

8/2012 | 23. Oktober

Gutes Schulessen – (k)eine Frage des Preises?

■ Kurzversion:

Nachdem Ende September rund 11.000 Menschen, ausgelöst durch den Verzehr von Erdbeergerichten, an Brechdurchfall erkrankten, sind Diskussionen über die Qualität der Schulverpflegung in Deutschland entfacht. Denn betroffen waren vor allem Kinder in Schulen, die von einem Caterer mit Essen beliefert wurden. Im Mittelpunkt der Debatten steht dabei häufig der Preis für ein Schulessen. Dieser ist von spezifischen Faktoren wie der Anzahl der Essensteilnehmer, den Personalkosten sowie den Wareneinstandskosten beeinflusst. „Die Qualität der Schulverpflegung lässt sich jedoch nicht einzig auf den Preis reduzieren“, sagt Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Ernährungswissenschaftlerin von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg und Mitglied im Wissenschaftlichen Präsidium der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). „Dennoch dürfe man bei Schulessen, die zu 2,00 € und darunter angeboten werden, schon Zweifel an der Qualität haben, insbesondere im Hinblick auf eine ausgewogene Verpflegung und einer tariflichen Vergütung des Personals“, ergänzt Arens-Azevêdo.

Was macht ein gutes Schulessen aus? Darüber gibt der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE, erstellt im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), Auskunft. Die Broschüre informiert Verantwortliche und Entscheidungsträger in der Schulverpflegung über die Anforderungen an eine bedarfsgerechte, abwechslungsreiche Schulverpflegung.

Teures Schulessen ist nicht automatisch besser. Eine qualitativ hochwertige Verpflegung ist nicht nur eine Frage des Preises, sie hängt auch von der Lebensmittelauswahl, der Speisenplanung und -herstellung, den Rahmenbedingungen in Schulen sowie von Hygieneaspekten und von der Qualifikation des Personals ab. Zu lange Warmhaltezeiten der Gerichte führen nicht nur zu Vitaminverlusten und sensorischen Einbußen, es steigt auch das Risiko für die Vermehrung von Mikroorganismen. Daher sind Warmhaltezeiten von über 3 Stunden inakzeptabel. Richtwerte für Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur betragen maximal 7 °C für kalte und mindestens 65 °C für warme Speisen. „Die Einhaltung der Hygienevorschriften muss selbstverständlich sein“, so Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, „die Speisen müssen die vorgeschriebenen Temperaturen haben und zügig ausgegeben werden.“ Um Qualitätsverluste bei beispielsweise Zubereitung und Ausgabe zu verhindern, ist geschultes Personal von zentraler Bedeutung. Neben den rechtlich vorgeschriebenen Schulungen sind auch Fort- und Weiterbildung für alle in der Küche Tätigen zu ernährungsphysiologischen Themen sinnvoll.

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE)**Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-600

Fax: 0228 3776-800

E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.deNachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.

Belegexemplar erbeten.

Der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung ist eine gute Grundlage, ernährungsphysiologische Qualität anzubieten. Aber die Einhaltung und Umsetzung ist freiwillig. Bisher gibt es nur wenige Betriebe, die den Schritt einer Zertifizierung nach dem Qualitätsstandard gegangen sind.

2 958 Zeichen (mit Leerzeichen)

■ Hintergrundinformation:

In Deutschland existieren laut Statistik der Kultusministerkonferenz¹ über 14.500 Schulen mit Ganztagsbetrieb (14.474 Verwaltungseinheiten) in denen mehr als 2,1 Millionen Schüler unterrichtet werden. Das Angebot einer Mittagsmahlzeit ist für Ganztagschulen verpflichtend. Durch die ganztägige Betreuung steigt auch der Einfluss der Schulen auf die Verpflegung und die Essgewohnheiten der Kinder und Jugendlichen. Die Ergebnisse des Kinder- und Jugendgesundheitsurvey² (KiGGS) des Robert-Koch-Instituts liefern Zahlen zum Ernährungsverhalten Heranwachsender: 15 Prozent der 3- bis 17-Jährigen sind übergewichtig oder adipös. Erklärungsansätze für diese Entwicklung liefert die EsKiMo-Studie³. Die Daten zeigen, dass Mädchen und Jungen bei Limonade, Knabberartikel, Süßwaren sowie Fleisch und Fleischwaren sehr häufig zugreifen. Obst, Gemüse, Kartoffeln und Brot stehen dagegen zu selten auf ihrem Speisenplan.

Vor diesem Hintergrund beauftragte das BMELV im Rahmen der Kampagne „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ die DGE mit dem Projekt „Schule + Essen = Note 1“ Schulen bei der Ausgestaltung einer ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen.

Zum täglichen Mittagsangebot der Schulkantinen gehören Rohkost oder gegartes Gemüse, eine Stärkebeilage und ein kalorienfreies Getränk wie Trink-, Mineralwasser, ungesüßte Früchte- oder Kräutertees. Der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung informiert über die optimale Lebensmittelauswahl, gegliedert nach den unterschiedlichen Lebensmittelgruppen. So sollen beispielsweise aus der Gruppe Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln Vollkornvarianten, Parboiled Reis, Naturreis oder Kartoffeln gewählt werden. Auch gibt es Auskunft darüber wie häufig z. B. Pommes frites, Fleisch oder Fisch auf dem Speisenplan stehen sollen. Salz und Zucker sollen sparsam eingesetzt und fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden angewendet werden. Das Angebot für die Schüler soll abwechslungsreich und lecker sein und die Saisonalität von Obst und Gemüse berücksichtigen.

¹ Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschlands – Statistik 2006 bis 2010. Berlin (2012).

² Kurth Kurth B-M, Schaffrath AR: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheitsurveys (KiGGS). Bundesgesundheitsblatt Nr. 50 (2007), 736-743

³ Mensink GBM, Bauch A, Vohmann C et al.: Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo) - Forschungsbericht, Berlin (2007).

2007 wurde der erste bundesweite Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, erarbeitet von der DGE, veröffentlicht. Die Broschüre richtet sich an Verantwortliche und Entscheidungsträger in der Schulverpflegung und liegt mittlerweile in der 3. Auflage vor.

Der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung kann kostenlos auf der Internetseite von „Schule + Essen = Note 1“ <http://www.schuleplusessen.de/> heruntergeladen oder unter der Artikel-Nr. 300200 beim DGE-Medienservice <http://www.dge-medianservice.de/> bestellt werden.

„Schule + Essen = Note 1“ wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. durchgeführt und ist Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

5 890 Zeichen (mit Leerzeichen)

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Antje Gahl
Tel.: 0228 3776-630 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: gahl@dge.de
DGE-Presseinfos im Internet: www.dge.de