



Katja Schneider, Martina Metz

Arbeitsgruppe Ernährungsökologie, Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen

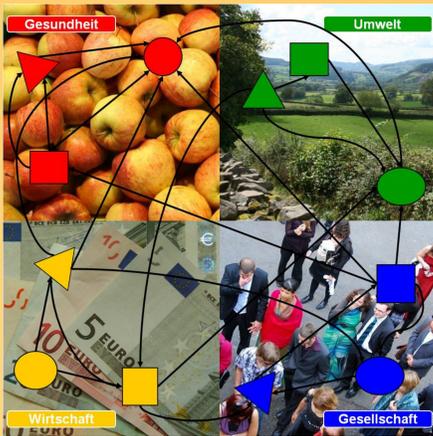


Abb. 1: Dimensionen der Ernährung und Interaktion der Aspekte (Schneider und Hoffmann 2011)

## Einleitung

Schulverpflegung ist ein Thema, das mit zahlreichen Anforderungen, Erwartungen, Aufgaben aber auch gleichzeitig vielen Chancen und positiven Effekten im Schulalltag verbunden ist. Im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung kann Schulverpflegung als bedeutsames Handlungs- und Lernfeld verstanden werden. Neben ihrer Relevanz als Baustein in der Ernährung von Schüler/innen ermöglicht sie gelebte Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Das weite Spektrum der ernährungsassoziierten Aspekte spiegelt sich in den verschiedenen Dimensionen der Ernährung wider, wie sie in Konzepten der nachhaltigen Ernährung oder der Ernährungsökologie (Schneider und Hoffmann 2011) Anwendung finden. Abbildung 1 zeigt die relevanten Dimensionen Gesundheit, Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft und illustriert, dass die Aspekte innerhalb der einzelnen Dimensionen und über die Dimensionen hinweg miteinander interagieren. Genau diese komplexe Situation lässt sich auch in der Schulverpflegung darstellen.

Ziel der vorliegenden Arbeit ist es, nachhaltige Schulverpflegung mit dem Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung unter besonderer Berücksichtigung von Partizipationsansätzen in der Schule in Beziehung zu setzen.

## Methode

Die ernährungsökologische Analyse basiert auf Ergebnissen einer Fokusgruppendifkussion mit Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Praxis (Korn et al. 2011) sowie einer ergänzenden Literaturrecherche.

## Ergebnisse

Der Anspruch an **nachhaltige Schulverpflegung** ergibt sich aus den Aspekten, die für nachhaltige Ernährung formuliert sind (Abbildung 2). Aus **gesundheitlicher Sicht** reicht der Anspruch von hoher ernährungsphysiologischer und hygienischer Qualität bis zu Wohlbefinden und genussfreundlichem Ambiente. Aus **gesellschaftlichem Blickwinkel** muss die Esssituation Raum für Esskultur und Gemeinsamkeit bieten sowie Inklusion und Teilhabe ermöglichen. Aus **wirtschaftlicher Perspektive** wird der Anspruch erhoben, dass das Essen für alle bezahlbar und für Anbieter wirtschaftlich tragfähig ist, Mitarbeiter/innen fair entlohnt und regionale Kreisläufe beachtet werden. Zu den **ökologischen Aspekten** gehören sowohl die Emission von Stoffen in die Umwelt als auch der Verbrauch von Ressourcen für Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln.

Quer zu allen Dimensionen sind verschiedenste **Partizipationsansätze** möglich und können in ganz unterschiedlichen Varianten im Schulalltag gelebt werden – vor, während oder nach dem Essen; täglich oder in un/regelmäßigem Rhythmus; innerhalb des Unterrichts oder darüber hinaus gehend:

### Entscheidung über das Essen

- institutionalisiertes Gremium (Mensa-Ausschuss, Essens-Gremium, ...)
- Zukunftswerkstätten (Moll et al. 2013)
- niederschwellige Feedback-Möglichkeiten, Partizipation bei Essensbestellung

### Gestaltung von Raum und Ambiente

- zielgruppengerechte Mensaplanung
- optische Gestaltung (Kunst-AG, -kurse, Schulgarten-AG)
- gemeinsame Erarbeitung von Mensa-Regeln

### Herstellung des Essens

- Verantwortung für Teilbereiche (Salattheke, Desserts)
- Schüler kochen für Schüler
- interkulturelle Integration (Aktionstage, Workshops)

