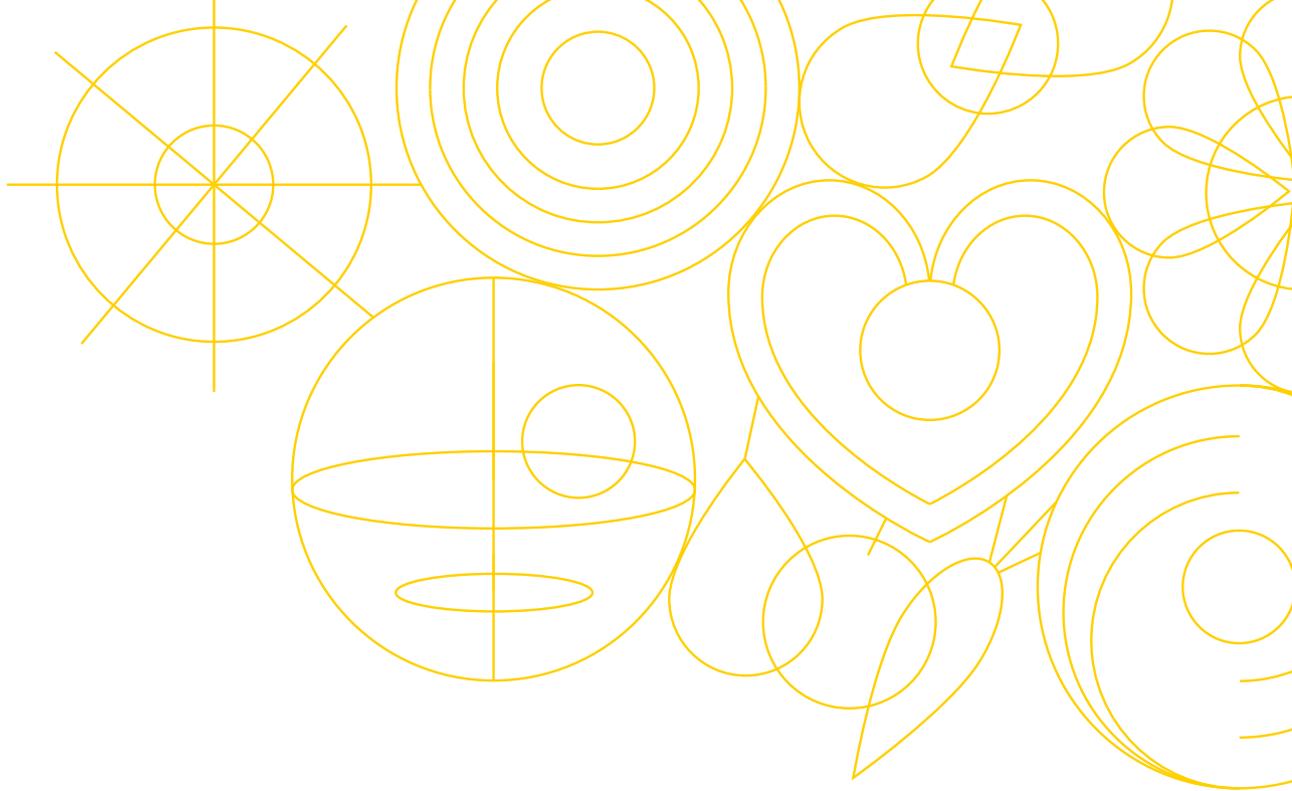


Schulverpflegung im Ganztag – dynamisch und individuell



Sehr geehrte Akteurinnen und Akteure im Bereich Ganztag und Schulverpflegung,

mit der vorliegenden Begleitinformation möchten wir Ihnen einen Einblick in die Themen Schulverpflegung und Ernährungsbildung im Ganztag in Hessen geben. Anhand der acht Qualitätsbereiche für ganztägig arbeitende Schulen stellen wir Ihnen in diesem Kontext ausgewählte Themenschwerpunkte vor. Sie erhalten fachliche Impulse, einfach und kompakt zusammengefasst, darüber hinaus wird auf Herausforderungen sowie Gelingensbedingungen eingegangen. Ergänzend hierzu finden Sie Tipps für die Umsetzung im Schulalltag sowie einen Verweis zu weiterführenden Beispielen, die veranschaulichen, wie verschiedene Schulen in der Praxis die Bereiche des Qualitätsrahmens für ganztägig arbeitende Schulen ausgestalten.

In Hessen gibt es derzeit 1346 Schulen mit Ganztagsangeboten, das sind rund 81 % aller Schulen in Hessen. Seit dem Schuljahr 2015/16 fördert die hessische Lan-

desregierung überdies mit dem Pakt für den Ganztag den weiteren Auf- und Ausbau von Grundschulen mit Ganztagsangeboten. Gemeinsam mit den Schulträgern soll im Rahmen des Pakts für den Ganztag ein verlässliches Bildungs- und Betreuungsangebot von 7:30 bis 17:00 Uhr an allen Grundschulen, die dies wünschen, geschaffen werden. Darüber hinaus stellt der Schulträger sicher, dass den Schülerinnen und Schülern sowie dem Personal der Schule an allen Unterrichtstagen mit Nachmittagsangebot ein warmes, ausgewogenes Mittagessen angeboten werden kann. Er gewährleistet die für ein Essensangebot erforderliche räumliche, sächliche und personelle Ausstattung der Schule.

Damit gibt es neben Kindertagesstätten, Kindergärten und Horten vielerorts ein durchgehendes Betreuungsangebot für Kinder ab dem ersten Lebensjahr bis zum Wechsel in die weiterführende Schule. In Konsequenz

daraus wird die Nachfrage nach Ganztagsangeboten an Schulen in Zukunft, vor allem in den unteren Jahrgangsstufen, weiter steigen. Von besonderer Bedeutung ist hierbei die Mittagsverpflegung. Schule als zentraler Lern- und Lebensraum sollte ein Ort sein, an dem „gut verpflegt“ und Ernährungsbildung gelebt wird. Dies gelingt nur dann, wenn alle Akteurinnen und Akteure an der Gestaltung der Verpflegung beteiligt sind, diese in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung eingebunden und somit von allen akzeptiert wird. Infolgedessen gilt es, rechtzeitig auf den steigenden Bedarf zu reagieren und mit altersgerechten Angeboten eine attraktive Ganztagschule zu gestalten.

An vielen Schulen ist in den vergangenen Jahren bereits eine neue Lernkultur und Rhythmisierung des Schultages etabliert worden. Auf dem Weg zu einer gesundheitsförderlichen Schule ist insbesondere der sinnvolle Wechsel von Phasen der An- und Entspannung, wozu auch das Essen und Trinken im Ganzttag zählt, von Bedeutung. Ganztagschulen können das selbstständige Lernen und Arbeiten der Schülerinnen und Schüler fördern, denn mehr schulische Zeit erlaubt es, neue Wege zu gehen. Kooperationen mit außerschulischen Partnern ermöglichen eine Öffnung von Schule, da Kinder und Jugendliche dort immer mehr Zeit auch außerhalb des Unterrichts verbringen. Und mit einem breiten Spektrum an Angeboten, die über den Unterricht hinausgehen, können Ganztagschulen ihrer heterogenen Schülerschaft besser gerecht werden.

Die wichtigen Bausteine für mehr Bildungsgerechtigkeit – individuelle Förderung, Inklusion und Integration von Kindern und Jugendlichen mit Migrationshintergrund – gehen letztlich allesamt in der Ganztagschule auf. Welche Lern- und Lebenswelten sich hinter den Schultoren der hessischen Ganztagschulen eröffnen, ist jedoch sehr unterschiedlich.

Sie als wichtige Akteurinnen und Akteure in diesem Bereich werden dazu beitragen, hessische Ganztagschulen weiter zu entwickeln, und damit den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit geben, ihre Persönlichkeit und ihre Talente besser zu entfalten.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Erfolg in Ihrer Berufspraxis.

*Ihre Serviceagentur Ganzttag
Hessen und Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen*

Einleitung

Was ist eine Ganztagschule? _____	9
Die acht Qualitätsbereiche und ihre inhaltlichen Schwerpunkte _____	10
Serviceagentur Ganzttag Hessen (SAG) _____	12
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS) _____	13
Zusammenarbeit SAG und VNS _____	14

Fachinformationen im Kontext der acht Qualitätsbereiche



Steuerung der Schule

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) _____	18
Zielsetzung von BNE _____	19
Leitbild der nachhaltigen Entwicklung _____	19
BNE in der Schulverpflegung und Ernährungsbildung _____	20
BNE im Ganzttag _____	22
Fazit _____	23
Mehr zum Thema _____	23



Unterricht und Angebote

Schüler kochen für Schüler im Ganzttag _____	24
Einbettung in den Ganzttag _____	25
Schulkultur und Umfeld _____	25
Partizipation als Schlüssel zur erfolgreichen Umsetzung _____	26

Voraussetzungen für die Umsetzung _____	27
Erforderliche Strukturen _____	27
Vorbereitung der Umstellung _____	29
Praxistipps _____	29
Nach einem Jahr: Resümee ziehen _____	30
Fazit _____	30
Mehr zum Thema _____	30



Schulkultur, Lern- und Aufgabenkultur

Interkulturalität _____	31
Interkulturalität in der Ernährung _____	32
Warum interkulturelle Kompetenz in der Schulküche? _____	33
Interkulturelle Konflikte _____	34
Interkulturelle Kompetenz ist eine Haltung _____	34
Interkulturelle Kompetenz am Beispiel Islam _____	35
Praxistipps _____	36
Fazit _____	36
Mehr zum Thema _____	36



Kooperation

Netzwerke und Kooperationen in der BNE _____	37
Hintergrund _____	38
Whole Institution Approach _____	38
Kernelemente von BNE _____	39
Praxistipps _____	40
Exkurs _____	41
Fazit _____	41

BNE als Aufgabe der ganzen Schule – Beispiele im Kontext Schulverpflegung, Ernährungsbildung und Ganzttag _____	42
Abstimmung, Qualitätsentwicklung und Erfolgskontrollen _____	42
Netzwerke, Kooperationen und Partnerschaften _____	44

Unterricht und Lernangebote	45
Partizipation bei baulicher Gestaltung und Ausstattung	46
Nachhaltige Bewirtschaftung	47
Steuerung und Management	48



Partizipation

Bildung und Teilhabe (BuT)	49
Bedeutung der Mittagsverpflegung für ganztägig arbeitende Schulen	51
Leistungen am Beispiel Mittagsverpflegung an Schulen	51
Anrecht auf Leistungen	52
Bezug und Verfahren	52
Gut zu wissen	53
Herausforderungen bei der Anmeldung	53
Anmeldung und Sensibilisierung der Schulgemeinde	55
Fazit	57
Mehr zum Thema	57

Übersicht: Anmeldeverfahren für ein BuT-gefördertes Mittagessen	58
Empfehlenswerte Voraussetzung	58
Ein möglicher Anmeldeprozess	58
Empfehlenswert	60
Gut zu wissen	60



Schulzeit und Rhythmisierung

Frühstück im Ganzttag	61
Empfehlung für das Frühstück an Ganzttagsschulen	62
Anforderungen an ein ausgewogenes Frühstück	64
Projekte vom Klassenzimmer bis zur Nachmittagsbetreuung und außerschulischen Lernorten	65
Praxistipps	66
Fazit	67
Mehr zum Thema	67



Raum- und Ausstattungskonzept

Mensaraumgestaltung	68
Ganztagsanspruch und Mensagestaltung	69
Von der Mensa zum Schülerrestaurant	69
Umsetzung und Unterstützung	71
Planung eines Schülerrestaurants	72
Praxistipps	72
Fazit	74
Mehr zum Thema	74



Pausen- und Mittagskonzept

Nudging in der Gemeinschaftsverpflegung	75
Nudging	76
Nudging und Ernährungsverhalten	77
Ansatz in (Ganztages-)Schulen und Schulverpflegung	77
Prävention für Nachhaltigkeit und Gesundheit	78
„Anstupsen“ durch Partizipation	78
Vorgehen und Umsetzung in der Schulverpflegung	79
Ansätze und Kategorisierung	80
Fazit	81
Mehr zum Thema	81
Kategorisierung von Nudges –	
Ansätze für die Schulverpflegung	82

Unterstützungsangebote

Serviceagentur Ganzttag Hessen	85
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen	86
Literatur	88
Impressum	89

Einleitung

Was ist eine Ganztags- schule?

Die Kultusministerkonferenz fasst unter dem Begriff „Ganztagschule“ Schulen, die über den Unterricht am Vormittag hinaus an mindestens drei Tagen in der Woche ein ganztägiges Angebot, das mindestens sieben Zeitstunden umfasst, vorhalten. An allen Tagen des Ganztagsbetriebs bieten die Schulen ein Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler an.

Die Profile ganztägig arbeitender Schulen

In Hessen gibt es verschiedene Profile ganztägig arbeitender Schulen, die den Schulen unterschiedliche Gestaltungsräume bieten:

Profil 1: Schulen mit freiwilligen Ganztagsangeboten an mindestens drei Tagen pro Woche; sie decken ein Angebot von sieben Zeitstunden von 7:30 Uhr bis 14:30 Uhr ab.

Profil 2: Schulen mit freiwilligen Ganztagsangeboten an fünf Tagen pro Woche; sie bieten ein Angebot von 7:30 Uhr bis 16:00 oder 17:00 Uhr an.

Profil 3: Gebundene Ganztagschulen bieten Pflichtunterricht sowie ergänzende Angebote an fünf Nachmittagen pro Woche für alle Schülerinnen und Schüler oder für einen definierten Teil ihrer Schülerschaft an. Der Unterricht findet in der Regel verlässlich von 7:30 Uhr bis 16:00 oder 17:00 Uhr statt.

Der Pakt für den Ganztag

Ein wichtiger Bestandteil des hessischen Bildungssystems ist der Pakt für den Ganztag. Dieses Programm zielt darauf ab, den bedarfsgerechten Ausbau von Bildungs- und Betreuungsangeboten in Grundschulen zu fördern. Teilnehmende Grundschulen und Grundstufen von Förderschulen verfügen an fünf Tagen in der Woche von 7:30 Uhr bis 17:00 Uhr und erstmals auch in den Schulferien über ein verlässliches und freiwilliges Bildungs- und Betreuungsangebot.

Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen mit Qualitätsrahmen

Die Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen legt klare Standards



und Qualitätskriterien fest. Sie unterstützt Schulen bei der Entwicklung und Umsetzung ihrer ganztägigen Angebote. Der Qualitätsrahmen bietet Orientierung und ermöglicht es Schulen, ihre Programme kontinuierlich zu verbessern und den Bedürfnissen ihrer Schülerinnen und Schüler gerecht zu werden.

Um sicherzustellen, dass die Weiterentwicklung ganztägig arbeitender Schulen nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ erfolgt, wird großer Wert auf eigene Qualitätsstandards gelegt, die im Qualitätsrahmen für die Profile ganztägig arbeitender Schulen festgelegt sind. Dieser Rahmen gewährleistet eine verlässliche und landesweit vergleichbare Ausrichtung der Schulen. Gleichzeitig ermöglicht er auch lokale und regionale Anpassungen, um den individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Die Profile ganztägig arbeitender Schulen basieren auf den acht Qualitätsbereichen des Qualitätsrahmens, die für die Gestaltung ganztägigen Lernens von zentraler Bedeutung sind. Jede Schule verfolgt und dokumentiert ihre Konzeption in allen Qualitätsbereichen, um sicherzustellen, dass die Standards eingehalten werden und im pädagogischen Ganztagskonzept der Schule konkret umgesetzt werden. Passgenaue Anleitungen und Empfehlungen sind im „Qualitätsrahmen für die Profile ganztägig arbeitender Schulen“ beschrieben, der in der Richtlinie zu finden ist.

Die acht Qualitätsbereiche und ihre inhaltlichen Schwerpunkte



Die **Steuerung der Schule** umfasst die organisatorische Umsetzung des ganztägigen Bildungskonzepts sowie die effektive Verwaltung von Personal und Budget. Ein erfolgreiches Management ist entscheidend für die reibungslose Implementierung und kontinuierliche Weiterentwicklung des Ganztagsangebots.



Der Bereich **Unterricht und Angebote** konzentriert sich auf die Planung und Koordination von Lehrinhalten sowie außerschulischen Aktivitäten. Ziel ist es, ein vielfältiges und ausgewogenes Angebot zu schaffen, das den individuellen Bedürfnissen und Interessen der Schülerinnen und Schüler gerecht wird.



Die **Partizipation von Schülern und Eltern** beinhaltet die Einbindung aller Beteiligten in den Schulalltag und in diesbezügliche Entscheidungsprozesse. Durch die Schaffung von Mitbestimmungsmöglichkeiten wird sichergestellt, dass die Bedürfnisse und Anliegen der Schülerinnen und Schüler sowie der Eltern angemessen berücksichtigt werden.



Im Bereich **Kooperation** geht es um die Stärkung der Zusammenarbeit zwischen Lehrkräften und anderen pädagogischen Fachkräften. Ziel ist es, eine ganzheitliche Betreuung und Förderung der Schülerinnen und Schüler zu gewährleisten, indem verschiedene Fachbereiche und pädagogische Ansätze miteinander verknüpft werden.



Die Kategorie **Schulzeit und Rhythmisierung** betrifft die Strukturierung des Schultags und die Gestaltung von Lern- und Freizeitphasen. Ein ausgewogener Wechsel zwischen verschiedenen Aktivitäten unterstützt die Aufmerksamkeit und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler.



Der Bereich **Raum- und Ausstattungskonzept** umfasst die Planung und Gestaltung der Schulräume sowie die Bereitstellung der erforderlichen Ausstattung für einen effektiven Ganztagsbetrieb. Ziel ist es, eine inspirierende Lernumgebung zu schaffen, die den pädagogischen Anforderungen gerecht wird.



Die **Schulkultur, Lern- und Aufgabenkultur** legt den Fokus auf die Schaffung einer positiven Lernumgebung, die auf individuellem und kooperativem Lernen basiert. Dabei steht die Förderung von Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und Teamarbeit im Vordergrund.



Das **Pausen- und Mittagskonzept** befasst sich mit der Planung und Organisation von Pausen sowie der Bereitstellung einer ausgewogenen Verpflegung. Eine angenehme und entspannte Atmosphäre während der Pausen sowie eine ausgewogene Ernährung tragen zum Wohlbefinden und zur Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler bei.

Serviceagentur Ganztag Hessen (SAG)

Die SAG ist am Staatlichen Schulamt in Frankfurt am Main angesiedelt. Ihre Arbeit wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen gefördert und unterstützt.

Zielgruppen

An Schulen mit Ganztagsangeboten und an Ganztagschulen arbeiten Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und weiteres pädagogisches Personal Hand in Hand. Neben der Schulleitung gibt es Ganztagskoordinatorinnen und -koordinatoren, die das Angebot vor Ort gestalten und organisieren. Seit dem Jahr 2018 gibt es unterrichtsbegleitende Unterstützungen durch sozialpädagogische Fachkräfte (UBUS), die die Teams erweitern. Kooperationspartner kommen für einzelne Angebote oder regelmäßige Projekte an die Schule. Das Engagement von Ehrenamtlichen wie auch Eltern ergänzt diese Angebote.

Ziel unserer Arbeit

Die Vielfalt an Professionen und pädagogischen Perspektiven macht für Schülerinnen und Schüler die Schule zum Lern- und Lebensort, wo Schulkultur mehr bedeutet, als nur Unterricht.

Um diese Schulkultur zu entwickeln, zu gestalten und zu pflegen, muss auch Multiprofessionalität als Chance für die Schule begriffen werden. Deshalb versteht sich die Serviceagentur Ganztag Hessen als Ansprechpartner für alle Akteurinnen und Akteure im Ganztags – unsere Angebote richten sich an multiprofessionelle Teams sowie an alle Interessierten und am Ganztags Beteiligten in der Schulgemeinde.

Wir ...

- bieten vielfältige Veranstaltungen zu den verschiedenen Themenbereichen des Ganztags an.
- unterstützen regionale Steuergruppen und Netzwerke.
- kooperieren mit schulischen und außerschulischen Unterstützungsstrukturen im Ganztags.
- bündeln alle relevanten Informationen zum Ganztags auf unserer Website und in themenspezifischen Handreichungen.
- qualifizieren und vernetzen Fachberatungen für Ganztagschulen.
- sind Ansprechpartner, Multiplikator und Schnittstelle zum Thema Ganztags in Hessen.
- vernetzen Schulen.

Veranstaltungsformate

- Auftaktveranstaltung für neue Ganztagschulen
- Hessischer Landeskongress
- Hessenweite Fortbildungsangebote
- Hospitationsreihe an Ganztagschulen
- Fachtage zu aktuellen Themen des Ganztags
- Regionale Veranstaltungen



**Lern- und
Lebensraum**

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS)

Die VNS gehört zur Hessischen Lehrkräfteakademie in Frankfurt am Main. Ihre Arbeit wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.

Zielgruppen

Schulträger, Schulleitungen, Lehrkräfte und pädagogisches Personal, Schülerinnen und Schüler, Eltern, Caterer/Speisen anbietende, Ausgabepersonal, Multiplikatorinnen und Multiplikatoren sowie alle Interessierten

Ziel unserer Arbeit

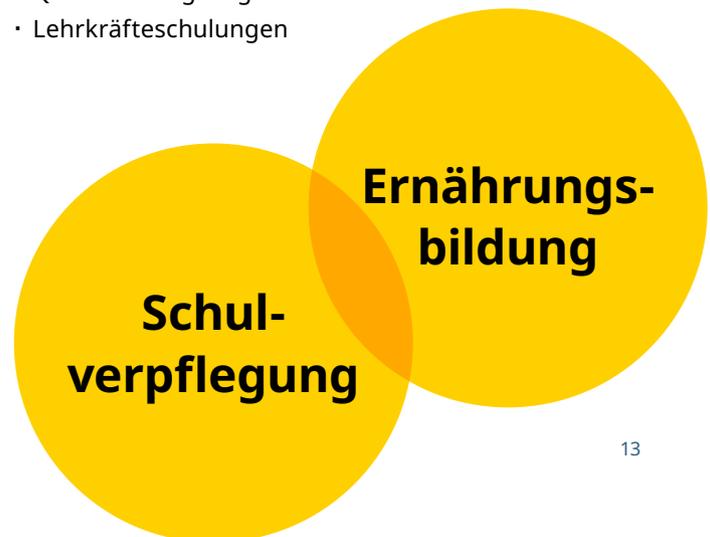
Wir unterstützen Schulen in Hessen dabei, ein ausgewogenes, akzeptiertes, nachhaltiges und wirtschaftlich tragfähiges Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Die Schulverpflegung sollte dabei in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung eingebettet sein (Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag).

Wir ...

- bieten bedarfsgerechte Angebote.
- sind Ansprechpartner, Multiplikator und Schnittstelle für alle Akteurinnen und Akteure in Hessen.
- bündeln relevante Informationen zur Schulverpflegung und Ernährungsbildung, machen diese zugänglich und verständlich.
- bieten vielfältige Veranstaltungen sowie Fortbildungen im Themenbereich Schulverpflegung und Ernährungsbildung für alle Zielgruppen an.
- unterstützen und beraten individuell zu den Themen Schulverpflegung und Ernährungsbildung.
- vernetzen Schulen sowie an der Schulverpflegung beteiligte Akteurinnen und Akteure.
- kooperieren mit schulischen und außerschulischen Akteurinnen und Akteuren.

Veranstaltungsformate

- Fachtage
- Hessenweite und regionale Veranstaltungen
- Online-Fortbildungsreihen
- Qualifizierungsangebote
- Lehrkräfteschulungen



Zusammenarbeit

SAG und VNS

Ziel unserer Arbeit

Gemeinsam möchten wir alle Akteurinnen und Akteure im Bereich Schulverpflegung und Ganzttag für diese Themen sensibilisieren und qualifizieren. Ziel ist eine nachhaltige Verankerung von Kommunikationsstrukturen, um die Qualität der Verpflegung Schritt für Schritt zu erhöhen, sodass diese von allen getragen und akzeptiert wird. Dies gelingt durch einen ganzheitlichen Ansatz, indem Unterricht und Ganzttag verzahnt gedacht werden sowie Ernährungs- und Bildungsangebote im Rahmen einer individuellen ganztägigen Betreuung sichergestellt werden.

