

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz



Bayerisches Staatsministerium für
Unterricht und Kultus



S.P.I.C.E 07/08

Gesundheitsförderliche
Pausenverpflegung
gewerblicher Anbieter
Dokumentation der Preisträger

Gesund. Leben. Bayern.



www.gesundheitsministerium.bayern.de

Die Bayerische Staatsregierung hat es sich zum Ziel gesetzt, die Kinder und Jugendlichen in Bayern dabei zu unterstützen, sich an eine gesunde Lebensweise zu gewöhnen. Dabei kommt auch dem Essen in der Schule ob nun in der Pause oder zur Mittagszeit in Zeiten eines konsequenten Ausbaus der Ganztagsschulangebote eine wachsende Bedeutung zu. Denn die Schule setzt durch ihr Verpflegungsangebot wichtige Impulse für eine gesundheitsförderliche Ernährung im Schulalltag. Der Pausenverkauf am Vormittag spielt dabei eine zentrale Rolle. Neben der Frische, Vielfalt und dem Geschmack ist unser Maßstab für ein „gutes“ Pausenangebot am Vormittag deshalb vor allem auch, dass die Verpflegung die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler sowie ihre körperliche und geistige Leistungsfähigkeit fördert.

Um dem gewerblichen Pausenverkauf Impulse in diese Richtung zu geben, hat der Freistaat Bayern im Schuljahr 2007/2008 den Wettbewerb S.P.I.C.E. ausgeschrieben. Die vorliegende Publikation stellt die zehn besten Konzepte der Bewerber vor. Diese zeigen eine beeindruckende Vielfalt an praxiserprobten Ideen, wie im Schulkiosk hohe Qualitätserwartungen, Wirtschaftlichkeit und Schülerakzeptanz miteinander in Einklang gebracht werden können.

Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz wünscht sich gemeinsam mit dem Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus, dass die hier vorgestellten „Best Practice“ Beispiele möglichst viele Nachahmer finden. Ein besonderer Dank gilt den bayerischen Sparkassen für die Bereitstellung der Preisgelder und die finanzielle Unterstützung der Dokumentation.



Dr. Otmar Bernhard
Bayerischer Staatsminister
für Umwelt, Gesundheit und
Verbraucherschutz



Siegfried Schneider
Bayerischer Staatsminister
für Unterricht und Kultus

Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg! Unter diesem Motto könnte der Wettbewerb um den Ernährungspreis S.P.I.C.E. 2007/2008 stehen. Im Gegensatz zum Wettbewerb 2005, in dem es um Schülerfirmen ging, drehte sich die Ausschreibung in diesem Jahr um den gewerblichen Pausenverkauf an Schulen. In vielen Fällen wird dieser vom Hausmeister betreut und der Ertrag daraus stellt oft einen wichtigen Anteil am Verdienst des Hausmeisters dar.

Die große Herausforderung 2008 war die Gratwanderung zwischen erfolgreicher Marktorientierung und konsequenter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Anforderungen. Vieles was Schülern gut schmeckt hat „leere Kalorien“. Und gesunde Vollwertkost trifft nicht immer den Geschmack der Schüler. Dennoch gibt es Vieles, was gut schmeckt und zugleich dem Körper gut tut.

Bewusst packen die bayerischen Sparkassen mit dieser Initiative ein heißes Eisen an, denn die Menschen vor Ort und ihre Anliegen sind ihnen wichtig.



Dr. Siegfried Naser
Präsident Sparkassenverband Bayern

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Naser', written in a cursive style.





S.P.I.C.E 07/08 – Der Wettbewerb

Frische, Vielfalt, Geschmack – vom Angebot eines Pausenverkaufs wird heute an bayerischen Schulen mehr erwartet als nur abgepackte Süßwaren oder süße Limo: Gesundheitsförderlichkeit, der Erhalt von Fitness und geistiger Leistungsfähigkeit sind der Maßstab für ein „gutes“ Pausenangebot. Manche Schulen setzen noch eins drauf und bieten Produkte aus der Region und nachhaltig produzierte Lebensmittel.

Der Wettbewerb S.P.I.C.E. 2007/2008 richtete sich an alle Schulen mit einem gewerblichen vormittäglichen Pausenverkauf. Er zeichnet Schulen aus, deren gewerblicher Pausenverkauf Qualitätserwartungen mit Wirtschaftlichkeit und Schülerakzeptanz besonders gut in Einklang bringt.

Die ausgezeichneten und in dieser Dokumentation präsentierten Beispiele sollen Schulen in Bayern anspornen, einen „etwas anderen“ Pausenverkauf zu wagen: gesund und frisch, attraktiv und dabei wirtschaftlich.





