

Schüler **menü**



Verpflegung
in Schulen und Kitas

Jahreskompendium 2013/2014

Vision 2033

2. Wie sieht das Schulessen in 20 Jahren aus?

Die Schuloecotrophologin macht sich auf den Weg

Es ist ein Dienstag im September 2033, Marianne Laß, Schuloecotrophologin der kreisfreien Stadt Münster, macht sich mit dem Fahrrad auf den Weg zur Arbeit. Am Vormittag besucht sie die in ihrer Verantwortung stehende Grundschule Nienberge mit 205 Kindern. Die Schule ist, wie mittlerweile alle Grundschulen in Deutschland, eine Ganztagschule mit 4-Tage-Betrieb. Frau Laß freut sich immer auf die Nienberger Termine, denn die Integration von Versorgungsleistung und Ernährungsbildung funktioniert an der zweizügigen Schule seit nun schon fünf Jahren richtig gut. Das Verpflegungskonzept umfasst eine in Eigenregie geführte Frisch-/Mischküche für die Zubereitung von einem kalten Frühstück (Schwerpunkt auf Vollkorngetreide, Früchte und Milchprodukte) und zwei Mittagessen (mit einer vegetarischen Linie). Das Frühstück, für das eine extra Pause eingerichtet wurde, wird in den Klassenzimmern eingenommen. Schüler helfen bei den einfachen Tätigkeiten (Vorbereitung und anschließende Reinigung) mit.

Alle packen mit an

Zum Mittagessen geht es in das Schulrestaurant. Das Essen wird mit Lehrern in Tischgemeinschaften eingenommen. Auch hier helfen Schüler beim Abräumen. Die verpflichtende Teilnahme an Frühstück und Mittagessen und die monatliche Abbuchung der Kosten bei den Eltern erleichtert dem Küchenteam die Planung und Organisation erheblich. Da Münster als attraktiver Standort gilt und wirtschaftlich auf gesunden Beinen steht, kann die Kommune als Schulträger ihren Zuschuss (neben Bund/Länder) für die Schulverpflegung selbst finanzieren. Frau Laß weiß vom Kollegen André Stöcker, dass es in den benachbarten Landkreisen nicht immer so gut aussieht. Viele Gemeinden sind zu anderen Lösungen gezwungen und suchen Unterstützung aus der Privatwirtschaft.

Im ersten Schulhalbjahr übernimmt Frau Laß immer wöchentlich einen Teil der „Life Skills“-Stunde, bei dem u. a. die wichtigsten Prinzipien des Haushaltens vermittelt werden. Die meisten Ernährungs-, Lebensmittel- und Kochkulturthemen werden aber von den Lehrkräften und Mitgliedern des Küchenteams selbst übernommen. An der Grundschule Nienberge unterstützen sogar Mitglieder des örtlichen Seniorentreffs die Betreuung der Schüler. Frau Laß kennt ähnliche Beispiele von anderen Grundschulen, bei denen auch die Eltern als Mitglieder des Mensaausschusses mitarbeiten.

Gelebte Integration und nachhaltige Versorgung

Vor der Unterrichtsstunde führt Frau Laß noch ein kurzes Gespräch mit dem Küchenteam; dabei geht es heute um die Belieferung der benachbarten Kita. Der stetig gewachsene Anteil an U3-Kindern der aus den südchinesischen Provinzen Sichuan und Yunnan stammenden Familien, die im Technologiepark arbeiten, erfordert eine Anpassung der Verpflegungskonzeption. Ein weiteres Thema ist der eigene Schulgarten. Wie mittlerweile über 50 Prozent aller Grundschulen in Deutschland betreibt auch die Grundschule Nienberge einen ökologisch orientierten Schulgarten. Hier lernen die Kinder nicht nur Grundsätzliches zur Erzeugung von Gemüse, Salaten und Kräutern, sondern auch, welche Produkte für das Schulrestaurant nutzbar sind. In der Hauptsache dient der Schulgarten aber pädagogischen Zwecken. In den Schulgärten arbeiten oft Menschen, die vom Bürgergeld leben und keine andere formale Beschäftigung haben. Manchmal essen sie auch bei den Tischgemeinschaften mit. Nach der Unterrichtsstunde kümmert sich Frau Laß um die neue Kollegin im Küchenteam, die mit Berufsbekleidung versorgt und für die eine Hygieneschulung organisiert werden muss.

Durch die in der ersten Dekade des neuen Jahrtausends begonnene Strategie zum Aufbau einer „Green Economy“ konnten erfolgreich die Weichen für einen Vorsprung in Grüner Technologie gestellt werden. Ebenfalls ehrgeizig und aktiv in diesem Feld war der strategische Partner China. Die Prognosen für die Entwicklung von Bevölkerungszahl und -struktur hat vor 15 Jahren Wirtschaft und Politik zu neuen Weichenstellungen bewegt. Mitte der 20er-Jahre wurden Rahmenbedingungen geschaffen, sodass insbesondere für junge chinesische und indische Familien mit Kindern die Immigration nach Deutschland erleichtert wurde. Klugerweise wurden gleichzeitig Programme zur Erhöhung der gesellschaftlichen Akzeptanz und Integration der Einwanderer eingeführt.

