



Prof. Dr. Bernhardine Joosten
Universität Dortmund
FB 14, Hauswirtschaftswissenschaft

Mitarbeit:

Dr. Nora Bönnhoff
Silke Grütmacher
Gerda Knauer
Susanne Talarczyk
Ute Theissen

Kiosk, Cafeteria, Café, Bistro, SnackBar



Projektentwicklung und -koordination

Dr. Holger Hassel
Dr. Robert Farkas
medIKUR, Agentur für Gesundheits- und Kurtechnologie

Internetkonzeption

SYM.NET
Martin Butz & Christoph Siefer GbR, Köln

Das Projekt wurde ermöglicht mit freundlicher Unterstützung der Stoll Vita Stiftung, Waldshut

Ernährung in der Schule / OPUS NRW Netzwerk gesundheitsfördernder Schulen



Inhalt

Trägerschaft und Organisationsform	4
Lang- und mittelfristige Zielsetzung und Entscheidungsfindung	4
Analyse der gesellschaftlichen und standortspezifischen Ausgangssituation	5
Gestaltung des Schullebens	6
Öffnung der Schule	7
Aufgabenstellung für die Fächer	8
Räume und ihre Ausstattung für das Zubereiten und Anbieten von Lebensmitteln	9
Räume und ihre Ausstattung für die Einnahme des Essens	10
Sicherheits- und Hygieneanforderungen	11
Regeln des sozialen Miteinanders	12
Lebensmittelangebot: Istzustand	13
Lebensmittelangebot in Schulen: ministerielle Vorgaben	14
Lebensmittelempfehlungen: Vorlieben / Abneigungen	15
Lebensmittelangebot: Gesundheitswert	18
Lebensmittelangebot: Genusswert	19
Lebensmittelangebot: Eignungswert	20
Lebensmittelangebot: ökonomische Ansprüche	21
Lebensmittelangebot: ökologische Ansprüche	21
Lebensmittelangebot: ästhetische Ansprüche	22
Verbesserung der Akzeptanz empfohlener Lebensmittel	22
Lebensmittelangebot: organisatorische Ansprüche	23
Lebensmittelangebot: Hauptmahlzeit / Zwischenmahlzeit	23



Kiosk, Cafeteria, Café, Bistro, Snackbar

Beispiele praktischer Schularbeit	24
Anmerkungen	29
Literatur	29



Trägerschaft und Organisationsform

Die Trägerschaft einer Einrichtung für die gesundheitsförderliche Ernährung in der Schule ist von hoher Bedeutung. Sie muss gewährleisten, dass langfristig ein zufriedenstellendes Betreiben ermöglicht wird.

Erfahrungen sind aus unterschiedlichen Modellen vorhanden:

- Ein Hausmeister oder Hausmeisterehepaar sorgen für ein Angebot.
- Elternvertreter organisieren in Eigenregie die Pausenverpflegung.
- Lehrer und Schüler betrachten eine Einrichtung als Ergebnis von Projektarbeit und fortlaufenden Anreiz für ihre Weiterführung.
- Der Förderverein der Schule trägt die Kosten für Einrichtung, Personal und Betrieb.
- Professionelle Anbieter werden verpflichtet.

Als Organisationsform bietet sich der Kiosk als Warenverkaufseinrichtung an mit Öffnungszeiten vor Beginn der Schule und in den Pausen. Während bei einer SnackBar von einer Einrichtung auszugehen ist, die auf das Angebot von kleineren Verzehrseinheiten beschränkt ist, verbinden sich mit der Bezeichnung Cafeteria, Café und Bistro, neben dem Snackangebot, die räumlichen Vorrichtungen zur Einnahme des Essens in geselliger Runde.

Bei allen Formen können Vor- und Nachteile ausgemacht werden. Zudem ist von Ort zu Ort von jeweils unterschiedlichen Bedingungen auszugehen. Von großer Wichtigkeit ist,

- dass die vorgesehene Form voraussichtlich beständig ist,
- dass von den Verantwortlichen für Rahmenbedingungen und Richtlinien der Einrichtung verbindlich Abstimmungen mit den Abnehmern eingeplant werden,
- dass eine den verschiedenen Anforderungen entsprechende Abwicklung garantiert ist.

Lang- und mittelfristige Zielsetzung und Entscheidungsfindung

In § 41 Abs. 1 der Allgemeinen Schulordnung von NRW heißt es "Die Gesunderhaltung der Schüler, insbesondere die Vermeidung von ansteckenden Krankheiten, ist Voraussetzung für das Zusammenleben in der Schule. Alle Beteiligten tragen hierzu bei."¹



Zu der geforderten Gesunderhaltung zählt auch das Bemühen um eine angemessene Verpflegung der Schüler und Schülerinnen.

Wenn in der Schule Esswaren verkauft werden sollen, ist die Schulkonferenz das zuständige Gremium für die Entscheidungsfindung. Die letzte Entscheidung trifft der Schulleiter, die Schulleiterin.

Daraus ist abzuleiten, dass die schulspezifische, an den Bedürfnissen der Schüler orientierte Einrichtung eingebettet sein muss in die Gestaltung des gesunden Schullebens generell. Das heißt, an diesem konkreten Vorhaben können grundlegende gesundheitsorientierte Wertvorstellungen diskutiert und in lang- bzw. mittelfristige Ziele umgesetzt werden. Hier muss sich zeigen, wie ernst die Aufgabe genommen wird.

Das wird u. a. deutlich an Anstrengungen, die unternommen werden, Sachkundigkeit zu erlangen sowie an der Bereitstellung von personellen, räumlichen und finanziellen Mitteln zur Realisierung.

Analyse der gesellschaftlichen und standortspezifischen Ausgangssituation

In Untersuchungen² wird festgestellt

- dass ernährungsabhängige Krankheiten zunehmen und immer höhere Kosten für den Einzelnen und die Gemeinschaft verursachen
- dass Kinder und Jugendliche häufig ohne ein vollwertiges Frühstück zu Hause und in der Pause z. T. mehr als die Hälfte des Tages Lernarbeit leisten sollen,
- dass Kinder und Jugendliche nicht essen, was sie aus gesundheitsförderlichen Gründen essen sollten, weil Eltern oder sie selbst eine falsche Auswahl treffen,
- dass Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit Anpreisungen von Lebensmitteln konfrontiert werden, deren tatsächlichen Wert sie nicht einschätzen können,
- dass immer jüngere Kinder auf psychische Belastungen in Elternhaus und Schule mit gestörtem Essverhalten reagieren,
- dass Kinder aus Haushalten kommen, in denen die finanziellen und zeitlichen Ressourcen nicht für eine angemessene Ernährungsversorgung ausreichen.

Solche, und/oder andere Gegebenheiten im gesellschaftlichen Umfeld, beispielsweise auch das verführerische Angebot von weniger günstig einzuschätzenden Lebensmitteln auf dem Schulweg, müssen am Standort ermittelt und analysiert werden.



Stellt sich eine gesundheitsbeeinträchtigende Situation heraus, sind grundlegende Überlegungen anzustellen, wie und von wem in aktiver Weise Verantwortung für die Änderung bzw. Verbesserung der Verhältnisse übernommen werden kann.

Gestaltung des Schullebens

Schule ist Lebensraum für viele Menschen und Stunden des Tages über viele Jahre.

Nach den Vorstellungen der Weltgesundheitsorganisation trägt sie als Bildungsinstitution Mitverantwortung für das tägliche physische, psychische und soziale Wohlbefinden der in ihr lebenden Menschen.

Auch das Vermitteln von kulturspezifischen Gestaltungsprinzipien für das gesundheitsförderliche Leben außerhalb der Schule ist ihr Auftrag.

Zweifelsfrei gehören Essen und Trinken fundamental zur täglichen Lebensgestaltung, Essen und Trinken gestalten lernen zur Basisausstattung jedes Einzelnen.

Bei Wahrnehmung der Verantwortung im Bereich der Ernährung müsste diese einen angemessenen, bewusst gestalteten Stellenwert im Schulalltag erhalten.

Zur Gestaltung der Verhältnisse ist u. a. an folgende Punkte zu denken:

- Für die Vorbereitung, Einnahme, Nachbereitung des Essens ist Zeit erforderlich, das Zeitraster muss Rücksicht darauf nehmen.
- Zur Einnahme des Essens bedarf es einer angemessenen Ausstattung mit Einrichtungen und Utensilien, die insbesondere hygienischen und ästhetischen Anforderungen gerecht wird.
- Voraussetzungen für die Einhaltung von Körper- und Lebensmittelhygiene sind unerlässlich.

Zum Erlernen der Gestaltungsaufgabe in eigener Verantwortung gehört unter anderem:

- Erfahrungen zu sammeln, zu durchdenken, Sachkompetenz aufzubauen,
- Anregungen zu geben, aufzunehmen, auszuprobieren, Regeln zu akzeptieren, eigene Ernährungsmuster zu entwickeln,
- gemeinsam mit anderen für sich und andere Ernährungssituationen zu gestalten.

