



Schule und Gesundheit

vor dem Hintergrund des Ernährungskonzeptes der AES

Gesundheitsfördernde Schule ⇔ AES



Rahmenbedingungen durch
Hessisches Kultusministerium:

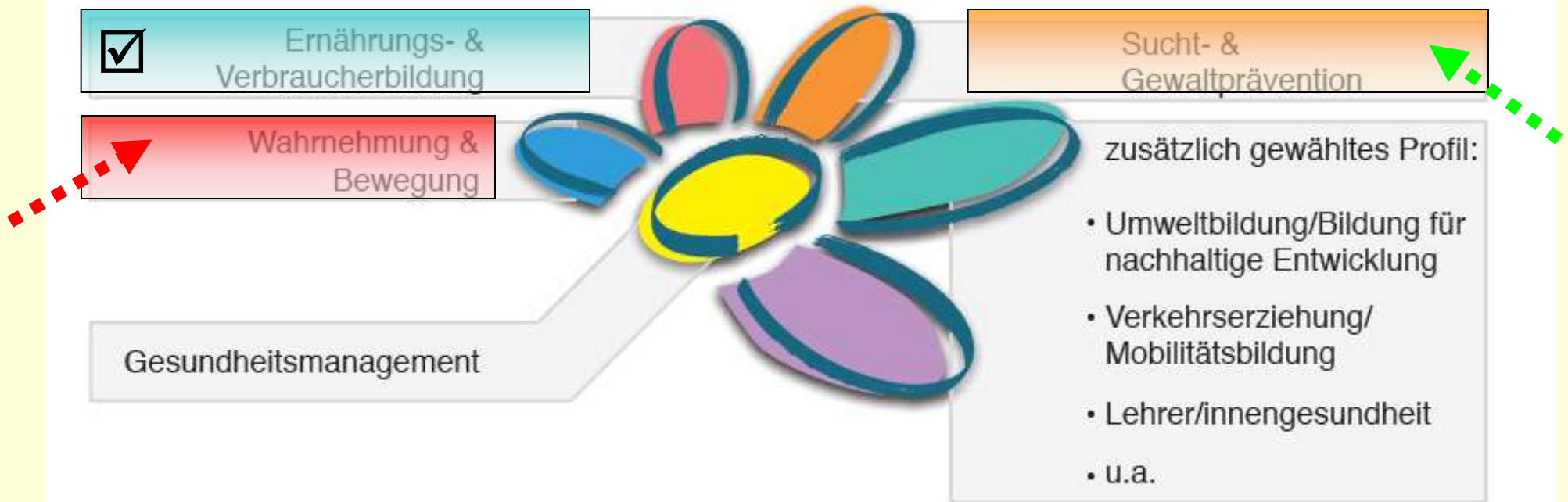
- **Erlass von 2003: Schule & Gesundheit 2002-2008**
- **Grundlagenpapier Schule & Gesundheit 2008**

⇒ **Ziel bis 2010/2011 zu verwirklichen**

„Qualifizierte **Schulleitungen** und **schulische Koordinatorinnen und Koordinatoren** für Gesundheitsförderung entwickeln mit **Gesundheits - Teams** schrittweise und unter Mitwirkung der Schulgemeinde **„Gesundheitsfördernde Schulen“** und setzen hierbei nicht nur das **Schulgesetz**, sondern auch **geltende Gesundheitsschutz-, Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen** systematisch um.“



Gesamt-Zertifikat: „Gesundheitsfördernde Schule“



AES: Ist-Stand: Teilzertifikat erreicht : Ernährungs- und Verbraucherbildung

⇒ ZIEL: Gesamtzertifikat „Gesundheitsfördernde Schule“ zu erreichen:

A.1 Vorraussetzungen und Bedingungen alle Kriterien erfüllt

A.2 Prozesse und Merkmale ≥ 60 Punkte

A.3 Ergebnisse und Wirkungen alle Kriterien erfüllt

Teilzertifikat „Ernährung“ für AES (2010):

