

DGUV pluspunkt

www.dguv-pluspunkt.de



**Gesunde
Ernährung**

Recht:
Beim Jobben versichert

Zur Sache



ANDREAS BAADER

Leiter Internet-Kommunikation DGUV,
Chefredakteur DGUV pluspunkt

Wenn es um Essen und Ernährung geht, gibt es viele Meinungen, Erfahrungen, Sichtweisen und persönliche Vorlieben. Spätestens mit dem Trend zur Ganztagschule wird das Thema in Schulen zunehmend wichtiger. Schülerinnen und Schüler brauchen ein gutes Angebot, wenn sie den ganzen Tag in der Schule verbringen – und auch Lehrkräfte werden eine gute Mensa sicher regelmäßig nutzen. Schmackhaft, gesund, vielfältig, freundlich und preiswert – die Ansprüche an eine gute Schulverpflegung sind zahlreich und nicht leicht miteinander zu vereinbaren. Viele Schulen tun sich schwer, diese teils gegensätzlichen Anforderungen so umzusetzen, dass das Essensangebot breit akzeptiert wird. In unserer aktuellen Ausgabe möchten Ihnen ein paar Beispiele zeigen, wie Schulträger und Schulen in der Praxis mit dieser anspruchsvollen Aufgabe umgehen.

Andreas Baader

Inhalt 2/2015

Gesunde Ernährung

- 3 Modellprojekt: Bei der Planung einer neuen Mensa im Landkreis Coburg wurden Eltern, Lehrkräfte und Schülerschaft eng mit einbezogen:
„Ein Stück neuer Lebensraum“
- 6 Wie realisiert TV-Koch Johann Lafer sein innovatives Schulverpflegungs-Konzept? Ein Besuch in Rheinland-Pfalz:
„Qualität und Frische haben ihren Preis“
- 8 Tipps für ein gesünderes Sortiment am Schulkiosk:
Dschungel-Trunk und Vitaminis
- 10 Gesund, lecker und selbst gemacht: Beim Zubereiten der Speisen helfen Schülerinnen und Schüler der Gesamtschule Waltrop tatkräftig mit:
Schnippeleinsatz in der Schulküche
- 13 Auf ein Wort
Genießen nicht vergessen
- 14 Warum Ernährungsbildung wichtig ist und Mahlzeiten das soziale Miteinander fördern, erklärt Ernährungsexpertin Ines Heindl:
„Gemeinsames Essen schafft Vertrauen“

17 Leserbrief

18 Recht Beim Jobben versichert

20 Daran denken! Vollwertig essen nach den 10 Regeln der DGE

19 Impressum

Titelfoto: getty images

Trauer um die Opfer der Flugzeugkatastrophe

16 Schülerinnen und Schüler sowie zwei Lehrerinnen des Joseph-König-Gymnasiums in Haltern waren unter den Opfern des schrecklichen Flugzeugabsturzes Ende März in Südfrankreich. Die Gruppe befand sich auf der Rückreise von einem

Schüleraustausch in der Nähe von Barcelona. Die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung als Herausgeber, Redaktionsbeirat, Redaktion und Universum Verlag trauern mit den Angehörigen und der Schulgemeinde.



Fotos: Dominik Buschardt

Die neue Mensa im nordbayerischen Neustadt besticht durch moderne Architektur, viel Tageslicht und ein angenehmes Raumklima.

„Ein Stück neuer Lebensraum“

Wie baut man eine attraktive und bedarfsgerechte Mensa? Im nordbayerischen Landkreis Coburg wurden Eltern, Lehrkräfte und Schülerschaft eines Gymnasiums und einer Realschule eng in die Planungen für das neue Mensagebäude einbezogen.

Natur und Sonne – wer freut sich nach anstrengendem Unterricht nicht darüber? Etwas Ähnliches dachten sich wohl auch die Planerinnen und Planer des neuen Gebäudes. Durch die gläserne Gebäudefassade strömt jede Menge Tageslicht, Panoramafenster eröffnen den Blick auf ein Flussufer. „Dieses Gebäude ist ein Stück neuer Lebensraum, der uns geschenkt wurde“, freut sich Jochen Dotterweich, stellvertretender Direktor des Arnold-Gymnasiums.

Entstanden ist ein Ort zum Wohlfühlen. Weiße und frühlingsgrüne Farben versprühen das Flair einer modernen Lounge, bequeme Stühle und Sitzbänke laden zum Verweilen ein. Für angenehme Raumbedingungen sorgen die hochmoderne Lüftungstechnik, eine schallschluckende Decke, ein Linolboden und Lärmkufen am Mobiliar. Weitere Vorzüge sind täglich frisch zubereitetes Essen, die Salat-Selbstbedienungs-Insel und das nutzerfreundliche elektronische Bestell- und Bezahlssystem.

„Ein bayernweit einmaliges Modellprojekt“, sagt Susanne Dobelke von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die Expertin begleitete Planung und Bau der Mensa von Beginn an. Vorbildlich ist an dem Projekt, dass erstens der Qualitätsstandard für Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Leistungsverzeichnis und in Verträgen mit dem Speisenanbieter verankert >

wurde. Möglicherweise noch wichtiger ist der zweite Punkt, er lautet: Partizipation.

Spruch: Lange vor dem ersten Spatenstich wurden die Menschen, die das geplante Gebäude nutzen, mit ins Boot geholt. Los ging es im Jahr 2010. Weil die Mensa für zwei weiterführende Schulen gedacht war, wurden schulübergreifende Arbeits- und Projektgruppen eingerichtet. „Mensa ist mehr als nur Essen. Das war und ist bei uns ein Chefprojekt“, betont Karlheinz Schoofs, Direktor des Arnold-Gymnasiums.



Brigitte Keyser

„Die Politik wusste immer, was der aktuelle Stand war.“

Manchmal führen wir auch mit dem Kleinbus los, um andere bayerische Mensabetriebe zu besuchen“, erinnert sich Realschulrektor Ronald Bänisch.

Ein Ergebnis war, dass die Mittagskantine ebenso als Aula nutzbar sein sollte und zu den Ganztagskonzepten der Schulen passt. Wer heutzutage das Mensagebäude besucht, sieht fest montierte Medien- und Veranstaltungstechnik an den Wänden. Und im Unter- und Obergeschoss sind attraktive Räumlichkeiten für

Ganztagsangebote entstanden. Dabei arbeiten die Schulen mit einem kirchlichen Träger aus dem Ort zusammen. Das gemeinsame Planen beeinflusste auch das Miteinander beider Schulen

positiv. „In der Vergangenheit gab es immer mal Konflikte zwischen Schülergruppen“, berichtet Studiendirektor Dotterweich. Dies spiegelte sich auch in früheren Mensaplanungen wider, die ursprünglich sogar getrennte Speiseräume für Gymnasium und Realschule vorsahen. Diese Pläne sind längst

vom Tisch, wie der große Speisesaal für alle zeigt. Die Mensa, die exakt zwischen beiden Schulgebäuden liegt, kann so zum „Punkt der Begegnung“ werden und treibt die Schulentwicklung ein Stück voran.

4,1 Millionen Euro hat der Neubau gekostet. Bei einer solchen Investition ist ein heißer Draht zur Politik wichtig. „Alle Kreistagsfraktionen waren bei Planung und Bau eng eingebunden, die Politik wusste immer, was der aktuelle Stand war“, erzählt Brigitte Keyser, Fachbereichs-



Susanne Dobelke

„Ein bayernweit einmaliges Modellprojekt.“

Nicht allein die Schulleitungen, sondern auch Eltern, Lehrkräfte, Schülerinnen, Schüler und Landkreisverwaltung berieten in den Arbeitsgruppen Fragen wie diese: Was muss unsere Mensa leisten? Wie gelingt der Spagat von gesunder Schulverpflegung und hoher Akzeptanz? „Wir trafen uns sieben- bis achtmal jährlich.