Als integriertes Element des Schullebens kann Ernährung nicht nur den Schulalltag rhythmisieren und menschlicher, sprich bedürfnisorientierter machen, für viele besondere Gelegenheiten könnten die Einrichtungen



genutzt und auf Fähigkeiten der Menschen zurückgegriffen werden. Für Besuchsprogramme, Klassenfeiern, Schulfeste, Projekte und interkulturelle Arbeit könnte sich der Aufwand vermindern. Andererseits könnte sich das Interesse an der Gestaltung der Ernährung im Schul-, Alltags- und Festtagsleben erhöhen.

Öffnung der Schule

Für die Verwirklichung der Leitidee Öffnung der Schule zum Stadtteil hin, zu Institutionen außerhalb der Schule, bzw. die Öffnung der Schule für Experten von außen und für Begegnungen kultureller und interkultureller Art lassen sich eine Reihe von Möglichkeiten erschließen.

Besuche an anderen Schulen oder in weiteren Einrichtungen z. B. Museen, können für das eigene Vorhaben eine Reihe von Anregungen geben. Bei der Analyse des schulischen Umfeldes kann mit Anbietern Kontakt aufgenommen werden, es kann versucht werden, diese in die Gestaltungsarbeit einzubeziehen. Experten, beispielsweise aus der Schulverwaltung, aus dem Gesundheits- und Ordnungsamt, aus Krankenkassen und Forschungseinrichtungen können um Mithilfe gebeten werden.

Eine einladende Einrichtung zur Ernährungsversorgung kann u. a. Anlass geben, Eltern oder andere Mitbürger anzuregen gelegentlich oder in regelmäßigen Abständen ein alternatives Angebot bereitzustellen und das mit kulturspezifischen Informationen, Musik und Fotos zu verbinden. Zur Kulturgeschichte von Kiosken oder von Außer-Haus-Verpflegungseinrichtungen, z. B. in Industriebetrieben, können Kontakte zu einschlägigen Museen aufschlussreiche Informationen erbringen.

Schule als Begegnungsstätte setzt das Vorhandensein wirtlicher Orte voraus. Insofern sind Angebote z. B. von Getränken förderlich, insbesondere aber auch einladende Gelegenheiten zum Verweilen und Kommunizieren. Beispielsweise können hier Elternbegegnungen stattfinden, aber auch für Einladungen von Geschwistern oder künftigen Schülern eignet sich z. B. die Cafeteria.



Aufgabenstellung für die Fächer

Geht es tatsächlich um die Integration von Essen und Trinken in das Schulleben, je nach Gegebenheiten beispielhaft konkretisiert durch die Einrichtungen eines Kiosks, einer Cafeteria, eines Cafés, eines Bistros oder einer SnackBar, ist der Erfolg u. a. auch abhängig von aktiver Übernahme von Mitverantwortung durch zahlreiche Unterrichtsfächer.

In einem solchen Projekt könnte die Haushaltslehre / Hauswirtschaft inhaltliche Beiträge leisten zu den Voraussetzungen, die bezogen auf die Ernährung physische, psychische und soziale Bedürfnisbefriedigung ermöglichen. Zu quantitativen und qualitativen Bewertungen, zu lebensmitteltechnologischen, hygienischen und organisatorischen Erfordernissen können in Theorie und Praxis Lösungsvorschläge erarbeitet werden. Auf dieser Basis kann ein entwicklungs-offenes Konzept, das alltagskulturellen Ansprüchen genügt und einen gesundheitsförderlichen Lebensstil wieder spiegelt, gestaltet werden.

Eigenständige gewichtige Aufgaben könnten beispielsweise die Fächer Biologie und Chemie übernehmen, indem sie Inhaltsstoffe der Lebensmittel, Hygieneprobleme oder ökologische Fragestellungen bearbeiten würden.

In der Gesellschaftslehre könnten u. a. alltagskulturelle Themenstellungen wie Bräuche, Tischsitten, ihre Begründung und Weiterentwicklung oder Phänomene wie Prestige- und Statussymbolgehalt von Nahrungsmitteln erörtert werden. Aber auch für die praktische Umsetzung empirischer Sozialforschungsmethoden böten sich einige Anlässe.

Die Wirtschaftslehre könnte z. B. Grundlagen vermitteln zur Berechnung von Kosten, Gestaltung von Preisen sowie zur Buchführung. Auch für die Beschäftigung mit Marketing-Strategien gäbe es praktische Umsetzungsmöglichkeiten.

Für die Technik ergäben sich Aufgaben aus der Notwendigkeit, Räume und Einrichtungen zu planen, z. T. die Planungen umzusetzen, Materialien zu bestimmen, Beschriftungen zu gestalten.

Textilgestaltung und Kunst könnten Aufgaben der Raumgestaltung in Farbe, Form und Bebilderung übernehmen. Für wechselnde Ausstellungen könnten Vorrichtungen vorgesehen und Verantwortung übernommen werden.

Im Deutschunterricht könnten Werbetexte, zu Sonderaktionen Einladungen geschrieben, später darüber Berichte für die Lokalpresse oder die Schulchronik verfasst werden.

Auch für den Geschichtsunterricht bieten sich Möglichkeiten kulturhistori-



sche Inhalte zu beleuchten: Ursprung von Bräuchen und Sitten die in der Gegenwart weitergeführt werden, zur Geschichte des Kiosks, des Cafés, zum Angebot beispielsweise von Kolonialwaren.

Im Geografieunterricht könnte die Herkunft auszuwählender Lebensmittel thematisiert werden sowie die jeweiligen Anbau-, Klima-, Transport- und Lagerbedingungen, worin z. B. Begründungen liegen für qualitative und ökologische Entscheidungen.

Im Blick auf eine indeenreiche "kulturschöpferische" Umsetzung sind Kooperation und Koordination unerlässlich, sie bieten ein interessantes Betätigungsfeld. Beispielsweise könnten in einem Projekt historische, landsmannschaftliche, nationale bzw. internationale Gepflogenheiten umgesetzt und erfahrbar gemacht werden.

Nicht zuletzt liegt in der aktiven Auseinandersetzung mit Essen und Trinken über Fächergrenzen hinweg die Chance, diesem gesundheitsrelevanten Lebensbereich mehr Aufmerksamkeit und Wertschätzung zukommen zu lassen.

Räume und ihre Ausstattung für das Zubereiten und Anbieten von Lebensmitteln

Grundsätzlich gilt für Räume, die dem Zubereiten und dem Anbieten von Lebensmitteln dienen, dass die Bedingungen hygienischen und arbeitstechnischen Ansprüchen genügen. An Maßgaben für Küchen in Haushalten, Restaurants oder Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen könnte die Orientierung erfolgen.

An die folgenden mehr oder weniger ausgebauten Funktionszentren ist zu denken:

- Wasserzapfstellen, Wasch- und Spülbecken bzw. -maschinen mit getrennten Abstellflächen für schmutzige und saubere Utensilien, Spül-, Wasch- und Putzmittel
- Geräte zum Erwärmen bzw. Garen von Lebensmitteln
- Arbeitsflächen für Vor- und Zubereitungsarbeiten, Stellflächen für fertiggestellte Produkte
- Einrichtungen für die Aufbewahrung von Vorräten einschließlich Kühlgeräten
- Einrichtungen für die Aufbewahrung von Arbeitsgerätschaften, Geschirr, Besteck, Küchenwäsche
- Einrichtungen für die getrennte Sammlung von Abfällen und Müll
- Verkehrs- und Bewegungsflächen
- Hygienisch abgeschirmte Stellflächen für die Sortimente des Angebots und die damit verbundenen Tätigkeiten.



Es ist darauf zu achten, dass fließende, weitestgehend störungsfreie Arbeitsabläufe möglich sind. Zubereiten und Anbieten müssen nicht räumlich getrennt sein, Einblick in die Verfahrensweisen kann bei den Schülern auf großes Interesse stoßen. Allerdings erfordert dies besondere Disziplin bei den Arbeitsvorgängen. In der Literatur wird auch darauf verwiesen, dass eine Thekeneinrichtung eine sozialräumliche Trennung bedeuten kann zwischen Bedienern und Bedienten. Sie kann die gewünschte Kommunikation im Blick auf eine selbstbestimmte Bedarfsbekundung des Schülers erschweren.

Räume und ihre Ausstattung für die Einnahme des Essens

Gleichgültig um welche Organisationsform es sich handelt, die Gestaltung des Essplatzes ist im Blick auf das Wohlbefinden von eminenter Bedeutung.

Ein Aufenthalt, stehend oder sitzend sollte möglich sein, insbesondere sollten auch Vorrichtungen vorhanden sein, die das Abstellen von Getränken, kleinen Tablett, Butterbrotdosen u. ä. ermöglichen.

