

Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung



Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung

Bremen

2

- » Qualifizierung der Akteure in der Schulverpflegung
- » Entwicklung eines modularen Schulungsprogramms im Kontext des Aktionsplanes 2025 – mehr Bio in den Schulküchen/BioStadt Bremen
- » Acht Module zur Umsetzungsbegleitung in den Dimensionen der Schulverpflegung z.B. Speisen- und Prozessqualität, Ökonomie, Kundenorientierung

Schleswig-Holstein

6

In Kindertagesstätten und Schulen:

- » Nachhaltigkeitsprojekte im Zusammenhang mit der Verpflegung
- » Unterrichtseinheiten für die fachliche Stärkung von Schulprojekten am Beispiel eines Schulkiosks

Hamburg

10

- » Entwicklung eines modularen Umsetzungskonzepts für Schulen im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und der Strategie Bio-Stadt Hamburg
- » Einzelne Module, wie z.B. Handlungsempfehlungen, Rezepte und ein Ideenkatalog, als Downloadangebot

Mecklenburg-Vorpommern

14

- » Prozessberatung und Expert*innen-gespräche auf dem Weg zu nachhaltiger Schulverpflegung
- » Nachhaltigkeit als Ergebnis guter Prozessgestaltung
- » Kommunikation von Akteuren der Verpflegungskette von der Erzeugung bis zum Verbrauch als Initial für Umstellungen in Richtung Nachhaltigkeit

Niedersachsen

18

- » Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler für das Thema Lebensmittelwertschätzung
- » Reduzierung von Tellerresten als Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit im Verpflegungsprozess



Nachhaltige und ressourcenbewusste Verpflegung in Schulen und Kitas – unter dieser Überschrift haben sich die Vernetzungsstellen Schulverpflegung der fünf Nordbundesländer (Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein) in den vergangenen zwei Jahren auf den Weg gemacht, um Nachhaltigkeitsaspekte in die Schul- und Kitaverpflegung zu integrieren.

Nachhaltige Schulverpflegung meint eine Bereitstellung von Speisen und Getränken für die Schüler*innen und Lehrer*innen, die ressourcenschonend, umweltverträglich, ethisch verantwortlich und fair erfolgt, die gesundheitsfördernd ist und soziokulturelle Vielfalt ermöglicht.

Nachhaltigkeit ist aus vielerlei Gründen für die Qualität der Schul- und Kitaverpflegung relevant. So bestimmt das Verhältnis von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln des Kita- und Schulessens ganz wesentlich, inwieweit die Verpflegung der Kinder und Jugendlichen zu einer gesunden Lebensführung beiträgt. Noch immer ist der Anteil von Fleisch in zahlreichen Schulmensen und beim Kitaessen vergleichsweise hoch, der Anteil an Gemüse und Obst relativ gering. Aus ernährungsphysiologischer Sicht müsste das Verhältnis jedoch andersherum sein.

Außerdem bedeutet der hohe Fleischanteil, dass Kita- und Schulessen in der Herstellung einen vermeidbar großen CO₂-Ausstoß bewirkt. Und zu viel CO₂ befeuert den Klimawandel.

Auch die Herkunft der Lebensmittel und der Zeitpunkt ihrer Verwendung sind Aspekte von Nachhaltigkeit, die sich auf die Qualität der Schul- und Kitaverpflegung auswirken. Stammen sie aus der Region, sind sie in der Regel frischer und für Transport und Lagerung wird weniger Energie benötigt. Ein möglichst geringer Energieverbrauch bei der Essenszubereitung und die Reduzierung von Lebensmittelabfällen sind weitere wichtige Komponenten einer Verpflegung, die die Themen Klima- und Ressourcenschutz ernst nimmt.

Zudem besitzen öffentliche Einrichtungen, wie Schulen und Kitas, als Großabnehmer von Lebensmitteln eine bedeutende Steuerungsfunktion bei der Frage, welche Form der Landwirtschaft und welche Ernährungswirtschaft wir in unserer Gesellschaft wollen.

Doch nachhaltige Schulverpflegung bedeutet noch weit mehr: In Deutschland essen 2,46 Millionen Kinder täglich in der Kita Mittag. In den Schulen haben 3,26 Millionen Kinder und Jugendliche die Möglichkeit, eine Mittagsmahlzeit einzunehmen¹. Das sind beeindruckende Zahlen. Sie zeigen auf, wie groß die Chancen sind, den jungen Verbraucher*innen über ein Essen von hoher Qualität und eine begleitende Ernährungsbildung die notwendigen Kompetenzen für ihr späteres Ernährungsverhalten zu vermitteln.

Die vorliegende Handreichung dokumentiert die Aktivitäten der Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Nordbundesländer, die sie im Rahmen eines zweijährigen Projektes mit dem Titel „**Gelingen von Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten**“ über Bundesländergrenzen hinweg durchgeführt haben. Dieser spezielle Ansatz diente dazu, in enger Kooperation vielfältige und übertragbare Maßnahmen zu erarbeiten und von bereits gemachten Erfahrungen zu profitieren. Gefördert wurde das Projekt durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

1 Statistisches Bundesamt (Destatis) (2020): Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 01.03.2020; Artikelnummer: 5225402207005

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2020): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland, Statistik 2014 bis 2018; IV C – DST 1933-4 (20)

Die Broschüre möchte Ideengeberin für alle Akteur*innen der Schulverpflegung sein. Frei nach dem Motto „**jeder Beitrag für mehr Nachhaltigkeit zählt**“ möchte sie ermutigen und inspirieren, kleine und größere Schritte in Richtung Nachhaltigkeit in der Schule- und Kitaverpflegung zu gehen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und freuen uns über Rückmeldungen, Fragen und Hinweise.

BREMEN

Qualifizierungsreihe für den Einsatz von mehr Biolebensmitteln in der Schulverpflegung

Das Bremer Projekt zielte auf die qualitative Verbesserung von gesunder Schulverpflegung und knüpfte an den Bremer Aktionsplan 2025 „Mehr Bio in den Schulen, Kitas und Krankenhäusern“ an. Als Grundlage für weitere Nachhaltigkeitsüberlegungen fungierte dabei der seit langem etablierte und aktuell überarbeitete [DGE-Standard für die Verpflegung in Schulen](#). Er stellt auf wissenschaftlicher Basis die Grundlagen einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung dar und gibt Hinweise für deren Umsetzung. Mit ihm wird deutlich: Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung kann einen bedeutenden Beitrag zum Klimaschutz leisten. Deshalb ist es wichtig, die handwerkliche Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln in Schulen zu etablieren und dort, wo es sie bereits gibt, zu verbessern. In Bremer Schulen werden täglich über 18.000 Mittagessen angeboten – davon ca. 70 Prozent in den Schulküchen frisch produziert. In jeder zweiten Einrichtung werden Bio-Produkte eingesetzt.



“

Der Bremer Aktionsplan – Mehr Bio in der Schulverpflegung

*Ausgangspunkt des Aktionsplanes ist ein 2015 initiiertes Bürgerbegehren: Mehr als 5000 Bürger*innen forderten, die Gemeinschaftsverpflegung tiergerechter und ökologischer zu gestalten. Zentrales Anliegen war, die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln vollständig auf Produkte aus artgerechter Tierhaltung umzustellen.*

*Das Ergebnis ist der Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen, der im Februar 2018 beschlossen wurde. Er sieht vor, die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung schrittweise auf 100 % Bioprodukte umzustellen. Bremen hat sich mit dem Beschluss des Aktionsplans das Ziel gesetzt, die Qualität der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung sowie das Angebot ökologischer und regionaler Produkte zu erhöhen und somit die nachhaltige Transformation des Ernährungssystems für Alle zu fördern. Die Umsetzung des Planes zu steuern und zu koordinieren, ist zentrale Aufgabe des [Projektes BioStadt](#). Dafür arbeitet BioStadt im Dialog mit den Köch*innen der Gemeinschaftsverpflegung, mit dem Handel, mit Erzeuger*innen, Nicht-Regierungsorganisationen und allen weiteren Beteiligten, wie der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen, zusammen.*

Qualifizierung aller Akteure

Die vielen Kümmer*innen in den Schulen: Pädagog*innen, Leitungspersonal, Verwaltung, Hautechniker*innen, Küchenmitarbeiter*innen – sie alle bestimmen das Gelingen von Schulverpflegung und damit den Grad der Umsetzung des Bremer Aktionsplanes. Sie alle haben einen hohen Fortbildungsbedarf! Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen entwickelte deshalb ein beispielhaftes Schulungsangebot, das es Multiplikator*innen ermöglicht, die Zielgruppen kontinuierlich zu schulen und fortzubilden.

