

AKTUELLES AUS DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW



Foto: VZ NRW

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Essen ist mehr als nur satt werden. Das gilt für die Familienmahlzeiten aber gleichermaßen für das gemeinsame Essen in der Kita und Schule. So zeigt Essen z. B. woher wir kommen, wie wir leben, wie andere leben, welche Werte wir haben, welcher Religion wir angehören. Essen macht Spaß, ist sinnlich und bringt Gesellschaft. Gelingt es, Kindern und Jugendlichen diese Erfahrungen zu ermöglichen und Esskultur als Teil der Alltagskultur in den Lebenswelten zu etablieren, ist dies eine gute Basis für gesundes Aufwachsen.

Hinweise und Anregungen wie vielfältige Esskultur gelebt werden kann, finden Sie in unseren Beiträgen „Essen lernen in der Kita“ und „Vielfalt schmecken + entdecken“. Wir sind überzeugt, dass es bereits viele gute Beispiele gibt, wie Esskultur gelebt werden kann. Wir möchten erfolgreiche Kitas und Schulen identifizieren und sie dann auf unserer Homepage veröffentlichen, sodass andere Einrichtungen von den Erfahrungen profitieren. In einem ersten Schritt rufen wir Schulen auf, ihre guten Beispiele uns mitzuteilen. Auf der Seite sieben erfahren Sie mehr dazu.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!

Ihr Redaktionsteam

AUS DEM INHALT

! SCHWERPUNKT
ESSEN LERNEN IN DER KITA –
MAHLZEITEN MIT DEN KLEINSTEN
Seite 4

VIELFALT SCHMECKEN +
ENTDECKEN – MITEINANDER
ESSEN, GENIESSEN UND LERNEN
Seite 5

INTERN
SCHULE AUF ERFOLGSKURS
Seite 7

Gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



In Kooperation mit:

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

„AKTUELLES AUS DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGEUNG NRW“ IM GESPRÄCH MIT PETRA LUMMER, GESUNDHEITSAMT KREIS WARENDORF



(v.l.): Cornelia Espeter (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW), Dr. Elke Rehfeldt (Gesundheitsamt), Dr. Thomas Ellrott (Universität Göttingen), Petra Lummer (Gesundheitsamt)
Foto: Thomas Fromme, Kreis Warendorf

? FRAU LUMMER: WARUM HABEN SIE IM KREIS WARENDORF DIE THEMEN KITA- UND SCHULVERPFLEGEUNG AUFGEGRIFFEN?

Im Kreisentwicklungsprogramm WAF 2030 des Kreises Warendorf spielen unter anderem Gesundheitsförderung und Prävention bei Kindern und Jugendlichen eine zentrale Rolle. So soll ein gesundes Aufwachsen von Anfang an gefördert werden. Kitas und Schulen sind geeignete Settings, so früh wie möglich Einfluss auf das Ernährungsverhalten und auf die Ernährungsbildung von Kindern zu nehmen. Dank der fachlichen Unterstützung durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW ist es gelungen, gemeinsam mit den beteiligten Akteuren in Schulen und Kindertageseinrichtungen im Kreis Warendorf zu arbeiten. In der Vergangenheit lag der Schwerpunkt auf der Schulverpflegung. Zukünftig werden wir verstärkt die Kita-verpflegung in den Blick nehmen. (siehe auch <https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/mediabig/233832A.pdf>)

? WAS WAREN HIER DIE ERSTEN SCHRITTE? WEN HABEN SIE MIT INS BOOT GEHOLT?

Zu Beginn hat das Kreisgesundheitsamt eine Projektgruppe, u.a. mit den verantwortlichen Trägern aus den kreiszugehörigen Städten und Gemeinden, Vertreter/-innen der Kindertagesbetreuung und Vertretern des Elternbeirates einberufen. Gemeinsam möchten wir für das Thema gute Kita-Verpflegung sensibilisieren und die Beteiligten unterstützen, Qualitätsverbesserungen umzusetzen.

Zu Beginn sind alle Kindertageseinrichtungen im Kreis Warendorf zur Verpflegungssituation befragt worden. 67 % der Kita-Leitungen haben sich an der Befragung beteiligt. Die Befragungsergebnisse wurden in diesem Jahr auf einem Fachtag der Öffentlichkeit präsentiert.

? WIE SEHEN DIE BEFRAGUNGS- ERGEBNISSE AUS?

Die Ergebnisse hinsichtlich der Kita-Verpflegung sehen im Kreis Warendorf in manchen Bereichen gut aus.

Wie schon in dem landesweiten Vergleich zur Situation der Kitaverpflegung aus dem Jahr 2013 festgestellt, gehört auch im Kreis Warendorf die Warmverpflegung mit 69 % zu den häufigsten Verpflegungssystemen in der Kita.