SAG und VNS bieten

... **gemeinsame Veranstaltungsformate**, in denen Fachimpulse und die Möglichkeit für Vernetzung und Austausch geboten werden.:

Online-
Fortbildungsreihe:



Fachtag:



Hinweis:
Zur Sicherstellung der Aktualität sind Verlinkungen, weiterführende Informationen sowie Beispiele gelingender Praxis nur in der digitalen Version vorhanden.

... **Beispiele gelingender Praxis**, zur Vernetzung von Schulen, die über Ihre Erfahrungen, Herausforderungen und Gelingensbedingungen berichten und für einen Austausch zur Verfügung stehen.

Auf einen
Blick unter:



Mit weiterführenden
Informationen unter:



Um Sie bei der Gestaltung der Schulverpflegung zu unterstützen und gelebte Ernährungsbildung in Schule umzusetzen, hat die SAG zusammen mit der VNS im Folgenden Fachinformationen und praxisnahe Hilfen für Sie zusammengestellt. Diese sollen Basiswissen sowie Kenntnisse kompakt zusammengefasst vermitteln, um Sie bei der nachhaltigen Verankerung in Schule, wie beispielsweise bei der Einführung eines Mensakreises

...**Fachinformationen**, kompakt aufbereitete Themen im Kontext der acht Qualitätsbereiche ganztagig arbeitender Schulen und weiterführende Materialien.

Auf einen
Blick unter:



Mit weiterführenden
Informationen unter:

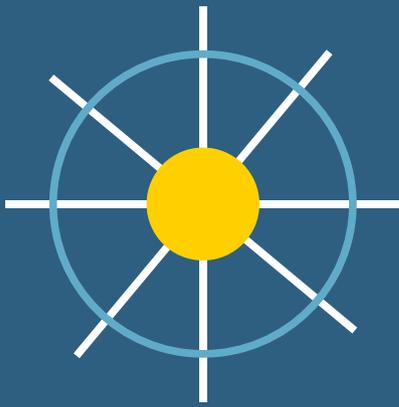


und bei der Qualitätssteigerung der Angebote zu unterstützen. Da der Qualitätsrahmen der Richtlinie für ganztagig arbeitende Schulen für die Gestaltung des ganztagigen Lernens von zentraler Bedeutung ist, geben Ihnen die Fachinformationen jeweils einen Einblick in Möglichkeiten zur praktischen Umsetzung anhand der acht Qualitätsbereiche.

Fachinformationen
im Kontext der acht
Qualitätsbereiche



„Eine gesunde, nachhaltige Schulverpflegung und ein qualitativer Ganzttag gehen partizipativ Hand in Hand. Sie bieten die Chance für eine gelebte Ernährungs- und Verbraucherbildung. Im Mittelpunkt stehen hierbei die individuelle Förderung, Bildung und das Wohlbefinden der Schülerinnen und Schüler.“



Der Qualitätsbereich **Steuerung der Schule** umfasst die organisatorische Umsetzung des ganztägigen Bildungskonzepts sowie die effektive Verwaltung von Personal und Budget. Ein erfolgreiches Management ist entscheidend für die reibungslose Implementierung und kontinuierliche Weiterentwicklung des Ganztagsangebots.

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)

Silke Bell

Landeskoordinatorin Bildung für nachhaltige Entwicklung am
Hessischen Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen

„Um die heutige Schülergeneration auf eine Zukunft vorzubereiten, die von ökologischer Bedrohung und schnellen gesellschaftlichen Transformationsprozessen geprägt sein wird, brauchen wir das Bildungskonzept BNE, das Kompetenzen für zukunftsfähiges Handeln in den Mittelpunkt von Bildung stellt.“

BNE ist kein „Thema“, das Schulen sowie andere Bildungseinrichtungen behandeln sollen, sondern ein Bildungskonzept. Es rückt durch entsprechende Inhalte und Methoden die Zukunftsfähigkeit unseres Handelns in den Mittelpunkt und fördert Kompetenzen der Lernenden, die geeignet sind, nachhaltige Entwicklung zu erreichen.

Die Umsetzung von BNE erfordert Handlungsorientierung und eine interdisziplinäre Sichtweise. Beides wird in der schulischen Praxis häufig erschwert durch die strikte Trennung der Fächer und den 45-Minuten-Takt des Unterrichts. Das Arbeiten im Ganzttag kann hier Gestaltungsspielräume eröffnen; die Schulverpflegung ermöglicht Handlungsoptionen für eine nachhaltige Entwicklung in einem Handlungsfeld mit maximalem Alltagsbezug für die Lernenden.

Zielsetzung von BNE

BNE stellt die Frage der Zukunftsfähigkeit in den Mittelpunkt von Lernen, Unterricht und Schulleben: Wie kann eine gerechte gesellschaftliche Entwicklung gestaltet werden, damit alle Menschen – sowohl gegenwärtig als auch zukünftig lebende Generationen – ein gutes Leben unter Berücksichtigung der planetaren Grenzen führen können?

Ziel von BNE ist es, Menschen jeden Alters in die Lage zu versetzen, sowohl selbstverantwortlich als auch gemeinschaftlich die verschiedenen Bereiche gesellschaftlichen Zusammenlebens hin zu einer nachhaltigen Entwicklung verändern zu können. BNE befähigt

einzuschätzen, wie sich das eigene Handeln auf die jetzige und auf zukünftige Generationen und das Leben in anderen Teilen der Welt auswirkt. So können Entscheidungen informiert und begründet getroffen werden und es kann auf individueller wie auch auf gesellschaftlicher Ebene verantwortlich und wirksam gehandelt werden.

BNE ist kein zusätzliches „Thema“ für den Schulunterricht, sondern eine Möglichkeit, sich Themen aus Umwelt, Gesellschaft, Politik und Wirtschaft auf handlungsorientierte und partizipative Weise zu erschließen und dabei bestehende Fächer- und Disziplinengrenzen zu überschreiten. Auf diese Weise können Schüler und Schülerinnen lernen, die Gegenwart und Zukunft kritisch und kreativ im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung mitzugestalten.

Leitbild der nachhaltigen Entwicklung

Mit der Vision eines guten Lebens für alle Menschen weltweit innerhalb der planetaren Grenzen haben die Vereinten Nationen im Herbst 2015 die Agenda 2030 verabschiedet. 17 Ziele, die *Sustainable Development Goals* (SDGs) oder Globalen Nachhaltigkeitsziele, bilden den Kern der Agenda und fassen zusammen, in welchen Bereichen nachhaltige Entwicklung gestärkt und verankert werden muss.

Die Agenda umfasst ökologische, soziale, wirtschaftliche und politische Ziele: Dazu gehören nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion ebenso wie Geschlechtergerechtigkeit oder Erhalt der Biodiversität.



Die 17 SDGs lauten:

- 1 Keine Armut
- 2 Kein Hunger
- 3 Gesundheit und Wohlergehen
- 4 Hochwertige Bildung
- 5 Geschlechtergleichstellung
- 6 Sauberes Wasser und Sanitärversorgung
- 7 Bezahlbare und saubere Energie
- 8 Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum
- 9 Industrie, Innovation und Infrastruktur
- 10 Weniger Ungleichheiten
- 11 Nachhaltige Städte und Gemeinden
- 12 Verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster
- 13 Maßnahmen zum Klimaschutz
- 14 Leben unter Wasser
- 15 Leben an Land
- 16 Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen
- 17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele.



Hochwertige Bildung für alle Menschen ist eines der Ziele und zugleich Grundbedingung für das Erreichen der Ziele: Nur durch Bildung im Sinne einer BNE können wir die sozialen, ökologischen, wirtschaftlichen und politischen Ziele der Agenda 2030 erreichen.

BNE in der Schulverpflegung und Ernährungs- bildung

Die Frage nach der eigenen Ernährung hat für jeden von uns eine hohe Bedeutung mit vielen Dimensionen: sinnliche, gesundheitliche, emotionale, finanzielle und soziale Aspekte spielen eine Rolle. Auch für die nachhaltige Entwicklung unserer Gesellschaft ist die Frage, wie wir uns ernähren, von hoher Relevanz: Der Anbau von Lebensmitteln und Futterpflanzen für Masttiere, die Haltung von Nutztieren, Transport, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln kosten viele natürliche Ressourcen und verursachen Treibhausgas-Emissionen in beträchtlicher Höhe. Hierbei hat der jeweilige Ernährungsstil einen großen Einfluss darauf, wie stark wir Klima, Boden, Grundwasser und die globalen Ökosysteme mit unserer Ernährung belasten beziehungsweise entlasten und wie viel Flächenverbrauch unsere Ernährung erfordert. Eine pflanzenbasierte Ernährung, in der Fleischprodukte oder hochverarbeitete tierische Produkte wie Sahne und Butter nur sparsam eingesetzt werden, hat hier den stärksten positiven Effekt im Sinne eines deutlich reduzierten Impacts auf die planetaren Grenzen. Auch die Frage nach der Länge von Transportwegen, dem Grad der Verarbeitung, die Saisonalität von frischen Lebensmitteln und die Ver-

wendung von Pestiziden und Mineraldünger in der Lebensmittelherzeugung haben einen Einfluss darauf, wie nachhaltig unsere Ernährungsweise ist. Und nicht zuletzt der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln macht einen großen Unterschied: Bis zu einem Viertel der produzierten Lebensmittel wird ungenutzt entsorgt und bewirkt somit gänzlich nutzlose planetare Belastungen.

BNE macht diese Fragen zum Thema, ohne den Lernenden Verhaltensvorgaben zu machen. Stattdessen bietet sie Perspektivwechsel und eigenständiges Ausprobieren an: Welche vegetarischen Gerichte kenne ich und kann sie selbst zubereiten? Welche heimischen Obst- und Gemüsesorten haben wann Erntesaison und welche schätze ich besonders? Wie weit sind manche exotischen Lebensmittel gereist und wie schmecken Alternativen mit kürzeren Anfahrtswegen? Wie kann ich überreife Früchte oder leicht matschiges Gemüse noch schmackhaft und appetitlich zubereiten?

Die Schulverpflegung ermöglicht hiermit die Berücksichtigung von BNE-Prinzipien, die im getakteten Fachunterricht häufig schwerer umzusetzen sind:

- Eine deutliche Handlungsorientierung, wenn Schülerinnen und Schüler selbst in die Planung und Zubereitung von Speisen einbezogen werden.
- Eine partizipative Vorgehensweise, wenn die Schülerinnen und Schüler nicht nur Speisen zubereiten und konsumieren, sondern an Entscheidungsprozessen (Was kommt auf den Speiseplan?) beteiligt sind.

- Das Erfahren von Selbstwirksamkeit im eigenen Ernährungsverhalten.

Voraussetzung hierfür ist, dass Ernährungsbildung und Schulverpflegung an einer Schule gemeinsam gedacht und umgesetzt werden, die zuständigen Akteurinnen und Akteure sich vernetzen und sich miteinander über die Zielsetzungen von Ernährungsbildung und Schulverpflegung in der eigenen Institution verständigen. Schulverpflegung und ihre Chance für eine BNE-Implementierung darf auch zur Chef- und Chefinnsache gemacht werden: Die Schulleitung sollte in die Vernetzung einbezogen werden, beispielsweise in Form eines Mensakreises, der die Ausrichtung ernährungsbildender Maßnahmen und die Gestaltung des Verpflegungsangebots lenkt und Schulentwicklungsprozesse vorantreibt. Entsprechende Aspekte wie die Umsetzung von ernährungsbezogenen Projekten oder die regelmäßige Teilnahme am Tag der Schulverpflegung können zum Beispiel im Schulleitbild verankert werden. Darüber hinaus kann die Schule ihr Engagement im Rahmen des Zertifizierungsprogramms Schule & Gesundheit sichtbar machen. BNE zieht sich als Leitgedanke durch alle fünf Teilzertifikate,

Nachhaltigkeit

Projekte



zu denen unter anderem Ernährung und Konsum zählt. BNE nimmt in Hessen nicht nur im Rahmen von Schule & Gesundheit einen wichtigen Stellenwert ein und ist seit 2017 als besondere Bildungs- und Erziehungsaufgabe im Hessischen Schulgesetz verankert.

BNE im Ganztag

Ein Lernen und Lehren, das BNE in ihren Grundsätzen der Kompetenzförderung, der partizipativen und handlungsorientierten Lernarrangements und in ihrem Blick auf Lernwege als Verständigungs- statt auf Vermittlungsprozesse ernst nimmt und umsetzen will, stößt immer wieder auf zwei „natürliche Feinde“:

den 45-Minuten-Unterricht-Takt und die strikte Unterrichtsaufteilung nach Fächern. Beides prägt die schulische Praxis und erschwert das Einüben interdisziplinärer Sichtweisen auf zukunftsrelevante Fragestellungen sowie offenere Lernarrangements, in denen Schülerinnen und Schüler sich als selbstverantwortlich für den eigenen Lernprozess verstehen.

Die Struktur einer ganztätig arbeitenden Schule erleichtert fächerübergreifendes, projektorientiertes Lernen. Sie ermöglicht eine Abkehr vom – oder zumindest eine Ergänzung zum – 45-Minuten-Takt hin zu einem Lernrhythmus, der Zeit für selbstorganisiertes Lernen gibt. Offene Fragestellungen nach der Zukunftsfähigkeit



unseres Lebensstils sind häufig sehr komplex, da sie naturwissenschaftliche, gesellschaftliche und ethische Dimensionen beinhalten und keine eindeutigen Antworten bieten. Sie in 45 Minuten adäquat zu behandeln, ist schwierig bis unmöglich, auch hier bietet der verändertere Lernrhythmus große Chancen.

Der Ganzttag erleichtert die Öffnung von Schule und bietet vielfältige Möglichkeiten, das Bildungskonzept umzusetzen. Der Qualitätsrahmen ganztätig arbeitender Schulen stellt dabei eine wichtige Orientierungshilfe dar, um die Implementierung und Integration der BNE in den Schulalltag vorzunehmen. Das Außengelände, der Schulwald oder Schulgarten, die Kommune oder die benachbarte Pflegeeinrichtung können zu Bildungsorten werden, an denen die ökologischen Grundlagen unserer Existenz oder die Relevanz von gesellschaftlicher Verantwortung erfahren werden. Die Schulküche erlaubt ein Ausprobieren von möglichen Varianten einer zukunftsfähigen Ernährung.

Eine besondere Bedeutung für den schulischen Ganzttag können auch außerschulische Bildungspartner einnehmen: Der Imkerverein, der Gemeinschaftsgarten, der Waldpädagoge oder der Eine-Welt-Laden können feste Partner im Ganztagsangebot einer Schule werden, die die Schulen mit ihrem Angebot bei der BNE-Implementierung unterstützen.

Fazit

Um die heutige Schülergeneration auf eine Zukunft vorzubereiten, die von ökologischer Bedrohung und schnellen gesellschaftlichen Transformationsprozessen geprägt sein wird, brauchen wir das Bildungskonzept BNE, das Kompetenzen für zukunftsfähiges Handeln in den Mittelpunkt von Bildung stellt. Dieses in unser von Fächertrennung und Stundentakt geprägtes Schulsystem zu implementieren, ist eine große Herausforderung. Es bedarf des ganzheitlichen Bildungskonzepts BNE, um die Kompetenzen für zukunftsfähiges Handeln zu fördern und eine nachhaltige Entwicklung zu verankern. Das Lernen im Ganzttag sowie Schulverpflegung und Ernährungsbildung als Teil des ganztätigen Lernens können hier als Türöffner für die BNE einen grundlegenden Beitrag leisten.

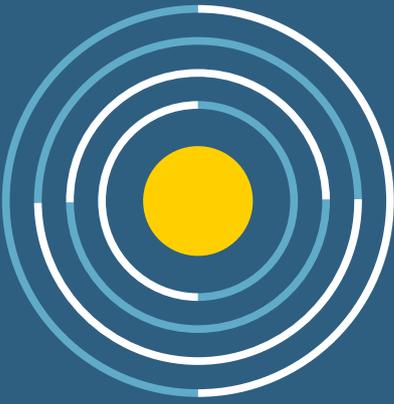
Mehr zum Thema

Interaktive Karte zu den BNE-Projekten in Hessen:



BNE-Portal:





Der Bereich **Unterricht und Angebote** konzentriert sich auf die Planung und Koordination von Lehrinhalten sowie außerschulischen Aktivitäten. Ziel ist es, ein vielfältiges und ausgewogenes Angebot zu schaffen, das den individuellen Bedürfnissen und Interessen der Schülerinnen und Schüler gerecht wird.

Schüler kochen für Schüler im Ganztag

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp

Oecotrophologin, Humanbiologin und Beraterin an der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

(Dr. biol. hom. Dipl. oec. troph.)

„Die Einbindung der Schulkinder in die Speisenzubereitung sowie weitere Aufgaben im Verpflegungsbereich bietet insbesondere im Ganztag vielfältige Chancen.“

Essen und Trinken ist ein wesentlicher Lebensbestandteil, der nicht nur der Gesunderhaltung und dem Erhalt der Leistungsfähigkeit dient, sondern auch viel mit Lebensfreude, Genuss und Gemeinschaft zu tun hat. Gleichzeitig ist das Essen und Trinken auch ein sehr persönliches, intimes Thema. Da die Schülerinnen und Schüler sowie ihre Lehrkräfte zunehmend mehr Lebenszeit in der Schule verbringen – insbesondere im Rahmen des Ganztagsschulsystems – müssen die Mahlzeiten und deren Vorbereitung sinnvoll in das Schulleben integriert werden. Diese Fachinformation zeigt die vielschichtigen Aspekte einer Einbindung der Schulkinder in die Zubereitung der Mahlzeiten auf und fasst zusammen, was bei der Umsetzung zu beachten ist.

Einbettung in den Ganztag

Das Einbinden von Schülerinnen und Schülern in die Speisenzubereitung lässt sich gut in den Ganztag integrieren. Hier sollte zunächst der Bedarf im Tagesverlauf, also über das Mittagessen hinaus, geklärt werden: Wie viele Schülerinnen und Schüler sind zu welchen Tageszeiten an der Schule und könnten am Essen teilnehmen beziehungsweise eine Zwischenmahlzeit oder ein Frühstück benötigen? Eventuell können freiwillige AGs im Rahmen des Ganztagsangebotes unter anderem in die Speisenplanung, die Gestaltung des Snackangebotes oder sogar in die Betreuung eines Pausenkiosks involviert werden. Als Leitfaden zur Gestaltung und Umsetzung sollten die aktuellen DGE-Qualitätsstandards herangezogen werden.

Schulkultur und Umfeld

Sinnvoll ist die Integration des Konzeptes in das Leitbild der Schule. Welche Kriterien (zum Beispiel ausgewogenes Essen für alle, minimales Müllaufkommen) will die Schule mit dem Schülerkochen abdecken, welche Lernziele (wie vorausschauendes Arbeiten im Team, praktische Kompetenzen) sollen erreicht werden? Der Ganztag bietet hier einen idealen Rahmen, um die Schülerschaft nicht nur in den Schulfächern, sondern auch in den praktischen und sozialen Kompetenzen zu fördern. Durch die Einbindung in die Zubereitung der Mahlzeiten haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, ihre Selbstständigkeit, Teamfähigkeit und ihr Verantwortungsbewusstsein zu stärken. Entscheidend für die Ausgestaltung des Konzeptes ist auch die Lage der Schule und ihre Klientel. Liegt die Schule in unmittelbarer Nähe mehrerer Supermärkte und Imbisslokale, ist die Herausforderung umso größer, die Schülerinnen und Schüler für das Angebot der Schule zu gewinnen. Hier kann der Ganztag als Instrument dienen, um ein attraktiveres und gesundes Verpflegungsangebot zu schaffen, das die Schülerinnen und Schüler dazu ermutigt, die Mahlzeiten in der Schule einzunehmen. Gerade unter dieser Voraussetzung ist eine Identifikation und Partizipation der Kinder und Jugendlichen besonders wichtig und wirksam. Liegt die Schule im Bereich sozialer Brennpunkte, wird sie gehäuft mit dem Problem konfrontiert werden, dass einige Kinder kein Geld für das Mittagessen erhalten und/oder den Schultag ohne Frühstück beginnen müssen. Dies stellt insbesondere dann eine besondere Herausforderung dar, wenn die Schule ein digitales Bestell- und Abrech-



nungssystem verwendet. Den betroffenen Kindern kostenlose Speisen bereitzustellen und sie dennoch nicht zu stigmatisieren, erfordert besonderes pädagogisches Feingefühl und diplomatisches Geschick, welches im Ganztags durch einfühlsame Betreuung und Unterstützung seitens der Lehrkräfte und des Personals gewährleistet werden kann, insbesondere, wenn sie selbst oder ihre Mitschüler in den Zubereitungsprozess oder die Speisenabgabe eingebunden sind.

Ist die Schule international geprägt, sollten verschiedene religiöse Speiseregeln beachtet werden; gleichzeitig kann dies auch als Chance genutzt werden, andere Kulturen kennenzulernen und in den aktiven Austausch zu gehen. Das kann zum Beispiel im Rahmen von Aktionstagen wie dem Tag der Schulverpflegung oder AGs geschehen und somit auch einen Zugang zur Elternschaft ermöglichen. Speisen und Getränke verschiedener Kulturen können regelmäßig in den Speiseplan oder das Kioskangebot integriert werden und Anregungen für abwechslungsreiche vegetarische Gerichte liefern. Das gelingt besonders gut, wenn die Kinder selbst dabei mitwirken.

Partizipation als Schlüssel zur erfolgreichen Umsetzung

Kinder und Jugendliche verbringen die meiste Zeit in der Schule, nicht zu Hause. Somit nehmen sie auch den überwiegenden Anteil der Mahlzeiten in der Schule ein. Die Mensa ist jedoch mehr als nur der Ort des Verzehrs; sie ist ein wichtiger Baustein der praktischen Ernährungsbildung und kulturellen Gestaltung, möglicher-

weise auch eine Hilfe zur Berufsorientierung. Wird dieser Aspekt genutzt, kann eine inhaltliche Verknüpfung zwischen Mensa und Schulalltag gelingen. Je mehr Schülerinnen und Schüler einbezogen werden, umso höher wird der Stellenwert der Mensa im Schulalltag sein. Gemeinsames Kochen stärkt die Gemeinschaft, denn man lernt, im Team zu arbeiten. Des Weiteren werden Speisen eher wertgeschätzt, weil die damit verbundene Arbeit – teilweise vom Schulgarten bis auf den Teller – selbst durchlebt wird. Jedes Teammitglied trägt Verantwortung, der Schulgemeinde etwas Gutes auf den Tisch zu bringen. Durch die Einbindung können Schülerinnen und Schüler partizipieren und darüber hinaus noch ihre eigenen Ideen einbringen, sodass die Akzeptanz für ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot noch mehr steigt.

Grundsätzlich sind bei der Einbindung der Schulgemeinde in die Lebensmittelzubereitung mehrere Modelle der Mitwirkung denkbar:

- an einem regelmäßigen Tag während des laufenden Schuljahres.
- an ausgewählten Aktionstagen.
- eine ganze Woche im Schuljahr in einer festen Gruppe, die dann von der nächsten Gruppe abgelöst wird.

Jede Schule hat ihre Besonderheiten, daher wird die Umsetzung nicht überall identisch sein und bedarf einer individuellen Anpassung auf die Rahmenbedingungen der Schule unter Berücksichtigung der Schulkultur sowie des Ganztagsprofils. Der Qualitätsrahmen ganztätig arbeitender Schulen in Hessen ermöglicht

eine umfassende und zielgerichtete Einschätzung der Modelle und kann eine ganzheitliche und qualitativ hochwertige Umsetzung gewährleisten. Er bietet eine wertvolle Orientierung und Unterstützung bei der Einbindung des Schülerkochens im Ganztag. Die Organisationsform kann im Rahmen des Unterrichtes Arbeitslehre, als Projekt, Praktikum oder AG gestaltet sein. Auch eine Schülerfirma ist ein sehr interessanter Ansatz und kann fächerübergreifend gestaltet werden. Gerade bei der Umsetzung dieses Konzeptes im Ganztag üben die Beteiligten die kompletten Prozessabläufe von der Planung und Kalkulation über den Einkauf, die Herstellung, die Speisenausgabe bis hin zur Entsorgung/Reinigung und Kassenprüfung.

