

**Aktionsprogramm „Kinder- und Jugendgesundheit“ /
Gesundheitsziele für den Rhein-Kreis Neuss**

**Projektentwurf
Gesunde Schulverpflegung**



Gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen unterstützen

**rhein
kreis
neuss**



Inhalte

Hintergrund	1
Einführung / Beschreibung des Vorhabens.....	3
Vorbemerkung zum Thema Ernährung und soziale Benachteiligung	3
1. Ziele.....	3
2. Evaluation	4
3. Zertifikatsbestandteile.....	4
3.1. Mittagessen	4
3.2. Getränke	5
3.3. Esskultur	5
3.4. Ausgabe.....	6
3.5. Ernährungsbildung in der Schule	6
3.6. Kulturspezifische Ernährung	6
3.7. Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau	7
4. Umsetzung	8
5. Ablauf	9
6. Finanzierung	11
Adressen	12
Quellen.....	12

Hintergrund

Das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen ist in den letzten Jahren zunehmend problematischer geworden. Übergewicht und Adipositas steigen und damit auch die gesundheitlichen Folgeerscheinungen wie Typ-2-Diabetes, Leberverfettung, Gelenkschäden, nächtliche Atmungsstörungen und Arterienverkalkung.

Aus Stichproben, die zwischen 1985 und 1998 in ganz Deutschland erhoben wurden, geht hervor, dass im genannten Zeitraum 10% der Kinder und Jugendlichen übergewichtig waren, davon 3% adipös.

Die Ergebnisse der KiGGS Studie aus den Jahren 2003-2006 zeigt einen deutlichen Anstieg in beiden Abstufungen. Demnach sind 15% der untersuchten Kinder und Jugendlichen zwischen 3-17 Jahren übergewichtig, davon 6,3% adipös. Das sind rund 1,9 Millionen übergewichtige und ungefähr 800.000 adipöse Kinder und Jugendliche in ganz Deutschland.

Betrachtet man die Werte in den Alterskohorten, zeigt sich, dass mit dem Alter die Zahl der übergewichtigen und adipösen Kinder und Jugendlichen stark ansteigt. Sind es bei den 3-6 Jährigen 9%, finden sich bei den 7-10-Jährigen 15% und bei den Jugendlichen von 14-17 Jahren 17% mit Übergewicht. Adipositas haben von den 3-6-Jährigen 2,9%, den 7-10-Jährigen bereits 6,4% und bei den 14-17-Jährigen Jugendlichen 8,5%.

Auch die Kinder- und Jugendbefragung, die das Gesundheitsamt des Rhein-Kreises Neuss 2010 durchgeführt hatte, bestätigt diese Entwicklung. Danach sind 14,3% der getesteten Jugendlichen im Alter von 12-17 Jahren übergewichtig, weitere 11,3% sind als adipös oder stark adipös einzustufen.

Untergewichtig sind 4,8% der Jungen und 6,4% der Mädchen im Rhein-Kreis Neuss. Festzustellen ist, dass untergewichtige Kinder und Jugendliche tendenziell häufiger in Gymnasien, Gesamt- und Berufsschulen zu finden sind.

Einhergehend mit diesen Ergebnissen zeigt sich bei Kindern und Jugendlichen ein problematisches Essverhalten.

Die Ergebnisse der KiGGS Studie deuten darauf hin, dass 28,9% der Mädchen und 15,2% der Jungen eine Essstörung haben. Im Rhein-Kreis Neuss stellen sich die Ergebnisse wie folgt dar:

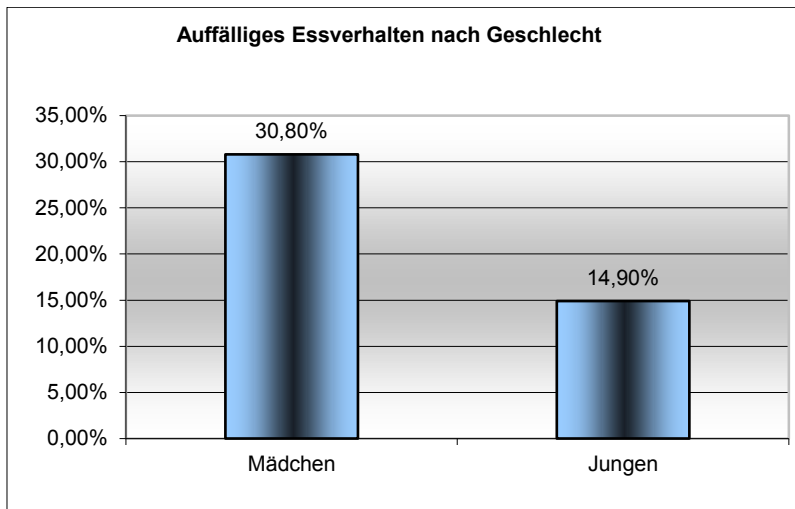


Abbildung 1: Auffälliges Essverhalten nach Geschlecht, Kinder- und Jugendbefragung Rhein-Kreis Neuss 2010

Zu den Essstörungen zählen Anorexia nervosa, Bulimia nervosa, Bing Eating Disorder und Adipositas. Die erhobenen Daten zeigen, dass ein großer Bedarf besteht, Kinder und Jugendliche in ihrem Ernährungsverhalten zu unterstützen. Die Schule als Lern- und Lebensort kann dafür einen zentralen Beitrag leisten.

Bereits 2006 hatte der Kreistag das Aktionsprogramm „Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter“ verabschiedet. Im Rahmen dieses Aktionsprogramms spielt das Handlungsfeld Ernährung eine wichtige Rolle. 2008 organisierte das Gesundheitsamt eine große Konferenz zu diesem Thema, bei der umfassende Empfehlungen für Kindertagesstätten und Schulen erarbeitet wurden.

Diese Empfehlungen wurden anschließend an Kindertagesstätten und Schulen weitergegeben. Im Bereich der Kindertagesstätten konnten seitdem größere Fortschritte gemacht werden, zumal im Rahmen des Projektes „gewichtig!“ und des Anschlussprojektes „gesund genießen“ zahlreiche Einrichtungen von einer fachkundigen Begleitung durch Ernährungsexperten profitieren konnten.

Im Bereich der weiterführenden Schulen ist aber weiterhin größerer Handlungsbedarf erkennbar. Die Ganztagesangebote in weiterführenden Schulen nehmen zu. Damit wächst die Verantwortung der Schule für die Mittagsverpflegung der Kinder und Jugendlichen. Viele Schulen sehen dies nicht als ihre originäre Aufgabe an und übersehen damit ein wichtiges Feld der Gesundheitsförderung und –bildung. Das Thema Mittagsverpflegung ist für viele Schulen neu. Sie benötigen professionelle Unterstützung, um die Mittagsverpflegung als Chance und Beitrag zu einer gesünderen Ernährung von Kindern und Jugendlichen umsetzen zu können.

Vor diesem Hintergrund hat der Sozial- und Gesundheitsausschuss in seiner Sitzung am 12.05.2011 die Verwaltung beauftragt, ein Konzept zu erstellen, wie die Empfehlungen in Schulen etabliert werden können. Das vorgelegte Konzept ist das Ergebnis dieses Auftrags.

Einführung / Beschreibung des Vorhabens

Mit der Zunahme von Ganztagesplätzen an Schulen steigt der Einfluss der Schulen auf die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Die Verantwortung, eine ausgewogene und gesunde Mittagsverpflegung anzubieten, liegt zunehmend bei den Schulen. Gleichzeitig ist es notwendig, Kindern und Jugendlichen Kenntnisse zur gesunden Ernährung zu vermitteln. Im Rahmen des o. g. Aktionsprogramms „Kinder- und Jugendgesundheit“ bietet der Rhein-Kreis Neuss Schulen eine Zertifizierung ihres Mittagsangebotes an. Die Zertifizierung besteht unter anderem aus einer Analyse des Mittagessens. Dafür werden die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zugrunde gelegt. Bewertet werden ferner das Getränkeangebot, die Ausgabe sowie die Esskultur. Angerechnet wird ebenfalls die Umsetzung von Ernährungsbildung als fester Bestandteil des Schulprogramms. Zusätzlich wird die Einbeziehung kulturspezifischer Speisenangebote und die Verwendung biologisch erzeugter Nahrungsmittel als „Kann-Kriterium“ berücksichtigt. Die Zertifizierung erfolgt in Schritten, so dass die Anforderungen innerhalb von 2,5 Jahren erfüllt werden können. Die schrittweise Vorgehensweise ermöglicht den Schulen, sich prozessorientiert dem Ziel zu nähern. Mit Hilfe von Checklisten, anhand derer sich der Erfüllungsgrad der einzelnen Module feststellen lässt, werden Erfolge sichtbar und die Akteure motiviert, weitere Schritte einzuleiten.

