

Forum Schulcatering 2018



Referentin Petra Hottenroth von der Berliner Kontrollstelle Schulessen auf dem 8. INTERNORGA-Forum Schulcatering. Bild: BLE

Insbesondere der „Berliner Weg“ kann als Vorbild für die Umsetzung und Kontrolle der Qualitätsstandards der Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) - bundesweit gelten. Unternehmensbeispiele und ein Forschungsprojekt mit sehr vielen praktischen Erkenntnissen lieferten den anwesenden Caterern und Verantwortlichen für das Essen in Kitas und Schulen eine Fülle von Anregungen.

• Forum Schulcatering 2018

- Inhalt
- **Berlin ist beim Schulessen auf einem guten Weg**
- **Die DGE stellt Kriterien für vegetarische Menülinie vor**
- **Nudging: Mit frischen Farben zur Salatbar "stupsen"**
- **Von der Theorie zur Praxis: Vegetarisches aus Berlin-Kreuzberg**
- **Münchener Speisepläne im Rhythmus der vier Jahreszeiten**

- Für den Heimweg: Infotainment rund ums Lernen und Behalten

Berlin ist beim Schulessen auf einem guten Weg

Der Ausbruch von Brechdurchfall 2012 in Berliner Schulen hatte am Ende doch noch etwas Gutes: Nach dem Fall von verseuchtem Schulessen mit Noroviren, setzte ein Umdenken in der bei den Verantwortlichen in der Bundeshauptstadt ein. Es muss um die Qualität und nicht nur um den Preis des Essens für Kinder und Jugendliche gehen! Ein Bestandteil vom „Berliner Weg“ ist das Kontrollsystem für Schulessen in Grundschulen. Einen ersten Überblick bot der Vortrag „Ein Jahr Qualitätskontrollstelle Schulessen: Schulessen auf dem Prüfstand – woran hakt es?“ von Petra Hottenroth Leiterin der Berliner Kontrollstelle.

Seit dem Start im November 2016 haben Hottenroth und ihre beiden Mitarbeiterinnen fast 360 Grundschulen besucht und das Essen getestet. Dabei geht es um die Qualität und die Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards, der in Berlin obligatorisch ist. Über den DGE-Standard hinaus sind die Anforderungen in Berlin sogar noch strenger: Gefordert ist beispielsweise, dass Kinder täglich Rohkost bekommen, keine Süßstoffe verwendet werden usw.

„Grundsätzlich ist das Essen für Grundschul Kinder in Berlin in Ordnung“, meint Hottenroth. „Zwar ist der Anteil an Vollkorn- und Milchprodukten noch etwas zu gering, aber es läuft eigentlich ganz gut.“ Es gibt jedoch auch Mängel, wie beispielsweise die Atmosphäre, in der das Mittagessen stattfindet. „In einigen Schulen haben die Kinder nur 15 bis 20 Minuten Zeit zum Essen“, berichtete die Ernährungswissenschaftlerin.

Verschiedene Faktoren spielen bei der Arbeit der Kontrollstelle eine Rolle, die sich erst auf den zweiten Blick erschließen. Eine Beobachtung, des Teams, ist die mangelnde Akzeptanz des optimierten Schulessens beim Personal. „Oft vermissen wir eine professionelle Haltung zum Essen“, sagte Hottenroth. „Wer selbst zum Beispiel keinen Wirsing mag, bietet ihn den Kindern selten an.“

Das zeigt, selbst wenn die Politik den Weg für mehr Qualität ebnet, ist in der Praxis noch viel (Überzeugungs-)Arbeit zu leisten. Für die Zukunft ist Petra Hottenroth dennoch optimistisch: „Wir wünschen uns, dass die Caterer und Schulen mit der Zeit die Berliner Vorgaben lieben und leben werden.“