Acht Module

Acht Lehrgangs-Module griffen unter der Perspektive des Einsatzes von Biolebensmitteln nach Maßgabe des Aktionsplanes einzelne Themenbereiche in Theorie und Praxis auf, die für die gelingende Umsetzung des Aktionsplanes in den Schulmensen identifiziert wurden. Die Module zielen auf die Entwicklung und Vertiefung von Kompetenzen in den verschiedenen Dimensionen der Schulverpflegung wie Speisen- und Prozessqualität, Ökonomie, Kundenorientierung, Teamentwicklung und Besonderheiten im Setting der Schulgemeinschaft ab.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Modular aufgebautes zielgruppenspezifisches Fortbildungsprogramm für Multiplikator*innen

8 verbindliche berufsbegleitende Halbtagsseminare
Vermittlung der Inhalte durch Vorträge, praktische Übungen und Fachgespräche

1 Qualitäten von Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung der bäuerlichen ökologischen Landwirtschaft

- Bedeutung im Rahmen der aktuellen gesellschaftlichen Entwicklung
- Überblick verschiedener Standards

2 Kontroll- und Zertifizierungsverfahren

- Überblick, Anreize und Hilfestellung zur Teilnahme an Verfahren der Qualitätssicherung
- DGE-/Bio-Zertifizierung
- Nachweis der verwendeten Qualitäten und des eingesetzten Bio-Anteils

3 Saisonalität und Regionalität

- Chancen und Risiken bei der praktischen Umsetzung
- Saisonale Menüplanung
- Entwicklung regionaler Bezugsquellen

4 Speiseplanung

- Komposition eines Speiseplans im Jahresverlauf „ohne Wiederholungen“
- Berücksichtigung der hochdiversifizierten Gästegruppen

5 Betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen

- Optimierung u. Controlling des Wareneinsatzes
- Personalstunden bei handwerklicher Herstellung von Speisen
- Einhaltung der Aufwendungsneutralität

6 Arbeitseinsatzplanung

- Anpassung und Entwicklung handwerklicher Produktionsprozesse in der Küche für niedrige Convenience-Grade und zeitgemäße Zubereitungsmethoden

7 Transparenz der Bezugsquellen

- zielgruppengerechte Verbraucherinformation
- Teilnahme an Wettbewerben
- Kooperationen mit außerschulischen Partnern

8 Akzeptanz und außerschulische gesundheitsbezogene Ernährungsbildung

- Kooperation mit Gesundheitsfachkräften
- Kooperation mit BNE-Projekten
- Pädagogische Grundlagen

Inhalte der Module

In speziellen Auftaktveranstaltungen für die drei Hauptzielgruppen Schulleitung, kaufmännische Leitungen und Küchenleitungen wurde das Projekt vorgestellt. Die Teilnehmer*innen erhielten am Beispiel von Molkereiprodukten grundlegende Hintergrundinformationen über den Aktionsplan sowie über den Zusammenhang von Nachhaltigkeit, Gesundheit, Kosten und den Einsatz von Bioprodukten.

Die Module 1 bis 7 wurden speziell auf die Zielgruppen der Küchenleitungen und Köch*innen zugeschnitten und behandelten u.a. folgende Themen: Bezugsquellen für Bio-Lebensmittel, betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen der Speiseplanung, Rezeptkalkulation, Umsetzung von Regionalität und Saisonalität. Die Teilnehmer*innen erhielten zu diesen Themen den aktuellen Stand des Wissens und konnten sie in kleinen Gruppen anhand ausgesuchter Fragestellungen lösungsorientiert bearbeiten und diskutieren.

Kernbotschaften

- » Transparenz der Bezugsquellen:
Kommunikation als Basis für eine Identifikation mit den Zielen des Aktionsplanes
- » Zielgruppengerechte Speisenkarten:
Akzeptanzsteigerung und Kundenbindung
- » Optimierung des Wareneinsatzes:
Präzise Rezeptkalkulation
- » Verbesserung der Arbeitseinsatzpläne:
Intensivierung handwerklicher Produktion
- » Kostenneutralität:
Free-Flow, Saisonalität, Regionalität, Müllvermeidung
- » Qualitätssicherung durch Zertifizierung
- » Qualität durch die Praxis guter Küchenhygiene

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
im Land **Bremen**

Kriterien einer guten Speisekarte

- klare und eindeutig (keine Phantasiebezeichnungen)
- vollständig
- wahr
- knapp formuliert
- redundanzfrei (keine Wiederholungen)
- thematisch abgestimmt (Jahreszeiten, Anlässe, Regionen, ...)
- farblich abgestimmt
- paßt zum Stil des Hauses



Gefördert durch:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

inFORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Die Senatorin für Kinder und Bildung

Freie Hansestadt Bremen

Michael Thun
Hille Heumann
Corinna Neuthard

Ein spezielles Modul richtete sich gezielt an die Verantwortlichen der Qualitätssicherung und thematisierte alle Fragen rund um Zertifizierungen, insbesondere auch für Bio-Lebensmittel. Vervollständigt wurde die Fortbildungsreihe mit dem Thema „Hygiene“ unter besonderer Berücksichtigung der Corona-Epidemie. Im letzten Modul widmeten sich die Teilnehmer*innen der Anpassung der Lehrinhalte an die konkreten Bedarfe ihrer jeweiligen Einrichtung. Die Inhalte der Module ergänzen sich – ohne aufeinander aufzubauen. So war jederzeit die Möglichkeit eines Quereinstiegs gegeben. Der Gewinn für die Teilnehmer*innen an allen Modulen lag in dem Einblick der Vielschichtigkeit der Ansatzpunkte für die erfolgreiche Umsetzung des Aktionsplanes.



Ein Büchertisch mit einschlägiger Fachliteratur sowie mit Broschüren zum Mitnehmen und zur Ansicht rundete jede Veranstaltung ab.

Weiterführung

Die Verstetigung des Pilot-Projektes in modifizierter Form ist beim Referat BioStadt der Bremer Umweltsenatorin geplant.

Mit dem Programm liegt eine evaluierte Pilot-Fortbildungsreihe vor, die passgenau und handlungsorientiert an die Bremer Verhältnisse in den Schulen und deren Rahmenbedingungen angepasst ist. Sie berücksichtigt die lokalen Aspekte, wie z. B. die Verfügbarkeit von regionaler Bio-Ware, und berücksichtigt die regionale Akteurslandschaft, die über die konkreten Inhalte der Module hinaus die Schulen bei der Ernährungs- und Verbraucherbildung im Bereich nachhaltige Ernährung, Klimaschutz etc. unterstützt.

Kleine Teilnehmer*innengruppen

Die Durchführung der Fortbildungsmodule in kleinen Gruppen hatte zahlreiche Vorteile. So konnten die Referent*innen auf die individuellen Fragen der Teilnehmer*innen detailliert eingehen. Auch gab es Raum für intensiven Erfahrungsaustausch der Teilnehmer*innen untereinander. Beiträge aus der täglichen Küchenpraxis konnten eingehend diskutiert, Lösungsvorschläge für spezielle Problemlagen schnell ausgetauscht werden. All dies bewirkte eine engagierte und interessierte Mitarbeit der Teilnehmer*innen.

Im Fokus des jeweiligen Praxisteils stand der konkrete Bezug zur täglichen Arbeit. In Zweiergruppen und in Einzelarbeit wurde die Theorie in die Alltagspraxis überführt. So übten die Teilnehmer*innen zum Beispiel anhand eigener Speisepläne und Rezepte die Einbeziehung regionaler und saisonaler Produkte.

In Anbetracht der sehr unterschiedlichen Rahmenbedingungen in den einzelnen Schulen ergaben sich während der Veranstaltungen für alle Beteiligten viele neue Perspektiven auf die Umsetzungsmöglichkeiten nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung. Die begleitende Evaluation zeigte: Der kollegiale Austausch und die gemeinsame Suche nach dem richtigen Umgang mit den zahlreichen Unwägbarkeiten im Verpflegungsprozess waren für die Teilnehmer*innen von besonderem Wert.



Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung
(Projekträger: [esscooltur®](mailto:esscooltur@bremen.de))

Projektteam: Michael Thun,
Hille Heumann-Klemm und Corinna Neuthard
Violenstraße 45, 28195 Bremen
Telefon: 0421 17271826
E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

SCHLESWIG-HOLSTEIN

Nachhaltigkeitsprojekte in Kindertagesstätten und Schulen

In Kindertagesstätten und Schule ist Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ein fester Bestandteil der Pädagogik. Dabei gewinnt der Aspekt einer nachhaltigen Ernährung an Bedeutung. In vielen Einrichtungen werden Maßnahmen umgesetzt, die sich dem Thema im Unterricht oder im Rahmen von Projekten widmen. Dabei steht die Wissens- und Kompetenzvermittlung der Kinder und Jugendlichen im Vordergrund. Gleichzeitig essen die Kinder und Jugendlichen zunehmend in Kita und Schule und erfahren eine Verpflegung, die sich nur in geringem Maß an Nachhaltigkeitsaspekten orientiert.