Die Anordnung sollte gute Voraussetzungen für kommunikative Begegnung schaffen. Das erfordert häufig auch, dass durch Blumen oder Trennwände abgeschirmte Inseln entstehen.

Für die Rückgabe verwendeter Utensilien ist eine Vorrichtung vorzusehen, die etwas abgeschirmt angeordnet und so ausgestattet wird, dass mit geringer Geräuschbelastung die Gegenstände sortiert zugeordnet werden können und nachfolgende Arbeiten erleichtert.

Eine ansprechende Atmosphäre, die durch Licht, von den Schülern präferierte Farben und abwechselnde Dekorationen erstellt wird, sollte einladen zum Verweilen.

Die Installation einer Stereoanlage ist sicher sehr sinnvoll, bedarf aber einer guten Abstimmung unter allen Beteiligten und ist daher eine nicht einfach zu lösende gestalterische Aufgabe.

Für einen angenehmen, erholsamen Geräuschpegel ist von Bedeutung, dass Lärmursachen, wie zum Beispiel Steinfußboden und Stuhlbeine aus Metall, ermittelt werden und problemlösend damit umgegangen wird.

Neben den zu schaffenden räumlichen Bedingungen ist mindestens so wichtig, dass mit den Schülern Einigungen erfolgen über ungezwungenes, aber rücksichtsvolles Verhalten.



Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Für die Sicherheit und Verhütung von Unfällen gelten die z. Zt. gültigen Vorschriften der Berufsgenossenschaft für das Nahrungsmittel und Gaststättengewerbe.³

Sie betreffen die Raumgrößen, Bewegungs- und Arbeitsflächen, die Fußböden, Fußbodenbeläge und ihre Reinigung, die Beleuchtung, die Einrichtungsgegenstände und Transportmittel, elektrische Anlagen, Geräte und Maschinen, Küchengerätschaften, insbesondere Messer und Feuerlöscheinrichtungen.

Bezogen auf die tätigen Personen muss einerseits deren Arbeitskleidung Sicherheitsansprüchen genügen, andererseits ist auf unfallverhütendes Verhalten Wert zu legen. In regelmäßigen Zeitabständen sollten entsprechende Schulungen stattfinden und wichtige Erste-Hilfe-Maßnahmen trainiert werden.

Die Schulträger sind Mitglieder der zuständigen Gemeindeunfallversicherungsverbände. Dort sind Informationsmaterialien zu erhalten und für Beratungen ggf. Schulungen, stehen Mitarbeit und Mitarbeiterinnen zur Verfügung. Ansprechpartner an der Schule ist der Sicherheitsbeauftragte.

In Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, dazu zählen Cafeterien oder Kioske, können durch mangelnde Hygiene immer gleich viele Menschen betroffen sein. Zur Verhütung und Bekämpfung von Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen sind das Infektionsschutzgesetz und die Lebensmittelhygiene-Verordnung maßgeblich.

Das Infektionsschutzgesetz ist seit dem 01.01.2001 in Kraft. Es löst das Bundesseuchenschutzgesetz ab. Der § 42 besagt, dass jeder Küchenangestellter frei sein muß von infektiösen Krankheitserregern, die beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln übertragen werden können. Nach § 43 muß vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt eine Untersuchung und eine Belehrung bescheinigt werden. Verpflichtend ist auch eine jährliche Schulung durch den Arbeitgeber durchzuführen und zu dokumentieren.

Mit der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 08.02.1998 gilt ein bundeseinheitliches Hygienerecht. Gemäß dieser Verordnung dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie einer nachteiligen Beeinflussung durch z. B. krankheits-erregende Mikroorganismen oder Verunreinigungen nicht ausgesetzt sind.



Zur Abwehr der nachteiligen Beeinflussung sind Mindestanforderungen zu beachten.

Sie betreffen

- Räume, Anlagen, Geräte und Materialien, deren Beschaffenheit sowie regelmäßige Reinigung und Pflege
- den sachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen
- die Anforderungen an hygienegerechtes Verhalten, Körper-, Kleidungs- und Arbeitshygiene der tätigen Personen

Regelmäßige Hygieneschulungen sollen Gefahren einsichtig machen, Verantwortungsbewusstsein stärken und Fehlverhalten vorbeugen.

Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und Abwehr gesundheitlicher Gefährdungen besteht nach § 4 der LMHV, die am 08.08.1998 in Kraft gesetzt wurde, die Verpflichtung zur Eigenkontrolle. Regelmäßige Hygienesicherung umschließt den gesamten Prozess der Herstellung bis zur Verteilung und beginnt bereits mit genauer Kontrolle bei der Anlieferung von Produkten. Zur eigenen Absicherung gegen Haftungsansprüche Dritter sind Gefahrenstellen, erforderliche und durchgeführte Maßnahmen, sorgfältig zu dokumentieren. Es ist eindeutig festzulegen, wer wofür verantwortlich ist.

Mit Hilfe von Sachverständigen des zuständigen

Lebensmitteluntersuchungsamtes können standortspezifische

Regeln des sozialen Miteinanders

Anforderungen ermittelt und festgelegt werden.⁴

Die Einrichtung ist ein Bedingungsgefüge (Setting) eigener Art, d. h. Schüler werden hier mit Werten, Normen und Regeln konfrontiert, die anders sind als in anderen Lebensräumen. Gleichwohl lassen sich von hier aus anerkannte und mitgestaltete Regeln auf andere, ähnlich gelagerte Lebenssituationen übertragen.

Das setzt allerdings voraus, dass Schüler programmatisch vertraut gemacht werden mit Abläufen, Erwartungen und sinnvollen Begründungen dafür.

Das betrifft

- die Einrichtung und ihre pflegliche Behandlung,
- die Abwicklung der Abläufe bis hin zur Entsorgung,
- die Nutzung der Einrichtung mit Rücksichtnahme auf andere Schüler und Personal,
- die rücksichtsvolle Lautstärke in Kommunikation, Umgang mit Einrichtungsgegenständen, Geschirr und Besteck.

Für soziales Lernen bietet sich hier ein gutes Übungsfeld. Schüler könnten auch Verantwortung übernehmen für die Einführung und Überprüfung der Einhaltung sowie für die notwendige Veränderung von Regeln.



Lebensmittelangebot: Istzustand

Die Auswertung des Lebensmittelangebots am Schulkiosk von 12 ausgewählten Schulen ergab folgende Produktpalette. Vermerkt ist jeweils die Anzahl der Schulen, die dieses Angebot bereithielten.⁵

Warenangebot	Anzahl der Schulen	Warenangebot	Anzahl der Schulen
Getreideprodukte		Gemüse	
Brötchen	11	Gemüse, nicht spezifiziert	5
Müsli	7	Kräuter als Beilage	2
Pizza-Brötchen	3	Vegetarische Chinarollen	1
Vollkornbrötchen	2	Salat	1
Rosinenbrötchen	2	Gemüsespieße	1
Brezeln	2	Möhren	1
Kuchen	2	Gemüsetaschen	1
Roggenkörner (Beigabe zum Salat)	2	Gemügesticks	1
Brot	1	Gemüetorte	1
Fladenbrot	1	Obst	
Baguettes	1	Obst, nicht spezifiziert	7
Croissants	1	Äpfel	4
Waffeln	1	Bananen	1
Müsliriegel	1	Mandarinen	1
Müslিকেkse	1	Milch und Milchprodukte	
Haferflocken	1	Käse	12
Getränke		Joghurt	4
Milch	10	Quark	3
Kakao	10	Dickmilch	1
Fruchtsaft, nicht spezifiziert	10	Wurst	
Mineralwasser	7	Wurstsorten, nicht spezifiziert	12
Tee, nicht spezifiziert	4	Salami	1
Apfelsaft	4	Fette	
Kaffee	3	Butter	2
Orangensaft	3	Margarine	1
Cola	2		
Multivitaminsaft	2		
Milchmixgetränke	1		
Saftschorle	1		



Die aufgeführten Lebensmittel können mit dem schuleigenen Angebot verglichen werden und zu weiterführenden Überlegungen anregen.

Beispielsweise kann nach der qualitativen Beurteilung gefragt werden oder nach der Akzeptanz von speziellen Produkten bei den Schülern. Aber auch der Arbeitsaufwand bis zur Bereitstellung der Lebensmittel oder die Kosten können interessieren.

Lebensmittelangebot in Schulen: ministerielle Vorgaben

In Nordrhein-Westfalen heißt es in § 41 der Allgemeinen Schulordnung (AschO):

"(1) Die Gesunderhaltung der Schüler, insbesondere die Vermeidung von ansteckenden Krankheiten, ist eine Voraussetzung für das Zusammenleben in der Schule. Alle Beteiligten tragen hierzu bei. "6

Im Kommentar dazu sind im Blick auf die Ernährung folgende Erläuterungen aufgeführt:

...