Karlheinz Schoofs

„Mensa ist mehr als nur Essen.“

leiterin Bildung, Kultur, Sport. Außerdem wurde im Kreistag eine interfraktionelle Arbeitsgruppe eingerichtet, die sich ausschließlich mit dem Mensaneubau beschäftigte. Hilfreich war auch, „dass Bildung im Landkreis Coburg als Schlüsselthema gilt“, betont Keyser. Küche, Speisesaal und Kiosk sind nun seit einigen Monaten in Betrieb. Die bisherige Resonanz ist positiv: „Ich esse fast immer dort. Das Essen ist bezahlbar, die Sitze sind gut“, sagt Serkan Yetiskin (17), Schülersprecher des Gymnasiums. Auch andere

Informationen zum Projekt „Schulmensa von morgen“

- **Die Schulen:** Die Mensa wird genutzt vom Arnold-Gymnasium Neustadt und der Staatlichen Realschule Neustadt (Landkreis Coburg). Dort unterrichten insgesamt etwa 120 Lehrkräfte knapp 1.600 Schülerinnen und Schüler.
- **Investitionsvolumen:** Nach Angaben des Landkreises Coburg kostete der Bau des Mensagebäudes 4,1 Millionen Euro.
- **Handlungsleitfaden:** Auf Basis der Erfahrungen des Projekts „Schulmensa von morgen“ hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern einen umfangreichen Handlungsleitfaden erarbeitet: www.schulverpflegung.bayern.de
- **Mehr Ganztag:** Bayernweit werden täglich 250.000 Schülern serviert. Im Vergleich zu 2008 ist das eine Zunahme um 71 Prozent. (Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern)



Weitere Fotos auf dem Schulportal
www.dguv-lug.de, Webcode lug1042399

Jugendliche würdigen Essen und Atmosphäre der nagelneuen Mensa. Ein Monitor im Speisesaal zeigt, was es heute zu essen gibt: gebratene Hühnerbrust und vegetarisches



Ronald Bänisch

Gemüsecurry. Beim Essensangebot dürfen die Schulen ein Wörtchen mitreden. Die Essenspläne des Speiseanbieters werden mit Blick auf den DGE-Standard erstellt und regelmäßig mit einer Feedbackgruppe der Schulen abgestimmt. 70 bis 80 Mahlzeiten gehen derzeit Tag für Tag über die Theke. „Wir rech-

„Wir trafen uns sieben bis acht Mal jährlich.“

nen mit einer Startphase von ein bis zwei Jahren, Ziel sind 250 Essen täglich“, sagt Brigitte Keyser. Sie wünscht sich, dass die Zahl der Mahlzeiten wächst, damit der Mensabetrieb rentabel wird und die Basis für eine langfristige Zusammenarbeit mit dem Cateringunternehmen geschaffen wird. Auch deswegen liegen Mensa- und Kioskverpflegung in der Hand eines einzigen Betreibers: So können die Versorgungsbereiche untereinander quersubventioniert werden.

Zugunsten einer besseren Auslastung darf das Cateringunternehmen die Zubereitungsküche nutzen, um weitere öffentliche Einrichtungen wie Kitas im Landkreis zu versorgen.

Apropos, wie lassen sich Rentabilität und gesunde Schülernäh-

rung miteinander vereinbaren? Am Kiosk stapelt sich ein Berg von Chickenburgern – unter Schülerinnen und Schülern ein echter Verkaufsschlager. Vereinbart wurde, dass die heiß begehrten Brötchen ledig-

lich zweimal in der Woche angeboten werden.

„Das Essensangebot ist eine Gratwanderung“

Möglicherweise hat gesunde Schulpflege auch viel mit Kompromissen zu tun. Realschulrektor Bänisch: „Das Essensangebot ist eine Gratwanderung zwischen den Wünschen von Jugendlichen und Lehrkräften, den Interessen des Caterers und dem Ideal einer gesunden Ernährung.“

Selbst wenn in Neustadt mancher Burger genüsslich mit Remoulade oder Ketchup verzehrt wird: Im Coburger Land können alle stolz auf das neue Gebäude sein. Brigitte Keyser sagt: „Die Herangehensweise war aufwändig. Doch nur so war eine Lösung möglich, die von allen mitgetragen wird!“



René de Ridder,
Redakteur, Universum Verlag

✉ redaktion.pp@universum.de

„Qualität und Frische haben ihren Preis“

Sterne Koch Johann Lafer ist unter die Mensabetreiber gegangen. An einer Schule in Rheinland-Pfalz hat der prominente TV-Koch seit 2012 ein innovatives Konzept für die Schulverpflegung entwickelt und realisiert. Das Besondere: Eine schuleigene Ökotrophologin vermittelt praktisches und theoretisches Wissen über gesunde Ernährung.

Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Soße, Blumenkohlcurry oder Chicken Wings mit Kartoffelspalten. Was so lecker klingt, ist nicht der Auszug einer Speisekarte eines guten Restaurants, sondern gehört zum Repertoire der Mensa am Gymnasium Römerkastell in Bad Kreuznach (Rheinland-Pfalz). Seitdem Johann Lafer die neue Mensa betreibt, gehen dort solche Gerichte über die Theke. Mit seinem Konzept der Schulverpflegung, für das Lafer eigens die Firma „food@ucation“ gründete, punktet der Fernsehkoch inzwischen seit gut zwei Jahren bei Schüler- und Lehrerschaft. Die Idee: Schulverpflegung und Ernährungsbildung eng verzahnen. „Es reicht nicht

aus, Kindern gutes, gesundes und leckeres Essen anzubieten. Um ein Gefühl für guten Geschmack zu entwickeln, braucht man mehr. Food@ucation trägt dazu bei, Werte zu schaffen. Theorie und Praxis müssen sanft gefördert werden, neugierig und Lust auf mehr machen“, erklärt der Spitzenkoch.

Wie das in der Praxis gelingt? Beispielsweise durch die feste Zusammenarbeit mit Ökotrophologin Tina Gareis, für deren Kosten das Land Rheinland-Pfalz aufkommt. Die Ernährungswissenschaftlerin vermittelt den Schülerinnen und Schülern in Unterricht und Arbeitsgemeinschaften alles über gesunde Ernährung. „Viele Kinder haben keinen Bezug

zu Lebensmitteln. Diesen Zustand müssen wir ändern“, stellte sie bereits zu Beginn ihrer Arbeit in Bad Kreuznach fest.

Das bundesweit einzigartige Konzept geht auf. Die Koch-AG dienstags und donnerstags ist immer voll und viele Interessierte stehen schon einige Zeit im Voraus auf der Warteliste. Wer gerade keinen Platz in der AG ergattern konnte, kann sich im Mensabeirat engagieren. „Dort sind alle Jahrgangsstufen vertreten und der Speiseplan wird gemeinsam gestaltet. Das kommt gut an“, erklärt Schulleiter Herrmann Bläsius. „Überhaupt wurden die Schülerinnen und Schüler, aber auch die Eltern von Anfang an in die Planung der vier Millionen Euro



Stefan, 5. Klasse:

„Ich finde die Mensa ziemlich gut. Alles ist toll eingerichtet und es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, wo man sich hinsetzen kann. Außerdem gibt es überall was zu trinken, also Wasserspender.“



Nelly, 6. Klasse:

„Ich finde, das Essen schmeckt hier immer lecker. Es ist immer noch heiß, wenn man es bekommt, und es gibt immer etwas anderes. Super finde ich auch, dass man sich die Gerichte vorher angucken kann.“



Leon, 5. Klasse:

„Die Mensa ist super. Richtig gut ist, dass man schon ein paar Tage vorher immer zwischen zwei Gerichten entscheiden und vorbestellen kann, und wenn da mal nichts dabei ist, gibt es immer noch das Aktionsgericht, das passen könnte. Außerdem sehen die Stühle total cool aus.“



TV-Koch Johann Lafer kocht für Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums Römerkastell gesundes Essen.

teuren Mensa miteinbezogen. Das war ganz wichtig.“

So floss beispielsweise ihre Meinung zur Gestaltung des Speiseraums mit ein. Das Ergebnis: klare Farben, heller Holzfußboden, stylische Lampen, die warmes Licht erzeugen und viele verschiedene Sitzmöglichkeiten. Holzlamellen unter der Decke verhindern, dass es zu sehr hallt. Ein Ort, an dem sich mittags alle gerne aufhalten – sowohl die Schülerinnen und Schüler als auch die Lehrkräfte.

