

Abschlussbericht

Modellprojekt an den Wentzinger Schulen **Bio for Kids**

Einführung von bzw. Umstellung auf ökologisch erzeugte Lebensmittel
in der Schulverpflegung im Rahmen der Einrichtung von Ganztagschulen
modellhaft an den Wentzinger Schulen

**Gefördert aus dem
Innovationsfonds Klima- und Wasserschutz
der badenova AG & Co. KG**



Stadt Freiburg i.Br.
Umweltschutzamt
Talstraße 4
79102 Freiburg
November 2011

0. Inhaltsverzeichnis

1. Präambel	3
2. Projektbeschreibung	4
2.1 Ziel.....	4
2.2 Vorgehen	5
2.3 Umfang.....	6
2.4 Ökologische Wirkung.....	6
2.5 Übertragbarkeit.....	7
3. Projektverlauf.....	9
3.1 Schülerbeteiligung.....	9
3.1.1 Gestaltungsvorschläge innen und außen	9
3.1.2 Qualitätszirkel	11
3.1.3 Informations- und Werbe-Flyer	11
3.2 Ausgewählte Aktionen	12
3.2.1 Apfelaktion	12
3.2.2 Tofumobil auf dem Schulhof	12
3.2.3 Aktionswoche „Bunter Teller“	13
3.2.4 Kochworkshop	14
3.2.5 Projekttage in der Ökostation.....	14
3.3 Monitoring und Evaluierung im Sinne von Projektsteuerung (Quelle: Bärbel Mutzel-Kühnle, 2010, Untersuchungen zur Gästezufriedenheit und zu den Gründen für die Nichtteilnahme an der Wentzinger Mensa, Bachelor Thesis an der Fakultät Life Sciences der Hochschule Albstadt-Sigmaringen).....	16
4. Evaluation/Ergebnis	18
4.1 Qualitätszirkel.....	18
4.2 Abrechnungsverfahren	18
4.3 Ergebnis aus Sicht des Caterers	18
4.4 Ergebnis aus Sicht der Schulen	21
5. Ausblick und Empfehlungen	23
5.1 Übergang in den Normalbetrieb	23
5.2 Wachsender Konkurrenzdruck in der Umgebung.....	23
5.3 Integration des Themas „gesunde Ernährung“ in den Unterricht.....	23
5.4 Schulanfänger bewerben und betreuen.....	24
6. Resümée	25

1. Präambel

Die Stadt Freiburg hat sich zum Ziel gesetzt, den Konsum von regionalen, möglichst ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu fördern und damit ihren Beitrag zu einem umwelt-schonenden Landbau und zum Erhalt einer attraktiven Kulturlandschaft zu leisten. Hierbei ist sie auf unterschiedlichen Handlungsfeldern aktiv.

Initiativen der Stadt Freiburg zur Sensibilisierung der BürgerInnen für ökologische Produkte aus der Region



**Regionalmärkte seit 2002
Schwarzwald trifft Kaiserstuhl**

Samstag,
6. August 2011
Freiburg Augustinerplatz

Regionaler Markt
von Bio- und ökologischen Produkten aus der Region
mit 200+ Lieferanten aus der Region

Freiburg PLEINSTE BIOLOGISCHES SCHWARZWALD



Stadtteilmärkte seit 1992
auch mit Öko-Landwirten



Podiumsdiskussion Freiburg
Gentechnik in der Landwirtschaft

17. September 2006
Beginn: 14:00 Uhr
Im neuen Zentralfoyer der Messe Freiburg

Wortführung durch: Frau Bürgermeisterin Susi Kitzlik

Podiumsgäste:
Günter Högler
Klausur des Bundesrat
Günter Högler, Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Moderator:
Hilmar Schneider
Landesrat des Bundesrat

Dr. Hans-Joachim Lauth
Landesrat des Bundesrat
Landesrat des Bundesrat

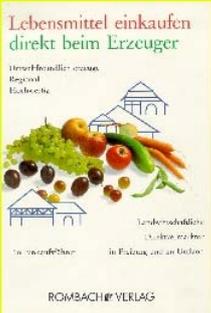
Dr. Christian Engel
Landesrat des Bundesrat
Landesrat des Bundesrat

Herr Gerdhard May-Straube
Landesrat des Bundesrat
Landesrat des Bundesrat

Moderation: Jutta Meier
Landesrat des Bundesrat
Landesrat des Bundesrat

Kern - Ziele

- => Gesunde Lebensmittel regional, ökologisch erzeugt
- => Kurze Wege vom Produzenten zum Konsumenten
- => direkter Kontakt Produzent - Konsument
- => umweltbewusste Schulernährung
- => keine Gentechnik in der Landwirtschaft
- => Erhalt des Landschaftsbildes und der Erholungsstruktur



Lebensmittel einkaufen
direkt beim Erzeuger

Umsatzhandeln statt Regional Bio-Beichte

Landesrat des Bundesrat
Landesrat des Bundesrat
Landesrat des Bundesrat

ROMBACH VERLAG



Stadt - Land - Partnerschaften



ÖKOSTATION Bio für Kids

Angehört 100 Freiburger Schulen dem Thema „Ökologische Ernährung“ 2010-2013

Kinder und Jugendliche sollen sich gesund ernähren und erfahren, dass sie mit ihrem Konsumverhalten entscheidend die Umwelt von morgen gestalten. Hierzu wird es als zielführend erachtet, sie für den Verzehr von regionalen und ökologisch erzeugten Produkten zu sensibilisieren und zu gewinnen.

Aus diesen Motiven heraus entstand die Idee ein Modellprojekt „Bio for Kids“ ins Leben zu rufen. Ziel war und ist die Einführung von bzw. die Umstellung auf ökologisch erzeugte Lebensmittel in der Schulverpflegung im Rahmen von G 8 und Ganztagschulen voranzubringen. Die Wahl für das Modellprojekt fiel auf die Wentzinger Schulen, weil dort ein Mensaneubau (in Passivbauweise) in Entstehung war und so von Beginn an vorgenannte Ziele in ein Gesamtkonzept eingebunden und umgesetzt werden konnten. Hinzu kam die

Nähe zur Ökostation mit ihren weitreichenden Erfahrungen in der Umweltpädagogik, insbesondere in der Ernährungspädagogik, die es in das Projekt einzubinden galt. Mit der Projektkoordination wurde das Umweltschutzamt beauftragt.

2. Projektbeschreibung

Durch die Umstellung des 9-jährigen Gymnasiums auf 8 Jahre (G8) und die Einrichtung von Ganztagschulen muss der Schulträger (vorliegend die Stadt Freiburg) an seinen Schulen einen Mittagstisch anbieten.

2.1 Ziel

Der an den Schulen angebotene Mittagstisch konkurriert einerseits mit Schnellimbissen, Fast Food etc. (wie Döner und MC-Donald) um die Ecke. Andererseits sind immer mehr Kinder und Jugendliche übergewichtig und fehlernährt (zu viel, zu süß, zu fettig etc.), mit der Folge einer massiven Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten. Das Verbraucherministerium in Berlin schätzt den volkswirtschaftlichen Schaden durch Fehlernährung auf 75 Mrd. Euro pro Jahr.

Deshalb hat sich die Stadt Freiburg zum Ziel gesetzt, an den Schulen ein kind- und jugendgemäßes Essen, das gesund ist und schmeckt anzubieten. Dazu gehört, dass mindestens 50% ökologisch produzierte Ware aus der Region zum Einsatz kommt und über den Tresen geht. Hierfür soll ein lokaler Caterer oder Koch gewonnen werden. Gleichzeitig sind die Kantinen so attraktiv zu gestalten, dass die SchülerInnen gerne dorthin gehen (es ist muss „en Vogue“ sein, in die Mensa zu gehen).

Ziel ist es ebenfalls, dass nach Projektende mindestens 1/3 der Schüler, die am Nachmittag Unterricht haben, am schulischen Mittagstisch (gefördert auch durch eine sozialverträgliche Preisgestaltung) mit Freude teilnehmen.