Die Preiskriterien

Eine Jury aus Fachleuten bewertete die eingereichten Pausenverkaufskonzepte nach folgenden Kriterien:

- ✗ Gesundheitsförderliches Angebot
- ✗ Kommunikation, Marketing und Wirtschaftlichkeit
- ✗ Beispielscharakter (Übertragbarkeit)
- ✗ Präsentation der Wettbewerbsunterlagen

Die bayerischen Sparkassen stellten Geldpreise im Gesamtwert von 10.000 EUR zur Verfügung. Damit wurden die Schulen mit den 10 besten gewerblichen Schulkiosken gleichberechtigt mit je 1.000 EUR ausgezeichnet.

Wir danken dem Projektbeirat

Dr. Wolfgang Ellegast
*Bayerisches Staatsministerium
für Unterricht und Kultus*

Robert Fleischmann
Verband der Hausmeister

Veronique Germscheid
Kuratorium für Schulverpflegung e.V.

Dr. Ingo Krüger
Sparkassenverband Bayern

Dr. Maria Linderer
*Landesvereinigung der
Bayerischen Milchwirtschaft*

Angelika Reiter-Nüssle
*Bayerisches Landesamt
für Gesundheit und
Lebensmittelsicherheit*

Isabell Zacharias
Landeselternverband Bayern

Marita Zinnecker
*Bayerisches Staatsministerium
für Umwelt, Gesundheit und
Verbraucherschutz*

Ein Projekt für die Zukunft: Die neue Vernetzungsstelle Schulverpflegung

S.P.I.C.E. 2007/2008 zeichnet Schulen mit gewerblichen Schulkiosken aus, die sich auf den Weg zu einer gesunden Schulverpflegung gemacht haben. Sie bieten gesundheitsförderliches Essen und Trinken in der Schule, das „ankommt“.

Gute Beispiele, die Schule machen könnten.

Zu viele Schulen winken hier ab oder fühlen sich alleine gelassen mit einer Aufgabe, die zwar als wichtig, aber auch als (zu) schwierig angesehen wird.

Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz setzt hier an und erweitert sein Unterstützungsangebot nun deutlich.

Im Herbst 2008 wird die neue bayerische Vernetzungsstelle Schulverpflegung ihre Arbeit aufnehmen. Ihre zentrale Aufgabe ist die konkrete Hilfe für alle Schulen und Verantwortlichen bei der Realisierung gesunder Schulverpflegung. Damit alle Schulen in den Genuss einer Unterstützung kommen können, wird es neben einer zentralen Kopfstelle am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit an jeder der Bezirksregierungen eine eigene Anlaufstelle Schulverpflegung geben. Ein schlagkräftiges Team, das Schulen konkret weiter hilft und Ernährungsprojekte erfolgreich vernetzt.

Für alle Verantwortlichen, die Ernst machen wollen mit einer gesunden Schulverpflegung will die bayerische Vernetzungsstelle Schulverpflegung erste Adresse sein. Eine eigene werbefreie Internetplattform, gezielte Fortbildung für Multiplikatoren und ein eigenes Coachingprogramm wird interessierte Schulen bei der Qualitätssicherung Schulverpflegung begleiten.

Ein Vorgeschmack auf das neue Angebot findet sich unter http://www.lgl.bayern.de/gesundheit/gesunde_schulverpflegung.htm

Die Preisträger

Staatliche Realschule Freyung	08
Anbieter: Raab und Resch GbR	
E.T.A. Hoffmann Gymnasium, Bamberg	10
Anbieter: E.T.A.'s Pausentreff	
Volksschule Haldenwang	12
Anbieter: Gerhard Uhlemayr	
Hermann Staudinger Gymnasium, Erlenbach a. Main	14
Anbieter: Annette Becker	
Volksschule Buchloe an der Prof. Neher Straße	16
Anbieter: Monika Schulz	
Volksschule Emmerting Mehring	18
Anbieter: Beate Schubert	
Munich International School, Starnberg	20
Anbieter: Sodexho Catering & Services GmbH	
Gymnasium/Realschule Maria Stern, Augsburg	22
Anbieter: Kornelia Meißle	
Wirtschaftsschule der Schulstiftung Seligenthal, Landshut	24
Anbieter: Angelika Gruber	
Hauptschule am Gerhart Hauptmann Ring, München	26
Anbieter: Daniela Wegscheider	





Franziska aus der Klasse 7a findet das Frischeangebot des Pausenverkaufs an ihrer Schule einfach super. Dass es keine Cola oder Süßigkeiten gibt, ist aufgrund der leckeren Alternativen für sie kein Problem.