In 23 % der befragten Kita-Einrichtungen wird eine Frisch-/ bzw. Mischküche angeboten und nur 14 % werden über die Systeme Cook & Chill oder Tiefkühlkost beliefert.

75 % der Kita-Einrichtungen werden über einen Caterer beliefert. 21 % der befragten Kita-Einrichtungen kochen selber, dies sind

hier größtenteils die Elterninitiativen. Bei 4 % der Kindertageseinrichtungen gibt es eine Zentralküche des Trägers. Bio-Lebensmittel kommen in 27 % der befragten Kita-Einrichtungen zum Einsatz. Zudem gibt es in 39 % der Kindertageseinrichtungen ein tägliches vegetarisches Angebot. Positiv ist auch, dass Vollkornprodukte in 55 % der Kindertageseinrichtungen im Kreis eingesetzt werden. 58 % der Einrichtungen bieten den Kindern täglich frisches Obst an. Ein tägliches Rohkostangebot haben schon 63 % der befragten Einrichtungen. Auch beim Thema Umgang mit Allergien sind 82 % der Einrichtungen gut aufgestellt. Hervorzuheben ist, dass in bereits 85 % der befragten Einrichtungen eine Hauswirtschaftskraft tätig ist.

? WIE GEHT ES WEITER?

Die Auswertung der Befragung hat deutlich gezeigt, dass insbesondere Themen wie Speisenplangestaltung & Qualitätsmanagement, U3-Verpflegung, Hygienemanagement und Ernährungsbildung für die zuständigen Akteure von großem Interesse sind. Wir möchten den Akteuren in der Kita-Verpflegung im Kreis Warendorf eine Reihe von Qualifizierungsangeboten an die Hand geben, die genau diese Themen behandeln.

? WELCHE AKTIVITÄTEN SIND FÜR DIESES HANDLUNGSFELD IM RAHMEN DES VORHABENS GEPLANT?

Vor diesem Hintergrund wird der Kreis Warendorf in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW praxisorientierte Workshops für alle interessierten Kita-Akteure anbieten. Am Ende der Qualifizierungsreihe im Jahr 2018 können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Qualifikationsnachweis erhalten, wenn sie mindestens drei Workshops bis zum Sommer 2018 besucht haben. Information, Diskussion und Erfahrungsaustausch rund um die Fragen der Kita-Verpflegung fördern die Qualifikation und die Motivation, das Essensangebot zu optimieren.

Frau Lummer, wir danken Ihnen für das Gespräch. (Te)



„PROBIER MAL KLIMASCHUTZ!“ MIT MehrWert NRW ZU EINER KLIMAFREUNDLICHEREN UND GESÜNDEREN SCHULVERPFLEGUNG

Mit den steigenden Zahlen der Schülerinnen und Schüler an Ganztagschulen steigt auch die Bedeutung eines ausgewogenen Speisenangebots vor Ort – ganz besonders über die Mittagszeit. Das Projekt MehrWert NRW hat vier Schulen dabei unterstützt, ihr Angebot gesünder und klimafreundlicher zu gestalten und Schülerinnen und Schüler für einen ressourcenschonenden Konsum zu sensibilisieren. Denn: In Deutschland werden etwa ein Viertel der Treibhausgase ernährungsbedingt verursacht (WBAE/WBW BMEL 2016)! Daher liegt im Bereich der Schulverpflegung ein großes Klimaschutz-Potenzial.



Foto: VZ NRW

i Das Projekt MehrWert NRW

Mit dem Projekt MehrWert NRW zeigt die Verbraucherzentrale NRW Nutzen und Trends klimaverträglicher Lebensstile auf. Ob Ernährung, Mobilität oder ressourcenschonender Konsum: MehrWert NRW gibt praktische Anregungen, wie die Menschen in Nordrhein-Westfalen ihren Alltag ohne große Mühe nachhaltiger gestalten können. Der Titel MehrWert steht dabei für „Mehr Wertschätzung“: In jedem Lebensmittel, aber auch in jedem T-Shirt und jedem Handy stecken Energie und wertvolle Rohstoffe. Dafür will MehrWert NRW das Bewusstsein schärfen. MehrWert bedeutet aber auch Gewinn. Denn weniger Lebensmittelabfälle oder die längere Nutzung von Produkten entlasten nicht nur Umwelt und Klima, sondern auch den Geldbeutel. Zudem kann klimabewusstes Handeln sogar Spaß machen – besonders in Gemeinschaft mit anderen.