2.2 Vorgehen

Modellhaft wurde das Projekt an den **Wentzinger Schulen (beim Wentzinger Gymnasium kommen ca. 25% der SchülerInnen von außerhalb des Stadtkreises, aus den Landkreisen BHS und EM)** umgesetzt. Mit den hier gemachten Erfahrungen soll das dann erprobte Konzept auf weitere Schulen - möglichst flächendeckend - ausgedehnt werden. An den Wentzinger Schulen werden ca. 1550 SchülerInnen unterrichtet. In unmittelbarer Nachbarschaft in fußläufiger Entfernung befinden sich die Paul-Hindemith-Schule mit ca. 270 SchülerInnen und die Gerhart-Hauptmann-Schule mit ca. 280 SchülerInnen, so dass insgesamt ein **Potenzial von 2100 Schülern** für den Mittagstisch vorhanden ist. Ziel ist es, dass möglichst viele der SchülerInnen am Mittagstisch teilnehmen.

Abweichend von bisherigen Mensa-Planungen einschließlich Kücheninfrastruktur galt es folgende neue Wege zu beschreiten:

- zur Qualitätssicherung geeignete AnbieterInnen aus der Region für die Anlieferung von regional und ökologisch erzeugten Lebensmittel zu finden und vertraglich zu binden
- einen Caterer bzw. Koch zu finden, der aus diesen Zutaten einen schmackhaften, den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen entsprechenden Mittagstisch zubereitet
- schülerInnengerechte Menüs zu entwickeln mit freier Komponentenwahl durch die MensabesucherInnen
- den SchülerInnen durch geeignete pädagogische Aktionen (Information über bewusste und gesunde Ernährung, spielerische, akzeptanzfördernde Aktionen, etc.) den schulischen Mittagstisch schmackhaft zu machen
- durch geeignete Projektarbeit das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung zu schärfen und die Schüler zur Teilnahme am Mittagstisch zu animieren
- Eltern über die sinnvolle, gesundheits- und konzentrationsfördernde Wirkung und soziale Kompetenz fördernde Wirkung eines regelmäßigen Mittagstischs zu informieren mit dem Ziel, eine breite Unterstützung seitens der Elternschaft sicher zu stellen

- Ideen, Vorstellungen der SchülerInnen zur Gestaltung des Interieurs der Mensa (Mensen) im Unterricht (z.B. Kunstunterricht) oder im Rahmen von Projektarbeit entwickeln zu lassen und soweit als möglich umzusetzen zur Erhöhung der Identifikation mit ihren Räumlichkeiten
- Vorschläge zur Schaffung von „sozial verträglichen Mensa-Preisen“ zu erarbeiten.

2.3 Umfang

Das Projekt wurde mit dem Schuljahr 2008/2009 begonnen und im Schuljahr 2010/2011 zu Ende geführt.

Es wurden Einrichtungen und Institutionen, die im Bereich Ernährung und Pädagogik aktiv sind, eng in das Projekt eingebunden. Hierzu hat die Stadt Freiburg die Ökostation mit pädagogischen Begleitmaßnahmen zu ökologischer und regionaler Produktion und zur Abfallvermeidung beauftragt.

Weiterhin konnte eine Studentin der Hochschule Albstadt - Sigmaringen für die wissenschaftliche Begleitung in Form einer Bachelor Thesis gewonnen werden.

2.4 Ökologische Wirkung

Durch den Einsatz von regional erzeugten Produkten werden die Transportkilometer je Produkt verringert; kurze Transportwege reduzieren den Kraftstoffverbrauch, aber auch die sonstigen mit dem Kraftfahrzeug verbundenen Emissionen.

Durch den Einsatz von nach ökologischen Kriterien erzeugten Lebensmitteln werden bei der Produktion keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel eingesetzt. Boden- und Grundwasserbelastungen auf den Produktionsflächen werden hierdurch verringert.

Durch die angestrebte freie Komponentenwahl bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten, verbunden mit der Selbstbestimmung hinsichtlich der Portionierung der Mahlzeiten, ist von

einem äußerst geringen Speiserestaufkommen auszugehen. Abfall und mit seiner Weiterbehandlung verbundene Emissionen werden hierdurch minimiert bzw. vermieden.

Gelingt es, einen ansprechenden Mittagstisch mit guten, nach ökologischen Kriterien erzeugten regionalen Produkten zu fairen Preisen anzubieten, ist es wahrscheinlich, dass der Konsum regionaler, ökologisch erzeugter Produkte über die Schule hinaus in den privaten und beruflichen Bereich ausstrahlt und es dadurch zu einem Multiplikatoreffekt kommt mit den genannten positiven Auswirkungen auf die Schutzgüter Klima, Boden, Wasser sowie auf Arten und Biotope.

2.5 Übertragbarkeit

Die Übertragbarkeit der Erfahrungen aus dem Projekt an der Wentzinger Schul-Mensa auf andere Schulen mit Mittagsverpflegung ist nicht nur für das Stadtkreisgebiet sondern vielmehr überregional gegeben. Die Beispielwirkung soll darüber hinaus auch für Kantinen außerhalb der Schulverwaltung Signale setzen. Erhöhte Aufmerksamkeit kann durch entsprechende Öffentlichkeitsarbeit bzw. durch das Angebot von Besichtigungen des Schulprojektes erzielt werden. Dieser Ansatz entspricht den Aalborg Commitments.

Vorgelegt wurde das Modellprojekt im Rahmen des Seminars »Nachhaltige Ernährung an Schulen – Chancen für Gastronomie und Lebensmittelhandwerk« am 08.09.2008 am Wentzinger Gymnasium Freiburg.

Am 05.11.2009 besuchte eine Delegation des Fürstenberg-Gymnasiums Donaueschingen das Wentzinger-Gymnasium zum Erfahrungsaustausch. Das Wentzinger Modellprojekt stieß auf so großes Interesse, dass dieses Projekt Eltern und Lehrern am 14.01.2010 im Fürstenberg-Gymnasiums Donaueschingen vorgestellt wurde.

Ebenso wurde das Modellprojekt beim vom Institut für Urbanistik organisierten 14. Deutschen Fachkongress der kommunalen Energiebeauftragten am 27. und 28. April 2009 in Münster zusammen mit der Passivhausbauweise der Mensa vorgestellt.

Im Spätjahr 2010 besuchten Bundestagsabgeordnete von Bündnis 90/Die Grünen die Ökostation und die Wentzinger Mensa. Sie waren höchst angetan vom Aufbau und der Umsetzung des Modellprojektes. TV Südbaden berichtete über diesen Besuch.

Im März 2011 hat sich eine Gruppe von Vertretern der japanischen Verwaltung über die Schulverpflegung in Freiburg und das Modellprojekt an den Wentzinger Schulen informiert. Die Gäste waren von diesem Projekt sehr begeistert.



Delegation von verschiedenen japanischen Verwaltungseinrichtungen

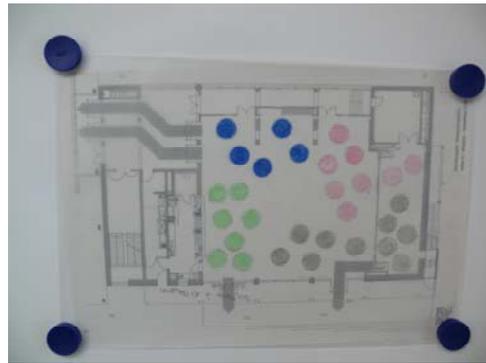
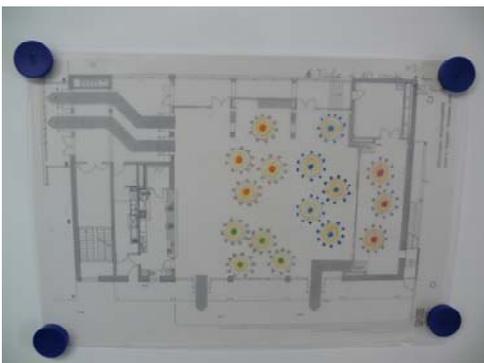
3. Projektverlauf

3.1 Schülerbeteiligung

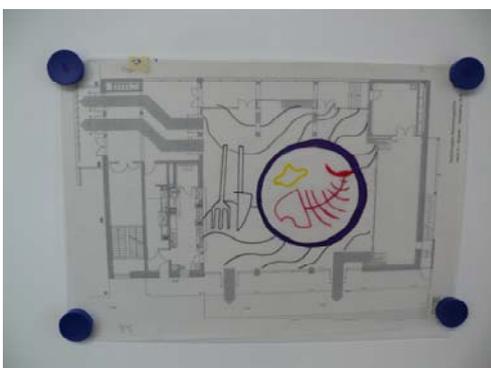
Von Anfang an wurde auf eine intensive Schülerbeteiligung (Partizipation) gesetzt. Davon wurde vorrangig eine dauerhafte Identifikation der SchülerInnen mit der neuen Schul-Mensa erwartet.

