

# QUALITÄTSSTANDARDS FÜR EINE GESUNDHEITSFÖRDERNDE UND NACHHALTIGE SCHULVERPFLEGUNG

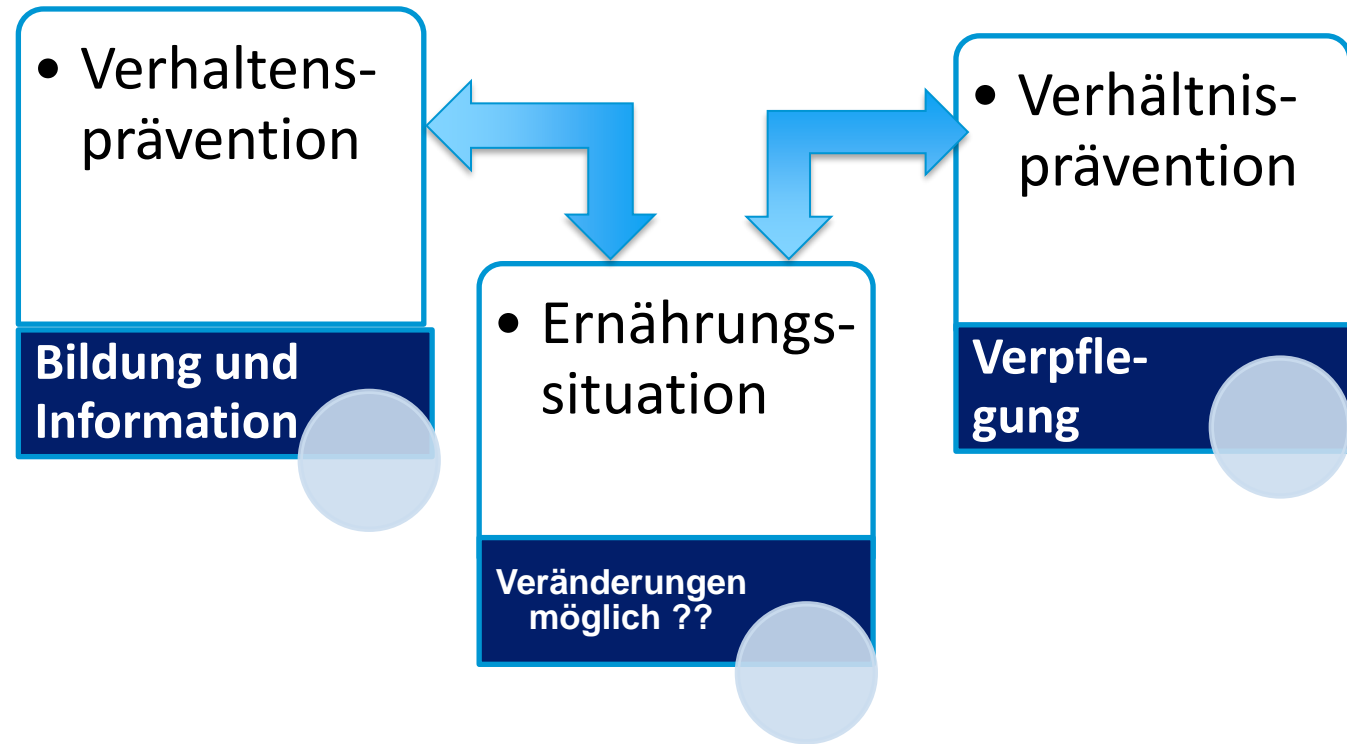


*Prof. Ulrike Arens-Azevedo, 19.10.2023, digital*

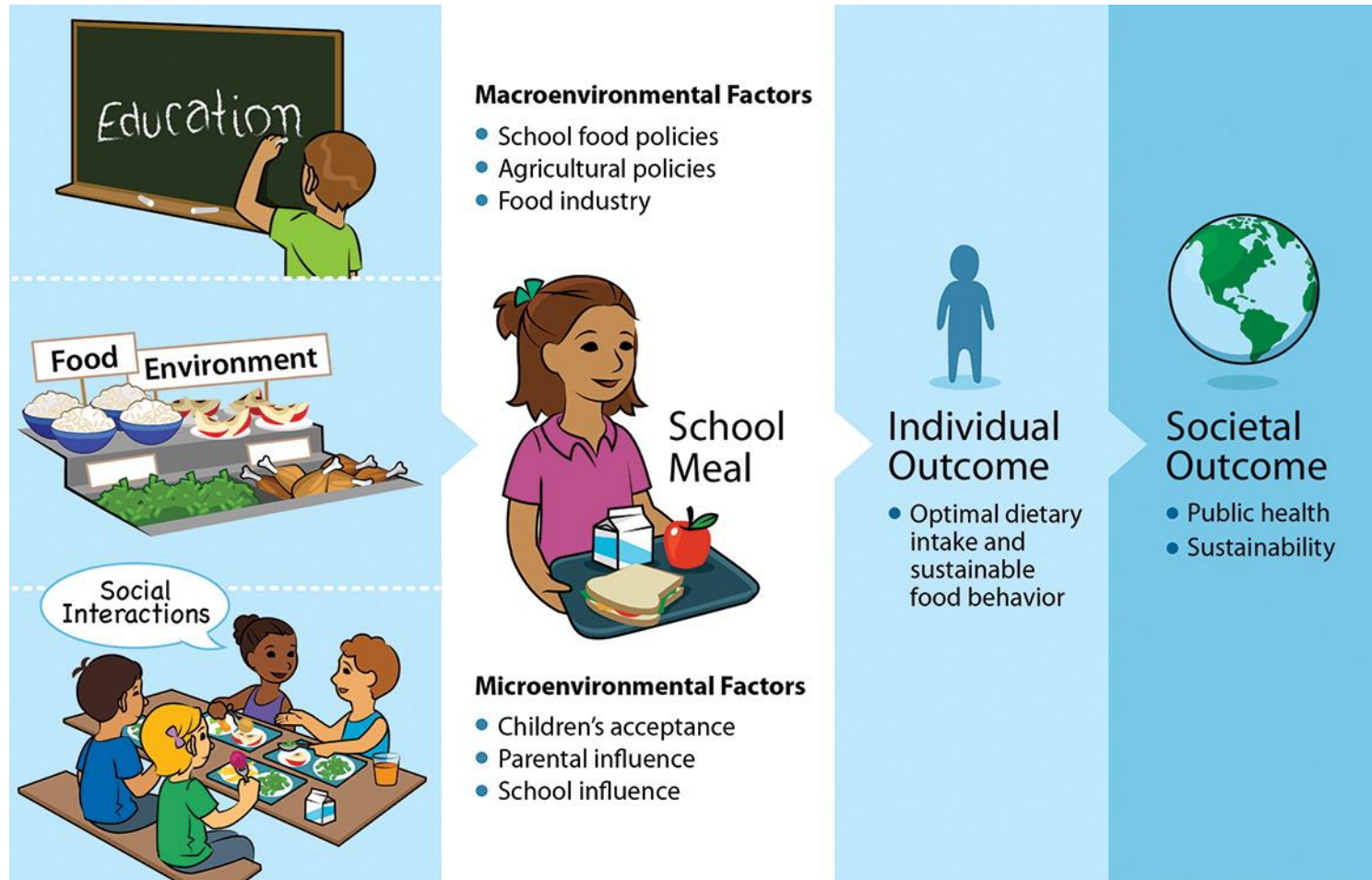
# Qualitätsstandards – warum?



2008



# BEDEUTUNG DER SCHULVERPFLEGUNG



Kita- und Schulverpflegung sind ein wirksamer Hebel individueller Gesundheitsförderung und nachhaltigeren Konsums!

Wirkungen auf den Einzelnen haben auch Auswirkungen auf die Gesellschaft.

# FAO/WHO: PRINZIPIEN EINER NACHHALTIGEN UND GESUNDHEITSFÖRDERLICHEN ERNÄHRUNG



## SUSTAINABLE HEALTHY DIETS GUIDING PRINCIPLES



### Grundsätze (Beispiele):

- Schaffung eines regulatorischen Rahmens, um eine große Vielfalt an Lebensmitteln zu ermöglichen
- Identifizierung der Schwachstellen entlang der Prozesskette des „Food System“
- Erhebung des Konsums und Identifizierung der Hebel, die eine Veränderung von Verzehr und Produktion erlauben
- Einbezug der aktuellen Ernährungs- und Agrarpolitik
- Sicherstellung, dass Lebensmittel für alle ohne Hürden zugänglich sind
- Unterstützung von Partizipation und Bildung
- Quantifizieren der Kosten und Aushandeln von Kompromissen, damit nachhaltige Lebensmittel für alle bezahlbar bleiben
- Entwicklung von entsprechenden lebensmittelbezogenen Empfehlungen auf nationaler Ebene

# DIE BEDEUTUNG DER DGE-QUALITÄTSSTANDARDS

1. Kitas und Schulen sind zentrale Orte des Lernens und der sozialen Integration
2. Soll eine hohe Qualität gewährleistet werden, bedarf es klarer Steuerungsimpulse
3. Steuerungsimpulse beziehen sich auf das Wie? und das Was?

