

Pressemitteilung 03/dr

## **Schlauer essen. Mehr lernen. – Qualitätssicherung in der Schulverpflegung**

Am 03. April 2008 findet von 14.15 Uhr bis 18.00 Uhr das erste Werkstattgespräch mit dem Thema: „Schlauer essen. Besser lernen. – Qualitätssicherung in der Schulverpflegung“ in den Räumlichkeiten des Gymnasium Schloss Neuhaus statt.

Das Projekt PAPI (Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung und Arbeitsbereich Sport und Erziehung der Universität Paderborn) veranstaltet Werkstattgespräche gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), um die Entwicklung des Mittagessens in den Schulen der Stadt und des Kreises Paderborn auf gute Beine zu stellen. Das Mittagessen in den Schulen erhält durch die längere Aufenthaltsdauer der Schülerinnen und Schüler einen immer größeren Stellenwert. „Es ist eine gemeinsame Herausforderung für alle Beteiligten. Im Fokus stehen sollte dabei aber immer die Kunden, nämlich die Kinder und Jugendlichen – sie im Schulalltag gut versorgt, betreut und gebildet zu wissen sollte das Ziel aller gemeinsamen Anstrengungen sein“, sagt Anke Oeping vom PAPI-Team.

Neben Informationen zur Schulverpflegung und der Vorstellung von Praxisbeispielen bieten die Werkstattgespräche eine Plattform zum intensiven Meinungs- und Erfahrungsaustausch. Herzlich eingeladen sind alle, die sich in Theorie und Praxis mit Schulverpflegung auseinandersetzen: Schulträger, Schulleiter, Lehrer und Lehrerinnen, Küchenkräfte, Dienstleister (Pächter und Caterer), Eltern und Schülervertretungen. Es besteht die Möglichkeit vor der Veranstaltung kostenlos am Mittagessen in der angegliederten Cafeteria des Gymnasiums Schloss Neuhaus teilzunehmen. Interessierte können sich spätestens bis zum 19. März 2008 anmelden. Formulare finden sich unter <http://www.papi-paderborn.de/aktuelles.htm>.

## **Schulverpflegung – schon jetzt in aller Munde?!**

Eine verlässliche Mahlzeiten- und Pausenstruktur an ca. 200 Schulltagen im Jahr trägt zur Lern- und Leistungsfähigkeit und zur Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Lebensstils bei. Nachdem sich die offene Ganztagschule in fast allen Grundschulen u. a. mit dem Angebot eines Mittagessens etabliert hat geht es nun auch darum in weiterführenden Schulen angemessene Angebote zu planen. Sowohl die qualitative Weiterentwicklung als auch die grundsätzliche Planung eines Mittagsverpflegungsangebotes sind Prozesse, an der viele Personen und Institutionen beteiligt sind.

Nach zahlreichen Erfahrungen in Paderborner Schulen aber auch in anderen Städten und Kreisen ist ein Mittagessen in Schulen dann ‚gut‘, wenn es bezahlbar und lecker ist, von den Kindern gern angenommen wird, wenn es gut präsentiert und organisatorisch leistbar ist, wenn es in ein pädagogisches Konzept mit Regeln und Ritualen eingebunden ist, den aktuellen Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr entspricht und die Kinder und Jugendlichen in die Planung, Organisation und Durchführung mit einbezieht. Darüber hinaus sollten die Lerngelegenheiten beim Essen und Trinken zur Sinnesbildung, Förderung von Esskultur und sozialem Miteinander genutzt werden. Das alles kann nur gemeinsam von allen Beteiligten auf einen guten Weg gebracht werden.

„Aus diesem Grund bietet das Werkstattgespräch am 03.04.2008 im Gymnasium Schloß Neuhaus eine Austauschmöglichkeit auf der Basis der ‚DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung‘ die im September letzten Jahres von der DGE veröffentlicht und in diesen Tagen an die Schulen der Stadt und des Kreises verteilt werden“, erklärt Anke Oeping. Ein kostenloser download findet sich unter:

<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/>.

Anmeldeformulare für die kostenlose Veranstaltung unter:

<http://www.papi-paderborn.de/aktuelles.htm>

Intiiert und finanziert werden die Werkstattgespräche durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, sie werden durchgeführt durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) im Rahmen des Projektes „Schule + Essen = Note 1“.

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gefördert.



**Projektverantwortliche und Ansprechpartnerin für Rückfragen:**

Frau Anke Oepping

Tel.: 05251/ 60 37 56

Email: [anke.oepping@uni-paderborn.de](mailto:anke.oepping@uni-paderborn.de)

## PROGRAMM

- 13.45 – 14.15 Uhr**      **Mittagessen in der Cafeteria  
des Gymnasiums Schloß Neuhaus**
- 14.15 – 14.30 Uhr**      **Begrüßung und Präsentation des Projektes  
„Schule + Essen = Note 1“**  
Dr. Elke Liesen, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.,  
Projektleitung „Schule + Essen= Note 1
- 14.30 – 15.15 Uhr**      **Vorstellung des Verpflegungskonzepts  
„Gymnasium Schloß Neuhaus“**  
Bernhard Gödde, Schulleiter des Gymnasiums
- Mittagsverpflegung an Paderborner Schulen**  
Vertreter des Schulverwaltungsamtes der Stadt Paderborn  
Anke Oepping, Projekt PAPI, Fachgruppe Ernährung und  
Verbraucherbildung, Universität Paderborn
- 15.15 – 16.00 Uhr**      **Essen und Trinken an Schulen  
– Stand der Dinge und Quo vadis Schulverpflegung**  
Schilderung der eigenen Situation, Aufzeigen der Probleme,  
Wünsche der Teilnehmenden (Gruppenarbeit)
- 16:00 – 16:20 Uhr**      **Pause**
- 16.20 – 17.00 Uhr**      **Vortrag „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“**  
Dr. Elke Liesen, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.,  
Projektleitung „Schule + Essen= Note 1
- 17.00 – 17.50 Uhr**      **Diskussion**  
Inwiefern helfen die Qualitätsstandards die bestehenden  
Probleme in den Griff zu bekommen?  
Bieten die Qualitätsstandards Lösungsansätze für die  
Probleme?
- 17.50 – 18.00 Uhr**      **Zusammenfassung und Resümee**