3.1.1 Gestaltungsvorschläge innen und außen

Um attraktive, von den Schülern angenommene Räumlichkeiten zu erhalten, wurde im Kunstunterricht die Inneneinrichtung und Bestuhlung diskutiert und von den Schülern Entwürfe entwickelt.



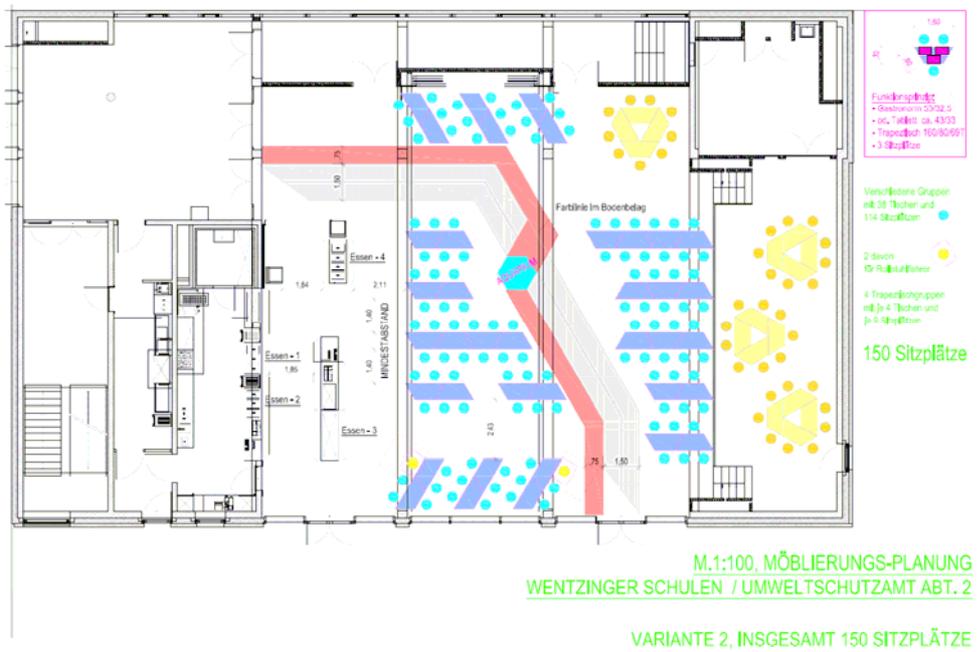
Schülerentwürfe Bestuhlungsvarianten



Schülerentwürfe Bodengestaltung (konnte nicht umgesetzt werden)

Die von den Schülern im Kunstunterricht entworfenen Bestuhlungsvarianten mündeten in eine Bestuhlung mit Trapez-tischen.

Von den Schülern wurden kleine, runde Sitzgruppen gewünscht. Dies konnte mit Trapezförmigen Tischen umgesetzt werden und damit konnten auch die Ansprüche anderer Nutzungen (Theateraufführungen, Musikkonzerte etc.) abgedeckt werden.



Umsetzung der Vorstellung der Schüler angepasst an Anforderungen durch weitere Nutzungen der Mensa (Konzerte, Theateraufführungen etc.)

Der Außenbereich wurde ebenfalls durch Aufstellen von vandalismusresistenten, stabilen und schweren Holzbänken attraktiv gestaltet, so dass die Schüler bei schönem Wetter auch im Freien ihren Mittagstisch einnehmen können. Hierzu gehört ebenfalls ein Abfallkonzept, das mit 3 witterungsbeständigen Containern für Papier-, Plastik- und Restmüll umgesetzt wurde.



Außenbereichsgestaltung

3.1.2 Qualitätszirkel

An den Wentzinger Schulen wurde ein Qualitätszirkel eingerichtet. In diesem Qualitätszirkel sind Schülerschaft, Lehrerschaft, Mensabetreiber, Elternschaft und der Schulträger vertreten. Die Aufgaben des Qualitätszirkels, der anlassbezogen zusammentrifft, bestehen darin

- einen dauerhaften meinungs- und Erfahrungsaustausch zwischen den verschiedenen Gruppierungen zu gewährleisten
- darauf zu achten, dass die in der Caterer-Ausschreibung festgeschriebenen Vorgaben eingehalten werden
- eventuell auftretende Probleme zügig einer Lösung zuzuführen.

3.1.3 Informations- und Werbe-Flyer

Um sowohl bei Schülern und Eltern als auch beispielgebend an anderen Schulen für ein gesundes Schulessen und die Mensa zu werben, wurde ein Informations- und Werbe-Flyer erstellt. Damit sich die SchülerInnen mit der Mensa identifizieren, wurde mit Ihnen gemeinsam im Deutschunterricht ein Flyer-Konzept erarbeitet. Der ansprechendste Entwurf wurde ausgewählt und von einem Schüler in Zusammenarbeit mit dem Umweltschutzamt bis zur Druckreife gestaltet und in Druck gegeben.



Was benötigt man für den Mensabesuch?
Für ein gesundes Essen braucht man nur einen Chip, der im Sekretariat der jeweiligen Schule zu erhalten ist. Der Chip kann zu Hause durch eine Überweisung aufgeladen werden. Dieser Chip ermöglicht es SchölerInnen und SchölerInnen aus Familien mit geringem Einkommen das Mittagessen zum Preis von einem Euro zu erhalten.

Lebensraum Mensa
Damit Lernen erfolgreich sein kann, sind neben einem gelungenen Unterricht auch gute soziale Rahmenbedingungen, ein angenehmes Umfeld und eine perfekte Infrastruktur hilfreich.

Kontakt

Wentzinger Gymnasium
Falkenbergstraße 21
79110 Freiburg
Tel: 0761 201-7700
www.wentz.fr.schule-bw.de

Wentzinger Realschule
Falkenbergstraße 21
79110 Freiburg
Tel: 0761 201-7821
www.wentzinger-rs.de

Paul-Hindemith-Schule
Am Hügel 5
79110 Freiburg
Tel: 0761 201-7540
www.paul-hindemith-grundschule.de

Amt für Schule und Bildung
Hoflino Mittagstisch
Tel: 0761 201-2355

Fit für die Schule
Wentzinger Mensa

Freiburg



Was essen die Schüler in der Mittagspause?
Wie wäre es mal als Alternative zu Pizza, Döner und Croissant mit einem leckeren, gesunden Essen nach eurem Geschmack in der Wentzinger Mensa?
Egal ob Fleischliebhaber, Vegetarier oder Suppenkasper - für jeden ist etwas dabei!

Das Essen kann an der Nudel-/Salatbar und mit tagewechselnden Hauptgerichten selber zusammengestellt werden.
Für Desserts ist natürlich auch gesorgt. Das ist möglich, da die Essensausgabe auf dem „Free Flow System“ basiert.

„Free Flow“ nennt man das Ausgabesystem, das aus Theken besteht, zwischen denen man sich frei bewegen und sich seine Speisenkomponenten selbst zusammenstellen kann.

Es ist bewiesen, dass ein gesundes, ausgewogenes Essen die Leistungsfähigkeit und Konzentration erhöht.