Ein Interview mit Johann Lafer zum Mensaprojekt finden Sie unter www.dguv-lug.de, Webcode lug1042399



Darüber hinaus begleiteten Fachleute aus dem Bereich Ernährungswissenschaft der Hochschule Fulda das Projekt. Sie fragten unter anderem an der Schule nach, was gerne gegessen wird, und analysierten die geschmacklichen Vorlieben der jungen Zielgruppe. Schon früh gründete sich in diesem Zuge der Mensabeirat und kochte gemeinsam mit Johann

Lafer eine Vielzahl an Gerichten, um zu testen, was ankommt. So entstand eine Sammlung von über 200 Rezepten, die den Geschmack der künftigen Esserinnen und Esser treffen sollte. „Das hat sich auf jeden Fall ausgezahlt“, sagt Bläsius. „Das Angebot wird sehr gut angenommen. Auch unsere Nachbarschule kommt zum Essen rüber. Inzwischen werden ungefähr 700 Essen täglich verzehrt. Da muss es ja schmecken.“

Schon eine Woche vorher ist es möglich, am PC oder per App auf dem Smartphone das vegetarische Gericht oder das Tagesgericht vorzubestellen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Alle wissen schon im Voraus, worauf sie sich in der Mittagspause freuen können, und die Küche kann Einkauf und Zubereitung der Mahlzeiten so besser planen. Wer nicht vorbestellt hat, kann immer noch auf das Aktionsgericht zurückgreifen, das zusätzlich jeden Tag angeboten wird. Durch die gute Planbarkeit gelingt es, die Speisen frisch zu kochen, nur kurz in die Durchreichen zu stellen und innerhalb weniger Minuten auszugeben.

„Überrascht bin ich immer noch darüber, dass auch das vegetarische Angebot sehr gut angenommen wird. Der Plan,

den Schülerinnen und Schülern neue Geschmacksrichtungen zu vermitteln und eine vielfältige Ernährung sichtbar zu machen, geht auf, denke ich. Es müssen nicht immer Burger mit Pommes sein“, so Bläsius. Ein Essen in der Mensa kostet die Schülerinnen und Schüler 3,00 Euro, wenn sie vorbestellt haben, und 4,00 Euro, wenn sie sich spontan für das Aktionsgericht entscheiden.

Aber: „Gute Qualität und Frische haben ihren Preis. Es ist nicht ganz einfach, die Bedürfnisse aller so zu erfüllen, dass die Kosten der Arbeit gedeckt werden. Schon gar nicht mit einem Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent für Schulessen“, verweist Johann Lafer auf die größte Hürde, auf die er während seiner Arbeit gestoßen ist. „Mein Ziel war und ist es, gutes, gesundes, leckeres und günstiges Mensaessen zu verwirklichen. Natürlich kann man nicht von Anfang an kostendeckend arbeiten, aber im Laufe der Zeit wird es funktionieren.“



Hanna Ashour,
Redaktionsvolontärin,
Universum Verlag
✉ redaktion.pp@universum.de

Dschungel-Trunk und Vitaminis

Schnelle Snacks für zwischendurch gibt's am Schulkiosk. Doch anstelle von Obst und Gemüse werden dort meist überwiegend Süßigkeiten angeboten. Dass es auch anders geht, zeigen die Empfehlungen des Main-Taunus-Kreises zum gesunden Schulkiosk-Sortiment. Zudem haben wir die Diplom-Ökotrophologin Dr. Claudia Osterkamp-Baerens gefragt, warum gesunde Lebensmittel an der Kiosk-Theke möglichst attraktiv präsentiert werden sollten.

Der Schulkiosk gilt als Anlaufstelle für alle, die einen Energieschub benötigen. Denn der Körper braucht Nahrung, um zu funktionieren. Berichte aus dem Schulalltag zeigen: Gesunde Schülerinnen und Schüler lernen besser als jene, die nicht auf ihre Ernährung achten. Das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen hat unter anderem die Leuphana Universität Lüneburg untersucht. Dort wurde festgestellt: Viele Schülerinnen und Schüler gehen morgens ohne Frühstück aus dem Haus. Das in der Realität zu ändern, ist leichter gesagt als getan.



Diplom-Ökotrophologin **Dr. Claudia Osterkamp-Baerens** rät, gesunden Produkten außergewöhnliche Namen zu geben.

Das sagt auch Dr. Claudia Osterkamp-Baerens. Als Ernährungscoach ist sie oft in Schulen unterwegs. Sie hat beobachtet, dass in deutschen Schulkiosken süße Lebensmittel häufig sehr offensiv angeboten werden: „Donuts und Hörnchen liegen meistens ganz vorn in der Reihe.“ Genau das mache es Kindern und Jugendlichen schwer, Nein zu sagen. „Nach den aktuellen Ernährungserhebungen essen 12- bis 17-Jährige in Deutschland deutlich weniger Obst und Gemüse, als für ihr Alter eigentlich empfohlen wird.“ Wichtig sei deswegen, das

Verpflegungsangebot in Schulen unter die Lupe zu nehmen und Schülerinnen und Schüler ein durchdachtes und attraktives Kioskangebot zu machen.

„Dadurch könnte man die Schüler dazu animieren, die für sie wichtigen und richtigen Lebensmittel auszuwählen“, so die Ernährungsberaterin.

Gesunde Verpflegung am Schulkiosk ist auch ein Anliegen von Michael Cyriax, Landrat des hessischen Main-Taunus-Kreises. So hat die Landkreisverwaltung Empfehlungen für ein Schulkiosk-Sortiment erarbeitet. „Wir haben das Ziel, dass sich die Vorlieben der Schülerinnen und Schüler in Richtung ‚gesund‘ entwickeln“, betont der Landrat. „Dafür können wir als Erwachsene viel tun.“ Er ist überzeugt: Geschmacksvorlieben werden durch Verfügbarkeit geprägt. Dazu zählen die Öffnungszeiten des Kiosks, die Preise und die Vielfalt im Angebot. Wer ein Kiosk führt, kann das Essverhalten der jungen Kundschaft in gewissem Maße steuern. „Indem Ungesundes teurer angeboten wird, gesunde Lebensmittel dagegen preiswert“, sagt Cyriax. Zucker, Gebäck oder andere Süßigkeiten sollte es außerdem nur in Maßen zu kaufen geben.

Für ein optimales Frühstück beispielsweise empfiehlt etwa das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) vier Lebensmittelgruppen. Alle vier sollten neben Getränken in einem Schulkiosk zu finden sein: Getreideprodukte (Kohlenhydrate), Milchprodukte (Eiweiß), Obst und Gemüse. Schon kleine Anpassungen des Angebotes können eine posi-

tive Wirkung entfalten. Backwaren etwa könnten aus Vollkornmehl bestehen, Butter dagegen sollte sparsam verwendet werden.

Allerdings lassen sich gesunde Speisen nicht von heute auf morgen im Sortiment verankern. Laut Hessischem Schulgesetz (§ 129) entscheidet die Schulkonferenz gemeinsam mit dem Schulträger darüber, ob ein Schulkiosk eingerichtet wird und wie das Warenangebot aussehen soll. Viele, die einen Kiosk betreiben sollen die Veränderungen dann im Alleingang umsetzen. „Das ist allerdings keine gute Idee“, sagt Ernährungsexpertin Dr. Claudia Osterkamp-Baerens. Hilfreicher sei es, wenn Eltern, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler eine Art Verpflegungsleitbild erarbeiteten. „Dazu könnte zum Beispiel ein Pausengremium gegründet werden. Dort werden die wichtigsten Eckpunkte zu den Ernährungszielen der Schulfamilie schriftlich festgehalten. Und die Ideen werden dann mit dem Kioskbetreiber umgesetzt.“ Idealerweise könnten einige aus der

Für Ihren Unterricht

Zur gesunden Ernährung bietet das Schulportal DGUV Lernen und Gesundheit für Lehrkräfte zahlreiche kostenlose Unterrichtseinheiten, abrufbar im Internet unter www.dguv-lug.de. Ende Mai erscheint die Einheit:

- **Bewusst einkaufen** (Sek. II, Webcode lug1073403)



Schüler-
schaft das
Marketing
für die neuen

Produkte im Pausenkiosk übernehmen, fährt sie fort. „Sie wissen am besten, wie die Angebote sein müssen, damit sie gut bei den Schülerinnen und Schülern ankommen. Außerdem nehmen Kinder und Jugendliche Vorschläge von Freunden oftmals besser an als von Erwachsenen.“

Um Lebensmittel schmackhaft zu machen, können auch hippe Namen helfen. Das Wort „gesund“ klingt in den Ohren vieler Schülerinnen und Schüler unattraktiv – mit ihm sollte nicht geworben werden. Ein Großteil der Kinder und Jugendlichen verbindet damit einen schlechten Geschmack. „Geben Sie auch den gesunden Produkten einen spannenden Namen und beziehen Sie dabei die Jugendlichen ein“, empfiehlt

Dr. Osterkamp-Baerens. „Dschungel-Trunk“ für einen Kakao oder „Vitaminis“ für Gemüsesticks können schon helfen, die Akzeptanz gesunder Lebensmittel unter Schülerinnen und Schülern zu erhöhen.