C Teilzertifikat Ernährung



Hessisches
Kultusministerium



GQ-Dimension	#	GQ-Kriterium					Entwicklungsperspektiven
Lehren und Lernen	1	Inhalte der Ernährungs- und Verbraucherbildung sind im Unterricht aller Jahrgänge/Schulzweige verankert					
	2	Lehrerinnen und Lehrer sind in der Ernährungs- und Verbraucherbildung qualifiziert					
	3	eine themenbezogene fächer- und klassenübergreifende Zusammenarbeit findet regelmäßig statt					
	4	Materialien/Medien zum Thema „Ernährung“ werden für Unterricht/Projektarbeit genutzt					
	5	Beratungen bei Fehlernährungen und bei Essstörungen werden extern vermittelt					
Arbeitsplatz & Lebensraum	6	Schulspezifische Lösungen einer gesunden und schmackhaften Verpflegung sind im Schulalltag etabliert					
	7	Ausstattung und Angebote von Schulkiosk, Cafeteria/Schulmensa berücksichtigen Ernährungsvorlieben und fördern die Gesundheit					
	8	Absprachen zwischen Schule und Eltern (ggf. Erziehungsvereinbarungen) im Bereich „Ernährung“ sichern die Zusammenarbeit					
	9	Mit Hilfe gegebener Standards werden Anbieter (Hausmeister, Caterer u.a.), Angebote und Ausstattung fortlaufend überprüft					
	10	ernährungsbezogene Herausforderungen (z.B. Essenspausen für Diabetiker, Trinkgelegenheiten) werden bewältigt					
Gesundheitsmanagement	11	Der Themenbereich „Ernährung“ ist im Schulprogramm verankert					
	12	Mit Hilfe einsetzbarer Ressourcen (Zeit, Geld, Know how) werden Zeiten und Räume im Schulalltag gemeinsam gestaltet					
	13	Die Umsetzung gesetzlicher Sicherheits- und Hygienevorschriften wird regelmäßig überprüft					
	14	Kontakte zu außerschulischen Experten und Partnern werden kontinuierlich gepflegt (z.B. fachliche Unterstützung, Außendarstellung)					
	15	Alle Maßnahmen im Bereich Ernährung werden durch ein Team/eine Steuergruppe in der Schule koordiniert, begleitet und dokumentiert					
		Ergebnis für das Teilzertifikat	Teilsummen				Gesamtsumme

Achtung!! alle 4 Jahre:
neue Überprüfung

d.h. eine kontinuierliche Weiterentwicklung
ist erforderlich!



Teilzertifikat „Ernährung“ an der AES:

Teilzertifikat Ernährungs- und Verbraucherbildung

Unterricht

- Biologie
- Sport
- Politik/Wirtschaft
- Wahlpflichtunterricht
- Biochemie

Externe/ interne Projekte

- GIZ
- Verbraucherberatung
- SchmExperten
- Apfelsaftprojekt
- Schulfruchtprogramm
- WS Essverhalten von Jugendlichen

Verpflegung

- Verpflegungsausschuss
- Qualitätsgespräche
- Trinkwasserflaschenverkauf
- Koch AG, - Duell
- Themenwochen
- Ernährungskonzept

Kooperation mit externen Stellen, Betrieben

- MTK Schule und Gesundheit, Frau Kühn

KM ⇒ betont die **Bedeutung der schulischen Ernährungsbildung für die Gesundheit und die schulischen Leistungen**

Standortbestimmung:
Zwischenverpflegung in der CAFTA



Weg zur optimalen Zwischenverpflegung ?

Frau Knöbl und ihr Team bieten an...



Essensbons für Spontanessen in der Mensa u.a.

Grundprinzipien zur Zwischenverpflegung



Tabelle 2: Anforderungen an das Lebensmittelangebot in der Zwischenverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte	20 x Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreideflocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
Gemüse und Salat	20 x	Gemüsesticks, Rohkost, Salatteller, Brot-/Brötchenbelag
Obst	20 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	20 x	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser

Werbebeispiel:

Speisenkarte
Cucina
Salatbar
zur
Selbstbedienung

Angebot des Tages:

Salatbar: 3,81 €
"all you can eat"



Mensa-Impressionen



Grundlagen für Speiseplan: Mensa



Schule + Essen = Note 1



Leerliste zur Überprüfung
der Häufigkeiten von Lebensmitteln pro 20 Tage
in der Mittagsverpflegung



Kriterien zur Eigenkontrolle:

Menükomponente	Ist	Summe	Soll	erreicht	
				Ja	Nein
Speisekartoffeln ¹ , Parboiled Reis, Teigwaren und andere Getreideprodukte, davon		—	20-mal abwechselnd		
- Vollkomprodukte ²		—	mind. 4-mal		
- Kartoffelerzeugnisse ³		—	max. 4-mal		
Gemüse ⁴ , Hülsenfrüchte oder Salat, davon		—	20-mal		
- Rohkost oder Salat		—	mind. 8-mal		
Obst ⁵		—	mind. 8-mal		
Milch und Milchprodukte ⁶		—	mind. 8-mal		
Fleisch ⁷ insgesamt, davon		—	max. 8-mal		
- Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren		—	max. 4-mal		
Seefisch ⁸		—	mind. 4-mal		
süßes Hauptgericht		—	max. 2-mal		
Frittierte und/oder panierte Produkte		—	max. 4-mal		

¹ Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält, als Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln, Püree, Kartoffelsalat
² Vollkornbrot/-brötchen, Vollkorntoast, Vollkornteigwaren, Vollkompizza, Naturreis
³ Halbfertig- oder Fertigprodukte wie z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
⁴ frisch oder tiefgekühlt

Willkommen in unserer Mensa



Salat- / Nudelbar: „All-you-can-eat“ kann diejenige Person essen, die auch dafür bezahlt hat! Freunde und Nachbar dürfen nicht mitessen!

Getränke: Selbstbedienung. Soviel man mag! Flaschen bitte zurückräumen.

Nachtisch: Zu jedem Menü gehört ein Nachtisch pro Essen!

Nicht satt geworden? Bei Bedarf bitte nachfragen. Nachschlag für Gemüse und Kartoffeln, Reis und Nudeln gibt es fast immer.

Richtig einordnen – Zeit sparen: Beachtet die unterschiedlichen Anstell-Positionen für die verschiedenen Menüs, die Salat- bzw. Nudelbar. Haltet euren Chip bereit.

Gute Atmosphäre: Uns allen schmeckt es viel besser, wenn es in der Mensa ruhig ist, niemand umher rennt oder Lärm macht. Für die Sitzplätze haben die Mensa-Esser Vorrang! Cafta-Gäste sind willkommen, solange genügend Platz ist!

Abräumen! Jeder räumt nach dem Essen sein Tablett selbst ab. Bitte unbedingt aufpassen, dass kein Besteck in den Abfall gelangt! DANKE!

Mensaregeln...

Guten Appetit wünschen Mensa-Team & Verpflegungsausschuss!



Umsetzung der Aufgaben in der AES

- ❖ Festlegung des Kriterien für die schulische Ernährung
 - ❖ AES-Kiosk-Konzept erstellt 2006 und 2010
 - ❖ AES-Ernährungskonzept, Richtlinien für Mittagessen, [2007 und 2010]

- ❖ Zusammensetzung der Mittags- und Zwischenverpflegung (Schulfrühstück, Cafeteria, Kiosk, Mensa)



Einhaltung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung



Mitwirkende: Eltern, Schüler, Lehrer, Schulleitung, Kooperationspartner



AES Realisierung des Ernährungskonzeptes

Generell:

1. **Demokratische Partizipation** der Schüler, Eltern, Lehrer, Schulleitung im Verpflegungsausschuss
2. **Regelmäßig stattfindende Qualitätsgespräche** mit Caterer, Beauftragte für Gesundheit und Schule vom Landratsamt, Vertretern des VA`s
3. **Operative Umsetzung durch Caterer in Cafta + Mensa: Dussmann - Service**



Regelmäßige Schritte des Verpflegungsausschusses:

- **Regelmäßige Schülerbefragungen** zur Ermittlung des Ist-Zustandes (Ist-Zustand / Soll-Zustand)
- **Zusammenarbeit mit dem Caterer als „Dienstleister“**
 - ❖ Werbemaßnahmen im Sinne des Konzeptes
 - ❖ Umsetzung der gesamten Produktpalette laut AES-Konzept
 - ❖ Einsatz von geschultem Personal zur Motivierung der gesundheitsfördernder Ansätze in der Schulverpflegung
- **Verminderung des Kostenrisikos** bei der Schulverpflegung für die AES:
 - ❖ Finanzielle Zwangsabgabe bei einer zu geringen Anzahl von Konsumenten an der Schulverpflegung





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!