Die DGE stellt Kriterien für vegetarische Menülinie vor

Ob in Kita und Schule, im Seniorenheim oder in der Betriebskantine – ein entscheidender Kritikpunkt, bei allen Formen der Gemeinschaftsverpflegung, ist nach wie vor der Fleischanteil, der in vielen Fällen immer noch zu hoch ist. Dass es auch ganz ohne Fleisch gehen kann und worauf es dann ankommt, beschrieb Prof. Dr. Margit Böltz (DGE). „Wir sprechen hier von einer Ovo-lacto-vegetarischen Ernährung, die die DGE für gesunde Personen als geeignet zur Dauerernährung ansieht“, stellte Böltz dar. „Erlaubt sind also sowohl Eier als auch Milchprodukte.“ Um dies zu belegen, erläuterte Böltz zunächst die Unterschiede zur veganen Ernährung, bei der bestimmte Nährstoffe wie Eiweiß kritisch sein

können und andere wie Vitamin B12 in jedem Fall ergänzt werden müssen.

Die Kriterien für die Ovo-lacto-vegetarische Menülinie umfassen unter anderem, dass Hülsenfrüchte mindestens einmal pro Woche auf den Tisch kommen. Zum Ausgleich für Fisch sollen mindestens viermal pro Woche Nüsse, Kerne und Ölsamen mit günstigem Fettmuster angeboten werden. Hoch verarbeitete Fleischersatzprodukte wie Sojawurstchen, die häufig einen sehr hohen Kochsalz- und Fettgehalt aufweisen, soll es höchstens viermal pro 20 Tage geben.

Einrichtungen oder Caterer, die eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie planen, erhalten mit der aktuellen DGE-Veröffentlichung Empfehlungen und Tipps, wie sie ein entsprechendes Angebot ausgewogen und abwechslungsreich gestalten können. Es besteht ab sofort auch die Möglichkeit, eine vegetarische Menülinie zertifizieren zu lassen

HINWEISE

Weitere Informationen bietet das IN FORM Projekt „**Schule + Essen = Note 1**“

Informationen zur vegetarischen Menülinie in der Schulverpflegung finden Sie **hier**

Handlungsleitfäden für Mensen in Schulen und in Hochschulen können beim **KErn** abgerufen werden.

Nudging: Mit frischen Farben zur Salatbar "stupsen"

Die gesündere Wahl leichter machen und damit Schülerinnen und Schüler zur gesundheitsförderliche Wahl stupsen. Christine Röger vom Bereich Wissenschaft des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising berichtete von zwei Projekten, in denen die Schulkantine des Christoph-Probst-Gymnasiums Gilching und die Mensa Martinsried des Münchener Studentenwerks gezielt zu „smarten Lunchrooms“ („klugen Mittagsrestaurants“) umgestaltet wurden.

Die Projekte liefen zwischen Juli 2016 und Februar 2018 unter anderem mit Unterstützung der Techniker Krankenkasse. Ein Untersuchungsziel war es mit wenig Geld und Personal die Essensausgabe so umzugestalten, dass die Tischgäste eine „gesündere Wahl“ treffen. Überprüft wurde dabei der Wasserkonsum im Vergleich zu Softdrinks sowie ein erhöhter Verzehr von Salat und Gemüse.

Für einen erhöhten Wasserverkauf, platzierten sie Wasserflaschen in ansprechenden Behältern direkt im Kassenbereich. Die Salatbar setzten Sie mitten im Raum ein. Zudem verwendeten sie besonders schönes Geschirr und boten Mitnahmemöglichkeiten an. Die Ausgabe von gekochtem Gemüse erfolgte direkt an der ersten Station, also vor dem Fleischgericht.

Erste Ergebnisse deuten darauf hin, dass sich durch die Nudging-Maßnahmen mehr Gäste für

das vegetarische Essen entschieden haben und zum Essen eher Wasser als Limonade trinken. Allerdings, so Christine Röger, müssen die langfristigen Effekte von Nudging in weiteren Studien untersucht werden. „Nudging kann eine gesunde Speisenauswahl fördern und Maßnahmen zur gesünderen Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen“, so die Wissenschaftlerin. Die Grenzen des Nudgings liegen jedoch bei den individuellen Essgewohnheiten und Vorlieben beispielsweise für Süßes und Fettiges.