Das  
WAS



Das  
WIE

Gestaltung einer fairen Ernährungsumgebung

Konkrete Empfehlungen für das Speisenangebot:

- Lebensmittelqualitäten
- LM Häufigkeiten
- Orientierungsmengen



# QUALITÄTSSTANDARDS SCHAFFEN TRANSPARENZ UND VERLÄSSLICHKEIT



Die verbindliche Einführung der DGE-Qualitätsstandards schafft Vertrauen und Verlässlichkeit auf allen Seiten:

- Für Kinder und Jugendliche
- Für die Eltern
- Für die Essensanbietenden und das hausw. Personal
- Für Kita- und Schulleitungen und pädagogische Fachkräfte
- Für die Träger und Kommunen

Die Standards werden kontinuierlich aktualisiert

# DIMENSIONEN VON QUALITÄT IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Beziehen sich auf das Speisenangebot und die Ernährungsumgebung

Spiegeln die Erwartungen der Gäste wider

Sind in allen Bereichen der Nachhaltigkeit verpflichtet



# GESUNDHEITSFÖRDERLICHE, NACHHALTIGE ERNÄHRUNG – WAS IST GEMEINT?

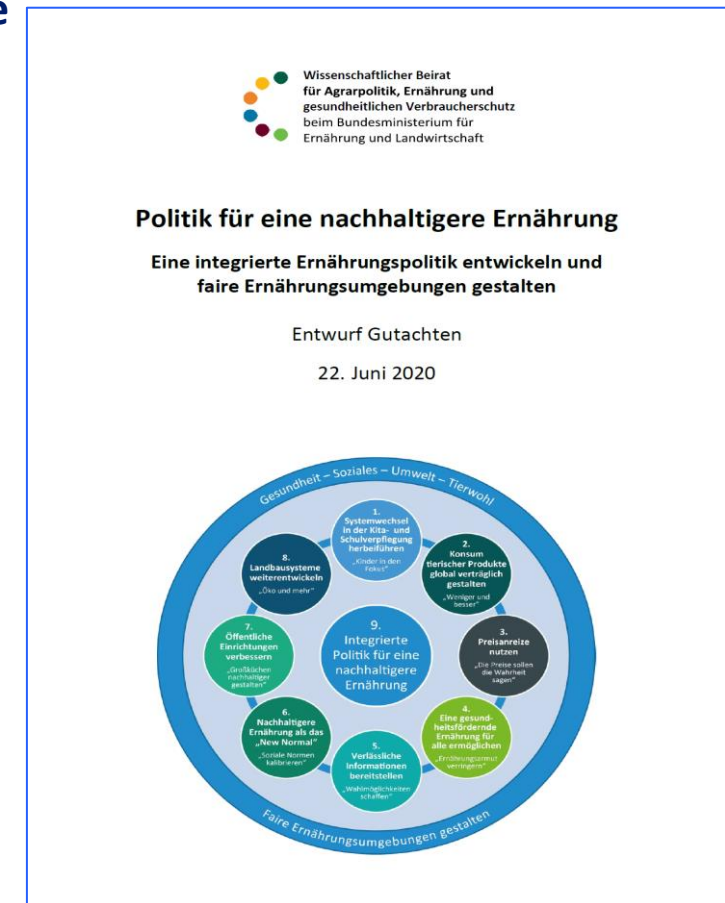
Seit 2020 liegen den Q-Standards die Ziele des WBAE Gutachtens zugrunde

## Zentrale Aussage:

Viele Lebensmittel tragen einen erheblichen Fußabdruck im Hinblick auf die Gesundheit, auf Umwelt und Klima, soziale Aspekte und Tierschutz.