Positives Feedback auf gesunde Pausenverpflegung

Schulforumsbeschluss wird umgesetzt

Ein persönliches Verhältnis zu den Schülern ist für die beiden Betreiberinnen des Pausenverkaufs an der Staatlichen Realschule Freyung, Erika Raab und Monika Resch besonders wichtig. Der Pausenverkauf ist über seine eigentliche Aufgabe hinaus Anlaufstation fürs „seelische Wohl“ vieler Schüler. Eine flexible Zeitplanung macht es möglich, auch Cateringaufgaben für Abschlussbuffets, Geburtstage oder Konferenzen zu übernehmen.

Nach Beschluss des Schulforums im Jahr 2000 erfolgte auf Anfrage der Fachschaft Hauswirtschaft die Umsetzung eines „vorbildlichen Pausenverkaufs“ durch das Team Raab/Resch. „Ein wahrer Glücksfall für die Schule“, so der Schulleiter Hans-Joachim Beringer. Seit 2002 besteht darüber hinaus ein Gesamtkonzept zur „guten, gesunden Schule“ mit dem Ziel eine fachübergreifende Gesundheits-erziehung zu etablieren. Die Schulleitung und die Fachschaft Hauswirtschaft nehmen gemeinsam das Sortiment und die Preisliste ab. Das Feedback erfolgt unmittelbar in der Kommunikation mit den Schülern. Grundlegende Entscheidungen müssen vom Schulforum verabschiedet werden. Neue Produkte werden zur Einführung gratis angeboten, um das Angebot hinsichtlich der Akzeptanz (z. B. Müsli) testen zu können. Ca. ein Viertel der Schüler nimmt täglich das Angebot der „gesunden Pausenverpflegung“ an. Der geschätzte Anteil an gesundheitsförderlichen Produkten am Gesamtumsatz liegt über 50 %.

Akzeptanz für gesundheitsförderliches Angebot

Das Speisenangebot besteht neben frischem Obst unter anderem aus Müsli und belegten Vollkornsemmeln. Einmal wöchentlich gibt es auch selbstgemachte Vollkorn-Pizza-Stangen. Verwendet werden, wenn möglich, saisonale und regionale Produkte, teilweise direkt vom Bauern (auch bio) oder aus Eigenanbau: z. B. Radieschen, Gurken, Tomaten oder auch Erdbeeren. Als Zugeständnis an die Schülerwünsche gibt es Müsli-Riegel und Laugengebäck. Der Getränkeautomat ist mit Wasser und Saftschorlen bestückt, Limonaden und Cola-Getränke sind tabu.

Persönliches Engagement und entsprechendes Feedback von Schülerseiten scheinen einen positiven Einfluss auf die Akzeptanz des gesundheitsfördernden Angebots an Pausenverpflegung zu haben und gehören zum Erfolgsrezept in Freyung.



Das Auge ißt mit: In Gläsern serviert sieht geschnittenes Obst besonders verlockend aus. Die appetitliche Präsentation der vitaminreich belegten Vollkornsemmeln macht Lust auf Gesundes.





E.T.A. steht auch für „Essen, Trinken, Entspannen“

Pausenverkauf und Mittagsverpflegung in einer Hand

„E. T. A. – Essen, Trinken, Entspannen“, so interpretiert der Pausenverkauf des Bamberger E.T.A. Hoffmann Gymnasiums die berühmten Initialen ihres Namensgebers Ernst Theodor Amadeus Hoffmann neu. Tatsächlich findet die neue Mensa – malerischer Blick auf die Altstadt inklusive – regen Zuspruch und dient so auch dem sozialen Austausch. So mancher Konflikt zwischen Schülern und Lehrern wurde hier bereits beigelegt.

Im Zuge der G8 Maßnahmen wurde das Gymnasium in eine Ganztagschule umstrukturiert. Damit wurde eine Mittagsverpflegung unerlässlich. Schließlich organisierte das Schulforum – bestehend aus Lehrer, Schüler und Eltern – eine Ausschreibung und eine anschließende Probeverkostung mit den Bewerbern.

Das Konzept der beiden staatl. geprüften Hauswirtschafterinnen Margit Hofmann-Schmidt und Claudia Gräf, überzeugte das Schulforum und sie übernahmen mit der Mensa auch gleich den Pausenverkauf, was ökonomisch und organisatorisch viele Vorteile bietet: Von 7 bis 16 Uhr sind sie vor Ort präsent und haben damit auch für die Wünsche und Probleme der Schüler immer ein offenes Ohr.

Ernährungskonzept bildet die Grundlage

Vorgabe für das Pausenverpflegungsangebot sind die Kriterien von OptimiX, dem vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund entwickelten Ernährungskonzept. OptimiX basiert auf den D-A-CH-Referenzwerten und gewährleistet eine ausreichende Zufuhr an allen Nährstoffen, die Kinder und Jugendliche für Wachstum und Entwicklung benötigen. Dabei werden auch Essensvorlieben und -abneigungen von Kindern berücksichtigt. Wert gelegt wird auch auf den regionalen und saisonalen Bezug der Lebensmittel. Wasser gibt es sogar gratis.

