

GUTES ESSEN MACHT SCHULE

Wie Ernährung an Kitas und Schulen nachhaltig gestaltet werden kann

Essen ist keine Nebensache. Denn die Entscheidung darüber, was wir essen, hat viele Auswirkungen – auf unsere Gesundheit, auf die Umwelt und das Klima sowie auf die Frage, unter welchen Bedingungen Menschen in der Landwirtschaft arbeiten und wie gut oder schlecht Tiere behandelt werden. Sogar die globale Ernährungssituation hängt mit unseren Konsummustern zusammen.

Auch in Kitas und Schulen sollte die Entscheidung darüber, welches Essen auf den Tisch kommt, keine Nebensache sein. Denn immer mehr Kinder verbringen einen Großteil des Tages in Kitas und Schulen und essen dort sowohl ihr Frühstück als auch ihr Mittagessen. Die Ernährungsgewohnheiten von Kindern werden dort also entscheidend mitgeprägt – zumal in vielen Familien heutzutage nur noch selten frisch gekocht wird. Kitas und Schulen kommt damit eine große Verantwortung zu. Es wäre wünschenswert, dass sie eine Vorbildfunktion für eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Ernährung übernehmen. Es gibt viele tolle Initiativen, die zeigen, wie das funktionieren kann (siehe Interview mit Biond-Geschäftsführerin Jana Heise auf S. 3). Und doch ist die Ernährung an vielen Kitas und Schulen noch wenig nachhaltig im Hinblick auf Umwelt, Gesundheit, Tierwohl und die weltweiten sozialen Auswirkungen. Die Agrar Koordination möchte mit dem Projekt „Gutes Essen macht Schule“ auf die bestehenden Probleme aufmerksam machen und Anregungen für Lösungsansätze geben. Denn es gibt viel Potenzial für Verbesserungen, die gar nicht so schwer umzusetzen sind.

Wo liegt also der Handlungsbedarf?

Besser weniger Abfälle

Etwa ein Drittel der produzierten Lebensmittel werden weggeworfen – in Deutschland circa 18 Millionen Tonnen jährlich. Für die Produktion dieser weggeworfenen Lebensmittel werden wertvolle Ressourcen verschwendet und Treibhausgase sinnlos ausgestoßen. Auch an Kitas und Schulen werden große Mengen Lebensmittel weggeworfen. Studien zeigen zum Beispiel, dass an bundesdeutschen Ganztagschulen jährlich hochgerechnet rund 36.000 Tonnen Lebensmittelabfälle anfallen mit einem Wert von rund 70 Millionen Euro. Die Ursachen für die Abfälle sind vielfältig und variieren von Einrichtung zu Einrichtung. Die gute Nachricht: Es gibt bewährte Lösungsansätze für verbreitete Abfallsachen (lesen Sie dazu weiter auf Seite 2). Die Agrar Koordination unterstützt Kitas und Schulen durch Bildungsarbeit, die Analyse von spezifischen Ursachen und Beratung zu Maßnahmen für die Abfallreduktion. Dadurch können nicht nur Ressourcen, sondern auch Kosten für die Verpflegung gespart werden. Das eingesparte Geld lässt sich gut in die Qualität des Mittagessens investieren, zum Beispiel durch die Umstellung auf Bio-Produkte.

Besser Bio und Regional

Die biologische Landwirtschaft ist in vielerlei Hinsicht umweltfreundlicher als die konventionelle Landwirtschaft. Denn Bio-Bauern und -Bäuerinnen verzichten auf umweltschädliche chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel sowie auf Gentechnik. Die Zwischenfrüchte, die im Ökolandbau der Düngung dienen, sind gut für die Bodenfruchtbarkeit sowie für Bienen und andere Tiere. Außerdem bieten Bio-Lebensmittel auch Vorteile für die Gesundheit: Sie weisen zum Beispiel deutlich weniger Pestizid-Rückstände auf. Und bei der Bio-Tierhaltung wird auf den unspezifischen, vorbeugenden Einsatz von Antibiotika und auf gentechnisch veränderte Futtermittel verzichtet.

Ein Hindernis für die Umstellung auf Bio-Lebensmittel ist häufig der starke Preisdruck bei Ausschreibungen für die Schulverpflegung. Das muss sich ändern – bei Ausschreibungen darf nicht länger der Preis das wichtigste Kriterium sein. Denn das Billigste kann beim Essen nicht das Beste sein. Und gute Bio-Qualität ist ihren Preis wert. Einige Städte sind schon mit gutem Beispiel vorangegangen, indem sie zum Beispiel einen Mindestanteil für Bio-Lebensmittel in der Verpflegung vorgeben (mehr Informationen dazu unter www.biostaedte.de). Und es gibt viele inspirierende Beispiele, die zeigen, dass eine Umstellung selbst auf 100% Bio-Verpflegung trotzdem nicht teuer sein muss. Denn durch eine veränderte Menü- und Einkaufsplanung können die Kosten reduziert werden (mehr Informationen dazu in der Broschüre der Agrar Koordination: Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung – wie geht das?).

Besonders nachhaltig ist es natürlich, wenn die Bio-Produkte aus der Region bezogen werden. Denn regional produzierte Lebensmittel haben den Vorteil, dass sie nur kurze Transportwege hinter sich haben, bevor sie auf unseren Tellern landen. Das spart Energie und Treibhausgase. Und direkte Beziehungen und Absprachen zwischen Landwirten und Caterern können für beide große Vorteile bieten. Die Agrar Koordination unterstützt bei der Vernetzung zwischen Landwirten und Verantwortlichen für die Kita- und Schulverpflegung in verschiedenen Regionen.



© Oksana Kuzmina, Adobe Stock

Besser fair

Nicht alle Lebensmittel gibt es aus der eigenen Region. Manche Lebensmittel, auf die viele von uns nicht verzichten möchten, kommen sogar von weit her: aus Afrika, Asien oder Lateinamerika. Dort sind die Arbeitsbedingungen und Löhne in der Landwirtschaft häufig katastrophal. Es geht aber auch anders – der faire Handel geht mit gutem Beispiel voran. Fair gehandelte Produkte spielen in vielen Kitas und Schulen noch keine Rolle. Aber einige Einrichtungen zeigen, dass es nicht schwer ist, fair gehandelte Produkte in die Verpflegung oder in den Schulkiosk zu integrieren. So wurden zum Beispiel bereits 468 Schulen als Fair-Trade School ausgezeichnet. Die Agrar Koordination unterstützt Schulen und Kitas dabei, diesen guten Beispielen zu folgen – inklusive Bildungsarbeit zum fairen Handel.