Voraussetzungen für die Umsetzung

Zunächst sollte geklärt werden, ob die gegebenen Strukturen für das Schülerkochen geeignet sind. Was es zu beachten gilt, haben wir im Folgenden auf einen Blick für Sie zusammengefasst. Der zweite Schritt ist, zu entscheiden, nach welchem Konzept die Schülerinnen und Schüler eingebunden werden sollen, insbesondere innerhalb des Ganztagschulsystems, d. h. im Rahmen eines zeitlich begrenzten Projektes, als AG oder kontinuierlich über das ganze Schulhalbjahr.



Erforderliche Strukturen

Raum- und Ausstattungskonzept

Die zentrale Bedingung ist eine ausreichend ausgestattete Küche: Sie muss den hygienischen Anforderungen entsprechen und eine Zubereitung ermöglichen (Zubereitungsküche). Außerdem muss sie genug Platz für die Lehrkräfte/das Fachpersonal und die Schülerinnen und Schüler bieten.

Personelle Besetzung

Wichtig ist auch eine ausreichende personelle Besetzung, deren Qualifikation und Motivation. Für 100 – 200 Essensgäste veranschlagt man je eine pädagogische und eine professionelle Küchenkraft, das heißt Koch/Köchin oder Diätassistent/Diätassistentin (gegebenenfalls kann eine Küchenhilfe ausreichend sein, wenn diese entsprechende Erfahrung und Motivation mitbringt). Diese Personen stehen für die Betreuung von



6 – 8 Schülerinnen und Schülern sowie zur Speisenvor- und Zubereitung zur Verfügung. Meist ist der Ablauf geordneter, wenn das professionelle Team im Vorfeld die wichtigsten Vorbereitungen trifft und die Schülerinnen und Schüler die Zubereitung am Vormittag für eine oder zwei Doppelstunden unterstützen. Idealerweise geschieht dies im Rahmen des Unterrichtsfaches Arbeitslehre, sodass der Unterrichtsausfall gering gehalten werden kann oder bestmöglich kein Unterricht entfällt.

Schulzeit und Rhythmisierung

Bei der Stundenplanung müssen auch die Mitwirkenden in der Küche berücksichtigt und das Schülerkochen hinsichtlich der Schulzeit und Rhythmisierung in das ganzheitliche Konzept eingebunden werden. Falls Schülerinnen und Schüler für den Kucheneinsatz aus dem regulären Unterricht herausgenommen werden, sollte ein Zeitfenster zur Nachholung des Unterrichtsstoffs gewährleistet sein. Insbesondere wenn das Engagement in der Küche freiwillig erfolgt, sollte über entsprechende Würdigungen im Zeugnis, durch Zertifikate oder Ähnliches nachgedacht werden, um das Engagement wertzuschätzen und die dadurch erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten sichtbar zu machen.

Rechtliche Situation

Die rechtliche Situation gestaltet sich je nach geplantem Konzept: Handelt es sich beim Schülerkochen um einen Unterrichtsbestandteil, zum Beispiel im Fach Arbeitslehre, dann sind die Kinder über die Berufsgenossenschaft unfallversichert. Müssen die Schülerinnen und Schüler von regulärem Unterricht befreit werden, muss die Gesamtlehrerkonferenz, gegebenenfalls die

Gesamtkonferenz, zustimmen. Wenn sie regelmäßig in der Küche zum Einsatz kommen, ist eine Hygieneschulung/-Belehrung vorgeschrieben. Die Erstbelehrung nach IFSG §§ 42/43 hat über das zuständige Gesundheitsamt zu erfolgen. Wenn es sich um zeitlich begrenzte Projekte handelt, genügt eine interne Einweisung zur Lebensmittel- und Küchenhygiene. In allen Fällen ist aber darüber hinaus eine ausführliche Unterrichtseinheit/Schulung zur Küchen- und Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutz empfehlenswert.

Sicherheitseinweisung

Vor dem ersten Einsatz ist eine Sicherheitseinweisung zur Unfallvermeidung in der Küche erforderlich. Der Umgang mit Küchengeräten und Bedarfsgegenständen sollte in einer praktischen Unterrichtseinheit geschult werden. Dazu gehören auch Regeln im Umgang mit elektrischen Geräten, scharfen Gegenständen und hohen Temperaturen, um Unfallgefahren zum Beispiel durch Stolpern, Ausrutschen oder durch überstehende Griffe von Töpfen und Pfannen auf der Kochstelle zu minimieren. Eine Grundregel ist, keine Gegenstände liegenzulassen und übergelaufene Flüssigkeiten sofort aufzuwischen. Im Sinne des Jugendschutzes sind gefährliche Substanzen wegzuschließen und geregelte Pausen einzuhalten.

Partizipation der Schülerschaft (und Eltern)

Ist ein Interesse bei den Schülerinnen und Schülern vorhanden? Das Stimmungsbild sollte bei der Schülerschaft eruiert werden. Da gegebenenfalls Unterrichtsstoff nachgeholt werden muss, bedeutet es eine hohe Einsatzbereitschaft der Kinder und Jugendlichen. Das

Konzept sollte in das Schulprofil eingebettet werden und, wie bereits erwähnt, im Vorfeld durch entsprechende Gremien verabschiedet sowie die Elternschaft hierüber informiert werden. Die Ausrichtung des Schülerekochens sowie die Umsetzung begleitender Maßnahmen zur Sensibilisierung hinsichtlich einer gesundheitsförderlichen Ernährung und deren Bedeutung, beispielsweise im Rahmen von AGs oder Projektwochen, sollten im Mensakreis thematisiert und Zielvereinbarungen getroffen werden. Der Mensakreis sollte auch über die wichtigsten vertraglichen Konditionen des Caterers informiert sein, um besser planen zu können.

Vorbereitung der Umstellung

Wenn es nun konkret werden soll, empfiehlt sich eine schrittweise Umstellung:

- **Voraussetzungen für eine Realisierbarkeit prüfen:** Küche, Personal, Stundenplan, Interesse auf Schülerseite.
- **Konzept/Organisationsform festlegen:** Welche Umsetzung soll zunächst erfolgen?
- **Projektvorhaben in der Gesamtkonferenz vorstellen:** Eltern, Lehrerkollegium und Gesamtkonferenz müssen zustimmen.
- **Kontakt zum Schulträger aufnehmen:** Zeitlichen Vorlauf für die Neueinstellung des Küchenpersonals abklären, Vertragsdauer mit dem Caterer sowie Kündigungsfristen beachten.
- **Förderverein einbinden:** Finanzieller Spielraum durch Spenden kann hilfreich sein.

Praxistipps

Umsetzung

Es gibt viele Umsetzungsmöglichkeiten des pädagogischen Kochens. Für den Anfang bewährt sich erfahrungsgemäß ein regelmäßiger Einsatz im Rahmen des Arbeitslehre-Unterrichtes. Die Speiseplanung, der Einkauf und die ersten Vorbereitungen am Morgen erfolgen durch die pädagogische und die Küchenfachkraft. Die Schulkinder werden dann für eine Doppelstunde mit bestimmten Aufgaben in der Küche betraut.

Vorteile/Chancen

Argumente für das Gespräch mit dem Schulträger im Vorfeld sammeln. Manche Schulträger wollen erst überzeugt werden, bevor sie sich auf das „Experiment“ des pädagogischen Kochens einlassen.

Rahmenbedingungen/Voraussetzungen

Kontakt zum örtlichen Gesundheitsamt aufnehmen, ob gegebenenfalls Sonderregelungen hinsichtlich der Erstbelehrung möglich sind. Eventuell kann die Belehrung auch im Schulgebäude stattfinden und/oder eine ermäßigte Gebühr eingeräumt werden.

Zeitliche Planung

Hygieneschulung noch vor den Sommerferien einplanen, sodass nach den Ferien direkt gestartet werden kann. Ein Nachteil ist allerdings, dass dann einiges wieder vergessen wird, da es in den Ferien nicht zur Anwendung kommt. Hier sollte daher abgewogen werden.



Elterninformation

Die Eltern hinsichtlich der Hinderungsgründe nach Infektionsschutzgesetz (IFSG) aufklären und ihnen ein schriftliches Dokument (Belehrungsbogen) aushändigen. So können sie zum Infektionsschutz beitragen, wenn sie ihre Kinder im Falle einer meldepflichtigen Infektion vom Küchendienst abmelden und eine ärztliche Abklärung veranlassen.

Erfahrungsaustausch mit anderen Schulen

Trotz individueller Rahmenbedingungen stehen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten, vor vergleichbaren Herausforderungen. Hier bietet sich ein Erfahrungsaustausch mit Schulen an, die das Schülerekochen bereits erfolgreich umsetzen und von ihren Schritten zum Gelingen berichten können.

Nach einem Jahr: Resümee ziehen

Eine jährliche Evaluation ist immer hilfreich, um gegebenenfalls etwas zu optimieren und das Projekt zu festigen oder sogar auszubauen. Folgende Aspekte sollten erfragt werden, um im Mensakreis die nächsten Schritte und Zielvereinbarungen zu definieren:

- Wie wurde das Projekt in der Schülerschaft angenommen? (Nachfrage nach dem praktischen Unterrichtsmodul)
- Waren die Schülerinnen und Schüler zuverlässig?
- Gab es Herausforderungen oder Beschwerden? Wenn ja, welche?
- Was lief besonders gut, was kann im Sinne des Schulentwicklungsprozesses optimiert werden?

Ist die Schulgemeinde zufrieden, kann das Konzept zu einer erfolgreichen und bereichernden Dauereinrichtung für alle Beteiligten werden.

Fazit

Die Einbindung der Schulkinder in die Speisenzubereitung sowie weitere Aufgaben im Verpflegungsbereich bietet insbesondere im Ganztags vielfältige Chancen. Wenn das Zusammenspiel des pädagogischen Konzeptes mit dem Verpflegungsangebot strukturiert vorbereitet wird, liegt darin ein enormes Potenzial sowohl im Versorgungs- als auch im Bildungsbereich. So kann die gesamte Schulgemeinde profitieren und partizipieren.

Mehr zum Thema

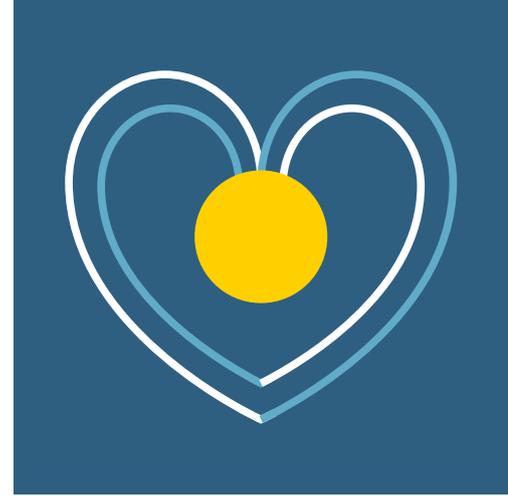
Bundeszentrum für Ernährung 2022 – Hygiene beim pädagogischen Kochen:



Gesundheitsämter Hessen:



Der Qualitätsbereich **Schulkultur, Lern- und Aufgabekultur** legt den Fokus auf die Schaffung einer positiven Lernumgebung, die auf individuellem und kooperativem Lernen basiert. Dabei steht die Förderung von Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und Teamarbeit im Vordergrund.

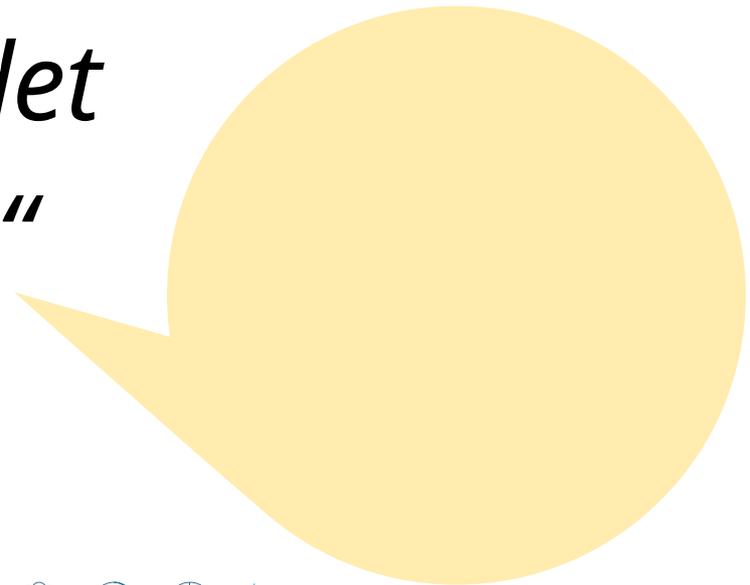


Interkulturalität

Gülbahar Erdem

Referentin für interkulturelle Kompetenz und interreligiösen Dialog
Islamwissenschaftlerin, Theologin und Bildungsreferentin (M.A. phil.)

*„Essen verbindet
die Menschen!“*



In der Ganztagschule bildet sich die soziale, kulturelle, religiöse und ethnische Vielfalt unserer Gesellschaft ab. Die Verpflegung ist ein wichtiger Bereich im Schulalltag und ein Thema, bei dem unterschiedliche Wertvorstellungen und Bedarfe von Schülerinnen und Schülern zum Tragen kommen. Das kultursensible „Management“ von Erwartungen an die Schulkantine und ein professioneller Umgang mit der Vielfalt religiös beziehungsweise kulturell geprägter Grundannahmen im Hinblick auf Ernährung sind dabei ebenso von Bedeutung wie das Wissen über Kultur und Religion sowie die Sensibilisierung für eine interkulturelle Kompetenz.

Interkulturalität in der Ernährung

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme – es ist lebenswichtig. Ob zu viel oder zu wenig, einseitig oder vielseitig – Essen beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung, weshalb Ernährung ein besonders wichtiges Thema für Kinder und Jugendliche und damit auch in der Ganztagschule ist. Menschen essen in aller Welt, doch das, was sie essen und wie sie es essen, unterscheidet sich. Essen ist immer auch Ausdruck eines Lebens- und Weltverständnisses. Ernährungsmodelle gewinnen unter anderem deshalb in unserer Gesellschaft immer mehr auch die Bedeutung von einem „Glaubenssatz“ und sind Teil moralischer Überzeugungen beziehungsweise von Wertekonstruktionen.

Weltweit finden sich seit jeher spezifische Formen der Ernährung und Vorstellungen hierzu. Neben der instinktiven und für das Überleben wichtigen Handlung der Nahrungsaufnahme selbst kommt ihr auch als Bestandteil der Kultur eine zentrale Rolle zu. Sie ist

gesellschaftlich normiert (dazu zählen beispielsweise Tischmanieren, Tischkultur, Rhythmus und Form von Mahlzeiten), in Traditionen, Handlungen, Ritualen und Deutungen der Menschen und Gesellschaften verankert und von Land zu Land unterschiedlich. Das Essverhalten wird primär durch Emotionen, Werte und Erfahrungen beeinflusst und ist dementsprechend in Traditionen, Handlungen, Riten und Deutungen der Menschen und Gesellschaften aller Kulturen verankert. Damit übernimmt die Ernährung eine zentrale Rolle für die Beziehungen in einer Gemeinschaft. Essen verbindet die Menschen!

Verfügbarkeit und Qualität des Essens spiegelt auch Wohlstand oder Armut. Im Hinblick auf die soziale Gerechtigkeit ist sie deshalb ein bedeutsames Thema unserer Gesellschaft. Die gleichberechtigte Teilhabe aller an gesunder Ernährung zu sichern ist daher ein zentrales Anliegen der Ganztagschule.

Die Bedeutung der Ernährung ist Bestandteil aller Religionen und deren Wertesysteme. Lebensmitteln kann eine religiöse Bedeutung zugeschrieben werden (Messwein, Oblate), das Nicht-Essen (Fasten) zu einer spirituellen Übung werden, eine bestimmte Handlung etwas essbar machen (Schächten). Religiöse Feiertage sind mit besonderen Speisen verbunden (Martinsgans, *Mazze*, *Aschura*). Essen ist kein banales Thema, bei dem es nur ums Sattwerden geht! Eine gesunde Ernährung spielt für das Gelingen des Ganztags eine wichtige Rolle, da ein Großteil des Tages der Schü-



**Inter-
kulturelle
Kompetenz**

Vielfalt

Gemeinschaft

lerinnen und Schüler in der Schule stattfindet. Dabei ist die Schülerschaft ein Spiegel der Gesellschaft, in dem sich die Vielfalt an Lebensgestaltungskonzepten, (Migrations)biographien und die Heterogenität von ethnischer und religiöser Zugehörigkeit zeigt. Der gesellschaftliche Wandel und die Veränderungen hin zu einer diversen Migrationsgesellschaft machen eine Umgestaltung in verschiedenen Bereichen notwendig. Versorgungsstrukturen wie die Schulküche sind vor die Herausforderung gestellt, ein ansprechendes Angebot zu entwickeln. Dieses soll sich nicht nur an den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen orientieren, sondern auch nachhaltig und akzeptiert sein. Ein kultursensibler Umgang mit der Vielfalt an kulturellen Prägungen der Schülerinnen und Schüler sowie ihrer Eltern ermöglicht ein gutes Miteinander in der Ganztagsverpflegung und ermöglicht einen bunten Speisezettel. Anregungen für ein nachhaltiges und interkulturelles Verpflegungsangebot, zum Beispiel durch den Einsatz von Hülsenfrüchten, erhalten Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Warum interkulturelle Kompetenz in der Schulküche?

Wo Menschen mit unterschiedlichen kulturellen Prägungen zusammenkommen, ist die Antwort auf die Frage: „Was ist normal?“ nicht einfach. Warum sind einige Lebensmittel tabu? Was wird gegessen und was nicht? Gibt es Verhaltensregeln beim Essen? Was für jemanden als selbstverständlich gilt, kann bei anderen Personen Unverständnis auslösen. In diesen kulturellen Überschneidungssituationen müssen Aushand-

lungsprozesse stattfinden und zur beiderseitigen Zufriedenheit Lösungen gefunden werden.

Kultur ist aber mehr als „typisch deutsch“ und „typisch türkisch“ deklarierte Dinge, die eher Vorurteile und Stereotypisierung darstellen. In der Gesellschaft gibt es verschiedene ethnische, religiöse und kulturell diverse Bevölkerungsanteile. Die Lebenswelten und Wertvorstellungen beispielsweise muslimisch geprägter Familien sind ebenso heterogen beziehungsweise homogen wie bei anderen Migrantengruppen. Zudem gibt es auch nicht religiöse Muslime, Juden und Christen. Die Essenvorschriften können deshalb unterschiedlich ausgelebt werden. Und letztlich hat jeder Mensch eine spezifische Prägung und ein Wertesystem primär aus dem familiären Umfeld mitbekommen. Das eigene Weltbild wird hierbei als Normalität angesehen und andere davon abweichende Verhaltensweisen und Annahmen erst einmal als „fremd“ wahrgenommen. Zeit lebenslang lernen wir dazu und durch die Begegnung mit Neuem entwickeln wir unsere Persönlichkeit weiter. Vor diesem Hintergrund ist es wichtig, das Thema der interkulturellen Öffnung beziehungsweise interkulturellen Kompetenz im Ganztagsverpflegung zu fokussieren. Die Schulverpflegung ist ein wichtiger Baustein im Schul-



alltag und gerade hier bieten sich viele Möglichkeiten, gleichzeitig jedoch auch Konfliktpotenziale.

Interkulturelle Konflikte

Aufgrund divergierender Vorstellungen zum Thema Essen/Lebensmittel und kultureller Prägungen aus der Familie kann es zu Konfliktsituationen im Schulalltag kommen. Unterschiedliche Erwartungen, Standards, etablierte Abläufe der „Schulkultur“ kollidieren mit den Vorstellungen der Familien. Unsicherheit auf beiden Seiten und fehlende Kommunikation führen zu weiteren Missverständnissen. Die Ablehnung von bestimmten Lebensmitteln oder ihrer Zubereitungsform, Nahrungsverweigerung und Konflikte mit besorgten Eltern können hieraus entstehen. Hier gilt es professionell zu handeln und zu kommunizieren: Interkulturelle

Kompetenz ist die Befähigung zu einem guten Umgang in diesen schwierigen Situationen; sie kann gezielt angebahnt und entwickelt werden!

Interkulturelle Kompetenz ist eine Haltung

Interkulturelle Kompetenz ist ein wirksames Instrument in dem von Diversität und Pluralität geprägten Raum der Ganztagschule. Eine interkulturelle beziehungsweise interreligiöse Sensibilisierung der professionellen Berufsgruppen vor Ort ist notwendig, um unter anderem auch den individuellen, kulturellen beziehungsweise religiösen Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler adäquat begegnen zu können, aber auch um das Essensangebot vielfältiger zu gestalten. Wahrnehmung, Wertschätzung und Akzeptanz sind Bestandteile dieser interkulturellen Haltung mit dem Ziel,

eine vertrauensvolle Beziehung zwischen „Schule“ und Schülerschaft, aber auch zum Elternhaus zu fördern. Die Interaktion der professionellen Ansprechpartner in der Schule (Mensaorganisation, Köche, Sozialarbeiterinnen und Sozialarbeiter sowie Lehrerschaft) wird kultursensibel, empathisch und wirkungsvoll, wenn eine persönliche Haltung erarbeitet wird. Denn interkulturelle Kompetenz stellt eine Summe aus individuellen und professionellen Kompetenzen dar, die zum einen die Überwindung der



eigenen Fremdheitsgefühle und eine Bewusstwerdung der eigenen kulturellen Prägungen erfordern. Zum anderen umfasst sie die Fähigkeit, einen Raum der Offenheit, Achtung, Anerkennung, Wertschätzung und Neugierde zu schaffen, die zu einer guten Kommunikation und Vertrauensbeziehung führt.

Interkulturelle Kompetenz am Beispiel Islam

Bestimmten Kategorisierungen und Bewertungen zu folgen bedeutet für viele Menschen, authentisch als Gläubige zu handeln. Den Ver- und Geboten zu folgen heißt für sie, gottesdienstlich zu handeln. Auf das Beispiel von Muslimen angewendet legt die interkulturelle Kompetenz, im Folgenden sehr vereinfacht, folgendes Vorgehen nahe:

Bewusstwerden

Jeder Mensch wird primär in seiner Kindheit durch sein Umfeld geprägt. Darum ist es wichtig, sich bewusst zu machen, dass jeder eine eigene Kultur und damit differente Vorstellungen hat. Normen, Werte, Denkmuster basieren vielfach auf religiösen Grundannahmen und sind in die Lebenswirklichkeit der Menschen aufgenommen. So werden sie als „normal“ oder „selbstverständlich“ gelebt. Ganz unbewusst bestimmen sie Wertungen und Handlungsweisen. Beispielweise ist es in Einrichtungen oft die Regel, dass freitags Fisch angeboten wird, was aus der christlichen Tradition stammt. Genauso gibt es Regeln, an die sich Muslime halten wollen, weil diese Teil ihrer Lebensweise sind. Eine Reflexion der eigenen Kultur und der Herkunft von Hand-

lungsweisen ist demnach wichtig, um respektvoll mit kultureller Diversität umgehen zu können!

Wissen

Islamische Essensgebote können aus der Religion resultieren und werden als verbindlich für alle Muslime angesehen.