Angebot
Täglich stehen drei frische Gerichte zur Auswahl:
Menü 1: Reichhaltiges Menü mit Fleisch aus der Region und frei wählbaren Beilagen, dazu ein selbst zusammengestellter Salat oder Gemüse.
Menü 2 (BIO): Reichhaltiges, vegetarisches Menü in BIO-Qualität, dazu ein selbst zusammengestellter Salat oder Gemüse.
Pasta-Gericht (BIO): Täglich wechselnd.
Beilagensteller: Eine Auswahl an Beilagen, Gemüse und Soßen stehen zur Selbstkombination bereit.
An der Salatbar: Großes Angebot an frischen Salaten wie Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Krautsalaten, Oliven, Zwiebeln und feinsten Saucen.
Desserttheke: Täglich neue Dessertvariationen.
Getränke: Kostenloses Tafelwasser zu jedem Menü, sowie eine große Getränkebar.
Täglich gibt es frisches Obst aus der Region.

Qualität

- ausgewählte Produkte von regionalen Lieferanten - teilweise in BIO-Qualität
- flexible und individuelle Auswahl
- abwechslungsreiche Küche
- traditionelle und moderne Rezepturen
- dokumentiert auf Qualitätskarten
- saisonaler Speiseplan

Zubereitung

- „Cook & Chill“-Verfahren
- schonende Gärung der Speisen, dadurch kaum Verlust von wichtigen Nährstoffen und Vitaminen

Garantie für hohe Qualität
Ein Qualitätszirkel, bestehend aus SchölerInnen, LehrerInnen, Eltern und dem Caterer kümmern sich um sämtliche Angelegenheiten rund um die Mensa.

Mensa Werbe-Flyer

3.2 Ausgewählte Aktionen

Um möglichst viele SchülerInnen für den Mittagstisch zu gewinnen und um die Attraktivität der Mensa zu steigern und dauerhaft zu erhalten, wurden und werden regelmäßig Akzeptanz fördernde Aktionen an den Schulen und außerhalb der Schulen durchgeführt. Ein wichtiger außerschulischer Partner ist die Ökostation Freiburg, die mit ihrem umwelt- und insbesondere naturpädagogischen Ansatz den Schulen reizvolle außerschulische Lernangebote bieten kann. Im Rahmen des Modellprojektes wurden von dort zahlreiche Projekt begleitende Angebote und Aktionen initiiert, die eine große Nachfrage bei den Freiburger Schulen auslöste und selbst in die benachbarten Landkreise auf Interesse stieß.

3.2.1 Apfelaktion

In mehreren Unterrichtspausen wurden an den Wentzinger Schulen Apfeltestessen angeboten. Die SchülerInnen hatten Gelegenheit verschiedene Apfelsorten zu probieren und diese zu bewerten. Parallel dazu bot die Ökostation für die Schulen eine Exkursionseinheit zu Streuobstwiesen an bzw. stellte mit Schülerinnen und Schülern in der Ökostation Apfelsaft her.



Apfelaktion 2010

3.2.2 Tofumobil auf dem Schulhof



In Zusammenarbeit mit der Firma Life Food Taifun wurde an zwei Tagen Tofu-Workshops für Schulklassen in der Ökostation organisiert. Dabei ging es um die praktische Tofuherstellung und um die Themen vegetarische Ernährung und Klimaschutz. Tags darauf bauten Azubis der Firma Life Food auf dem Platz vor der Mensa ihr Tofu-Mobil auf, sodass Schüler in den Pausen gebratenen Tofu verkosten konnten. Der Caterer hatte an diesem Tag ein Tofugericht auf seine Speisekarte gesetzt. Die Kooperation mit Taifun wurde 2011 fortgesetzt. Das Unternehmen plant wieder einen „Food Experience Day“ für Schulklassen. (Siehe auch beliegende SojaFolien_Ökostation.pdf).

3.2.3 Aktionswoche „Bunter Teller“

Eine Woche lang wurde – um gerade in der Anfangszeit den gesunden Mittagstisch in der neuen Mensa in den Köpfen der Schülerschaft präsent zu erhalten - zusätzlich zum Caterer-Angebot täglich ein „buntes“ Gericht vor den Augen der Schüler zubereitet und zum normalen Essenspreis ausgegeben. Diese Aktion fand großen Zuspruch, vor allem der „Wentzinger Power Wrap“ war umgehend ausverkauft.



Bleib fit is mit

**Januar-Aktion „Bunter Teller“
in der Wentzinger Mensa
von Montag, 24. bis Donnerstag, 27.**

**Zusätzlich zu unserem AVANTI Angebot
überraschen
die Köche des GenussVoll Teams mit**

Montag	→	Bunter Wok-Pfanne und gelbem Duftreis
Dienstag	→	Möhrenburger, Spirelli und fruchtiger Curryrahmsauce
Mittwoch	→	Polentakugeln, pfannengerührtem Gemüse, Tomatensauce und Käsechips
Donnerstag	→	„Wentzinger Power Wrap“ – wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch



Aktion „Bunter Teller“

3.2.4 Kochworkshop

Das Thema regionale Produkte und ökologische Komponenten bei der Essensverpflegung soll vom Modellprojekt ausstrahlend, Eingang in möglichst viele Kantinen auf Stadtgebiet finden. Hierbei war hilfreich, dass in jüngster Vergangenheit regelmäßig in der Presse über vegetarische Küche, hohen Fleischverbrauch, gesundes bzw. ungesundes Essen, nicht zuletzt im Zusammenhang mit der Klimaschutzdebatte, berichtet wurde. Zudem befasste bzw. befasst sich die Presse zunehmend mit dem Thema Übergewicht bei Kindern.

Deshalb wurden Köche städtischer Schulen, Kantinen und darüber hinaus im Rahmen des Modellprojektes Wentzinger Mensa zu einem Kochworkshop zu den Themen regionale Produkte, vegetarische Angebote und ökologische Komponenten in der Verpflegung eingeladen. Der Workshop fand an 3 Mittwochnachmittagen statt.

Für die Leitung und Durchführung des Workshops konnte Frau Elke Adam-Eckert, Gourmetköchin, UGB, Fachberaterin für Säuglings- und Kinderernährung, UGB, Gesundheits-trainerin für Ernährung, UGB, e-mail: www.genuss-voll.de engagiert werden.

Im Workshop kam es zu einem angeregten Wissens- und Erfahrungsaustausch, sodass alle TeilnehmerInnen wichtige Anregungen in ihre Kantinen mitnehmen konnten.

Insgesamt nahmen am Workshop 14 Köchinnen und Köche teil.

3.2.5 Projektstage in der Ökostation

Neben den Aktionen an den Wentzinger-Schulen wurden von der Ökostation im Auftrag der Stadt Freiburg regelmäßig Aktionen außerhalb der Schule, in der Ökostation oder in Form von Exkursionen zu regionalen Öko- Betriebe angeboten, und zwar für alle interessierten Schulen auf Stadtgebiet.

Diese Aktionen sind ausführlich in beiliegenden Berichten der Ökostation beschrieben.



3. Erlebnis Bauernhof

Die Ökostation vermittelt und organisiert Exkursionen zu Biohöfen, Gärtnereien oder verarbeitenden Betrieben. Auf Wunsch begleiten wir die Schulklassen oder helfen bei der Vor- und Nachbereitung. Rufen Sie uns an!

Exkursionsziele (Beispiele):

- Demeterhof Hiß, Groos, Eichstetten: Forschungsprojekte für SchülerInnen, Gemüsegärtnerei, Kuhstall und Käseerei
- Naturerlebnispark Mundenhof: Ackerbau, Begegnung mit einer Mutterkuhherde
- Hochburg bei Emmendingen: Rinder, Hühner, Schweine u. a.
- Gärtnerei Neuland, Bollschweil: Gemüse- und Obstbau
- Dachswanger Mühle: Sojaanbau, Getreidemühle

Weitere Projektpartner:

Ziegenhof Zastler Oberried, Thaddäushof Kirchzarten, Melcherhof Buchenbach, Gärtnerei Distel Kiechlingsbergen, Klosterhof Gundelfingen, Schambachhof Bötzingen, Firma Life Food, Südhof Denzlingen, Kunzenhof Freiburg, Häusemaierhof Buchenbach, NABU Kaiserstuhl, Zahner Feinkost, Breisgaumilch.