Dass das Konzept der Mischkalkulation aus Pausenverkauf und Mittagsverpflegung auch wirtschaftlich erfolgreich ist, beweist eine geplante Expansion des Betriebs.



Elternaktionen mit viel Obst- und Gemüse sorgen regelmäßig für „platte Nasen“. Hausmeister Uhlemayrs tägliches Pausengeschäft leidet aufgrund seines vielseitigen Angebots durch diese „Konkurrenzveranstaltung“ aber nicht.



Volksschule Haldenwang

Grundschule

Am Schwimmbad 3, 89490 Haldenwang

Tel.: 08374 8044

sek89470@augustakom.net

Anbieter: Gerhard Uhlemayr (Hausmeister)



Kooperation mit gesundem Erfolg

Elternbeirat als Impulsgeber

Der Impuls für den gesunden Pausenverkauf an der kleinen, im Grünen gelegenen Volksschule kam aus dem Elternbeirat. Dessen Mitglied Petra Westhäuser sammelte bereits Erfahrung mit gesundheitsförderlichen Ernährungskonzepten an Schulen. Sie ist Lehrerin und Initiatorin eines Schülercafés in einer Realschule in Kempten.

Die Verantwortung für den Pausenverkauf hat vor zwei Jahren der Hausmeister Gerhard Uhlemayr übernommen. Die Anregungen und Wünsche des Elternbeirats wurden von seiner Seite gerne, gut und erfolgreich umgesetzt. An seinem Stand gibt es weder Gebäck und Kuchen, noch Schokolade oder andere Süßigkeiten und trotzdem zählt rund ein Viertel der 240 Schülerinnen und Schüler zu seinen Kunden. Statt Süßem bietet er frisches und auch geschnittenes Obst, aber auch vier verschiedenen Müsliarten an. Mit dem Erfolg, dass es Kinder gibt, die in der Schule Müsli essen, welches sie zuhause bislang nicht mochten. Daran hat auch die Aktion „Frühstück im Klassenzimmer“ – kennenlernen und probieren verschiedenster Lebensmittel – wesentlichen Anteil. Milchprodukte haben für Gerhard Uhlemayr eine besondere Bedeutung, möglichst wenig gesüßt und ohne künstliche Aromastoffe. Der frische Joghurt kommt von einer befreundeten Technikerschule, andere Milchprodukte kommen von der nur 8 km entfernten Molkerei.

Erfolgreiche Zusammenarbeit für gesunde Pausenverpflegung

Unter der Regie des Elternbeirats wird zusätzlich 14-tägig ein Aktionstag zur Pausenverpflegung von jeweils vier Eltern organisiert. Die angebotenen Obst- und Gemüsespieße, Tomaten-Mozarellabrote und andere gesunde Zwischenmahlzeiten finden bei den Volksschülern großen Anklang. Daran ist auch intelligente Marketingsprache nicht ganz unschuldig: Die Produkte werden nicht als „gesund“, sondern z. B. als „lecker“ angepriesen – für Kinder klingt das natürlich viel überzeugender. Soweit möglich sind auch hier alle Produkte regional und saisonal.

Das Projekt zeigt, wie erfolgreich eine Kooperation zwischen einem klassischen Hausmeister-Pausenverkauf und dem Elternbeirat oder Schulforum sein kann. Eine gute Portion Idealismus von beiden Seiten vorausgesetzt.



„Fitnessbrot“ und „Vitaminspritzen“ als Energielieferanten: Die Aktion „Bewegte Schule“ während der Pause hat großen Zulauf bei den Schülern.





Vitaminspritzen als Energielieferant

Pausenverpflegung als Berufung

Ein Versorgungsengpass bedeutete den Startschuss für das gesunde Pausenverpflegungskonzept des Hermann-Staudinger-Gymnasiums. Nach dem Neubau einer Mensa mit IZZB-Fördermitteln im Jahr 2006 gab der Hausmeister die Mittagsverpflegung und den Verkauf von belegten Semmeln in den Pausen auf. So musste die Schule Mittags- und Pausenverpflegung neu ausschreiben. Mit Erfolg: Annette Becker, Mutter und Elternbeiratsmitglied, überzeugte mit ihrem Konzept und bietet seitdem hauptberuflich gesunde Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten für die Schülerinnen und Schüler an. Ihre Festanstellung als Journalistin hat sie kurzentschlossen für die neue Aufgabe gekündigt. Unterstützung erhält sie von zwei Mitarbeiterinnen, die auf 400 Euro-Basis angestellt sind.