Religiös und für alle Muslime bindend sind die Verbote und Gebote aus dem Koran (heiliges Buch der Muslime). Verboten sind beispielsweise Schweinefleisch, Alkohol, Blut. Ein Gebot ist es, „Reines“ (arab. *halal*) und „Gutes“ (arab. *tayyib*) zu essen – zum Beispiel das Schächten von Säugetieren (beispielsweise Rind, Schaf, Ziegen) in einer bestimmten Art, nichts zu konsumieren, was schädlich für den Körper ist. Dies bezieht sich aber auch auf die Art und Weise der Erwirtschaftung und des Umgangs mit den Ressourcen (ethischer Kontext). So gilt es, nichts zu verschwenden, sparsam zu sein und mit Bedürftigen zu teilen. Grundsatz ist, dass alles, was religiös nicht verboten (arab. *haram*) ist, zunächst als erlaubt gilt. Auch spielen kulturelle Faktoren oder die Zugehörigkeit zu einer bestimmten religiösen Richtung eine Rolle, sodass die Ablehnung von bestimmten Lebensmitteln, zum Beispiel von Muscheln und Krustentieren, sich nicht auf ein Verbot zurückführen lässt, aber von einem Teil der Muslime dennoch vertreten wird. Die Art und Weise, wie Geflügel oder Vieh geschlachtet wird, kann ebenfalls als problematisch beziehungsweise *haram* betitelt werden – entsprechend finden diese Lebensmittel dann gegebenenfalls auch in der Schulverpflegung keine Akzeptanz.



Praxistipps

Bedürfnisse feststellen

Diversität und Pluralität der Schülerschaft in der Ganztagschule wahrnehmen

Kommunikation mit Eltern zu deren Erwartungen an das Essen vor Ort

Transparenz und wertschätzende Kommunikation

Offenheit für neue Konzepte in der eigenen Einrichtung fördern

Ein Lebensmittelbezug über Geschäfte, die auf *halal* in der Fleischproduktion achten, wäre denkbar.

Spezifische Bedarfe klären

Wie können die bearbeitet und berücksichtigt werden? Wer kann helfen? Kontakt zu Gemeinden, Eltern und weiteren Ansprechpersonen schaffen; Familien können zum Teil auch Ansprechpersonen werden bei Fragen und unterstützen bei der Umsetzung von interkulturellen Konzepten.

Interkulturellen Essensplan gestalten

Klare Kennzeichnung, zum Beispiel ein Kärtchen mit dem Symbol der Tierart oder die Tierart in Form eines Piktogramms im Speisenplan, wäre hilfreich.

Vegetarische Ernährung als Konsens

Hierdurch sind die Grundsätze der Weltreligionen vereinbar – anstelle von Fleisch können Hülsenfrüchte eingesetzt werden, die nicht nur in der interkulturellen Küche Platz finden, sondern auch eine wertvolle Proteinquelle darstellen.

Fazit

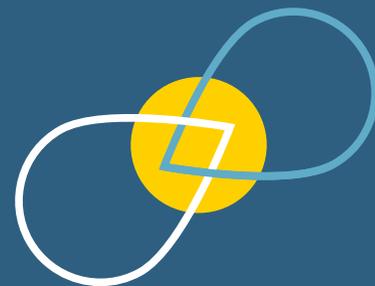
Am Thema Essen kann eine Kultur des Verständnisses zwischen den Menschen sowie eine kultursensible Ernährungsbildung gefördert werden. Vorurteile abzubauen und die Akzeptanz für kulturelle Unterschiede zu fördern kann in der Ganztagsverpflegung gelingen. Die Offenheit für neue Ideen aus anderen Küchen und die Bereitschaft zu kreativer Zusammenarbeit macht dies möglich.

Mehr zum Thema

Vegetarische Gerichte aus aller Welt – Interkulturelle Schulverpflegung als Chance.



Im Qualitätsbereich **Kooperation** geht es um die Stärkung der Zusammenarbeit zwischen Lehrkräften und anderen pädagogischen Fachkräften. Ziel ist es, eine ganzheitliche Betreuung und Förderung der Schülerinnen und Schüler zu gewährleisten, indem verschiedene Fachbereiche und pädagogische Ansätze miteinander verknüpft werden.



Netzwerke und Kooperationen in der BNE

Rainer Mathar

Bildung für nachhaltige Entwicklung, ANU-Hessen e.V.

„Gerade aus der Vielfalt der Themen und Fragestellungen ergibt sich, dass Ganztagschulen bei der Arbeit im Kontext von BNE außerschulische Partner einbeziehen sollten, um deren Fachkompetenz zu nutzen und mit ihnen in thematischen Netzwerken zusammenzuarbeiten.“



In Anbetracht der globalen Entwicklungen bedarf es des ganzheitlichen Bildungskonzepts BNE, um die Kompetenzen für zukunftsfähiges Handeln zu fördern und eine nachhaltige Entwicklung zu verankern. Das Lernen im Ganzttag sowie Schulverpflegung und Ernährungsbildung als Teil des ganztägigen Lernens können hier als Türöffner für die BNE einen wichtigen Beitrag leisten. Für den Erfolg in Schule ist es essenziell, bei der Umsetzung auf bestehende Netzwerke und Kooperationen zurückzugreifen.

Hintergrund

Agenda 2030 – Hochwertige Bildung

Die Weltgemeinschaft hat sich mit der Agenda 2030 17 Ziele (*Sustainable Development Goals*, SDGs) für eine soziale, wirtschaftlich und ökologisch nachhaltige Entwicklung gesetzt (siehe auch „Leitbild der nachhaltigen Entwicklung“ auf Seite 19).

Da sich ohne Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) keine nachhaltige Zukunft gestalten lässt, widmen sich die Vereinten Nationen in der Agenda 2030 unter anderem dem Thema Bildung. Im 4. SDG heißt es: „Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens fördern.“

Hierzu haben die Regierungen in ihrem Beschluss im Jahre 2015 unter dem Teilziel 4.7 festgelegt: „Bis 2030 sicherstellen, dass alle Lernenden die notwendigen Kenntnisse und Qualifikationen zur Förderung nachhaltiger Entwicklung erwerben [...]“. Dies geschieht durch:

- Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
- Nachhaltige Lebensweisen
- Menschenrechte
- Geschlechtergleichstellung
- Eine Kultur des Friedens und der Gewaltlosigkeit
- Weltbürgerschaft
- Wertschätzung kultureller Vielfalt und des Beitrags der Kultur zu nachhaltiger Entwicklung.

Whole Institution Approach

Um die beschriebenen Ziele zu erreichen, ist es notwendig, BNE nicht als zusätzliches Thema, sondern als ganzheitlichen Ansatz zu begreifen. Kinder und Jugendliche sollten frühestmöglich mit den Herausforderungen, die die globale Entwicklung mit sich bringt, vertraut gemacht werden. Zur Förderung des selbstwirksamen Handelns wird BNE in Schule daher nicht



nur in einzelnen Fächern „behandelt“, sondern die gesamte Schulkultur und damit auch die Lernmethoden und Prozesse werden daraufhin ausgerichtet.

Von einem *Whole Institution Approach* spricht man immer dann, wenn die Institution (hier: die Schule) alle Bereiche nach diesem Prinzip betrachtet und nachhaltig gestaltet. In Verbindung mit einem nachhaltigen, pflanzenbasierten Verpflegungsangebot, das auf regionale und saisonale Lebensmittel setzt, lernen die Schülerinnen und Schüler anhand außerschulischer Lernorte beispielsweise, woher die Lebensmittel kommen. Darüber hinaus werden auch ökologische und soziale Aspekte in Bezug auf den Konsum betrachtet und diskutiert. Eine Schulgarten- sowie Weltladen-AG, die mit regionalen Partnern kooperiert, könnte Teil des Nachmittagsangebots im Ganztage sein und die praktische Ernährungsbildung im Unterricht ergänzen.

Kernelemente von BNE

Neben der Kompetenzorientierung sind die große thematische Vielfalt und der Perspektivenwechsel die Kernelemente von BNE. Sie ermöglichen es, alle thematischen Bereiche der SDGs zu bearbeiten und damit die sozialen, strukturellen und gesellschaftlichen Aspekte der nachhaltigen Entwicklung einzubeziehen. Der Perspektivwechsel ist dabei ein gestalterischer Schwerpunkt von BNE in der Schule. Beide Kernelemente lassen sich am besten in Kooperation mit außerschulischen Partnern bewältigen; das unterstützt Schulen und Lehrkräfte bei der Bearbeitung neuer und bisher wenig priorisierter Themen. Die Integration von BNE

in den Schulalltag wird zum einen durch die längere Verweildauer im Ganztage und der damit verbundenen Schulpflege erleichtert.

Zudem anderen bieten sich neue Handlungsspielräume, um das Thema praktische Ernährungsbildung beispielsweise in Form von AGs und Projekten einzubinden.

Ein weiterer Aspekt der Gestaltung von BNE ist die Teilnahme an Netzwerken und Unterstützungsprogrammen. Das Engagement aller Beteiligten im Mensakreis zur Partizipation an der Mittagsverpflegung ist hier ebenso zu nennen wie feste Kooperationen mit außerschulischen Partnern, die beispielsweise durch einen Besuch auf dem Bauernhof Ernährungsbildung greifbar und erlebbar machen. Der Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung der Kultusministerkonferenz (KMK) fasst das gesamte Feld mit dem Ziel „BNE als Aufgabe der ganzen Schule“ zusammen.

Der Lernbereich Globale Entwicklung umfasst die folgenden Bereiche:

- **Abstimmung Qualitätsentwicklung, Erfolgskontrolle** (Qualitätsrahmen ganztägig arbeitender

Kompetenzorientierung

Perspektivwechsel





Schulen, DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen)

- **Netzwerke, Kooperationen, Partnerschaften** (Umweltschule, Tag der Schulverpflegung)
- **Unterricht und Lernangebote** (Schülerinnen und Schüler kochen im Ganztage)
- **Partizipation bei baulicher Gestaltung und Ausstattung der Schule** (Schulgarten)
- **Nachhaltige Bewirtschaftung** (Schulverpflegung, Lebensmittelwertschätzung)
- **Steuerung und Management** (Schule & Gesundheit, Teilzertifikat Ernährung & Konsum sowie Bewegung & Wahrnehmung)
- **Schulische Sozialarbeit** (Präventionsprogramme)
- **Demokratische Aufgabenteilung und Zusammenarbeit** (Beteiligung von Eltern- sowie Schülervertretungen im Mensakreis)
- **Schulleben** (kulturelle Veranstaltungen)

Diese thematische Vielfalt zeigt das Spektrum der Themen und Handlungsbereiche von BNE. Es verfolgt nicht das Ziel, dass Schulen alle Themen gleichermaßen behandeln, sondern in einem partizipativen Prozess diejenigen auswählen, die im Sinne des Schulentwicklungsprozesses wesentlich sind. Durch das Schulprofil können bestimmte Bereiche wie beispielsweise Gesundheitsförderung priorisiert und das Engagement durch Zertifikate wie Schule & Gesundheit sichtbar gemacht werden.

BNE ist Aufgabe der gesamten Schule. Durch Lerngelegenheiten außerhalb des Unterrichtes und des Lernortes Schule werden den Schülerinnen und Schülern neue Zugänge eröffnet, Lernerfahrungen werden greifbar und anschaulich gemacht und somit erleichtert. Gerade aus der Vielfalt der Themen und Fragestellungen ergibt sich, dass Ganztage Schulen bei der Arbeit im Kontext von BNE außerschulische Partner einbeziehen sollten, um deren Fachkompetenz zu nutzen und mit ihnen in thematischen Netzwerken zusammenzuarbeiten. Die Arbeit der Schulen wird dabei durch viele Landesprogramme, Netzwerke und Fachpartner unterstützt.

Praxistipps

Für eine ganzheitliche Integration von BNE in den Schulalltag ist es zentral:

- **BNE als grundlegenden Leitgedanken** zu verstehen und zu leben (*Whole School Approach*)

- **den Grundstein für globales Lernen** anhand der acht Qualitätsbereiche im Ganzttag zu legen
- **die Grundlage für eine gesundheitsförderliche Schule** zu schaffen und somit das Engagement nach außen sichtbar zu machen (Schule & Gesundheit)
- **Schülerinnen und Schüler aktiv miteinzubeziehen**, zum Beispiel in Entscheidungsprozesse bei der Gestaltung des Schulgeländes, der Auswahl von Unterrichtsthemen oder der Umsetzung von Projektwochen
- **die Perspektive zu erweitern**, sich zu vernetzen und die Möglichkeit außerschulischer Lernorte und externer Kooperationen mitzudenken
- **BNE gemeinsam weiterzuentwickeln**, regelmäßige Treffen mit externen Partnern zu organisieren, um gemeinsam Projekte zu planen, Ziele zu definieren, Maßnahmen festzulegen und zu evaluieren
- **partizipative Strukturen zu schaffen**, um praktische Ernährungsbildung sowie Partizipation bei der Gestaltung der Schulverpflegung zu ermöglichen
- **Kooperationen einzugehen**, Unterstützungs- und Beratungsangebote sowie den Austausch mit Schulen im Rahmen des Schulentwicklungsprozesses zu nutzen.

Exkurs

Digitalisierung und BNE

Nutzung digitaler Tools zur Vermittlung von BNE-Inhalten:

Themen der Bildung für eine nachhaltige Entwicklung lassen sich auch über digitale Zugänge vermitteln. Die ANU-Hessen hat mit Mitteln des Bundeskanzleramtes hierzu drei spielerische Zugänge über Apps entwickelt,

die plattformunabhängig genutzt werden können. Das Glücksrad vermittelt Wissen zu den SDGs, weitere Spiele helfen, die Zusammenhänge im Kontext der nachhaltigen Entwicklungsziele (SDGs) zu erkennen und der Wirbel ermöglicht es Schülerinnen und Schülern, ihre eigenen Beiträge zu einem nachhaltigen Lebensstil zu entwickeln und zu verfolgen. Lehrkräfte können über einen eigenen Bereich *challenges* für Ihre Schülerinnen und Schüler entwickeln und deren Umsetzung begleiten.

Fazit

Bildung für eine nachhaltige Entwicklung lässt sich vor allem durch einen ganzheitlichen Ansatz (*Whole School Approach*) umsetzen, der den gesamten Schultag einschließt. Hierdurch werden die notwendigen unterschiedlichen Perspektiven vor allem durch Netzwerkarbeit und die Kooperation mit außerschulischen Partnern einbezogen. Schülerinnen und Schüler können sich mit den Zielkonflikten einer nachhaltigen Entwicklung auseinandersetzen sowie eine Handlungsperspektive im Sinne der Gestaltung ihres eigenen nachhaltigen Lebensstils entwickeln. Für die Lehrkräfte bietet diese Kooperation die Möglichkeit, den eigenen Horizont zu erweitern und sich neue Kompetenzen und Themenbereiche anzueignen. Der Ganzttag stellt dabei eine besonders wichtige Gelegenheit dar, um BNE in den Schulalltag zu integrieren und Schülerinnen und Schülern umfassende Möglichkeiten zur praktischen Umsetzung nachhaltiger Prinzipien zu bieten.



BNE als Aufgabe der ganzen Schule – Beispiele im Kontext Schulverpflegung, Ernährungsbildung und Ganzttag



Im Folgenden werden ausgewählte Beispiele zum Thema „globales Lernen/BNE“ dargestellt. Diese erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern sind als Anregung im Kontext Schule zu verstehen.

Abstimmung, Qualitätsentwicklung und Erfolgskontrollen

Qualitätsrahmen für ganztätig arbeitende Schulen

Die Richtlinie für ganztätig arbeitende Schulen und der Qualitätsrahmen betonen unter anderem die Bedeutung von Netzwerken, Kooperationen und Partnerschaften, um eine ganzheitliche und nachhaltige Bildung zu fördern. Sie dient als Leitfaden und Orientierungshilfe für Schulen und umfasst die folgenden acht Qualitätsbereichen, die mit den beschriebenen Lernbereichen für globale Entwicklung Hand in Hand gehen:

- Steuerung der Schule
- Unterricht und Angebote
- Schulkultur, Lern- und Aufgabenkultur
- Kooperation
- Partizipation

- Schulzeit und Rhythmisierung
- Raum- und Ausstattungskonzept
- Pausen- und Mittagskonzept.

Hessischer Qualitätsrahmens für ganztätig arbeitende Schulen:



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bildet die Grundlage für die Arbeit der bundesweit 16 Vernetzungsstellen Schulverpflegung. Er richtet sich an alle Interessierten sowie Verantwortliche und Entscheidungsträger, die mit dem Thema Schulverpflegung in Berührung kommen. Dabei ist die Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag insbesondere für die Akzeptanz der Schulgemeinde von besonderer Bedeutung. Der Standard gibt Hinweise zur Gestaltung der Verpflegung und bietet Möglichkeiten zur Qualitätskontrolle.

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen:



Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern

Der Hessische Referenzrahmen Schulqualität (HRS) unterstützt Lehrkräfte und Schulen bei der Identifizierung und Präzisierung ihrer Entwicklungsziele. Eigene Fortschritte können untersucht und Ansatzpunkte für Veränderungen abgeleitet werden. Themenfelder sind unter anderem:

- Ganztag
- Gesundheitsförderung
- Inklusion
- Medienbildung und Digitalisierung.

Darüber hinaus nimmt der HRS auch die Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern – ein besonderer Schwerpunkt von BNE – in den Fokus. Schulen können hier bei Bedarf auf die Beratung durch die Hessische Lehrkräfteakademie zurückgreifen.

Hessische Referenzrahmen Schulqualität:



Whole School Approach

Schulen, die sich systematisch mit ihrem Beitrag zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung und ihrer Nachhaltigkeitsleistung beschäftigen und diese selbst mit entsprechender Beratung weiter entwickeln wollen, können auf das Angebot von Edustain zurückgreifen. Hier bekommen Sie Workshops und Beratung für eine nachhaltige Entwicklung im *Whole School Approach*.

Edustain:



Qualitätsentwicklung im Rahmen von BNE

Das hessische Klimabildungsportal bietet einen Qualitätsrahmen Klimabildung an, mit dem Lehrkräfte auch die eigenen Angebote nach einem entwickelten Qualitätsrahmen evaluieren können.

Klimabildung Hessen:



Netzwerke, Kooperationen und Partnerschaften

Landesweite und regionale Unterstützungsprogramme

Eine zunehmende Anzahl von Schulen in Hessen arbeitet an den verschiedenen Elementen der BNE und hat sich in zahlreichen thematischen Netzwerken zusammengeschlossen. Diese Netzwerke bieten durch den organisierten Austausch zu den jeweiligen Themen auch neu einsteigenden Schulen Hilfe und Inspiration. Dies geschieht in der Regel durch kompetente Beratung der einzelnen Schule oder/und regelmäßige regionale Austauschtreffen. Im Rahmen der hessischen Nachhaltigkeitsstrategie wurde die Dachmarke „Nachhaltigkeit Lernen in Hessen“ etabliert. Die Website bietet einen Überblick und den Zugang zu den in Hessen aktiven Netzwerken schulischer BNE.

Schulnetzwerk nachhaltig lernen in Hessen:



Bildungsregion Nachhaltigkeit

Weitere, vor allem regionale thematische Unterstützung bieten die insgesamt neun regionalen Netzwerke.

Um BNE als Leitbild in der Gesellschaft und in den regionalen Bildungslandschaften zu verankern, bieten die

regionalen BNE-Netzwerke eine Vielzahl an Bildungsangeboten rund um Nachhaltigkeit für Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Organisationen.

Regionale Netzwerke BNE:



Arbeitsgemeinschaft ANU-Hessen

Neben der Nutzung der thematischen Beratung können Schulen auch Mitglied und damit Teil der regionalen BNE-Bildungslandschaft werden.

Die Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung (ANU) Hessen bietet Kontakt sowie Unterstützung durch fast 50 regionale Fachzentren und berät Schulen bei der Entwicklung und Gestaltung schulischer BNE-Angebote.

ANU Hessen:



Wettbewerbe

Weitere und vielfältige Möglichkeiten, Schülerinnen und Schülern in unterschiedlichen Bereichen Angebote zur aktiven Mitgestaltung zu machen, sind Wettbewerbe

be zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung, bei denen sich Schülerinnen und Schüler entweder einzeln oder als Gruppe einbringen können. Hierbei kann die Schule durch begleitende Maßnahmen unterstützen.

Engagement global:



Tag der Schulverpflegung

Auch der Tag der Schulverpflegung, der von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen in Kooperation mit der Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung umgesetzt wird, bietet Schulen die Möglichkeit zur inhaltlichen Vertiefung. Themen wie „*Planetary Health Diet*“, „Lebensmittelwertschätzung“ oder „Vegetarische Gerichte aus aller Welt – interkulturelle Schulverpflegung als Chance“ sind beispielhafte Angebote aus den letzten Jahren. Anlässlich des Tags der Schulverpflegung werden überregionale Auftaktveranstaltungen (jeweils im September) sowie regionale Veranstaltungen organisiert und Unterstützungsmaterialien bereitgestellt.

Tag der Schulverpflegung:



Unterricht und Lernangebote

Einbindung von BNE in den Lehrplan

Unterricht und fächerübergreifende Projekte bilden den Kern der schulischen Arbeit. BNE muss daher in diesem Kernbereich angemessen berücksichtigt werden. Die hessischen Rahmenpläne bieten viele Verknüpfungspunkte und fachliche Anregungen.

Der Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung der Kultusministerkonferenz formuliert den thematischen Hintergrund von BNE und bietet konkrete, auf die jeweiligen Lehrpläne bezogene Unterrichtsbeispiele für die Grundschule und nahezu alle Fächer der Sekundarstufe I. Eine Erweiterung auf die gymnasiale Oberstufe ist in Arbeit und wird nach der Beratung durch die KMK veröffentlicht:

Orientierungsrahmen globale Entwicklung:



Unterstützung durch die Hessische Klimabildungsplattform

Die Hessische Klimabildungsplattform bietet konkrete Beispiele und Unterstützung durch Materialien, Experi-



mentierwerkstätten und Begleitung durch kompetente außerschulische Multiplikatoren.

Hessisches Klimabildungsportal:



Hierunter finden sich auch ernährungsbildende Maßnahmen:

Bauernhof als Klassenzimmer:



Kinderkochkurse, Ernährungsführerschein und Werkstatt Ernährung:



Unterstützungsmaterialien zum globalen Lernen

Das vom Bund geförderte Portal zum globalen Lernen „Eine Welt im Unterricht“ bietet fast 1000 unterschiedliche und geprüfte Unterrichtsmaterialien zu allen The-

men der nachhaltigen Entwicklung. Hier können Schulen neben der Suche nach Themen auch nach Schulform und Altersgruppe gezielt nach Materialien suchen und die meisten auch unmittelbar herunterladen.

Globales Lernen:



Partizipation bei baulicher Gestaltung und Ausstattung

Schulgarten

Die Schule und das Schulgelände können als Handlungsraum für Themen einer nachhaltigen Entwicklung genutzt werden. So können Schulen das Gelände naturnah gestalten und/oder einen Schulgarten anlegen, in dem die Schülerinnen und Schüler Biodiversität praxisnah erleben können. Das Netzwerk der hessischen Schulgärten unterstützt die Schulen bei der Konzeption und Umsetzung.

Netzwerk hessische Schulgärten:



Schulhof

Den Schulhof in einen attraktiven, klimafreundlichen und naturnahen Pausen- und Lernraum verwandeln? Genau dabei unterstützt und begleitet die Deutsche Umwelthilfe bereits in einer zweiten Projektrunde ausgewählte hessische Schulen. Schwerpunkte bei der Umgestaltungsplanung bilden die Themen Biodiversität, Klimaanpassung und Bodenschutz. Ganz im Sinne des *Whole School Approach* wird so eine nachhaltige Entwicklung der Schulen gefördert, die von der Theorie bis zur praktischen Umsetzung reicht und alle Ebenen des Schulalltags durchdringt.