Infos:

- **Treffpunkt:** direkt am Hof / am Betrieb
- Alle Betriebe sind mit **ÖPNV** erreichbar (z. T. Fußmarsch einplanen)
- **Anfahrtsbeschreibung** bei Ökostation anfordern
- **Zeitdauer** inkl. Anreise: 4-5 h
- **Kosten:** ca. 3-5 € pro Besichtigung und SchülerIn

4. Was bietet die Ökostation sonst noch?

Wir kommen auch an Ihre Schule: z. B. für ein Kartoffelprojekt im Schulgarten oder zum Bepflanzen einer Kräuterspirale. Unser Team aus GärtnerInnen, PädagogInnen, einer Ökotchologin und einer Agrarwissenschaftlerin berät Sie gern.

Auskunft & Anmeldung

Ökostation Freiburg
Falkenbergerstr. 21b
79110 Freiburg
Tel. 0761 892333 / Fax 0761 807520
Mail: info@oekostation.de
www.oekostation.de

Träger der Ökostation:
BUND Regionalverband
Südlicher Oberrhein –
Aktion Umweltschutz e.V.



Wegbeschreibung

Mit dem Bus Linie 10, Richtung Paduaallee, Haltestelle Falkenbergerstraße. Mit der Straßenbahn Linie 1 Richtung Landwasser, Haltestelle Betzenhauser Torplatz, dann zu Fuß durch den Park am See entlang in Richtung Aussichtsturm (ca. 15 min) zu Fuß.

Freiburg
IM BREISGAU

In Zusammenarbeit mit der Stadt
Freiburg im Breisgau



Das Projekt der Stadt Freiburg zur pädagogischen Begleitung der Mensaeinführung an den Wentzinger Schulen wird gefördert durch den Innovationsfonds Klima- und Wasserschutz der badenova



Angebote für Freiburger Schulen zum Thema
„Gesunde Ernährung“

Layout: Nilsch Presschoff | Fotos: Ökostation



Bio für Kids

Gesundes Essen hält Körper und Geist fit und sorgt für gute Laune! Selbstgepflückte knackige Äpfel, Karotten oder Kräuter aus dem Schulgarten, selbst gebackene Pizza – wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen? Kinder und Jugendliche mögen nicht nur Pommes mit Majjo. Ihnen schmeckt auch frische, natürliche Kost, vor allem wenn sie die Zutaten selbst angebaut oder geerntet, geschnippelt und zubereitet haben.

In Kooperation mit der Stadt Freiburg bietet die Ökostation pädagogische Module zur gesunden Ernährung an, die von Freiburger Schulklassen verschiedener Altersstufen gebucht werden können: Projektstage in der Ökostation, Exkursionen zum Bauernhof, zu verarbeitenden Betrieben, in die Gärtnerei oder Aktionen im Schulgarten.

Praxisnah und vor Ort erfahren die SchülerInnen woher die Lebensmittel kommen, wie sie angebaut, verarbeitet und vermarktet werden, bis sie auf dem Teller landen. Beim gemeinsamen Kochen und Zubereiten kommen Kinder und Jugendliche auf den Geschmack und erfahren, dass Essen ein Genuss sein kann und – eine Einladung zum Schlemmen statt Schlingens!

1. Projektstage in der Ökostation

Die SchülerInnen lernen saisonale und regionale Nahrungspflanzen kennen. Sie verarbeiten und verkosten sie. Je nach Jahreszeit und Wunsch besteht die Wahl zwischen folgenden Schwerpunktthemen:

- **Gesundes Frühstück ohne Verpackung:** Obst, Gemüse und Milchprodukte mit allen Sinnen erleben, Getreideflocken quetschen, Getränke vergleichen und beurteilen, eine Pausenmahlzeit zusammenstellen. Wie kann ich Verpackungen vermeiden?
- **Kräuter und Nahrungspflanzen aus dem Garten:** Verschiedene Pflanzen im Biogarten kennenlernen und die Grundlagen des Bioanbaus erfahren. Je nach Jahreszeit etwas ernten, verarbeiten und verkosten. Kräuterpflänzchen eintopfen. Was sind regionale und fairtrade Produkte?
- **Vom Korn zum Brot:** Getreide als Grundnahrungsmittel und Teil einer gesunden Ernährung kennenlernen, Brotvergleich, Getreidekörner bestimmen, Mehl mahlen, Flocken quetschen, Crunchy herstellen oder Brötchen backen.
- **Apfelsaft pressen:** Verschiedene Apfelsorten testen, Streuobstwiese und ihre Bedeutung für den Naturschutz kennenlernen, Apfelsaft herstellen, Saftvergleiche, umweltfreundliche Getränkeverpackungen. (September bis November)

Klasse 1-8 | Als Projekttag (3h) oder als Grünes Klassenzimmer (1½h) möglich | **Kosten pro Schüler:** Projekttag 3,- €
Grünes Klassenzimmer 2,- €

2. Soja - Powerbohne mit Zukunft

Was hat vegetarische Ernährung mit Klimaschutz zu tun? Am Beispiel Sojabohne erfahren die SchülerInnen, was nachhaltiges Wirtschaften bedeutet und wie man mit dem eigenen Konsum zu einer ökologisch und sozial verträglichen Welt beitragen kann. Das Projekt hat zwei Teile:

1. Unterrichtseinheit in der Schule: Einführung in die Themen vegetarische Ernährung und Fleischkonsum, ökologische, ökonomische und soziale Auswirkung des Futtermittelbaus weltweit. (1½h)
2. Exkursion: Zu einem Sojabauern, z. B. Dachswanger Mühle, zur Firma Life Food oder zum Workshop Tofu-Herstellung in die Ökostation. (ca. 3h)

Klasse 8-10 | **Kosten pro Schüler:** in der Schule kostenlos, Exkursionen ca. 3,- €

„Food Experience-Day“

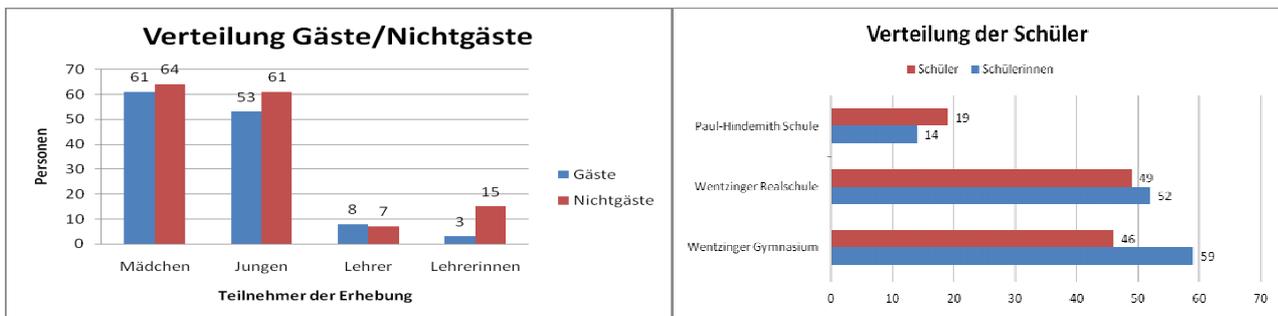
Die Firma Life Food – Taifun Tofuprodukte lädt am 24. Juli 2009 von 8-15 Uhr zum Tag der offenen Tür für Schüler der Kl. 7-11 ein. Betriebsführungen und Workshops rund ums Thema „Gesunde Ernährung“ stehen auf dem Programm.