Schulforum beschließt: „Keine Schokoriegel, Kaugummi ...“

Die konsequente Umsetzung des Pausenverpflegungskonzepts geht weit über den Schulforumsbeschluss hinaus. Frischkost wie z. B. Obstspieße, „Vitaminspritzen“ genannt, und Waren aus fairem Handel wurden von Anfang an von den Schülerinnen und Schülern gerne angenommen. Süßes Gebäck, Fruchtschnitten und Sesamriegel (Fairtrade Produkte) sind zwar im Angebot, aber die Konkurrenz in Form von z. B. frischen, leckeren Obstspießen hält tatsächlich die Nachfrage gering. Der Fruchtojoghurt wird mit frischem Obst und/oder Müsli selbst hergestellt. Teilweise werden Bioprodukte oder auch mal Salat aus dem eigenen Garten verwendet. Alle belegten Brötchen werden mit Salat, Gurken- und Tomatenscheiben belegt. Das Sortiment wechselt je nach Saison und möglichem zeitlichen Aufwand. Der intensive Kontakt zu den Schülern bietet die Voraussetzung, auch auf individuelle Wünsche eingehen zu können.

Bemerkenswert ist, dass eine gesunde Lebensweise mehr und mehr Thema im gesamtschulischen Kontext wird – auch Dank der Pausenverpflegung. Im Schulalltag reicht das von Doppelstunden über Gemüsesorten und Rohkost im Fach Biologie, bis hin zur Teilnahme an der Aktion „Bewegte Schule“. So sorgen nicht nur gesunde Snacks, sondern auch ausreichend Bewegung, Spiel und Spaß für Entspannung und neue Energie im anstrengenden Schulalltag.



Ein kostenloses Angebot, das von Schülern und Lehrern mit Begeisterung angenommen wird: Geschnittenes Obst und Gemüse aus biologischem Anbau.





Eine erfolgreiche, gesunde Kombination – und 100 % bio!

Sponsoring für eine gesunde Pause

Die Tatsache, dass Monika Schulz, die Betreiberin des Pausenverkaufs der Buchloer Volksschule, einen Bioladen führt und mehrere Firmensponsoren machen es möglich: Im Pausenverkauf erhalten die Schülerinnen und Schüler kostenlos geschnittenes Obst und Gemüse. Mit Essenzangen dürfen sich die Kinder soviel nehmen, wie sie möchten. Der Ansturm der 180 Schüler auf 10 bis 12 kg Obst und Gemüse ist natürlich groß und in der Regel bleibt nichts übrig. Ein weiterer Obstkorb steht auch immer im Lehrerzimmer. Das biologisch angebaute Obst und Gemüse schneidet Monika Schulz frühmorgens selbst und transportiert es gemeinsam mit den mit Käse und Wurst sowie Paprika, Tomaten, Gurke und Salat belegten Vollkornsemmeln im Fahrradanhänger zur Schule. Zweimal in der Woche gibt es auch Wiener und Putenwiener vom Biometzger.

Bestellkörbe statt Verkaufstheke

Das gesamte Angebot ist konsequent aus biologischem Anbau. Eine ladeneigene Bio-Backstube garantiert immer frische Ware. Zu trinken gibt es Apfelschorle und Mineralwasser. Unter den Obst- und Gemüselieferanten sind auch zwei regionale Biobauern. Da sich Monika Schulz natürlich parallel um ihren Bioladen kümmern muss, organisiert sie ihren Pausenverkauf mit „Bestellkörben“, die sie vor der Pause an die Klassen ausliefert.

Dank des Engagements der Betriebswirtin des Handwerks und Gesundheitstherapeutin sind Lehrer und Schüler mit der Pausenverpflegung sehr zufrieden. Ein wünschenswerter Nebeneffekt ihrer Arbeit ist, dass sich die grundsätzliche Einstellung zur gesunden Ernährung bei Schülern und Lehrern positiv verändert hat.



Fällt regelmäßig dem gesunden Appetit der Kinder zum Opfer: Der Monsterburger. Und Bananenmilch schmeckt den Kindern in einem „coolen“ Becher mit Strohhalm serviert gleich noch einmal so gut.



Volksschule Emmerting-Mehring

Grund- und Hauptschule

Untere Dorfstraße 3, 84547 Emmerting

Tel.: 08679 6483

volksschule@gemeinde-emmerting.de

Anbieterin: Beate Schubert



Keine Angst vor Monsterburgern

Anfängliche Skepsis weicht breiter Akzeptanz

„Ob’s des meng?“ Bei der Einführung von Beate Schuberts gesundheitsförderndem Sortiment für den Pausenverkauf an der Volksschule Emmerting-Mehring herrschte Skepsis bei den meisten Eltern. Nach drei Jahren zeigt die Erfahrung, dass die Kinder das Angebot sehr gerne mögen. Die ausgebildete Diätassistentin bewarb sich 2005 auf eine Ausschreibung hin für die Leitung des Pausenverkaufs, dessen vorherige Betreiber vor allem Süßes und Wurstwaren anboten. Der damalige Rektor war von Beate Schuberts Vorschlägen überzeugt. Im Zentrum des Angebots sollten selbst hergestellte Backwaren mit hohem Vollkornanteil stehen.

