



Baden-Württemberg.de

23.03.2017

ERNÄHRUNG

Veranstaltungsreihe „Schulmensen gut geplant“



© picture alliance / dpa | Patrick Seeger

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist eine gute und hochwertige Verpflegung an Schulen ein wichtiges Anliegen. Anlässlich der Veranstaltungsreihe „Schulmensen gut geplant“ informierte Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch über Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.

„Mit einer optimalen Schulverpflegung leisten wir einen großen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention. Doch das beste Essensangebot ist nicht erfolgreich, wenn Schülerinnen und Schüler nicht gerne in der Mensa essen. Der Landesregierung ist deshalb die Qualität der Schulverpflegung ein wichtiges Anliegen“, sagte die Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch auf der Informationsveranstaltung „Schulmensen gut geplant“ in Tübingen. Das Ambiente, die Lautstärke oder Wartezeiten seien Faktoren, die neben dem Speisenangebot eine wichtige Rolle bei der Akzeptanz einer Schulmensa spielten.

„Die Mensa muss ein Ambiente haben, das zum Genießen, Entspannen und Wohlfühlen einlädt. Das Essensangebot sollte ausgewogen, regional und möglichst ökologisch sein. Für die Schülerinnen und Schüler muss es vor allem aber auch gut schmecken und ansprechend aussehen“, so Gurr-Hirsch. Und der Preis spielt natürlich ebenfalls eine wichtige Rolle. „Die Anforderungen an eine Mensa und die Schulverpflegung sind also vielfältig und groß. Die Betreiber stehen vor so mancher Herausforderung.“

Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) entwickelte DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung berücksichtigt all diese Anforderungen an eine Schulmensa. Er ist die Grundlage des Ministeriums bei der Verankerung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung in der Schule. „Leider erfüllen in Baden-Württemberg bisher nur wenige Schulmensen diesen Standard“, erklärte die Staatssekretärin. Dabei zeige die Erfahrung, dass die Qualitätsstandards und die DGE-Zertifizierung ohne große Hürden in der Schulverpflegung umsetzbar seien. Die Landesregierung wolle deshalb dabei unterstützen, die Zahl der zertifizierten Mensen und Caterer für Schulverpflegung in Baden-Württemberg deutlich zu erhöhen und das Angebot der Schulmensen für die Gäste attraktiver zu machen.

Kleine Veränderungen mit großer Wirkung

Das Projekt „Große Küche – Gutes Essen“ hat unter anderem drei Schulmensen bei der Umstellung und Zertifizierung professionell begleitet. „Dabei zeigte sich, dass bereits kleine Veränderungen viel bewirken können. Unter anderem führte die Mitbeteiligung der Schülerinnen und Schüler bei der Gestaltung des Speisenplans und der Mensa zu vollen Essensräumen mit zufriedenen kleinen und großen Tischgästen“, berichtete die Staatssekretärin.

Führerschein für gutes Essen

Um Ernährungsverhalten nachhaltig zu prägen, müsse den Kindern jedoch auch Praxiswissen rund um Essen und Trinken, Lebensmittelzubereitung und -wertschätzung vermittelt werden. „Wir arbeiten daher gemeinsam mit dem Kultusministerium Baden-Württemberg an der Einführung des Ernährungsführerscheins für alle 3. Klassen“, so Gurr-Hirsch.

Veranstaltungsreihe „Schulmensen gut geplant“

Mit der Veranstaltungsreihe „Schulmensen gut geplant“ in Zusammenarbeit mit der Akademie Ländlicher Raum informiert das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die für Errichtung und Betrieb der Schulmensa verantwortlichen Fachkräfte sowie alle Interessierten und unterstützt diese so bei der Einrichtung und Etablierung einer erfolgreichen Mensa. Neben der Veranstaltung in Tübingen gibt es eine weitere in Lichtenau am 30. März 2017.

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist eine gute und hochwertige Verpflegung an Schulen ein wichtiges Anliegen. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (VNS-BW) ist Anlaufstelle für alle Akteure im Bereich Kita- und Schulverpflegung. Ihr Ziel

ist eine nachhaltige Verankerung von Essen und Trinken im Lebensraum Kita und Schule und die Verbesserung der Qualität. Fundierte Informationen, Bündelung von Fachwissen und Erfahrungen sowie Vernetzung auf lokaler, regionaler und landesweiter Ebene sind zentrale Aufgaben der VNS-BW.

Im Projekt „Große Küche – Gutes Essen“ unterstützte das Ministerium 2015 und 2016 zehn Großküchen bei der Erlangung der DGE- und der Bio-Zertifizierung. Zwei Expertinnen begleiteten die Betriebe und halfen bei der Umstellung hin zu mehr Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Dies führte gleichzeitig zu einer höheren Gästezufriedenheit und Akzeptanz der Verpflegungseinrichtungen.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

MACH´S MAHL – Gutes Essen für Baden-Württemberg

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Bewusst essen in Kita und Schule

#Gesundheit #Verbraucherschutz #Familie #Schule

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/veranstaltungsreihe-schulmensen-gut-geplant>