Vorbemerkung zum Thema Ernährung und soziale Benachteiligung

Die Zertifizierung unterstützt die Schulen bei der Umsetzung einer gesunden Mittagsverpflegung. Insbesondere ist grundsätzlich der Problematik Rechnung zu tragen, dass Kinder und Jugendliche aus Familien mit Merkmalen sozialer Benachteiligung besonderer Aufmerksamkeit bedürfen. Es ist bekannt, dass diese Zielgruppen schwieriger zu erreichen sind als andere. Gleichzeitig ist bei ihnen in aller Regel ein besonderer Handlungsbedarf erkennbar: So sind sie beispielsweise in stärkerem Maße von Übergewicht betroffen und haben häufiger gesundheitliche Auffälligkeiten (mit Ausnahme von Allergien) als Kinder und Jugendliche aus höher gestellten sozialen Milieus. Diese Problematik sollte bei Interventionsmaßnahmen immer berücksichtigt werden. Daher werden Schulen mit entsprechendem Einzugsgebiet bei der Aufnahme in das Zertifikatsprojekt bevorzugt.

1. Ziele

Ziel ist es, 10 weiterführende Schulen im Rhein-Kreis Neuss zu unterstützen, die folgenden Punkte bis zum Schuljahresende 2013/2014 umzusetzen:

- > Die Mittagsverpflegung erfüllt die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (nach DGE)
- > Die Schule praktiziert eine gute und somit gesunde Esskultur
- > Es liegt ein pädagogisches Konzept zur Umsetzung der gesunden Mittagsverpflegung vor
- > Gesunde Ernährung ist Bestandteil des Unterrichts
- > Die gesunde Mittagsverpflegung wird ins Schulprogramm aufgenommen

2. Evaluation

Die genannten Ziele werden von der Schule regelmäßig selbst überprüft. Es geht dabei nicht um eine wissenschaftlich korrekte Evaluation. Eine regelmäßige Auseinandersetzung damit (z.B. einmal im Halbjahr, mindestens aber einmal pro Jahr) ist aber hilfreich, um die wichtige Thematik Ernährung immer im Fokus zu behalten. Checklisten als Basis zur Zertifizierung ermöglichen den teilnehmenden Schulen, ihre jeweilige Ernährungssituation individuell und ohne großen Aufwand zu erfassen. Mit ihrer Hilfe können sie zudem Stärken und Schwächen und somit Handlungsbedarfe identifizieren.

Es ist zu überlegen, ob die drei besten Schulen am Ende des Projektes ausgezeichnet werden. Die Preisträger könnten von einer unabhängigen Jury ausgewählt werden. Die Ehrung könnte im Rahmen der Gesundheitskonferenz erfolgen.

3. Zertifikatsbestandteile

Die in den folgenden Abschnitten beschriebenen Ziele beziehen sich auf den Zeithorizont Ende Schuljahr 2013/2014. Zwischenschritte sind möglich bzw. sogar gewünscht, um die „Hürde“ für die gesunde (Mittags-) Verpflegung schrittweise und somit prozessorientiert „überspringen“ zu können.

3.1. Mittagessen

Das Angebot von Speisen und Getränken in Schulen sollte nach Möglichkeit von Schüler/-innen in Zusammenarbeit mit Lehrkräften, Eltern, Fachkräften, Küchenleiter und weiteren Dienstleistern (Caterer und Pächter) besprochen und festgelegt werden. Wenn Kinder und Jugendliche Zusammenhänge erkennen, selbstbestimmt entscheiden, eigenverantwortlich handeln, gute Beispiele und Modelle erleben, Vorbilder haben und Verhalten langfristig einüben und praktizieren können, erlangen sie Sicherheit in gesundheitsförderlichem Verhalten.