Besser weniger Fleisch

In vielen Kindergärten und Schulen wird immer noch täglich Fleisch zum Mittagessen angeboten. Das ist langfristig schlecht für die Gesundheit der Kinder. Durch die Fleischproduktion werden zudem hohe Treibhausgasemissionen verursacht und für den Futtermittelanbau wird ein Großteil der globalen Ackerflächen und der Weltgetreideernte beansprucht. Ein hoher Fleischkonsum ist daher problematisch für das Klima und für die globale Ernährungssituation einer steigenden Weltbevölkerung. Hinzu kommen die oft untragbaren Haltungsbedingungen der Tiere, die niedrigen ErzeugerInnenpreise und die miserablen Arbeitsbedingungen in den Schlachthöfen.

Was lässt sich daran ändern?

Durch die Reduktion des Fleischangebots und die Umstellung auf Biofleisch in der Mittagsverpflegung können Kitas und Schulen einen wichtigen Beitrag leisten. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt aus gesundheitlichen Gründen, maximal 2 mal pro Woche Wurst und Fleisch in der Kita- und Schulverpflegung anzubieten. Entscheidend für die Akzeptanz eines verringerten Fleischangebots ist natürlich, dass leckere vegetarische Gerichte angeboten werden. Gute Köchinnen und Köche können Kinder und Eltern schnell überzeugen, dass nichts fehlt, wenn kein Fleisch auf dem Teller liegt. Der positive Nebeneffekt: Durch ein verringertes Fleischangebot kann Geld gespart werden, das zum Beispiel in die Erhöhung des Bio-Anteils investiert werden kann.

Die Agrar Koordination bietet begleitende Bildungsarbeit an, um das Verständnis für die Sinnhaftigkeit eines geringen Fleischkonsums zu fördern.

Besser nachhaltiger Fisch

Auch der Fischkonsum in Kitas und Schulen gehört auf den Prüfstand. Denn es gibt große Nachhaltigkeitsprobleme in der Fischerei: Ein Großteil der weltweiten Fischbestände ist auf Grund von Überfischung und problematischen Fangmethoden vom Aussterben bedroht. Die Europäer essen so viel Fisch, dass europäische Flotten auch afrikanische Gewässer leerfischen – und damit der einheimischen Bevölkerung eine wichtige Eiweißquelle und den lokalen Fischern ihre Lebensgrundlage rauben.

sausschusses oder die Benennung einer Verpflegungsverantwortlichen sinnvoll. Denn ein bisschen Zeit muss schon investiert werden, um Schritte in Richtung einer nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung nach und nach zu verwirklichen. Aber oft braucht es nur einen engagierten Menschen, der den Anstoß für Veränderungen gibt. Und die Vision ist ein guter Antrieb: Schulen und Kitas können Orte sein, an denen wichtige Themen wie Umweltschutz, gesunde Ernährung und soziale Gerechtigkeit nicht nur in der Theorie eine Rolle spielen, sondern auch vorgelebt wird, wie diese Anliegen beim täglichen Mittagessen in die Praxis umgesetzt werden können.

Julia Sievers-Langer

Werden Sie aktiv – wir unterstützen Sie dabei!

Möchten Sie, dass die Verpflegung an Ihrer Schule oder an Ihrer Kita nachhaltiger gestaltet wird? Wir unterstützen Sie dabei, sich dafür in Ihrem Umfeld einzusetzen.

Das Projekt "Gutes Essen macht Schule" bietet:

- Infoveranstaltungen für Schul- und Kitapersonal sowie für Eltern
- Infoveranstaltungen und Seminare für Verpflegungsverantwortliche und Küchenpersonal an Kitas und Schulen
- Analyse der Verpflegungssituation und individuelle Beratung zu Schritten in Richtung nachhaltiger Verpflegung
- Ernährungsbildung, Projekt- und Aktionstage an Kitas und Schulen
- Unterstützung für kommunalpolitische Initiativen und kommunale Träger von Kitas und Schulen zum Thema Nachhaltige Verpflegung

Kontakt: julia.sievers@agrarkoordination.de

Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung – wie geht das?

Eine Handreichung für alle, denen gutes Essen am Herzen liegt

AGRAR KOORDINATION

Anregungen für Verpflegungsverantwortliche an Kitas und Schulen:

In unserer Handreichung „Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung – wie geht das?“ finden Sie Hintergrundinformationen und praktische Handlungsempfehlungen zum Thema nachhaltige Verpflegung.

Download und Bestellung gedruckter Exemplare unter:

www.agrarkoordination.de/publikationen-shop/

Beste Reste zum Mitnehmen – geht das in der Kita- und Schulverpflegung?

Auch bei dem leckersten Essen und der besten Planung lassen sich Reste nicht immer vollständig vermeiden – weder zuhause noch in der Kita- und Schulverpflegung. Viele Eltern und MitarbeiterInnen in Kitas und Schulen würden gerne etwas dagegen tun, dass übrig gebliebene und voll genießbare Lebensmittel im Müll landen. Sinnvolle Ideen für die Verwendung nicht vermeidbarer Speisereste gibt es genug. So könnten zum Beispiel übrig gebliebene Speisen an soziale Einrichtungen weitergegeben oder sozial benachteiligten Familien die Möglichkeit geboten werden, die Speisen abzuholen. Die Weitergabe von fertig zubereiteten Speisen aus der Gemeinschaftsverpflegung ist jedoch meist ein Tabu. Ein Hauptgrund ist, dass nach Abgabe der Lebensmittel keine eigene Kontrolle mehr zu Hygiene- und Temperaturvorschriften möglich ist. Die Sorge ist groß, dass negative Rückmeldungen wie z.B. hygienische Mängel, auf die Verpflegungsverantwortlichen an der jeweiligen Einrichtung zurückfallen. Doch auch wenn viele es nicht wissen: Eine Weitergabe von übrig gebliebenen Speisen aus der Kita- und Schulverpflegung ist rechtlich möglich.

Viele Restaurants machen inzwischen vor, wie unproblematisch das sein kann. KundInnen können sich in den meistens Restaurants Reste einpacken lassen, um sie später oder am nächsten Tag zu essen. Dies wird nun auch durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unterstützt. Mit der Kampagne „Zu gut für die Tonne“ und der Aktion „Restlos genießen“ setzt es sich für die Weitergabe von Resten in Restaurants und Großküchen ein und wirbt für die Nutzung sogenannter Beste-Reste-Boxen – das sind Mitnehmboxen aus FSC-zertifiziertem Papier – im Vergleich zu den Transportmitteln aus Plastik oder Alufolie sicherlich eine nachhaltige Alternative.

Wer haftet bei der Mitnahme von Speisen?

