

Schriftliche Frage Nr. 70 vom 22. Dezember 2015 von Herrn Balter an Herrn Minister Antoniadis bezüglich der Ernährung in öffentlichen Kantinen*

Frage

Viele Kinder und Jugendliche leiden bereits an Fettleibigkeit und Diabetes Typ 2. Schuld daran sind oftmals schlechte Essgewohnheiten. Deshalb ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung unabdingbar. Dazu gehört eine ausreichende Einnahme von Obst, Gemüse, Getreide usw. Es ist auch darauf zu achten, dass wenig Salz, Zucker und Fette eingenommen werden.

Meine Frage an Sie:

- Können Sie uns bitte mitteilen, was die DG dazu beiträgt in Schulen, Kindergärten und Tagesmütterdiensten eine gesunde Ernährung zu gewährleisten?
- Gibt es Kontrollorganismen die auf die gesunde Ernährung in den Schulkantinen achten?
- Gibt es entsprechende Sensibilisierungskampagnen bezüglich der Ernährung in den Schulen? Wenn ja, könnten Sie uns diese bitte aufzählen. Wenn nein, bitten wir um entsprechende Erklärung.

Antwort

In den beiden **Kinderkrippen** Eupen und St. Vith hat das RZKB direkten Einfluss auf die Ernährung. In der Krippe Eupen arbeitet eine Köchin, die durch das RZKB speziell geschult und sensibilisiert wurde. In der Krippe St. Vith werden die Mahlzeiten durch einen spezialisierten Dienst geliefert, der mit einer Diätassistentin zusammenarbeitet.

Die Tagesmütter werden von Beginn ihrer Tätigkeit an aufgefordert, den Kindern:

- gesunde Zwischenmahlzeiten (wie z.B. Obst, ...) sowie
- eine ausgewogene Mahlzeit entsprechend der vom Föderalen Dienst Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt publizierten Ernährungspyramide anzubieten.

Das Thema gesunde Ernährung für Kleinkinder und Kinder wird auch 2016 im Rahmen von Weiterbildungen allen Tagesmüttern des RZKB angeboten. Hierzu gehören auch praktische Kurse.

Sämtliche ernährungsbezogene Veröffentlichungen von Kaleido-DG werden den Tagesmüttern ausgehändigt.

Und auch in den Schulen werden mit Unterstützung der Regierung zahlreiche Maßnahmen zur gesunden Ernährung ergriffen. Als Beispiel hierfür gilt die Aktion „Tutti Frutti“, die wir jährlich in den Schulen organisieren. Das Thema Übergewicht wird zudem von Kaleido unter anderem durch die Ernährungsberatung abgedeckt. Hier denke ich an ein gesundes Pausenbrot, die Sensibilisierung der Eltern bei Übergewicht ihrer Kinder mit Verweis auf Diätassistenten, falls erforderlich.

* Die nachfolgend veröffentlichten Texte entsprechen den hinterlegten Originalfassungen.

Zum Thema „Gesunde Ernährung in der Schule“ kann ich zudem auf die Arbeit des Dienstes mit getrennter Geschäftsführung „Service und Logistik im Gemeinschaftsunterrichtswesen“ hinweisen, der die Gemeinschaftsschulen betreut. Der Beirat dieses Dienstes hat ein Leitbild entworfen, das von der Regierung gutgeheißen wurde. Dieses Leitbild ist als Anlage beigelegt.

Die Zentralküche für die Eupener PPP-Schulen richtet ihre Arbeit nach diesem Leitbild aus. Sie kocht täglich rund 600 Schulessen und betreibt Schulkioske im RSI, im KAE und in der AHS. Sie arbeitet seit 2015 eng mit der Küche der gemeinsamen Grundschule in Bütgenbach zusammen und wird im kommenden Jahr die Schulküchen des CFA in Kelmis und des KAS in St. Vith stärker als bisher in ihrer Arbeit begleiten.

Leitbild zur nachhaltigen Ernährung im

Gemeinschaftsunterrichtswesen

Genehmigt in der Regierungssitzung vom 27. Mai 2014

Anwendungsbereich

Diese Erklärung definiert die Schwerpunkte einer nachhaltigen Ernährung für die Schulen und Dienste des Gemeinschaftsunterrichtswesens sowie für weitere Einrichtungen, die mit dem Gemeinschaftsunterrichtswesen zusammenarbeiten.