MehrWert NRW wird gefördert aus Mitteln des Landes NRW (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz) und der Europäischen Union (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung). Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.mehrwert.nrw

ZIEL DER „KLIMAGESUNDEN SCHULVERPFLEGUNG“ IST ES UNTER ANDEREM,

- ❖ das Speisenangebot in der Mensa und/oder Cafeteria so zu optimieren, dass die Klimabilanz der Speisen und ihre Zusammensetzung aus ernährungsphysiologischer Sicht verbessert wird.
- ❖ die Annahme des Verpflegungsangebots bei Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften und Eltern zu steigern.
- ❖ die Kooperation zwischen Verpflegungs- und Lehrpersonal zu fördern.

Damit diese Ziele erreicht werden können, müssen Optionen einer klimaschonenden und gleichzeitig gesunden Ernährung gefunden werden, die für alle attraktiv sind, u.a. im Geschmack und im Preis.

WIE KANN DAS KONKRET AUSSEHEN?

- ❖ Mehr saisonale und regionale Lebensmittel verwenden
- ❖ Anteil von frischen, wenig verarbeiteten Lebensmitteln erhöhen
- ❖ Mehr Vielfalt durch z. B. vegetarische und internationale Gerichte auf den Teller bringen
- ❖ Die volle Bandbreite der hochwertigen Nährstofflieferanten nutzen: Nüsse, Hülsenfrüchte, Vollkorngetreide & Co.
- ❖ Lebensmittelabfälle reduzieren, z. B. durch eine Optimierung der Portionsgrößen
- ❖ Einsatz von qualitativ hochwertigen Rohwaren erhöhen (z. B. Bioprodukte)

PRAXISPHASE

In einer Praxisphase mit vier Schulen, die vom Projekt MehrWert NRW über ein Schulhalbjahr begleitet wurden, sind individuelle Angebote entwickelt und vor Ort gemeinsam mit den Schulen umgesetzt worden. Dazu zählten:

- ❖ Kochschulungen mit den Schwerpunkten „Vegetarisches“, „Internationales“ und „Snacks“
- ❖ Mitmach-, Informations- und Aktionsangebote für Schüler/-innen zu den Themen Ernährung und Klima
- ❖ Schulungsangebote für Lehr- und Verpflegungspersonal zu den Themen „Speiseplangestaltung“, „Reduktion von Lebensmittelabfällen“, „Kommunikation in der Schulverpflegung“
- ❖ Individuelle Beratungen zu den Themen Akzeptanz und Kommunikation

WIE GEHT ES WEITER?

Die Ergebnisse aus der Praxisphase werden in einem Leitfaden zusammengetragen, der konkrete und alltagstaugliche Handlungs- und Umsetzungsmöglichkeiten für eine klimafreundliche und gesunde Schulverpflegung enthält. Der Leitfaden erscheint voraussichtlich im Frühjahr 2018. Interessierte können sich jetzt schon vormerken lassen unter mehrwert@verbraucherzentrale.nrw. (Schol)

@ Weitere Infos finden Sie unter:
www.mehrwert.nrw/schuleessenklima

ESSEN LERNEN IN DER KITA

MAHLZEITEN MIT DEN KLEINSTEN

Die Betreuung von Kindern unter drei Jahren ist in der Kita längst Alltag geworden, doch einige Situationen stellen weiterhin eine besondere Herausforderung dar. So ist insbesondere die Mahlzeitenbegleitung der Kleinsten oft ein Spagat zwischen dem Wunsch eine positive Essatmosphäre zu schaffen und dem Pflichtgefühl, die Kinder optimal mit Nährstoffen zu versorgen.

ESSENSBEGLEITER/-IN

Kita-Kinder lernen vor allem durch Beobachtung. Neben den Eltern haben auch die Mitarbeiter/-innen in der Kita als Vorbild großen Einfluss. Gemeinsame Mahlzeiten wecken die Neugier, wenn die pädagogischen Kräfte genussvoll mitessen. Aber auch, wenn die Mahlzeiten lediglich begleitet werden, kann eine positive Grundstimmung eine angenehme Atmosphäre schaffen.

ESSEN LERNEN

Die Kinder werden auch bei konsequenter Verweigerung einzelner Lebensmittel oder Mahlzeitenkomponenten immer wieder ermutigt, ihnen bisher Unbekanntes zu



Foto: cromary.Fotolia

probieren und zu entdecken: Wie sehen diese Lebensmittel aus, wie riechen oder schmecken sie, wie fühlen sie sich an? Nur durch wiederholtes Probieren wird ein unbekannter Geschmack zu etwas Vertrautem. Neue Gerichte werden daher mehrfach und ohne Zwang angeboten und die anfängliche – oder auch andauernde – Ablehnung einzelner Kinder akzeptiert. Um geschmackliche Übergänge zu ermöglichen, werden Kinder langsam an unbekannte Speisen gewöhnt und Neues immer mit Vertrautem angeboten. Übergangsweise kann z. B. das Gemüse püriert und in Suppen oder Soßen „versteckt“ werden. „Alles durcheinander“ mögen kleine Kinder häufig nicht – sie möchten erkennen können, was sie essen. Vor allem wollen sie selber mischen. Die einzelnen Bestandteile einer Mahlzeit sollten daher möglichst einzeln dargereicht werden, damit der Eigengeschmack der Lebensmittel erkennbar bleibt. Beispiel: Statt Gemüsereis werden der Reis und die jeweiligen Gemüsesorten einzeln angeboten.