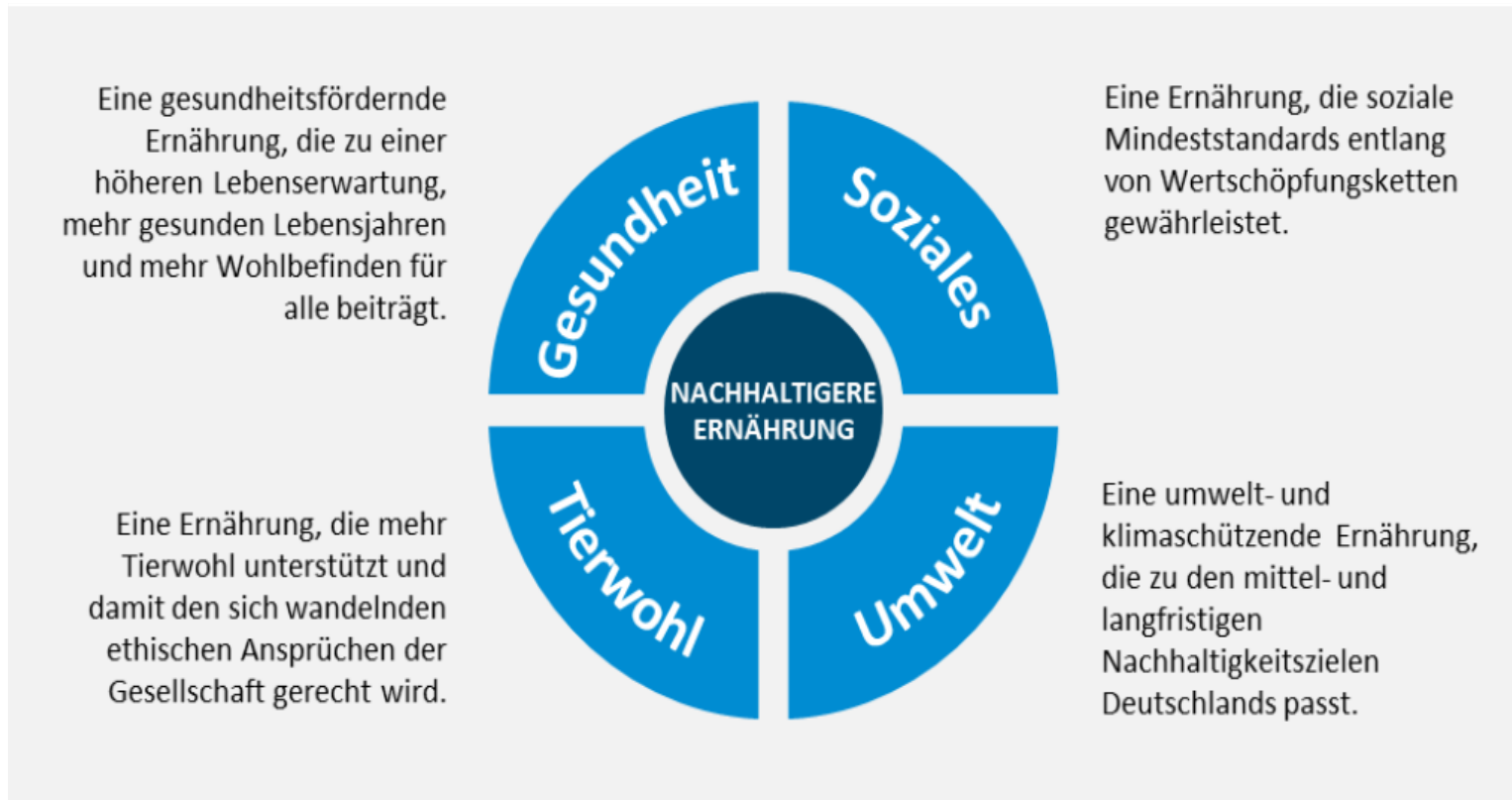
Eine gesundheitsfördernde, nachhaltige Ernährung hat Einfluss auf alle 4 Dimensionen

Das Gutachten spricht durchgehend von nachhaltigerer Ernährung, um deutlich zu machen, dass wir uns auf einem Weg dorthin befinden, nicht aber schon das Ziel erreicht haben.