„Bei der Gestaltung der Verpflegungspläne sind die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) einzuhalten. Dabei geht es nicht nur darum, Hunger und Durst zu befriedigen und durch richtige Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel den Körper mit allen notwendigen Nährstoffen zu versorgen. Durch positive Erfahrungen und Erlebnisse mit Essen und Trinken sowie durch gemeinsames Essen wird eine gesundheitsförderliche Ernährungsweise der Kinder angebahnt. Weil der Energiebedarf von Kindern stark schwanken kann, sollten sie über die Nahrungsmengen selbst entscheiden und auch an der Speiseplangestaltung angemessen beteiligt werden. Eine vollwertige, ausgewogene Ernährung kann durch verschiedene Verpflegungssysteme erreicht werden.“ Mittels langsamer geschmacklicher Übergänge sollen Kinder und Jugendliche schrittweise an vollwertige Ernährung gewöhnt werden.

Frisch zubereitete Lebensmittel sind aus ernährungsphysiologischen Gründen und wegen der Vorteile für die Sinnesbildung zu bevorzugen. Ein möglichst hoher Anteil frisch zubereiteter Lebensmittel lässt sich mit der Mischkostküche am besten realisieren. Lassen die räumlichen und personellen Gegebenheiten sowie die finanziellen Möglichkeiten dies aber nicht zu, kann ein anderes geeignetes Verpflegungssystem gewählt werden.

Bei Essen aus externen Küchen (Caterer) ist darauf zu achten, dass diese ein eigenes Kinder- und Jugendernährungskonzept berücksichtigen. Weiterhin sollte Wert auf ein gutes Schnittstellenmanagement bei externer Belieferung gelegt werden.

- * Aus den geänderten Empfehlungen zur Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und in Ganztagschulen sowie zum Verkauf von Speisen und Getränken in Schulen - OPUS NRW & Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW
- ** *Erläuterung zur Mischkostküche: Frischkostküchen im eigentlichen Sinn, also Küchen, in denen noch alles selbst gemacht wird gibt es kaum noch. Alle Küchen arbeiten heute unter Einsatz von Convenienceprodukten (unterschiedlichste Stufen), so dass der Begriff Mischkostküche anzuwenden ist.*

Ziel: Es wird ein vollwertiges Mittagessen angeboten.

- > Die Mittagsverpflegung entspricht den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE.
- > Mischkostsysteme mit einem hohen Anteil frisch zubereiteter Speisen haben Vorrang. Falls räumliche, personelle und finanzielle Rahmenbedingungen dies nicht ermöglichen, ist ein anderes geeignetes Verpflegungssystem zu wählen.
- > Bei Warmverpflegung: die max. Warmhaltedauer darf drei Stunden bei mind. 65°C nicht überschreiten.
- > Eine feste und veranstaltungsfreie Mittagspause ist anzustreben, ggf. im Rahmen einer Veränderung der Unterrichtszeiten (Rhythmisierung).
- > Für die Mittagspause stehen 60 Minuten zur Verfügung.

3.2. Getränke

Regelmäßige Flüssigkeitszufuhr ist wichtig, um die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit zu erhalten. Mangelnde Flüssigkeitszufuhr kann zu Konzentrationsmängeln führen. Das günstigste und beste Getränk ist Wasser und sollte auch vor dem Hintergrund steigender Zahlen übergewichtiger und adipöser Kinder und Jugendlicher an erster Stelle getrunken werden.

Ziel: Gesundheitsförderliche Getränke stehen den Kindern und Jugendlichen kostenfrei zur Verfügung.

- > Den Schüler/-innen steht während des gesamten Schultages (also auch während des Unterrichts) Wasser (auch Leitungswasser) zur Verfügung.
- > Getränkeautomaten beinhalten außer Wasser noch Fruchtsaftschorlen und ungesüßte Kräuter- sowie Früchtetees. Ferner kann ab Oberstufe schwarzer Tee und Kaffee angeboten werden (möglichst nicht aus dem Automaten)
- > Bei Festen wird kein Alkohol angeboten.