Dies bildete den Ansatzpunkt für das Projekt „Kita und Schule is(s)t nachhaltig“. In Kindertagesstätten und Schulen in Schleswig-Holstein wurden verschiedene Nachhaltigkeitsprojekte durchgeführt. Exemplarisch stellen wir drei vor:

Auf dem Weg zum nachhaltigen Pausensnack

*Das tägliche Essen spielt im Zusammenhang mit dem Klimaschutz eine wichtige Rolle. In Deutschland ist die Ernährung für ein Fünftel aller klimaschädlichen Treibhausgasemissionen verantwortlich. Schüler*innen als zukünftige Verbraucher können durch ihr Konsumverhalten an vielen Stellen einen Beitrag zum Klimaschutz leisten.¹*

Schüler*innen im Alter zwischen 14 und 15 Jahren beschäftigten sich auf Initiative ihrer Lehrkraft vier Doppelstunden lang mit „Nachhaltigkeit und Ernährung“. Dies fand großen Anklang bei den Schüler*innen. Unterstützt durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein diskutierten sie insbesondere die Aspekte einer nachhaltigen Verpflegung sehr intensiv und befassten sich konkret mit folgenden Themen:

- » Eigenes Ernährungsverhalten
- » Aspekte ihres Ernährungsverhaltens in Bezug auf Nachhaltigkeit und Gesundheit
- » persönlicher Energiebedarf
- » Energiegehalt verschiedener beliebter Pausensnacks
- » Ideen für Pausensnacks unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten

Projekt 1
Schule: Gymnasium
Klassenstufe: 8
Anzahl Schüler*innen: 25
Schuleigener Kiosk
Mittagessen: Cook & Hold

“

Nachhaltige Entwicklung in Schleswig-Holstein:

Im März 2016 verständigte sich die Landesregierung in Schleswig-Holstein darauf, ihre Politik entlang der globalen Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030 auszurichten und Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen.

Im Jahr 2017 befand das Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung (MELUND), dass eine nachhaltig gestaltete Gemeinschaftsverpflegung einen erheblichen Beitrag dazu leisten kann. Im Auftrag des Ministeriums entwickelte die [DGE e. V., Sektion Schleswig-Holstein](#), zusammen mit Akteuren aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und weiteren Stakeholdern Leitsätze für die Außerhaus-Gastronomie.

Antworten der Schüler*innen auf die Frage:

„Was bedeutet Nachhaltigkeit für dich im Zusammenhang mit Essen und Trinken?“

Fleischverzicht
FairTrade
Müllvermeiden
Klimaschutz
Bio
Gesund
Regionalität
Tierwohl
Biodiversität
Plastikeinsparen
Saisonalität

¹ Britta Klein (2020): Ernährung und Klimaschutz; abgerufen am 6.11.2020 von www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/ernaehrung-und-klimaschutz

Wünsche der Schüler*innen zu einer nachhaltigen und gesunden Verpflegung im Schulalltag

Die Schüler*innen entwickelten verschiedene Ideen für Pausensnacks zur Umsetzung in der Schule.

Ideen für den Kiosk

- » Joghurt-Bowl mit Obst und Müsli, wiederverwertbare Schüssel
- » selbstgemachte Teigtaschen/Pizza mit Fleisch aus der Region
- » warme Wraps mit abwechselnden Füllungen

Ideen für die Brotdose

- » Bananenbrot mit Karotte, Dip und Apfelmusjoghurt
- » Overnight Oats mit Obst, Zimt, Kekse
- » Quinoa-Salat mit Gurken und eingelegten Tomaten

Ideen für die Mittagsverpflegung

- » Sandwich-Bar: verschiedene Brotsorten, Gemüse und Fleisch zur Auswahl, keine Selbstbedienung, variabler Preis
- » Buffetsystem für die Mensa
- » Salatbar mit Selbstbedienung

*Der praktische Teil des Projekts, die Ideen am Schulkiosk oder auch beim Mittagessen umzusetzen und anderen Schüler*innen anzubieten, konnte aufgrund der Corona-Situation im Frühjahr 2020 nicht stattfinden. Weitere Informationen sowie die Materialien für die Umsetzung des Unterrichtsmoduls finden Sie auf den [Seiten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein](#).*

Zukunftsfähig handeln - Abfälle vermeiden

Speiseabfälle tragen insgesamt erheblich zur Treibhausgasbilanz bei. In jedem Gramm Abfall sind die anteiligen Klimawirkungen der gesamten Herstellungskette enthalten, auch die Zubereitung. Eine Verringerung bzw. Vermeidung unnötiger Lebensmittelabfälle würde große Mengen an Treibhausgas-Emissionen einsparen.²

In dieser Modell-Kindertagesstätte werden die Kinder täglich mit einem selbst zubereiteten Frühstück verpflegt, das die pädagogischen Mitarbeiter*innen zubereiten. Das Mittagessen wird warm angeliefert.

Im ersten Teamgespräch mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein nahm das Team die ihm wichtigen Ansatzpunkte für ein nachhaltigeres Handeln in den Fokus:

- » Ergänzung des Frühstücks mit Vollkornprodukten
- » Vegetarische Alternativen beim Frühstücksangebot
- » Ein eher pflanzenbasiertes Mittagessenangebot

Zudem wurden die entstehenden Speiseabfälle vom Team kritisch bewertet. Um Klarheit über die Abfallmengen zu erhalten, erfolgte eine Speiserestemessung über eine Woche. Durchgeführt wurde die Messung mit Unterstützung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein. Das Hauptaugenmerk lag darin, die Tellerreste und die Gründe dafür zu ermitteln. Die Kinder wurden befragt, ob und wie es ihnen geschmeckt hat.

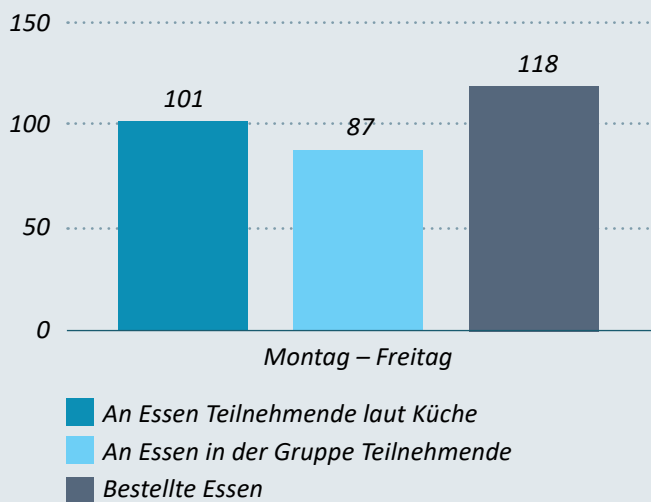
Projekt 2
Kindertagesstätte mit Hort
125 Kinder
Alter: 1 – 14
Frühstück: selbstzubereitet
Mittagessen: Cook & Hold

² Scharp, M.; Engelmann, T.; Muthny, J. (2019): KEEKS-Leitfaden für die klimaschonende Schulküche. Friedberg und Berlin.

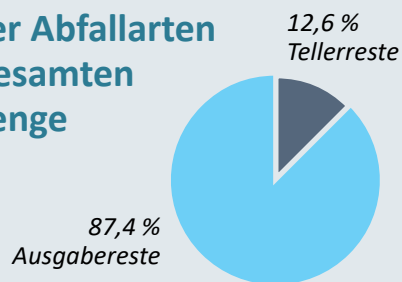
Darüber hinaus absolvierte das Team der pädagogischen Mitarbeiter*innen eine Praxisfortbildung. Gemeinsam bereiteten sie vegetarische Frühstücksalternativen zu, z. B. Brotaufstriche, wie Möhrenhumus, Dattelaufstrich und Müslibrötchen.

Ergebnisse der Analyse der Speisereste

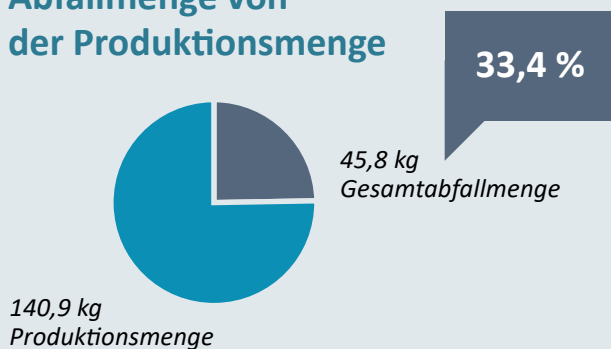
Geplante und tatsächliche Zahl der Essenden



Anteil der Abfallarten an der gesamten Abfallmenge



Abfallmenge von der Produktionsmenge



Weitere Ergebnisse

Organisation des Mittagessens:

- » Die Anzahl der tatsächlich am Mittagessen teilnehmenden Kinder ist geringer als geplant.
- » Speisen kommen unangerührt zurück.
- » Es entstehen kaum Tellerreste.
- » Die Warmhaltezeiten liegen teilweise über drei Stunden.
- » Weil die Speisereste von der Einrichtung entsorgt werden, erhält der Anbieter keine Rückmeldung über die Mengen und sieht somit keine Veranlassung zur Veränderung.
- » Die vorgesehenen Portionen pro Kind werden den Kita-Mitarbeiter*innen nicht übermittelt.

Befragung der Kinder:

- » Rohkost wird gern gegessen, gegartes Gemüse und Salat sind unbeliebt.
- » Kartoffelpüree, Nudeln, Pfannkuchen und Fleisch sind beliebt.
- » Essen, das in seiner Konsistenz nicht den Erwartungen der Kinder entspricht, wird selten aufgegessen.
- » Neue Rezepte wie z. B. ein Süßkartoffel-Möhren-Auflauf sind gewöhnungsbedürftig.