# DIE ZENTRALEN ZIELE EINER GESUNDHEITSFÖRDERLICHEN, NACHHALTIGEREN ERNÄHRUNG

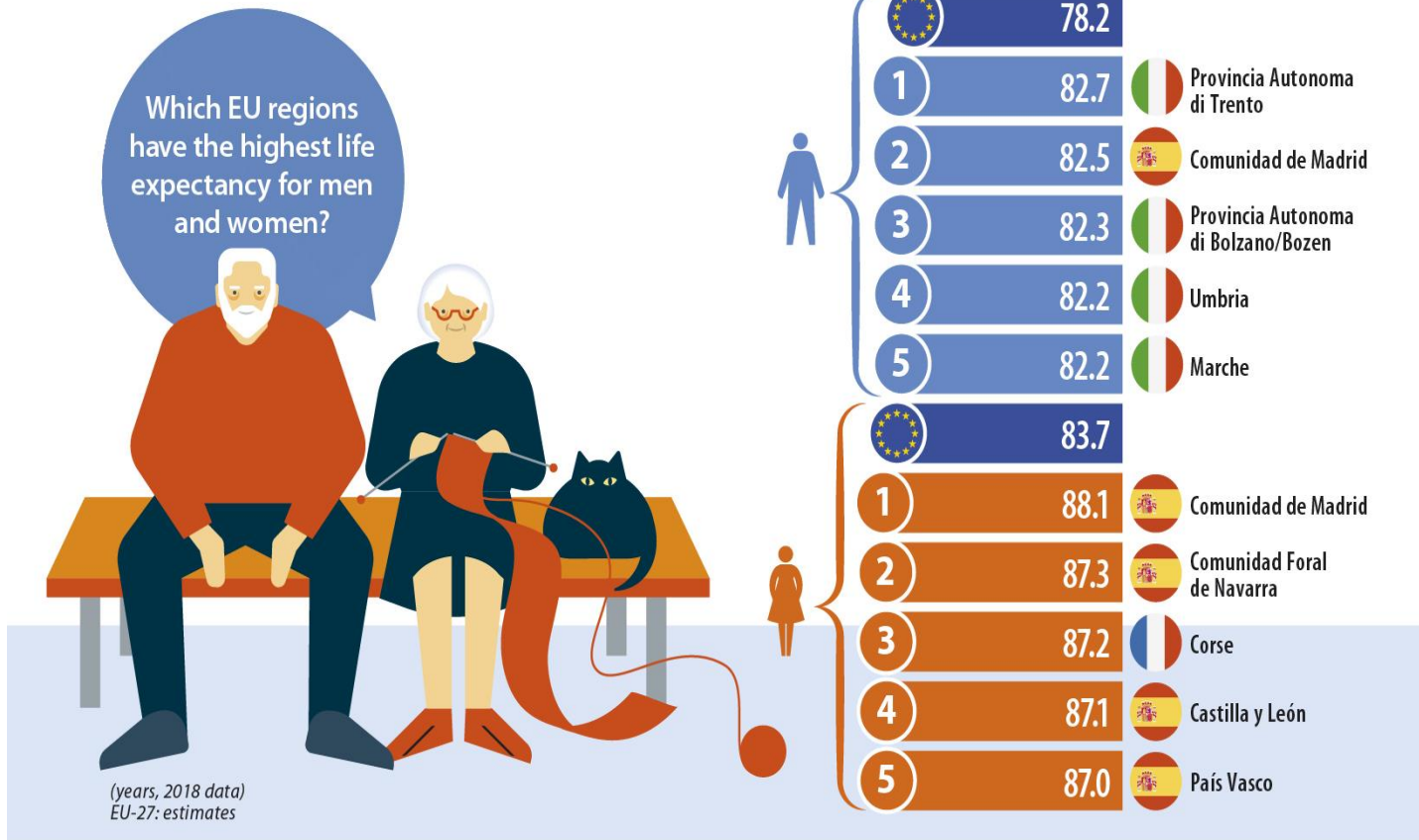


Die Kunst besteht darin, Menschen die nachhaltige, gesundheitsförderliche Wahl zu erleichtern!

Hierbei können Ressourcen wie Energie, Wasser, Raum (Fläche), Be- und Entlüftung, Abfall etc. gespart werden. Unmittelbare Wirkungen gibt es auf die Produktion, den Handel und Konsum.