3.3. Esskultur

Immer weniger Familien essen gemeinsam, der Außer-Haus-Verzehr, der häufig energie- und fettreich ist, nimmt zu. Über 30 Prozent der Kinder und Jugendlichen halten Fernsehen während der Mahlzeiten für wichtiger als das gemeinsame Essen mit der Familie. (KiGGS-Studie)

Um diesen Entwicklungen entgegenzusteuern, sollten Schulen, in denen mittlerweile viele Kinder und Jugendliche Mahlzeiten zu sich nehmen, die Esskultur im Alltag fördern.

Ziel: In Schulen wird die Esskultur gefördert.

- > Das Mittagessen findet in einer angenehmen Atmosphäre statt: Der Essraum ist hell sein und hat ein freundliches Ambiente,

- > lärm-dämmende Materialien zur Reduzierung der Geräuschkulisse werden eingesetzt.
- > Lehrkräfte und weitere Betreuungspersonen essen mit Schüler/-innen gemeinsam.
- > Schüler/-innen helfen beim Tischdecken und Abdecken.
- > Gemeinsam definierte Tischsitten werden von allen eingehalten.

3.4. Ausgabe

Die Ausgabe als Schnittstelle zwischen der Küche und den Schülern/-innen hat eine wichtige Funktion. Die Mitarbeiter/-innen dort haben nicht nur die Aufgabe, das Essen herauszugeben. Sie unterstützen die Schüler/-innen und zeigen durch ihr Auftreten, dass sie für die Schüler/-innen bei Fragen ansprechbar sind. Sie beraten hinsichtlich Menge und Auswahl der Speisen, Zubereitungsform und Herkunft der Lebensmittel. Dazu sind ausreichende Sprachkenntnisse wichtig und ein freundliches Auftreten. Sie sind es auch, die Wünsche und Kritik der Schüler/-innen an die Küche weitergeben können. Ein guter Kontakt zur Küche ist daher wichtig für die gezielte Weiterentwicklung des Speisenangebots. Zusätzlich haben sie die hygienischen Anforderungen umzusetzen.

- > Das Ausgabepersonal unterstützt und berät die Schüler/-innen bei der Speisenauswahl.
- > Schüler/-innen nehmen sich das Essen selbst (Mengenbewusstsein).
- > Auf freundliches Ausgabepersonal mit ausreichenden Deutschkenntnissen wird geachtet.
- > Die Ausgabe erfüllt die hygienischen Anforderungen.

3.5. Ernährungsbildung in der Schule

Ernährungsbildung sollte als Teil des Schulprogramms systematisch im Schullalltag integriert werden. Die Schulen definieren Ziele in Bezug auf die Ernährungsbildung, die sie regelmäßig überprüfen. In der Schule werden geeignete Maßnahmen im Rahmen des Fachunterrichts oder von Projekttagen durchgeführt. Partizipatives Vorgehen (aktive Einbindung der Eltern und Schüler/-innen) in die Bearbeitung von Ernährungsthemen erhöht deren Akzeptanz.

Ziel: Ernährungsbildende Maßnahmen sind fester Bestandteil in der Schule

- > Die Schule orientiert sich am Referenzrahmen, der durch REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schule) vorliegt. In diesem sind zahlreiche Materialien für Lehrkräfte themenspezifisch aufgelistet. Damit ist gesichert, dass Ernährungsthemen in den Unterricht integriert werden.
- > Ernährungsbildung ist im Schulprogramm verankert.
- > Folgende konkrete Themen sollten mit Schüler/-innen und Eltern bearbeitet werden:
 - Projekttag zum Thema „Essstörungen für Mädchen und Jungen geschlechtsspezifisch getrennt in den Jahrgangsstufen 7 bis 9.
 - kritisches Bearbeiten des bestehenden Frauen-/Männer-Körperbildes in der Gesellschaft (Schlankheitswahn, Diäten, Perfektionsanspruch) mit Stärkung des Selbstwertgefühls von Mädchen und Jungen.
 - Informationsabende zum Thema „Behandlungsbedürftige Essstörungen“ (Anorexia Nervosa, Bulimia Nervosa, Binge-Eating) für Eltern.