"Beim Schulfrühstück und Mittagessen in der Schule sind wegen der Ausgewogenheit der Mahlzeiten ernährungsphysiologische Gesichtspunkte zu beachten. Die Ernährung bestimmt weitgehend die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden des Menschen. Der menschliche Körper ist auf einen bestimmten Rhythmus in der Nahrungsaufnahme eingestellt. Die Nahrungsaufnahme in mehreren kleinen Mahlzeiten beugt bei gleicher Kalorienzahl einem Übergewicht vor, führt zu einer besseren Ausnutzung der Nahrungsenergie und verhindert starke Konzentrationsabfälle.

Im Tagesverlauf unterliegen Schülerinnen und Schüler wie Erwachsene gewissen Leistungsschwankungen. Die Mahlzeiten sollen das Absinken der Leistungsfähigkeit verhindern. Sie sollen auffrischen, ohne zu belasten. Darum müssen sie ausgewogen und nicht zu umfangreich sein. Auf keinen Fall ist daher zu empfehlen, dem Kind einen Geldbetrag anstelle eines Pausenbrottes mitzugeben. Süßigkeiten, Süßgetränke, Chips und Pommes frites sind ungeeignete Nahrungsmittel, obwohl sie beliebt sind. Milch und Milcherzeugnisse sowie Vollkornbrot mit Butter und Aufschnitt versehen mit einem Apfel, einer Apfelsine oder einer Banane sind für die Frühstückspause richtig.

Beim Sport ist die Flüssigkeitszufuhr in Form von Mineralwasser geeignet, um die mit dem Schweiß abgegebenen Mineralsalze Kochsalz, Kalium, Magnesium und Calcium zu ersetzen.



Die gesunde Ernährung vor größeren sportlichen Betätigungen beachtet genügend Kohlehydrate und eiweißhaltige Nahrungsmittel mit einem hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Unmittelbar vor dem Wettkampf soll ballaststoffreiche Nahrung vermieden werden. Hier reichen etwa eine leicht gesalzene Fleischbrühe oder Gemüsesäfte vollkommen aus.

Eine falsche Ernährung kann die schulischen Leistungen erheblich beeinträchtigen, so etwa wenn

- die Kohlenhydratreserven nicht ausreichen, um dem Gehirn genug Glukose zuzuführen,
- ein allzu reichhaltiges Frühstück eine Verdauungsmüdigkeit verursacht,
- Mineralstoff- und Vitaminmangel Stoffwechselstörungen auslösen oder
- Durst oder Hunger Missgefühle erzeugen und vom Unterricht ablenken.

Daher sollen Erziehungsberechtigte auf ein ausgewogenes Frühstück und Schulfrühstück achten. Dazu eignen sich insbesondere Vollkornprodukte und Haferflocken, Milch, fettarme Wurst, Käse und Obst.

Ernährungstips enthalten die verschiedenen Informationsblätter, z. B. des Bundesausschusses für volkswirtschaftliche Aufklärung e. V., der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Diese Schriften sind u. a. bei den Gesundheitsämtern erhältlich.⁷

Die Entscheidung über Art und Umfang des Angebots werden unter Beteiligung der Schulkonferenz und im Einvernehmen mit dem Schulträger festgelegt. (§38, Abs. 1 und § 47, Abs.4)⁸

Aus dem Jahre 1990 stammen ministerielle "Empfehlungen zum Verkauf von Speisen und Getränken in Schulen". Sie stecken einen weiten Rahmen ab für Entscheidungen in Schulen des Landes NRW.

In anderen Bundesländern existieren Erlasse, sogenannte Müslierrlasse, die die Entscheidungsmöglichkeiten stärker eingrenzen.

Lebensmittelempfehlungen: Vorlieben / Abneigungen

Nicht alle Lebensmittel, die begründet empfohlen werden, erfreuen sich einer freundlichen Annahme. Auf die Vorlieben ist im Interesse einer gesundheitsförderlichen Ernährung aber auf jeden Fall einzugehen.

- Die Lebensmittel müssen sich im Mund gut anfühlen, hier muss es knistern, knacken oder schön weich sein. Unterschiedliche Temperaturen erhöhen den sensorischen Reiz (z. B. rohes Gemüse und Dipsoße, Pizzatoast, Eis und heiße Fruchtsoße),
- Der Geschmack darf nicht eintönig sein, verschiedene Eindrücke gleichzeitig oder gleich nacheinander kommen gut an (z. B. gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark, Gemüsespieß).



- Farbe und Form müssen ins Auge springen und wohlproportioniert oder amüsant sein (z. B. Obstsalat, Sandwiches, Brezel, Milchreis mit Früchten)
- Eine zum Genießen einladende und appetitliche Präsentation ist von großer Bedeutung. Bekannte Identifikationsfiguren (z. B. Sportler oder Medienfiguren) können dabei als Vorbild dienen.

Wichtig ist, dass die Produkte beim Genießen halten, was sie versprechen.

Vorlieben und Abneigungen sind von Person zu Person verschieden. Von Zeit zu Zeit müssen sie in Erfahrung gebracht werden. Neue Produkte können in Absprache mit den Lieferfirmen entwickelt und getestet werden.

Beispiele attraktiver Angebote aus Getreide, als Vollkornergebnis oder mit Anteilen an Vollkorn sind:

Brötchen	Zwieback
Croissants	Ölsaatenmehrkornbrötchen
Brezel	Müslibrötchen
Baguettes	Apfelbrötchen
Toast	Rosinenbrötchen
Knäckebrot	

Diese Produkte können mit oder ohne Belag angeboten werden.

Müsli - Schnitten	Müsli - Ecken
Müsli - Stangen	Müsli - Mischungen

Industriell hergestellte Müslimischungen und -riegel enthalten insbesondere zu viel Zucker und sind daher nicht empfehlenswert.

Pizza	Toast - Sandwiches
Pizzabrötchen	Brot und Brötchen - Doppeldecker
Pizzatoast	Apfel- oder Kräuterwaffeln
	Fladenbrot mit Salat und Käse

Milch und Kakao als Milchprodukte sind in Schulen altbewährte Vertreter dieser wichtigen Lebensmittelgruppe. Abwechslung und höhere Akzeptanz versprechen Produkte wie Joghurt, Dickmilch, Buttermilch oder Quark, die mit Früchten oder Fruchtzubereitungen, gerösteten Haferflocken oder Müslimischung angeboten werden können. Auch Milchreis ist ein beliebtes Produkt. Wie Fruchtsäfte können auch Milchprodukte zu Eis gefroren angeboten werden.

Käsesorten sollten möglichst fettarm (30 % i. T.) und mild im Geschmack sein. Sie eignen sich als Belag für Brote und für Pizzavariationen ergänzt z. B. durch ein knackiges Salatblatt.



Wurstwaren sollten möglichst fettarm sein. Bevorzugte Sorten sind:

gekochter Schinken	roher Schinken ohne Fettrand
Mortadella	Aspikwaren
Corned beef	Geflügelbrühwurst

Als rohes Gemüse eignen sich z. B.:

Möhren	Kohrabi
Tomaten	Gurken
Radieschen	Salat
Paprika	

Rohes Gemüse ist beliebt mit Dipsoße; gebackene Kartoffeln werden gern mit Kräuterquark gegessen. Auch Nudelsalat aus Vollkornnudeln mit Gemüse könnte Abnehmer finden.

An Obst eignen sich Sorten, die einfach zu verzehren sind z. B.:

Äpfel	(unterschiedliche Sorten)	Pflaumen
Birnen		Aprikosen
Apfelsine	(die durch Einschnitte zum Schälen vorbereitet wurden)	Erdbeeren
		Stachelbeeren
		Mandarinen

In Form von Obstsalat und Obstspießen können auch solche Obstsorten angeboten werden, die ohne Besteck nicht verzehrt werden können (z. B. Kiwi).

Bei der Lebensmittelgruppe Getränke muss berücksichtigt werden, dass Milch und Kakao, obgleich sie einen hohen Prozentsatz Wasser enthalten, Trinkmilch mit 3,5% Fett enthält z. B. 87,7 % Wasser, nicht zu dieser Gruppe zählen.

Geeignete Getränke sind:

Trinkwasser
Mineralwasser
Saftchorlen (z. B. aus Apfelsaft oder Orangensaft mit Trinkwasser oder Mineralwasser aufgefüllt)
Früchte- oder Kräutertee,
kalt oder heiß, mit einem Schuss Saft oder Sirup
Gemüsesaft mit Kräutern und Wasser aufgefüllt
Malzkaffee

Ungeeignet sind Limonaden, Fruchtsaftgetränke und Colagetränke, weiterhin sind Fruchtnektare weniger empfehlenswert, weil sie insbesondere einen zu hohen Zuckergehalt aufweisen und wertvolle Inhaltsstoffe ver-



müssen lassen. Auch mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Säfte sind abzulehnen, weil die zugegebenen Inhaltsstoffe durch eine vernünftige Kostzusammenstellung überflüssig werden. Bei älteren Jugendlichen ist gegen den gelegentlichen Genuss koffeinhaltiger Getränke nichts einzuwenden.

