht sich in der Verantwortung dafür zu sorgen, dass die Qualität der Schulverpflegung garantiert und nachhaltig gesichert ist.

Für das Wiesbadener Modell **>BESSER ESSEN – BESSER LERNEN – BESSER DRAUF<** wurden fünf Schulen mit Nachmittagsunterricht und unterschiedlicher Schulform ausgewählt sowie fünf Caterer bzw. Selbstversorger, die diese Schulen und weitere Schulen bereits mit einem Mittagsangebot beliefern. Die Caterer sollen die Mittagsverpflegung den Qualitätsstandards anpassen und diese Vereinbarungen nicht nur für die Referenzschulen, sondern für alle von ihnen betreuten Schulen einhalten.

Ziele des Modellvorhabens

>BESSER ESSEN – BESSER LERNEN – BESSER DRAUF<

- Anpassung der bestehenden Mittagsverpflegung an die Qualitätsstandards der Schulverpflegung der DGE 2007
- Einführung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in zwei Stufen an allen ausgewählten Modell-Schulen mit Mittagsverpflegung in Wiesbaden
- Auszeichnung der Caterer als „zertifizierter Schulcaterer“
- Ernährungs- und Verbraucherbildung zu gesunder Schulverpflegung für Lehrer, Caterer, Kioskbetreiber und für Kinder mit entsprechendem Unterrichtsmaterial
- Installierung eines Kontrollsystems zur Sicherung der Nachhaltigkeit
- Übertragung des Schulverpflegungsmodells auf alle Schulen in Wiesbaden





Projekträger und Zuständigkeiten

Das Modellvorhaben wird von den Ernährungswissenschaftlerinnen Dr. Reinhild Link und Annette Sudhoff-Gresser entwickelt und geleitet. Das Vorhaben wird vom Dezernat für Schule und Gesundheit, dem Städtischen Schulamt, den Akteuren in den Schulen (Schulleitung, Lehrer, Eltern, Schüler, Förderverein) und dem Projekt >Schule & Gesundheit< des Hessischen Kultusministeriums (HKM) unterstützt und mit getragen.

Ausgewählte Ganztagschulen

Schulformübergreifend wurden 5 Ganztagschulen mit Nachmittagsunterricht und 5 Caterer bzw. Selbstversorger ausgewählt, die an dem Modellvorhaben teilnehmen sollen:

1. Gutenberg-Gymnasium
2. Heinrich-von-Kleist Schule
3. Adalbert-Stifter-Schule
4. Gerhart-Hauptmann-Schule
5. Fluxusschule (2. Schule für PB)

Ausgewählte Catering Unternehmen

1. Lobby (Herr Schwaderlapp)
2. Selbstversorger (Frau Westerfeld)
3. Johannesstift
4. HSK-Service
5. Sodexo

Laufzeit

Projektbeginn ist August 2008 (nach den Sommerferien zum Schuljahresbeginn 2008/2009). Die Laufzeit des Projekts beträgt zwei Jahre.

Ihre Ansprechpartner:

Dr. Reinhild Link
Ernährungswissenschaftlerin
Tel: 0611- 56 57 97 77
reinhild-link@t-online.de

Annette Sudhoff-Gresser
Ernährungswissenschaftlerin
Tel: 0611- 811124
sudhoff-gresser@t-online.de