3.6. Kulturspezifische Ernährung (Kann-Kriterium)

Das Mittagessen sollte - sofern möglich - kulturspezifische Besonderheiten in der Ernährung berücksichtigen. Diese Ernährungsweisen sind für Kinder und Jugendliche mit Migrationshintergrund vertraut, deutsche Kinder und Kinder mit Migrationshintergrund können dadurch interessante neue Erfahrungen machen. Des Weiteren sollten Ernährungsbesonderheiten erfragt werden.

Ernährungsthemen lassen sich in geeigneter Form dann transportieren, wenn Eltern (und Kinder bzw. Jugendliche) aktiv eingebunden werden, z.B. über Ernährungskurse in der Schule (siehe 7. Ernährungsbildung in Kindertagesstätten und Schulen). Über eine stärkere Einbindung in den Schulalltag, z. B. in ehrenamtliche Aufgaben, erfolgt eine stärkere Integration. Soziale Integration ermöglicht auch eine gemeinsame kritische Auseinandersetzung mit der Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Eine frontale Belehrung der Eltern, was diesen anzubieten sei, nützt oft gar nichts. Aus einem Ernährungskurs für Mütter könne eine stärkere Einbindung der Mütter in wichtige Aufgaben an der Schule erfolgen: die Ausgabe von Schulumilch, die Führung eines Kiosks oder einer Cafeteria in Eltern- und Schülerhand, Ernährungs- und Kochkurse für Schüler/-innen. Diese Aufgaben machen die Eltern für andere Angebote und für Gespräche mit der Schule zugänglicher.

Ältere Schüler/-innen, die nicht mehr so stark an das elterliche Essverhalten gebunden sind, können über Ernährungskurse bzw. AGs oder über das gemeinsame Betreiben eines Schülercafeteria mit multikulturellem Angebot an gesunde Ernährung herangeführt werden. Das Thema „Essen“ ist dabei wirksamer Türöffner, gleichzeitig fördert der entstehende Dialog auch das Gespräch über Fragen der Ernährungserziehung und über die notwendigen Bausteine einer ausgewogenen Ernährung.

Ziel: Schulen sind sich der interkulturellen Bedeutung des Themas Ernährung bewusst und berücksichtigen dies in ihrer Alltagsarbeit.

- > Gerichte anderer Nationalitäten werden im Speiseplan berücksichtigt.
- > Feste mit anderem kulturellen Hintergrund werden gefeiert (z.B. das türkische Zuckerfest). Dabei kann überlegt werden, wie andersartige Speisen nach zeitgemäßen Ernährungskriterien möglicherweise modifiziert werden könnten.
- > Bei der Essensauswahl werden kulturspezifische Ernährungsgewohnheiten berücksichtigt.

3.7. Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau

(Kann-Kriterium)

"Bio kann jeder!" lautet das Motto der bundesweiten Informationskampagne für mehr Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Ziel des Aktionsprogramms ist es, die Verantwortlichen in der Verwaltung und den Kantinen von Schulen und Kindertagesstätten sowie Erzieher, Lehrkräfte und Eltern auf den Wert einer gesunden und kindgerechten Ernährung aufmerksam zu machen. Ein bundesweites Netzwerk aus Ernährungsexperten, Fachleuten der Bio-Branche und der Außer-Haus-Verpflegung unterstützt Schulvertreter und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebots zu Gunsten von ausgewogenen und bedarfsgerechten Speisen möglichst in Bio-Qualität. Auf regionalen Workshops geben die Experten praktische Tipps, wie die Küchenverantwortlichen kostenneutral ökologisch erzeugte Produkte in ihre Speisepläne integrieren können.

- > Den Schulen wird empfohlen, in ihrer Gemeinschaftsverpflegung den Anteil von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau bis 2014 auf 30% zu steigern.

4. Umsetzung

Die Umsetzung dieses Konzeptes erfolgt durch eine qualifizierte Fachkraft (selbständige ÖkologIn/DiätassistentIn). Über eine Ausschreibung wird diese beauftragt, in enger Abstimmung mit und nach Vorgaben durch die Abteilung für Gesundheitsplanung/-förderung des Gesundheitsamtes das Vorhaben adäquat vorzubereiten, die Schulen auszuwählen, diese umgehend zu beraten und zu begleiten.