Die vom Ernährungsministerium geförderte Aktion „Restlos genießen“ klärt auch darüber auf, wer bei der Mitnahme von Speisen haftet – und fasst dies in zwei Sätzen zusammen: „Durch die Mitnahme der bereits in seinem Eigentum befindlichen Speisen geht gleichzeitig auch die Haftung für die Haltbarkeit und Qualität der Speisereste auf den Gast über. Wenn der Gast die Speisereste dann nicht richtig aufbewahrt, liegt dieses Fehlverhalten in seinem Verantwortungsbereich.“

Es kann also ganz einfach sein. Sorgen um hygienische Mängel nach der Weitergabe scheint auch kaum einen Restaurantbesitzer umzutreiben. Und das Geschäftsmodell von Lieferservices basiert sogar darauf, dass die fertig zubereiteten Mahlzeiten außerhalb des produzierenden Unternehmens konsumiert werden. Was in Restaurants und bei Lieferservices geht, müsste logischerweise auch in der Kita- und Schulverpflegung möglich sein. Zumindest die KundInnen – also in Kitas und Schulen die Kinder oder ihre Eltern – sollten Reste ohne Probleme mitnehmen können. Herkömmliche Tupperdosen eignen sich hier sicher ebenso gut wie „Beste-Reste-Boxen“ und bieten den Vorteil, dass sie jeden Tag wieder verwendet werden können. Eine Einverständniserklärung der Eltern, dass ihre Kinder

übrig Gebliebenes vom Mittagessen mitnehmen dürfen, kann den MitarbeiterInnen an Kitas und Schulen Sicherheit geben. Oder engagierte Eltern holen das übrig gebliebene Essen selbst ab. Um ganz sicher zu gehen, können MitarbeiterInnen an Kitas und Schulen sich mit einer Unterschrift der Eltern bestätigen lassen, dass die Übergabe des Essens vorschriftlich durchgeführt wurde und die Verantwortung für die Hygiene damit an den Abnehmer abgegeben wird. Das Mitnehmen der übrig gebliebenen Speisen bietet den Vorteil, ein warmes Abendessen ohne Extrakosten und ohne Aufwand für das Kochen zu erhalten. Und es schafft ein gutes Gefühl, wertvolles Essen vor dem Wegwerfen zu bewahren.

Auch eine Weitergabe an „Dritte“ ist möglich

Eine Weitergabe der übrig gebliebenen Speisen ist sogar an Personen möglich, die nicht die eigentlichen KundInnen der Kita- und Schulverpflegung sind. Eine Initiative des Bundesgymnasiums Dornbirn in Österreich

Tipps der Aktion „Restlos genießen“ für Gäste:

„Grundsätzlich gilt für Beste-Reste-Boxen: Übriggebliebenes sollte möglichst schnell in den Kühlschrank. Das Mitgebrachte am nächsten Tag essen. Wer das Essen gut durcherhitzt, beugt Keimen vor. Das ist vor allem bei leicht Verderblichem wie Fleisch sinnvoll. Nicht geeignet für die Beste-Reste-Box sind Lebensmittel mit rohem Fisch wie Sushi oder mit ungekochtem Ei wie Tiramisu oder hausgemachte Mayonnaise-Saucen. Sie sind anfällig für Bakterien wie Salmonellen.“

www.restlos-geniessen.de



© Antonia Blumenthal

zeigt, wie es funktionieren kann: Dort beobachteten SchülerInnen, dass täglich übriggebliebene Speisen in der Schulmensa weggeworfen werden. Gleichzeitig war bekannt, dass unbegleitete minderjährige Flüchtlinge, die in einem nahe gelegenen Heim lebten, mit sehr wenig Geld im Monat auskommen müssen. Das brachte die SchülerInnen auf eine gute Idee: Anstatt die übriggebliebenen Speisen aus der Schulmensa wegzurufen, sollten die geflüchteten Jugendlichen die Gelegenheit bekommen, die Speisen kostenlos zu erhalten. Für die Umsetzung dieser Idee ab Frühjahr 2016 mussten einige Absprachen erfolgen und rechtliche, logistische und hygienische Fragen geklärt werden. Frau Schuster, eine engagierte Lehrerin übernahm die Verantwortung und unterstützte die Idee der SchülerInnen. Zum einen musste die Erlaubnis des Caterers eingeholt werden, die Speisen an „Dritte“ weiterzugeben. Aufgrund einer guten Vertrauensbasis und der sozialen Einstellung des Catering-Unternehmens wurde diese Weitergabe möglich. Zudem wurde die Zustimmung der Schulleitung eingeholt. Allen war es



© Anja Köhne

glücklicherweise ein Anliegen, die Verschwendung der wertvollen Lebensmittel zu vermeiden. Um sich in dem Vorhaben lebensmittelrechtlich abzusichern, hat die Lehrerin die Vorgaben der Lebensmittelaufsichtsbehörde recherchiert. Die Regeln wurden eingehalten, damit eine sichere, hygienisch einwandfreie Weitergabe der Lebensmittel gewährleistet wurde. Dazu gehört u.a. die Einhaltung der Kühlkette und dass die Heimleitung der geflüchteten Jugendlichen vor Ort die Speisen entgegennahm und auch für die Verteilung verantwortlich war.

Diesem Beispiel könnten auch in Deutschland weitere folgen. Ent-

scheidend ist, dass es Menschen gibt, die Lust haben, sich für eine sinnvolle Verwendung der Essensreste zu engagieren. Und es braucht ein bisschen Mut, hausinterne Vorschriften und Gewohnheiten im Umgang mit übrig gebliebenen Lebensmitteln zu hinterfragen. Wer ein gutes Konzept präsentieren kann und selbst Verantwortung für die Weitergabe der Lebensmittel an „Dritte“ übernehmen möchte, kann sicher in vielen Fällen auch die Zustimmung des Caterers, des Trägers und der Leitung der Einrichtung gewinnen. Um sich abzusichern und Bedenkenträger zu überzeugen, ist es empfehlenswert, das eigene Konzept der Lebensmittelweitergabe mit einem Lebensmittelkontrolleur abzustimmen (Kontaktaufnahme über den Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure: www.bvlk.de).

Klar ist: Es werden alle Akteure von den Bauern und Bäuerinnen über die Großhändler, Catering-Unternehmen, Supermärkte etc. bis zu den KonsumentInnen gebraucht, damit Deutschland das globale Ziel erreicht, bis 2030 Lebensmittelabfälle um 50% zu reduzieren. Die Weitergabe von Speisen aus der Kita- und Schulverpflegung kann ein wichtiger Beitrag dazu sein.

Antonia Blumenthal und Julia Sievers-Langer

Werden Sie aktiv!

Möchten Sie auch etwas dafür tun, damit Lebensmittelabfälle an Ihrer Kita oder an Ihrer Schule reduziert werden? Die Agrar Koordination unterstützt Sie gerne dabei. Wir kommen für Infoveranstaltungen, Projekttag und eine individuelle Beratung an Ihre Einrichtung. Weitere Infos gibt es bei: julia.sievers@agrarkoordination.de

Gründe für Abfälle an Kitas und Schulen

Schwierigkeiten, bedarfsgerechte Mengen beim Caterer zu bestellen. Jede Einrichtung macht ihre eigenen Erfahrungen zu den Bedürfnissen und individuellen Vorlieben der Essensteilnehmer. Der Caterer kalkuliert seine Produktionsmenge in der Regel pro Person. Von Komponenten wie z. B. Fisch wird von den Kindern häufig nur die Hälfte der Portion gewünscht, so dass ein Überschuss in der Ausgabe verbleibt.

