

Im Speisesaal kommt gesundes Essen auf den Tisch

ERNÄHRUNG Die Von-der-Tann-Schule nahm am „Schulverpflegungsprojekt“ teil. Auch die Kinder durften mitreden und erstellten eine „Essens-Hitliste“.

VON ANGELIKA LUKESCH, MZ

REGENSBURG. Gesundes Essen ist für die Entwicklung von Kindern von großer Bedeutung. Daher wurde das Modellprojekt „Coaching in der Schulverpflegung“ entwickelt. Die Vernetzungsstelle „Schulverpflegung“ unterstützt bayerische Schulen dabei, eine gesunde, leckere und auch wirtschaftliche Mittagsverpflegung anzubieten.

Die Von-der-Tann-Grundschule Regensburg war im Schuljahr 2011/2012 eine von sechs Oberpfälzer Schulen, die für das Projekt ausgewählt wurde. Christina Ruhland von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz wurde der Schule als externer „Coach“ an die Seite gestellt. Sie begleitete die Schule durch das Schuljahr und half, die Schulverpflegung zu optimieren. „Der Zeitpunkt für das Verpflegungs-Coaching konnte nicht idealer sein“, sagt der Rektor der Schule, Bernd Paulus. Die Schule erhielt zum Schuljahresstart neben den ersehnten



In der Mensa der Von-der-Tann-Schule wird auf ausgewogenes Essen geachtet.

Foto: Von-der-Tann-Schule

Räumen für die offene Ganztagschule einen Speisesaal mit einer Ausgabeküche. „Seit Jahren wird die Mittagsverpflegung von einer Catering-Firma angeliefert“, berichtet Paulus.

Zuerst bildete Ruhland ein sogenanntes Essensgremium, aus Schulleitung, der Verpflegungsbeauftragten der Schule, einigen Elternvertretern und dem Caterer, Melanie Ebner. Sie setzte die Verbesserungsvorschläge des

Verpflegungscoaches zur Speiseplangestaltung um. Im Laufe des Jahres wurden alle Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Schulverpflegung eingeführt. Wichtig sind die Ausgewogenheit der Nahrungsmittelgruppen im Speiseplan und die Abwechslung der Schulverpflegung. Um die Kinderwünsche zu berücksichtigen, wurde von der Verpflegungsbeauftragten Claudia

Krämer eine Befragung durchgeführt. So entstand eine „Essens-Hitliste“.

Die Mitarbeiterinnen der Mittagsverpflegung wurden hinsichtlich der hygienischen Anforderungen geschult. „Wir haben spezielle Arbeitskleidung für das Küchenpersonal angeschafft und es gibt Hygiene-Checklisten sowie einen ausführlichen Hygieneplan für die Schulküche“, sagt Paulus. Als nächster Schritt wurde das Ge-

DIE DGE

- Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist ein gemeinnütziger eingetragener Verein.
- In ihrer Satzung betont sie vor allem zwei Ziele: Förderung, Auswertung und Publikation ernährungswissenschaftlicher Forschung sowie Ernährungsberatung und -aufklärung im Dienste der Gesundheit der Bevölkerung.
- Gegründet wurde die Gesellschaft im Jahr 1953.
- Finanziert wird sie zu etwa 70 Prozent von Bund und Ländern über öffentliche Mittel. Die restlichen 30 Prozent werden durch eigene Einnahmen, Gebühren für Schriften und Medien, Beratungen und Lehrgänge sowie Mitgliedsbeiträge gedeckt.
- Ihren Sitz hat die Gesellschaft im Bonner Stadtteil Hochkreuz.

tränkeangebot erweitert: Abgesehen von dem neuen Trinkwasserspender wird nun Wasser abwechselnd mit Fruchtsäften als Schorle, mit einem Schuss Holunderblütensirup oder mit Limettenscheiben angeboten. Auch Fruchtttees ergänzen das Getränkeangebot. Im Speisesaal wird auf eine ruhige Essensatmosphäre geachtet, so dass das Mittagessen nun noch mehr Spaß macht.