Klimafreundliche Schulhofgestaltung:



Nachhaltige Bewirtschaftung

Ganztag als Chance

Schülerinnen und Schüler verbringen einen zunehmend längeren Zeitraum im Ganztag. Dies ermöglicht eine breitere Beschäftigung mit den oben skizzierten Themen. Für die Entwicklung nachhaltiger Lebensstile sind dabei besonders die Bereiche Ernährung und Konsum von Bedeutung. Da die Schülerinnen während des Schultages an der gemeinschaftlichen Verpflegung teilnehmen, sollte die Schulverpflegung zum praxisbezogenen Anlass für eine umfassende Ernährungsbil-

dung genutzt werden. In der Schule als quasi geschütztem Raum können die Schülerinnen und Schüler neue Elemente einer notwendigen Ernährungswende praktisch erproben und ihre eigenen Vorstellungen einbringen. Dies gelingt besonders, wenn die Schülerschaft an der Gestaltung und Umsetzung der Schulverpflegung beteiligt wird. Hierbei sollten außerschulische Partner und Initiativen aktiv mit einbezogen werden, da sie erheblich zur Erweiterung des Themenhorizontes beitragen und nicht nur das Interesse, sondern auch die Motivation zur Auseinandersetzung mit dem Thema fördern.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Ziel der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ist es, Schulen in Hessen dabei zu unterstützen, ein ausgewogenes, akzeptiertes, nachhaltiges und wirtschaftlich tragfähiges Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Voraussetzung hierfür ist die Einbindung in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung (Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag). Vor diesem Hintergrund berät die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Hessen umfassend zum Thema Schulverpflegung und Ernährungsbildung und vermittelt Kontakte zu weiteren Unterstützungspartnern.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen:



Steuerung und Management

Schule & Gesundheit

Über die schrittweise und strategische Entwicklung der Schulkultur kann die Schulleitung einen ganzheitlichen Ansatz verankern und Schulentwicklungsprozesse nachhaltig steuern. Von besonderer Relevanz ist hierbei die Partizipation der Schulgemeinde und das Sichtbarmachen des Engagements nach außen. Schulisches Engagement im Kontext von Gesundheitsförderung kann durch das Gesamtzertifikat Schule & Gesundheit sichtbar gemacht werden. Die Gesundheitsförderung bezieht alle Bereiche des schulischen Lebens ein und wird als Prozess der Schulentwicklung von Schulen und den Ebenen der Bildungsverwaltung mit dem Ziel der Verbesserung der Bildungsqualität durch eine gesteigerte Gesundheitsqualität verstanden. Zur Umsetzung von Aktionen, Projekten und Maßnahmen werden externe Kooperationspartner einbezogen.

Schwerpunktt Themen von Schule & Gesundheit:

- Ernährung & Konsum
- Sucht- & Gewaltprävention
- Lehrkräftegesundheit
- Bewegung & Wahrnehmung
- Verkehr & Mobilität
- sowie die weiteren Bereiche: Bildung für eine nachhaltige Entwicklung und Umwelt, Arbeitsschutz, Gesundheit von Kindern und Jugendlichen und Schulsanitätsdienst.

Schule & Gesundheit:



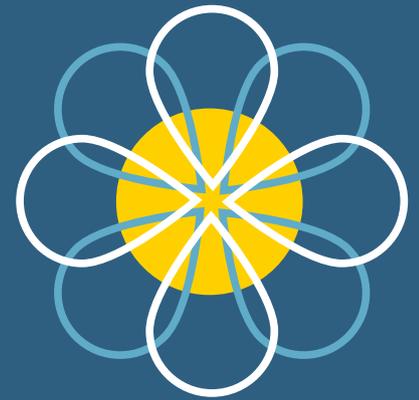
Verkehr & Mobilität

Die Schulwegplanung ist eine der Regelaufgaben der Schulleitungen. Sie lässt sich im Kontext der notwendigen Verkehrswende hin zu einer nachhaltigen Verkehrs- und Mobilitätserziehung nutzen. Der entsprechende Erlass zur Verkehrserziehung und Mobilitätsbildung gibt der Frage der Verkehrsmittelwahl eine besondere Bedeutung. Die regionalen BNE-Zentren können in diesem Kontext unterstützen. Ein Beispiel hierzu ist das Angebot von Umweltlernen Frankfurt/Main e.V. Hier finden Schulen konkrete Schulwegpläne mit Ansätzen zu einer nachhaltigen Mobilität, die auch auf andere Schulen übertragen und angepasst werden können:

Umweltlernen:



Der Qualitätsbereich **Partizipation von Schülern und Eltern** beinhaltet die Einbindung aller Beteiligten in den Schulalltag und in diesbezügliche Entscheidungsprozesse. Durch die Schaffung von Mitbestimmungsmöglichkeiten wird sichergestellt, dass die Bedürfnisse und Anliegen der Schülerinnen und Schüler sowie der Eltern angemessen berücksichtigt werden.



Bildung und Teilhabe (BuT)

Manuela Brune-Hernández Pädagogin (M. A.)
Pädagogin (M. A.)

Dr. Reinhild Link
Promovierte Diplom-Ernährungswissenschaftlerin (Dr. oec. troph.)

„Im Hinblick auf die Teilhabe im Ganzttag – sei es in Form eines Mittagessens oder von ernährungsbildenden Maßnahmen – bieten die BuT-Leistungen ein großes Potenzial, das möglichst von allen Antragsberechtigten ausgeschöpft werden sollte.“



Für Eltern, die auf staatliche Unterstützungsleistungen angewiesen sind, stellt es im Vergleich zu Eltern mit höheren Einkommen oftmals eine Herausforderung dar, ihren Kindern Möglichkeiten für die Freizeitgestaltung und diverse Ganztagsschulangebote zu bieten. Hierbei ist auch die Teilnahme am Mittagessen in der Schule zu nennen.

Kinder an diversen Aktivitäten und am Gemeinschaftsleben teilhaben zu lassen und sie aktiv zu beteiligen, wirkt sich positiv auf das Lernen aus und steigert das

Wohlbefinden und die Gesundheit. Ein bewährtes Angebot, um dies zu ermöglichen, ist das Bildungs- und Teilhabepaket. Dieses Paket wurde 2011 entwickelt, um Kindern und Jugendlichen aus Familien, die Sozialleistungen beziehen oder ein geringes Einkommen haben, verschiedene Leistungen anzubieten. Durch die Nutzung dieser Leistungen können junge Menschen an der Schulgemeinschaft und an schulexternen Freizeitangeboten noch vielfältiger und damit auch „gleichberechtigter“ teilnehmen, so dass Chancengleichheit im Sinne von Bildung und Teilhabe gezielt gefördert wird.



Bedeutung der Mittagsverpflegung für ganztägig arbeitende Schulen

Chancen im Hinblick auf die Schulverpflegung

Ein gemeinsames Mittagessen und eine gute Schulverpflegung gehören selbstverständlich zur Ganztagschule. Denn Schüler und Schülerinnen haben im Ganztagsschulbereich täglich das Anrecht auf ein warmes, ausgewogenes Mittagessen (Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen, § 15 Hess. Schulgesetz). Das Mittagessen leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen und ausreichend Energie zum Lernen und Bewegen. Damit möglichst viele Schülerinnen und Schüler am Essen teilnehmen können, ermöglicht das BuT-geförderte Mittagessen die Teilnahme, wenn ihre Eltern dies finanziell nicht leisten können. Das soziale Miteinander, gerade beim gemeinsamen Essen und Trinken in der Schule, schafft neue Erfahrungen und Gefühle der Zusammengehörigkeit sowie Geschmackserlebnisse, die das Ess-, Ernährungs- und Gesundheitsverhalten bereits in jungen Jahren prägen. Ein gut gestaltetes Mittagessen im Ganztage fördert außerdem die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit über den gesamten Tag hinaus und trägt zum erfolgreichen Lernen bei. Die Mensa kann sich im Ganztage als Lernort und Lebensraum ideal in den Schulalltag integrieren. Sie bietet einen Ort, an dem soziales Miteinander erlebbar und das Kennenlernen saisonaler und regionaler Lebensmittel- und Geschmacksvielfalt ermöglicht wird.

Chancen im Hinblick auf die Ernährungsbildung

Nicht nur die Teilnahme am Mittagessen kann durch

BuT ermöglicht werden, sondern auch die Einbindung in ernährungsbildende Aktivitäten wie die Koch-AG am Nachmittag oder der Besuch eines außerschulischen Lernorts mit Fokus auf Ernährung. Im Rahmen solcher Angebote in der Schule kann mit BuT-geförderten Fahrtkosten zum Beispiel der Besuch auf dem „Bauernhof als Klassenzimmer“, einer Obstplantage oder eines Wochenmarktes gelingen, wo die Schülerinnen und Schüler wichtige Kompetenzen und ein Bewusstsein für eine gesunde Ernährung erwerben, um eigenverantwortliche Konsum- und Verbraucherentscheidungen treffen zu können. Insbesondere vor dem Hintergrund der bestehenden Benachteiligung von Kindern aus finanziell schwächeren Haushalten und Familien mit Migrationshintergrund gewinnt dieses Vorhaben in Bezug auf die gesundheitliche Chancengleichheit an Bedeutung. Letztlich beeinflusst die Einführung ernährungsbildender Maßnahmen insbesondere in der Ganztagschule maßgeblich die Akzeptanz des schulischen Verpflegungsangebots. Eine erfolgreiche Umsetzung des Versorgungs- und Bildungsauftrags gelingt somit nur Hand in Hand und durch einen ganzheitlichen Ansatz.

Leistungen am Beispiel Mittagsverpflegung an Schulen

Die vorliegende Fachinformation vermittelt vielfältige Anregungen, wie die BuT-Leistungen insbesondere im Ganztagsprogramm unter besonderer Berücksichtigung der Mittagessenverpflegung aktiv und als integrierender Bestandteil des Schulprogramms systematisch beworben und in der Praxis umgesetzt werden können.



Zu den Leistungen aus Bildung und Teilhabe zählen:

- **Mittagsverpflegung** (Übernahme tatsächlicher Kosten)
- **eintägige Schul- und Kita-Ausflüge** (Übernahme tatsächlicher Kosten)
- **mehrtägige Klassen- und Kita-Fahrten** (Übernahme tatsächlicher Kosten)
- **persönliche Schulbedarf** (Übernahme von 174 Euro pro Kind pro Schuljahr)
- **Beförderung von Schülerinnen und Schülern zur Schule** (Übernahme tatsächlicher Kosten; vorteilhaft ist, dass die dafür vorgesehenen Fahrkarten für Schülerinnen und Schüler des öffentlichen Nahverkehrs auch zu allgemeinen Fahrten außerhalb des Schulverkehrs genutzt werden können)
- **Lernförderung** (Übernahme tatsächlicher Kosten; Nachhilfe kann zukünftig auch dann genutzt werden, wenn die Versetzung nicht unmittelbar gefährdet ist)
- **Teilnahme am sozialen und kulturellen Leben in der Gemeinschaft** (wie im Sportverein oder in der Musikschule in Höhe von 15 Euro monatlich).

Anrecht auf Leistungen

Das Mittagessen kommt für Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene in Betracht, die jünger als 25 Jahre sind, eine allgemein- oder berufsbildende Schule besuchen und keine Ausbildungsvergütung erhalten sowie für Kinder in Kindertagesstätten. Vorausgesetzt wird,

dass deren Eltern, beziehungsweise sie selbst als Volljährige, eine der folgenden Sozialleistungen erhalten:

- **Bürgergeld** (Grundsicherung für Arbeitsuchende; bis 12/2022 unter der Bezeichnung SGB II bekannt)
- **Sozialhilfe** (Hilfe zum Lebensunterhalt oder Grundsicherung im Alter und bei Erwerbsminderung / SGB XII)
- **Leistungen nach dem Asylbewerberleistungsgesetz (AsylbLG)**
- **Kinderzuschlag oder Wohngeld**
- **Eltern**, die zwar **keine Sozialleistungen** erhalten, aber dennoch mit ihrem Einkommen bestehende Bedarfe für Bildung und Teilhabe ihrer Kinder nicht decken können.

Bezug und Verfahren

Die jeweiligen BuT-Formulare für das Mittagessen sind bei den zuständigen BuT-Beratungsstellen vor Ort oder auf der Website der zuständigen Stellen zu erhalten. Weitere Informationen über Anlaufstellen in Hessen erhalten Sie auf den Seiten des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales. Da das Anmeldeverfahren für die BuT-Leistungen – auch das für ein Mittagessen – in den Kreisen und kreisfreien Städten organisiert wird, kann dieses unterschiedlich verlaufen und auch bei unterschiedlichen Anlaufstellen geltend gemacht werden müssen.

Familien, die Bürgergeld (bis 2022 als SGB II bekannt) oder Sozialhilfe (SGB XII) erhalten

Es ist keine gesonderte Antragstellung erforderlich,

da die Leistungen für Bildung und Teilhabe fester Bestandteil der Leistungen zur Sicherung des Lebensunterhalts sind. Dennoch sollte anhand des ausgefüllten BuT-Formulars eine offizielle Geltendmachung der Leistung in der Regel beim örtlichen Jobcenter/einer BuT-(Fach-)Stelle erfolgen.

Familien, die Leistungen nach dem Asylbewerber-Leistungsgesetz (AsylbLG) erhalten

Es ist ebenfalls keine gesonderte Antragstellung erforderlich. Dennoch sollte anhand des ausgefüllten BuT-Formulars ebenfalls eine offizielle Geltendmachung der Leistung in der Regel bei der zuständigen BuT-(Fach-)Stelle der Kreisfreien Stadt beziehungsweise des Landkreises erfolgen.

Familien mit Bezug von Kinderzuschlag oder Wohngeld

Es ist für alle Bildungs- und Teilhabeleistungen eine offizielle Antragstellung erforderlich. Dieser Antrag wird in der Regel an die entsprechende BuT-(Fach-)Stelle der Kreisfreien Stadt beziehungsweise des Landkreises gerichtet.

Gut zu wissen

Die Familien, die Bürgergeld oder Sozialhilfe erhalten oder die nach dem AsylbLG gefördert werden, sollten trotz des Hinweises, dass die BuT-Leistungen Teil ihrer bereits bewilligten Sozialleistung sind, einen offiziell ausgefüllten Antrag bei der entsprechenden BuT-(Fach-)Stelle einreichen. Denn die BuT-Leistungen werden nicht automatisch ausgezahlt. Nach einer of-

fiziellen Anfrage auf ein BuT-gefördertes Mittagessen bei einer BuT-(Fach-) Stelle wird der Familie eine offizielle Leistungszusage zugesendet. Diese dient als Nachweis für den Anbieter der Mittagsverpflegung, dass die Kosten der BuT-Leistung von der Kommune übernommen werden.

Jedes Kind kann mehrere BuT-Leistungen gleichzeitig beantragen und erhalten. Dafür sind jedoch unterschiedliche Antragsformulare auszufüllen, die ebenfalls vor Ort oder auf der Website des jeweiligen Jobcenters beziehungsweise der BuT-(Fach-)Stelle erhältlich sind.

Herausforderungen bei der Anmeldung

Mangelndes Wissen über die Nutzung von BuT-Leistungen

Viele Eltern stellen keinen Antrag, weil sie überhaupt nicht wissen, dass es die BuT-Leistungen gibt bzw. dass sie diese für ihre Kinder in Anspruch nehmen können.

Überforderung beim Ausfüllen der Antragsformulare

Viele Eltern können die BuT-Anmeldungen nicht selbstständig durchführen, da sie beispielsweise die deutsche Sprache nicht so gut beherrschen

**Chancen-
gleichheit**

Teilhabe





oder sich ganz allgemein beim Ausfüllen von offiziellen Anträgen unsicher fühlen. Die meisten BuT-Formulare sind bisher nur in deutscher Sprache verfügbar und sind daher insbesondere für einige Eltern mit Migrationshintergrund schwer verständlich. Einige Kommunen, wie zum Beispiel die Stadt Frankfurt oder der Landkreis Offenbach, stellen die Formulare in anderen Sprachen bereit und tragen dazu bei, erste Hürden abzubauen.

Bedeutung einer regelmäßigen warmen Mahlzeit

Zusätzlich ist vielen Eltern das Mittagessensangebot und die Bedeutung einer warmen Mahlzeit für ihre Kinder nicht bekannt. In solchen Fällen ist es wichtig, ihnen die Bedeutung eines warmen Mittagessens für die Lern- und Leistungsfähigkeit ihrer Kinder im Schulalltag näherzubringen. Dazu sollten entsprechende Informationen sowie die Vorstellung des Caterers mit seinem Essensangebot allen Eltern zugänglich gemacht werden.

Kinder mögen das Mittagessen nicht

Für die Akzeptanz des Mittagessens bei den Kindern und Jugendlichen ist zum einen der positive Zuspruch der Eltern entscheidend, gleichzeitig spielen die Aufsichten in der Mensa und die Betreuungskräfte in der Nachmittagsbetreuung eine wichtige Rolle. Indem sie die Kinder zum Mittagessen begleiten und sie betreuen, können sie die Kinder langsam an die Abläufe in der Mensa und das Essensangebot heranzuführen. Am besten sollten sie gemeinsam mit den Kindern es-

sen, um als Vorbild zu agieren. Dies gilt nicht nur für die Betreuungskräfte, sondern die gesamte Schulgemeinde.

Anmeldung und Sensibilisierung der Schulgemeinde

Damit möglichst viele berechnigte Schülerinnen und Schüler am gemeinsamen Mittagessen teilnehmen können, sollte die Schulgemeinde dieses Ziel gemeinsam „Hand in Hand“ verfolgen und umsetzen.

BuT-Beauftragter

Schnittstelle, der oder die sich um die gesamte BuT-Abwicklung kümmert und von allen anderen Personen der Schulgemeinde bei der Umsetzung der Aufgaben intensiv unterstützt wird: Die Aufgaben des/der BuT-Beauftragten könnten in einer Schule beispielsweise von dem oder der Verpflegungs-Beauftragten, der UBUS-Fachkraft, der Sozialarbeiterin beziehungsweise dem Sozialarbeiter der Nachmittagsbetreuung, der Ganztagskoordinatorin beziehungsweise dem Ganztagskoordinator oder von der Schulgesundheitsfachkraft übernommen werden. Empfehlenswert wäre es, dieser Person (idealerweise ein Tandem) als offizieller BuT-Beauftragten der Schule entsprechend ihrer Tätigkeit ein zusätzliches Zeitkontingent zur Verfügung zu stellen, damit die Verantwortung für die BuT-Abwicklung der gesamten Schule nicht als zusätzliche Aufgabe im gleichen Stundenumfang übernommen werden muss und somit eine Überlastung vermieden werden kann.



Bedeutung der Teilhabe an einem warmen Mittagessen

Beim ersten Info- oder Elternabend für neu eingeschulte Schülerinnen und Schüler, aber auch bei anderen Elternveranstaltungen, Schulfesten und ähnlichen schulischen Anlässen sollte die Bedeutung eines warmen Mittagessens und die Möglichkeit einer Kostenübernahme für das Mittagessen in der Schule durch die BuT-(Fach-)Stellen oder das Jobcenter wo immer und so oft wie möglich kommuniziert werden. Ebenso sollte wiederholend auf das BuT-Formular für die Teilnahme am Mittagessen hingewiesen und es sollten leichtverständliche und möglichst mehrsprachige BuT-(Informations-)Materialien wie Poster, Flyer und Formulare bereitgestellt werden.

Multiprofessionelle Zusammenarbeit

Enge multiprofessionelle Zusammenarbeit zwischen den Bildungs- und Sozialeinrichtungen vor Ort könnte bewirken, dass die BuT-Leistungen stärker in den Fokus gerückt und gemeinsam beworben werden. Dadurch können vorhandene Ängste und Vorbehalte bei den Eltern gezielt abgebaut werden, da die Informationen nicht nur von der Schule, sondern auch von einzelnen vertrauten Personen im Stadtteil vermittelt werden. In einigen Fällen stellen Eltern die BuT-Anträge sogar aufgrund der individuellen Beratung von Schlüsselpersonen, die in den sozialraumbezogenen Netzwerken tätig sind.

Individuelle Förderung

Für eine erfolgreiche Antragstellung bedarf es – je nach individueller Familiensituation (Deutschkenntnisse, Bil-

dungsstand, Belastbarkeit der Eltern) einer individuellen Hilfestellung während des gesamten Anmeldeprozesses von BuT-Leistungen. Die Voraussetzung dafür ist ein angemessenes Maß an (interkultureller) Empathie und Geduld, Verständnis und häufig auch Beharrlichkeit, um den betroffenen Familien entsprechend ihrer individuellen Situation gerecht zu werden.

Niedrigschwelliger Zugang zu Informationen und Anträgen

Die Akzeptanz beziehungsweise Auseinandersetzung kann unter anderem durch eine handytaugliche Gestaltung der Homepage erhöht werden, die über die BuT-Leistungen und deren Beantragung informiert. Besonders gut werden leicht verständliche Erklärvideos angenommen. Im Idealfall ist auch das digitale Ausfüllen der BuT-Anträge möglich. Um die Informationen leicht auffindbar zu machen, eignet sich ein Hinweis auf der Schulwebsite, auf der auch allgemeine Informationen zum Mittagessen zu finden sein sollten.

Vereinfachung notwendiger Dokumentenverfahren

Das Abfotografieren der ausgefüllten Formulare und der Nachweise sowie die Übermittlung über den „Digitalen Briefkasten“ der jeweiligen BuT-(Fach-)Stelle können den Prozess der Antragstellung vereinfachen.

Selbstverständlich erfolgen alle diese Schritte des Anmeldeprozesses unter Einhaltung des Datenschutzes, indem vorab eine Genehmigung der Eltern zur Weiterleitung persönlicher Daten eingeholt worden ist.

Fazit

Eine schulinterne Klärung notwendiger struktureller und operativer Anpassungen leistet einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung der Handhabung von BuT-Leistungen. Eine besondere Rolle spielen gut vernetzte Schnittstellenpositionen in den Schulen und im Sozialraum, die eine vertrauensvolle Verbindung zu den Eltern aufbauen und sie individuell bei dem gesamten Prozess von der Anmeldung bis zur Zusage der Leistungen begleiten. Erst dann kann eine wichtige Voraussetzung geschaffen werden, um die Chancengleichheit im Sinne von Bildung und Teilhabe aller Schülerinnen und Schüler von der gesamten Schulgemeinde überzeugend und konsequent zu fördern. Durch eine enge professionelle Vernetzung zwischen Bildungs- und Sozialeinrichtungen könnte eine verstärkte Hervorhebung und gemeinsame Förderung aller BuT-Leistungen ermöglicht werden. Im Hinblick auf die Teilhabe im Ganzttag – sei es in Form eines Mittagessens oder von ernährungsbildenden Maßnahmen – bieten die BuT-Leistungen ein großes Potenzial, das möglichst von allen Antragsberechtigten ausgeschöpft werden sollte.

Mehr zum Thema

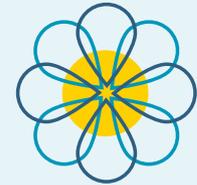
Internetseite zum Bildungspaket des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales:



Zuständige Anlaufstellen in Hessen von A – Z:



Übersicht: Anmeldeverfahren für ein BuT-gefördertes Mittagessen



Wie kann in einer Schule der Prozess beispielsweise ablaufen?

Folgende Darstellung gibt eine Orientierung zum Anmeldeverfahren für ein BuT-gefördertes Mittagessen.

Empfehlenswerte Voraussetzung

Festlegung einer oder eines offiziellen BuT-Beauftragten in der Schule.

Kooperation zwischen der oder dem BuT-Beauftragten und der gesamten Schulgemeinschaft, das heißt den Lehrkräften, Sozialarbeiterinnen und Sozialarbeitern/UBUS-Kräften, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der (Nachmittags-/Ganztags-) Betreuung, Verpflegungsbeauftragten, Eltern, Schülerinnen- und Schülervertretung:

- Verteilung der örtlichen BuT-Flyer beziehungsweise der Anmeldeformulare für BuT-Mittagessen und für den Caterer an die Schulgemeinde
- Bekanntmachung der Kontaktdaten der oder des BuT-Beauftragten mit Hinweis auf Möglichkeit der individuellen Unterstützung beim Ausfüllen der Anmeldeformulare
- Förderung eines fließenden Übergangsmanagements innerhalb der Schulgemeinde während des gesamten BuT-Anmeldeprozesses.