Die Erklärung dient als Leitbild und ist das Ergebnis der Zusammenarbeit von Vertretern folgender Einrichtungen:

- Autonome Hochschule in der Deutschsprachigen Gemeinschaft
- César-Frank-Athenäum Kelmis
- Königliches Athenäum Eupen
- Königliches Athenäum Sankt Vith
- Robert-Schumann-Institut
- Zentrum für Förderpädagogik
- Zentrum für Aus- und Weiterbildung des Mittelstandes Eupen
- Dienst mit getrennter Geschäftsführung Service und Logistik im Gemeinschaftsunterrichtswesen

Sie findet Anwendung:

- in den Schulrestaurants,
- im Bereich der Zwischenmahlzeiten,
- in den pädagogischen Aktivitäten aller fachspezifischen Studienrichtungen von Schulen, Hochschule und sonstigen Diensten, die im Ernährungsbereich tätig sind.

Sie bietet sich ebenfalls als Ansatz für Überlegungen und Bestimmung von Arbeitsmethoden in der Allgemeinbildung an.

Umsetzung

Die Umsetzung dieses Leitbildes setzt die Zusammenführung der Kompetenzen des Küchenpersonals, des Lehrpersonals und anderer Partner und Experten in der Begleitung der Kinder und Jugendlichen im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährung voraus.

Das Einbeziehen der Eltern erscheint als wesentliche Herausforderung, der jede Schule sich stellen muss.

Es besteht die Notwendigkeit, Sensibilisierungsinstrumente zu verwirklichen zu Themen wie:

- Ausgewogenheit und Hygiene in der Ernährung;
- Zusammenhänge zwischen Ernährung, persönlicher Vitalität und schulischer Arbeit;
- Bedeutung eines gesunden und ausgewogenen Frühstücks vor Schulbeginn;
- gesundheitliche Gefährdung durch eine zu fette und zuckerhaltige Ernährung, die zu viel raffinierte Produkte enthält und zu wenig Mineralien, Vitamine und Ballaststoffe;
- Verringerung der Verschwendung und Entwicklung eines respektvollen Umgangs mit der Ernährung.

Die Berücksichtigung technischer Aspekte erscheint unerlässlich:

- ein Zeitrahmen, der es ermöglicht, sich korrekt zu ernähren, ohne unter Zeitdruck zu stehen ;

- ein attraktives Ambiente und eine ansprechende Dekoration, beruhigend für die Ohren und die Augen;
 - eine Anordnung des Mobiliars, die den Austausch und die Geselligkeit begünstigt.
- Es müssen Strukturen geschaffen werden, die eine regelmäßige Rückmeldung der Schulgemeinschaft sowie eine jährliche Evaluation der Umsetzung des Leitbildes ermöglichen.

Folgende Richtlinien werden in den Mittelpunkt gestellt.

- 1. Wir bevorzugen bei der Auswahl jene Nahrungsmittel, die sich günstig auf die Aufmerksamkeit und Konzentration im Unterricht und auf die Vitalität sowohl der Jugendlichen als auch der Erwachsenen auswirken.**

Wir bevorzugen eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, die dem täglich notwendigen Energiebedarf entspricht.

- 2. Wir legen besonderen Wert auf die Notwendigkeit der Anpassung des Ernährungsangebots für Kinder mit Behinderungen oder Kinder mit schweren, medizinischen Pathologien.**

- 3. Wir berücksichtigen das Alter des Nutzers und legen besonderen Wert auf:**

- die praktischen Aspekte einer Beköstigung von kleinen Kindern sowie deren Sensibilisierung zu geschmacklichen und gesundheitlichen Aspekten;
- die Attraktivität einer Beköstigung von Jugendlichen, weil ihre Ernährung, die einfach, industriell, schnell, wenig ausgewogen und unter schlechten Umständen eingenommen, der Beginn eines volksgesundheitlichen Problems darstellt.

- 4. Wir wachen über eine regionale Esskultur und den entsprechenden Wortschatz, um die Gerichte und die Menüs zu bezeichnen sowie über genügende Vielfalt im interkulturellen Nahrungsangebot.**

- 5. Wir garantieren schonende Garverfahren bei der Zubereitung der Mahlzeiten, um die Qualität und den Nährwert nicht zu beeinträchtigen.**

- 6. Wir geben lokalen und regionalen Eigenheiten und Erzeugnissen den Vorrang, mit dem Ziel:**

- die regionale Landwirtschaft zu fördern,
- den Standortwechsel der Nahrungsmittelproduktion zu begünstigen,
- kurze Wirtschaftskreisläufe zu bevorzugen und einen Austausch mit den Herstellern zu bewirken,
- die Besichtigung von Bauernhöfen, Gärten, Plantagen und Firmen zu fördern,
- handwerklich erzeugte Nahrungsmittel den industriell hergestellten Produkten vorzuziehen,
- die mit dem Transport einhergehenden Umwelteinflüsse zu begrenzen.