Die „big four“ einer nachhaltigeren Ernährung, WBAE 2020

# DIE DIMENSION GESUNDHEIT: DIE LEBENSERWARTUNG STEIGT NUR NOCH LANGSAM



ec.europa.eu/eurostat

**Durchschnittliche Lebenserwartung in Europa (Eurostat 2020)\***

Für neugeborene Mädchen 83,2 Jahre, für neugeborene Jungen 77,5 Jahre

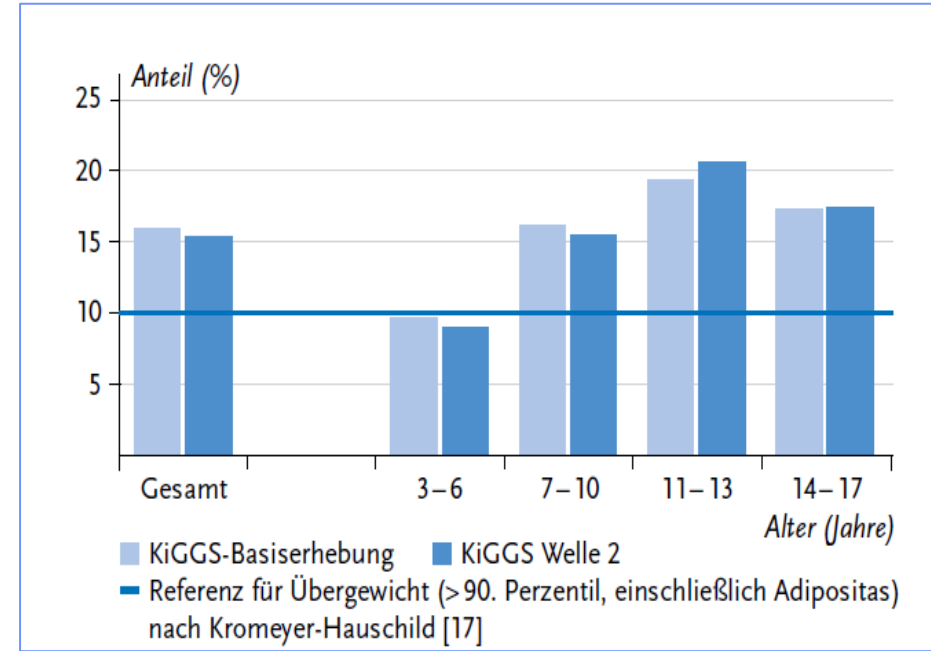
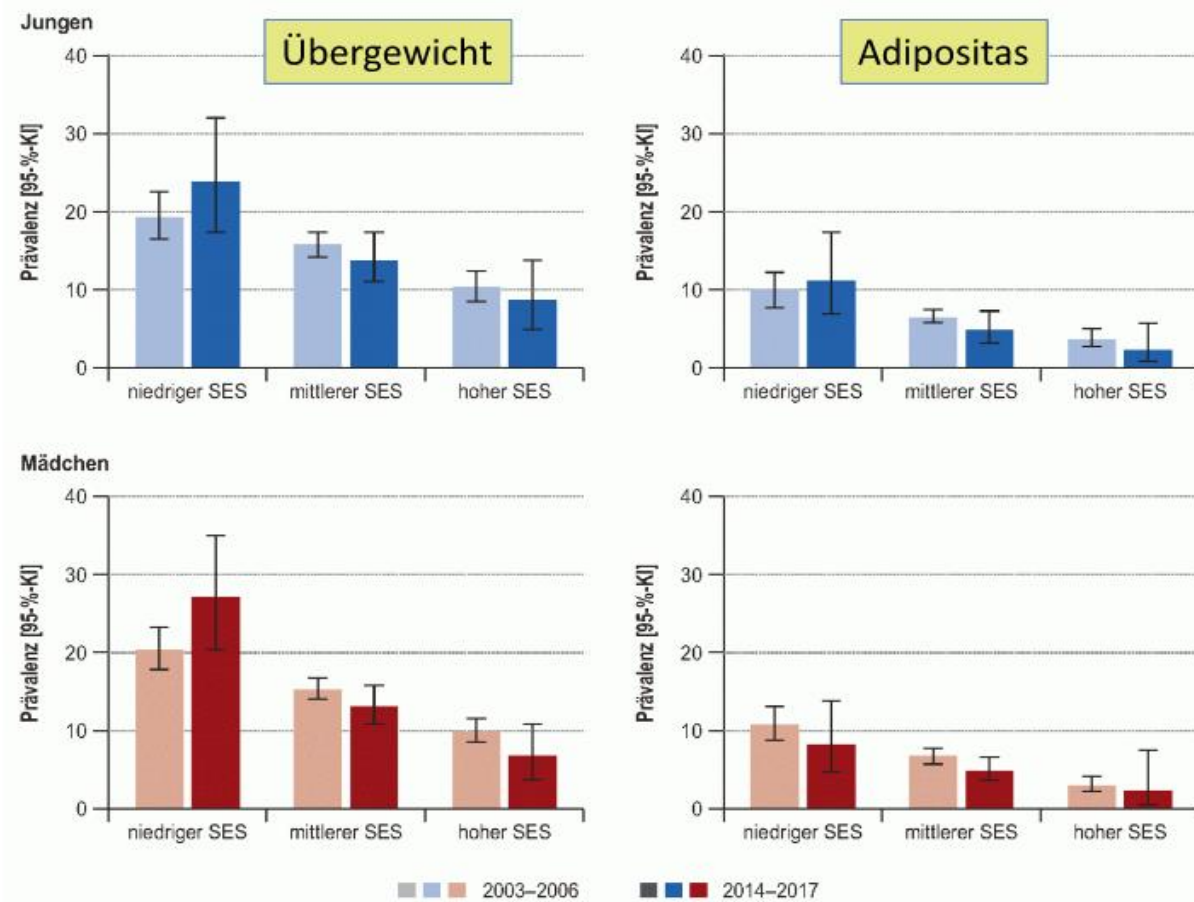
**Durchschnittliche Lebenserwartung in Deutschland**