Täglich schwankende und damit ungewisse Essensteilnehmer. Dafür gibt es zwei Gründe: 1. Es erfolgt keine Meldung an die Küche, wie viele Kinder fehlen (krankheitsbedingt, spontane Ausflüge). 2. In weiterführenden Schulen ist die Teilnahme am Mittagessen freiwillig. Ist ein Mittagessen vorbestellt, ist eine Abholung nicht garantiert.

Fehlende Kommunikation zwischen Ausgabepersonal und den SchülerInnen. Zu große Portionen und ungewollte Komponenten sind das Resultat. Teilweise verbleiben Speisen unangerührt auf dem Teller.

Vorlieben und Geschmäcker sind individuell. Jeden Geschmack mit jedem Gericht zu treffen ist fast unmöglich.

Ständig volle Buffets: Die Teilnahme der SchülerInnen am Mittagessen ist höher, wenn es eine freie, vielfältige Auswahl in Form eines Buffets gibt. Wenn Buffets aber ständig voll bestückt sind, besteht das Risiko einer hohen Abfallmenge.

Zeitmangel beim Essen: Die Essensausgabe ist teilweise durch Zeitmangel und lange Wartezeiten geprägt. Dadurch entsteht Stress bei der Ausgabe bzw. bei der Auswahl der Speisen und beim Verzehr. SchülerInnen nehmen sich teilweise zu viel auf den Teller, da keine Zeit für Nachschlag bleibt oder sie kommen erst gar nicht zur Mittagsverpflegung.

Lösungsansätze

Speisereste sollten kontinuierlich beobachtet werden. Aufgrund der Erfahrungswerte kann eine Bestellung je Speisekomponente hilfreich sein. Damit besteht die Möglichkeit für Kitas/Schulen, bedarfsgerechte Mengen zu erhalten, anstatt wie üblich, eine Bestellung für die Anzahl der EssensteilnehmerInnen vorzunehmen. Alternativ können Kitas/Schulen für eine geringere Anzahl an EssensteilnehmerInnen (als real angemeldet) bestellen, um dadurch eine Überproduktion zu vermeiden.

Kitas und Grundschulen: Prüfen Sie, bis wann die tatsächliche Anzahl der Essensteilnehmer an den Verpflegungsanbieter zu kommunizieren ist, damit eine bedarfsgerechte Produktion erfolgen kann. Setzen Sie sich dafür ein, dass Abmeldungen rechtzeitig erfolgen und dass jemand die Verantwortung dafür übernimmt, die Abmeldungen an den Caterer weiterzugeben.

Weiterführende Schulen: Beobachten Sie die Abweichung der tatsächlichen von den geplanten Essensteilnehmern. Ist eine Kontinuität erkennbar: Produktionsmenge reduzieren.

Freundliches Ausgabepersonal, das individuell auf die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste eingeht, ist Grundvoraussetzung für eine gute Atmosphäre bei der Essensausgabe und vermeidet unnötige Tellerreste. Hinweisschilder wie z. B. „für den kleinen Hunger frage ich nach einer halben Portion“ erinnern und sensibilisieren. Bei der Ausgabe können spezielle Wünsche berücksichtigt werden, indem zum Beispiel einzelne Beilagen ausgetauscht oder weggelassen werden.

Die Speiseplangestaltung und die Ausgabe der Speisen kann trotzdem an die Vorlieben der Essensteilnehmer angepasst werden. Holen Sie sich regelmäßig Feedback zu den angebotenen Speisen. Tauschen Sie besonders unbeliebte Gerichte aus und berücksichtigen Sie Wunschgerichte der Kinder.

Hilfreich ist eine ständige Betreuung des Buffets und eine Bestückung mit kleineren Mengen, die nach und nach erfolgt. Zudem reicht eine Garantie, dass das Tagesgericht ständig verfügbar ist. Wenn dies verständlich kommuniziert wird (mit der Erklärung, dass damit Abfälle reduziert werden können), ist auch die Akzeptanz der SchülerInnen zu erreichen.

Für das Mittagessen sollte genügend Zeit für die SchülerInnen eingeplant werden. Um lange Wartezeiten zu vermeiden, ist die Einführung von zeitversetzten Pausen eine geeignete Maßnahme. Zudem sollte die Essenszeit klar von der Freizeit bzw. Spielzeit der Kinder getrennt werden.

Wettbewerb für Lebensmittelretter an Kitas und Schulen

Für gute Initiativen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Kita- und Schulverpflegung verleiht das Projekt „Gutes Essen macht Schule“ Preise, die das Essen in der Kita oder Schulmensa noch schöner machen.

Wir erfüllen Ihre Wünsche, zum Beispiel schöne Bilder oder neue Beleuchtung für den Essensraum, schönes Geschirr oder nützliche Küchengeräte...

Ideen für Initiativen zur Reduzierung von Abfällen:

- Die Benennung einer/eines Verpflegungsverantwortlichen in der Kita oder Schule, der/die Rückmeldungen zu Abwesenheiten an den Caterer weiterreicht, so dass die Kochmengen täglich angepasst werden können.
- Regelmäßige Beobachtung und Dokumentation der Abfälle und Feedback der SchülerInnen/Kita-Kinder zu den Gerichten und die damit verbundene Anpassung des Speiseplans, falls einzelne Gerichte ganz unbeliebt sind.
- Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen durch die SchülerInnen/Kita-Kinder oder ihre Eltern.

Weitere Ideen gibt es in dieser Publikation und bei der Agrar Koordination – wir unterstützen und beraten gerne!

Teilnahme:

Bewerben können sich Kitas und Schulen bis zum 30. November 2018. Schicken Sie uns eine Dokumentation Ihrer Initiative (ca. eine Seite, gerne mit Bildern) mit einem Hinweis darauf, was sich Ihre Einrichtung wünscht, an: julia.sievers@agrarkoordination.de



© jcl_photo, Adobe Stock



© Jörg Modrow, www.modrowgrafie.de

Aktionstag „Wir retten Lebensmittel – Fallobst für die Kita- und Schulverpflegung“ – Wer macht mit?

Große Mengen Obst und Gemüse gelangen nicht zu uns VerbraucherInnen, weil sie nicht vermarktungsfähig sind. Zu kleine Kartoffeln, ungewöhnlich gewachsene Möhren, Äpfel mit Druckstellen – es gibt viele Gründe, warum eigentlich genießbare Lebensmittel nicht von uns genossen werden.

