

Optimierung der Schulverpflegung in Stadt und Landkreis Regensburg

Berit Warrelmann, Medizinische Soziologie,
Universität Regensburg

&

Ines Graßl, GENIESSER-Gruppe Lappersdorf

1

Hintergrund Schulverpflegung

- Jeder dritte deutsche Schüler besucht eine Ganztagschule und erhält hier Mittagessen
- Verbindliche Qualitätsstandards für die Mittagsverpflegung in Schulen existieren derzeit in Deutschland nicht
- Empfehlungen, z.B. „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ → werden häufig nicht umgesetzt

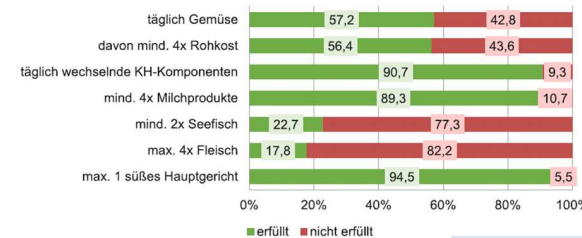


Abbildung: Bewertung der Speisenpläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, in Prozent (Basis: 2 Wochen, n = 238)

Abbildung: Arens-Azevedo et al. 2015: Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung

Hintergrund Projektentstehung

- Projekt zur Optimierung der Mittagsverpflegung an Regensburger Schulen
- Ausgangspunkt: Empowerment Projekt zur gesunden Ernährung (GENIESSER Oberpfalz), Universität Regensburg



- Gründung von Gruppen in Gemeinden, die eigene Aktivitäten zum Thema gesunde Ernährung entwickeln sollten (offenes Konzept)
- Gründung einer Elterngruppe in Lappersdorf

3

Ausgangslage

Elterngruppe bemängelt die Qualität der Mittagsverpflegung an Schulen und Kitas

Gründe:

- Zu wenig Rohkost (Obst und Gemüse)
- Zu viel Fleisch- ca. 4mal/Woche (Hauptgericht oder Suppe)
- Zu häufig frittierte oder panierte (Convenience-)Produkte
- Keine Vollkornprodukte (Nudeln, Reis)
- Speiseplan über das Jahr wenig abwechslungsreich
- Saisonale Produkte werden kaum angeboten
- Unzureichende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

4

Lösungsentwicklung

- **Formulierung eigener Verpflegungsstandards**
 - ✓ täglich Frischkost
 - ✓ alle Speisen werden aus hochwertigen Zutaten frisch zubereitet
 - ✓ Verzicht auf Zusatzstoffe und künstliche Aromen
 - ✓ Fleisch nur einmal pro Woche
 - ✓ Bevorzugt Vollkornprodukte (Nudeln, Reis)
 - ✓ Bevorzugt regionale und saisonale Produkte
 - ✓ Verzicht auf Pestizide und Gentechnik
 - ✓ tierische Produkte aus artgerechter Haltung
- Erkenntnis: Mit Lebensmitteln aus biologischem Anbau sind diese Standards am ehesten umzusetzen.

5

Umsetzung

- Suche nach Partnern und Geldgebern
- Veranstaltung von zwei „Runden Tischen“ zur Vernetzung der Partner und konkreten Planung
- Umstellung der Mittagsverpflegung seit September 2014 an 8 Schulen entsprechend der erarbeiteten Standards

6

Zusätzliche Maßnahmen

- Ernährungsbildende Maßnahmen werden für interessierte Einrichtungen individuell geplant und mit Projektpartnern umgesetzt (Bsp. Koch AGs, Informations- und Kochabende für Eltern, Projektstage)



- Begleitendes Arbeitsmaterial wird erstellt (in Zusammenarbeit mit Münchner Umweltinstitut)

7

Evaluation

- an 2 Mittelschulen wurde die Umstellung kontinuierlich begleitet
 - Gespräche mit Beteiligten wurden protokolliert
 - Schüler, Eltern und zuständige Sozialpädagogen wurden 6 Monate nach Umstellung mittels Fokusgruppen (n=4, je 3-7 Teilnehmer) zur Akzeptanz des Essens befragt
 - Projektpartner wurden in Einzelinterviews (n=5) zu Erfolgsfaktoren und Barrieren bei der Umstellung der Mittagsverpflegung befragt
- die Daten wurden inhaltsanalytisch ausgewertet

8

Evaluation

Ausgewählte Ergebnisse:

- durch die schnelle Umstellung der Mittagsverpflegung wurden Veränderungen von den Schülern stark wahrgenommen und z.T. kritisiert → schrittweise Umstellung sinnvoller
- Umstellung wurde nicht einheitlich kommuniziert an Schüler, Eltern, zuständige Sozialpädagogen → Planung eines offenen proaktiven Kommunikationskonzepts im Vorfeld wichtig
- begleitende ernährungspädagogische Maßnahmen wurden angeboten, aber von den Schulen nicht angenommen → statt langfristiger Projekte kurzfristige/einmalige Aktionen zu verschiedenen Themen gewünscht

9

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt:

Berit.Warrelmann@klinik.uni-regensburg.de

Ines.Grassl@gmx.net

10