

„GENERATION CHIPS“

Handlungsbedarf für unsere Schulen

**Gertraud Reisinger
Fachinspektorin für Werken, Ernährung und Haushalt
an APS im Landesschulrat für Steiermark**

„GENERATION CHIPS“

Referatspunkte:

- Begriffsklärung
- Versorgung der „Generation Chips“ in den Schulen Europas – ausgewählte Beispiele
- Schulbuffets in der Steiermark
- Erhebung: Strukturen – Anbieter – Angebote – Hits
- Handlungsbedarf für unsere Schulen

**Wie wird die
„Generation Chips“
in Europas Schulen versorgt?**

Ausgewählte Beispiele

FRANKREICH

Standards 2001 „Restauration Scolaire“

- Sehr konkrete Richtlinien für Schulverpflegung
- Verbot von Softdrinks
- Definition der hygienischen Anforderungen
- Fachliche Qualifikation des Verpflegungspersonals (Schulungen)
- Aufgabe der Schulen: Vernetzung mit der Ernährungserziehung und Sinnesschulung

GROSSBRITANNIEN

Offensive in der Schulverpflegung

- Ministerium: 2001 Festschreibung verbindlicher Standards
- Elterninfo und Werbung zur Teilnahme am Mittagessen
- Schulung der Verpflegungsanbieter
- 2006 – 2007: Studie über weiteren Handlungsbedarf

Kampagne „Feed me better“

- Jamie Olivers Serie „Jamies‘ School Dinners“ als Auslöser

PORTUGAL

Kampagne 2006

- Gesundheitsassistent(in) für jede Schule
- Rahmenkriterien für jede Schule

SCHWEDEN und FINNLAND

- An allen Schulen entsprechende Infrastruktur
- Kostenloses Essen für alle Kinder
- Finnland: Aktive Vernetzung mit Ernährungserziehung und Überprüfung, ob sich das Essverhalten der SchülerInnen verändert
- 2001: „Guidelines for school meals“
- Nordic Nutrition Recommendations:
 - Standards für die Schulverpflegung

DEUTSCHLAND

- Unterschiedliche Ausgangslage nach Bundesländern
- 5 - Punkte Aktionsplan:
Die Bundesregierung will mit einem 5-Punkte Aktionsplan die Problematik von Qualität, Akzeptanz und Finanzierung der Schulverpflegung angehen.

ÖSTERREICH

- Keine durchgängige und ausreichende Verankerung der Ernährungsbildung in allen Schularten
- Projekte und regionale Initiativen zum Thema „Gesunde Schulverpflegung“
- Richtlinien des BMUKK für Buffetbetriebe in Schulen 1997
- Wien, Salzburg:
Verpflichtender Kriterienkatalog für die Gestaltung der Mittagsverpflegung

STEIERMARK

- **PFLICHTSCHULEN:**
 - Buffet – Kiosk – Fahrverkäufer – Automat u.a.
 - Vergabe: Schule
- **AHS, BS, BHS:**
 - Konzessionierter Betrieb
 - Vergabe: Landesschulrat (A4)
 - Vergabekriterien: Warenkorb

Erhebung des LSR f. Stmk.
September 2007

Angebote zur Schulverpflegung an steirischen APS

Erhebungsgrundlagen

	Gesamt	Rücklauf	Rücklaufquote
APS in Stmk	764	447	59%
Davon VS/ASO	554	307	56%
Davon HS/PTS	210	138	66%
GTS - Angebot	152	95	63%

Anbieter:

Anbieter	an % der VS/ASO (auf Grundlage der Rücklaufquote)	an % der HS/PTS (auf Grundlage der Rücklaufquote)
Bäuerliche Anbieter	40%	40%
Bäcker	25%	54%
Automat	3%	25%
Lebensmittelhandel	5%	20%
Elternverein	10%	5%
Schulwart	2%	6%
Gastronomie	1%	8%
Andere	15%	18%

Verpflegungsangebote:

Angebote	an % der VS/ASO (lt. Rücklaufquote)	an % der HS/PTS (lt. Rücklaufquote)
Tägliches Verpflegsangebot	41%	79%
Schulmilchaktion (davon laut Angabe BIO)	72% davon 40% BIO	64% davon 26% BIO
Warme Mahlzeit	15%	22%

Speisenangebote:

Angebote	An % der VS/ASO (lt. Rücklaufquote)	An % der HS/PTS (lt. Rücklaufquote)
Obst	48%	62%
Joghurtprodukte	43%	60%
Gebäck mit Vollkorn	33%	76%
Mehlspeisen	13%	56%
Süßigkeiten	4%	17%
Gemüse	11%	10%

Speisenangebote:

Angebote	An % der VS/ASO (lt. Rücklaufquote)	An % der HS/PTS (lt. Rücklaufquote)
Wurstsemmel	10%	43%
Käsesemmel	10%	40%
Leberkässemmel	0%	9%
Pizzaschnitte	9%	41%
Anderes	5%	18%

Getränke:

Angebote	An % der VS/ASO (lt. Rücklaufquote)	an % der HS/PTS (lt. Rücklaufquote)
Trinkbrunnen	25%	23%
Fruchtsäfte (davon laut Angabe BIO)	29% davon 44% BIO	40% davon 40% BIO
Verdünnungssäfte	20%	7%
Mineralwasser	5%	35%
Softdrinks	2%	52%

Die „Hits“ bei den SchülerInnen:

VS/ASO	HS/PTS
1. Apfel/Apfelsaft	1. Pizzaschnitte
2. Kakao	2. Softdrinks
3. Mehlspeisen / Alles Süße	3. Mehlspeisen / Alles Süße
4. Brote mit Butter oder Aufstrichen	4. Wurst- oder Schnitzelsemmel

HANDLUNGSBEDARF FÜR UNSERE SCHULEN

- Ernährungskompetenz durch Ernährungsbildung
- Zeit und Raum zum Essen
- Verbindliche Richtlinien für eine gute Schulverpflegung
- Schulung der Anbieter

**Danke
für Ihre Aufmerksamkeit !**