Ein möglicher Anmeldeprozess

» **Sensibilisierung** für die Bedeutung eines gemeinsamen Mittagessens in der Schule sowie die Möglichkeit der Übernahme der Kosten für BuT-Leistungen beispielsweise bei (Schul- /Betreuungs-) Anmeldungen, Elternabenden, Elterngesprächen:

- Bedeutung und Chance der Mittagsverpflegung im Ganztag
- Vorstellung des Caterers mit dem entsprechenden Essensangebot und den Bezahlungsmöglichkeiten
- Erläuterung zum Bestell- und Bezahlssystem
- Vorstellung der oder des Verpflegungsbeauftragten als Kontaktperson
- Vorstellung der oder des BuT-Beauftragten mit Kontaktdaten und Informationen über Sprechstunden
- Hinweis auf Unterstützung beim Ausfüllen der Anmeldeformulare durch BuT-Beauftragte
- Verteilung aktueller BuT-Flyer/Anmeldeformulare für BuT-Mittagessen und Caterer
- Vermittlung interessierter Eltern und Lehrkräfte an BuT-Beauftragte.

» **Durchführung** einer individuellen Begleitung während des Anmeldeprozesses von potenziell BuT-berechtigten Eltern oder gegebenenfalls Schülerinnen oder Schülern durch BuT-Beauftragte oder weitere Kontaktpersonen – vor allem in Schulen mit (Ganztags-/Nachmittags-) Betreuung.

» **Weiterleitung** der BuT-Anmeldung und des Caterer-Vertrags an die BuT-(Fach-) Stelle:

- digital (idealerweise über „Digitales Postfach“ der BuT-(Fach-)Stelle oder per Mail)
- postalisch
- persönlich
- pereinzelt auch als Sammelantrag über BuT-Beauftragte in der Schule.

» **Überprüfung** der Berechtigung auf BuT-Leistungen durch die BuT-(Fach-)Stelle.

» **Kosten-Zusage** für BuT-geförderte Mittagsverpflegung:

- geht in der Regel an Eltern und Caterer gleichzeitig
- in einigen Fällen wird sie über die Eltern an den Caterer übermittelt
- kann bei (Ganztags-/ Nachmittags-) Betreuungen auch an die Eltern und an die für die Betreuung zuständige Abteilung beispielsweise „Betreuende Grundschule“/Bereich „Mittagessen“ gehen. Diese wickelt die Kosten direkt mit dem Caterer ab.

Bei vorzeitiger Beendigung der gewährten Sozialleistung für den Schüler oder die Schülerin findet auch

eine zeitgleiche Beendigung der bewilligten BuT-Leistung statt.

Die Info über Kosten-Zusage von BuT-Stelle auch direkt an BuT-Beauftragte weiterleiten, um einen notwendigen nachhaltigen Informationsfluss zwischen allen Prozessbeteiligten zu gewährleisten!

» **Kostenabrechnung** für die Mittagsverpflegung:

- erfolgt in der Regel direkt zwischen BuT-(Fach-) Stelle und Caterer
- häufig nach Bestätigung der Anzahl der tatsächlich in Anspruch genommenen Mittagessen durch den Caterer, einer oder eines BuT-Beauftragten oder einer anderen Person
- teilweise über ein Chipssystem des Caterers, bei dem sich die berechtigten Eltern bzw. Schülerinnen oder Schüler anmelden müssen und im Voraus – nach Bestätigung der BuT-Leistung – ein bestimmtes Guthaben aufladen oder dem Caterer eine Einzugs-ermächtigung geben müssen.

Es gibt keine Kostenübernahme für die Zwischenverpflegung!

» **Rückwirkende Kostenübernahme** bei Zusage der BuT-Leistung:

- bei Bürgergeld- oder Sozialhilfe-Berechtigung sowie einer Anerkennung als Flüchtling rückwirkend bis zum Beginn des letzten Gewährungszeitraums



- bei Wohngeld- oder Kinderzuschlagberechtigung bis zu zwölf Monaten vor der offiziellen Bewilligung der BuT-Leistung.

» **Wiederholungsantrag** bei Schuljahresbeginn zur Absicherung eines fließenden Übergangs:

- in der Regel nur nötig, wenn die Sozialleistungen für den oder die BuT-berechtigten Schüler oder Schülerin auslaufen; ansonsten fortlaufend, auch nach Beendigung eines Schuljahrs
- idealerweise eine Neuanmeldung immer vor Beginn des Schuljahres, um einer möglichen Wartezeit bis zur Zusage vorzubeugen.

Empfehlenswert

- Frühzeitige postalische/digitale/mündliche Erinnerung von BuT-Beauftragten an Eltern, inklusive Zustellung eines neuen BuT-Formulars!
- Bei möglicher Beendigung der Leistungsberechtigung gegebenenfalls Suche nach alternativen Finanzierungsmöglichkeiten (beispielsweise einem Schulpaten-Programm) für die Fortführung der Teilnahme an der Mittagsverpflegung.

Gut zu wissen

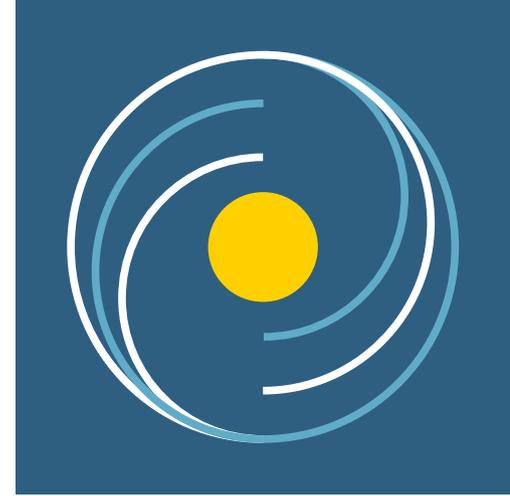
- Geltendmachung von BuT-Leistungen sind das gesamte Jahr über möglich!
- (Neu-) Beantragungen: So früh wie möglich!

Unabhängig von der jeweiligen Kommune sind die hessischen BuT-(Fach-)Stellen in der Regel den örtlichen Sozialleistungs-/Jobcentern zugeordnet. Manchmal übernimmt jedoch auch eine BuT-Fachstelle die Federführung.

Eine Übersicht der BuT-(Fach-)Stellen finden Sie hier:



Der Qualitätsbereich **Schulzeit und Rhythmisierung** betrifft die Strukturierung des Schultags und die Gestaltung von Lern- und Freizeitphasen. Ein ausgewogener Wechsel zwischen verschiedenen Aktivitäten unterstützt die Aufmerksamkeit und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler.



Frühstück im Ganzttag

Svenja Kurjatko

Oecotrophologin (B.Sc.), Ernährungsberaterin/DGE

„Ein ausgewogenes Frühstück spielt eine bedeutende Rolle in der Schulverpflegung und im Ganzttag, da es die Energiereserven nach der nächtlichen Ruhephase wieder auffüllt und die Kinder für den Schulalltag fit und leistungsfähig macht.“



Die Bedeutung von Schule hat sich im Laufe der Zeit gewandelt, sie ist nicht mehr nur reiner Lernort, sondern zunehmend auch Lebensraum. Vor diesem Hintergrund wird deutlich, dass das Frühstück als erste und wichtige Mahlzeit des Tages eine entscheidende Rolle spielt. Es leistet einen wichtigen Beitrag zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung, die die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler im schulischen Alltag positiv beeinflusst.

Empfehlung für das Frühstück an Ganztags-schulen

Vielfalt auf dem Teller – gesund und bunt

Die Grundsätze des Zuckerfreien Vormittags, die bereits in der Kita eingeführt werden, können in der Grundschule fortgeführt werden, um eine gesunde Ernährung zu fördern. Durch eine gute Zusammenarbeit zwischen Kita und Grundschule kann ein nahtloser Übergang in Bezug auf gesunde Ernährungsgewohnheiten erreicht werden. In diesem Zusammenhang wird von der Jugendzahnpflege Hessen empfohlen, dass die Brotbox mit einem kauaktiven und zuckerfreien Frühstück bestückt ist.²

Neben dem positiven Effekt auf die Zahngesundheit ergeben sich durch einen zuckerfreien Vormittag auch viele Vorteile aus ernährungsphysiologischer Sicht. Durch den Wegfall von süßen Lebensmitteln wie Fertijoghurts, Müsliriegeln, Nougathörnchen, Quetschies oder sogar Schokoriegeln entsteht die Notwendigkeit, Alternativen zu finden. Dies eröffnet die Möglichkeit,

gesündere Brotbeläge, mehr frisches Obst und Gemüse oder selbstgemachtes Müsli auszuprobieren. Diese Orientierung kann hilfreich sein, um entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen eine vielfältige Lebensmittelauswahl in den Brotboxen zu gewährleisten. Hierbei ist es wichtig, die Eltern in den Prozess einzubeziehen, da sie insbesondere bei den Schülerinnen und Schülern der Grundschule noch für den Inhalt der Brotboxen verantwortlich sind. Eine Akzeptanzsteigerung für ein gesundheitsförderliches Angebot gelingt nicht nur durch reine Information oder die Sensibilisierung für die Schulkultur, sondern bedarf auch praktischer Einblicke, beispielsweise in Form von Projekttagen oder der Partizipation der Schulgemeinde im Mensakreis.

Bedeutung im Ganztag

Ein ausgewogenes Frühstück spielt eine bedeutende Rolle in der Schulverpflegung und im Ganztag, da es die Energiereserven nach der nächtlichen Ruhephase wieder auffüllt und die Kinder für den Schulalltag fit und leistungsfähig macht. Schon der Volksmund lehrt uns, dass das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages sei. Je selbstverständlicher es für ein Kind ist zu frühstücken, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass sich dieses Verhalten ein Leben lang erhält, weshalb gesundheitsförderliche Gewohnheiten am besten von Anfang an gebildet und gelebt werden sollten. Durch die vielfältigen Möglichkeiten der Rhythmisierung im Ganztag haben gemeinsame Mahlzeiten eine besondere Bedeutung für die Ausbildung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens. Insbesondere

für Schülerinnen und Schüler, für die das gemeinsame Frühstück oder die Verpflegung als Ganzes in der Schule gegebenenfalls die einzige regelmäßige Mahlzeit darstellt, ist dies zentral. Lehrerinnen und Lehrer können als Vorbild wirken; darüber hinaus hat auch die Atmosphäre beim Essen in Gemeinschaft einen positiven Effekt auf das Essverhalten und die Akzeptanz des Verpflegungsangebots. Außerhalb klassischer Lernsituationen werden spielerisch neue Lebensmittel probiert und kennengelernt, zum Beispiel aus der Brotbox des Nachbarn, darüber hinaus wird das gemeinsame Essen als etwas Positives erlebt. Die Ernährungsgewohnheiten einer interkulturellen Schulgemeinde sind gewinnbringend, da sie zu erweiterten Geschmackserlebnissen unter Schülerinnen und Schülern führen, die sich in der Gemeinschaft offen und neugierig für neue Lebensmittel zeigen. Essen hat das Potenzial, Kulturen zu verbinden und Kompetenzen zu erweitern. Daher ist es äußerst empfehlenswert, sich ausreichend Zeit für das gemeinsame Frühstück zu nehmen.

Bildungschancen

Neben dem Blick in die Brotdosen sollte ein besonderes Augenmerk auf das Frühstücksangebot im Schulkiosk oder in der Cafeteria gelegt werden, da viele Schülerinnen und Schüler kein Frühstück in die Schule mitbringen oder noch nicht zu Hause gefrühstückt haben. Das Thema Bildungschancen ist nicht nur in Bezug auf den Unterricht von Bedeutung, sondern im



Ganztag als solches und somit bezogen auf das gesamte Schulleben einschließlich der Verpflegung und des Angebotes im Schulkiosk. Ein gesundheitsförderliches Angebot ermöglicht es allen Schülerinnen und Schülern, sich unabhängig von ihrem Hintergrund oder den finanziellen Möglichkeiten für gesündere Lebensmittel zu entscheiden. Das trägt dazu bei, dass keine Schülergruppe benachteiligt wird und Bildungsgerechtigkeit in Bezug auf Essen und Trinken gefördert wird. Um die Schülerinnen und Schüler an eine abwechslungsreiche Lebensmittelauswahl heranzuführen, wird in vielen Schulen inzwischen mit dem Nudging-Ansatz gearbeitet. Als Nudging wird das Anstoßen oder Anschubsen zur Verhaltensänderung beschrieben. Um diesen Effekt zu nutzen, sollten gesunde Lebensmittel auf Augen- und Greifhöhe platziert werden, so dass sie den Konsumentinnen und Konsumenten quasi ins Auge springen. Hierbei sollen keine Verbote von ungünsti-



geren Lebensmitteln ausgesprochen werden, sondern die gesünderen Alternativen lediglich attraktiver platziert werden – unterschiedliche Nudging-Methoden können hier umgesetzt werden.

Anforderungen an ein ausgewogenes Frühstück

Lebensmittelauswahl

Zu einem ausgewogenen Frühstück gehören neben Getreideprodukten auch eiweißreiche Lebensmittel wie zum Beispiel Milch- und Milchprodukte oder Eier. Wurst ist auf dem Frühstücksteller nicht verboten, jedoch ist es hier wichtig, die empfohlene Verzehrmenge nach dem DGE-Qualitätsstandard im Blick zu behalten. Die Reduktion des Wurst- und Fleischverzehrs stellt Betroffene oftmals vor die Frage, was stattdessen auf dem Brot oder Teller landen soll. Die interkulturelle Küche hält vielfältige Möglichkeiten bereit, neue Gerichte kennenzulernen und vegetarische Alternativen, wie Brotaufstriche aus Hülsenfrüchten, mitzudenken. Besonders lange satt bleiben wir, wenn die Mahlzeit aus unterschiedlichen Energielieferanten besteht. So

hält ein Vollkornbrot mit Käse in Kombination mit einer Karotte gut vier Stunden satt, da der Magen besonders lange mit der Verdauung beschäftigt ist. Das hängt damit zusammen, dass der Magen die Mahlzeit sowohl mechanisch zerkleinern als auch chemisch verdauen muss, was bei Fett und proteinreichen Mahlzeiten länger dauert als bei reinen kohlenhydrat-

haltigen Mahlzeiten. Ein weiterer Vorteil gut kombinierter Mahlzeiten ist neben der längeren Sättigung auch ein konstanter Blutzuckerspiegel. Schnell verdauliche Kohlenhydrate, wie zuckerhaltige Cerealien oder Toastbrot, können zum Teil bereits durch unseren Speichel verdaut und ins Blut aufgenommen werden. Dies führt zu einem raschen Anstieg des Blutzuckerspiegels.³

Insbesondere viele Frühstückscerealien haben einen sehr hohen Zuckergehalt und sind für ein gesundes Frühstück daher nicht gut geeignet. Auch Müslis mit einem hohen Anteil an Trockenobst wirken auf den ersten Blick gesund, sind aber dennoch nicht zu empfehlen. Das Gleiche gilt für gesüßte Milchprodukte wie zum Beispiel Erdbeerjoghurt, da sehr viel Zucker zugesetzt werden muss, um einem Sauermilchprodukt einen süßen, bei Kindern beliebten Geschmack zu verleihen. Aber auch Trockenfrüchte, Smoothies und Fruchtsäfte gehören nur in Maßen zu einem gesunden Frühstück, da sie in erster Linie viel Zucker enthalten. Diese Lebensmittel fördern ernährungsbedingte Folgekrankheiten und können langfristig zu Übergewicht, Adipositas, Diabetes und Herz-Kreislauferkrankungen führen.

Energielieferanten und Bedeutung von Ballaststoffen

Das Frühstück dient dazu, unsere Energiereserven, die sich in der Nacht erschöpft haben, wieder aufzufüllen, denn auch in der Nacht verbraucht unser Körper Energie. Insbesondere Kinder benötigen noch mehr als drei

Ballast- stoffe

Mahlzeiten am Tag, da sie nur geringe Energiereserven bilden können. Das Frühstück sollte demnach ungefähr 30 Prozent der täglichen Energiezufuhr abdecken. Um sich gut konzentrieren zu können und leistungsfähig zu sein, benötigt unser Gehirn insbesondere Energie in Form von Kohlenhydraten. Das hängt damit zusammen, dass unser Gehirn vorrangig nur aus Kohlenhydraten Energie gewinnen kann. Kinder decken ihren Energiebedarf pro Mahlzeit zu circa einem Drittel aus Kohlenhydraten in Form von Brot, Nudeln, Reis oder Kartoffeln. Zu den Energielieferanten zählen neben den Kohlenhydraten auch Eiweiß und Fett.³

Ballaststoffe zählen nicht zu den klassischen Energielieferanten, sind aber für unsere Verdauung und Sättigung von großer Bedeutung. Sie sorgen dafür, dass wir schneller und länger satt werden, da sie Flüssigkeit binden und an der Magendehnung beteiligt sind. Außerdem ernähren sich unsere gesundheitsförderlichen Darmbakterien von unlöslichen Ballaststoffen und sorgen damit für ein gesundes Mikrobiom. Für eine ausreichende Ballaststoffversorgung sollte neben Getreideprodukten aus Vollkorn auch zu jedem Frühstück eine Portion Gemüse und/oder Obst gegessen werden. Bei Produkten aus Vollkorn wird das ganze Korn verarbeitet und somit bleiben die ballaststoffreichen Randschichten und viele Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Zusätzlich sollte ausreichend getrunken werden, am besten Wasser oder ungesüßter Tee. Um eine hinreichende Menge Flüssigkeit über den Tag verteilt zu erreichen, ist es am einfachsten, zu jeder Mahlzeit ein Glas zu trinken.

Projekte vom Klassenzimmer bis zur Nachmittagsbetreuung und außerschulischen Lernorten

Ganzheitliche Thematisierung

Führen Sie im Unterricht ein kleines Experiment mit Ihren Schülerinnen und Schülern durch, um die Verdauung im Mund von hellem Mehl nachzuweisen. Legen Sie sich ein kleines Stück Toastbrot auf die Zunge und speicheln Sie es gut ein. Wenn sich das Toastbrot auflöst, schmecken sie die Glukose, die durch das Enzym Amylase herausgelöst wurde. Das Thema kann im Unterricht in unterschiedlichen Fächern aufgegriffen werden. Ansatzpunkte wären beispielsweise die Fächer Chemie und Biologie, in denen ein Stärkeexperiment oder Zuckernachweis durchgeführt und die Verdauung näher betrachtet werden könnte. Des Weiteren bietet sich das Thema Mehl und Getreide im Sachunterricht an.

Auch über den Unterricht hinaus bieten Nachmittagsangebote oder Projektwochen, beispielsweise auch an außerschulischen Lernorten, eine Möglichkeit, Interesse für eine gesundheitsförderliche Verpflegung zu wecken und auf vielfältige Weise aufzugreifen. Bei einem Besuch auf dem Bauernhof können die Schülerinnen und Schüler beispielsweise erkunden, woher die Lebensmittel auf unserem Frühstücksteller kommen, wie diese zubereitet werden und wie Tiere aussehen und gehalten werden, von denen diese Lebensmittel stammen.



Praktische Ernährungsbildung

Es gibt viele spannende Ideen für die praktische Ernährungsbildung, die von den Schülerinnen und Schülern im Klassenzimmer umgesetzt werden können. Projekte aus der praktischen Ernährungsbildung zeigen, dass Kinder mit großer Vorliebe ihre eigenen „Werke“ probieren. Es hilft vielen Kindern, ihre eigene Komfortzone zu verlassen und ein neues Lebensmittel zu kosten, wenn sie selbst am Herstellungs- oder Auswahlprozess beteiligt sind. Dies kann dazu beitragen, dass die Schülerinnen und Schüler ein Bewusstsein für nachhaltige Ernährung entwickeln. Angebote wie der Ernährungsführerschein oder die Werkstatt Ernährung vermitteln Ernährungskompetenzen und bieten die Chance zum eigenständigen Ausprobieren und Zubereiten.

Eine einfache und kostengünstige Möglichkeit stellt eine Verkostung von beispielsweise zwei bis drei unterschiedlichen Brot- oder Apfelsorten dar. Die Schülerinnen und Schüler verkosten unter Anleitung mit allen Sinnen das jeweilige Lebensmittel und erweitern ihre Geschmackserfahrungen – und im besten Fall Ihre Lebensmittelauswahl. Außerdem bewährt hat sich das Anpflanzen von Kräutern auf der Fensterbank, die dann für ein gemeinsames Frühstück genutzt werden können. Hierzu passt auch das Butterschütteln, wozu nur ein paar Marmeladengläser und frische Schlag- sahm benötigt werden. Eine weitere bewährte Idee ist die Herstellung eines gesunden und zuckerfreien Müslis: Aus verschiedenen Flocken, Saaten, Nüssen und Trockenobst kann jedes Kind selbst eine Müslimischung zusammenstellen und mit nach Hause neh-

men. Dadurch gelingt es, über die Schule hinaus einen Impuls zur Erwägung eines gesundheitsförderlichen Frühstücks an die Eltern zu geben. Für jüngere Schülerinnen und Schüler kann es auch spannend sein, die Haferflocken mit einer Flockenquetsche selbst herzustellen.

Praxistipps

Partizipation der Schülerinnen und Schüler

Um die Schülerinnen und Schüler für eine ausgewogene Ernährung und ein gesundes Frühstück zu begeistern, muss die Brotbox ansprechend lecker und abwechslungsreich bestückt sein. Ein wichtiger Ansatz ist neben einem guten Geschmack vor allem die Partizipation der Schülerinnen und Schüler. Durch die Mitbestimmung, zum Beispiel beim Einkauf und der Zubereitung von Lebensmitteln, zeigen viele Schülerinnen und Schüler mehr Interesse an einem gesünderen Frühstück.

Einbeziehung aktueller Ernährungstrends

wie zum Beispiel eine nachhaltige und klimafreundliche Ernährung, kann helfen, für das zu begeistern, was in die Brotbox wandert. Hierbei spielt auch die Abwechslung eine Rolle, die durch ein saisonal wechselndes Obst- und Gemüseangebot und einen Blick in andere Kulturen umgesetzt werden kann. Ein selbstgemachtes Müsli, Porridge, Obstquark, oder ab und zu ein buntes Ei abseits von Ostern, sorgt ebenfalls für Vielfalt. Nüsse und Saaten sollten dabei nicht vergessen werden, da sie das Denkvermögen unterstützen und essenzielle

Omega3- Fettsäuren liefern.⁴ Auch kaltgepresste hochwertige Öle können mit ein bis zwei Teelöffel in das Porridge oder den Quark gegeben werden, um diese Speisen anzureichern.

Weniger ist mehr

Es müssen keine mehrstöckigen, aufwendig bestückten Brotboxen sein. Leider wandern viele Lebensmittel ungegessen wieder nach Hause zurück, da viele Kinder mit der großen Auswahl überfordert sind und am Ende nur die Favoriten herauspicken. Wechseln Sie daher lieber ab und bieten Sie kontinuierlich neue Lebensmittel an. Da sich der Geschmack ändert, sollten diese immer wieder angeboten werden – oftmals helfen bereits kleine Veränderungen wie eine andere Zubereitungsart oder Kombination.

Fazit

Die Bedeutung von Schule hat sich im Laufe der Zeit gewandelt, sie ist nicht mehr nur reiner Lernort, sondern auch zum Lebensraum der Schülerinnen und Schüler geworden. Die Ganztagsbetreuung stellt alle Beteiligten vor neue Herausforderungen – nicht zuletzt hinsichtlich einer ausgewogenen Ernährung der Schülerinnen und Schüler, die neben dem Mittagsangebot auch die Zwischenverpflegung und das Frühstück beinhaltet.

In diesem Kontext wird deutlich, dass das Frühstück als wichtige Mahlzeit des Tages eine entscheidende Rolle spielt. Eine gesundheitsförderliche Verpflegung

stellt nicht nur die Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler sicher, sondern bietet durch das Zusammenspiel mit den Nachmittagsangeboten auch die Chance einer gelebten Ernährungsbildung. Dies stellt die Grundlage für einen erfolgreichen schulischen Entwicklungsprozess und einen bewussteren Lebensstil unter Einbezug aller Beteiligten dar (Schulträger und -gemeinde wie Schulleitung, Lehrkräfte, pädagogisches Personal, Eltern, Schülerinnen und Schüler, Caterer). Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen bietet Orientierung und Unterstützung bei der Gestaltung einer entsprechenden Verpflegung, die aufgrund unterschiedlicher Rahmenbedingungen schulindividuell betrachtet und umgesetzt werden muss.