Wir möchten daran zumindest ein bisschen etwas ändern und für das Thema sensibilisieren – mit einem Aktionstag zur Verwendung von Fallobst in der Kita- und Schulverpflegung. Wenn im Herbst die Äpfel reif sind und von den Bäumen fallen, lässt sich daraus wunderbarer Apfelsmus für den Nachtisch an Kitas und Schulen zubereiten. Machen Sie mit!

Engagierte an Schulen und Kitas: Planen Sie einen Aktionstag, an dem Sie zusammen mit den Kindern Apfelsmus kochen – aus den eigenen Gärten oder vom Apfelbauern in Ihrer Umgebung. Wir unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung!

Apfelbäuerinnen und -bauern: Haben Sie im Herbst Fallobst im Überfluss und würden es gerne für die Kita- und Schulverpflegung anbieten? Melden Sie sich bei der Agrar Koordination und wir bemühen uns, Sie mit einer nahe gelegenen Schule oder Kita zu vernetzen.

Gutes Vorbild: Wackelpeter, zeigt wie es geht

Auch in der regulären Kita- und Schulverpflegung kann Fallobst gut in den Speiseplan integriert werden – das zeigen Pioniere der nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung, wie zum Beispiel Jens Witt aus Hamburg mit seinem Unternehmen „Wackelpeter“, das seit 1993 Hamburger Kitas mit Bio-Mittagessen versorgt. Herr Witt legt generell großen Wert auf regionales und saisonales Essen und direkte Kontakte zu Landwirten. 60% der Lebensmittel bezieht Wackelpeter direkt von Bio-Landwirten, vorzugsweise aus der Region. Die Einsparung der Zwischenhändler-Margen bietet sowohl für Wackelpeter als auch für die Landwirte finanzielle Vorteile. Durch die guten direkten Kontakte zu Bauern sind Herr Witt und sein Team zudem in der Lage, die Speiseplangestaltung flexibel an aktuelle Angebote anzupassen. Wenn zum Beispiel im Herbst bei einem Bauern in der Umgebung gerade Apfelfallobst überschüssig ist, kauft Herr Witt es zu einem günstigen Preis und stellt daraus Apfelkompott her.

"Unser Herz schlägt für die Ernährung von Kindern"

Jana Heise, Geschäftsführerin von Biond über das Erfolgsrezept ihres Catering-Unternehmens

Sie sind 2017 als Geschäftsführerin von Biond als GV-Managerin des Jahres ausgezeichnet worden. Was ist das Besondere an Ihrem Unternehmen?

Unser Herz schlägt für die Ernährung von Kindern. Wir verwenden 100% biologische Zutaten, vorwiegend von regionalen Landwirten, Bäckern und Metzgern. Wir verzichten auf Geschmacksverstärker und Fertigsaucen, und ziehen dafür selbst geschmackvolle Fonds und Saucen und arbeiten insgesamt bewusst sehr handwerklich. Und wir möchten darüber hinaus Kindern Interesse und Spaß am Essen mitgeben. Wir führen regelmäßig mit Kindern Workshops zu gesunder Ernährung durch. Und vor allem schmeckt es den Kindern einfach gut. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass durch die Umstellung auf die Biond-Verpflegung die Teilnehmerzahlen beim Schulmittagessen steigen.

Das liegt auch daran, dass wir als erster Caterer ein Buffet-System für Schulen eingeführt haben.

Welche Vorteile bietet Ihr Buffet-System für Kinder?

Kinder müssen sich nicht im Vorfeld festlegen, was sie essen möchten. Alle können sich nehmen, worauf sie gerade Lust haben. Es gibt jeden Tag ein Hauptgericht, eine Salatbar, eine Pastabar, Pizza und Snacks, Desserts und bei hohen Teilnehmerzahlen sogar ein Wokgericht. Kinder können so ihrem eigenen Instinkt folgen. Ihr Gespür sagt ihnen, was ihr Körper braucht. Und sie merken selbst, dass sie nicht jeden Tag Pizza oder Nudeln essen möchten. Sie kommen ganz von alleine drauf, unbekannte Dinge auszuprobieren. Auch beim Salat ist es wichtig, dass nicht alles schon fertig zubereitet ist. Denn der eine mag zum Beispiel gerne Paprika, aber keine Gurken, die andere mag gerne Möhren, aber keine Paprika... Unser System bewirkt auch, dass wir sehr wenige Abfälle haben.

Lebensmittelabfälle sind ein großes Problem in der Schulverpflegung. Stichprobenhafte Untersuchungen zeigen, dass an vielen Schulen etwa 20-30% der zubereiteten Lebensmittel weggeworfen werden. Wie viele Reste landen bei Ihnen im Müll?

Bei uns liegt die Abfallquote bei 5-8%.

Oft gibt es bei Buffetsystemen zwar weniger Tellerreste, aber höhere Abfälle in der Ausgabe. Wie schaffen Sie es, die Abfälle so gering zu halten?

Wir produzieren nicht, wie sonst üblich, auf Sicherheit und bestücken das Buffet nicht jederzeit mit großen Mengen. Sondern wir produzieren nur ein Teil des Essens vor. Je nachdem, was an einem Tag besonders gefragt ist, wird spontan während der Mittagessenszeit nachproduziert. Das ist durch das Cook and Chill-Verfahren möglich. Die Speisen werden zunächst nur zu 80% fertig gegart, dann unter Schutzatmosphäre oder im Vakuum verpackt und in kurzer Zeit auf 3 Grad runtergekühlt. Dann können wir zum Beispiel vorgekochte Nudeln mit Hilfe eines sogenannten Kombi-Dämpfers innerhalb von 3-4 Minuten al dente zubereiten.

Gibt es andere Erfolgsfaktoren für Ihre geringe Abfallquote?

Auch unsere Bildungsarbeit mit den Schülern trägt sicher dazu bei. Wir fördern die Wertschätzung von Lebensmitteln indem wir in Workshops mit den Schülern thematisieren, welche Arbeit im Essen drin steckt – beim Anbau und auch beim Kochen. Wir regen die Kinder außerdem dazu an, bewusst darauf zu achten, wie groß ihr Hunger ist. Sie müssen sich nicht die Teller überfüllen, denn sie können immer wieder zum Buffet gehen und sich nachnehmen. Besonders wichtig ist auch, dass die Kinder bei uns eine große Vielfalt an Lebensmitteln ken-

nen lernen. Wenn sie frühzeitig den geschmacklichen Reichtum der Lebensmittel zu schätzen lernen, kommen sie auch gar nicht auf die Idee, Rote Bete in den Abfall zu werfen, sondern freuen sich darauf.