E-Lounge und einheitliche Strukturen

Für das eigene Mittagessen fährt Frau Laß heute in das neue Café „1648“ der Gesamtschule Friedensstadt. Für die Schule ist sie zwar nicht verantwortlich, aber neugierig auf das neue gastronomische Konzept, welches die Sekundärstufe II entwickelt hat, ist sie schon. In der Lounge sitzt sie neben Jugendlichen, die kalte und warme Snacks in der Hand haben, zwischen Tablets und e-Papier, akustisch umgeben von Musik und Gesprächen zwischen Mitschülern. In einer Ecke sitzen ein paar Schüler, die Lernaufgaben über Game-Based Learning Programme durcharbeiten. Einige bereiten



Autorin:
Prof. Dr. oec.troph.
Carola Strassner,
MBA, Fachbereich
Oecotrophologie
und Facility
Management an
der FH Münster,
Lehr- und
Forschungs-
gebiet: Nachhaltige
Ernährungssysteme

sich auf die kommende Öko-Soziale-Woche vor, bei der eine Klasse ihren Klassenraum mit einem landwirtschaftlichen Betrieb als alternative Lernumgebung tauscht.

Am späten Nachmittag trifft sich Frau Laß dann noch mit der für die Schulversorgung zuständigen Kollegin vom Gesundheitsamt Münster. Es geht um die aktuelle Ausschreibungen für drei neue Schulrestaurants. Die Stadt Münster hat sich, wie viele andere Kommunen auch, schon vor zehn Jahren grundsätzlich dafür entschieden, in Grundschulen nur noch das Konzept der Frischküche mit Beteiligungsmöglichkeit von Schülern auszuschreiben. Das Leistungsverzeichnis ist online einsehbar und für Grundschulen in NRW grundsätzlich gleich. Die Kompetenz bringt Marianne Laß durch ihren 4-jährigen Studiengang mit, in dem sie eine umfassende Ausbildung in natur- und sozialwissenschaftlichen sowie zum geringeren Teil pädagogischen Grundlagen erhalten hat. Neben gruppenspezifischem Ernährungswissen, betriebswirtschaftlichem Know-how und Systemkompetenz hat Frau Laß ein Jahr in einem Verpflegungsbetrieb mitgearbeitet, wo sie Teamfähigkeit geübt und Praxis gelernt hat.



© Sergey Nivens – Fotolia.com

Es funktioniert

Jeden ersten Dienstagabend im Monat trifft sich Frau Laß mit anderen Schuloecotrophologen aus Münster und Umgebung; Kollege Stöcker ist auch dabei. Heute geht es um die Themen der Jahresversammlung des neuen Berufsverbandes der Schuloecotrophologen. Hauptthema der begleitenden Tagung ist – wieder einmal – die Frage der Verpflegungssysteme. Anders als in den Grundschulen halten sich in weiterführenden Schulen 2033 die verschiedenen Systeme die Waage. Die temperaturentkoppelten Systeme Cook & Chill und Tiefkühlkost konnten sich nicht durchsetzen und machen zusammen gut 30 Prozent aus. Ein Grund dafür ist der flächendeckende Einsatz von Schuloecotrophologen, die Schulen bei den Themen Rezept- und Speisenplanung, Warenbeschaffung sowie Kommunikation und Kalkulation unterstützen. Für die Schulen haben sich Schuloecotrophologen zu einem wichtigen Bindeglied zwischen Träger, Lehrkörper, Küche, Schüler und Eltern entwickelt.



Die richtige Power – mit Schulmilch!

Ob Deutscharbeit, Musik- oder Sportunterricht: Schüler meistern Tag für Tag spannende Herausforderungen. Die Energiespeicher des Körpers sollten dafür gut gefüllt sein. Milch ist dabei ein wichtiger Nährstofflieferant und sorgt für einen lang anhaltenden Leistungsschub. Vitamine und Mineralstoffe wie etwa Kalzium sind gerade in der Wachstumsphase für Kinder unverzichtbar.

Tetra Pak-Engagement – viele Schulen machen mit

Mit dem Schulmilchprogramm „Joe Clever“ setzt sich Tetra Pak dafür ein, dass Schulmilch wieder selbstverständlich wird. Bis heute beteiligen sich bereits 2.700 Schulen daran – und haben so viele Vorteile:

- 25-prozentiger Preisnachlass im ersten Monat
- Begrüßungspaket mit Spielutensilien für den Schulhof und Postern für den Milchverkauf
- kostenfreie Projekttagge rund um die Themen Milch und Recycling von Getränkekartons
- Unterrichtsmaterialien für Lehrer
- Unterstützung von Schulfesten mit kostenfreien Joe Clever-Getränken oder Gratis-Tombola-Preisen
- kostenlose Schulplaner und Schulmilchproben für Erstklässler



Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Susanne Schlicher, Tetra Pak GmbH & Co KG,
susanne.schlicher@tetrapak.com oder unter www.joeclever.de.