Die Ergebnisse wurden im Team und mit dem Speisenanbieter besprochen. Folgende Änderungen wurden beschlossen:

- » Die zu bestellenden Portionen werden an die Anzahl der tatsächlich anwesenden Kinder angepasst
- » Es gibt ein größeres Angebot an vegetarischen Gerichten beim Mittagessen
- » Gemüse wird auch als Rohkost angeboten
- » Es werden vermehrt Vollkornprodukte angeboten
- » Die Kinder werden in die Auswahl des Mittagsangebots einbezogen
- » Der DGE-Qualitätsstandard dient als Leitfaden
- » Eine Warmhaltezeit von maximal drei Stunden wird eingehalten
- » Die verschiedenen Speisen werden gut sichtbar und getrennt auf den Tellern angerichtet
- » Die Kommunikation zwischen dem Team, der Leitung und dem Speisenanbieter wird intensiviert

Projekt 3
Kindertagesstätte
118 Kinder
Alter: 1 – 6
Frühstück: selbstzubereitet
Mittagessen: Cook & Freeze

Vegetarisches Angebot erhöhen – klimafreundlich verpflegen

Fleisch, Butter und Eier zu produzieren ist erheblich aufwändiger als die gleiche Menge pflanzlicher Nahrung herzustellen. Pflanzliche Kost verursacht nur ein Zehntel der schädlichen Klimagase im Vergleich zu tierischen Produkten.³

In dieser Modell-Kindertagesstätte produziert die Küche vor Ort ein Mittagessen aus Tiefkühlkomponenten und frischen Komponenten wie Kartoffeln, Nudeln, Salat und Nachtisch. Zum Frühstück bedienen sich die Kinder an einem Buffet, das täglich mit Brot, Brötchen, Müsli, Joghurt, Obst, Marmelade, Käse und Aufschnitt bestückt wird. Die Mitarbeiter*innen dieser Kindertagesstätte nahmen sich im Rahmen des Projekts vor, sowohl das Frühstück als auch das Mittagessen gesundheitsorientierter und nachhaltiger zu gestalten. Das Küchenteam und die Einrichtungsleitung entwickelten mit Unterstützung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein folgende konkrete Veränderungen beim Speisenangebot:

- » Mehr Vollkornprodukte in den Speiseplan aufnehmen
- » Gemüsesuppen anbieten
- » Fettreichen Fisch als Speisekomponente im Speiseplan berücksichtigen
- » Einmal in der Woche ein Gericht mit Fleisch anbieten
- » Hülsenfrüchte im Speiseplan aufnehmen
- » Vegetarische Alternativen zu Fleischgerichten verwenden
- » Vegetarische Nudelsaucen anbieten z. B. Pestos
- » Zuckergehalt in den Speisen reduzieren
- » Fettreiche Milchprodukten durch fettarme Produkte ersetzen
- » Beim Frühstück:
 - Aufschnitt durch pflanzenbasierte Aufstrich-Alternativen ersetzen
 - Müslivariationen zum Selbernehmen anbieten
 - Bio-Eier für das Frühstück ausgeben

³ Karl von Koerber, Britta Klein, Monique Meier (2019): Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?; Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), 3. Auflage

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V.
Sektion Schleswig-Holstein
Dr. Birgit Braun, Ulrike Holec-Görg
Hermann-Weigmann-Straße 1 | 24103 Kiel
Telefon: 0431 2000134
E-Mail: schulverpflegung@dge-sh.de
www.dge-sh.de

HAMBURG

Nachhaltige Schulverpflegung – Entwicklung eines Umsetzungskonzepts für Schulen

Schulen haben eine Vielzahl von Aufgaben zu bewältigen. Sollen neue Themen in Schulen bewegt werden, müssen die aufzuwendenden zeitlichen Ressourcen bedacht werden. Daher erscheint es sinnvoll, mit kleinen, gangbaren Schritten zu starten und den Schulen ein Unterstützungstool an die Hand zu geben, mit dem sie ihre eigene, individuell abgestimmte Nachhaltigkeitsstrategie umsetzen können. Erfahrungen zeigen, dass fertige Konzepte nicht immer hilfreich sind, um den heterogenen Voraussetzungen und Wünschen der beteiligten Schulen gerecht zu werden.

Bei der Umsetzung des Konzeptes wurde daher auf eine hohe Flexibilität und Niedrigschwelligkeit geachtet. Die entwickelten Module des Umsetzungskonzeptes wurden unter dem Titel „Kursbuch Nachhaltige Schulverpflegung“ zusammengefasst und sind individuell kombinierbar. Mit dem Kursbuch liegt eine umfangreiche Materialsammlung vor. Die Materialien sollen Schulgemeinschaften unterstützen und ermutigen, eine nachhaltige Schulverpflegung umzusetzen und in ihr Nachhaltigkeitskonzept zu integrieren.



Logo des Hamburger Teilprojektes © HAG

“

In Hamburg lag der Projekt-Schwerpunkt auf der Entwicklung eines Umsetzungskonzepts für Schulen im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und Bio-Stadt Hamburg. Hier wurde untersucht, welchen Beitrag die Schulverpflegung in diesen Zusammenhängen leisten kann. Laut Hamburger Masterplan BNE 2030 ist im schulischen Bereich BNE als ganzheitliches Orientierungskonzept zu verankern und umzusetzen. Bildung für Nachhaltige Entwicklung wird als Aufgabe der ganzen Schule verstanden (Whole School Approach). Die Anforderungen an eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährungsbildung und Schulverpflegung sollen diesem Leitbild folgen.

Das Umsetzungs-Konzept berücksichtigt folgende Anforderungen:

- » es sind keine zusätzlichen Strukturen an den Schulen erforderlich
- » es kann an bereits durchgeführte Umsetzungen an den Schulen andocken
- » es ist handlungsorientiert
- » es ermöglicht die Partizipation der Akteure
- » die Rahmenbedingungen für Aktionen sind einfach, z. B. ohne Lehrküche möglich
- » es erfordert keine hohen Investitionen seitens der Schulen
- » die Bausteine passen in das Alltagshandeln der Schulen

Folgende Module wurden im Rahmen des Projekts entwickelt:

Modul	Beschreibung/Inhalt	Zielgruppe
Ideenkatalog	Anregungen und Ideen zur Umsetzung des Themas „Nachhaltigkeit und Ernährung“ im Unterricht und Schulalltag sowie für die Gestaltung von Aktionen/ Aktionstagen	Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte, Kooperationspartner
Checkliste „Lust auf Zukunft“ – Potenziale erkennen und verborgene Schätze heben	Arbeitshilfe zur eigenständigen Standortbestimmung zum Thema Nachhaltigkeit in der Schule Grundlage und Orientierungshilfe zur Umsetzung weiterer Schritte in Richtung einer nachhaltigeren Schulverpflegung zur Standortbestimmung	Schulen, Lehrkräfte
Handlungsempfehlungen	Beschreiben Möglichkeiten und Ideen zur Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung	Speisenanbieter, Lehrkräfte, Mensa-Ausschüsse
Rezeptsammlung	15 jugendgerechte, nachhaltige und großküchentaugliche Rezepte für die Schulverpflegung	Speisenanbieter, Schulen
Aktion: Saisonaler Kochworkshop mit Schüler*innen	Anleitung mit Ideen und Tipps für die Umsetzung eines saisonalen Kochworkshops	Schulen, Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte, Kooperationspartner

Die Module können unabhängig voneinander genutzt werden, sie ergänzen sich aber auch sinnvoll.

Die Module sind auf der Homepage der Vernetzungsstelle unter folgendem Link veröffentlicht:

www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle/in-form

Exemplarisch werden im Folgenden drei Module vorgestellt.

Ideenkatalog – Sammlung von Aktionsideen, Bildungsmaterialien und außerschulischen Angeboten für weiterführende Schulen zum Themenkomplex Gesundheitsförderung und nachhaltig Essen und Trinken

Mein Essen – unser Klima. Einfache Tipps zum Klimaschutz	
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, 2019)	
	Jahrgangsstufen 5 – 13
	Die praktischen Anregungen mit anschaulichen Grafiken und Zeichnungen richten sich an Personen, die im Alltag ihre Ernährung klimafreundlicher gestalten möchten.
	Variabel
	Kostenlos
www.ble-medien-service.de/1577/mein-essen-unser-klima	

Der Ideenkatalog befasst sich mit dem Themenkomplex „Nachhaltigkeit rund um Essen und Trinken“. Er bietet eine Übersicht zu schulischen und außerschulischen Angeboten, Aktionsideen, Bildungsmaterialien und weiterführenden Informationen. Er wurde durch eigene Recherchen und im Austausch mit lokalen Akteuren entwickelt. Bei der Auswahl wurde bewusst auf eine Beschränkung auf die Schulverpflegung verzichtet, um auch Bildungsmaterialien darstellen zu können, die Schüler*innen für nachhaltigen Konsum und nachhaltige Ernährungsentscheidungen sensibilisieren.