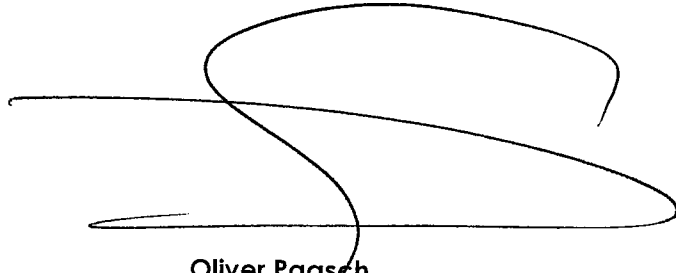
- 7. Wir geben den biologisch angebauten Erzeugnissen den Vorrang, mit dem Ziel:**

- den Konsum von Produkten ohne Pestizidrückstände zu fördern,
- bevorzugt Erzeugnisse zu konsumieren, die einen hohen Gehalt an Trockenmasse, Spurenelementen und Vitaminen aufweisen,
- eine Landwirtschaft zu fördern, die den Boden schont, die biologische Vielfalt wahrt und die Ökosysteme schützt,
- eine Landwirtschaft zu fördern, welche die menschliche Arbeitskraft der übermäßigen Mechanisierung vorzieht,
- eine Landwirtschaft zu begünstigen, die keine aus dem Bereich der Petrochemie hervorgehenden Düngemittel einsetzt.

- 8. Wir möchten keine exotischen energieaufwendigen Produkte fördern, selbst nicht, wenn es sich dabei um Fair-Trade-Produkte handelt.**
- 9. Wir geben den Produkten aus dem gerechten Handel den Vorrang, mit dem Ziel:**
- unter den Produkten aus dem Süden oder Osten bevorzugt jene zu verwenden, die das Fair Trade Gütesiegel erhalten haben,
 - vorzugsweise Erzeugnisse zu verwenden, die es den Lehrern ermöglichen, ihre Schüler für folgende Aspekte zu sensibilisieren:
 - den Nord-Süd-Austausch,
 - die Ernährungssouveränität (Recht eines jeden Volkes, sich selbst zu ernähren),
 - den eindeutigen Zusammenhang zwischen der Gesundheit des Menschen.
- 10. Wir geben den Produkten den Vorrang, die andere Nachhaltigkeitskriterien einhalten:**
- Wir fördern den Gebrauch von Erzeugnissen, die laut folgender Skala eine ökologische Verpackung aufweisen:
 - wieder verwendbare Verpackung,
 - Verpackung aus recyclebaren Stoffen,
 - Wegwerfverpackung mit niedrigen Umweltbelastungen.
 - Wir begünstigen demzufolge nicht den Gebrauch von Erzeugnissen, die eine Aluverpackung oder eine aus mehreren Stoffen bestehende Verpackung aufweisen.
 - Wir fördern den Gebrauch von frischen oder geringfügig veränderten Produkten.
- 11. Wir stellen uns der Herausforderung, wenn Konflikte im Hinblick auf die verschiedenen Kriterien bestehen. In diesem Fall erfolgt die Abwägung auf eine natürliche Weise, indem man den gesunden Menschenverstand walten lässt:**
- ein Bioprodukt ist nicht unbedingt regionaler Herkunft;
 - ein Fair-Trade-Produkt ist nicht notwendigerweise gesund;
 - ein Qualitätserzeugnis kann eine stark umweltbelastende Verpackung aufweisen;
 - die gesetzlichen Hygienevorschriften nach HACCP-Norm sind oberstes Gebot;
 - die Verwaltung aller Ansprüche darf nicht den finanziellen Haushalt sprengen.

Unterzeichnet am	
Für das César-Frank-Athenäum	Für das Königliche Athenäum Eupen - Sekundar
Für das Zentrum für Förderpädagogik	Für das Königliche Athenäum Sankt Vith
Für das Zentrum für Aus- und Weiterbildung des Mittelstandes	Für die Großküche des DgG Service & Logistik
Für das Königliche Athenäum Eupen - Primar	Für das Robert-Schuman-Institut

Genehmigt in der Regierungssitzung vom 27. Mai 2014

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping loops and a long horizontal stroke at the bottom.

Oliver Paasch
Minister für für Unterricht, Ausbildung und Beschäftigung