Zudem schaffen wir auch Anreize für die Schüler, wenig wegzuerwerfen. Täglich werden die Reste gewogen. Die Ergebnisse können die Schüler jeden Tag an einem Abfallbarometer sehen. Wenn sie es schaffen, eine Woche unter einer bestimmten Abfallmenge zu bleiben, gibt es ein besonders leckeres Dessert als Belohnung.

Es gibt Schulen, an denen Eltern nur etwa 2,50 Euro für das Mittagessen ihrer Kinder zahlen. Scheitern Sie bei öffentlichen Ausschreibungen für die Schulverpflegung oft am Preis Ihres Mittagessens?

Ja. An vielen Ausschreibungen nehmen wir deshalb gar nicht teil. Wenn bei Ausschreibungen der Schwerpunkt auf dem Preis liegt und das Angebotskonzept und ein Probeessen keine Rolle spielen, bewerben wir uns gar nicht, denn es gibt immer günstigere Anbieter.

Bei etwa 90% der Ausschreibungen ist der Preis das Hauptkriterium für die Entscheidung, wer das Essen liefert.

Woran liegt es, dass der Preis in den Schulen, die Sie versorgen, kein Problem darstellt?

Wenn Schulen sich engagieren, haben sie Mitwirkungsmöglichkeiten bei der Ausschreibungsgestaltung. So können sie darauf hinwirken, dass zum Beispiel Probeessen eine wichtige Rolle für die Auftragsvergabe spielen. Oder die Schule schafft zum Beispiel über die Bildung eines Mensaver eins eine Struktur, durch die sie unabhängig vom Schulträger über ihre Verpflegung entscheiden kann.

Dafür braucht es auf jeden Fall Menschen, die sich dafür engagieren und Eltern, die bereit sind, einen etwas höheren Preis für das Mittagessen zu zahlen.

Dafür bekommen die Kinder auch eine höhere Qualität und Essen, das ihnen wirklich schmeckt. Und die Schulen profitieren auch: Von einer Schule haben wir die Rückmeldung bekommen, dass die Leistungsfähigkeit der Schüler nach den Mittagessen stark zugenommen hat, seit die Biond-Verpflegung eingeführt wurde und jetzt auch die anspruchsvollen Naturwissenschaften auf den Nachmittag gelegt werden können.

Was müsste sich an öffentlichen Ausschreibungen für die Schulverpflegung ändern, damit es bessere Chancen für Bio-Verpflegung gibt?

Die Gewichtung der Entscheidungskriterien müsste sich verändern. Der Preis sollte nicht das Hauptkriterium sein, Faktoren wie das Angebotskonzept, Probeessen, und ein Mindestprozentsatz an Bio-Produkten sollten eine größere Rolle für die Auftragsvergabe spielen.

Sie bieten nur maximal 2 Mal in der Woche Fleisch an, wie es auch der DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung empfiehlt. Haben Sie Probleme mit der Akzeptanz gegenüber 3 fleischfreien Tagen?

Wenn man Schüler befragt, sind die Lieblingsgerichte alle fleischhaltig. Aber man kann die Schüler gut mitnehmen. Wir sehen gerade bei Jugendlichen einen steigenden Anteil an Vegetariern. Bei manchen Eltern ist das ein größeres Thema. Wir mussten uns schon oft mit Eltern auseinandersetzen, die sagen, dass ein Essen ohne Fleisch nicht vollständig ist. Die DGE-Empfehlungen helfen auf jeden Fall bei der Überzeugungsarbeit.

Können Sie diese kritischen Eltern überzeugen? Häufig nützt das eigene Erleben. Wir laden die Eltern in die Mensa zum Mittagessen ein an Tagen, an denen es kein Fleisch gibt. Wenn wir sie danach fragen, ob etwas gefehlt hat, sagen sie meistens: „Nein, es war einfach nur lecker.“

Es ist auf jeden Fall wichtig, an die Kritiker und Bedenkenräger heranzukommen. Bevor wir mit der Verpflegung an einer Schule beginnen, organisieren wir ein Treffen mit Beteiligung des Personals, der Elternvertreter und der Schülervertreter, um das Verpflegungskonzept vorzustellen.

Sie liefern Ihr Mittagessen auch an Schulen, die mehrere hundert Kilometer weit entfernt liegen. Ist das denn noch nachhaltig?

Wir haben mal von unserem Standort in Kassel aus die Stadt Tübingen beliefert. Dort gab es einen großen Aufschrei, warum kein regionaler Anbieter beauftragt wird. Die Stadt Tübingen hat daraufhin ein unabhängiges Institut beauftragt, die Belieferung durch uns im Hinblick auf die Klimabilanz zu untersuchen. Dabei kam heraus, dass wir trotz des Transportweges eine bessere Klimabilanz haben als ein konventioneller Caterer vor Ort. Das liegt daran, dass konventionelle Caterer mehr Fleischprodukte einsetzen, in der Regel viele Tiefkühlprodukten verwenden und Lebensmittel einkaufen, die von weit herkommen. Das schafft eine schlechte Klimabilanz. Wir verwenden dagegen vorwiegend Produkte aus unserer Region und beliefern die Schulen gebündelt 1x pro Woche mit einer Kühlspedition. Obst und Gemüse kommt zudem immer aus der Region der einzelnen Schulen. So haben wir insgesamt kurze Transportwege.

Wir sind also eine nachhaltige Alternative für Schulen, die keinen nahe gelegenen Bio-Caterer haben und nicht selbst frisch kochen können.



Jana Heise



Foto: Anja Köhne

„In Kitas und Schulen werden Grundsteine gelegt“

Dr. Anke Oeping, Leiterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) über Qualität und Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung

Wie bewerten Sie die Qualität der Kita- und Schulverpflegung in Deutschland aktuell?

Bei den überprüfbareren Qualitätsmerkmalen, die zum Beispiel mit den Kriterien der DGE-Qualitätsstandards erfasst werden, sind wir zusammen mit den Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in den Ländern auf einem guten Weg, um die Unterschiede in Qualität und Zufriedenheit zu überwinden. Das Potenzial für das Ernährungslernen ist noch nicht ausgeschöpft. Wertvolle Bildungsbotschaften, beispielsweise, dass „Essen und Trinken“ wichtige Bausteine für Lern- und Leistungsfähigkeit sowie Prävention von Krankheiten und Gesundheitsförderung sind, werden in der Verpflegung noch nicht ausreichend mit der Bildung verbunden. Hier ist Raum für Qualitätsentwicklung.

Qualität hat ihren Preis. Denken Sie, dass auch Geringverdiener den Preis für ein gutes Mittagessen zahlen können? Oder ist eine Subventionierung des Mittagessens für Kinder notwendig, um eine gute Qualität sicherstellen zu können?