Mit Hilfe dieses flexiblen Baukastensystems aus Angeboten, Aktionen und Materialien erhalten interessierte Schulen Anregungen und Ideen zur Umsetzung des Themas „Nachhaltigkeit und Ernährung“ im Unterricht und Schulalltag.

Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Schulverpflegung

Die projekteigenen Kriterien einer nachhaltigen Schulverpflegung wurden durch wissenschaftliches Vorgehen entwickelt. Die Basis war die ausführliche Sichtung der relevanten Literatur sowie der fachliche Austausch mit Expert*innen, Praktiker*innen und Netzwerkpartner*innen.

Ziel ist es, Kriterien zu entwickeln, die speziell an die Bedürfnisse der Schulverpflegung angepasst sind und umfassend nachhaltige Anforderungen verfolgen. Zudem sollen die Empfehlungen unabhängig von bestehenden Rahmenbedingungen umgesetzt werden können.

Mit den Empfehlungen sollen Schulen ermutigt werden, ihre Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Sie dienen als Einstieg, um Möglichkeiten und Ideen zur Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung aufzuzeigen. Sind bereits erste Schritte in Richtung einer nachhaltigeren Schulverpflegung erfolgt, können mit den Empfehlungen weitere Schritte umgesetzt werden.

Die Handlungsempfehlungen richten sich an die Schulgemeinschaft, sowohl an die Schule als auch an den Speisenanbieter, da Veränderungen idealerweise gemeinsam mit allen Akteuren der Schulverpflegung umgesetzt werden.

Inhaltsverzeichnis	
Umgang mit den Handlungsempfehlungen	Seite 3
Einleitung	Seite 4
Ernährungsbildung und Schulverpflegung – gemeinsam erfolgreich	Seite 7
Wie lässt sich Nachhaltigkeit in die Schulverpflegungs-Praxis bringen?	Seite 7
1 Mehr pflanzliche Vielfalt genießen	Seite 9
2 Ökologisch erzeugte Lebensmittel häufiger einsetzen	Seite 13
3 Regional und saisonal ist erste Wahl	Seite 15
4 Möglichst häufig frische und gering verarbeitete Produkte einsetzen	Seite 17
5 Fairness ist angesagt	Seite 19
6 Restlos gut	Seite 20
7 Ressourcen schonen – ein Gewinn für alle	Seite 22
8 Verpackungen – weniger ist mehr	Seite 24
Glossar	Seite 26
Literaturverzeichnis und Links	Seite 27



Jugendgerechte, nachhaltige und großküchentaugliche Rezepte – praxiserprobt und getestet für die Schulverpflegung

Der erste und effektivste Schritt in Richtung einer nachhaltigen Ernährung ist die Reduktion des Anteils der tierischen Lebensmittel. Dies bedeutet im Umkehrschluss, den Anteil der pflanzlichen Lebensmittel zu erhöhen. In der Schulverpflegung gibt es häufig bereits täglich ein vegetarisches Angebot. Allerdings stehen die vegetarischen Gerichte oft in Konkurrenz mit einer fleischhaltigen Menülinie. Besonders in den weiterführenden Schulen ist es nach Aussagen von Speisenanbietern schwierig, eine Akzeptanz für vegetarische Gerichte zu erhalten.

Entscheidend für die Akzeptanz des Speisenangebots ist in erster Linie der Geschmack und das Aussehen. Sind Gerichte z. B. optisch nicht ansprechend, werden sie selten gewählt. Bei vegetarischen Angeboten ist in der Schulverpflegung leider häufig noch eine gewisse Einfallslosigkeit zu beobachten. „Vegetarisch“ ist deutlich mehr als „mit ohne Fleisch“. So werden oft wenig ansprechende Farbzusammenstellungen präsentiert, oder den Gerichten fehlt die Eiweißkomponente.

In dem Projekt haben wir uns daher das Ziel gesetzt, eine Sammlung von jugendgerechten, nachhaltigen Rezepten zu erstellen. Recherchen ergaben, dass es eine Reihe von Rezepten gibt, die aber nur bedingt für unser Projekt geeignet waren. Haupthindernis war die Umsetzung der Re-

zepte in der Gemeinschaftsverpflegung. Viele Rezepte sind geeignet für das Kochen in kleinen Schüler*innengruppen, z. B. bei Aktionstagen, aber nicht großküchentauglich.

Im ersten Auswahlprozess mussten die Rezepte daher für die Warmverpflegung geeignet sein, Transport- und Standzeiten tolerieren, für eine Umsetzung in der Großküche technisch und personell abbildbar sein und Wareneinstandskosten entsprechend dem zur Verfügung stehenden Budget realisieren.

Anschließend wurden die Rezepturen an weiterführenden Schulen in Hamburg in der Praxis erprobt, und es wurde von den Schüler*innen parallel ein Feedback eingeholt. Die Gerichte wurden den Schüler*innen als kostenfreie Probierportionen angeboten.

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für
Gesundheitsförderung e. V.
Silke Bornhöft, Beate Hankemeier
Hammerbrookstraße 73 | 20097 Hamburg
Telefon: 040 288036427 | Fax: 040 288036429
E-Mail: silke.bornhoeft@hag-gesundheit.de
www.hag-gesundheit.de

Nachhaltigkeit als Ergebnis guter Prozessgestaltung

Ein gutes, vollwertiges und damit gesundes Essen – das ist auch in Mecklenburg-Vorpommern seit nun schon über zehn Jahren das Ziel der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern.

Regelmäßige Umfragen der DGE-Vernetzungsstelle zeigen, dass das Thema Nachhaltigkeit im Verpflegungsprozess an den Schulen bisher eine nur untergeordnete Rolle spielt. So wird sichtbar, dass ökologisch oder/und regional erzeugte Lebensmittel nur in geringem Umfang eingesetzt werden. Auch sind fleischreduzierte Speisepläne nach den Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung noch nicht flächendeckend verbreitet. Unter anderem deshalb sollten mit dem durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Projekt „Gelingen von Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“ Impulse gesetzt werden und dies mit dem Ziel, auch in Mecklenburg-Vorpommern eine Qualitätsverpflegung in den Schulen unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten zu fördern.



Schulverpflegung und Nachhaltigkeit in Mecklenburg-Vorpommern:

In Mecklenburg-Vorpommern gibt es keine verpflichtenden Standards für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in den Schulen. Die Schulverpflegung kann, muss sich aber laut Schulgesetz des Landes nicht nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung richten, der auch Nachhaltigkeitsaspekte enthält.

Das Land verfügt bisher auch nicht über eine themenübergreifende Nachhaltigkeitsstrategie.

Am Thema „Nachhaltigkeit der Schulverpflegung“ arbeiten neben der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V verschiedene Initiativen und Organisationen, wie zum Beispiel die Regionalinitiative Meck-Schweizer, die Verbraucherzentrale M-V und der kommunale Eigenbetrieb „Hanse Kinder“ in Greifswald.

Den Umstellungsprozess beginnen

Damit ein Umstellungsprozess beginnen und die Schulverpflegung nachhaltiger gestaltet werden kann, wurde seitens der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern ein Beratungsangebot entwickelt und in den Schulen, bei den Speisenanbietern und Schulträgern beworben.

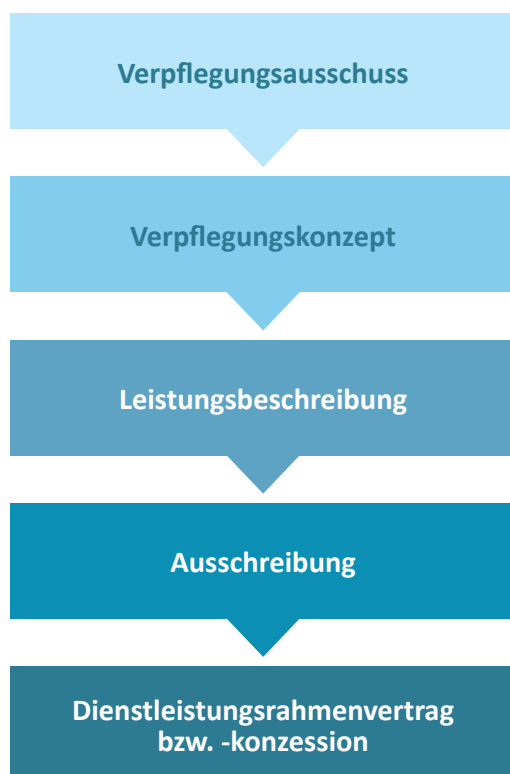
Dieses Beratungsangebot umfasst zunächst die Erfassung der IST-Situation an der Schule. In einem zweiten Schritt werden die Potentiale untersucht und anschließend gemeinsam realistisch die Handlungsfelder ausgelotet. Daraus ergibt sich eine konkrete Planung von Maßnahmen, für die es jeweils verantwortliche Personen geben muss. Wichtig ist, dass dieser Prozess unter Beteiligung möglichst vieler Akteure verläuft. Im besten Fall wird eine Arbeitsgruppe gebildet, in der alle am Verpflegungsprozess beteiligten Personen bzw. Akteursgruppen vertreten sind und die sich regelmäßig über die Verpflegung an der Schule austauscht.