Speisefette sollen möglichst sparsam eingesetzt werden. Es sind möglichst Öle mit hohem Anteil an ungesättigten Fettsäuren zu bevorzugen z. B. Raps-, Sonnenblumen-, Maiskeimöl. Als Streichfett ist pflanzliche Margarine sparsam und vorrangig zu verwenden. Nicht nur der hohe Energiegehalt von Fett ist maßgeblich für den sparsamen Gebrauch, mit Ausnahmen werden fettige Produkte von Kindern häufig abgelehnt.

Lebensmittelangebot: Gesundheitswert

Gesundheitlich günstig wird das Lebensmittelangebot bewertet, wenn folgende Grundsätze eingehalten werden:

- Die Lebensmittelgruppen sollten in hochwertiger Qualität angeboten werden.
Getreideprodukte sollten möglichst das volle Korn enthalten.
Gemüse und Obst sollten möglichst roh angeboten werden, Obstprodukte insbesondere zuckerarm.
Getränke sollten möglichst energielos oder energiearm sein.
Milch sollte fettarm sein und Milchprodukte sollten ebenfalls möglichst wenig Fett und / oder Zucker enthalten.
Fleisch und Fleischprodukte sollten ebenfalls durch einen geringen Fettgehalt auszeichnen.
Speisefette sollten möglichst pflanzlichen Ursprungs sein.
Die Angebotspalette ist innerhalb der Lebensmittelgruppen sehr abwechslungsreich zu gestalten.
- Die Lebensmittelgruppen sollten in ihrer Menge den Empfehlungen entsprechen.
Getreideprodukte, evtl. Kartoffeln, sollten mengenmäßig den größten Anteil haben, zuckerhaltige Produkte einen möglichst geringen.
Mit einem mengenmäßig größeren Gemüse- und Obstangebot sollte versucht werden, den Gesundheitswert dieser Gruppe herauszustellen.
Getränke sollten regelmäßig ihrer Bedeutung entsprechend in größeren Mengen Bestandteil des Angebots sein.
Milch und Milchprodukte in reicher Auswahl sollten zum Verzehr anregen.
Fleischprodukte, Eier und Speisefette sollten in geringsten Mengen angeboten werden.



- Die Lebensmittel sollten keine schädlichen Stoffe und Mikroorganismen enthalten, also hygienisch-toxikologisch einwandfrei sein, frisch, sauber und appetitlich.

Qualität und Mengenanteile der Lebensmittel sollten ein Bild vermitteln vom gesundheitlichen Wert des Angebots.

Lebensmittelangebot: Genusswert

Der Genusswert ist abhängig von der Ausprägung der Lebensmittelmerkmale Farbe, Form, Geruch, Geschmack und Konsistenz (Beschaffenheit: z. B. fest, weich, zart, kross, knackig, flüssig, sämig, saftig, trüb).

Für den Endverbraucher sind die Genusswertmerkmale von Lebensmitteln von besonderer Bedeutung, weil er diese direkt mit seinen Sinnen beurteilen kann. Von Beginn seines Lebens hat er Erfahrungen damit gesammelt.

Häufig sind die Erfahrungen nicht sehr bewußt, oder sehr eingeschränkt und festgelegt.

Das Produktangebot muss also so beschaffen sein, dass die sensorisch wahrnehmbaren Merkmale besonders attraktiv sind, durch Farbe, Form und Geruch Appetit machen und durch Geschmack und Konsistenz halten, was sie zu versprechen scheinen.

Wesentlich ist aber auch, dass der Genusswert von Lebensmitteln genauer wahrgenommen werden kann. Gesunde Lebensmittel sollten häufiger probiert werden können, damit ihnen langfristig mehr Aufmerksamkeit und Akzeptanz geschenkt wird.



Lebensmittelangebot: Eignungswert

Der Eignungswert des Lebensmittelangebots muss aus der Sicht der Anbieter und aus der Sicht der Konsumenten betrachtet werden.

Aus der Sicht der Konsumenten sind folgende Merkmale zu bewerten:

Die Produkte müssen

- preiswert sein,
- regelmäßig zu bekommen sein,
- eine Auswahl in Größe und Sorte zulassen,
- in einer Verpackung angeboten werden, die gut zu handhaben, ästhetisch ansprechend und ökologisch akzeptabel ist,
- sättigen und gleichzeitig höchsten Genuss bieten.

Aus der Sicht der Anbieter sind folgende Merkmale zu bewerten:

Die Produkte müssen

- günstig eingekauft werden können und lagerfähig sein,
- in entsprechenden Mengen leicht verfügbar und dauerhaft zu besorgen sein,
- in abwechslungsreicher Sortierung zur Verfügung stehen,
- ergiebig sein und dürfen nur wenig Abfall verursachen,
- in ökologisch akzeptabler, gut handhabbarer Verpackung angeboten werden,
- eine angemessene Haltbarkeit haben,
- mit möglichst geringem Zeit-, Geräte- und Arbeitsaufwand für das Angebot, abgewandelt, zubereitet und bereitgestellt werden können.

Die Anbieter, die ihre Ware verkaufen und ihre Kundschaft so zufrieden stellen wollen, dass sie auch wieder kommt, müssen aufmerksam beobachten, Wünsche erfragen und sich alternative Lösungswege überlegen, um zu einer möglichst großen Übereinstimmung von Angebot und Nachfrage zu kommen.



Lebensmittelangebot: ökonomische Ansprüche

Bei der ökonomisch ausgerichteten Gestaltung des Angebots geht es u. a. um folgende Absichten

- ein differenziertes Preis-Leistungsverhältnis einzuführen,
- Gesundheitsförderliche Produkte besonders preiswert anzubieten oder zu subventionieren,
- Kostenkalkulationen für Angebote nachvollziehbar zu machen,
- die Akzeptanz besonders preiswerter gesundheitsförderlicher Lebensmittel zu testen.

Es geht darum, wirtschaftliche Bedingungen und Handlungsweisen zu durchdenken und unter Gesundheitsgesichtspunkten zu bewerten.

Lebensmittelangebot: ökologische Ansprüche

Die ökologisch ausgerichtete Gestaltung des Angebots verfolgt u. a. die Absichten

- Verpackungsmüll und Wegwerfmaterialien möglichst zu vermeiden und sie nach Verwertungsgesichtspunkten zu sammeln,
- Lebensmittel möglichst aus der Region und dem jahreszeitlichen Angebot entsprechend zu bevorzugen,
- pflanzlichen Lebensmitteln einen mengenmäßig größeren Anteil einzuräumen als tierischen Lebensmitteln,
- Lebensmittel mit einem möglichst geringen Be- und Verarbeitungsgrad den Vorzug zu geben und die Zubereitungsabfälle gering zu halten,
- Lebensmittel aus ökologischem Anbau zu begünstigen.

Es geht darum, durch konkrete Beiträge die Umwelt zu schonen und die Verschwendung von Ressourcen zu vermindern.



Lebensmittelangebot: ästhetische Ansprüche

Ästhetische Ansprüche bei der Gestaltung des Lebensmittelangebots werden u. a. mit folgenden Absichten verfolgt

- die Lebensmittel frisch, in Form und Farbe attraktiv, in darauf abgestimmter Umgebung und in ansprechender Weise anzubieten,
- für Abgabe, Verzehr und Rückgabe angemessene Utensilien bereitzustellen,
- die Verzehrsorte einladend und einfallsreich zu gestalten,
- sich auf Umgangs- und Verhaltensweisen zu einigen, die diese Gestaltungsmerkmale zur Geltung kommen lassen.

Es geht darum, eine das Wohlbefinden fördernde Atmosphäre zu schaffen, die einlädt und dazu anhält, in Ruhe kultiviert Speisen und Getränke zu genießen.

Verbesserung der Akzeptanz empfohlener Lebensmittel

Vorlieben und Abneigungen sind von Person zu Person verschieden. Sie müssen regelmäßig beobachtet und von Zeit zu Zeit, z. B. durch Befragungen, überprüft werden.

Bewährt hat sich, dass ein Standard- oder Grundangebot, z. B. einmal wöchentlich, durch etwas Besonderes ergänzt wird.

Jahreszeitlichen Highlights kann besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Ein kostenloses Extra (Obst, Nüsse), abwechselnd für je eine Klasse, bietet einen besonderen Anreiz.

Neue Produkte müssen getestet, durch Informations-, Werbe- und / oder Probierversammlungen eingeführt werden. Dazu kann die Schulöffentlichkeit hergestellt, Experten, Identifikationsfiguren oder Förderer können eingeladen werden. Auch durch öffentliche Berichterstattung können Aufmerksamkeit und Wertschätzung gewonnen werden.



Lebensmittelangebot: organisatorische Ansprüche

Organisieren ist eine koordinierende Tätigkeit.