Kreative Namen sind eine gute Möglichkeit, gesunde Produkte auf neue Art im saisonalen Angebot unterzubringen, findet die Ökotrophologin. „Es muss attraktiv und trendy sein und zur Lebenswirklichkeit der Kinder und Jugendlichen passen. Gerade bei Siebt-, Acht- oder Neuntklässlern können frische Smoothies „To go“ da schon interessanter sein als ein normaler Apfel.“

Es bleibt dabei: Ein ideales Kioskangebot in der Schule sieht nicht nur schön aus, es enthält auch ein gutes Nährstoffpaket und schmeckt. Um gesunde Speisen dauerhaft anbieten zu können, die das Schulprofil ins rechte Licht rücken und zugleich wirtschaftlich sind, muss

es Kompromisse geben. Wichtig ist, die Schülerinnen und Schüler von Anfang an in die Zusammenstellung des Sortiments einzubinden und nicht zu schnell aufzugeben. Erfahrungsgemäß müssen neue Produkte öfter angeboten und wiedererkannt werden, bis sie auch wirklich angenommen werden.

> Die Empfehlungen des Main-Taunus-Kreises zum gesunden Schulkiosk-Sortiment sind abrufbar unter: www.mtk.org, Suchwort Schulkioskempfehlungen.



Sandra Winzer
ist freie Journalistin
aus Frankfurt/Main.

✉ redaktion.pp@universum.de

Schnippeleinsatz in der Schulküche

Verkochtes Allerlei ohne Vitamine und Geschmack hatten die Schülerinnen und Schüler der nordrhein-westfälischen Gesamtschule Waltrop satt. Ein anderes Verpflegungskonzept musste her. Fördermittel, der Einsatz der Schülerschaft sowie die Zusammenarbeit mit einem neuen Cateringunternehmen ermöglichen mittlerweile ein abwechslungsreiches Speiseangebot mit frischen Zutaten.

Es ist noch dunkel draußen. Doch die Küche der großen Mensa in der Gesamtschule Waltrop in Nordrhein-Westfalen ist hell erleuchtet. Dreimal in der Woche – Montag, Mittwoch und Donnerstag – beginnt morgens um 8:10 Uhr der „Schnippeldienst“. Acht bis zehn Schülerinnen und Schüler der 9. und 10. Klassen finden sich dort zusammen. Erste Amtshandlung: die Hände waschen oder desinfizieren. Ausgestattet mit Schürzen, bereitet das Schnippelteam das Gemüse für die Salatbar vor. Sie schneiden Paprika, Tomaten, Gurken und Möhren. Dabei sind sie auch gesetzlich unfallversichert. Außerdem rupfen sie grünen Salat.

Angeleitet werden sie von Stephanie Breimann, Lehrerin für das Fach Arbeitslehre/Hauswirtschaft. Für den Umgang mit Speisen gibt es Hygienevorschriften vom Kreisgesundheitsamt Recklinghausen. Die Lehrkräfte belegen dafür spezielle Fortbildungen und unterweisen die Schülerinnen und Schüler. Der Schnippeldienst ist gleichzeitig Teil des berufs-

orientierenden Unterrichts für Hauswirtschaftslehre. Um diese Uhrzeit sind alle noch ein wenig verschlafen. Die Schülerinnen und Schüler gehen fast wortlos ihren Aufgaben nach und arbeiten sehr konzentriert. Nachdem Derya und Eda die Möhren geschält haben, geben sie diese in die Schneidemaschine und lassen sie in feine Streifen häckseln.



Ulrike Waterkamp, stellvertretende Leiterin der Gesamtschule Waltrop und Initiatorin des neuen Konzepts.

Das Gemüse, das die Schülerinnen und Schüler für das Mittagessen vorbereiten, stellt das Cateringunternehmen „Stattküche“. „Es ist auf Kindergarten- und Schulverpflegung ausgerichtet, nach den DGE-Richtlinien zertifiziert

und verwendet zum Großteil Bioprodukte“, berichtet Breimann. Eingesetzt wird die Cook-and-Chill-Methode. „Das Essen wird in der Großküche des Caterers vorgegart und erst in der Schule in Dampfgarern essfertig zu Ende gekocht“, erklärt Ulrike Waterkamp, stellvertretende Schulleiterin und Initiatorin des neuen Konzepts.

Die Cook-and-Chill-Methode

Durch dieses Verfahren bleiben Nudeln und Gemüse bissfest sowie wichtige Inhaltsstoffe wie Vitamine erhalten. Um selbst frisch zu kochen, fehlen leider die Kapazitäten und das Geld. „Das Personal dafür ist einfach zu teuer“, sagt sie. Auch deshalb wurde die Schülerschaft stark in das Mensakonzept eingebunden. Neben dem Schnippeldienst übernehmen die Schülerinnen und Schüler während des Mittagessens auch den Mensadienst. Dieser rotiert zwischen den Klassenstufen 7 bis 10. Alle sind mal dran. Beide Dienste sind



Janika, 11. Klasse

„Das Essen ist frisch und schmeckt. Es hat eine höhere Qualität als früher. Da gab es das Essen aus Aluminiumpackungen und war völlig verkocht.“



Mohamed, 11. Klasse

„Ich finde es gut, dass es kaum Schweinefleisch gibt. Und wenn doch, ist es gekennzeichnet.“





Fotos: Nora Westhoff

Die Geschwister Derya und Eda Kesmer aus der Klasse 10a schälen Möhren für die Salatbar.

Die orangefarbenen T-Shirts für den Mensadienst liegen schon bereit. „Das ist das Erkennungsmerkmal und alle wissen, wer heute für den Ablauf zuständig ist“, berichtet Lehrerin Breimann, die die Anwesenheitsliste durchgeht. Es ist schon 12:15 Uhr, aber noch sind keine Schülerinnen und Schüler in Sicht. „Eigentlich wären die Siebtklässler dran, aber die haben mit den Zehnten getauscht“, erklärt sie. Nach und nach trudelt die Mannschaft ein.

Die Aufgaben des Mensadienstes sind: Tische abwischen, die Nudel- und Salatbar sauber halten, aber auch benutztes Geschirr und Besteck in den Industriegeschirrspüler räumen sowie das Geschirr abtrocknen und in die Schränke stellen. „Dies spart eine Menge Personalkosten, weshalb wir auch das Essen für 3,20 Euro anbieten können. Das ist ein Preis, den die Eltern mittragen können“, meint Ulrike Waterkamp. Für sozial schwache Familien gibt es Unterstützung: Die Eltern können bei der Kommune einen Antrag stellen, damit sie selbst nur ein Drittel tragen müssen. Das Amt übernimmt die restlichen zwei Drittel. „Allerdings steckt da ein gewaltiger Verwaltungsaufwand dahinter. Denn die Schülerinnen und Schüler kommen aus bis zu sechs verschiedenen Kommunen, es gelten mitunter andere Formulare“, erläutert die stellvertretende Leiterin der Gesamtschule.

Vegetarisches Angebot

Ein schöner Nebeneffekt: „Die Schülerinnen und Schüler lernen, Verantwortung zu übernehmen. Außerdem bringen sie dem Ganzen sehr viel mehr Wertschätzung entgegen. Es wird auch viel weniger Essen weggeworfen“, betont Waterkamp. „Auch die Eltern



Teil des berufsorientierenden Unterrichts. Dieser ist unterteilt in: Hauswirtschaftslehre, Wirtschaft und Technik. Auch hierbei sind die Schülerinnen

und Schüler gesetzlich unfallversichert, da es sich um Tätigkeiten handelt, die von der Schule initiiert und organisiert sind.



Max, 10. Klasse
„Ich finde es toll, dass man sich immer Nachschlag holen kann.“



Maya und Valentina, 10. Klasse

„Früher haben wir Essen in Aluschalen oder öfter auch belegte Brötchen in Tüten bekommen. Das waren Kinderportionen.“





Für die Salatbar haben Schülerinnen und Schüler der Klassen 9 und 10 das Gemüse vorbereitet. Zur Auswahl gibt es Paprikas, Gurken, Tomaten, Möhren und grünen Blattsalat.

sind von dem Konzept überzeugt. Ein Großteil unterstützt uns auch finanziell über den Eltern-Förderverein“, erzählt Waterkamp weiter.