ESSTYPEN

Gewöhnungszeiträume können trotzdem sehr lang sein. Vorsichtigen und zurückhaltenden Essern werden daher nicht zu viele neue Lebensmittel auf einmal angeboten, sondern immer nur eines mit Zeitabstand und in kleinen Mengen. Vorsichtige Kinder sitzen am besten neben solchen, die mit Neugier und Appetit essen. Für die sogenannten Wenig- oder Vielesser sind regelmäßige Mahlzeiten wichtig. Beide Ess-Typen sollten nicht zwischendurch essen, vor allem keine Süßigkeiten oder sattmachende Getränke. Beim Essen wird nicht gespielt, so dass die Kinder nicht abgelenkt sind. So können sie Hunger- und Sättigungssignale besser wahrnehmen. Gerade



Foto: VZ NRW

für die Vielesser sind essensfreie Zeiten zwischen den Mahlzeiten, in denen nur kalorienfreie Getränke zur Verfügung stehen, wichtig. So strukturieren feste Essenszeiten den (Kita-)Tag und vermitteln gerade den Kleinsten Sicherheit. Alle können sich auf eine positive Essatmosphäre konzentrieren. Die Mahlzeiten haben einen festen Beginn und ein festes Ende. Ausreichende Zeit zum Essen wird eingeplant. Lob für schnelles Aufessen wirkt kontraproduktiv.

ESS-SITUATIONEN

Manchmal zeigen Kinder auffälliges oder sehr ungewöhnliches Essverhalten, das die pädagogischen Kräfte in der Kita und auch die Eltern verunsichert. Hier hilft vor allem eines: Ruhig bleiben. Der speziellen Ess-Situation wird keine übermäßige Aufmerksamkeit gewidmet. Solange das Gewicht des Kindes stimmt, sich das Kind gesund entwickelt und aktiv ist, besteht kein Anlass zur Sorge. Meistens gehen diese Störungen von allein vorüber. Ganz besonders wichtig: Nicht mit Süßem sanktionieren oder locken. Essen ist keine Leistung. Alle Kinder bekommen das Gleiche und es wird kein Druck ausgeübt, sondern motiviert und ermuntert.

PARTIZIPATION

Die Beteiligung an der Mahlzeitengestaltung integriert oft auch echte „Ess-Muffel“. Selbst kleine Kinder können mithelfen: den Speiseplan und Regeln am Tisch besprechen, den Tisch decken und das Geschirr abräumen. Die Mithilfe bei der Vor- und Zubereitung schafft einen engen Bezug zum Essen und damit die Bereitschaft, Neues zu probieren. Denn das Selbstgemachte schmeckt schließlich am besten. (Schl)

VIelfalt schmecken + Entdecken – Miteinander Essen, Genießen und Lernen

Schülerinnen und Schüler lernen durch das gemeinsame Essen kulinarische und interkulturelle Vielfalt kennen. Wenn abwechslungsreiche Speisen, die die unterschiedlichen Esskulturen und religiösen Vorschriften berücksichtigen, ihren Platz im Schulalltag finden, leisten Schulen einen Beitrag zum gegenseitigen Kennenlernen und Verstehen über den eigenen Tellerrand hinaus. Vielfalt entsteht aber auch durch den Einsatz einer möglichst breiten Produktpalette von heimischen Lebensmitteln bis hin zu exotischen Geschmackserlebnissen. Darüber hinaus kann das vielfältige Wissen um Herkunft und Produktion geweckt das Interesse und die Wertschätzung für die unterschiedlichen Zutaten der Mahlzeiten gefördert werden.



Foto: rudie.Fotolia

VIelfalt Erleben

Religion und Kultur – Bedürfnisse und Besonderheiten beachten

Wichtig ist, dass alle Beteiligten der Schulgemeinde die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler sowie ihrer Familien kennen. Anforderungen und Wünsche an das Essen können so berücksichtigt werden. Voraussetzung dafür ist, ein Schulträger macht

sich mit den verschiedenen religiösen und kulturellen Gewohnheiten und Vorschriften vertraut. Damit individuelle, kulturelle und religiöse **Besonderheiten** im Schulessen praxistauglich berücksichtigt werden können, ist die **Kommunikation** unter allen Beteiligten ein wichtiger Erfolgsfaktor.

