

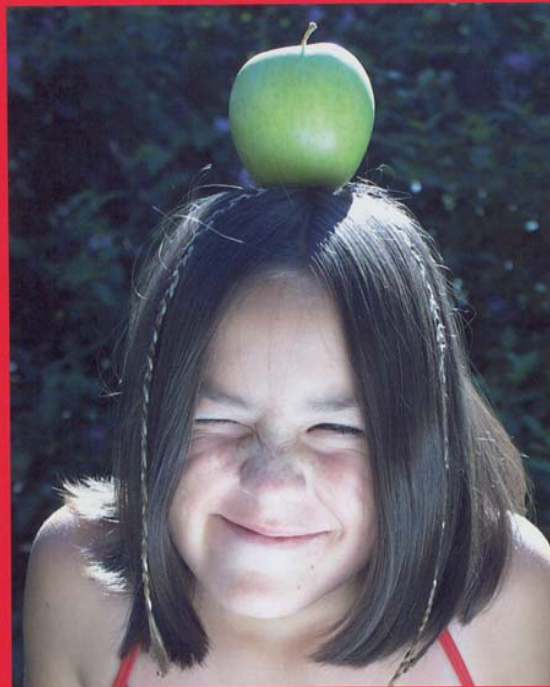
Schulverpflegung in Europa Anforderungen an die Praxis

IÖW-Tagung: 20. Juni 2005, Berlin

Europäisches Spiralcurriculum 7 Themenfelder der Ernährungsbildung (2000)

- Essen und Körper – Identität und Selbstkonzept
- Essgewohnheiten, kulturelle und soziale Einflüsse
- Ernährung und persönliche Gesundheit
- Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung von Nahrung
- Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum
- Konservierung und Lagerung von Nahrung
- Kultur und Technik der Nahrungszubereitung

Eating at school – making healthy choices



Straßburg:
Arbeitsgruppe
November 2003

„Eating at school“
Eine europäische
Studie (F. de Boer)

Stellenwert integrierter Konzepte

Beispiel **Dänemark**: Wir bestimmen, was wir essen!!

Aktive Beteiligung von Schülerinnen und Schülern an der Entwicklung von Verpflegungskonzepten in Schulen.

Wissen, Können und Motivation aller an Schule Beteiligten

Beispiel **Niederlande** – Nationaler Aktionsplan zur schulischen Gesundheitsförderung

...verknüpft mit schulischen Entscheidungen für Verpflegungsangebote.

Gewohnheiten und Lebensstile

Beispiel **England**: Traditionell gehören zwei Gemüse zum Dinner und werden auch von Kindern klaglos gegessen...

Mehr Gemüse zu Fast-Food-Klassikern?



Health Literacy – Armut Ernährung und Gesundheit

Ernährungsarmut ist ein häufig genanntes Problem bildungsferner Schichten in fast allen Ländern Europas.

Verpflegungskonzepte für neue Ganztagschulen in **Deutschland**: Das Investitionsprogramm „Zukunft in Bildung und Betreuung“ sollte nach dem Gesetz der nachlassenden Investitionswirkung handeln (Law of diminishing returns).

Allianz zwischen Schulleitern und Schulträgern

Aus der Sicht derer, die Schule organisieren, sind
Verpflegungskonzepte kostenträchtige Posten.

Um Kosten zu sparen, vor allem Investitionen in
Küchen und Personal, entstehen unheilige
Allianzen zwischen Schulleitung, Schulträgern
und externen Anbietern von Verpflegungskon-
zepten.

Essensangebote Lernatmosphäre und Schulklima

Beispiel **Finnland**... vor und nach Pisa... Seit den späten 1970er Jahren ist die Schulverpflegung frei für alle Schüler/-innen (7-19 Jahre).

Es gibt Richtlinien für die Qualität der Mahlzeiten und die Atmosphäre der Kantinen. Qualifiziertes Personal ist verantwortlich für die Mahlzeiten (meist Angestellte der Städte und Gemeinden).

Projekte, Programme und verbindliche Strukturen

Schottland: „Hungry for Success“, Schulträger, Schulen und Caterer sind gefordert, gemeinsam mit Eltern und Schülern/-innen bis 2006 Schulverpflegungsstandards umzusetzen.

Norwegen: „School Fruit Programme“, Partnerschaft zw. der Norwegischen Obst-&Gemüse-Marketing-Gesellschaft, dem Ministerium für Gesundheit und Soziales: Jeder teilnehmende Schüler erhält tägl. 1 Stk. Obst oder Gemüse zum Mittagessen. Es bestehen Richtlinien für die Schulverpflegung.



Monitoring und Evaluation von schulischer Verpflegung

Beispiel **Deutschland**... nach PISA...

Die neu entstehenden Ganztagschulen bieten die Chance der Entwicklung, Beobachtung, Begleitung und Evaluation von Verpflegungskonzepten in Schulen.

Grundstruktur der Allgemeinbild. Modi der Weltbegegnung (Kanonisches Orientierungswissen)	Basale Sprach- und Selbstregulationskompetenzen (Kulturwerkzeuge)				
	Beherrschung der Verkehrssprache	Mathematisierungskompetenz	Fremdsprachl. Kompetenz	IT-Kompetenz	Selbstregulation des Wissenserwerbs
Kognitiv-instrumentelle Modellierung der Welt • Mathematik • Naturwissenschaften					
Ästhetisch-expressive Begegnung und Gestaltung • Sprache/Literatur • Musik/Malerei/Bildende Kunst • Physische Expression	„PISA und die Schulverpflegung in Deutschland“				
Normativ-evaluative Auseinandersetzung mit Wirtschaft und Gesellschaft • Geschichte • Ökonomie • Politik/Gesellschaft • Recht					
Probleme konstitutiver Rationalität • Religion • Philosophie					

REVIS – Reform der EVB in Schulen

Bildungsziele Standards Kerncurriculum	Feldstudie	Exemplar. Unterrichts- entwürfe
Portfolios	Forschung Moderation Mediation	Internetportal www.evb-online.de
Vernetzung der Aus- und Fortbildung	Innovation Fachraum Schulküche	HW/HL... EVB

REVIS - Bildungsziele

Die Schüler/innen

- ...gestalten souverän die eigene Essbiographie.
- ...gestalten Ernährung gesundheitsförderlich.
- ...agieren sicher in Kultur & Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung.
- ...entwickeln ein positives Selbstbild durch Essen & Ernährung.
- ...entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement, übernehmen Verantwortung für sich und andere.
- ...gestalten die eigene Konsumentenrolle und treffen souveräne Entscheidungen.
- ...treffen Konsumententscheidungen qualitätsorientiert.
- ...entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil.

„Health Literacy“

Kinder können nahezu
alles lieben lernen,
Geschmack, Freude an
Bewegung, je nach
dem sozialen Umfeld...

Dies bedeutet
Anforderungen an das
soziale Setting Schule.