### Mitgestaltung vor, während, nach dem Essen

- Raum herrichten
- Mensascouts,

### Mitwirkung an Planung und Abrechnung

- Kalkulationen, Auswertungen von Umfragen
- Schülerfirmen für Zwischenverpflegung/Kiosk

- Leckere und ausgewogene Angebote
- Energiearme Getränke
- Pflanzenbetonte Kost
- Hygienisch einwandfrei
- Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten
- Genussfreundliches Ambiente

- Mensa als Raum für Kommunikation und Esskultur
- Wertschätzende Atmosphäre
- Gemeinsam zubereiten und/oder essen
- Mitbestimmung
- Inklusive Esskultur/-angebote
- Fair gehandelte Lebensmittel
- Ausreichend Zeit zum Essen



- Angebote für alle bezahlbar
- Angepasste Portionsgrößen
- Wirtschaftliche Tragfähigkeit für Anbieter
- Angemessene Entlohnung der Mitarbeiter/innen
- Regionale Kreisläufe stärken
- Attraktives Essen – hohe Essenszahlen

- Weniger tierische Lebensmittel
- Weniger Verpackung
- Saisonal & regional
- Energieverbrauch in der Küche senken
- Bio-Lebensmittel verwenden
- Keine Lebensmittelverschwendung

Abb. 2: Auswahl von Aspekten nachhaltiger Schulverpflegung (Schneider und Metz 2015)

## Schlussfolgerung

Zusammenfassend bleibt festzustellen: Das Feld der Partizipation ist weit und kann und sollte je nach schulischen Rahmenbedingungen ganz unterschiedlich ausgestaltet sein. Partizipatorische Ansätze in der Schulverpflegung können sich dabei sowohl auf die Akzeptanz des Essens in der Schule förderlich auswirken als auch gleichzeitig als Beitrag zum Erfüllen des Bildungsauftrags von Schule verstanden werden.

### Mitbestimmung bei der Speisenplanung

erfordert:

- vorausschauend Entwicklungen analysieren und beurteilen können
- die eigenen Leitbilder und die anderer reflektieren können

### Mitwirkung in Schülerfirma oder Kochprojekt

erfordert:

- selbstständig planen und handeln können
- Risiken, Gefahren und Unsicherheiten erkennen und abwägen können
- an kollektiven Entscheidungsprozessen teilhaben können

### Mitentscheidungen zur Raumgestaltung

erfordern:

- interdisziplinär Erkenntnisse gewinnen und handeln
- Zielkonflikte bei der Reflexion über Handlungsstrategien berücksichtigen können

Abb. 3: Beispiele für Teilkompetenzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung im Kontext von Partizipation an Schulverpflegung (Schneider und Metz 2015)

## Literatur

- Bänninger C, Di Giulio A; Künzli DC: Schule und nachhaltige Entwicklung. GAIA. 16. S. 267-271, 2007  
 Bödecker W: Fachinformation: Klima-gesunde Schulverpflegung. „Klima-gesund“ und nachhaltig – Anforderungen an eine zeitgemäße und zukunftsfähige Schulverpflegung. Teil 2. Internet: <http://www.schulverpflegungev.net/wulf-boecker-klima-gesunde-nachhaltige-schulverpflegung> (22.11.2013)  
 Fischer J: „Ökofaire“ und gesunde Ernährung in der Schule. In: Corleis, F (Hrsg.) (2009): Aktive Schülerfirmen – Chance für eine nachhaltige Schulverpflegung. Lüneburg: Edition Erlebnispädagogik. S. 245-29, 2009  
 Korn A, Poets M, Schneider K, Metz M: Schulverpflegung als Dienstleistung aus Sicht unterschiedlicher Experten. Vortrag auf dem 48. Wissenschaftlichen Kongress der DGE, Potsdam, März 2011  
 Moll J, Häußler A, Schneider K, Meier-Gräwe U: Zukunftswerkstatt Schulverpflegung – als geeignetes Instrument zur Einbindung von Schüler/-innen in den Gestaltungsprozess. Vortrag auf dem 50. Wissenschaftlichen Kongress der DGE, Bonn, März 2013  
 Schneider K, Hoffmann I: Das Konzept der Ernährungsökologie: Herausforderungen annehmen. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg): Ernährungsökologie: Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen. München: Oekom, S. 38-45, 2011  
 Schneider K, Metz M: Essen in der Schule – Nachhaltige Schulverpflegung und Partizipation. In: Stein M, Schockemöhle J (Hrsg): Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen. Klinkhardt, S. 115-125, 2015 (in Druck)