



Verbraucherbildung im überfachlichen Kontext und Ganzttag am Beispiel Ernährung

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin

Sabine Schulz-Greve, Projektleitung

Dipl. Ernährungswiss. Laura Behrens

Dipl. oec. troph. Brigitte Schulz



Neuordnung des schulischen Mittagessens



- **Berliner Schulgesetz**
(Fassung v. 19.06.2012)
- § 19 – Ganztagschulen, ergänzende Förderung und Betreuung
- (2) ... An Ganztagschulen soll ein **Mittagessen** angeboten werden.
-
- § 78 Verfahrensgrundsätze
- (2) ... Wird an einer Schule ein Mittagessen angeboten ... bildet die Schulkonferenz der Schule einen **Mittagessenausschuss**.



Aufgaben des Mittagessensausschüsse

- Austausch über das Speisenangebot/Kommunikation mit dem Caterer
- Auswahl von Speisen/Speiseplangestaltung
- Schulorganisatorische Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung prüfen und anpassen
- Beurteilung des Speiseplans mit der DGE-Checkliste
- Testverkostungen
- Mängelmeldungen an den Schulträger



Qualitätsdimensionen





Schulverpflegung ist ...

(vor)-gelebte
Ernährungs- und
Verbraucherbildung ...





Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Raumgestaltung





Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Service - Personal





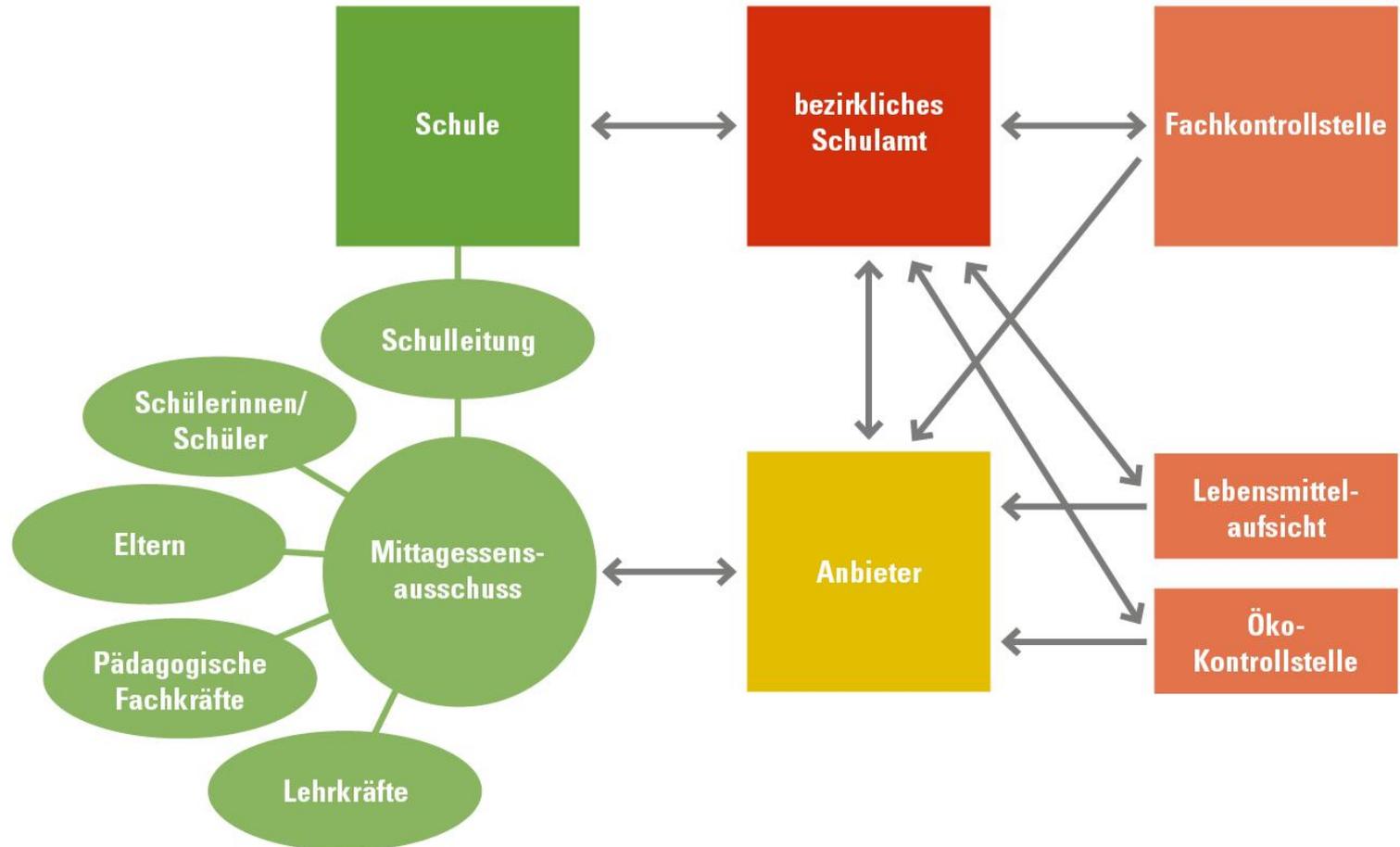
Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Ablauforganisation





