

Schulverpflegung als Ausgangspunkt von Ernährungs- und Verbraucherbildung an Ganztagschulen

Voraussetzungen:

- Bildungs- und Erziehungsauftrag
- Qualitätskriterien für Ausschreibung und Kontrolle
- Schulorganisatorische Rahmenbedingungen
- Vernetzung aller Akteure (Schulträger, -leiter, Lehrer, Erzieher, Schüler, Eltern, Caterer ...)
- Wissenstransfer durch Fort- und Weiterbildung aller Akteure



Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungs- organisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister

Teil 1 – Berliner Qualitätskriterien



- gesundheitsfördernd
- schmackhaft
- saisonal und regional
- ökologisch
- wirtschaftlich



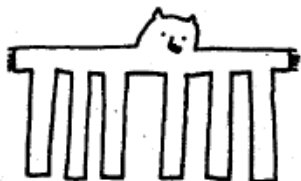
Berliner Qualitätskriterien (Auswahl) :

- max. 2 Menüs zur Auswahl (eines immer vegetarisch)
- max. 2x pro Woche Fleisch (kein Formfleisch)
- weitgehender Verzicht auf Einsatz von Fertigprodukten
- keine Verwendung von: Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- sowie synthetischen Konservierungsstoffen
- Einsatz von saisonalem Obst und Gemüse
- komplette Deklaration (Nährwert, Allergene, Fleisch, ...)
- Standzeit des Essens max. 3 Stunden
- ...
- mind. 10 % Bio-Produkte



FREITAG, 22. APRIL 2005 / NR. 18 8

Von Tag zu Tag

*Mahlzeit!*

BERND MATTHIES fragt sich, ob die neue Schülerverspeisung auch ankommt

(...)

Vermutlich ist es am besten, das neue frische Essen auch gleich den Eltern nach Hause zu liefern. Dann ernähren sich wenigstens sie gesund und haben Kraft zum Widerstand, wenn die Kinder zum Mittag mal wieder nur eine Tüte Chips und eine Cola einnehmen. (Seite 10)

Berliner Schüler sollen gesünder essen

Neue Qualitätsstandards für Schulverpflegung: weniger Fett, mehr Biofleisch, Obst und Gemüse

VON MAREN PETERS

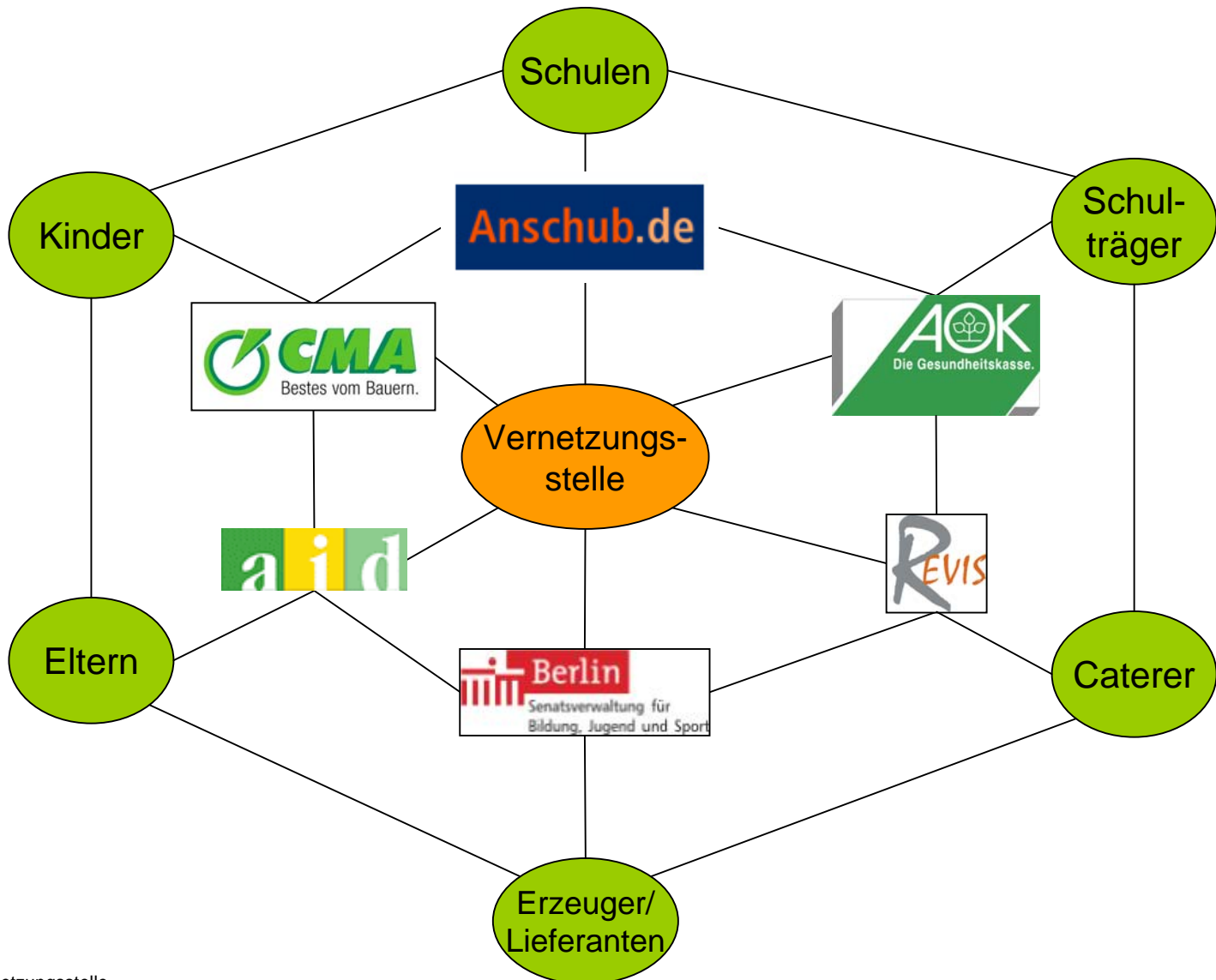
Berliner Ganztagschüler und Hortkinder sollen künftig gesünder essen. Fette Soßen mit Geschmacksverstärker,