Das Schema auf der folgenden Seite zeigt auf, welche Handlungsschritte die Organisation des Verpflegungsprozesses umfasst, wenn die Verpflegungsleistung als Fremdvergabe an eine(n) Speisenanbieter*in vergeben wird. In dieser Handlungskaskade gibt es mehrere Ansatzpunkte, Nachhaltigkeit zu etablieren.

Das Verpflegungskonzept

In jedem Fall, ob bei Fremdvergabe oder eigenem Küchenbetrieb, empfiehlt es sich, ein Verpflegungskonzept für die Schule zu erstellen. Mit dem Verpflegungskonzept legen die beteiligten Akteur*innen das erwünschte Verpflegungsangebot fest. Dazu gehören Angaben:

- » zum Umfang der Verpflegungsleistung (Vollverpflegung, Zwischenverpflegung)
- » zum Bewirtschaftungssystem (Eigen- oder Fremdbewirtschaftung, Mischbewirtschaftung)
- » zum Verpflegungssystem, Küchensystem, Ausgabesystem (Warmverpflegung, Frischkost/ Mischküche, Cook & Chill, Cook & Freeze)
- » zum Bestell- und Abrechnungssystem
- » zu besonderen Belangen der Essensteilnehmer*innen (verschiedene Altersgruppen, kulturelle Hintergründe, Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien)
- » zur Qualität der Angebote
- » zum Pädagogisches Konzept und zur Ernährungsbildung
- » zur Dauer der Essenspausen und zur Organisation der Mahlzeiten
- » zum Preisniveau



Mit Hilfe dieser Handlungsschritte lassen sich die Nachhaltigkeitsparameter der Schulverpflegung festlegen.

Beispiele für derartige Konzepte können über die DGE-Vernetzungsstelle Mecklenburg-Vorpommern bezogen werden. Falls Kompetenzen für die Erstellung eines solchen Konzeptes in der Schule oder beim Träger nicht vorhanden sind, besteht die Möglichkeit, externe Hilfe zu Rate zu ziehen.

Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und weitere Handreichungen¹ bieten für die Erstellung eines Verpflegungskonzeptes die besten Grundlagen. Legt eine Schule Wert auf Nachhaltigkeit, sollte das im Konzept entsprechend dargelegt werden. Zum Beispiel ist es ratsam, zu beschreiben, woher die Lebensmittel bezogen werden und welche Qualitäten sie aufweisen (z. B. Einsatz von Bio-Lebensmitteln). Auch die Frage, unter welchen Maßgaben die Speiseplanung geschieht, ob auf pflanzenbasierte Ernährung mit möglichst wenig Fleischanteil gesetzt wird, sollte in einem solchen Konzept erläutert werden. Dazu gehören aber auch Angaben zur Länge der Essenspausen (mittags möglichst eine Stunde) und Informationen über die pädagogischen Maßnahmen, die mit dem Thema Schulverpflegung verknüpft sind. Viele weitere Nachhaltigkeitsaspekte lassen sich anführen. Jegliche Maßnahmen, die dazu dienen, natürliche Ressourcen zu schonen und mit sozialen Ressourcen wertschätzend umzugehen, sollten im Verpflegungskonzept dargestellt werden.

Die Leistungsbeschreibung

Das Verpflegungskonzept ist die Voraussetzung für alle weiteren Schritte. So folgt bei der Fremdvergabe der Verpflegungsleistung an einen Speisenanbieter notwendigerweise die Erstellung einer Leistungsbeschreibung. Diese dient dann wiederum als Grundlage für die Ausschreibung. Deshalb sollte die Leistungsbeschreibung möglichst das widerspiegeln, was im Verpflegungskonzept vorgegeben wurde. Mit der Leistungsbeschreibung werden die gewünschte Verpflegungsleistung und die entsprechenden Nachhaltigkeitsparameter detailliert beschrieben (siehe Beispiel).

¹ z.B. BMEL (2014): *Verpflegungskonzepte in Schulen – Grundlagen und Planungseckdaten für die Küchenplanung*; Reihe Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Leitfaden 5

Beispiel: Mehr BIO auf dem Teller

Beispiel: Wird gewünscht, dass die Speisen einen gewissen Anteil an Lebensmitteln aus ökologischer Produktion enthalten oder sie gar zu 100 Prozent Bio sind, so wird dies in der Leistungsbeschreibung entsprechend formuliert: „Entsprechend der Verordnung EG 834/2007 sind 15 Prozent Bio-Lebensmittel einzusetzen. Dieser Anteil muss mindestens die im Angebot des Auftragnehmers angegebene prozentuale Höhe des geldwerten Anteils am Gesamtwareneinsatz eines Monats bezogen auf eine Einrichtung betragen. Der Auftragnehmer kann Gerichte komplett aus ökologischen/biologischen Erzeugnissen herstellen oder einzelne Komponenten aus ökologisch/biologisch erzeugten Zutaten verwenden. Bietet er einzelne Komponenten aus ökologischer/biologischer Landwirtschaft an, wie z. B. die Gemüsebeilage, müssen die Zutaten, die zur Zubereitung der Gemüsebeilage benötigt werden, wie Gewürze oder Sahne, ebenfalls aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen.“ (Quelle: Musterausschreibung des Landes Berlin für die Schulverpflegung, 2017)

Das nachhaltigste Angebot auswählen

Um im Rahmen der Ausschreibung nachvollziehbar und transparent jenes Angebot zu wählen, was auch in Hinblick auf die gewünschten Nachhaltigkeitsparameter (z.B. pflanzenbasierte Speiseplanung, Lebensmittelnutzung mit geringem Müllaufkommen usw.) am geeignetsten ist, empfehlen sich Wertungssysteme. Dies sind in der Regel Tabellen, in denen für bestimmte Parameter Punktzahlen vergeben werden. Diese Tabellen werden bereits mit der Leistungsbeschreibung den potentiellen Anbieter*innen vorgestellt. Nachdem die Angebote eingetroffen sind, werden sie im Rahmen der Bewertung für jedes Angebot ausgefüllt und verglichen. Die Bewertung der verschiedenen Parameter, zu denen nicht nur Nachhaltigkeitsparameter, sondern selbstverständlich auch der Preis, die Kundenkommunikation und andere Details gehören, dient dann als Entscheidungsgrundlage für den Beschluss der Schulkonferenz. Sie legt letztlich den Speiseanbieter bzw. jede andere Form der Schulverpflegung fest.

Der Dienstleistungsvertrag

Ist die Auswahl des Speiseanbieters durch die Schulkonferenz der jeweiligen Schule erfolgt, empfiehlt es sich, die notwendigen Regelungen für die Zusammenarbeit zwischen Schulträger, Schule und Speiseanbieter in einem Dienstleistungsvertrag festzuhalten. Darin werden die vereinbarten Qualitäten der Schulverpflegung und die notwendigen Verfahrensschritte in der Zusammenarbeit mit dem Schulträger fixiert. Inhalt eines solchen Vertrages sollte es beispielsweise sein, dass die Lebensmittelreste regelmäßig erfasst werden und das mit entsprechenden Maßnahmen nachgesteuert wird, wenn die Reste ein bestimmtes Limit überschreiten. Bisher haben zahlreiche Schulen in Mecklenburg-Vorpommern solche Dienstleistungsverträge nicht. Damit fehlt eine geeignete Grundlage, um die Qualität der Schulverpflegung und die damit verbundenen Nachhaltigkeitsparameter dauerhaft zu gewährleisten. Beispiele für derartige Verträge können ebenfalls bei den Vernetzungsstellen Schulverpflegung angefordert werden.

*Mit verschiedenen Veranstaltungen kamen während des Projektzeitraums zahlreiche Akteure des Verpflegungsprozesses in Schulen zusammen – hier bei einem Expert*innengespräch am 16.10.2019 in Rostock.*



Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung durch gute Planung und Expertise

Ein wichtiger Bestandteil guter Planung ist eine gute Kommunikation mit den Kooperationspartner*innen. Deshalb war ein wichtiges Anliegen des hier vorgestellten Projektes, so genannte Expert*innengespräche durchzuführen. Mit diesen Veranstaltungen sollten jene Akteure zusammengeführt werden, die an einer Veränderung der Schulverpflegung in Richtung Nachhaltigkeit interessiert sind. Dies beginnt bei den Erzeuger*innen von Lebensmitteln in der Region, die ihre Produkte gern in der Gemeinschaftsverpflegung vor Ort einsetzen möchten, führt über Handelsunternehmen oder Regionalvermarkter*innen, die als Partner*innen bei der Belieferung mit ökologisch produzierten Lebensmitteln zu Verfügung stehen, und führt hin zu den Schulleitungen bzw. Schulträgern, die vor der Frage stehen, wie sie eine Schulverpflegung mit guten, nachhaltig produzierten Lebensmitteln organisieren. Diese Veranstaltungen sollten also ermöglichen, was nach unserer Beobachtung zu wenig stattfindet: den Austausch der verschiedenen Akteur*innen des Verpflegungsprozesses. Während des Projektzeitraums wurden vier dieser Expert*innengespräche durchgeführt. Dabei wurde versucht, die unterschiedlichen Perspektiven der einzelnen Akteure abzubilden und für die jeweils anderen Akteure nachvollziehbar zu machen. Ein solcher Ansatz ist nach unserer Erfahrung sehr zu empfehlen. So scheitern gute Verpflegungsprozesse nicht selten daran, dass sie erst gar nicht zustande kommen, weil die geeigneten Kooperationspartner*innen nicht voneinander wissen und ihre jeweiligen Anforderungen nicht ausreichend austauschen.