Globales auf dem Teller – Sensibilität wecken

Gemüse aus Spanien, Salat aus den Niederlanden und Kartoffeln aus der Region, so bunt kann das globale Mittagessen aussehen. Hinter jedem Lebensmittel verbirgt sich eine **Produktionskette**, die sich unterschiedlich auf die Umwelt und das Klima auswirkt. Die Schülerschaft soll für diese Thematik sensibilisiert werden und sich verantwortungsbewusst mit dem **eigenen Konsum** auseinandersetzen.

So is(s)t die Welt – Bildungsanlässe erfassen

Die kulinarische Begegnung in der Gemeinschaft kann als Chance für Bildungsanlässe genutzt werden. Dabei setzen Schülerinnen und Schüler sich mit eigenen sowie anderen kulturell geprägten Essgewohnheiten auseinander und entwickeln Vorschläge, wie die Vielfalt an Esskulturen in gemeinsamen Bildungsaktionen umgesetzt werden kann. Ernährungsprotokolle, ländertypische Lebensmittel sowie gemeinsame Zubereitung zeigen, wie wir essen, was andere essen und was uns verbindet. Spaß und Gemeinschaftsgefühl stehen dabei im Vordergrund.

Alle machen mit – Partizipation leben

Schülerinnen und Schüler wollten mitbestimmen und mitmachen. Rund um das Essen in der Schule gibt es zahlreiche Möglichkeiten: neben **Mitbestimmen** bei



Foto: VZ NRW

der Speisenplanung, Gestaltung der Mensa und Werbung machen, führen regelmäßige Schülerbefragungen zur Akzeptanzsteigerung und zur Verbesserung der Qualität des Essens. **Beteiligungsmöglichkeiten** sollten auch in der Gremienarbeit ausgelotet werden, damit die Partizipation beim Schulessen eine Kontinuität im Schulleben hat. Z.B. in einem **Mensausschuss**, zusammengesetzt aus allen Teilnehmern/-innen der Schulgemeinde, können sich die Schüler/innen regelmäßig Gehör verschaffen.

Essen in der Schule – Rahmenbedingungen gestalten

Zu laut – zu wenig Zeit! Die Rahmenbedingungen in der Mensa müssen so gestaltet werden, dass Schülerinnen und Schüler sich wohlfühlen, sie auch spontan essen können und eine Auswahl an Speisen zur Verfügung steht. Flexible Bestell- und Ausgabesysteme, helle und freundliche Räume sowie dem Alter angepasstes Mobiliar, das wünschen Schülerinnen und Schüler sich für ihre Mensa. Hier wäre es hilfreich, wenn sich eine Gruppe in der Schule sich für diesen Bereich zuständig fühlt und Veränderungsprozesse mitgestaltet.

Essen verbindet: Wenn die vielfältigen Aspekte beachtet werden, so können Essbrücken zwischen allen Beteiligten geschlagen werden. Die Chance erhöht sich, dass die Schul(ess)kultur zu einem positiven Schulklima beitragen kann. Dieses Klima schafft eine gute Grundlage für ein entspanntes Lernen. (KGW)



Mehr zum Thema:
<https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-NW/-7-jahrestagung-veranstaltungsdokumentation>



Foto: highwaystarz.Fotolia

SCHWIERIGE ESSSITUATIONEN IN DER KITA – WIE KÖNNEN SIE GEMEISTERT WERDEN?

Nie Gemüse oder immer nur Nudeln? Vielesser oder Essensverweigerer? Ungewöhnliches Essverhalten bei Kindern verlangt pädagogischen Fachkräften in Kindertageseinrichtungen einiges ab. Was aber ist normal und wie lassen sich schwierige Ess-Situationen meistern?

- ❖ **Ruhig bleiben:** Widmen Sie der speziellen Ess-Situation keine übermäßige Aufmerksamkeit. Solange das Gewicht des Kindes stimmt, sich das Kind gesund entwickelt und aktiv ist, besteht kein Anlass zur Sorge. Meistens gehen diese von allein vorüber.
- ❖ **Nicht mit Süßem sanktionieren oder locken:** Essen ist keine Leistung. Alle Kinder bekommen das Gleiche und keine Extrawurst. Alle bleiben solange am Tisch sitzen, bis das Essen beendet ist. Üben Sie keinen Druck aus, sondern motivieren und ermuntern Sie die Kinder.
- ❖ **Nicht mit Gesundheit argumentieren:** Schon Kita-Kinder können Lebensmittel in „gesund“ und „ungesund“ einteilen. Doch bringen solche Einteilungen wenig, denn das Wissen darum führt nicht zu einem anderen Verhalten. Im Gegenteil: Je „gesünder“, desto mehr wird ein Lebensmittel oft abgelehnt. Besser selber genussvoll mitessen und den guten Geschmack artikulieren: „Hhmm, schmeckt das lecker! Probier doch mal.“ (siehe Seite 4) (CH)