Für neugeborene Mädchen 83,2 Jahre, für neugeborene Jungen 78,3 Jahre\*\*

\* Daten durch Eurostat 2022, adjustiert durch Sterbestatistiken aufgrund der Pandemie

\*\* Daten adjustiert durch das Statistische Bundesamt, PM vom 26. Juli 2022, Verringerung der  $\emptyset$  Lebenserwartung durch die Pandemie

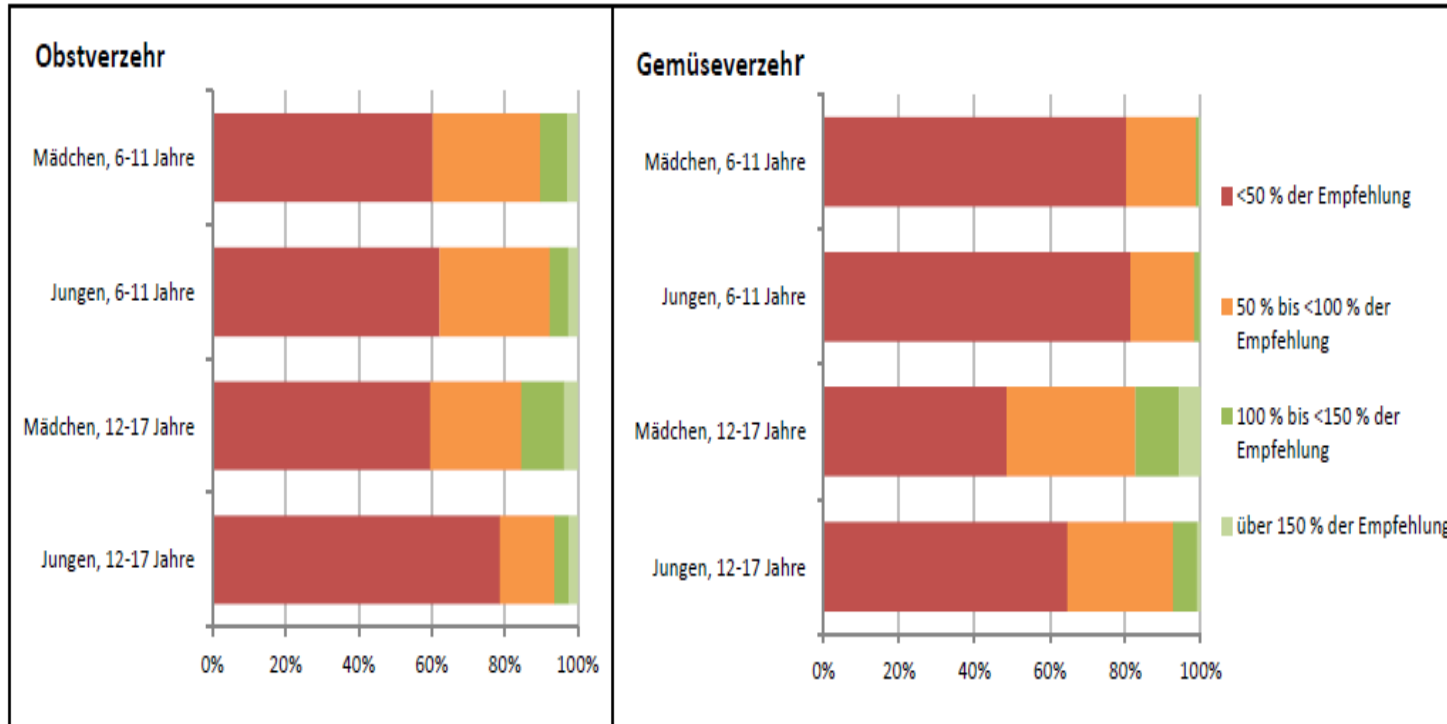
# DIE DIMENSION GESUNDHEIT BEI KINDERN UND JUGENDLICHEN (EIN BEISPIEL)