ang
an
ge-
an-
die
ien

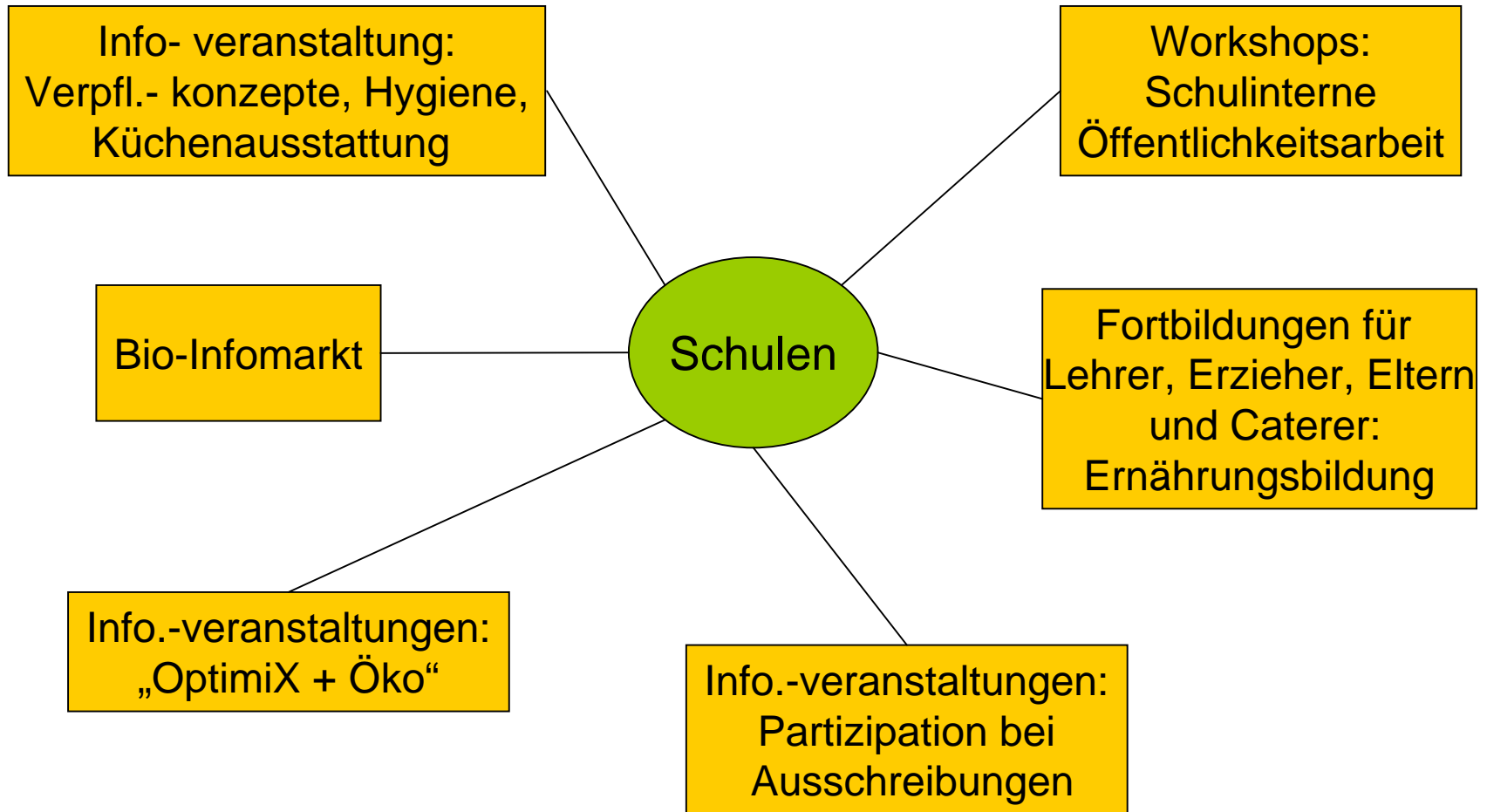
für mehr frisches Obst und Gemüse auf den Tisch kommen. Zehn Prozent der Lebensmittel sollen aus Bio-Anbau stammen, zehn Prozent des Fleisches künftig aus artgerechter Tierhaltung.

In Frage kommen die Standards für alle Berliner Schulen, die ein Mittagessen anbieten. 25 000 Essen werden allein in Grundschulen täglich ausgegeben - mit steigender Tendenz. Denn bis 2007 müssen alle rund 400 Grundschulen eine Hort-

Netzwerk-Erweiterung



Wissenstransfer









Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagschulen

Modellvorhaben des BMVEL
im Rahmen des Bundesprogramms Ökolandbau

Konzeption und Durchführung:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin

Sabine Schulz-Greve

Michael Jäger



www.vernetzungsstelle-berlin.de