DAS EWIGE GEMECKER UM DAS ESSEN – WAS KÖNNEN WIR TUN, DAMIT ES AUFHÖRT?

i Vorab: Schmackhaftes, gesundes und nachhaltiges Schulessen braucht „Kümmerer“ und die Festlegung von Verantwortlichkeiten. Ein Verpflegungsbeauftragter in der Schule und beim Schulträger ist ein wichtiger Schritt zu mehr Qualität.

Die Unzufriedenheit mit dem Essen gehört in zahlreichen (Ganztags)schulen zum Alltag. So ist oft zu hören: Das Essen ist nicht warm genug, es schmeckt nicht, sieht unappetitlich aus und die Portionen sind zu klein.

Ermitteln Sie, wo die Probleme liegen und finden Sie Mitstreiter. Wichtig ist, die Schülerinnen und Schüler von Beginn an miteinzubeziehen. Sie wollen als Tischgäste ernst genommen werden. Gemeinsam mit dem Schulträger und Caterer können dann die Probleme in Angriff genommen und Lösungen entwickelt werden. Wichtig ist es, einen Veränderungsprozess zu starten und schrittweise die Essensangebote und somit auch die Akzeptanz seitens der Schüler/-innen zu verbessern.



Foto: VZ NRW

i Das möchten Schülerinnen und Schüler:

- ❖ in gemütlicher Atmosphäre mit Freundinnen und Freunden essen
- ❖ mitbestimmen
- ❖ dass ihre Speisevorlieben berücksichtigt werden
- ❖ attraktives Aussehen und schmackhafte Speisen
- ❖ aus einem abwechslungsreichen Speisenangebot wählen können
- ❖ spontan essen gehen

SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM ERFOLG:

1. **Klären Sie die Frage: Was wollen eigentlich die Schülerinnen und Schüler? Was wissen Sie über ihre Wünsche?**
2. **Richten Sie einen Mensaausschuss mit allen Beteiligten ein!** (Schüler/-innen, Schulleitung, Lehrer/-innen, Eltern, Caterer, Schulträger, pädagogische Kräfte)
3. **Suchen Sie das Gespräch mit dem Caterer und dem Schulträger!** Dabei ist es wichtig, die Mängel konkret zu benennen und konkrete Vereinbarungen zu treffen.
4. **Gewinnen Sie Eltern, die sich gemeinsam mit Ihnen für eine gesunde Ernährung stark machen!** Informieren und diskutieren Sie z. B. über die Qualität des Schulessens und dessen Akzeptanz in der Klassen- und Schulpflegschaft sowie in der Schulkonferenz.
5. **Nutzen Sie das Schulessen als Lehr- und Lernfeld der Ernährungsbildung!** Z. B. Koch-Arbeitsgemeinschaften, Schülerfirmen für das Kioskangebot, Frühstücksaktionen...
6. **Ziehen Sie bei Bedarf eine Expertin oder einen Experten, z. B. der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, hinzu.** (Te)

@ Kontakt unter www.kita-schulverpflegung.nrw

„SCHULEN AUF ERFOLGSKURS“ – GUTE BEISPIELE ZUR NACHAHMUNG GESUCHT!

Wie läuft es bei Ihnen? – Schmeckt den Schülerinnen und Schülern das Mittagessen. Ist das Speisenangebot ausgewogen? Was gibt es im Schuliosk? Ist die Kommunikation über das Schulessen untereinander gut?

In der Beratung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW der Verbraucherzentrale NRW dreht sich alles um ein ausgewogenes, akzeptiertes und nachhaltiges Schulessen. In der Praxis zeigt sich jedoch, dass viele Schulakteure nicht nur nach professioneller Unterstützung, sondern auch nach Erfahrungswerten anderer Schulen fragen. Um interessierten Schulakteuren in Nordrhein-Westfalen nachahmenswerte Beispiele aus der Schulpraxis zugänglich zu machen, startet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ab sofort **zunächst befristet bis zum 31.12.2017 eine Online-Befragung für Schulen.**

Wir suchen Schulen, denen die Versorgung der Schülerinnen und Schüler mit guten Mahlzeiten wichtig ist, die sich auf den Weg gemacht haben, ihre Schulver-

pflegung zu verbessern. Dabei geht es nicht darum, die beste Schule oder das beste Verpflegungsangebot zu finden. Vielmehr sollen Schulen die Gelegenheit haben, gute Lösungsansätze auch in einzelnen Verpflegungsbereichen zu präsentieren.