Zum Tagesmenü gehört immer eine Suppe, mindestens ein vegetarisches Hauptgericht, der Pizza-Snack sowie die Nudel- und Salatbar. Vorteil: Alle können zwischen verschiedenen Gerichten wählen und entscheiden, worauf sie an diesem Tag Appetit haben.“ Ulrike Waterkamp ergänzt: „Für unsere Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund haben wir den Speiseplan angepasst – die Gerichte mit Schweinefleisch wurden reduziert. Jedes Menü

ist mit einem Icon gekennzeichnet, sodass alle wissen, ob und welches Fleisch verarbeitet ist.“

Heute gibt es zum Beispiel paniertes Putenschnitzel mit Naturreis und brauner Soße. Auch beim Dessert gibt es Auswahl: frisches Obst, Fruchtquark, Naturjoghurt und Vanillepudding. Vorteilhaft ist zudem, dass es in der Mensa keine abgepackten Produkte gibt. „Jahrelang hatten wir große Probleme mit dem Müll. Überall flogen die Verpackungen von Schokoriegeln und Trinkbecher herum“, erinnert sich Ulrike Waterkamp. „Das hat sich sehr gebessert.“

Kosten und Finanzierung

Das Umdenken kostete viel Mut und Ausdauer. „Zunächst haben wir im Kollegium geschaut, wie das andere Schulen machen. Mit 30 bis 40 Leuten sind wir in das nahe gelegene Ahlen gefahren, die ein ähnliches Modell umgesetzt haben. Nach diesem Vorbild hat die Schule auch ein Schnupperessen mit dem ausgewählten Speisenanbieter organisiert. Das kam gut an: 800 bis 900 Schülerinnen und Schüler haben daran teilgenommen“, erinnert sich die stellvertretende Schulleiterin.

Ein Teil der Küchenausstattung, Schränke, Arbeitsflächen, Kühlraum und Geschirr waren bereits vorhanden. Hinzu kamen Dampfgarer, Buffetwagen, Schneidemaschinen und Edelmetallschüsseln zum Aufbewahren des Gemüses. „Glücklicherweise haben wir zusätzlich circa 40.000 Euro aus IZBB-Mitteln erhalten, ohne die wir das Konzept nicht so schnell hätten umsetzen können“, sagt Waterkamp. Hinter IZBB verbirgt sich das Investitionsprogramm des Bundes „Zukunft, Bildung und Betreuung“ (siehe Infokasten auf S. 12).

Weiterführende Informationen

- Die Gesamtschule Waltrop (NRW) ist eine sechszügige Schule mit 1.200 Schülerinnen und Schüler. Davon nutzen durchschnittlich 450 das Mittagsangebot.
- In der Frühstückspause ab 10:00 Uhr gibt es am schuleigenen Kiosk frisch belegte Brötchen. Auch hier übernehmen die Schülerinnen und Schüler das Ruder: Unter Anleitung der Lehrkräfte schmieren sie die Brötchen, verkaufen sie und verwalten die Kasse.
- Infos zum Investitionsprogramm „Zukunft, Bildung und Betreuung“ (IZBB): www.ganztagsschulen.org

Bei der Umsetzung des neuen Mensakonzepts ist zudem der Eltern-Förderverein eine große Hilfe. Dieser private Verein hat mit der Stadt Waltrop einen Vertrag geschlossen. Der Vorteil: „Wir können uns das Cateringunternehmen selbst aussuchen und, wenn nötig, diesen auch

wechseln. Wir sind nicht auf öffentliche Ausschreibungen angewiesen“, erklärt Ulrike Waterkamp. Ihr Tipp für andere Schulen: „Ich rate allen genau hinzuschauen, welche Möglichkeiten es gibt. Ein besseres Essen ist machbar und wir alle haben es verdient.“



Diane Zachen,
Redakteurin, Universum Verlag
✉ redaktion.pp@universum.de

Auf ein Wort

Das Genießen nicht vergessen

Grünkernbratling, Fast Food oder doch das gute alte Pausenbrot? So unterschiedlich, wie die Familien das Thema Ernährung behandeln, so kontrovers wird es auch an den Schulen diskutiert. Tendenz: steigend. Denn zunehmende Ganztagsangebote führen dazu, dass sich immer mehr Schulen dem Thema Ernährung widmen. Das kann als lästiges „Muss“ angesehen werden, aber ebenso gut als willkommene Chance, Kulinarisches lustvoll und kreativ auszuprobieren.

Ausgewogene Ernährung und ausreichende Bewegung sind wichtig für die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit, das wissen wir alle. Allein

das Wissen, was „richtig“ und „gut“ ist, bestimmt aber noch nicht unser Handeln. Weder Schülerinnen und Schüler noch Erwachsene halten sich immer an das, was objektiv betrachtet vernünftig ist. Manche wollen ihre Ernährungsgewohnheiten ändern und fallen doch in den alten Trott zurück. Andere reagieren mit Trotz: Jetzt erst recht die doppelte Pommes mit Majo und die große Cola – aus Protest gegen die Gesundheitsapostel, die einem selbst beim Essen jeden Spaß verderben wollen ... Ja, „gesunde Ernährung“ muss in der Schule thematisiert werden. Aber Akzeptanz entsteht nicht durch rigore Verbote von „schlechtem“ Essen. Und auch nicht, wenn für das „rich-

tige“ Essen mit missionarischem Eifer geworben wird. Zwischen diesen Polen gibt es Erfolg versprechende Wege. Schülerschaft, Lehrkräfte, Eltern und Speisenanbieter können gemeinsam überlegen, planen, probieren, festlegen. Und dabei auch dem Ungesunden, dem Unvernünftigen, Platz einräumen. Den Platz, der ihm zukommt: ab und zu und in Maßen. Dann aber mit Genuss.



Dr. Christoph Matthias Paridon
gehört zum Redaktionsbeirat
DGUV pluspunkt.
✉ redaktion.pp@universum.de

Anzeige



Männer im Betrieb(s)Zustand

Der Praxisratgeber zur Männergesundheit

www.universum.de/maennergesundheit

Männer gehen zur Arbeit und nicht zum Arzt – ein gängiges Vorurteil? Leider nicht. Nachweislich kümmern sich Männer viel weniger um die eigene Gesundheit als Frauen und sind nur schwer für Präventionsangebote erreichbar.

Dr. Peter Kölln, Facharzt für Arbeitsmedizin und Berater für Betriebliches Gesundheitsmanagement, hat circa 60 Fachleute zum Thema interviewt – deren leicht lesbare und gut verständliche Statements regen zum Nachdenken und Aktivwerden an.

Ein Muss für Betriebliche Praktiker – Führungskräfte, Betriebsräte, Betriebsärzte, Personal, BEM-Beauftragte sowie Mediziner, Soziologen – aber auch für jeden am Thema interessierten Laien.

Universum Verlag GmbH · Taunusstraße 54 · 65183 Wiesbaden · Telefon 0611 90 30-501
Bestell-Fax: 0611 90 30-277/-181 · Internet: www.universum.de · E-Mail: vertrieb@universum.de
Registriert beim Amtsgericht Wiesbaden, HRB 2208 · Geschäftsführer: Siegfried Pabst, Frank-Ivo Lube

UV Universum
Verlag

„Gemeinsames Essen schafft Vertrauen“

Für viele Schulen ist gesunde Ernährung zu einem zentralen Thema geworden. Welchen Stellenwert Ernährungs- und Verbraucherbildung in den Lehrplänen hat, wie gesunde Verpflegungsangebote organisiert werden und warum Mahlzeiten gemeinschaftsstiftende Wirkung entfalten können, erklärt Prof. Dr. Ines Heindl von der Europa-Universität Flensburg.

Frau Prof. Dr. Heindl, gibt es eine Schule mit einem attraktiven, schmackhaften und gesunden Essen, das von Schülerinnen und Schülern akzeptiert wird und zugleich bezahlbar ist?

An einer Gemeinschaftsschule im Norden Schleswig-Holsteins in der Gemeinde Harrislee engagieren sich Eltern für eine gesunde Verpflegung in den kurzen Pausen. Dort wird eine Mischung aus belegten Broten, Brötchen plus Obst und Gemüse angeboten, auf

Süßigkeiten wurde verzichtet. An dieser Schule hat sich in mehr als 20 Jahren eine Esskultur entwickelt, bei der die einzelnen Wochentage für bestimmte Angebote stehen, weil jede Elterngruppe bei der Verpflegung andere Akzente setzt.