Dauer: ca. 2,5 Std. | **Veranstaltungsort:** Life Food GmbH, Bebelstr. 8, 79108 Freiburg (Industriegebiet Hochdorf)
Anmeldung (unbedingt erforderlich): info@taifun-tofu.de oder Tel. 0761-152100 | **Kosten pro Schüler:** kostenlos

3.3 Monitoring und Evaluierung im Sinne von Projektsteuerung

(Quelle: Bärbel Mutzel-Kühnle, 2010, Untersuchungen zur Gästezufriedenheit und zu den Gründen für die Nichtteilnahme an der Wentzinger Mensa, Bachelor Thesis an der Fakultät Life Sciences der Hochschule Albstadt-Sigmaringen)

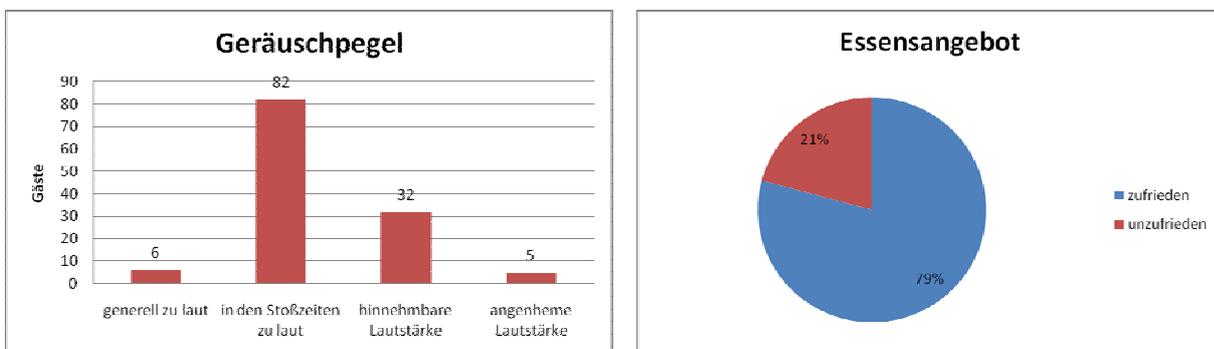
Während der Projektlaufzeit wurde im Jahr 2010 eine Bachelor Thesis angefertigt. Thema war die Untersuchung der Gästezufriedenheit bzw. die Gründe, nicht am Mittagstisch in der Mensa teilzunehmen. Hierzu wurden insgesamt 272 Personen beiderlei Geschlechts und unterschiedlichen Alters befragt. Im Folgenden werden Auszüge aus der Bachelor Thesis dargestellt.



Quelle: Mutzel-Kühnle, 2010

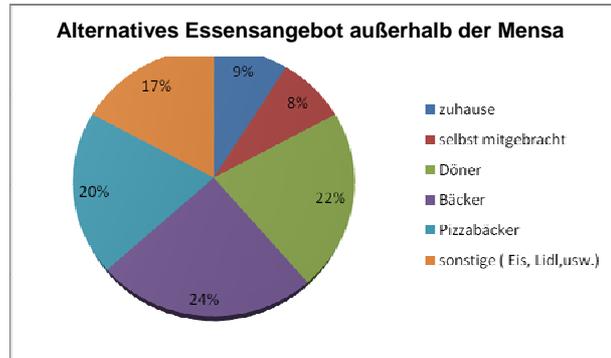
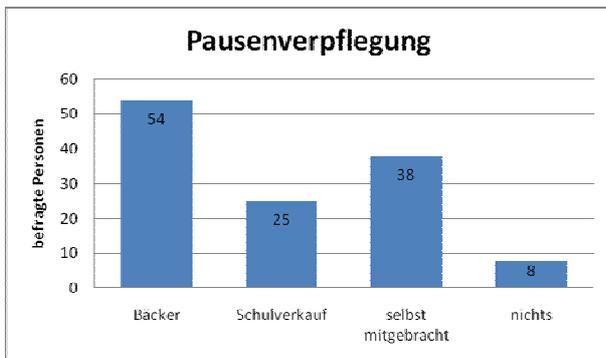
Die Mehrzahl der Gäste (63%) ist mit der Einrichtung zufrieden. Allerdings wird bemängelt, dass der Geräuschpegel zu den Stoßzeiten oft zu hoch ist.

Mit dem Essensangebot sind 80% der Gäste zufrieden.



Quelle: Mutzel-Kühnle, 2010

Die folgenden beiden Grafiken verdeutlichen, dass es in der Umgebung der Mensa ein vielfältiges Konkurrenzangebot gibt, dem sich der Caterer stellen muss. Dieses Angebot wird von den Schülerinnen und Schülern auch genutzt. Die Grafiken geben die Antworten der SchülerInnen wieder, die die Mensa nicht besuchen.



Quelle: Mutzel-Kühnle, 2010

Einige Kritikpunkte, die während der Untersuchung geäußert wurden, konnten bereits während der Modellphase verbessert werden. So konnten die Wartezeiten bei der Essensausgabe durch gestaffelte Mittagspausen (unterschiedlicher Unterrichtsschluss) beträchtlich verkürzt werden. Des Weiteren wurden die Ausgabetheken optimiert (Zugang von zwei Seiten) und im Freien wurden vandalismussichere Sitzgelegenheiten angebracht, die von den Schülerinnen und Schülern bei schönem Wetter rege genutzt werden.

Ebenso konnte der Lärmpegel durch Abtrennungen mit Blumenkübeln, eine Zusammenführung der jungen SchülerInnen und Einsatz von Betreuungspersonal verringert werden.

Auch wurde der Wunsch nach einem verbesserten Getränkeangebot geäußert. Diesem wurde durch die Beschaffung eines Standkühlschranks durch den Caterer nachgekommen.

4. Evaluation/Ergebnis

4.1 Qualitätszirkel

Die Einrichtung eines Qualitätszirkels, in dem alle vom Mittagstische betroffenen Gruppierungen vertreten sind, hat sich als hilfreich erwiesen. Die kurzfristige Behebung kritischer Punkte kann hierdurch durch das Zusammenwirken der unterschiedlichen Gruppierungen (Schüler-, Eltern-, Lehrervertreter, Schulträger und Caterer ...) geleistet werden. Ebenso können sich die VertreterInnen über ökonomische, ökologische und pädagogische Aspekte gesunder Ernährung austauschen und um Verständnis für die jeweiligen Interessen werben.

4.2 Abrechnungsverfahren

Das von der Schulverwaltung eingeführte Abrechnungsverfahren über das Chip-System hat sich im Grundsatz bewährt. Die derzeitige Version weist allerdings für das in der Wentzinger Mensa gewählte Ausgabesystem (freie Wahl, Free-Flow, keine Voranmeldung) noch etliche Mängel auf. Schulträger und Software-Anbieter arbeiten kontinuierlich an einer Verbesserung des Systems und an einer ausgewogenen Berücksichtigung der Wünsche des Caterers (Schneller Abruf, wie viele Schüler bereits an diesem Tag zum Essen gekommen sind um abschätzen zu können, wie viele noch kommen werden, etc.) und der Elternschaft.

4.3 Ergebnis aus Sicht des Caterers

Die Abläufe in einer Schulmensa sind anders als in der klassischen Gemeinschaftsgastronomie. Verfahren aus der Erwachsenengastronomie können nicht unbedingt übernommen werden. Da die SchülerInnen eigenen Essensentscheidungen treffen, muss das Angebot insgesamt der gesamten Schüलगemeinschaft (jungen und älteren SchülerInnen) gerecht werden. Ist dem nicht so, wird auf die genügend vorhandenen Alternativen (Bäckereien, Tankstellen, Döner-Buden etc.) in unmittelbarer Umgebung zur Wentzinger Mensa ausgewichen. Wenn das Angebot stimmt, wird es neben der Schülerschaft auch von der Lehrerschaft, den Hausmeistern und ggf. auch von Teilen der Elternschaft oder von MitarbeiterInnen der Ökostation angenommen, was sich kommunikationsfördernd auswirkt.

Viele SchülerInnen genießen das Essen und Ambiente der neuen Mensa. Leider gibt es einige Wenige, die die Einrichtung und die Dekorationen nicht schätzen und malträtiert, so es nur, um angestaute Aggressionen abzubauen. Das führt zu verbogenen Gabeln oder zerpfückten Tischdekorationen, wobei gruppendynamische Prozesse das Ihrige dazu beitragen. Einige erachten es auch nicht als notwendig, Ihre Tablettts vom Tisch abzuräumen, wieder andere schmeißen mit Essen umher. Das gemeinsame Essen von Schülergruppen mit Lehrerinnen/Lehrern und vermehrtes Betreuungs-/Aufsichtspersonal könnte dieser Problematik Abhilfe schaffen.

In der Mensa herrscht oftmals ein hoher Lärmpegel und ein „Gewusel“, was nach einem langen Schulvormittag jedoch normal ist. Der hohe Lärmpegel rührt auch daher, dass sie als Multifunktionsraum genutzt wird. Für Konzert- und Theateraufführungen wird eine gute Akustik benötigt, die sich beim Mittagessen eher negativ auswirkt. Trotzdem oder gerade deshalb haben alle Mitarbeiter viel Spaß an der Arbeit in der Wentzinger Mensa.