Schulen auf Erfolgskurs:

- ❖ kurbeln den Erfahrungsaustausch zwischen Schulen an
- ❖ weisen Erfolgsfaktoren für eine gesunde und nachhaltige, von Schüler/-innen akzeptierte Verpflegung aus
- ❖ regen zum Nachahmen sinnvoller Optimierungsansätze an
- ❖ fördern eine Vernetzung der Schulen untereinander

Kriterien für Schulen auf Erfolgskurs

Zur Überprüfung und Einordnung der beteiligten Schulen wurden Qualitätskriterien und dazugehörige Aktionsfelder beschrieben. Die übersichtliche Darstellung und leichte Erfassung unterstützen die Selbstreflexion /-evaluation und tragen somit zur Qualitätsentwicklung bei.



Foto: Trueffelpix.Fotolia

Beschrieben wurden konkret fünf Aktionsfelder mit den dazugehörigen Qualitätskriterien:

- ❖ Verpflegungsangebote
- ❖ Ernährungsbildung
- ❖ Kommunikation
- ❖ Organisation Qualitätssicherung
- ❖ Nachhaltigkeit

Aufgenommen werden Schulen, wenn sie in mindestens in einem Aktionsfeld 70% der Fragen mit „trifft zu“ beantwortet haben.

WER KANN TEILNEHMEN?

Teilnehmen können Schulen aller Schulformen. Hierbei spielt es keine Rolle, ob sich die Akteure neu mit dem Thema Schulverpflegung und/oder Ernährungsbildung befassen oder bereits Profis auf diesem Gebiet sind.

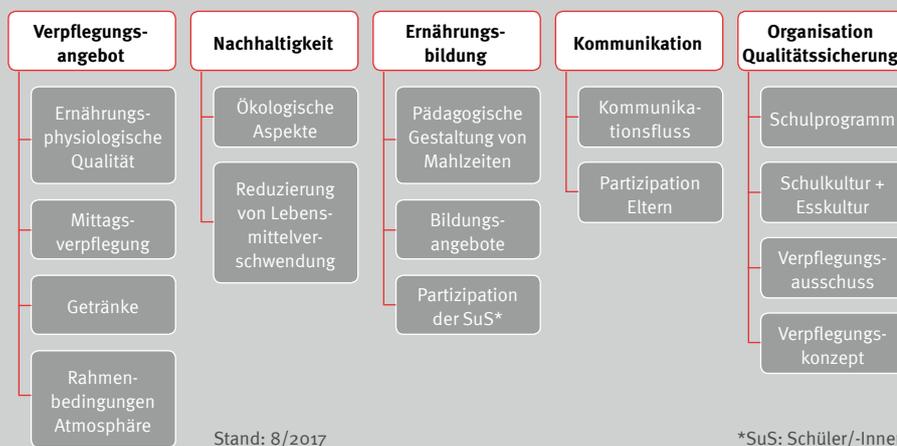
Melden Sie sich unter <https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-NW/schulessen-auf-erfolgskurs> an.

Um feststellen zu können, ob Sie eine Schule auf Erfolgskurs sind, füllen Sie die Checkliste zu den fünf Aktionsfeldern aus. Zusätzlich können Sie weitere Informationen und Fotos als Uploads zur Verfügung stellen oder Links zu entsprechenden Seiten der Schule angeben. Vielleicht gibt es Lieblingsrezepte, die Ihren Schülerinnen und Schülern besonders gut schmecken. Schicken Sie uns und wir werden sie gerne veröffentlichen.

Im ersten Quartal 2018 erfolgt dann eine **Dokumentation der „Schule auf Erfolgskurs“** auf der Homepage der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW. (Te)

! Informationspaket „Schulessen“ Mitmachen wird von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW belohnt mit einem Informationspaket „Schulessen“.