Kommunikation als Teil des Erfolgsrezepts

Erst durften die Schülerinnen und Schüler auf einem „Wunschzettel“ ihre Vorlieben äußern. Auf Basis der Wunschzettel wurde ein ausgewogenes Angebot an Pausenverpflegung erstellt. Um Aufwand und Ertrag im Gleichgewicht zu halten, wird nicht jeden Tag das gesamte Sortiment angeboten. Frische, selbstgemachte Milchprodukte wie Bananen-, Schoko- und Erdbeermilch, aber auch Dinkelgrießquark mit Apfelmus gibt es immer. Genauso wie selbstgebackene Bio-Vollwert-Semmeln mit Käse. Darüberhinaus gibt es an der Schule abwechselnd „Pizza- und Monsterburgertage“.

Der „Monsterburger“ ist eine Biovollwertsemmel, belegt mit etwas Frischkäse, Gurken, Blattsalat, Kresse und einer dünnen Scheibe Leberkäse. Zwei Karottenscheiben, einfach in den „Deckel“ der Semmel gesteckt, sehen aus wie Augen und geben dem Produkt seinen Namen – geschicktes Marketing, um den Kindern gesunde Produkte schmackhaft zu machen! Nusschnecken und Muffins werden auch selbst gebacken, aus 1050-er Weizelmehl mit Schrotanteil.

Um 9:30 Uhr ist die langersehnte Pause. Dabei helfen abwechselnd Schülerinnen und Schüler aus den 7. und 8. Klassen mit sehr viel Freude beim Verkauf – kostenloses Essen ist die Belohnung. Manchmal muss Beate Schubert dem gesunden Appetit bei den Kleineren auch auf die Sprünge helfen: Kekse gibt es erst, wenn vorher etwas „Vollwertiges“ den Hunger gestillt hat.

Manchmal gibt es Spenden in Form von Obst- und Gemüse von Bauern aus der Umgebung. Die Erfahrung zeigt, dass Frischobst und Gemüse wie Karotten oder Kohlrabi von Kindern gerne gegessen werden, besonders wenn es gratis angeboten wird.



Frisches Obst findet bei den Schülerinnen und Schülern, ungeachtet der kulturellen Herkunft und Essensgewohnheiten, großen Anklang.





Catering mit gesundem Anspruch

Eltern und Schüler gemeinsam für gesunde Verpflegung

Die Mittags- und Pausenverpflegung an der seit 40 Jahren bestehenden Internationalen Ganztages-Schule hat seit 2005 die Firma Sodexo, ein großes Catering-Unternehmen, übernommen. Auf Initiative von Eltern und Schülern sollte den 1.300 Schülerinnen und Schülern eine gesündere und qualitativ bessere Verpflegung als bis dato angeboten zur Verfügung stehen. Zuvor wurden von unterschiedlichen Unternehmen verschiedene Konzepte innerhalb eines vorgegebenen Budgetrahmens präsentiert. Zu den konkreten Angebotsvorgaben gehörten u. a. das Ausschließen von Cola, Softdrinks, und Süßigkeiten aus dem Pausenverkauf. Neben der Pausenverpflegung werden in der vom Catering-Unternehmen eingerichteten Küche auch die Mittagessen vom Küchenteam zubereitet.

Automat enthält jetzt nur noch Getränke auf Mineralwasserbasis

Die gesundheitsförderliche Pausenverpflegung gibt es durchgehend von 8:00 bis 17:00 Uhr. Vollkornsandwiches, Joghurt und Müsli (frisch gerührt mit frischem Obst, ca. 30 Stück pro Tag), geschnittenes Obst (handlich verpackt in Kunststoffbecher, ca. 120 Stück pro Tag), Gemüsesticks und Kräuterdips/ Rohkoststicks auf Tablets, Salate, frisch gepresste Säfte und Milchprodukte gehören u. a. zum täglichen Angebot. Der Getränkeautomat wurde auf Produkte einer bayerischen Mineralwasserquelle umgestellt: erhältlich sind jetzt Wasser, Schorle und aromatisierte Wässer. Nach anfänglichen Protesten von Schülern, vor allem aus der Gruppe der 15–17 jährigen, stellte sich nach und nach eine breite Akzeptanz des Angebots ein. Ein Verbot von Außer-Haus-Bestellungen für Schüler (z. B. Pizzaservice) sorgte für eine Umsatzsicherung.