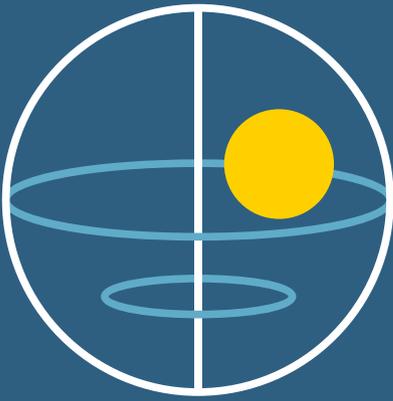
Mehr zum Thema

DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen:



Wegweiser zur Einführung eines Schulfrühstücks:





Der Qualitätsbereich **Raum- und Ausstattungskonzept** umfasst die Planung und Gestaltung der Schulräume sowie die Bereitstellung der erforderlichen Ausstattung für einen effektiven Ganztagsbetrieb. Ziel ist es, eine inspirierende Lernumgebung zu schaffen, die den pädagogischen Anforderungen gerecht wird.

Mensaraumgestaltung

Laura Weglehner-Motz

Pädagogische Konzeption, Funktions- und Flächenbedarfsermittlung,
Schul- und Unterrichtsentwicklung, (M.A. Lehramt)

„Als Treffpunkt und wichtiger Kommunikationsort für alle Mitglieder der Schulgemeinde erlebt der Verpflegungsort einen Wandel vom ‚Speiseraum‘ zum ‚Erlebnisraum‘. Deshalb ist das ansprechende und altersgerechte Ambiente ein wichtiges Kriterium, das zur Akzeptanz der Schulverpflegung beitragen kann.“

Im Hinblick auf den Ausbau der Ganztagschulen rückt auch die Mensagestaltung immer mehr in den Vordergrund, denn in einer ganztägig arbeitenden Schule spielt das Mittagessen eine wichtige Rolle. Ein Kulturwandel von der Mensa zum Schülerrestaurant ist hierbei zu beobachten.

Ganztagsanspruch und Mensagestaltung

Ausgehend von dem ab 2026 bundesweit umzusetzenden Recht auf Ganztagsbetreuung wird von einem Anstieg der Schülerinnen und Schüler, die eine ganztägige Betreuung beanspruchen, ausgegangen. Dieser Anspruch entwickelt sich stufenweise und beginnt im Schuljahr 2026/2027 mit den Jahrgängen der ersten Klasse und erweitert sich in den darauffolgenden Jahren immer um einen weiteren Jahrgang, bis im Schuljahr 2029/2030 alle Grundschülerinnen und Grundschüler ein Recht auf einen Ganztagsplatz haben. Im Hinblick auf den Ausbau der Ganztagschulen rückt auch die Mensagestaltung immer mehr in den Vordergrund, denn in einer ganztägig arbeitenden Schule spielt das Mittagessen eine wichtige Rolle. Es markiert den Übergang zwischen Vormittag und Nachmittag, erlaubt den Schülerinnen und Schülern eine Erholungspause und stärkt gleichzeitig die Esskultur. Vielen Kindern ist es im familiären Umfeld nicht möglich, eine adäquate Tisch- und Esskultur zu erleben, denn die soziale Funktion des gemeinsamen Essens geht mehr und mehr verloren. Fast-Food-Angebote für den „schnellen Hunger“ rücken eine gesunde Ernährung in den Hintergrund. Das gemeinsame Mittagessen an Schulen bekommt somit einen immer wichtigeren Stellenwert,

um diesen Einflüssen entgegen wirken zu können – insbesondere unter dem Aspekt, dass das Schulessen für einige Schülerinnen und Schüler womöglich die einzige warme Mahlzeit des Tages darstellt. Bei Kindern und Jugendlichen kann es außerdem zu einem beachtlichen Kompetenzzuwachs im sozialen Miteinander führen, wenn sie hier bestimmte gesellschaftliche Verhaltensweisen in einem geschützten Umfeld erproben können, zum Beispiel das Essen mit Messer und Gabel oder das gemeinsame Essen, ohne dass jemand nebenbei etwas anderes erledigt oder am Smartphone sitzt. Dem pädagogischen Fachpersonal kommt bei der Betreuung der Mittagessenssituation somit eine zentrale Aufgabe zu, nicht zuletzt auch unter dem Aspekt, Informationen hinsichtlich der Akzeptanz der Verpflegung gewinnen zu können.

Von der Mensa zum Schülerrestaurant

Atmosphäre

Eine Mensa für die Mittagspause kann das entsprechende Umfeld für die Etablierung einer neuen Esskultur an Schulen bieten. Mit diesem Begriff verbinden sich jedoch häufig Bilder von Industriekantinen, großen Tischgruppen und langen Ausgabeschlangen. Laut, dunkel, ungemütlich und hektisch – Wohlfühl-Atmosphäre und eine erholsame Mittagspause sind dort oftmals nicht vorstellbar. Schülerinnen und Schüler sind in Schulmensen als Kundinnen und Kunden zu verstehen, genau wie in einem Restaurant. Die mit dieser Perspektive verbundenen Bilder und Emotionen drücken eine andere Atmosphäre aus und unterstreichen den Grundgedanken einer Mittagspause





mit familiären, sozialen und gleichzeitig erholsamen Komponenten. Ganztagschulen bzw. Schulen, die Angebote im Ganztage anbieten, ergänzen die Unterrichtszeiten um Freizeitangebote, die ebenfalls genau diese Komponenten spielerisch vermitteln sollen. Der Lernraum Schule wird somit zu einem Lebensraum und übernimmt immer mehr erzieherische Aufgaben

aus dem Familienalltag – eine Aufgabe, der sich Schulen oftmals nicht gewachsen fühlen, vor allem weil die räumlichen Gegebenheiten bisher darauf nicht ausgerichtet sind. Es genügt deshalb nicht, eine rein inhaltliche Veränderung anzustreben, um diese Aufgaben adäquat umzusetzen, und den Raum außen vorzulassen. Ein ganzheitlicher Blick ist notwendig.

Ausschlaggebend hierfür ist die Partizipation der Schülerschaft, die beispielsweise in Projektwochen oder AGs zur Gestaltung der Mensa beitragen kann. Von dem Basteln von Dekoration für die Adventszeit über das Anfertigen von Info-Postern über die Ausgabekräfte bis hin zu dem Gestalten einer Lounge-Ecke für ältere Schülerinnen und Schüler sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

Anforderungen³

Auch die Bundesregierung ist sich der Verantwortung im Hinblick auf die Verpflegung in Schulen bewusst und hat hierfür die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen veröffentlicht. Durch diese Standards sollen die Verpflegungsverantwortlichen an Schulen bei der Angebotsgestaltung im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit unterstützt werden. Die Akzeptanz des Speisenangebots hängt dabei insbesondere von der Präsentation und Information beziehungsweise Kennzeichnung der Gerichte ab. Durch Nudging können Schülerinnen und Schüler darüber hinaus angeregt werden, eine gesundheitsförderliche Alternative zu wählen, beispielsweise durch die Markierung von Speisen, deren Zubereitung wenig CO₂ produziert. Weiterhin ist die Platzierung der Speisen in der Ausgabetheke als wichtiger Aspekt zu nennen.

Als Treffpunkt und wichtiger Kommunikationsort für alle Mitglieder der Schulgemeinde erlebt der Verpflegungsort einen Wandel vom „Speiseraum“ zum „Erlebnisraum“. Deshalb ist das ansprechende und altersgerechte Ambiente ein wichtiges Kriterium. Konkret beschrieben werden hier folgende Anforderungen:

- ein heller, freundlicher und gemütlicher Speiseraum
- genügend Platz
- ein gut geplanter Ausgabebereich, der geringe Wartezeiten gewährleistet
- Lösungen zur Minimierung der akustischen Belastung
- nach Möglichkeit Trennung zwischen Unter- und Oberstufe.

Umsetzung und Unterstützung

Die beschriebenen Anforderungen an den Erlebnisort Mensa werden in der Praxis bei der Neugestaltung von Speisebereichen in Schulen bereits umgesetzt. Insbesondere bei einem Schulneubau empfiehlt es sich, von Anfang an Fachberatungsfirmen hinzuzuziehen. Die Moderation durch einen externen Berater erhält hier zum einen eine impulsgebende Funktion, um die Teilnehmenden aus ihren eingefahrenen Mustern abzuholen; zum anderen wird die Überprüfung der Bedarfe im Hinblick auf reale Umsetzbarkeit im Blick behalten. Es sollen keine unrealistischen Erwartungen geweckt, sondern bedarfs- und ressourcengerechte Lösungen entwickelt werden. Da der Schulträger für die sächliche sowie räumliche Ausstattung der Verpflegung in Schulen zuständig ist, sollte dieser in den Prozess unbedingt einbezogen sein und Investitionen und Möglichkeiten mit ihm abgeklärt werden. Optimierungen, die den Mensaraum betreffen, sollten von der gesamten Schulgemeinde getragen werden und es sollten in einem gemeinsamen Prozess Ideen zur Gestaltung entwickelt und erörtert werden. Die Partizipation ist ausschlaggebend für die Akzeptanz und kann beispielsweise durch



die Beteiligung aller Akteurinnen und Akteure im Mensakreis erreicht werden. Hier können Ziele festgelegt, gemeinsame Maßnahmen definiert und später evaluiert werden. Visionen darüber, wie die Mensa aussehen könnte, bieten einen guten Einstieg in den Prozess und können zu neuen Denkanstößen anregen.

Ziel sollte es außerdem sein, dass eine einheitliche Sprache für die pädagogischen, aber auch die architektonischen Bedarfe gefunden wird. Missverständnissen kann hierdurch vorgebeugt und der Auftrag beziehungsweise die Anforderungen können präzise definiert werden. Dadurch ist es möglich, bereits im Prozess Kosten zu sparen, da bereits vor der Planung durch das Fachpersonal konkrete Formulierungen gefunden werden, die kostenmehrende Korrekturen im weiteren Verlauf minimieren beziehungsweise verhindern. Durch die ganzheitliche Betrachtung durch einen Fachberater ist auch in der zukünftigen Nutzung mit geringeren Kosten zu rechnen, da Personal- und Unterhaltskosten bereits im Prozess eine Rolle spielen.

Planung eines Schülerrestaurants

Das Einbeziehen der einzelnen Akteurinnen und Akteure rund um Schule ist von enormer Bedeutung. Neben der Schulgemeinschaft sind auch die Verwaltungen beziehungsweise Schulträger bei den ersten Bedarfsermittlungen involviert, um die bestmögliche Transparenz im Prozess zu gewährleisten. Es ist wichtig, den aktuellen Ist-Zustand zu kennen und zu beschreiben. Hierfür werden die Fachexpertisen des Verpflegungs-

personals, aber auch die Wahrnehmungen von Lehrkräften und Schülern hinsichtlich beispielsweise der Annahme des Angebots, Lärm, Ausgabesituation, Nachhaltigkeit benötigt. Durch das Beschreiben des Ist-Zustands können konkrete Bedarfe abgeleitet werden, die im Hinblick auf die Neugestaltung des Raumes erfüllt werden sollten. Externe Fachplaner konkretisieren und überprüfen die Bedarfe in sogenannten Modellflächenprogrammen. Somit wird schnell erkennbar, ob eine Umgestaltung im Bestand möglich ist oder ein Neubau in Frage kommt. Neben schulspezifischen Bedarfen, die sich aus dem Alltag der Schulen ergeben (beispielsweise Schicht- und Pausenzeiten, Versorgungs- oder Aufbereitungsküchen, Catering) können oftmals allgemeingültige Bedarfe formuliert werden.

Praxistipps

In Anlehnung an die bereits vorgestellten Kriterien der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen – hier mit Blick auf die Raumgestaltung – können folgende Gelingensbedingungen formuliert werden:

Gestaltung und Ausstattung/Mobiliar

Eine intelligente Kombination aus räumlicher Gestaltung und Ausstattung ist notwendig, um den Schülerinnen und Schülern beim Essen ein gewisses Maß an Ruhe, Erholung und ungezwungenem Austausch zu bieten. Für die angestrebte Atmosphäre im Schülerrestaurant ist es dabei von entscheidender Bedeutung, das Mobiliar sowie die Ausstattung der Räume entsprechend der vorliegenden Bedarfe der Schulgemeinschaft

auszuwählen. Die Höhe von Ausgabetheken sollte beispielsweise je nach Alter der Schülerinnen und Schüler entsprechend gestaltet sein. Gruppentische sollten dabei zwingend so angeordnet sein, dass die Aufsicht im Raum zu jedem Zeitpunkt gewährleistet werden kann. Das gemeinsame Essen als Ritual zur Stärkung der Eigenfürsorge und auch der Gemeinschaft ist dabei Aufgabe und Chance zugleich. Kinder tauschen sich aus, erzählen ihre Erlebnisse vom Tag, lachen zusammen und schmieden Pläne für den Nachmittag.

Ausreichend Fläche und Zonierung/Barrierefreiheit

Um eine ruhige, entspannte und familiäre Atmosphäre für die Essenszeiten zu schaffen, sollte eine gut durchdachte Zonierung den Gesamtbereich in überschaubare Teilbereiche gliedern. Zonierungen müssen allerdings geschickt in das Wegekonzept eingepasst werden, um den täglichen Ablauf nicht zu behindern. Die Selbstbedienung kann diesen Umstand erleichtern (Tablets an Stelle von großen Speisewägen), benötigt jedoch eine effiziente Lärmdämpfung, um die erhöhte akustische Belastung durch die große Anzahl sich bewegender Personen auszugleichen. Die barrierefreie Erschließung der Räumlichkeiten sollte in jeder Hinsicht beachtet werden.

Verkehrswege/Ausgabebereich

Die Verkehrswege der verschiedenen Akteurinnen und Akteure sollten nach Möglichkeit kurz und übersichtlich gehalten werden. Im Hinblick auf die Ausgabesituation geht die Tendenz grundsätzlich zur Selbstbedienung und damit einhergehender Eigenverantwortung (Stichwort: Beispielsweise der Umgang mit Nahrungsmitteln

oder Mülltrennung) bei entsprechend steigendem Alter/Kompetenzniveau. Die jüngeren Schülerinnen und Schüler oder solche mit einem erhöhten Bedarf an Hilfestellung profitieren demgegenüber häufig von einem gewissen Maß an Anleitung und Unterstützung und müssen Routinen meist erst noch entwickeln. Ein effizient geplanter Ausgabebereich reduziert die Wartezeiten und ermöglicht längere Pausen- und Essensdauern, die zur gewünschten Erholung während der Mittagszeit führen.

Akustik und Lärmregulierung

Akustische Lösungen zur Förderung einer erholsamen Pause beginnen bereits mit der Wahl des Bewirtungskonzepts. Die jeweilige Art und Umsetzung bleibt dabei jedoch standortgebunden und richtet sich parallel auch nach dem anzunehmenden Schichtkonzept sowie den vorliegenden Zeitfenstern der jeweiligen Schule. Hierbei stellt sich die Frage, ob die Schülerinnen und Schüler ihr Mittagessen selbst abholen oder durch Fachpersonal am Tisch erhalten. Zur Eindämmung übermäßiger Geräuschentwicklungen empfiehlt es sich, auf spezifische Ausstattungselemente wie zum Beispiel fest verbaute Bänke und Tische zurückzugreifen. Diese verursachen bedeutend weniger Lärm als Stühle, die bei jedem Aufstehen und Hinsetzen über den Boden gezogen werden. Ergänzend hierzu müssen gute Akustiklösungen für den gesamten Raum gefunden werden. Im Hinblick auf die Multifunktionalität muss allerdings abgewogen werden, ob festes Mobiliar die weiteren Nutzungsszenarien einschränkt oder ins Gesamtkonzept integriert werden kann.



Sanitäranlagen

Raumorganisatorisch muss sichergestellt sein, dass die Schülerinnen und Schüler sich vor dem Mittagessen die Hände waschen können. Auch sollte, abhängig von der jeweiligen Zielgruppe, eine Möglichkeit vorhanden sein, sich nach dem Essen die Zähne zu putzen. Entsprechende Wegeführungen müssen in der alltäglichen Nutzung bedacht werden.

Außenbereich

Eine Öffnung des Speisebereichs nach außen bietet einen zusätzlichen Mehrwert. Bei schönem Wetter können die Kinder und Jugendlichen an der frischen Luft und in einem anderen Ambiente sitzen. Die Ergänzung des Außenbereichs um beispielsweise Nasch- oder Kräuterbeete eröffnet der Schulgemeinschaft neben dem selbstangebauten Essen Möglichkeiten, innerhalb von entsprechenden Arbeitsgruppen Natur-, Ernährungs- und Gesundheitskurse anzubieten. Festes Mobiliar sowie ausreichenden Sonnen- und gegebenenfalls auch Regenschutz gilt es zu bedenken.

Multifunktionalität

Der Lebensraum Schule kann sich durch den ganztägigen Betrieb auch für externe Veranstaltungen öffnen. So können beispielsweise Lesungen, Vorträge, Aufführungen sowie Informationsabende für Eltern und Gäste der Schule in den neu geschaffenen Räumen durchgeführt werden. Durch die Integration von Präsentationsmöglichkeiten und der flexiblen Nutzung von Mobiliar (Stühlen und Tischen) kann der Speisebereich in diesem Fall auch als Veranstaltungsraum genutzt werden. Ein weiterer Bereich ist somit nicht

notwendig und spart an der richtigen Stelle Fläche und Kosten.

Fazit

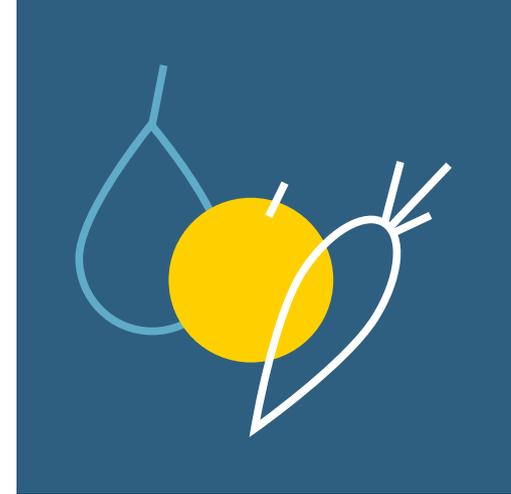
Es zeigt sich, dass das Schülerrestaurant als wichtiger Bestandteil und zentraler Ort einer Schule maßgeblich zum Gelingen des zukünftigen Ganztagsanspruchs beiträgt. Eine an den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen ausgerichtete und partizipative Planung und Begleitung sowie die bedarfsgerechte Ausstattung der Räume führt zu einem erfolgreichen und akzeptierten Angebot. Neben der räumlichen Ausgestaltung spielen selbstverständlich auch die gastronomischen Inhalte und die organisatorischen Strukturen eine wichtige Rolle. Für Schulen bietet ein solcher Ort die Chance einer gelebten Ernährungsbildung. Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften und Besuchenden bietet das Schülerrestaurant Raum, sich in ihrer Vielfalt und Unterschiedlichkeit an einem Tisch zu treffen und in guter Atmosphäre miteinander zu speisen, zu lachen, Geschichten auszutauschen, Ideen zu entwickeln und sich zuhause zu fühlen.

Mehr zum Thema

Leitfaden Mensa- und Küchenplanung:



Der Qualitätsbereich **Pausen- und Mittagskonzept** befasst sich mit der Planung und Organisation von Pausen sowie der Bereitstellung einer ausgewogenen Verpflegung. Eine angenehme und entspannte Atmosphäre während der Pausen sowie eine ausgewogene Ernährung tragen zum Wohlbefinden und zur Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler bei.



Nudging in der Gemeinschaftsverpflegung

Prof. Dr. Sibylle Adam
Professorin für Ernährungswissenschaften

Prof. Dr. Ulrike Pfannes
Professorin für Verpflegungs- und Versorgungsmanagement

„Beim Nudging werden die Schülerinnen und Schüler intuitiv angestupst, die für sie und die Gesellschaft günstigeren Entscheidungen zu treffen. Um diese tatsächlich beim Essen und Trinken zu berücksichtigen, ist ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Angebot eine zentrale Basis.“



Die Mensa in der Schule kann – neben der „reinen“ Verpflegungsversorgung – auch einen Beitrag zu wichtigen gesellschaftlichen Themen leisten: Aktuell sind dies insbesondere Nachhaltigkeit und Gesundheit.

Ein unterstützender Ansatz hierfür kann Nudging sein. Dabei werden die Schülerinnen und Schüler intuitiv „angestupst“, die für sie und die Gesellschaft günstigeren Entscheidungen zu treffen. Damit diese tatsächlich beim Essen und Trinken Berücksichtigung finden, ist ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Angebot eine unverzichtbare Grundlage.

Was Nudging ist und wie das Prinzip in der Schulverpflegung eingesetzt werden kann, wird in diesem Text erläutert. Dazu werden unter anderem Beispiele

vorgelegt und Tipps gegeben.

Nudging

Nudging bedeutet im Englischen „anstupsen“. Diese „Anstupser“ (*nudges*) stehen für kleine, gezielte, dem Empfänger unbewusste Impulse, die das Verhalten beeinflussen. Dafür wird die jeweilige Umgebung so gestaltet, dass dies intuitiv eine günstigere Entscheidung auslöst. Es entsteht also eine neue Entscheidungsarchitektur: Dies ist ein zentraler Teil des Nudging-Ansatzes. Um jedoch von Nudging sprechen zu können, müssen nach Thaler und Sunstein⁵ drei Voraussetzungen zutreffen:

Anstupsen



- Die Wahlmöglichkeiten (im Angebot) müssen bestehen bleiben.
- Der Anstupser, also der *nudge*, muss einfach zu umgehen sein.
- Die Maßnahmen des Nudgings dienen dem Wohl des Einzelnen oder der Gesellschaft, das heißt sie sind ethisch und moralisch vertretbar.

Nudging kann in vielen Bereichen eingesetzt werden, vorrangig bei Themen, die gesellschaftlich relevant sind, wie zum Beispiel Nachhaltigkeit und Gesundheit. So ist auch eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung, die sich an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen orientiert, ein erstrebenswertes Ziel und kann daher „angestupst“ werden. So kann das Ernährungsverhalten positiv beeinflusst werden.

Nudging und Ernährungsverhalten

Um nachvollziehen zu können, wo und wie Nudging beim Ernährungsverhalten ansetzt, ist ein knapper Blick auf die verschiedenen Verhaltenssysteme und die Entscheidungsfindung hilfreich: Das Verhalten von Menschen wird nur zum Teil bewusst gesteuert. (Unbewusste) Gewohnheiten und situative Faktoren prägen das Verhalten erheblich. Dies gilt grundsätzlich für jedes Verhalten und somit auch für das Ernährungsverhalten.

Es lassen sich zwei Systeme zur Steuerung des menschlichen Verhaltens unterscheiden. Diese Systeme unterscheiden sich grundständig: Während System 1 schnell,

automatisch und unbewusst abläuft, ist für System 2 typisch, dass bewusste, kontrollierte und eher langsame Entscheidungen darüber getroffen werden. Die Übergänge zwischen den Systemen können fließend sein. Im Feld Ernährung ist praktisch vielfach das System 1 aktiv, da es sich beim Essen und Trinken oft um routinemäßige, schnelle und unbewusste Entscheidungen handelt.

Nudging im Kontext von Ernährung setzt meist beim System 1 an und will durch die Gestaltung der Ess-Umgebung auf die unbewussten, schnellen Entscheidungen gezielt Einfluss nehmen. Die Menschen, die angestupst werden sollen, müssen über diese gezielt gesetzten Impulse (*nudges*) nicht informiert sein, damit sie wirksam sind. Der Nudging-Ansatz kann somit als Ergänzung zu den vielen auf Wissensvermittlung gerichteten Kampagnen (zum Beispiel IN FORM), eingesetzt werden, die eher auf eine kognitive Verarbeitung der Informationen abzielen und darüber zweckmäßige Entscheidungen erreichen wollen (System 2).