Auf Grund der Auseinandersetzung mit einer gesunden und schmackhaften Schülerverpflegung im Rahmen des Modellprojektes hat der Caterer eine andere, intensivere Wahrnehmung auf Lebensmittel und Verpflegung bekommen. Das Einkaufsverhalten hat sich verändert. Es hat ein Umdenkungsprozess stattgefunden und der Caterer hat für sich eine eigene Philosophie des Caterings entwickelt. Er ist überzeugt von seinem Konzept und davon, dass es dafür einen Markt gibt. Er hat sich auf die Schülerverpflegung konzentriert, es macht Spaß für dieses Klientel zu kochen und er sieht die Kinder und Jugendlichen als seine Kunden und firmiert nun unter „Kinderleicht genießen Catering GmbH“. Ziel ist es, ein (kinder-) leichtes Essen anzubieten, das es allen kinderleicht macht, hier den Mittagstisch zu genießen.

Gemüse und Salate werden aus der Region vom Bio-Hof Dinkelberg in Schopfheim bezogen. Diese Einrichtung hat als Ziel

- die Stärkung der Sozialtherapie, Bildung, Kultur und Wissenschaft im Bereich des ökologischen Landbaus und
- die Förderung von ökologischer Landwirtschaft im Südschwarzwald und auf dem Dinkelberg.

Fleischgerichte kommen ebenfalls vom regionalen Metzger.

Um die Mensa dauerhaft attraktiv zu erhalten, werden immer wieder Aktionstage angeboten. Demnächst gibt es einen Pizza-Tag, an dem 7 – 8 verschiedene kleine Pizzen angeboten werden, auf Vollkorn- oder normalem Teig, mit regionalen und Bio-Produkten belegt. Vier Wochen später ist ein Burger-Tag geplant und ein wöchentlicher vegetarischer Tag hat sich auch bereits eingebürgert → Donnerstag ist VeggieTag.

Ein typisches Wochenmenü

Menübestellung						Mein Profil						zur Kasse						Kontohistorie						Bestellhistorie																							
Willkommen Schach, Peter												Kontostand: 23,60 €												Logout												Online: 46											
Kasse		Montag, 12. September		Dienstag, 13. September		Mittwoch, 14. September		Donnerstag, 15. September		Freitag, 16. September		Speiseplan		WS PHS		Woche: 37																															
		Menü1 (3,90€)		Menü1 (3,90€)		Menü1 (3,90€)		Menü1 (3,90€)		Menü1 (3,90€)																																					
		knusprige Rinderfinkadelle an Tzaziki-Soße mit Reis		gebratenes Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce dazu Bauernspätzle		pikantes Gyrosgeschnetzeltes von der Pute, mit Tzaziki dazu Tomatenreis		Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen a la Creme (17)		gebackenes Seelachsfilet auf Rahm-Blattspinat mit Kartoffeln (20)																																					
		Ende		Ende		Ende		Ende		Ende																																					
		Bio-Menü (3,50€)		Bio-Menü (3,50€)		Bio-Menü (3,50€)		Bio-Menü (3,50€)		Bio-Menü (3,50€)																																					
		buntes Gemüseglasch mit Kartoffeln		gebratenes Gemüse in Sesam-Sojasauce dazu Reis		vegetarisches Chili con Carne mit Tofueinlage dazu ein Brötchen (21)		Kartoffel-Kürbisgratin lecker abgeschickt mit leichter Soße (21)		deftiger Gemüsesuppentopf mit Croutons dazu ein Brötchen (21)																																					
		Ende		Ende		Ende		Ende		Ende																																					
		Pasta-Variationen (3,50€)		Pasta-Variationen (3,50€)		Pasta-Variationen (3,50€)		Pasta-Variationen (3,50€)		Pasta-Variationen (3,50€)																																					
		Pasta - Gericht nach Tagesangebot		Pasta - Gericht nach Tagesangebot		Pasta - Gericht nach Tagesangebot		Pasta - Gericht nach Tagesangebot		Pasta - Gericht nach Tagesangebot																																					
		Ende		Ende		Ende		Ende		Ende																																					
		Beilagenteller (3,30€)		Beilagenteller (3,30€)		Beilagenteller (3,30€)		Beilagenteller (3,30€)		Beilagenteller (3,30€)																																					
		Beilagenteller		Beilagenteller		Beilagenteller		Beilagenteller		Beilagenteller																																					
		Ende		Ende		Ende		Ende		Ende																																					
		Kinderteller (2,60€)		Kinderteller (2,60€)		Kinderteller (2,60€)		Kinderteller (2,60€)		Kinderteller (2,60€)																																					
		Kinderteller		Kinderteller		Kinderteller		Kinderteller		Kinderteller																																					
		Ende		Ende		Ende		Ende		Ende																																					

Das Wentzinger Mensa Modellprojekt strahlt bereits auf andere Schulen aus. So hat sich das Montessori Zentrum Angell in Freiburg in der Wentzinger Mensa über das dortige Konzept informiert, da im Angell gerade Umbaumaßnahmen anstanden und auch eine neue Mensa eingerichtet wurde.

Die kinderleicht-genießen Catering GmbH beliefert und bekoht mittlerweile 4 weitere Schulen und 2 Kindergärten und bietet dort das gleiche Konzept an → regional, ca. 50% ökologisch erzeugt und einen hohen Anteil vegetarischer Gerichte.

Zitat Caterer: Es macht Spaß mit allen handelnden Personen zusammenzuarbeiten.

4.4 Ergebnis aus Sicht der Schulen

In der Mensa wird gutes Essen angeboten und die Lehrerschaft ist froh, dieses Angebot nutzen zu können. Natürlich ist es immer mal wieder recht laut. Dies ist der Tatsache geschuldet, dass die Mensa als Multifunktionsraum genutzt wird. Hier hat die Schule in Eigenregie schönen Blumenschmuck in Kübeln organisiert, der sowohl ein angenehmes Ambiente verbreitet als auch Schall schluckt.

Die Schule sieht sich als Anbieter und die SchülerInnen können das Angebot nutzen, sie können jedoch nicht gezwungen werden, den Mittagstisch in der Mensa einzunehmen.

Sehr positiv empfanden die betroffenen Schulen die Prozessbegleitung durch das Umweltschutzamt, das Amt für Schule und Bildung und das für bauliche Maßnahmen zuständige Gebäudemanagement. Nur dadurch konnten unterschiedliche Systemvorschläge z.B. für die Essensausgabe, in Betracht gezogen werden.

So wurde mit Dr. Hoppe, Bio-Catering Marbachshöhe in Kassel Kontakt aufgenommen. Von dort kamen viele Anregungen, die auf die Situation in der Wentzinger-Mensa aber auch diejenige an anderen Freiburger Schulen angepasst wurden.

Eine Vertreterin des Ministeriums für Ländlichen Raum hat bei einer der regelmäßigen Besprechungen im Wentzinger-Gymnasium während der Projektphase die Landesinitiative BeKi - Bewusste Kinderernährung vorgestellt. Auch hieraus wurden Ideen für die Umsetzung des Konzeptes in Freiburg entwickelt.

Des weiteren konnte eine Veranstaltung zum Thema „Bio kann jeder“ nach Freiburg geholt werden. Diese fand in der Ökostation statt und hier wurde das Modellprojekt „Bio for Kids“ vorgestellt:

Biologische und regionale Produkte in der Schulverpflegung

Wie können biologische und regionale Produkte in das Verpflegungsangebot an Schulen zumindest teilweise integriert werden? Welche Erfahrungen gibt es hier bereits in der Praxis? Was ist in Freiburg geplant? Verantwortliche aus Schulen, Verwaltungen und Küchen können sich bei dieser Veranstaltung im Rahmen der Kampagne "Bio kann jeder!" über Mögliches und Machbares informieren. Die Teilnahme am Workshop ist kostenlos.