Leider kann vermutlich nicht jede Schule ein solches Konzept mithilfe von Eltern realisieren. Könnte so etwas auch ein Cateringunternehmen mit einem Kioskangebot leisten?

Selbstverständlich, wenn Cateringunternehmen auf die Wünsche der Schulen eingehen und nicht allein das Interesse verfolgen, die eigenen Produkte zu verkaufen. Anbieter sollten Schulen in dieser Hinsicht nicht unter Druck setzen. In der Mehrheit tun sie das meines Wissens auch nicht.

Häufig möchten Schulen auch mittags gutes, warmes Essen bieten, kämpfen jedoch immer wieder mit der Preisfrage. Wie sieht ein ideales Mensaessen aus?

Dafür gibt es bundesweit von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) einheitlich erarbeitete Qualitätsstandards. Diese Empfehlungen legen zum Beispiel Anteile von Gemüse und Fisch fest und verbieten den Einsatz von Geschmacksverstärkern. Meiner Meinung nach brauchen wir verbindliche Standards, bislang ist die Umsetzung an den Schulen freiwillig. Was den Preis angeht, müsste man sich eingestehen, dass 2,50 bis 3,00 Euro bei hohen Standards für ein Essen nicht ausreichend sind.

Wo erhalten Schulen Hilfe, wenn sie den Empfehlungskatalog der DGE umsetzen möchten?

In Berlin ist zum Beispiel auf Basis der DGE-Standards ein einheitlicher Ausschreibungskatalog erarbeitet worden. Er wird von jeder Schule genutzt, die ein warmes Mittagessen anbietet. Schulen haben damit einen guten Handlungsleitfaden, um europaweit nach einem Speiseanbieter zu suchen. Hinter der Erarbeitung steckt allerdings ein langwieriger mühseliger Prozess, weil die Interessen von Schulen, Politik und den Verpflegungsfirmen zusammengebracht werden mussten. Dass es gelungen ist, daran trägt die Berliner Vernetzungsstelle für Schulverpflegung ihren Anteil. Auch in anderen Bundesländern wären solche Ausschreibungskataloge wünschenswert, damit nicht jede Schule und jeder Schulträger in Sachen Mittagsverpflegung auf eigene Faust kämpfen muss.

Wie können Schulen von den erwähnten Vernetzungsstellen profitieren?

In jedem Bundesland gibt es eine Vernetzungsstelle – zurzeit finanziert durch Projektmittel des Bundes – die bei Fragen zur Schulverpflegung als Ansprechpartnerin fungiert. Für Schulen wäre es sinnvoll, einen Mensaausschuss einzurichten, der das Heft in der Hand hält, und in dem alle beteiligten Zielgruppen vertreten sind – Schülerinnen und Schüler, Eltern und Lehrkräfte und sonstige schulische Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Die Vernetzungsstellen können Erfolgsfaktoren aus der Erfahrung anderer Schulen vermitteln und Ideen



Prof. Dr. Ines Heindl ist Expertin für Ernährungs- und Verbraucherbildung von der Europa-Universität Flensburg.



Foto: getty / Dag Sundberg

Gemeinsam eingenommene Mahlzeiten in der Mensa können das soziale Klima an Schulen verbessern.

liefern. Denn jede Schule sollte ein für ihre Bedürfnisse passgenaues Verpflegungskonzept entwickeln, die DGE-Standards einbeziehen und daraus einen Kriterienkatalog aufstellen. Das betrifft die Suche nach einem neuen Cateringunternehmen genauso wie die Umsetzung eines Schulprojektes rund um Ernährung.

Wie kann Ernährungsbildung stärker in den Schulalltag integriert werden? Reicht es aus, Arbeitsgemeinschaften fürs Kochen anzubieten?

Hier würde ich auf einer höheren Ebene ansetzen. Derzeit suchen die Bundesländer nach Wegen, das Fach Verbraucherbildung einzuführen. Damit wird

der Zusammenhang von Ernährungs-, Gesundheits- und Verbraucherbildung fest in der pädagogischen Verantwortung von Schulen verankert. Das geht weit über Hauswirtschaft und Koch-Arbeitsgemeinschaften hinaus. Im Idealfall wird das Unterrichtsfach Hauswirtschaft in das neue Schulfach überführt.

Was sollte in diesem Bereich vermittelt werden?

In Schleswig-Holstein lernen Kinder und Jugendliche, wie sie beim Einkaufen von Lebensmitteln und ihrer Zubereitung mit der Nahrung umgehen, so wie es im Fach Hauswirtschaftslehre bereits der Fall war. Dieser Ansatz wurde um den Komplex „Pri-

vater Verbrauch, Konsum und Lebensstil“ erweitert. Informiert wird darüber, wie sich Gewohnheiten auf eine nachhaltige und gesunde Lebensführung auswirken, was schadet, was nützt und wo die richtigen Produkte zu finden sind. Wir müssen den zukünftigen Verbraucherinnen und Verbrauchern in den Schulen mehr Informationen und vor allem Orientierung bieten, bevor es an die eigentliche Nahrungszubereitung geht. Außerdem hat eine Ernährungs- und Verbraucherbildung die Aufgabe, Haltungen und Einstellungen zu verändern. Wichtig wäre zudem, dass der Lehrstoff mit dem stimmig ist, was Schülerinnen und Schüler in der Pausenverpflegung ihrer eigenen Schule erleben.

Finanzen und Zuschüsse

- **Zuschüsse:** Das Schulessen kann vom jeweiligen Schulträger subventioniert werden. Dieser entscheidet auch über die Höhe der Zuschüsse. Familien mit geringem Einkommen können im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepakets bei den Jobcentern individuelle Zuschüsse für die Mittagsversorgung beantragen.
- **Skandinavien:** In Finnland und Schweden beispielsweise ist die Schulverpflegung kostenfrei. In Finnland wird das nach festgelegten Ernährungsrichtlinien zubereitete Schulessen seit Jahrzehnten komplett steuerfinanziert.
- **Studie:** Beim europäischen Forschungsprojekt „iPOPY“ (2007 bis 2010) untersuchte Dr. Benjamin Nölting vom Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin die Möglichkeit innovativer Bio-Verpflegung in öffentlichen Schulen. Dabei wurde die Schulverpflegung in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen vergleichend ausgewertet.

Womit wir bei der richtigen Auswahl von Kiosk- und Mensabetreibern wären.

Genau. Neben der Speisenauswahl und -gestaltung ist der Ort wichtig, an dem gegessen wird. Mensaräume sollten nicht zu lärmbelastet sein. Ebenso bedeutsam ist die gute Kommunikation des Personals. Geht es an der Essensausgabe höflich und freundlich zu, werden Empfehlungen und Tipps gegeben? Die Umgangsformen werden als wichtige Faktoren für das Gesamtklima einer Mensa unterschätzt. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schulen, zahlt sich am Ende auch finanziell aus, weil die Kinder und Jugendlichen dann gern und regelmäßig kommen. ➤



Foto: mauritius / Wolfgang Weinhäupl

Ernährungsbildung hat die Aufgabe, Haltungen und Einstellungen zu verändern.

Gutes Essen in guter Atmosphäre, was gehört für Sie dazu?

Zur gesunden Ernährung gehört eine gute Atmosphäre. So steigen die Chancen, dass selbst Salat zum Renner wird. Trotzdem werden Pizza, Pasta, Pommes nicht verboten. Es geht um Wahlfreiheit bei zugleich starken Anreizen für Angebote einer gesunden Ernährung.

Wer dies in den Lebensalltag der Schülerinnen und Schüler integriert und sie anregt, sich intensiv damit zu beschäftigen, erreicht eine positive Wertschätzung gegenüber Nahrung und Menschen.

Was meinen Sie damit konkret?

Essen lebt von der Gemeinschaft. Es sind Menschen, die am Tisch gemeinsam essen, reden und lachen. Wer das Essen geschickt als Ritual etabliert, kann das soziale Miteinander fördern und zum Beispiel Schülerinnen und Schüler verschiedener Altersstufen zusammenbringen. Mir ist eine Schule bekannt, in der ältere Jugendliche Schulneulinge in die Mensa begleiten. So etwas baut Brücken. Auch für Inklusion sind solche Ansätze wichtig. Zugleich sollten weiterführende Schulen die Bedürfnisse älterer Schülerinnen und Schüler berücksichtigen, die auch mal unter sich sein wollen. Sie könnten bei Bedarf in einem abgetrennten Bereich sitzen können.