Im Einzelnen zählt zu den Aufgaben der externen Fachkraft:

- > Mitwirkung am Ausschreibungsverfahren
- > Auswahl der teilnehmenden Schulen
- > Erstellen von Unterlagen für die Schulen
- > Projektsitzungen vorbereiten und moderieren
- > Kontaktaufnahme zu den teilnehmenden Schulen
- > Operationalisieren der Ziele
- > Erstellen von Checklisten zu den einzelnen Modulen
- > Auswertungsunterlagen zu den Checklisten inkl. Wertungskriterien und Gewichtung
- > Analyse der Ist-Situation
- > Beratungsgespräche/Fortbildungen an den Schulen
- > Telefonische Begleitung
- > Literatur- und Materialempfehlungen
- > Reflexionsgespräch am Ende der Projektlaufzeit
- > Bewertung der Maßnahmen hinsichtlich Zielerreichungsgrad und Qualität
- > Erstellen der Urkunden
- > Gespräche mit und Beratung von Caterern

Die Schulen müssen folgende Teilnahmebedingungen erfüllen, dazu wird eine schriftliche Teilnahmeerklärung der Schulkonferenz eingeholt:

- > Grundsätzliche Bereitschaft zur Umsetzung des Zertifizierungskonzeptes
- > Bildung eines Projektteams bestehend aus Lehrkräften, OGS-Mitarbeiter/-innen, Schüler/-innen und Eltern
- > Einbeziehung aller Akteure, die an der Mittagsverpflegung beteiligt sind
- > Selbstständige Weiterarbeit am Thema über den Projektzeitraum hinaus, min. jährliche Prüfung anhand von Checklisten
- > Aufnahme des Themas „gesunde Mittagsverpflegung“ in das Schulprogramm

Die Erfahrungen aus anderen Projekten zeigen, dass die o. g. Punkte wichtig sind, um ein Thema nachhaltig im Schulalltag zu verankern. Dadurch wird auch das Thema Ernährung zu einem festen Bestandteil des Schullebens. Gleichzeitig werden durch die min. jährliche Prüfung der Einzelmodule Erfolge und Handlungsbedarfe sichtbar. Die Schulen sollen (vorbehaltlich vorhandener finanzieller Spielräume) die Möglichkeit erhalten, sich auch nach Ablauf des Projekts jederzeit erneut zertifizieren lassen zu können. Dies ist besonders für die Schulen ein Anreiz, die ihren Zielerreichungsgrad weiter verbessern wollen. Grundsätzlich werden die Zertifikate zeitlich begrenzt ausgegeben und müssen nach Ablauf von drei Jahren erneuert werden. Auch dies sichert die nachhaltige Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung. Diese Aufgabe wird durch die Abteilung Gesundheitsplanung und -förderung des Gesundheitsamtes – ggf. in Kooperation mit externen Fachkräften - übernommen.

5. Ablauf

Das Projekt beginnt im 2. Schulhalbjahr 2011/2012. Die ersten Monate der Projektzeit dienen der Vorbereitung (Information an die Schulen, Auswahl der Projektschulen, Bildung eines Projektteams, Informationen an Eltern und Schüler/-innen, usw.) Die Umsetzung konkreter Maßnahmen startet mit Beginn des Schuljahres 2012/2013. Die Gesamtlaufzeit des Projekts beträgt 2,5 Jahre. Das Ende ist für Sommer 2014 vorgesehen (Beginn der Sommerferien).

Der konkrete Ablaufplan sieht wie folgt aus:

Wann?	Was?	Wer?	Verantwortlich?
Februar 2012	Ausschreibung Fachkraft	selbstständige ÖkotrophologInnen/ DiätassistentInnen	Abteilung Gesundheitsplanung und -förderung
März 2012	Ausschreibung des Projekts	alle weiterführenden Schulen mit Ganztagesangebot	Abteilung Gesundheitsplanung und -förderung
März 2012	Auswahl und Beauftragung der Fachkraft	Fachkraft/Abt. Gesundheitsplanung und -förderung/Wichmann	Abteilung Gesundheitsplanung und -förderung
April 2012	Auswahl der Schulen Versendung Zu- und Absagen	Abteilung Gesundheitsplanung und -förderung	Abteilung Gesundheitsplanung und -förderung
April 2012	Inhaltliche Abstimmung	Fachkraft/Abt. Gesundheitsplanung und -förderung	Abteilung Gesundheitsplanung und -förderung
Mai 2012	Vorbereitung (Checkliste + Auswertungsbogen erstellen, Termine in den Schulen vereinbaren)	Fachkraft	Fachkraft
Mai 2012	Vorstellung der Projektinhalte und des -ablaufs	Projektteams der Schulen	Fachkraft
Juni 2012	Ist-Analyse auf Basis der Checklisten	Projektteams der Schulen/Fachkraft	Projektteams der Schulen/Fachkraft
Juli/August 2012	1. Beratungstermin (Ergebnisse Ist-Analyse, Prioritäten 1. Projektjahr festlegen)	Fachkraft/Projektteams	Fachkraft
Oktober 2012	1. Fortbildung	Fachkraft/Projektteams	Fachkraft
Oktober/November 2012	Maßnahmenplanung	Projektteams	Projektteams
November 2012 bis Juni 2013	Maßnahmen umsetzen nach Prioritäten	Projektteams	Projektteams
Juni 2013	Checkliste bearbeiten	Projektteams	Projektteams
Juli 2013	2. Beratungsgespräch (Ergebnisse 1. Projektjahr, Prioritäten 2. Projektjahr festlegen)	Fachkraft/Projektteams	Fachkraft
Sep 2013	2. Fortbildung	Fachkraft/Projektteams	Fachkraft
September/Oktober 2013	Maßnahmenplanung	Projektteams	Projektteams
Oktober 2013 bis Juni 2014	Maßnahmen umsetzen nach Prioritäten	Projektteams	Projektteams
Juni 2014	Checkliste bearbeiten	Projektteams	Projektteams
Juli 2014	Reflexionsgespräch (Ergebnisse 2. Projektjahr, Gesamtprojektlaufzeit, Urkunde, Weiterführung)	Fachkraft/Projektteams	Fachkraft

6. Finanzierung

Bis Ende 2013 kann das Projekt aus Geldern des Haushaltstitels „rundum gesund“ finanziert werden. Die Gelder wurden aus dem Kita-Bereich (Projekt „gesund genießen“) nicht nachgefragt, so dass eine Umschichtung möglich ist. Für das Projekt „Zertifizierung Schulverpflegung“ würden in diesem Fall 6.500,-€ p. a. zur Verfügung stehen. Die Anschlussfinanzierung ab 2014 steht noch aus.

Adressen

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: www.vz-nrw.de

aid infodienst, Verbraucherschutz – Ernährung – Landwirtschaft e.V.: www.aid.de / www.was-wir-essen.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung Projekt „Schule + Essen = Note 1“: www.dge.de / www.schuleplussessen.de

Forschungsinstitut für Kinderernährung: www.fke-do.de

Quellen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung: www.dge.de

Empfehlungen zur Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und in Ganztagschulen sowie zum Verkauf von Speisen und Getränken in Schulen (OPUS NRW - Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW): www.opus-nrw.de/medio/praxis/essen/empfh.htm

FitKid - Die Gesund-Essen-Aktion für Kindertagesstätten (BMG und DGE): www.fitkid-aktion.de

Hölling, H./Schlack, R.: Essstörungen im Kindes- und Jugendalter. Erste Ergebnisse aus dem Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KiGGS). 2007

KiGGS –Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland: <http://www.kiggs.de/>

Kurth, B.-M./Schaffrath Rosario, A.: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. 2007

OptimiX ® (Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund & Deutsche Gesellschaft für Ernährung): www.fke-do.de und www.fitkid-aktion.de

Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, 2007 (Deutsche Gesellschaft für Ernährung & Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz): www.schuleplussessen.de

REVIS - Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen (Universität Paderborn): http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/evb_revis.php

Talking Food - Jugend is(s)t aufgeklärt (aid-Infodienst): www.talkingfood.de

Verbraucherzentrale NRW: www.vz-nrw.de

Wie Kinder Essen Freude macht (Verbraucherzentrale Bayern 2005)