Die Organisation für das Lebensmittelangebot umfasst die regelmäßige Bereitstellung von Lebensmitteln

- in erforderlichem Umfang,
- in angemessener, abwechslungsreicher Vielfalt,
- in Portionsgrößen, die den Bedarfen entsprechen,
- in frischem, hygienisch einwandfreiem und sensorisch ansprechendem Zustand,
- mit Utensilien, die kulturspezifischen Vorstellungen genügen, die gut handhabbar und arbeitsökonomisch effektiv einsetzbar sind.

Eine weitere organisatorische Aufgabe ist es, die Lebensmittel so anzuordnen, dass

- Zusammengehörendes nebeneinander steht oder liegt,
- für Ausgabe oder Inempfangnahme eine sinnvolle Reihenfolge gewährleistet ist,
- die Produkte für die Entscheidungsfindung übersichtlich gekennzeichnet und ausgewiesen sind,
- die Abgabe präferierter Produkte an mehreren Stellen erfolgen kann.

Das bedeutet auch, dass Einkauf, Lagerhaltung, Zubereitung, Service und Nacharbeiten in ihrem Ablauf optimal, d. h. geplant, zielstrebig und durchdacht abgewickelt werden.

Ein abgestimmtes Konzept, das regelmäßig überprüft wird, ist dazu unerlässlich.

Lebensmittelangebot: Hauptmahlzeit / Zwischenmahlzeit

Beim Lebensmittelangebot ist zu berücksichtigen, dass Schüler und Schülerinnen sowie Lehrer und Lehrerinnen unterschiedliche Bedarfe haben.

Manche brauchen nur eine Ergänzung des von zu Hause mitgebrachten ersten oder zweiten Frühstücks, manche möchten Lebensmittel für ein zweites Frühstück kaufen, andere sind noch nüchtern, für sie muss aus dem Lebensmittelangebot eine Hauptmahlzeit zusammengestellt sein.

Der Kiosk sollte bei Ganztagsunterricht auch für die Mittagsmahlzeit Angebote bereithalten.



Untersuchungen zeigen, dass "Snacking" im Trend liegt, und wachsende Ausgaben werden dafür verzeichnet. Durch den Verzehr von mehreren Snacks kann der Wunsch nach Abwechslung und Vielseitigkeit leichter erfüllt werden. Beim Verzehr einer ersten kleineren Einheit kann man sich zunächst darauf konzentrieren, die Entscheidung für ein weiteres Produkt verspricht einen andersartigen Genuss.

Die Bedarfe sind sehr genau zu erheben. Das Angebot muss in Vielfalt und Menge (z. B. Portionsgröße) darauf abgestellt sein, damit diese unterschiedlichen Ansprüche erfüllt werden können.

Beispiele praktischer Schularbeit

An Beispielen aus der praktischen Schularbeit werden die komplexen Anforderungen sichtbar.

Hier zeigt sich deutlich, dass die Situationen vor Ort sehr unterschiedlich sind, ganzheitlich erfasst und angegangen werden müssen.

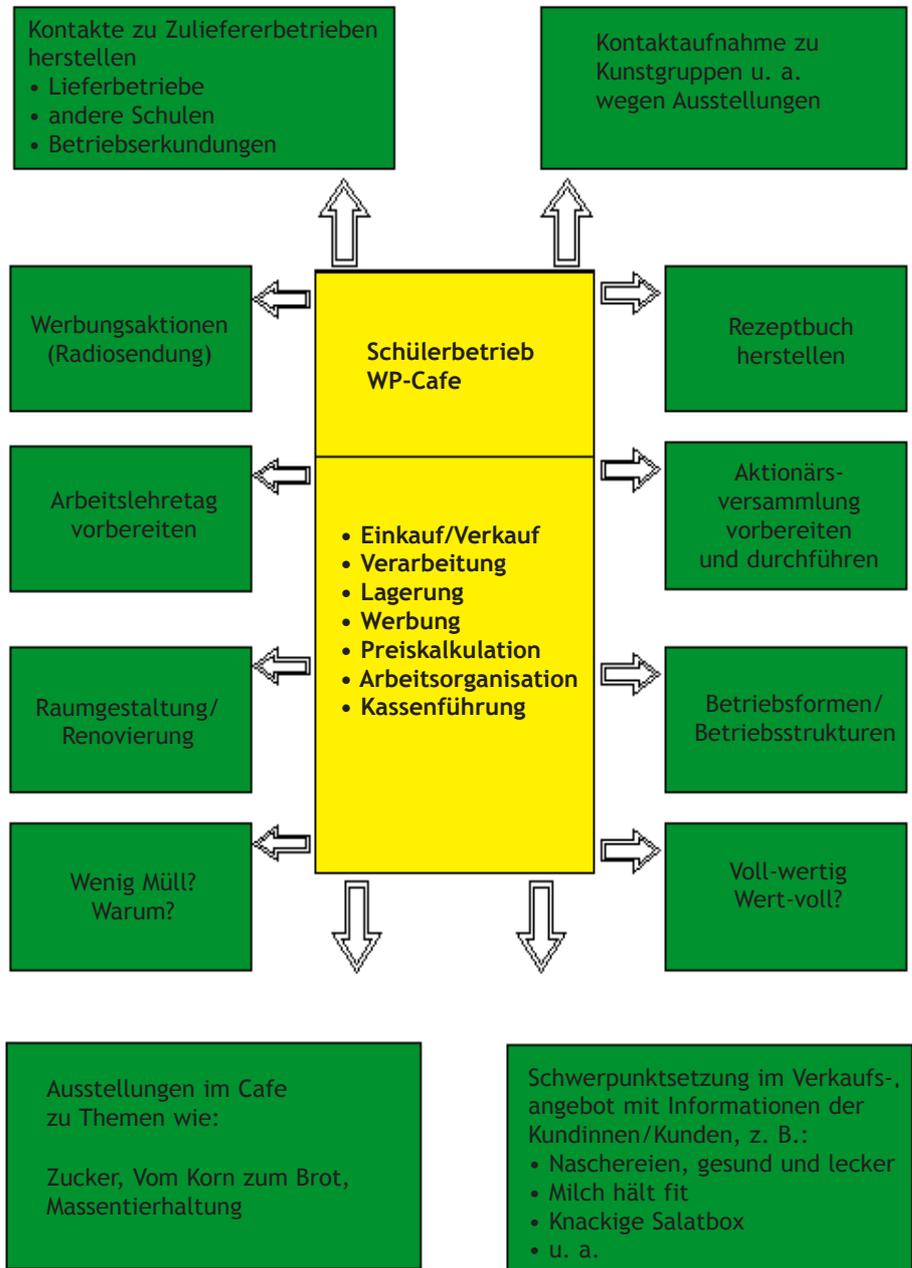
Ziel muss es sein, in gemeinsamer Verantwortung für die Schüler und mit ihnen langfristig gesundheitsförderliche Ernährungsbedingungen im Schulalltag beispielhaft für den Lebensalltag zu schaffen.

Das verlangt, dass eine breite Basis der Unterstützung und Mitwirkung schulintern und im Austausch mit Externen gebildet wird.

Bei Nutzung aller verfügbaren und wirksamen Ressourcen kann eine Einrichtung entstehen, die dem jeweiligen Lernort Schule und dem Schulleben Bereicherung und Profil verleiht.



Beispiel 1 Schülerbetrieb WP-Café der Gesamtschule Marl-Mitte



Kontakt: Anna Hamm/Karla Kremer, Gesamtschule Marl-Mitte, Hervester Straße 1, 45768 Marl
 In: Landesinstitut für Schule und Weiterbildung (Hrsg.): Wege suchen... Arbeitslehre... Chancen nutzen, Soest 1992, S. 102



Beispiel 2:

Café Universum der Wilhelm-Leuschner-Schule, Mainz-Kastel

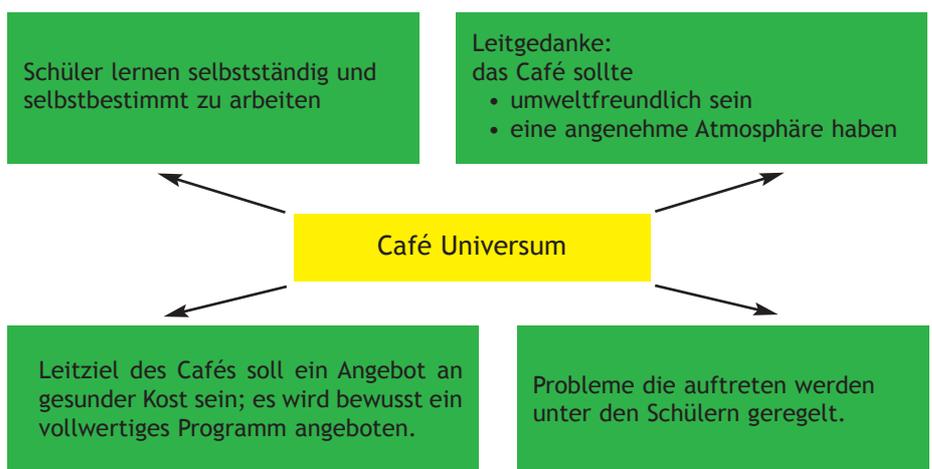
Betriebsform:

Das Café ist in einem Raum mit ca. 60 Sitzplätzen eingerichtet worden. Grünpflanzen, kreativ gestaltete Sitzmöbel und Wände, wechselnder Tischschmuck und Schüler-Aufführungen sorgen für eine besondere Atmosphäre. Es hat eine Theke mit drei Ausgabepunkten und eine Küchenausstattung mit Gewerbespülmaschine, Gefrierschrank, Küchenschränken und Kochstellen. Die Kosten für den laufenden Betrieb werden von den Einnahmen gedeckt.