Gibt es Erkenntnisse, welchen Einfluss gemeinsame Mahlzeiten auf eine positive Entwicklung von Kindern und Jugendlichen haben?

Durch die Kommunikation beim Essen werden soziale Kompetenzen geschult. Gemeinsames Essen beeinflusst außerdem die geistig-emotionale Entwicklung beim Aufbau von Bindungen.

➤ Weitere Hinweise zu gesunder Ernährung finden Sie auf den Seiten der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.“ im Internet unter www.dge.de

Belege dafür liefert die Hirnforschung. Wenn wir essen, gehen etwa Gerüche direkt ins limbische System des Gehirns, wo Gefühle verarbeitet werden. Auf diese Weise werden über eine positiv besetzte Atmosphäre und das Miteinander bei gutem Essen Vertrauen und Vertrautheit aufgebaut, im Elternhaus ebenso wie in der Schulmensa.

Was wünschen Sie sich zum Thema Schulverpflegung von der Politik?

Eigentlich sollte die Verpflegung für Schülerinnen und Schüler überall kostenfrei sein. Vorbild sind Schweden und Finnland: In diesen Ländern müssen die Eltern nichts bezahlen, weil die Meinung vorherrscht, dass gute Schulverpflegung ein wichtiges gesellschaftliches und pädagogisches Anliegen ist. Niemand kann mir erzählen, dass dies nicht auch im reichen Deutschland möglich wäre.

Das Gespräch führte **Mandy Ganske-Zapf**, freie Journalistin in Magdeburg und Berlin.

✉ redaktion.pp@universum.de

Anzeige

Psychische Erkrankungen im Betrieb

www.universum.de/shop

Inhalte:

- Basisinformationen, Handlungsbedarf und Interventionsmöglichkeiten
- Betriebliche Integration und Inklusion
- Das Leistungsangebot der Sozialversicherungssysteme
- Praxishilfen für den betrieblichen Alltag

Zielgruppen:

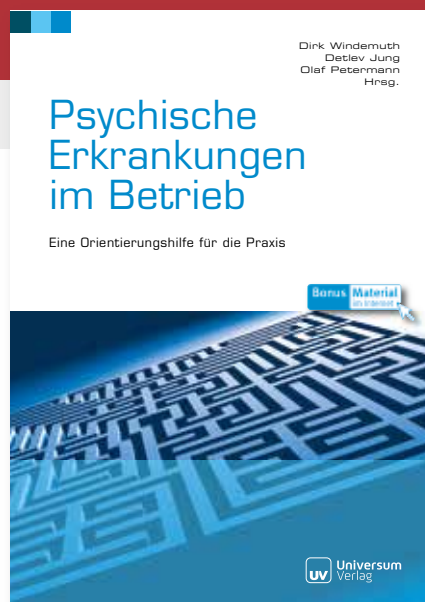
- Betriebliche Praktiker – Führungskräfte, Betriebsräte, Betriebsärzte, Personaler, Sicherheitsfachkräfte, BEM-Beauftragte

Herausgeber:

Prof. Dr. phil. Dirk Windemuth, M.P.H. (Direktor des Instituts für Arbeit und Gesundheit der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung – IAG, Dresden)

Priv.-Doz. Dr. Detlev Jung (Leitender Betriebsarzt des Zweiten Deutschen Fernsehens – ZDF, Mainz)

Olaf Petermann (Vorsitzender der Geschäftsführung der Berufsgenossenschaft Energie Textil Elektro Medienerzeugnisse – BG ETEM, Köln)



472 Seiten, ISBN 978-3-89869-406-3, Preis 59,00 €

Universum Verlag GmbH · Taunusstraße 54 · 65183 Wiesbaden · Telefon 0611 90 30-501
Bestell-Fax: 0611 90 30-277/-181 · Internet: www.universum.de · E-Mail: vertrieb@universum.de
Registriert beim Amtsgericht Wiesbaden, HRB 2208 · Geschäftsführer: Siegfried Pabst, Frank-Ivo Lube

UV Universum
Institut



Briefe an die Redaktion

Diverse Praxistipps für mehr Ruhe im Unterricht präsentierten wir auf der Rückseite unserer Ausgabe 1/2015. Dazu erreichte uns der folgende Leserbrief:

Der sogenannte „Schweigefuchs“ ist in seiner Gestik identisch mit dem Erkennungszeichen der „Grauen Wölfe“/Bozkurtlar/Ülkücü-Bewegung, die als nationalistisch einzuschätzen ist. Wenn nun in Klassen, die von Kindern und Jugendlichen mit türkischem oder kurdischem Hintergrund besucht werden, der „Schweigefuchs“ benutzt wird, so schwingt im Subtext die Symbolik einer nationalistischen Bewegung mit, die von den Schülerinnen und Schülern auch so gelesen und verstanden werden kann.

In Lehrerfortbildungen im Kontext der LfB-Maßnahme NRW „Schulkultur entwickeln – Demokratie gestalten“ machen wir die Lehrkräfte auf diesen Hintergrund aufmerksam und raten davon ab, diese Geste zu benutzen und lieber nach Alternativen zu suchen. Ein weiterer Tipp aus unserer Fortbildungspraxis: Lärmampeln sind mittlerweile auch als deutlich günstigere Apps (Kosten: maximal fünf Euro) für Tablet-PCs zu beziehen und zumindest für den zeitweiligen Einsatz und das Sensibilisieren von Schülerinnen und Schülern im Unterricht gut nutzbar.

Markus Klecker

Bezirksregierung Arnsberg,
Dezernat 46 – Lehrerfortbildung
Laurentiusstr. 1, 59821 Arnsberg

Über den gesetzlichen Unfallversicherungsschutz auf dem Schul- und Heimweg informierten wir in der Ausgabe 1/2015. Dazu gab es diese Nachfrage:

Zu Ihrem Thema „Auch auf Wegen gut versichert“ habe ich eine Frage. Ich unterrichte an einer Berufsschule in Köln und möchte mit zwei Klassen zur Frankfurter Messe fahren. Da viele Schülerinnen und Schüler von weit her zur Schule anreisen, wäre oft ein direkter Weg nach Frankfurt kürzer. Ist eine private Anreise direkt nach Frankfurt auch versichert?

Tobias Leupold

Georg-Simon-Ohm
Berufskolleg
Westerwaldstr. 92,
51105 Köln

Antwort der Redaktion:

In dem geschilderten Fall handelt es sich bei dem gemeinsamen Besuch der Frankfurter Messe um eine schulische Veranstaltung der Berufsschule in Köln. Teilnehmende Schülerinnen und Schüler sind daher bei der Unfallkasse Nordrhein-Westfalen unfallversichert. Für sie besteht Unfallversicherungsschutz, unabhängig davon, ob die Jugendlichen gemeinsam von Köln oder einzeln von ihrer Wohnung aus anreisen. Aus zeitlichen und organisatorischen Gründen sowie mit Blick auf den Gemeinschaftsgedanken kann es unabhängig von der Frage des Versicherungsschutzes sinnvoll sein, eine bestimmte Bahnverbindung auszuwählen, bei der Einzelne an günstig gelegenen Stationen zusteigen können.

Michael von Farkas

Mitglied der Geschäftsführung, Kommunale Unfallversicherung Bayern (KUVB)



Tipps für Ihren Unterricht



Dieses und weiteres Unterrichtsmaterial finden Sie auf www.dguv-lug.de zum **kostenfreien Download**.

Natur, Umwelt, Technik:
Meine Sinne: Schau genau!
Primar



Stresskompetenz/
Arbeitsorganisation:
Stark im Team
Sek. I



Sucht- und
Gewaltprävention:
Zivilcourage
Sek. II



Gesundheitsschutz:
Richtig trinken
BBS



Gesundheitsschutz:
**Arbeitsmedizinische
Vorsorge**
BBS



Büroarbeit:
Mobiles Arbeiten
BBS



Wir freuen uns über Ihre Leserbriefe!

Schreiben Sie uns:  redaktion.pp@universum.de

Lernen und
Gesundheit
das Schulportal der DGUV



Beim Jobben versichert

Während Praktika und Ferienjobs sind Schülerinnen und Schüler durch die gesetzliche Unfallversicherung geschützt. Ausnahmefälle können allerdings auftreten, falls sich eine Praktikumsstelle im Ausland befindet.