Die regen Diskussionen zwischen den Teilnehmer*innen auf unseren Veranstaltungen zeigte uns, der Bedarf für diesen Austausch ist da.

Sich nicht allein, sondern gut beraten auf den Weg machen

An einem Gymnasium stand die Frage, wie man im Zuge von Projekt-Tagen die Müll-Flut durch Einweggeschirr vermeiden kann. Auch war das Kioskangebot für die Zwischenverpflegung der Kinder noch nicht nach den Vorstellungen der Schulleitung gestaltet. Es sollte vollwertiger werden. Zudem genügte das Platzangebot der Schule nicht mehr den Anforderungen an eine gute Verpflegungssituation.

Die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern konnte im Beratungsprozess Möglichkeiten vorstellen, wie das Einweggeschirr durch Leihangebote von Mehrweggeschirr ersetzt werden kann. Hier bieten inzwischen zahlreiche Firmen entsprechend nachhaltige Lösungen an. Es besteht natürlich auch die Möglichkeit für die Schule, das Mehrweggeschirr anzuschaffen. Die notwendige Logistik erfordert aber zusätzlichen Personal- und Platzbedarf, den man durch das Leihen des Geschirrs vermeiden kann. Das Angebot der Zwischenverpflegung im Schulkiosk vollwertiger zu gestalten, z.B. mit mehr regionalen Gemüseangeboten und nicht nur mit Süßwaren und Kuchen, kann durch gute Kommunikation mit dem Speisenanbieter und durch jugendgemäße Präsentation der Lebensmittel gelingen. Die bisher beengte Raumsituation für die Essenausgabe mit einer Ausgabeküche, kann in der Schule, so die Empfehlung im Rahmen der Beratung, durch die Umgestaltung eines Klassenraumes zu einem Mensabereich komfortabler gestaltet werden. Empfohlen wurde aber auch, über den Anbau einer neuen Mensa nachzudenken. Sie würde den Betrieb einer Mischküche oder die Einrichtung einer so genannten Cook & Chill-Küche ermöglichen (vorgegarte Essen werden vor Ort zu Ende gegart).

Insgesamt hat sich mit dem geförderten Projekt gezeigt, dass es in Mecklenburg-Vorpommern zahlreiche Ideen gibt, Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Die notwendigen Handlungsschritte konnten in diesem ersten Anlauf an zahlreiche Akteur*innen vermittelt werden. Erfahrungen aus den bisherigen Prozessen gibt die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V gern weiter.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V
Arndt Müller
Am Grünen Tal 50 | 19063 Schwerin
Telefon: 0385 20038807
E-Mail: arndt.mueller@dgevesch-mv.de
www.dgevesch-mv.de

Lebensmittelwertschätzung in der Schule im Rahmen der Schulverpflegung

Ziel des Projektes in Niedersachsen war es, Schüler*innen für die Wertschätzung von Lebensmitteln zu sensibilisieren und nachhaltige Strategien zur Vermeidung von Tellerresten in der Schulverpflegung zu entwickeln.

Das niedersächsische Projekt wurde vor dem Hintergrund des Ressourcenaspekts entwickelt, denn jedes Lebensmittel wird mit einem hohen Einsatz an Energie und Wasser erzeugt. Dabei entstehen pro Person jährlich rund 1,69 Tonnen CO₂-Emissionen im Bereich Ernährung¹. Damit bewegt sich die Höhe der Treibhausgasemissionen im Bereich Ernährung beinahe in derselben Größenordnung wie die Emissionen im Bereich Mobilität. Trotz des hohen Ressourcenaufwands bei der Erzeugung landen jährlich etwa 12 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland im Müll². In der Schulverpflegung sind es durchschnittlich 25 % der Speisen³.

In Niedersachsen nahmen sechs weiterführende Schulen für jeweils vier Wochen am Projekt teil. In der ersten Projektwoche beschäftigten sich die

Schüler*innen im Unterricht mit den Hintergründen, Fakten und Folgen von Lebensmittelverschwendung. Es ging außerdem darum herauszufinden, was man selber im Alltag tun kann, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Zum Einsatz kamen hier die Bildungsmaterialien der Bundesinitiative „Zu gut für die Tonne!“⁴.

In der zweiten Projektwoche wurden in der Schulmensa die bei der Mahlzeit anfallenden Tellerreste erfasst. An einer Messstation wurden alle Tellerreste zuerst gewogen und mit einem „Abfallbarometer“ dokumentiert (siehe obenstehende

Abbildung). Anschließend gaben die Mensagäste ihre Gründe für die entstandenen Reste an einer Stellwand an. Hier kamen die Mitarbeiterinnen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung mit den Schüler*innen über die Schulverpflegung ins Gespräch.

In der dritten Projektwoche diskutierte ein Schulgremium über die Ergebnisse der Restemessungen und die Befragungen zu den Gründen. Das Gremium erarbeitete konkrete Lösungsansätze und Strategien, um die Schulverpflegung zukünftig noch besser und abfallärmer zu gestalten.



1 Umweltbundesamt (2020): CO₂-Rechner zur Berechnung der persönlichen CO₂-Bilanz:

https://uba.co2-rechner.de/de_DE/food#panel-calc (Zugriff am 18.12.2020)

2 Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015.

Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 79 p, Thünen Rep 71, DOI: 10.3220/REP1563519883000

3 Verbraucherzentrale NRW (2018): Schulverpflegung – Speiseabfälle vermeiden.

Ratgeber für Verpflegungsanbieter, Schulen und Träger, unter: www.kita-schulverpflegung.nrw/node/24351, (Stand: 18.06.2020)

4 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Bundesinitiative „Zu gut für die Tonne!“,

unter www.zugutfuertdionne.de, (Stand: 18.06.2020)

Tellerrestemessung – Lebensmittelabfälle sichtbar machen

Das Messen der Tellerreste veranschaulicht die Problematik der Lebensmittelverschwendung: Einer vorher oft achtlos und wenig hinterfragten Handlung, dem Wegwerfen von Tellerresten, wird durch eine Messaktion in der Mensa Aufmerksamkeit geschenkt. Jede*r kann auf der Gewichtsanzeige der Waage sehen, wie der eigene Tellerrest die Gesamtmenge erhöht.

Wichtig dabei ist, dass zusätzlich Gespräche mit den Schüler*innen stattfinden oder eine andere Möglichkeit besteht, Rückmeldungen zu geben. Oft gibt es Gründe für die entstandenen Tellerreste und es lohnt sich diese herauszufinden.



Eine Tellerrestemessstation kann mit relativ geringem Aufwand in jeder Schulmensa aufgebaut werden: Benötigt wird dazu lediglich ein Messbehälter und eine Waage sowie eine Tabelle (Abfallbarometer, siehe Abbildung Seite 18), in die die Messergebnisse eingetragen werden.

In den Dialog gehen: Gremienarbeit an den Schulen

Bei einer Gremiensitzung kommen möglichst alle Gruppen, die mit der Schulverpflegung an der Schule zu tun haben, zusammen. Je nach Schule können dies Vertreter*innen der Schülerschaft, Lehrerschaft, der Schulleitung, der Elternschaft sowie Speisenanbieter und Vertreter*innen des Mensapersonals sein. Es empfiehlt sich, dass die Gruppe der Schüler*innen ausreichend groß ist (mehr als 2 Personen), damit diese sich unter den Erwachsenen wohlfühlen und auch trauen, sich zu Wort zu melden. Außerdem wird eine Tagesordnung erstellt, in die die Ergebnisse der Schüler*innenbefragung aus der Messwoche und Vorschläge der Teilnehmenden einfließen.

Für die Erarbeitung von Strategien zur Vermeidung von Tellerresten hat sich ein Workshopformat bewährt, das alle Teilnehmer*innen der Gremiensitzung aktiv miteinbezieht. Geeignet ist beispielsweise eine Stationsarbeit, bei der die Teilnehmer*innen die verschiedenen Aspekte von Lebensmittelwertschätzung, Vermeidung von Tellerresten und Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung an mehreren über den Raum verteilten Stationen in wechselnden Konstellationen bearbeiten.

In den Gremiensitzungen wurden folgende Aspekte einer abfallarmen und nachhaltigen Schulverpflegung thematisiert:

Portionsgrößen: Häufig läuft die Kommunikation zwischen Schüler*in und Mensapersonal nicht optimal, sodass zu große Portionen oder Komponenten (meist die Stärkebeilage oder Soße) auf dem Teller landen. Auch ist vielen Mensagästen nicht immer klar, dass nachgenommen werden kann. Durch Probierportionen mit möglichem Nachschlag lassen sich viele Tellerreste vermeiden.

