

# Schulverpflegung an Hamburger Schulen

## Welchen Einfluss haben Kantinen auf das gesundheitsfördernde Essverhalten ihrer Schüler?

Jedes fünfte Kind in Hamburg hat Gewichtsprobleme. Welchen Anteil tragen Schulkantinen dazu bei? Häufig werden einfache und kalorienreiche Gerichte in Schulkantinen angeboten. Hinzu kommt, dass es vielen Schülern in den Kantinen nicht schmeckt oder es zu teuer ist, daraufhin greifen sie zu Nahrung die günstiger, aber ungesund ist. Doch wie sensibilisiert man die Kinder für dieses wichtige Thema?

**Ziel** dieser Untersuchung ist es, die aktuelle Verpflegungssituation abzubilden und Verbesserungsvorschläge aufzuzeigen.

### Wie sieht es zur Zeit in Hamburgs Schulkantinen aus?

- seit 2011 wurden rund 230 Millionen Euro in den Bau oder die Sanierung von Schulkantinen investiert
- alle Grundschulen sind Ganztagschulen und werden von Eltern akzeptiert
- in den weiterführenden Schulen weiterhin fehlende Akzeptanz
- beim Qualitätsstandard von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) schneidet Hamburg gut ab
- 27,3% der Schüler sind mit dem Speiseplan unzufrieden
- Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards sollte zur Selbstverständlichkeit von Schulen werden, damit jeder Schüler die Chance auf ein gutes Essen hat

### Methodik

- Analyse der Schulversorgung
- HAW- Studie
- Interview mit Tim Eckbrett und Besuch der Stadtteilschule St. Pauli

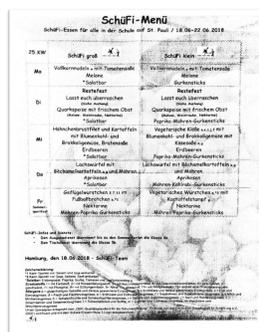
### Best-Practice Beispiele: Schule am Hafen St. Pauli



- Produktionsküche
- Mahlzeiten werden von einem Koch mit Ausbildung zum Erzieher und den Schülern frisch zubereitet
- für die 5./6./7. Klasse ist das Kochen Bestandteil des Werkstattunterrichts, die Klassen 8/9/10 können Kochen als Wahlpflichtkurs wählen
- Schüler aus dem Ausland werden ebenfalls in der Küche eingesetzt, da sie dort nicht unter Druck stehen und die Sprache schneller lernen
- Zutaten wie Gemüse werden zweimal wöchentlich geliefert
- Ernährungslehre während des Kochens
- Finanzierung erfolgt durch Stiftungen und Spenden
- Kinder, die sich ein Essen nicht leisten können, bekommen die Essenskarten von den Sponsoren. Da jedes Kind die gleiche Essenskarte erhält, wird eine sichtbare Zwei-Klassengesellschaft vermieden
- Kosten eines Gerichts 3,50€
- Zukünftig wird noch ein Garten für Urban Gardening angelegt, damit die Schüler den Ursprung des Gemüses kennenlernen
- Reste vom Essen werden eingefroren und später wieder verwendet -> Bewusster Umgang mit Nahrungsmitteln
- Alle Grundschüler essen in der Kantine, 150-200 von 260 Gesamtschülern essen in der Kantine
- wenn es Fleisch gibt, essen fast alle in der Kantine



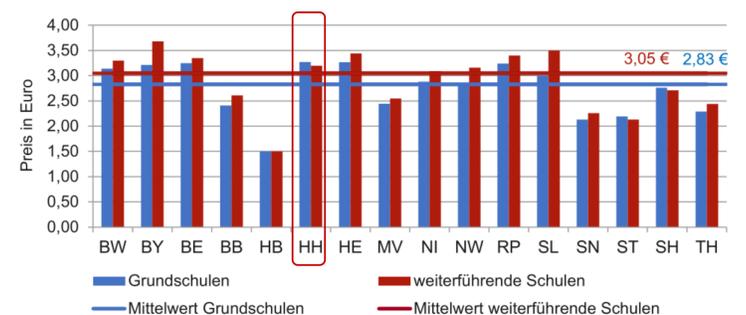
Quelle: Flyer der Stadtteilschule St. Pauli