Zu Ihrer ersten Frage: Ja, denn durch das Bildungs- und

Teilhabepaket gibt es bereits heute eine Unterstützung für Geringverdiener. Aus Gesprächen konnte das NQZ jedoch häufig heraushören, dass diese Beihilfe in der Praxis einen hohen Verwaltungsaufwand bedeutet – für Eltern und Essensanbieter gleichermaßen. Vielfach wird es daher nicht genutzt, obwohl ein Anspruch besteht. Hier gilt es praktikablere Lösungen zu finden.

Eine Subventionierung findet im Übrigen schon heute statt, denn die öffentliche Hand übernimmt voll oder teilweise Leistungen, wie Bereitstellung und Ausstattung der Mensa, der Küche, des Ausgabe- oder Reinigungspersonals.

Welche Qualitätsunterschiede sehen Sie zwischen Bio-Lebensmitteln und konventionellen Lebensmitteln?

Die gesetzlich vorgeschriebene Qualität ist bei beiden gewährleistet, von daher liegt bei der Lebensmittelsicherheit kein Unterschied vor. Bei einzelnen Lebensmitteln werden Unterschiede im Genusswert oder im Eignungswert diskutiert, pauschal kann nur festgehalten werden, dass mit dem Kauf und Konsum von Bio-Lebensmitteln eine andere Art der Landwirtschaft

unterstützt wird. Von daher sind die mit Bio verbundenen Nachhaltigkeitsaspekte spannend und sollten konsequent bis in die Großküchen weitergedacht werden.

Es gibt in Deutschland bereits einige Bio-Städte, die einen Mindestanteil an Bio-Produkten in der Kita- und Schulverpflegung vorschreiben. Was halten Sie von diesen Initiativen? Inwiefern unterstützt das NQZ die Umstellung der Kita- und Schulverpflegung auf Bio?

Die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien ist grundsätzlich gesellschaftlich zu begrüßen und in der Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung verankert. Für den Bereich der Gemeinschaftsgastronomie in Kita und Schule klären die DGE-Qualitätsstandards über die Dimensionen auf. Das NQZ befürwortet jegliche Entwicklung der Kita- und Schulverpflegung, die diese Nachhaltigkeitskriterien berücksichtigt, die Verwendung von Bio-Lebensmitteln wird bereits gezielt gefördert und zwar durch die bundesweite Informationskampagne „Bio kann jeder - nachhaltig essen in Kita und Schule“ im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Die DGE empfiehlt aus gesundheitlichen Gründen, dass in der Kita- und Schulverpflegung maximal 2x pro Woche Fleisch und Wurst angeboten wird. Erhebungen zeigen, dass viele Schulen und Kitas jedoch deutlich mehr Fleisch anbieten. Was sind Ihrer Einschätzung nach die Gründe dafür, dass die DGE-Empfehlung an vielen Einrichtungen nicht umgesetzt wird?

Häufig sind es traditionelle Wertevorstellungen: „Zu einer „richtigen“ Mahlzeit gehört Fleisch“ – und die damit verbundenen mangelnden Erfahrungen, eine pflanzenbetonte, schmackhafte und abwechslungsreiche Kost anzubieten.

Welche Strategien verfolgt das NQZ, um daran etwas zu ändern?

Hier unterstützen wir die Forderung nach der verbindlichen Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards, gleichzeitig suchen wir den Zugang zu den Dienstleistern in der Gemeinschaftsverpflegung, um das Image und die professionelle Umsetzung einer pflanzenbetonten Verpflegung zu fördern.

Worin sehen Sie die größten Herausforderungen bei der Kita- und Schulverpflegung?

Neben der Steigerung der Qualität und damit Lebensqualität für die jungen Menschen wollen wir erreichen, dass die Gemeinschaftsgastronomie in den Bildungseinrichtungen Kita und Schule ein besonderes gesellschaftliches und politisches Gewicht erhält. In der Kindheit und Jugend legen wir wie in sonst keiner Lebensphase die Grundsteine für Gesundheitsförderung, Prävention und Bildung. Hier gilt es über regionale, politische oder andere Grenzen hinaus Aufklärungs- und Überzeugungsarbeit zu leisten, damit dieses Potenzial zukunftsfähig genutzt wird.

Weitere Infos unter: www.nqz.de



Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung – die Kommunen haben es in der Hand

Kommunen haben bei Ausschreibungen für die Kita- und Schulverpflegung die Möglichkeit, Nachhaltigkeitskriterien festzulegen. So kann zum Beispiel ein Mindestanteil an Bio-Lebensmitteln vorgeschrieben werden. Auch Vorgaben, dass fair gehandelte Produkte in der Kita- und Schulverpflegung angeboten werden, dass ausschließlich zertifizierter Fisch zum Einsatz kommt und dass maximal zwei Mal in der Woche Fleisch auf die Teller kommt, sind möglich. Denn das EU-Vergaberecht wurde in den vergangenen Jahren stark geändert, so dass nun soziale und ökologische Kriterien ausdrücklich erlaubt sind.

Wie entsprechende Vorgaben genau formuliert und praktisch umgesetzt werden können, zeigt ein empfehlenswerter Leitfaden des Biostädte-Netzwerks auf: „Mehr Bio in Kommunen“.

Download unter: www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen/praxisleitfaden.html

BIO STÄDTE

MEHR BIO IN KOMMUNEN

Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte

Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen – Ein Projekt des Netzwerks deutscher Biostädte

Veggyday war gestern – zwei Fleischtage pro Woche sind heute der Standard

Es gab Zeiten, in denen erntete man mit der Forderung nach einem fleischfreien Tag pro Woche in öffentlichen Kantinen große Empörung. Wahlen konnte man damit im Jahr 2013 zumindest nicht gewinnen. Als die Grünen sich für einen Veggyday einsetzten, entgegnete der FDP-Spitzenkandidat, Rainer Brüderle, die Menschen seien klug genug, selbst zu entscheiden, wann sie Fleisch und Gemüse essen. Und die Reaktion aus dem CSU-geführten Bundeslandwirtschaftsministerium lautete: „Wir halten generell wenig von Bevormundungen“.

Ist es wirklich eine Bevormundung, wenn in öffentlichen Kantinen nicht jeden Tag Fleisch angeboten wird? Nein, das ist es nicht. Es ist das gute Recht eines Verpflegungsanbieters, zu entscheiden, welche Speisen angeboten werden. Ein Nudel-Liebhaber wird sich schließlich auch nicht über eine Bevormundung beschweren, wenn in der Kantine nicht jeden Tag Nudeln angeboten werden. Wer häufiger Fleisch oder wer häufiger Nudeln essen möchte, kann das ja woanders jeden Tag tun.

Angesichts der hohen Kosten, die durch ernährungsbedingte Krankheiten entstehen, macht es Sinn, dass Einrichtungen, die aus Steuermitteln finanziert werden, einen ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Speiseplan präsentieren – und das bedeutet auch: Fleisch in Maßen. Denn wer jeden Tag Fleisch isst, hat ein höheres Risiko zum Beispiel an Herz-Kreislauferkrankungen und Krebs zu erkranken. Auch wenn die meisten Menschen zwar sicher klug genug sind, sich ausgewogen zu ernähren, essen die Deutschen in der Realität doppelt so viel Fleisch, wie gesund wäre.