Vegetarische Gerichte: Nicht immer sind vegetarische Gerichte auf den Geschmack von Kindern und Jugendlichen abgestimmt. Kombigerichte wie Eintöpfe oder Aufläufe sind problematisch, weil hier nicht einzelne Komponenten weggelassen werden können. Oft landet das ganze Gericht in der Tonne, wenn es den Schüler*innen nicht schmeckt. Auch ist das Gemüse in den Schulmensen nicht immer auf den Punkt gegart. Oft stehen Süßspeisen wie Pfannkuchen oder Milchreis als vegetarische Gerichte auf dem Speiseplan. Aus ernährungsphysiologischer Sicht sind dies allerdings keine vollwertigen Mahlzeiten und sollten eine Ausnahme bleiben oder als Dessert serviert werden. Gemüsearme Gerichte können mit einem kleinen Salat oder mit häufig sehr beliebter Rohkost kombiniert werden.

Ablauf des Mittagessens: Durch lange Anstehzeiten geht wertvolle Pausenzeit verloren. Eine Staffellung der Pausenzeiten (z. B. nach Jahrgängen) kann bei großem Andrang die Lage in der Mensa so entspannen, dass für das eigentliche Mittagessen genügend Zeit bleibt und keine Tellerreste aus Zeitmangel entstehen. Ein Bestellsystem, bei dem das Menü weit im Voraus zu Hause gewählt und bestellt werden muss, führt zu mehr Tellerresten, als eine Menüwahl direkt vor Ort. Die zeitliche Entkoppelung und Abstraktion erschwert Kindern und Jugendlichen die Auswahl des Menüs. Bei einem System mit Vorbestellung entstehen dafür in den Küchen weniger Reste, da die Mengen meist kalkulierbarer sind.

Ernährungsbildung: Schulverpflegung ist mehr als die reine Bereitstellung einer ausgewogenen Mittagsverpflegung. Schulverpflegung ist immer auch Ernährungsbildung zum Beispiel durch das Kennenlernen verschiedener Gemüsesorten oder das Pflegen einer gemeinsamen Tischkultur. Eine gute Schulverpflegung fördert zudem die Geschmacksentwicklung von Kindern und Jugendlichen. Themen der Ernährungsbildung im Unterricht (z. B. Saisonalität, Fleischkonsum) können optimal mit der Schulmensa als praktische Erfahrungswelt der Schüler*innen verknüpft werden.

Erfolgsfaktoren und Stolpersteine einer gelungenen und restearmen Schulverpflegung

Erfolgsfaktoren:

- » Schüler*innen haben einen Bezug zu ihrer Mensa (z. B. durch Küchenpraktikum, Mensalotsen, Mitsprache bei Speiseplanung)
- » Ernährungsbildung im Unterricht ist mit der Mensa verknüpft
- » Gute Kommunikation zwischen Mensapersonal und Gästen an der Ausgabe
- » Mensapersonal ist konstant an einer Schule, kennt die Schüler*innen
- » Spontanessen ist möglich, Essen anschauen können, dann entscheiden
- » Selber nehmen können (Buffetsystem), freie Komponentenwahl
- » Lehrer*innen und Schulleitung essen auch in der Mensa > Die Mensa als zentraler Ort
- » Pausenzeiten sind lang genug (60 Min.)
- » Eltern stehen hinter der Schulverpflegung

Stolpersteine:

- » Wenig Kommunikation zwischen Mensapersonal und Gästen, z. B. zu den Portionsgrößen
- » Gemüse nicht mehr knackig, vegetarische Gerichte nicht ansprechend, nicht kindgerecht
- » Lange Vorbestellung, unflexibles Bestellsystem, kein Spontanessen möglich
- » Keine etablierte Nachschlagregelung

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Niedersachsen
Friederike von der Lancken
Auf der Hude 2 | 21339 Lüneburg
Telefon: 0531 4843266
E-Mail: kontakt@dgevesch-ni.de
Internet: www.dgevesch-ni.de

Akteure im Portrait: Interview mit Köchinnen der Waldorfschule Stade

Im Dezember 2019 hat das Projekt „Lebensmittelwertschätzung in der Schulverpflegung“ an der Freien Waldorfschule Stade stattgefunden. Julia Felser und Dorothee Peiper leiten dort gemeinsam die Schulküche.

Was ist das Konzept Ihrer Schulküche? Wie kochen Sie?

Felser: Wir kochen jeden Tag frisch mit Lebensmitteln aus biodynamischer Landwirtschaft, verwenden Gemüse und Obst saisonal und regional. Ebenso verarbeiten wir die Ernte aus dem Schulgarten. Wir kochen nach anthroposophischen Richtlinien und die Schüler*innen der 7. und 8. Klasse besuchen uns für eine Woche Praktikum.

Peiper: Die Schulküche ist montags bis freitags von 8:00 bis 14:00 Uhr für Schüler*innen aller Klassenstufen, für das Kollegium und die Eltern geöffnet. Vormittags findet ein Pausenverkauf statt und mittags gibt es ein meistens vegetarisches Hauptgericht, das wir mit einem reichhaltigen Salatbuffet, einer Tagessuppe und einem Dessert ergänzen.

Was ist die Schulküche für ein Ort?

Felser: Die Schulküche ist ein lebendiger, gemütlicher Ort der Begegnung.

Peiper: Ja, hier treffen sich Schüler*innen, Lehrkräfte, Kindergarten- und Hortkinder, deren Erzieher, sowie Eltern. Man tauscht sich aus, lacht zusammen und genießt unser Essen. Und wenn's mal nicht schmeckt, sind wir immer offen für Kritik und schätzen es, wenn wir ehrliche Meinungen bekommen.

In Ihrer Schulküche sind extrem wenig Tellerreste angefallen, zwischen 4 und 22 g pro Person. Wie machen Sie das?

Peiper: Zum einen über die Tellerportionierung. Alle bekommen erst einmal eine normale Portion. Und wer noch hungrig ist, bekommt einen Nachschlag. Es ist auch möglich auf Nachfrage eine große oder kleine Portion zu bekommen. Da sind wir sehr flexibel und schätzen es, wenn die Gäste uns in dieser Richtung Rückmeldung geben.

Felser: Und wir fragen nach, wenn wir sehen, dass etwas nicht aufgegessen wird und sind dann nicht böse, sondern überlegen, ob es an der Zubereitung liegt, oder doch daran, dass jeder einen eigenen Geschmack hat.

Was ist nach Abschluss des Projekts in der Schulküche passiert? Inwiefern wirkt das Projekt noch nach?

Peiper: Viele Schüler*innen haben uns die Rückmeldung gegeben, dass sie das Projekt gut fanden und sich mehr solcher Projekte wünschen. Auf Lebensmittelwertschätzung/-verschwendung so aufmerksam gemacht zu werden, wurde sehr gut aufgenommen. Die Schulküche hat durch das Projekt einen anderen Stellenwert erhalten und ist nochmal mehr in das Bewusstsein der Schüler*innen und Lehrkräfte gerückt.

Felser: Viele trauen sich noch mehr, nach weniger oder mehr Essen auf dem Teller zu fragen. Auch haben Eltern berichtet, dass die Kinder das Thema mit nach Hause nehmen und dort gezielt darauf achten, wenig Lebensmittel zu verschwenden.

Weitere Beispiele guter Praxis auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen www.dgevesch-ni.de.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Impressum

Herausgeber*innen:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen
esscooltur

Violenstr. 45 | 28195 Bremen

Telefon: 0421-172 71826 | Fax: 0421-172 71825

E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Schleswig-Holstein
Hermann-Weigmann-Str. 1 | 24103 Kiel
Telefon: 0431-2000 134 | Fax: 0431-67 40 92
E-Mail: schulverpflegung@dge-sh.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V.
Hammerbrookstraße 73 | 20097 Hamburg
Telefon: 040 288 03 64-0 | Fax: 040 288 03 64-29
E-Mail: silke.bornhoeft@hag-gesundheit.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. | c/o Niedersächsische Landesschulbehörde
Wilhelmstraße 62-69 | 38100 Braunschweig
Telefon: 0531-484 3381 | Fax: 0531-484 3216
E-Mail: kontakt@dgevesch-ni.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Am Grünen Tal 50 | 19063 Schwerin
Telefon: 0385-200 388 07 | Fax: 0385-202 3891
E-Mail: info@dgevesch-mv.de

Prozessbegleitung bei der Entwicklung dieser Handreichung:
diversu e. V. – Institut für Diversity, Natur, Gender und Nachhaltigkeit
Schomakerstr. 60 | 21339 Lüneburg | info@diversu.org | www.diversu.org

Gestaltung: fachwerkler – Büro für Design und Architektur, www.fachwerkler.de

Bildnachweis: Titelfoto shutterstock.com – Tatjana Baibakova;
Bildautoren aller weiteren verwendeten Bilder sind die jeweiligen Vernetzungsstellen Schulverpflegung.
Alle Bilder sind urheberrechtlich geschützt.

*Diese Publikation wurde gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
im Rahmen von INFORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.*

*Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.
Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und dem
Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern
in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen
dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de*

Erscheinungsjahr: 2020