Organisationsform:

Hinter dem Café stehen mehrere Arbeitsgemeinschaften und Wahlpflichtkurse die jeweils für bestimmte Bereiche zuständig sind (z.B. Kunst AG, Back AG, Verkaufs AG) und das Café leiten. D.h. im und für das Café arbeiten die Schüler, die Lehrer treten in den Hintergrund! Es wird bewusst ein vollwertiges Lebensmittelangebot gemacht. Die Brötchen und das Getreide für die Backgruppe werden von einer Vollkornbäckerei geliefert, die nur Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau verwendet. Alle anderen Lebensmittel sind konventioneller Herkunft, um die Preise für die Schüler niedrig zu halten. Zur Akzeptanz des Cafés trägt bei, dass zu Beginn des Schuljahres jede Klasse in das Café eingeführt wird; es wird erklärt wie alles funktioniert, welche Regeln gelten und das Thema Ernährung wird ganz praktisch angesprochen.

Ziele:



Quelle: Verbraucher-Zentrale Hessen e.V.: "Schokokuß-Brötchen kontra Getreidebratling!?", Frankfurt am Main 1994, S. 8-11



Beispiel 3: Schulkiosk-Aktiengesellschaft der Heinrich-Weber-Schule, Lemberg

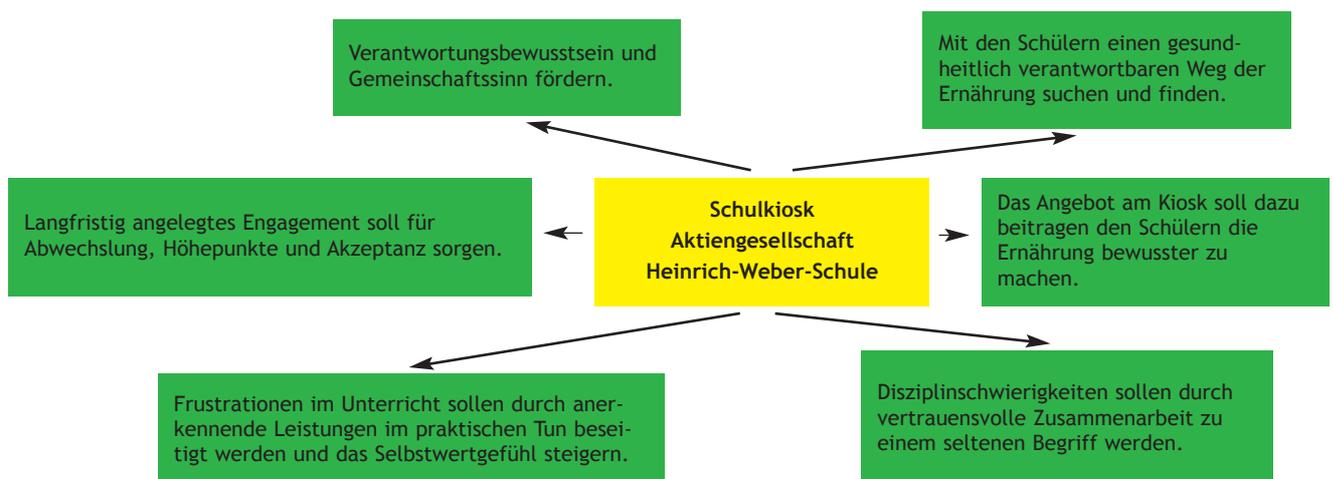
Betriebsform:

"Schüler-Aktiengesellschaft": Um die als Startkapital für die Einrichtung eines Kiosks notwendigen 600,- DM zusammenzubekommen wurden 300 Aktien à 2,- DM von einem Schüler entworfen, gedruckt und mittels einer gut angelegten Werbekampagne unter den Schülern verkauft. Die Aktien werden heute für acht bis zehn Mark unter den Schülern gehandelt. Der Kiosk ist ein ca. 12 qm großer Raum, der inzwischen ausgestattet ist mit Kühlschrank, Tiefkühlschrank, zwei Mikrowellenherden, einem E-Herd und selbst gefertigten Rolltischen und Müslispindern.

Organisationsform:

Basis ist die "Aktionärsversammlung", bei der über Gewinnverwendung, Neuerungen und Änderungen bezüglich des Kiosk diskutiert wird und Entscheidungen getroffen werden. Sie wählt den Aufsichtsrat, dieser wählt den Vorstand, der sich aus zwei Schülern und einer Lehrkraft zusammensetzt. Der Vorstand ist verantwortlich für übergeordnete Aufgaben. Den Verkauf übernehmen Schülergruppen aus den Klassen 7 bis 9 in Eigenverantwortung. Zubereitungsaufgaben übernehmen Eltern-Schüler-Lehrergruppen. Arbeitsgemeinschaften sorgen für zusätzliche Angebote, neue Angebote werden getestet und durch Werbeaktionen bekannt gemacht. Der Kernsatz der Projektarbeit lautet: "Schüler entscheiden über das Ernährungsangebot im Kiosk" nach der Devise der Satzung "Der Kiosk bietet den Mitschülern nur gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel an. Das Angebot soll dazu beitragen, den Mitschülern die Ernährung bewusster zu machen."

Ziele:



Quelle: Verbraucher-Zentrale Hessen e.V.: "Schokokuß - Brötchen kontra Getreidebratling !?"; Frankfurt am Main 1994, S. 12-15



Beispiel 4: Schiller-Café der Schiller Schule (Gesamtschule), Offenbach

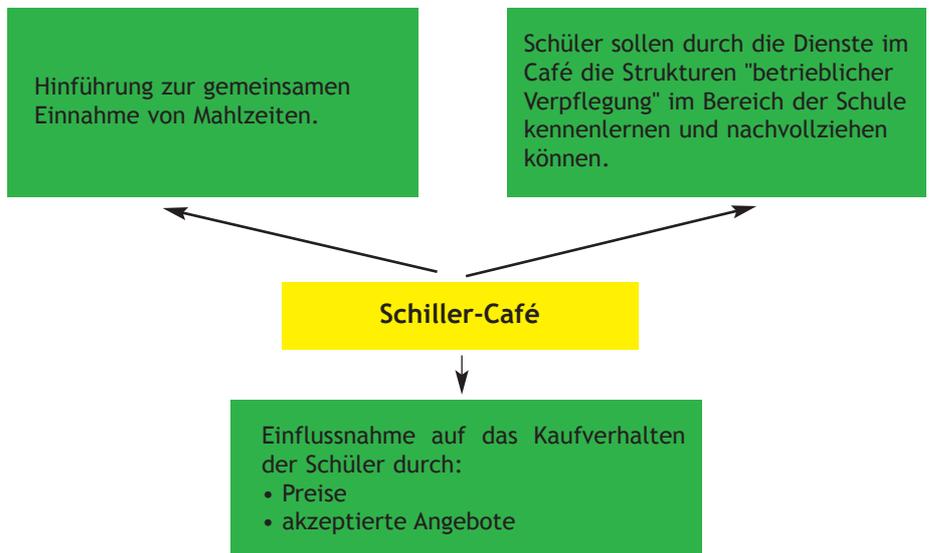
Betriebsform:

Das Café bietet ein Ergänzungsangebot zur Mittagsverpflegung. Das Café ist ein mit Glaswänden abgetrennter Raum innerhalb der Pausenhalle. Es bietet Sitzplätze für ca. 50 Gäste und ist mit einer offenen Theke ausgestattet.

Organisationsform:

Das Café wird von einem Lehrer-Team geleitet und verwaltet. Während der Öffnungszeiten von 13.00 bis 14.30 Uhr wird es von einer Lehrkraft und einem Schüler betreut. Während die Lehrer tageweise fest eingeteilt sind, haben die betreuenden Schüler jeweils eine Woche Dienst. Das Angebot wird im Arbeitslehreunterricht des Wahlpflichtbereichs von Schülerinnen und Schülern des 9. Jahrgangs erstellt. Zu den Aufgaben der Schüler gehört, neben der Vorbereitung und Zubereitung, auch das Kassieren und die Buchhaltung. Alle Lebensmittel werden über einen Großhandel bezogen. Zugekauft wird gelegentlich Kuchen.