Mit gutem Grund empfiehlt daher die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) in ihren Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung, maximal zwei Mal pro Woche Fleisch und Wurst anzubieten. Es macht Sinn, dass öffentliche Einrichtungen gerade für Kinder eine Vorbildfunktion einnehmen und zeigen, dass auch Gerichte ohne Fleisch gut schmecken.

Auch die DGE rennt mit ihrer Empfehlung für drei

fleischfreie Tage keine offenen Türen in Kitas und Schulen ein. Die Vorbehalte gegenüber vegetarischem Essen sind im Jahr 2018 nicht überall verschwunden. Doch es gibt auch viele positive Erfahrungen. In immer mehr Einrichtungen steht die Häufigkeit des Fleischangebots gar nicht mehr zur Diskussion, weil die Träger den DGE-Qualitätsstandard verpflichtend eingeführt haben. Vielleicht ist die Akzeptanz auch größer, wenn der fleischreduzierte Speiseplan nicht an die große Glocke gehängt wird. Denn es ist wahrscheinlich einfacher, mit leckeren vegetarischen Gerichten zu überzeugen als mit den Argumenten, dass weniger Fleisch besser für die Umwelt, die Gesundheit und die Tiere ist. Bildungsarbeit zu diesen Themen macht natürlich trotzdem Sinn.

Julia Sievers-Langer

Welche Erfahrungen haben Sie gemacht?

Gibt es an Ihrer Einrichtung große Widerstände gegen fleischfreie Tage? Oder haben sie einen fleischreduzierten Speiseplan ohne Probleme eingeführt? Was ist Ihr Erfolgsrezept? Schreiben Sie uns von Ihren Erfahrungen und nehmen Sie Kontakt auf, wenn Sie Interesse an unserer Unterstützung haben: julia.sievers@agrarkoordination.de

DIE AGRAR KOORDINATION

Die Agrar Koordination arbeitet seit 1983 gemeinnützig in der Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit zum Themenkomplex Ernährung und Landwirtschaft.

Die Agrar Koordination engagiert sich für eine vielfältige Landwirtschaft, die Ressourcen und Umwelt schützt und alle Menschen gesund ernähren kann. Mit unseren Projekten setzen wir uns für nachhaltigen Ernährungskonsum ein und regen zu eigenem Engagement an. Auch auf die Agrar- und Ernährungspolitik möchten wir Einfluss nehmen, damit unser Ernährungssystem gerechter und nachhaltiger gestaltet wird. Dazu gehört unserer Ansicht nach die vorrangig lokale Produktion und Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse sowie faire Preise für Bäuerinnen und Bauern in Nord und Süd. Weitere Infos zu unseren aktuellen Projekten unter www.agrarkoordination.de

DAS PROJEKT „GUTES ESSEN MACHT SCHULE“

Mit dem Projekt „Gutes Essen macht Schule“ setzt sich die Agrar Koordination bundesweit für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung ein. Wir führen Infoveranstaltungen an Kitas und Schulen durch, gestalten Aktions- und Projekttag sowie einzelne Unterrichtsstunden und wir beraten die Verpflegungsverantwortlichen an Kitas und Schulen zu praktischen Umsetzungsschritten für eine nachhaltigere Verpflegung.

Unterstützen Sie „Gutes Essen macht Schule“

- Verteilen Sie unsere Flyer an Verpflegungsverantwortliche an Kitas und Schulen - gerne schicken wir Ihnen einen Stapel unserer Flyer.
- Organisieren Sie eine Infoveranstaltung oder Aktionstage an Ihrer Kita oder Schule und fragen Sie eine unserer Referentinnen an.
- Setzen Sie sich für eine nachhaltigere Verpflegung an Ihrer Kita oder Schule ein – wir beraten Sie dazu gerne.

ERNÄHRUNGSEXPERTINNEN FÜR UNSER TEAM GESUCHT!

Für die Mitarbeit in unserem bundesweit arbeitenden Team suchen wir ErnährungswissenschaftlerInnen und andere ExpertInnen für nachhaltige Ernährung mit Erfahrungen in der Kita- und Schulverpflegung oder in der Beratungs- und Bildungsarbeit. Ihr Arbeitsort ist Ihr eigenes Umfeld, die Bezahlung erfolgt auf Honorarbasis.

TAGUNGSANKÜNDIGUNG: WELCHES WACHSTUM ERNÄHRT DIE WELT? 30. MAI 2018, 10 BIS 17 UHR, LEUPHANA UNIVERSITÄT LÜNEBURG

Wachstum in der Wirtschaft wird grundsätzlich als positive Nachricht gesehen. Welches Wachstum würde einen positiven Beitrag zur Bewältigung der ökologischen und sozialen Probleme leisten, die damit verbunden sind? Wie kann Biodiversität wieder wachsen, wie der Klimawandel gemeistert werden, wie die Menschen gesund ernährt werden? Gemeinsam mit den Referenten Axel Wirz, Kerstin Lanje und Jutta Sundermann werden die TeilnehmerInnen Lösungsansätze identifizieren. Anmeldung unter www.agrarkoordination.de

> MITGLIEDSCHAFT

Das Forum für internationale Agrarpolitik e.V. ist der gemeinnützige Trägerverein der Agrar Koordination. Neue Mitglieder sind willkommen.

Ihre Mitgliedschaft beim Forum für internationale Agrarpolitik e.V. stärkt unsere Arbeit. Der Mitgliedsbeitrag beträgt 60 € im Jahr und beinhaltet den Bezug unserer Publikation „Agrar Info“.

Um auch weiterhin unabhängig und kontinuierlich arbeiten zu können, benötigen wir Ihre Unterstützung: Spenden (steuerlich absetzbar) an FIA e.V. bei der GLS Bank,

IBAN: DE29 4306 0967 2029563500
BIC: GENODEM1GLS

> KONTAKT

AGRAR KOORDINATION
Nernstweg 32
22765 Hamburg
Tel. 040-39 25 26
Fax: 040-39 90 06 29
Email: julia.sievers@agrarkoordination.de
www.agrarkoordination.de



> IMPRESSUM

Herausgeber:
Forum für internationale Agrarpolitik FIA e.V. (Agrar Koordination)
Redaktion (V.i.S.d.P.):
Julia Sievers-Langer
Layout: RESET ST. PAULI Druckerei

Das Projekt „Gutes Essen macht Schule“ wird gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages.



Das Projekt "Gutes Essen macht Schule" wird von der Kaufmännischen Krankenkasse – KKH – finanziell unterstützt.



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.