### Qualität der Schulverpflegung-Bundesweite Erhebung, Abschlussbericht (2015)

#### Darstellung der Situation in Hamburg:

- Kosten für eine Mahlzeit im Primarbereich Ø 3,37€
- Kosten für eine Mahlzeit im Sekundarbereich Ø 3,38€
- 50% der Schulen geben an, biologische Lebensmittel zu verwenden
- 71,1% geben an, regionale Produkte zu verwenden
- 78,9% stellen kostenlose Getränke (Wasser) zur Verfügung
- Teilnahme am Mittagessen: Primarbereich 89,2%, Sekundarbereich 27%
- Anteil von Schülern mit Unterstützungsbedarf: 30,7%
- Anteil von Schülern, die tatsächlich Unterstützung erhalten: 33,3%



Quelle: „Qualität der Schulverpflegung-Bundesweite Erhebung“ (2015) durchschnittlicher Verkaufspreis ins Euro in Grundschulen und weiterführenden Schulen nach Bundesländern

### Produktionsküchen

- Die Mahlzeiten werden vor Ort in der Schule zubereitet
- Das Essen kann somit frisch serviert werden
- Dieses Verfahren nennt sich Cook & Serve
- Die Anschaffung ist teurer

### Fazit

Die Ganztagschule St. Pauli gilt als Vorbild, um Kindern das Thema Ernährung näher zu bringen. Durch das Engagement vieler Vereine und Sponsoren ist dieses Konzept der Ernährungslehre möglich. Das Programm wird seitens der Kinder sehr gut angenommen, das Mittagessen ist der Dreh- und Angelpunkt im Schulalltag und ermöglicht, praktische Fähigkeiten zu üben und Verantwortung für bestimmte Tätigkeiten zu übernehmen. Das Konzept hat einen sehr positiven Einfluss auf das gesundheitsfördernde Verhalten von Kindern, weil es ab der Grundschule warmes Mittagessen gibt und die Kinder nicht auf ungesunde Nahrungsmittel ausweichen müssen. Dennoch ist es schwierig, ein Konzept dieser Art ohne die finanzielle Unterstützung umzusetzen. Die Schulen sind auf Förder- und Spendengelder vieler verschiedener Vereine angewiesen. Das Best-Practice an der Stadtteilschule am Hafen zeigt jedoch, dass eine Zusammenarbeit von guter Ernährung und Lernerfolg für die Schüler möglich ist und das für jede Preisklasse. Neben der Schule am Hafen gibt es noch weitere Schulen, wie z.B. in Wilhelmsburg und Harburg, die ein ähnliches Projekt, dass Schüler für Schüler kochen, durchführen. Die Erfahrung, die die Kinder machen, ist von hoher Bedeutung und gewinnbringend für eigenverantwortliches Arbeiten, Selbstständigkeit und den bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

### Wie teuer ist das Essen in den Kantinen der Schulen? Gibt es Unterschiede? Es wurden zur Übersicht Schulen aus den ausgewählten Quartieren genommen.

Rahlstedt	Bio-Mahlzeiten 3,50€ durch Caterer Zuschuss von Sozialbehörde möglich
Stellingen	Bio-Mahlzeiten 3,50€ durch Caterer
Hamm	Erschwingliche Preise Mahlzeitenzubereitung durch ehrenamtliche Mitarbeiter
Wilhelmsburg	3,50€ durch Caterer Bildungs- und Teilhabepaket kostenlos
Sasel	3,50€ durch Caterer Zuschussmöglichkeit
Lohbrügge	3,50€ durch Caterer