Qualitätssicherung und -kontrolle





Instrumente schulinterner Qualitätssicherung

Qualitätssicherung und -kontrolle des schulischen Mittagessens

- Informationen zur Neuordnung
- Schulinterne Qualitätssicherung durch
 - Mittagessensausschüsse
- Externe Qualitätskontrolle durch
 - Essensanbieter als Lebensmittelunternehmer
 - Auftraggeber = Schulämter
 - Lebensmittelaufsichtsämter
 - Fachkontrollstelle Schulmittagessen
- Instrumente für Mittagessensausschüsse
 - Speisenplan-Check
 - Testverkostungen
 - Mängelanzeige

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft **be mi n** Berlin



Neuordnung des schulischen Mittagessens
an Ganztagsgrundschulen und Förderzentren
Handreichung 2

 Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
Berlin e.V.



Qualitätsdimensionen





Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Orientierungs- und Handlungsrahmen Verbraucherbildung Klasse 5-10



Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Wissenschaft

Orientierungs- und Handlungsrahmen für das übergreifende Thema Verbraucherbildung

gemäß dem im November 2015 in Kraft
gesetzten Rahmenlehrplan für die Jahr-
gangsstufen 5 - 10



Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Familie



Dimension Ernährung und Gesundheit



Quelle: Tagesspiegel, 13.5.2007



Fachkompetenz – Fachwissen: Hygiene und Sicherheitsregeln





Methodenkenntnis: geeignete Modelle im Hinblick auf gesundheitsfördernde Ernährung erläutern



Quelle: aid



Methodenanwendung und- weiterentwicklung: sensorische Tests von Lebensmitteln





Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Methodenanwendung : experimentelle und sensorische Tests von Lebensmitteln durchführen





Urteils- und Entscheidungskompetenz

- Kennzeichnung Speisenplan

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fischragout (A1, C, D, E, G) mit Bandnudeln (A1) frischer Blattsalat mit Balsamico-Vinegrette (G) Rote Grütze mit Vanillesoße (E)				

- Allergenkennzeichnung:

A	Gluten	B	Ei	H	Schalenfrüchte
A1	Weizen	C	Fisch	H1	Mandeln
A2	Roggen	D	Soja	H2	Haselnüssen
A3	Gerste	E	Milch	H3	Walnüsse
A4	Hafer	F	Sellerie	H4	Cashewnüsse
A5	Dinkel	G	Senf	H5	Pecannüsse
A6	Kamut	I	Sesam	H6	Paranüsse
				H7	Macadamianüsse
				H8	Pistazien



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Kommunikationskompetenz: kulturelle, familiäre, individuelle Ess- und Ernährungsstile diskutieren





Handlungskompetenz :

Mahlzeiten nach vorgegebenen Kriterien (z.B. DGE-Standard) reflektiert zusammenstellen

Menükomponenten	Häufigkeiten	praktische Beispiele: Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20-mal davon: • mind. 4-mal Vollkornprodukte • max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse	abwechselnd Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Couscous, Hirse und andere Getreidearten Vollkornpizza, -nudeln, Naturreis Halbfertig-oder Fertigprodukte, Pommes frites, Kroketten, Püree, Klöße
Gemüse/Rohkost/Salat	20-mal , davon: • mind. 8-mal Rohkost oder Salat	Gegartes Gemüse (Möhren, Brokkoli uvm.), gefülltes Gemüse, Eintöpfe Gurkensalat, Krautsalat, gemischter Salat
Obst	mind. 8-mal	Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8-mal	Auflauf, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen
Fleisch/Wurst, Fisch	max. 8-mal Fleisch/Wurst, davon: • mind. 4-mal mageres Muskelfleisch mind. 4-mal Seefisch, davon: • mind. 2-mal fettreicher Seefisch	Schnitzel, Frikassee, Ragout, Braten, Geschnetzeltes Filet, Fischpfanne, Ragout Makrele, Matjes, Fischsalate
Getränke	20-mal	Wasser und Tee



Zusammenfassung

Schulverpflegung mit Qualität als Ausgangspunkt von fächerübergreifender Verbraucherbildung an Ganztags-schulen braucht:

- Partizipation und Empowerment aller beteiligten Akteure (Schulträger, -leiter, Lehrer, Erzieher, Schüler, Eltern)
- gute schulorganisatorische Rahmenbedingungen
- standardbasierte Verpflegungsangebote
- Wissenstransfer durch Fort- und Weiterbildung aller Akteure



Vielen Dank für Ihr Teilnahme!

Projekt Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin

Projektbüro:

Bernhard-Weiß-Str. 6

10178 Berlin

mail@vernetzungsstelle-berlin.de

www.vernetzungsstelle-berlin.de