Von der Theorie zur Praxis: Vegetarisches aus Berlin-Kreuzberg

Die bunte Vielfalt, die vegetarisches Essen in Kita und Schule bietet, ist das Geschäftsmodell, mit dem die Berliner "Biotafel" seit nunmehr 30 Jahren erfolgreich ist. Das Unternehmen betreibt das Schulrestaurant der Freien Waldorfschule Berlin-Kreuzberg.

Diana Rölling, die kaufmännische Leiterin der Biotafel, erläuterte das Konzept, das auf Vielfalt setzt. So gibt es Spezialisten für verschiedene Menülinien, die sich am Lebensalter der Tischgäste orientieren. Das reicht von der speziellen Würzung für Kleinkinder bis zur Snackauswahl für Jugendliche in der Oberstufe. Die praktische Ernährungsbildung wird in der Waldorfschule großgeschrieben. Alle Schülerinnen und Schüler der 7. Klasse arbeiten je eine Woche in der Küche mit. "Mit der praktischen Erfahrung legen wir bei den Praktikern den Grundstein für das Kochen später in der eigenen Familie", ist sich Rölling sicher.

Münchener Speisepläne im Rhythmus der vier Jahreszeiten

Wie kann Schulessen für Jugendliche ab 14 attraktiver werden? Diese Frage treibt viele Essensanbieter in weiterführenden Schulen um. Das gilt auch für Caola Petrone, Mitinhaberin des Bio-Caterers Il Ciele (zu deutsch: der Himmel) aus Weßling bei München. Die Unternehmerin befragt ihre Kinder und deren Freunde. Dann entwickelte sie eigene Rezepturen für Snacks, die die Mahlzeiten in der Schulkantine teilweise ersetzen.

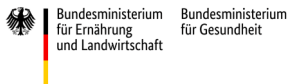
Damit dieses Konzept aufgeht, setzt die Unternehmerin nicht nur auf Bio-Zutaten, Saisonales und Regionales, sondern richtet sich ganz gezielt nach den Gewohnheiten ihrer Kunden. Ein Renner sind zum Beispiel Thermobecher für Kaffee oder Tee, die sie mit Unterstützung der International Schaal Munich produzieren konnte. Die Schülerinnen und Schüler dürfen die Mehrwegbecher mit dem perfekt designten Aufdruck "To Stay" nach dem zehnten Mal Auffüllen behalten.

Für den Heimweg: Infotainment rund ums Lernen und Behalten

Wissenschaftliche Vorträge und Spaß müssen sich nicht ausschließen. Nach so viel geballtem Fachwissen folgte zum Ausklang der Veranstaltung ein unterhaltsamer Ausflug in die Welt der Neurowissenschaft.

Unter dem Titel "Lernen und Verstehen: Wie wir Wissen aufnehmen" nahm Neurowissenschaftler Henning Beck das Publikum mit auf eine Reise durch das Gehirn. Beck ist Deutscher Meister im Science Slam. Science Slams bezeichnet Wettbewerbe, bei denen Wissenschaftler komplizierte Zusammenhänge so aufbereiten und vortragen, dass sie ihr Publikum begeistern und - ganz nebenbei - trotzdem belehren.

Wichtig für alle, die das lernen fördern wollen: sich selbst und andere motivieren und den Grund erkennen, warum man überhaupt genau diese Materien in seinem Gehirn verankern will. Dass dabei die Gefühle eine große Rolle spielen, steht ausser Frage - es kommt nur auf die Art und Weise an, wie Wissen vermittelt, ja, verpackt wird.



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/wissen/forum-schulcatering-2018/>