Programm

14:00 Uhr: Begrüßung und Einleitung, Bürgermeisterin Gerda Stuchlik, Stadt Freiburg

14:10 Uhr: Vorstellungsrunde und Erwartungen der Teilnehmer und Teilnehmerinnen

14:25 Uhr: Wo stehen wir? Was ist geplant in Sachen Schulverpflegung? Peter Schach, Umweltschutzamt Freiburg

14:45 Uhr: Erfolgsfaktoren für den Einsatz von Biologischen und regionalen Produkten, Andreas Greiner, ÖKONSULT

15:00 Uhr: Praxisbericht aus dem Studentenwerk Freiburg, Christian Brogle, Küchenleiter Mensa Rempartstraße

Fragen und Diskussion

15:45 Uhr: Kaffeepause mit Bio-Snacks, Auslage von Info-Materialien, bei Interesse: Kurze Führung durch Ökostation – Heide Bergmann
 16:20 Uhr: Praxisbericht: Einsatz von biologischen und regionalen Produkten in der Grund-, Haupt- und Realschule in Efringen-Kirchen, Lothar Maier, Rektor, und Andrea Däublin-Schmid, Küchenleitung
 17:00 Uhr: Woher Bio-Produkte beziehen? Andreas Greiner: Informationen zu Lieferstrukturen, Tipps zur Suche
 Wie könnte es weiter gehen? Diskussionsrunde, Austausch
 ca. 18:00 Uhr: Ende der Veranstaltung
 Termin, Donnerstag, 5.3.2009, von 14:00 Uhr bis ca. 18:00 Uhr
 Ort, Ökostation, Falkenbergerstr. 21b, 79110 Freiburg

Für die Auswahl eines Caterers wurde ein Leitfaden für eine Marktanalyse zur Auswahl eines Caterers für die Schulverpflegung erstellt. Dabei wurde die vom damaligen Ministerium für Ernährung und Ländlicher Raum BW, Abteilung Verbraucherschutz und Ernährung, herausgegebene Arbeitshilfe, die im Rahmen einer Diplomarbeit an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen erstellt wurde, herangezogen. Die Arbeitshilfe soll Verantwortlichen in Kommunen und Schulen sowie Anbietern als Leitfaden und Arbeitshilfe bei der Erstellung eines Leistungsverzeichnisses Schulverpflegungen dienen. Parallel hierzu wurden zur Caterer-Findung mehrere Probeessen mit Schülerinnen und Schülern an von unterschiedlichen Caterern versorgten Schulen und der Universitätsmensa organisiert. Hier konnten die SchülerInnen sich einen geschmacklichen Eindruck über die Qualität des jeweiligen Essens verschaffen sowie das Ambiente und die Stimmung in den Mensen kennen lernen, um ihre Vorstellungen zur Wentzinger Mensa zu konkretisieren. Hierbei entstand u.a. der Wunsch Sitzgelegenheiten im Außenbereich der Mensa zu schaffen, was von der Schülerschaft heute als sehr positiv empfunden wird.

Das Free Flow System ohne Voranmeldung wird sowohl von der Lehrer- als auch von der Schülerschaft sehr positiv aufgenommen. Die Schulleitungen sind sich sicher, dass dadurch sowohl mehr SchülerInnen als auch mehr LehrerInnen am Mittagstisch teilnehmen.

Ohne die Unterstützung durch die badenova und o.g. Zusammenwirken dreier städtischer Ämter im Rahmen des Modellprojektes hätte die Schule die Mensa inklusive Catering etc. nicht in dieser besonderen und positiven Art und Weise verwirklichen können.

5. Ausblick und Empfehlungen

5.1 Übergang in den Normalbetrieb

Das Modellprojekt wird als sehr erfolgreich bewertet. Was hierbei aufgebaut wurde, wird nunmehr im Normalbetrieb weitergeführt werden. Dieses Modell strahlt bereits in andere Freiburger Schulen aus, in dem hier vergleichbare Cafeterien oder Mensen eingerichtet wurden und werden, so z.B. mit der Möglichkeit ein Free-Flow-System mit einzelnen Thementheken umzusetzen.

5.2 Wachsender Konkurrenzdruck in der Umgebung

Direkt in räumlicher Umgebung der Wentzinger Schulen gibt es viele Vesper und Essensangebote, die auf die Straße verkauft werden. Ganz aktuell hat eine Großbäckereifiliale direkt gegenüber der Bushaltestelle aufgemacht. Es ist eine große Aufgabe der Wentzinger Mensa, sich diesem Konkurrenzdruck zu stellen.

Durch regelmäßige Attraktionen, Aktionen oder Themenwochen, die bereits bisher durchgeführt und gut angenommen werden, kann die Attraktivität der Mensa erhalten und weiter ausgebaut und Schüler-, Lehrerschaft und Hausmeister an die Mensa gebunden werden.

5.3 Integration des Themas „gesunde Ernährung“ in den Unterricht

Durch eine regelmäßige Integration des Themas „gesunde Ernährung“ in den Unterricht entsprechend den Lehrplänen sollten die SchülerInnen für eine gesunde Ernährung und die Teilnahme am Mittagstisch in der Mensa sensibilisiert werden.

Hierzu könnte z.B. auch ein Schülergremium beitragen, das sich um die Menügestaltung kümmert und Essensvorschläge unterbreitet. Es ist von der Schule zu prüfen, wie und ob solche Maßnahmen und Aktionen in den Unterricht eingebaut werden können.

5.4 Schulanfänger bewerben und betreuen

Um die neuen SchülerInnen für den Mittagstisch zu gewinnen, sind Auftaktveranstaltungen, wie sie bereits in der Modellphase durchgeführt wurden, hilfreich. Diese sollten zu jedem Schuljahresbeginn zur Regel werden.

Des Weiteren hat das Modellprojekt gezeigt, dass es gerade in der Anfangsphase und für neue SchülerInnen sehr wichtig ist, genügend Aufsichtspersonal während der Essenszeiten bereitzustellen, die Anleitung geben beim „Essenfassen“, nicht zuletzt um unnötige, dem Mensa-Besuch abträgliche, lange Wartezeiten zu vermeiden.



Kassenbereich in der Mensa

6. Resumée

Das Modellprojekt „Bio for Kids“ an den Wentzinger Schulen ist erfolgreich. Es strahlt bereits an andere Schulen aus, die vom selben Caterer beliefert werden. Ca. 50% des Wareneinsatzes stammt aus kontrolliert ökologischem Landbau und der größte Anteil kommt aus der Region. Die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten erreicht ebenfalls an die 50% an den ausgegebenen Essen. Durchschnittlich nehmen heute ca. 300 Schüler je Tag am Mittagstisch teil mit steigender Tendenz. Dies ist eine deutliche Verbesserung gegenüber Mittagstisch in der Zeit vor dem Mensabau.

Das Free-Flow-System trägt entscheidend zum Erfolg bei. Die Schüler und Schülerinnen (Lehrer und Lehrerinnen, Hausmeister etc.) können ohne Voranmeldung am Mittagstisch teilnehmen und aus drei verschiedenen Essen frei auswählen. Lehrerschaft und Caterer bestätigen, dass durch den Verzicht einer Voranmeldung mehr SchülerInnen und LehrerInnen am Mittagstisch teilnehmen. Allerdings erhöht das Free Flow System mit den Themeninseln (Nudel- und Salatbar) gegenüber einer Standardausgabetheke den Reinigungsbedarf.

Eine attraktive Mensa lebt nicht nur von einer guten Verpflegung. Das Ambiente und die Rahmenbedingungen müssen ebenfalls stimmen. Hierzu trägt auch die Schulhofgestaltung und Ausstattung mit stabilen, vandalismussicheren Sitzbänken bei, die im Sommer während der Mittagspause rege genutzt werden, da bei schönem Wetter gerne draußen gegessen wird.

Gleichwohl wird es eine Daueraufgabe bleiben, die Mensa attraktiv und interessant zu halten, da es in unmittelbarer Umgebung zur Schule viele Alternativen gibt, Lebensmittel einzukaufen (Bäckereifilialen, Tankstelle, Döner, Pizzerias, Cafés etc.). Ein Mittel hierzu sind die regelmäßigen Aktionstage (Pizza-Tag, Burger-Tag etc.) die der Caterer anbietet.