Ein „Cafeteria-Committee“, aus Eltern bestehend, wurde gegründet. Hier werden alle 2–3 Wochen Belange rund um die Schulverpflegung besprochen. Natürlich haben auch die Schülerinnen und Schüler Mitspracherecht, außerdem gibt es einen Fragebogen zum Thema Verpflegung auf dem auch Wünsche notiert werden können. Thomas Kreuzer, der vor Ort anwesende Küchenchef, hat darüber hinaus immer ein offenes Ohr für Wünsche und Anregungen.

Auf Höhe der Zeit ist auch der Zahlungsverkehr. Der ist nämlich bargeldlos, die Schüler zahlen mit einer Chipcard.



Vollkornprodukte und viel Grünes stehen im Zentrum des Angebots. Die Akzeptanz der „gesunden Pause“ von Seiten der Schülerinnen und Schüler wächst ständig.





Gesunde Pause – gesunde Entwicklung

Aktion wird zur festen Institution

An der Augsburger Schule entwickelte sich mit der Umstellung auf G8 aus einer einmal wöchentlich stattfindenden Aktion „gesunde Pause“ eine dauerhafte Einrichtung. Kornelia Meißle, Mitglied des Elternbeirats und seit 10 Jahren gemeinsam mit zwei weiteren Müttern für die wöchentliche Aktion verantwortlich, hatte sich das Vertrauen der Schulleitung so bereits gewonnen und bekam den Zuschlag für Mittagsverpflegung und Pausenverkauf. Seit 2005 wird in der Klosterküche gekocht. Für den Pausenverkauf stehen ihr zwei gelernte Hauswirtschafterinnen zur Verfügung. Die Mischkalkulation mit der Mittagsverpflegung, die durch die Tagesheimkinder 40 Essen täglich garantiert, ist entscheidend für die Wirtschaftlichkeit. Denn 10 Cent mehr oder weniger beeinflussen erfahrungsgemäß das Kaufverhalten der Schülerinnen entscheidend.

Alles dreht sich um „Vollkornprodukte“ und „Grünes“

Die Vorgaben für das Pausenangebot entwickelte Kornelia Meißle selbst. Es besteht vor allem aus Vollkornprodukten und „Grünem“. Als „Alibi-Nascherei“ gibt es einen, bei den Schülerinnen „schon legendären“ Milchreis mit Kirschen. Regelmäßige Aktionen sorgen für Abwechslung im Angebot. Z. B. ein Tag mit Schnittlauch-, Gurken-, Radieschen- und Tomatenbrot unter dem Motto „Rot-Grün-Aktion“. „Sanfter Druck“ in Form von im Angebot fehlenden Süßigkeiten und Tagen, an welchen ausschließlich Vollkornprodukte angeboten werden, so Kornelia Meißle, war anfangs schon nötig, führte aber nach und nach zu immer größerer Akzeptanz bei den Schülerinnen. Eine Umfrage ergab inzwischen sogar, das sie auch gerne Vollkornprodukte ohne Belag essen. Daraufhin wurden diese ins Sortiment aufgenommen. Professionelles Marketing zeigt sich auch in den eigens „gebrandeten“ Papiertüten für den Verkauf.

An Gymnasium und Realschule Maria Stern gewinnt gesunde Ernährung mehr und mehr an Bedeutung. In der vorhandenen Lehrküche werden z. B. im Rahmen des Unterrichts „Sinnesschulungen“ rund ums Essen angeboten. Dabei wird auch über Inhaltsstoffe von Lebensmitteln aufgeklärt.



*Erfrischung während der Arbeit:
Beim Pausenverkauf in der Wirtschaftsschule
Seligenthal helfen regelmäßig Schülerinnen und
Schüler mit.*





Gesunde Pausenverpflegung mit Tradition

Schulforum steht schon seit 15 Jahren hinter gesunder Pause

Angelika Gruber unterrichtet an der Wirtschaftsschule das Fach Hauswirtschaft und ist bereits seit 1991 für den Pausenverkauf an der Schule zuständig. Damals beschloss das Schulforum dem Wunsch nach einem breit gefächerten, gesunden aber auch preiswerten Angebot an Pausenverpflegung nachzugehen.

„Richtig gesund wurde es aber erst nach einem kleinen Intermezzo mit der Firma, die für die Befüllung der Automaten zuständig ist“ Abgesprochen war eine Befüllung mit „Müsliriegeln“ als einzige Süßigkeit, nach kurzer Zeit fanden sich aber alle Arten von Schokoriegeln und Süßwaren in den Automaten. Die Schulleitung reagierte sofort mit Unterstützung der SMV und unterband die Befüllung. In den Getränkeautomaten finden sich Mineralwasser und verschiedene Bio-Fruchtsaftchorlen. Das Angebot wird tatsächlich sehr gut angenommen. Die Schülerinnen und Schüler durften dabei mitentscheiden: Sie wurden eingeladen, den Geschmack der Getränke zu testen. Dabei lehnten sie sogar freiwillig eine Bestückung mit Cola ab, um die Versuchung von Anfang an auszuschalten. Mit dem Erfolg, dass die Pausenverpflegung jetzt tatsächlich größtenteils „zuckerfrei“ ist.