Ziele:



Quelle: Verbraucher-Zentrale Hessen e.V.: "Schokokoß-Brötchen kontra Getreidebratling!"; Frankfurt am Main 1994, S. 5-8



Anmerkungen

- ¹ Margies, D. / Gampe, H. / Gelsing, U. / Rieger, G.: Allgemeine Schulordnung (ASchO) für Nordrhein-Westfalen, Kommentar, 4. völlig überarbeitete und erweiterte Auflage, Neuwied, Kriftel 1998, S. 367
- ² z. B. Ernährungsberichte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
- ³ Bundesverband der Unfallversicherungsträger (Hrsg.):
Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen, München 1998
Sicherheit im Unterricht, Ein Handbuch für Lehrkräfte, Lernbereich Lebensmittel- und Textilverarbeitung, München 1996
- ⁴ Barthel, R., Hohenreiter, S., Philippi, I.: Das neue Infektionsschutzgesetz: Probleme bei der Umsetzung in der Großküche. In: Ernährungs-Umschau 48 (2001) S. 69-70; Bertling, L.: Hygieneschulung, Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M. 1998
- ⁵ aid (Hrsg.): Jugendwettbewerb: Jugend snackt. aid-Special. Bonn: 1998; Verbraucherzentrale Hessen e. V. (Hrsg.): Schokokuss-Brötchen kontra Getreidebratling. Dokumentation eines Erfahrungsaustausches, Frankfurt a. M. : 1993; Haar, G. (Hrsg.): Gesundes Pausenfrühstück. Handlungsorientierte Anregungen zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens in der Schule. Hessisches Institut für Lehrerfortbildung. Fulda: 1995; aid (Hrsg.): Hygiene in der Küche, Foliensatz mit Begleitheft, 6. überarbeitete Auflage, Bonn 1999
- ⁶ Margies, D. / Gampe, H. / Gelsing, U. / Rieger, G.: Allgemeine Schulordnung (ASchO) für Nordrhein-Westfalen, Kommentar, 4. völlig überarbeitete und erweiterte Auflage, Neuwied, Kriftel 1998, S. 367
- ⁷ a.a.O. S. 375 - 376
- ⁸ a.a.O. S. 345 und 346, 417 und 423

Literatur

AID (Hrsg.):

aid Special: Jugendwettbewerb Jugend snackt – mehr als eine Dokumentation. Bonn: o.A. 1998

Food fresh & funny. Essen mit Köpfchen. Ein Magazin für junge Menschen. Bonn: o.A.1992

Gesund essen und trinken in Kinderkrippen, Kindertagesstätten und Schulen. Ein Ratgeber für Eltern und Erzieher. Bonn: o.A. 1999



Hygiene in der Küche, Foliensatz mit Begleitheft ,
6.überarbeitete Auflage, Bonn: o.A. 1999

Alexy, U.; Kersting, M.:

Was Kinder essen- und was sie essen sollten. München:
Hans Marseille Verlag 1999

Barlovic, I. :

Kinder in Deutschland: Konsumwelt und Ernährung.
Teil 1: Ernährung und Präferenzen. In: Ernährungs-
Umschau 46 (1999) S. 40-43

Teil 2: Ernährungserziehung. In : Ernährungsumschau
46(1999) S. 95-97

Barthel, R., Hohenreiter, S., Philippi, I.:

Das neue Infektionsschutzgesetz: Probleme bei der
Umsetzung in der Großküche. In: Ernährungs-Umschau 48
(2001) S. 69-70

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.):

Mach' mit und iß dich fit. Ausgewählte Beiträge zum
Preisausschreiben. München: o.A. 1997

Bertling, L.:

Hygieneschulung. Frankfurt a.M.: Deutscher Fachverlag
1998

Bundesverband der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand BAGUV (Hrsg.):

Sicherheit im Unterricht. Ein Handbuch für Lehrkräfte im
Lernbereich Lebensmittel- und Textilverarbeitung.
München: o.A. 1996

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, BzgA (Hrsg.):

Die reisende Frühstücksbar. Handreichungen. Köln: o.A.
1993

Schulfrühstück. Materialien für die Grundschule (1.- 4.
Klasse). Stuttgart: Klett 1997

Deppenkemper, E.:

"Galery"- Ein Schülercafé entsteht. In: Landesinstitut für
Schule und Weiterbildung (Hrsg.): Wege suchen...
Arbeitslehre... Chancen nutzen. Curriculumentwicklung
in Nordrhein-Westfalen. Soest: Soester Verlagskontor,
1992 S.107-115

Eggendorf, G.:

WP-Café. Fragezeichen im Schulalltag - Anlaß zu
Veränderungen. In: Landesinstitut für Schule und
Weiterbildung (Hrsg.): Wege suchen... Arbeitslehre...
Chancen nutzen. Curriculumentwicklung in Nordrhein-
Westfalen. Soest: Soester Verlagskontor, 1992 S. 97-105



- Gemeinde Unfallversicherungsverband Westfalen-Lippe (Hrsg.):
Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen. München : o.A. 1998
- Hessisches Institut für Bildungsplanung und Schulentwicklung (Hrsg.):
Materialien zum Unterricht.
Arbeitslehre/Gesundheitserziehung. Café Universum. Ein Projekt der Arbeitslehre und Gesundheitserziehung an der Wilhelm-Leuschner-Schule, Mainz-Kastel. Wiesbaden: o.A. 1995
- Hessisches Institut für Lehrerfortbildung (Hrsg.):
Ergebnisse regionaler Lehrerfortbildung in Hessen.
Gesundes Pausenfrühstück. Handlungsorientierte Anregungen zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens in der Schule. Fulda/Fulda: o.A. 1991
- Landschaftsverband Westfalen Lippe (Hrsg.):
"Liebe geht durch den Magen" Ernährung und Gesundheit als Herausforderung für Jugendhilfe und Schule. Münster: o.A. 1998
- Leonhäuser, I.-U.; Berg, I. (Hrsg.):
Kids & Food: Essverhalten von Kindern – Wunsch und Wirklichkeit. XIII. Symposium Wissenschaft & Ernährungspraxis. Bingen: AMC Verlags- und Medien GmbH 1999
- Margies, D./ Gampe, H. /Gelsing,U. /Rieger, G.:
Allgemeine Schulordnung (AschO) für Nordrhein-Westfalen, Kommentar. 4. völlig überarbeitete und erweiterte Auflage, Neuwied: Kriftel 1998
- Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen(Hrsg.):
Gesundheitserziehung. Materialien für die Schule:
Schulfrühstück macht Spaß. Erfahrungen, Anregungen und Hilfen für die Durchführung von Projekten zur Ernährungserziehung in der Grundschule mit Nachweisen über geeignete Unterrichtsmaterialien und Medien. 2. überarbeitete Auflage, Köln o.A. 1991
- Ohne Verfasser:
Die Kanne. Von einer beiläufigen Bemerkung zu einem Dienstleistungsbetrieb von Schülern für Schüler. In: Landesinstitut für Schule und Weiterbildung (Hrsg.): Wege suchen... Arbeitslehre... Chancen nutzen. Curriculumentwicklung in Nordrhein-Westfalen. Soest: Soester Verlagskontor 1992 S.117-120
- Pädagogisches Institut der Landeshauptstadt Düsseldorf; Verbraucher-Zentrale Nordrhein-Westfalen (Hrsg.):
Lernort Schulkiosk. Praktische Ansätze zur Förderung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens in der Schule. Materialien für die Sekundarstufe I und II. 2. Auflage, Düsseldorf: o.A. 1992.



Kiosk, Cafeteria, Café, Bistro, Snackbar

Senatsverwaltung für Schule, Berufsbildung und Sport (Hrsg.):

"Guten Appetit!" in unserer Cafeteria. Berlin: o.A. 1993

Technische Universität Dresden (Hrsg.):

Sensorische Prüfung von Lebensmitteln im Unterricht.
Arbeitsmaterial für Lehrende im Berufsfeld Ernährung
und Hauswirtschaft und im allgemeinbildenden hauswirt-
schaftlichen Unterricht. O.A

Verbraucher-Zentrale Hessen e.V. Ernährungsberatung (Hrsg.):

Schokokuß-Brötchen kontra Getreidebratling!? Schulcafés
und gesunde Ernährung. -Dokumentation eines
Erfahrungsaustausches- 27.11.1993 in Frankfurt.
Frankfurt/Main: o.A. 1996

Verbraucher-Zentrale Nordrhein-Westfalen e.V.(Hrsg.):

Vollwert-Schulkiosk. Ein Leitfaden für alle, die das
Lebensmittelangebot am Schulkiosk verbessern wollen.
Vollwert! Voll gut. Düsseldorf: o.A. 1996