Mit der Urlaubs- und Ferienzeit beginnt auch die Saison der Aushilfen und Ferienjobs. Zahlreiche Schülerinnen und Schüler werden in Unternehmen und Betrieben als Ferienaushilfen tätig sein oder ein Praktikum absolvieren. Damit stellt sich auch die Frage nach dem Versicherungsschutz. Keine Sorge: Auch beim Ferienjob besteht gesetzlicher Unfallschutz, selbst dann, wenn Aushilfskräfte nur vorübergehend beschäftigt werden.

Versichert ohne besonderen Antrag

Kurzzeitige Aushilfskräfte, Praktikantinnen und Praktikanten sind ohne besonderen Antrag bei den Berufsgenossenschaften und Unfallkassen versichert. Hierbei spielt es keine Rolle, in welchem Betrieb die Aushilfstätigkeit geleistet wird, ob in der Gastronomie, im städti-

schen Bauhof, im Supermarkt oder beim Arbeitgeber der Eltern. Der gesetzliche Unfallversicherungsschutz besteht für Ferienjobber uneingeschränkt. Jeder Betrieb ist mit seinen Beschäftigten Mitglied einer Berufsgenossenschaft oder Unfallkasse. Diese entschädigt nicht nur die Unfälle der „hauptamtlich Beschäftigten“, sondern auch diejenigen der Aushilfen und Ferienjobber. Die Leistungen sind exakt die gleichen, egal welche Berufsgenossenschaft oder Unfallkasse letztendlich zuständig ist und in welchem Umfang das Beschäftigungsverhältnis bestanden hat. Ob Vollzeit- oder Teilzeitjob oder gar eine unregelmäßige Beschäftigung auf Stundenbasis: Die gesetzliche Unfallversicherung greift in jedem Fall.

Der Versicherungsschutz im Rahmen der Schülerunfallversicherung besteht jedoch nur für schulische Veranstaltungen, die

im organisatorischen Verantwortungsbereich der Schule durchgeführt werden. So absolvieren Jugendliche der neunten oder zehnten Klasse üblicherweise ein Schulpraktikum zur Berufsorientierung.

Ausnahmen bei Auslandspraktika

In aller Regel liegen Schülerpraktika im organisatorischen Verantwortungsbereich der Schule, die gemäß dem einschlägigen Schulrecht Einfluss auf Inhalt und Form des Praktikums nimmt und die Schülerinnen und Schüler persönlich vor Ort betreuen muss. Gleichgültig ist dabei, ob der Schülerin oder dem Schüler eine Praktikumsstelle von der Schule zugewiesen wurde oder ob es sich um ein freiwilliges Praktikum handelt. Während dieser Betriebspraktika sind Schülerinnen und Schüler durch die



Ferienjobber sind bei Berufsgenossenschaften und Unfallkassen versichert.

gesetzliche Schülerunfallversicherung geschützt. Sie sind bei der für die Schule zuständigen Unfallkasse versichert und nicht bei der für den jeweiligen Praktikumsbetrieb zuständigen Berufsgenossenschaft.



Nicht versichert, wenn die Schule keine Einwirkungsmöglichkeit hat.

Versichert, wenn z. B. die Lehrkraft einer ausländischen Schule Kooperationspartner ist.

Heimatschule auf Organisation und tatsächliche Durchführung des Praktikums tatsächlich noch einwirken kann.

Hin und wieder lässt es sich nicht vermeiden, dass ein schulisches Betriebspraktikum auch in die Ferienzeiten fällt. Zum Beispiel dann, wenn Schülerinnen oder Schülern wegen Krankheit eine Teilnahme zur regulären Zeit nicht möglich war. In solchen Fällen besteht gesetzlicher Unfallversicherungsschutz, sofern das Betriebspraktikum im organisatorischen Zusammenhang mit dem Schulbesuch steht.

Für Ferienjobs und Praktika hingegen, die sich Schülerinnen und Schüler auf eigene Faust ausgewählt haben und die nicht im Verantwortungsbereich der Schule liegen, greift die sonst gültige Schülerunfallversicherung nicht.

Bei Ferienjobs sind sie in den Unternehmen wie alle anderen Beschäftigten auch über eine Berufsgenossenschaft gesetzlich gegen Arbeitsunfälle versichert. Sie erhalten im Schadensfall die gleichen Leistungen wie reguläre Beschäftigte. Der Versicherungsschutz umfasst ebenso alle unmittelbaren Wege von und zur Firma.

Nicht versichert über die gesetzliche Unfallversicherung ist, wer einen Ferienjob oder ein freiwilliges Praktikum im Ausland ausübt. Das gilt in der Regel auch dann, wenn es sich um ein deutsches Unternehmen handelt. Denn im Fall eines Auslandspraktikums fehlt es regelmäßig an einer tatsächlichen Einwirkungsmöglichkeit der Schule. Der organisatorische Verantwortungsbereich lässt sich jedoch aufrechterhalten, wenn man einen Kooperationspartner einschaltet, zum Beispiel die Lehrkraft einer ausländischen Partnerschule vor Ort. Dies ist aber immer eine Frage des Einzelfalls, weil geprüft werden muss, inwieweit die



Alex Pistauer arbeitet im Bereich „Strategische Steuerung“ bei der Unfallkasse Hessen, Frankfurt/Main.

✉ redaktion.pp@universum.de

Impressum

DGUV *pluspunkt* erscheint vierteljährlich und wird herausgegeben von der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV), Glinkastraße 40, 10117 Berlin
Internet: www.dguv.de

Chefredaktion:
Andreas Baader (verantwortlich)
DGUV Sankt Augustin
Tel.: (02241) 231-1206

Redaktion:
René de Ridder (Stv. Chefredakteur)
Diane Zachen
E-Mail: redaktion.pp@universum.de

Redaktionsbeirat:
Brigitte Glismann, Michael von Farkas,
Matthias Jaklen, Daniel Kittel, Bodo Köhmedt, Annette Michler-Hanneken,

Marion Müller-Straske, Nil Yurdatap

Grafische Gestaltung:
www.grafikdesign-weber.de

Herstellung:
Harald Koch, Universum Verlag GmbH

Marketing und Verkauf:
Susanne Dauber, Universum Verlag GmbH
Tel.: (0611) 90 30-121

Druck:
Printmedienpartner GmbH,
Böcklerstraße 13, 31789 Hameln

Produktion und Vertrieb:
Universum Verlag GmbH
65175 Wiesbaden, Tel.: (06 11) 90 30-0
Fax: (06 11) 90 30-281
Internet: www.universum.de
Vertretungsberechtigte Geschäftsführer:

Siegfried Pabst und Frank-Ivo Lube;
die Verlagsanschrift ist zugleich ladungs-
fähige Anschrift für die im Impressum
genannten Verantwortlichen und Vertre-
tungsberechtigten.

Anzeigen:
Anne Prautsch, Universum Verlag GmbH
Tel.: (06 11) 90 30-2 46
Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 11;
ISSN 2191-1827

Bestellungen:
Annemarie Jung, Tel.: (06 11) 90 30-2 64
Fax: (0611) 9030-277,
vertrieb@universum.de
Nachdruck von Texten, Fotos und Grafiken
– auch auszugsweise – nur mit schriftlicher
Genehmigung des Herausgebers und des

Verlags. Das gilt auch für die Aufnahme
in elektronische Datenbanken und
Mailboxes sowie für die Vervielfältigung
auf CD-ROM und die Veröffentlichung im
Internet.

Für mit Namen oder Initialen gezeichnete
Beiträge wird lediglich die allgemeine
presserechtliche Verantwortung
übernommen.

Zusätzliche Exemplare können über
den zuständigen Unfallversicherungs-
träger kostenlos angefordert oder beim
Universum Verlag zum Jahresabopreis
(4 Ausgaben) von 7,80 Euro incl. MwSt.
zuzüglich Versandkosten bezogen
werden.

Daran denken !



10 Regeln der DGE



1. Die Lebensmittelvielfalt genießen



2. Reichlich Getreideprodukte sowie Kartoffeln



3. Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“!



4. Milch und Milchprodukte täglich, Fisch ein- bis zweimal in der Woche, Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen



5. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel



6. Zucker und Salz in Maßen



7. Reichlich Flüssigkeit



8. Schonend zubereiten



9. Sich Zeit nehmen und genießen



10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Weitere Infos zum vollwertigen Essen und Trinken bietet die Deutsche Gesellschaft der Ernährung unter: **www.dge.de**