Preisgestaltung unterstützt gesunde Essenswahl

10 bis 15 Cent höhere Preise für Weißmehlerzeugnisse gegenüber günstiger angebotenen Vollkornprodukten stellte sich als geschickter Marketing-Schachzug im Sinne vollwertiger Ernährung heraus. Der Wareneinkauf erfolgt soweit möglich regional. Backwaren und Wurstprodukte stammen aus ortsansässigen Betrieben, je nach Saison werden Obst und Gemüse vom Landshuter Markt bezogen.



Wissen als Voraussetzung für eine gesunde Lebensweise: Für die Schülerinnen und Schüler der Hauptschule am Gerhard Hauptmann Ring ist auch im Unterricht gesunde Ernährung ein Thema.





Gesunde Pausenverpflegung setzt sich durch

Schulforum beschließt beim Pächterwechsels neues Angebot

Das Schulforum der zwischen Hochhäusern am Stadtrand von München gelegenen Hauptschule mit über 60 % Ausländeranteil nutzte einen Pächterwechsel um per Beschluss das Angebot des Pausenverkaufs umzustellen. Zuvor gab es vor allem Süßigkeiten, Chips, Limo und Spezi – ja sogar Kaugummi. Laut Schulforumsbeschluss dürfen nur Getränke ohne Zucker, kaum Süßigkeiten und keine Chips verkauft werden. Als Ausnahme werden Müsliriegel angeboten. Mit dem Erfolg, dass der Anteil an gesundheitsförderlichen Produkten inzwischen 30 – 50 % des Gesamtumsatzes ausmacht. Die neue Pächterin, Hausmeisterin Daniela Wegscheider, steht engagiert hinter diesem Konzept. Elternbeirat und Schulforum üben auch weiterhin Einfluss auf das Sortiment aus.

Akzeptanz steigt innerhalb kurzer Zeit

„Am Anfang haben sich einige Schüler noch in der Pause in den 150 m entfernten Supermarkt abgeseilt, aber mittlerweile hat es sich eingependelt. Interessant ist, dass die jüngeren und nachrückenden Jahrgangsstufen das Angebot jetzt einfach so akzeptieren wie es ist.“ meint Heinz Höchst, der Schulleiter. Die Schule, die einen hohen Anteil an muslimischen Schülern hat, verzichtet auf das Angebot von Schweinefleisch. Stattdessen wurde Geflügelwurst als Belag ins Sortiment aufgenommen. Eine Schüler-AG kümmert sich um den Verkauf von frischem Obst. Man überlegt, künftig auch Bioprodukte anzubieten.

Unterricht und Aufklärungsaktion dienen als Unterstützung

Um das Bewusstsein der Schüler auch theoretisch zu untermauern, ist die gesunde Ernährung ein Thema des Fächerbereiches PCB (Physik, Chemie, Biologie). Eine erfolgreiche Aufklärungsaktion, die die Schülerinnen und Schüler anhand von Nährwerttabellen, Zuckerpyramiden und Body-Mass-Index über die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit informierte, trug zur Akzeptanz des gesundheitsförderlichen Pausenverkaufs bei. Diese Aktion soll künftig fester Bestandteil des Unterrichts werden.



www.gesundheit.bayern.de

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
Rosenkavalierplatz 2, 81925 München (StMUGV)

Internet: www.stmugv.bayern.de
E-Mail: poststelle@stmugv.bayern.de
Gestaltung: www.wormundlinke.de
Druck: Druckhaus Kastner AG, Wolnzach
Stand: August 2008

© StMUGV, alle Rechte vorbehalten

Gedruckt auf Papier aus 100% Altpapier

Fotonachweis:

Fotos: Worm und Linke, außer S. 26 unten: Hauptschule am Gerhart-Hauptmann-Ring

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden. Bei publizistischer Verwertung – auch von Teilen – Angabe der Quelle und Übersendung eines Belegexemplars erbeten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Broschüre wird kostenlos abgegeben, jede entgeltliche Weitergabe ist untersagt. Diese Broschüre wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden. Für die Inhalte fremder Internetangebote sind wir nicht verantwortlich.



BAYERN|DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Tel.: 01801 201010 (3,9 Cent pro Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom, abweichende Preise aus Mobilfunknetzen) oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.