AKTIONSFELDER SCHULE AUF ERFOLGSKURS



**VOM WISSEN ZUM HANDELN
FORTBILDUNGSANGEBOTE**

FÜR KINDERTAGESEINRICHTUNGEN

**Guten Appetit, alle essen mit –
Speisenplanung in der Kita**

Inhalt: Speisenpläne optimal gestalten und analysieren
07.11.2017 in Münster

**Essen lernen in der Kita – Gestaltung
der Verpflegung für 1–3-jährige Kinder**

Inhalt: Ernährungsempfehlungen für 1–3-jährige Kinder.
14.11.2017 in Iserlohn
23.11.2017 in Neuss

**Erlebniswelt Essen und Trinken –
Ernährungsbildung in der Kita**

Inhalt: Bedeutung und Beispiele zur Ernährungsbildung.
09.11.2017 in Bottrop
14.11.2017 in Münster
22.11.2017 in Detmold
29.11.2017 in Troisdorf

**FÜR KINDERTAGESEINRICHTUNGEN
UND SCHULEN**

**Allergenkennzeichnung praktisch
umgesetzt**

Inhalt: Was muss beim Einkauf und in der Küche beachtet werden? Wie werden Allergene richtig gekennzeichnet?
07.11.2017 in Oberhausen

**Wegweiser Kita- und Schulküche –
Hygienemanagement in der Kita- und
Schulverpflegung**

Inhalt: Grundlagen zum Hygienemanagement in der Kita- und Schulküche. Die Teilnahme am Workshop gilt als Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz.

08.11.2017 in Wesel
14.11.2017 in Lüdenscheid
15.11.2017 in Bottrop
16.11.2017 in Arnsberg
05.12.2017 in Bonn
06.12.2017 in Wesel

FÜR SCHULEN

**Guten Appetit! – Empfehlungen
für ein gutes Schulessen**

Inhalt: Speisenpläne analysieren und optimieren, in Abhängigkeit vom Verpflegungssystem
14.11.2017 in Velbert
06.12.2017 in Leverkusen

FACHTAGUNGEN

**Leistungsverzeichnisse in der Kita- und
Schulverpflegung – Qualitäten festlegen
und sichern**

28.11.2017 in Duisburg

Schulträger, Träger der öffentlichen und freien Jugendhilfe, Kita- und Schulleitungen und Verpflegungsdienstleister sind gemeinsam für eine qualitätsorientierte und zielgruppengerechte Kita- und Schulverpflegung verantwortlich. Das Festlegen qualitativer Anforderungen in Leistungsverzeichnissen ist ein wichtiger Bestandteil der Ausschreibungsunterlagen und wesentlich für eine gute Verpflegungsqualität.

**NEUERSCHEINUNG:
FLYER „SELBSTGEMACHTES
MITGEBRACHT IN KITA UND SCHULE“
DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND
SCHULVERPFLEGUNG NRW**



Viele Eltern unterstützen die Kita oder Schule ihres Kindes mit Lebensmitteln oder zu Hause selbstgemachten Speisen. Der Geburtstagskuchen, der Salat für das Kita- oder Schulfest, die Plätzchen für den Adventsbasar: In welchen

Fällen das Lebensmittelrecht gilt und was beachtet werden muss erfahren Sie in unserem Flyer „Selbstgemachtes Mitgebracht in Kita und Schule“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW.

Dieser Flyer kann per Mail angefordert werden: kitaavspflegung@verbraucherzentrale.nrw

**GESUND ESSEN, GESUND BLEIBEN:
RATGEBER BIETET 10-PUNKTE-
PROGRAMM FÜR MEHR WOHLBEFINDEN**

Der neue Ratgeber „Gewicht im Griff. Das 10-Punkte-Programm für mehr Wohlbefinden“ ist die optimale Lektüre für alle, die ihren Lebensstil mit einer gesunden Ernährung positiv beeinflussen möchten. Er klärt auf über den Nährstoffbedarf, die Bedeutung wichtiger Lebensmittelgruppen und hilft mittels Checklisten das eigene Essverhalten besser zu verstehen und die eigenen Fortschritte zu überprüfen. Punkt für Punkt folgen zahlreiche alltagstaugliche Ernährungsempfehlungen mit einfachen Rezepten. (Te)

Der Ratgeber hat 216 Seiten und kostet 19,90 Euro, als E-Book 15,99 Euro.

Bestellmöglichkeiten: unter www.ratgeber-verbraucherzentrale.de



IMPRESSUM

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V.
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW
Mintopstraße 27
40215 Düsseldorf
Tel.: (0211) 38 09-228
kitaavspflegung@verbraucherzentrale.nrw
schulavspflegung@verbraucherzentrale.nrw
www.kita-schulverpflegung.nrw

TEXTE

Kirstin Gembalies-Wrobel (KGW)
Christin Hornbruch (CH)
Nicole Schlaeger (Schl)
Katrin Scholtyssek (Schol)
Ursula Tenberge-Weber (Te)

GESTALTUNG/SATZ

co/zwo.design, Düsseldorf

DRUCK

Verbraucherzentrale NRW e.V.

ISSN 2566-7939

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW ist eine bei der Verbraucherzentrale NRW angesiedelte Beratungseinrichtung, die mit Mitteln der Landesregierung NRW gefördert wird.

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier.