Ansatz in (Ganztages-)Schulen und Schulverpflegung

Immer dann, wenn es darum geht das Wohl des Individuums und der Gesellschaft zu fördern, ist Nudging eine vergleichsweise einfache Möglichkeit, auf das Verhalten intuitiv Einfluss zu nehmen. Es bietet sich vor allem in Ganztagschulen an, da Schülerinnen und Schüler hier einerseits gemeinsam viele Stunden Zeit verbringen (Lernen und Freizeit) und andererseits diese Zeit auch prägend für ihren weiteren Lebensweg ist.



Prävention für Nachhaltigkeit und Gesundheit

Prävention ist der Überbegriff für alle zielgerichteten Maßnahmen, die Schäden vermeiden, ihr Risiko reduzieren oder ihr Auftreten verzögern sollen.

Im Feld der Prävention und Gesundheitsförderung kann unterschieden werden in Verhältnis- und Verhaltensprävention.

- **Verhältnisprävention:** Sie verfolgt das Anliegen, über die Gestaltung der Umfeldbedingungen einen positiven Einfluss auf die Nachhaltigkeit und Gesundheit zu nehmen. Die Gemeinschaftsverpflegung in der Schule ist der Verhältnisprävention zuzuordnen (zum Beispiel: Angebot an nachhaltiger Mittags- und Zwischenverpflegung verknüpft mit Nudging).
- **Verhaltensprävention:** Sie richtet sich darauf, das individuelle Verhalten zu beeinflussen. Hierunter fallen unter anderem Maßnahmen, die die Gesundheits- und Nachhaltigkeitskompetenzen von Individuen fördern, zum Beispiel im Unterricht und in Projekten in der Schule.

Auf die Notwendigkeit der Verknüpfung der beiden Säulen hat Pudiel⁶ schon vor Jahrzehnten hingewiesen: Das Zusammenwirken der Prävention sowohl auf der Ebene individuellen Verhaltens, aber insbesondere auch auf der Ebene der kollektiven Verhältnisse ist wichtig, da bisher weder Ernährungsaufklärung noch Ernährungsberatung ihr Ziel erreicht haben. Idealerweise sind in der Schule beide Bereiche, also Verhältnis- sowie Verhaltensprävention, verknüpft, um eine

möglichst große Wirkung zu erzielen. Am nachfolgenden Beispiel soll dies exemplarisch aufgezeigt werden: Das Aufstellen von Trinkwasserspendern in der Schule kann das gesundheitsförderliche und nachhaltige Trinken „anstupsen“ (Verhältnisprävention). Im Unterricht wird die Bedeutung des Themas zum Beispiel anhand der Lebensmittelpyramide aufgegriffen (Verhaltensprävention); idealerweise erfolgt ein Transfer ins Elternhaus, unter anderem über einen Infozettel.

Im Setting Schule gilt es auch, Verantwortung für gesundheitsförderliches und nachhaltiges Essen und Trinken zu übernehmen, denn die Gemeinschaftsverpflegung kann das Verhalten von Personen durch Maßnahmen der Verhältnisprävention langfristig beeinflussen. Idealerweise ergeben sich dann Synergieeffekte auf das individuelle Verhalten, so dass hier dann auch die Verhaltensprävention greift. Ganztägig arbeitende Schulen bieten einen breit gefächerten Handlungsspielraum: auf der Steuerungsebene, der Unterrichtsebene, in der Mensaausstattung sowie im Bereich der Partizipation, wo überall die Nudging-Maßnahmen effektiv gestaltet werden können. Ein gesundheitsförderliches Ernährungskonzept für den ganzen Tag soll laut Qualitätsrahmen gemeinsam mit dem Schulträger umgesetzt werden.

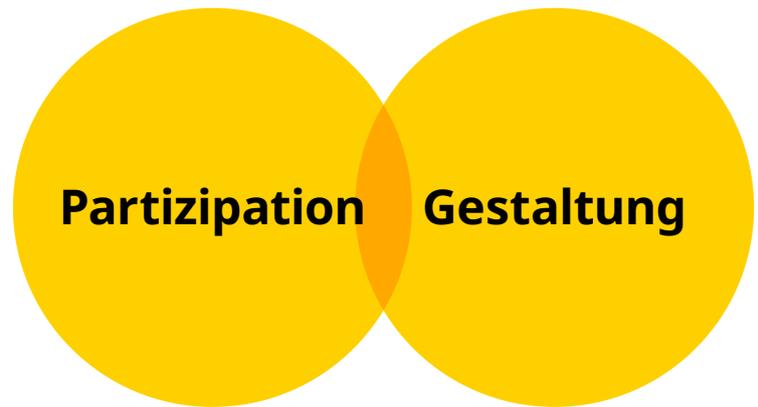
„Anstupsen“ durch Partizipation

Partizipation und Schulkultur stellen zwei der wesentlichen Qualitätsbereiche des Ganztags dar. Die Partizipation bei der Verpflegung hat viele Vorteile für Schülerinnen und Schüler, für die Schule und für die

Gesellschaft. Anliegen von Schülerbeteiligung sind die Nutzung und Entwicklung von Kompetenzen des selbstregulierten Lernens und des demokratischen Handelns. Hierfür ist die Verpflegung in Mensa und Kiosk ein idealer Ort, denn im Gegensatz zu anderen Bereichen in der Schule, bei denen es diverse verpflichtende staatliche Regularien gibt, ist das bei der Schulverpflegung wenig der Fall (mit Ausnahme der Hygienebestimmungen). Schülerpartizipation ermöglicht es Lernenden, systematisch auf Planung, Gestaltung und Reflexion Einfluss zu nehmen, sei es auf die Lern- und Schulkultur und/oder die Verpflegung. Partizipation selbst kann auch als Nudge interpretiert werden, da dies intuitiv einen Einfluss auf das Ernährungsverhalten haben kann.

Partizipation kann auf verschiedenen Stufen erfolgen:

- **Information:** Die Schülerinnen und Schüler können an Informationsbesuchen in der Mensa teilnehmen, und erfahren, warum das Angebot in einer bestimmten Art gestaltet ist (zum Beispiel gesundheitsförderlich, nachhaltig), sie werden dabei auch über Planungen zu Nudging-Maßnahmen informiert.⁷
- **Mitsprache:** Schülerinnen und Schüler können im Mensa-Ausschuss Vorschläge einbringen, zum Beispiel zum Angebot oder zu Nudging-Maßnahmen. Sie können abgestimmte Vorschläge – etwa zur Gestaltung von Nudging-Maßnahmen im Eingangsbereich der Mensa – mit umsetzen oder sie können Lob und Kritik zu den umgesetzten Nudges einbringen und erhalten Rückmeldungen dazu.⁷



- **Mitbestimmung:** Schülerinnen und Schüler können als Projekt zum Beispiel den Speiseplan gesundheitsförderlich und nachhaltig mitgestalten und dabei gleichzeitig auch Nudging-Maßnahmen für ihre Mensa mitüberlegen. Sie können eine Schülerfirma (zum Beispiel Kiosk) betreiben und dort mit Nudging-Maßnahmen experimentieren (planen, umsetzen, Erfolge messen).⁷

Vorgehen und Umsetzung in der Schulverpflegung

Voraussetzung für Nudging ist, dass es ein nachhaltiges und gesundheitsförderliches Angebot gibt (zum Beispiel auf der Basis der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen oder der RAL-Gütezeichen-Kompetenz „Richtig Essen“). Für die Entwicklung und Umsetzung von Nudging-Maßnahmen in der Praxis ist ein strukturiertes Vorgehen zielführend. Idealerweise werden die relevanten Akteurinnen und Akteure vor Ort mit „ins Boot“ genommen. Von besonderer Bedeutung ist dabei die Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag in der Schule.



Folgende Vorgehensweise hat sich bewährt:

- **Ausgangssituation erheben (Analyse):** Attraktivität des gesundheitsförderlichen Angebotes, Datenlage und Systematik des Kassensystems für die Maßnahmen, aktuelle Verkaufszahlen ermitteln, Laufwege der Gäste beobachten, Zufriedenheit der Gäste, Optimierungspotenziale ermitteln
- **Entscheidungen treffen zu Nudging und Nachhaltigkeit (Planung):** schulspezifische Maßnahmen festlegen, beteiligtes Personal beziehungsweise die gesamte Schulgemeinde involvieren, Beschäftigte schulen
- **Umsetzung der geplanten Maßnahmen (Durchführung):** Testlauf durchführen und begleiten, Pilotprojekt evaluieren, entscheiden, welche Maßnahmen dauerhaft umgesetzt werden sollen, Umsetzung kontinuierlich begleiten
- **Erfolge sichtbar machen (Evaluation):** Erfolgsmessung durchführen: Ausgangssituation und Umstellung (Kassendaten), kontinuierliche Verbesserung
- **Erfolgreiche Aktivitäten weiterführen (Verstetigung):** Maßnahmen auf Dauer in die Alltagsroutinen aufnehmen, gegebenenfalls neue Maßnahmen planen

Zur Umsetzung – unter Beteiligung sowohl des Schulträgers als auch der gesamten Schulgemeinde – eignen sich schulische Gremien zur Qualitätssicherung und -entwicklung. Wie die Umsetzung eines Mensakreises gelingen kann, zeigt unter anderem der Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“. Für die schrittweise Implementation einer gelingenden

Schulverpflegung gibt es bereits arbeitserleichternde Materialien, die Sie von der Analyse der aktuellen Situation über die Formulierung von Zielen und Maßnahmen bis hin zu deren Evaluation unterstützen.

Ansätze und Kategorisierung

Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, Nudges zu strukturieren und damit besser handhabbar zu machen. Verschiedene Autoren haben sich dazu Systematisierungen überlegt. Aufbauend auf verschiedenen Kategorisierungen finden Sie im Folgenden diverse Beispiele für mögliche Nudging-Maßnahmen im Feld Ernährung und Verpflegung.

Ansätze

Einer der „Väter“ des Nudgings, Cass Sunstein⁸, veröffentlichte die aus seiner Sicht zehn wichtigsten Nudges für die Politik, wobei diese Einteilung auch über die Politik hinaus genutzt werden kann (zum Beispiel im Hinblick auf Ernährung, Umwelt, Finanzen):

- *Default* Regel (Standardoptionen verändern)
- Vereinfachung
- Soziale Normen
- Erhöhung der Bequemlichkeit und Einfachheit
- Offenlegung von Informationen
- Warnhinweise
- Strategien der Selbstbindung
- Erinnerungen
- Appell an Absichten
- Informationen über Konsequenzen früheren Verhaltens.

Kategorisierung

Eine weitere mögliche Unterteilung von Nudges hat die Arbeitsgruppe um Holland vorgenommen, die eine Kategorisierung von Nudges im Gesundheitsverhalten erforscht hat⁹. Am Entscheidungsort kann demnach eine Veränderung vorgenommen werden bei:

- den Eigenschaften von Objekten und/oder Stimuli (zum Beispiel Ambiente, Etikettierung, Portionsgrößen)
- der Platzierung von Objekten und/oder Stimuli (zum Beispiel Verfügbarkeit, Erreichbarkeit)
- den Eigenschaften und der Platzierung von Objekten und/oder Stimuli (zum Beispiel *Priming*, *Prompting*).

Die verschiedenen Kategorisierungen von Nudges zeigen, dass je nach Kontext und Anliegen eine unterschiedliche Strukturierung der Nudges zweckmäßig sein kann. In der Praxis der Schulverpflegung kann jedes der Kategorie-Systeme angewendet werden. Letztendlich wird vor Ort entscheidend sein, welches für den jeweiligen Betrieb am passendsten erscheint und womit die beteiligten Akteurinnen und Akteure gut zurechtkommen. Die Umsetzung kann sowohl von den Caterern bzw. Speisenanbietenden sowie von der gesamten Schulgemeinde vorangetrieben werden und sollte somit auch Teil des Verpflegungskonzeptes sein. Entsprechende Maßnahmen tragen somit verhältnispräventiv und in Folge auch verhaltenspräventiv zu einer gesundheitsförderlichen Gestaltung des Ganztags bei. Viele Anregungen lassen sich nicht nur schnell, sondern auch einfach und günstig im Schulalltag umsetzen. Zur nachhaltigen Verankerung und Umsetzung

empfeht sich ein gemeinsamer Dialog mit dem Caterer und der gesamten Schulgemeinde.

Fazit

„Es gibt nichts Gutes, außer man tut es“ (Erich Kästner): Das gilt auch für Nudging in der Schulverpflegung. Da sich viele Maßnahmen relativ einfach umsetzen lassen, bietet ein Probelauf die Möglichkeit, erste Erfahrungen zu sammeln und diese dann in schulische Routinen einfließen zu lassen und auszubauen.

Fest steht: Nudging wirkt und kann – neben der Ernährungsinformation und Ernährungsbildung – eine zweckmäßige Ergänzung zur Umsetzung von Nachhaltigkeit und Gesundheit im Setting Schule sein.

Mehr zum Thema

Kostenfreies Online-Lernangebot –
Nudging in der Ernährung:



Podcast – Nudging in der Ernährung:



Kategorisierung von Nudges – Ansätze für die Schulverpflegung



Die folgende Tabelle stellt die Kategorisierung nach Sunstein⁸ dar –
verknüpft mit den 10 Regeln der DGE¹⁰ (Adam/Pfannes u.a. 2022, modifiziert¹¹).

Systematisierung von Nudges	Beispiele für Nudges beim Essen und Trinken	Die zehn DGE-Regeln
Bequemlichkeit und Einfachheit	Bei den Mahlzeiten einen bunten attraktiven Salat in kleinen Schälchen vorportioniert platzieren (zum Beispiel am jeweiligen Essplatz).	Lebensmittelvielfalt genießen
Bequemlichkeit und Einfachheit	Obst und Gemüse schneiden und vorportioniert am Schulkiosk oder in der Mensa auf Augenhöhe bereitstellen.	Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“
<i>Default</i>	Standardmäßig Vollkornmehl und Vollkornprodukte als Zutaten in Rezepturen festlegen und ggf. im Speiseplan ausschildern.	Vollkornprodukte wählen
Offenlegung von Informationen	Beim Frühstück und/oder in der Zwischenverpflegung ergänzend zu Butter und Marmelade zum Beispiel Quark als Brotaufstrich bereitstellen – kleiner Aufsteller dazu informiert über Nährwerte und Kalorien.	Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen
Soziale Normen	In der Gemeinschaftsverpflegung sowie im privaten Umfeld verwenden alle Rapsöl, da es auch zum Braten und Kochen geeignet ist, kann es in vielen Bereichen der Küche genutzt werden.	Gesundheitsfördernde Fette nutzen
<i>Default</i>	Es werden nur leicht gesüßte Nachspeisen angeboten – bei Bedarf kann auf Nachfrage nachgesüßt werden.	Zucker und Salz einsparen
<i>Default</i>	Zum Essen wird standardmäßig ein Glas Wasser angeboten – auf aktive Nachfrage ist ein anderes Getränk zu erhalten. Kostenlose Trinkwasserspender runden das Angebot in der Schule ab.	Am besten Wasser trinken
Erinnerung	Memo in der Gemeinschafts- oder Lehrküche anbringen: Gemüse in wenig Wasser dünsten und vor dem Servieren mit wenig Olivenöl verfeinern.	Schonend zubereiten
<i>Default</i>	Standardmäßig werden Mahlzeiten ausschließlich am Tisch im Sitzen eingenommen und nicht mit einer anderen Nebenbeschäftigung verknüpft (zum Beispiel Handynutzung). Bei der Pausen- und Mittagsgestaltung ist hierfür auf eine entsprechende Rhythmisierung und eine Pausenzeit von mindestens 45 Minuten (optimalerweise Trennung von Essens- und Bewegungspausen) zu achten.	Achtsam essen und genießen
Erinnerung	Notizen und/oder Apps erinnern ans Spazierengehen und aktive Pausen. Erinnerungen können beispielsweise auch auf Monitoren, auf denen die Stundenplanregelung ausgeschildert wird, genutzt und aktive Bewegungspausen in den Unterricht eingebaut werden.	Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Im Folgenden findet sich die Kategorisierung nach Hollands et al.⁹, die mit Beispielen für die Schulverpflegung verknüpft ist.

Nudge-Typ	Erläuterung	Beispiel aus der Schulverpflegung
<i>Veränderungen der Eigenschaften von Objekten und/oder Stimuli</i>		
Ambiente	ästhetische oder atmosphärische Aspekte einer Umgebung	Der Ausgabebetresen mit den nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Gerichten wird attraktiv und ansprechend ausgeleuchtet.
Funktionelles Design	funktionelle Aspekte einer Umgebung	In der Mensa sowie der Pausenverpflegung werden große und kleine Teller zur Verfügung gestellt; das ermöglicht es, die Wahl der Portionsgrößen auch optisch zu beeinflussen.
Etikettierung	Kennzeichnung oder Darstellung von Informationen auf Produkten oder am Entscheidungsort	Nachhaltige und gesundheitsförderliche Zwischen- sowie Mittagsverpflegung wird mit einem grünen Aufkleber gekennzeichnet.
Präsentation	sensorische Eigenschaften oder visuelle Erscheinung eines Produkts	Der gesundheitsförderliche Nachtisch wird immer mit einer besonders attraktiven Garnierung versehen.
Dimensionierung/ Portionsgröße	Dimensionierung: Größe oder Quantität eines Produkts	Es gibt für jedes Gericht die Möglichkeit, eine große oder eine kleine Portion zu wählen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren oder zu vermeiden.
<i>Veränderungen der Platzierung von Objekten und/oder Stimuli</i>		
Verfügbarkeit	Bereitstellung zusätzlicher Handlungsoptionen	Es wird ein Trinkwasserspender mit gesprudelm, gekühltem Wasser nahe an den Laufwegen bereitgestellt.
Erreichbarkeit/ Nähe	Veränderung des mit der Wahl von Handlungsoptionen verbundenen Aufwands	Im Getränkekühlschrank stehen die gesundheitsförderlichen Getränke auf Augenhöhe, für die Soft-Getränke muss man sich bücken.
<i>Veränderungen der Eigenschaften und Platzierung von Objekten und/oder Stimuli</i>		
Priming	Bahnung: Beeinflussung unbewusster Handlungsentscheidungen durch subtile Umweltreize	Pflanzenbasierte Gerichte werden immer am ersten Tresen im Ausgabebereich attraktiv präsentiert.
Prompting	Bereitstellung allgemeiner Informationen, um die Bewusstmachung von Handlungen zu fördern (Hilfestellungen)	Auf dem Speiseplan steht gut sichtbar: Mit dem Kauf dieses vegetarischen Gerichtes tragen Sie zur Minimierung ihres ökologischen Fußabdrucks bei.



Unterstützungs-
angebote

Serviceagentur Ganztag Hessen

Serviceagentur Ganztag Hessen
c/o Staatliches Schulamt Frankfurt am Main
Breitlacherstraße 92
60489 Frankfurt
E-Mail: sag@kultus.hessen.de



SERVICEAGENTUR
GANZTAG
HESSEN

Grundinformationen:

Richtlinien ganztägig
arbeitender Schulen:



Qualitätsrahmen ganz-
tägig arbeitender Schulen:



Online-
handbuch:



Rechtliche
Grundlagen:



Kooperationsangebote:

Datenbank:



Weiterbildung und Qualifizierung:

Veranstaltungs-
planer:



Beratung in den Regionen:

Schulämter
in Hessen:



Fachberatung
Ganztag:



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
c/o Hessische Lehrkräfteakademie
Lahnstraße 61
35398 Gießen
E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de



**Hessische
Lehrkräfteakademie**

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Grundinformationen:

Praxisleitfaden
Miteinander im Dialog –
Schulverpflegung gestalten:



DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegungen in
Schulen:



Rechtliche
Rahmenbedingungen:



Ernährungs-
bildung:



(Kooperations-)Angebote:

Küchen- und
Mensaplanung:



Rezepte und
Warenkunden:



Weiterbildung und Qualifizierung:

Angebote und
Materialien:



Veranstaltungs-
planer:



Beratung:

Cleveres Esszimmer –
Coaching:



Impuls-
beratung:



Schule &
Gesundheit:



Literatur

- 1 Statistisches Bundesamt (Destatis). SDG 4 – Hochwertige Bildung Deutschlands SDG Indikatoren
- 2 Landesarbeitsgemeinschaft Jugendzahnpflege in Hessen (LAGH) (2023): Hessisches Konzept der (Mund)Gesundheitsförderung für Kinder ab 6 Jahre, 5 Sterne für gesunde Zähne
- 3 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn, 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck
- 4 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) (2021): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Bonn, 2. Auflage, 8. aktualisierte Ausgabe
- 5 Thaler R., Sunstein C, (2009): Nudge: Wie man kluge Entscheidungen anstößt, München
- 6 Pudel V. (2006): Verhältnisprävention muss Verhaltensprävention ergänzen, in: Ernährungsumschau 3/2006, M95-M98
- 7 Pfannes, Ulrike / Rachuth, Alexandra (2021): Partizipation in der Schulverpflegung, in: Ernährung im Fokus 3/2021, S. 182-187
- 8 Sunstein C. (2014): Nudging: a very short guide. Journal of Consumer Policy 2014; 37(4): 583-8.
- 9 Hollands GJ, Shemilt I, Marteau TM et al. (2013): Altering micro-environments to change population health behaviour: towards an evidence base for choice architecture interventions. BMC Public Health 2013; 13(1): 1218
- 10 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2017): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE
- 11 Adam, Sibylle / Pfannes, Ulrike / Gorny, Anja / Rossi, Caro (2022): Nudging und die 10 Regeln der DGE: Ernährungsverhalten anstupsen, in: Ernährungsumschau 1/2022, M34-M40

Impressum

Herausgeber

Serviceagentur Ganztag Hessen

c/o Staatliches Schulamt Frankfurt am Main

Breitlacherstraße 92

60489 Frankfurt

E-Mail: sag@kultus.hessen.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

c/o Hessische Lehrkräfteakademie

Lahnstraße 61

35398 Gießen

E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Konzept und Redaktion

Serviceagentur Ganztag Hessen:

Kanda Tatari, Diplom-Erziehungswissenschaftlerin,
Schwerpunkt Erwachsenenbildung und pädagogische
Psychologie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen:

Jessica Füger, M.A. Oecotrophologie,
B.Sc. Ernährungsmanagement und Diätetik,
Ernährungsberaterin/DGE

Redaktionsschluss

7.11.2024

Unterstützung

Ein besonderer Dank für die Unterstützung gilt den Praktikantinnen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, die an der Erstellung mitgewirkt haben: Miriam Kördel, Pauline Krause, Kristina Lombardi, Josephine Schulte, Isabell Witasiak

Autorinnen und Autoren

Prof. Dr. Sibylle Adam, Silke Bell, Manuela Brune-Hernández, Gülbahar Erdem, Svenja Kurjatko, Dr. Reinhild Link, Rainer Mathar, Prof. Dr. Ulrike Pfannes, Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Laura Weglehner-Motz

Lektorat

Jürgen Wrobel

Gestaltung, Illustrationen, Satz

Sandra Caspers, Büro für Mediendesign

Druck

Pinguindruck GmbH, Berlin

Bildnachweise

Adobe Stock | #222053390 (S. 9) | #356840319 (S. 17) | #423168639 (S. 22) | #927229173 (S. 27) | #516236136 (S. 34) | #566562162 (S. 40) | #455469145 (S. 50) | #289034935 (S. 54) | #255591640 (S. 61) | #255591640 (S. 70) | #839787141 (S. 76)

Haftung für Links

Diese Veröffentlichung enthält Verlinkungen zu Internetauftritten Dritter, auf deren Inhalt die Herausgeberinnen keinen Einfluss haben. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich, die Herausgeberinnen übernehmen hierfür keine Haftung.

SERVICEAGENTUR
GANZTAG
HESSEN

HESSEN



Hessische
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