Hoebel J et.al. (2022): Socioeconomic Status, overweight and obesity in childhood and adolescence, Deutsches Ärzteblatt international

Schienkewitz A et.al: Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter, Querschnittsergebnisse und Trends aus KIGGS Welle 2 (2014-2017), in : RKI(Hrsg.): Journal of Health Monitoring 3(1), 2018, S.16-21

# DIE DIMENSION GESUNDHEIT: VERZEHR VON GEMÜSE UND OBST BEI KINDERN UND JUGENDLICHEN



Empfohlen werden je nach Alter und Geschlecht  
210 – 410 g Obst und  
230 – 440 g Gemüse

Die Mehrheit der Mädchen und Jungen verzehren diese Mengen nicht

Bezug: Empfohlene Lebensmittelmengen der optimierten Mischkost (FKE)

# DIE DIMENSION GESUNDHEIT: ZIELE DER SCHULVERPFLEGUNG

**Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE**

**1. Lebensmittelvielfalt genießen**  
Nutzen Sie die Lebensmittelvielfalt und essen Sie abwechslungsreich. Wählen Sie überwiegend pflanzliche Lebensmittel.  
Kein Lebensmittel allein enthält alle Nährstoffe. Je abwechslungsreicher Sie essen, desto geringer ist das Risiko einer unzureichenden Versorgung.

**2. Gemüse und Obst – nehmen „5 am Tag“**  
Genießen Sie mindestens 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Obst am Tag. Zur bunten Auswahl gehören auch Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen und Bohnen sowie (ungesalzene) Nüsse.  
Obst und Obst versorgen Sie reichlich mit Nährstoffen, Ballaststoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen und tragen zur Sättigung bei. Gemüse und Obst zu essen, senkt das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen.

**3. Vollkorn wählen**  
Bei Getreideprodukten wie Brot, Nudeln, Reis und Mühl ist die Vollkornvariante die beste Wahl für Ihre Gesundheit.  
Lebendvollkorn enthält mehr Nährstoffe als Weizenbrot. Ballaststoffe aus Vollkorn senken das Risiko für Diabetes mellitus, Typ 2, Herz-Kreislauferkrankungen, Dickdarmkrebs und Herz-Kreislauferkrankungen.

**4. Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl begrenzen**  
Essen Sie Milch und Milchprodukte wie Joghurt und Käse täglich, Fleisch ein- bis zweimal pro Woche. Wenn Sie Fleisch essen, dann nicht mehr als 300 bis 600 g pro Woche.  
Milch- und Milchprodukte liefern gut verfügbare Proteine, Vitamine B<sub>2</sub> und Calcium. Seefisch versorgt Sie mit Jod und liefert Fisch mit wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Fleisch enthält gut verfügbare Eisen sowie Selen und Zink. Fleisch und insbesondere Wurst enthalten aber auch ungesättigte Inhaltsstoffe.

**5. Gesundheitsfördernde Fette nutzen**  
Bevorzugen Sie pflanzliche Öle wie Rapsöl und daraus hergestellte Streichfette. Vermeiden Sie verarbeitete Fette. Fett steckt oft „unsichtbar“ in verarbeiteten Lebensmitteln wie Wurst, Gebäck, Süßwaren, Fast-Food und Fertiggerichten.  
Pflanzliche Öle liefern, wie alle Öle, viele Kalorien. Sie liefern aber auch lebensnotwendige Fettsäuren und Vitamine E.

**6. Zucker und Salz einsparen**  
Mit Zucker gesüßte Lebensmittel und Getränke sind nicht empfehlenswert. Vermeiden Sie diese möglichst und setzen Sie Zucker sparsam ein. Sparen Sie Salz und reduzieren Sie den Anteil salzreicher Lebensmittel. Würzen Sie kreativ mit Kräutern und Gewürzen.  
Zucker gesüßte Lebensmittel und Getränke sind meist kalorienreich und enthalten ungesättigte Fettsäuren. Zudem erhöht Zucker den Kalorienkonsum. Zu viel Salz im Essen kann den Blutdruck erhöhen. Mehr als 6 g am Tag sollten es nicht sein. Wenn Sie Salz verwenden, dann angereichert mit Jod und Fluorid.

**7. Am besten Wasser trinken**  
Trinken Sie rund 1,5 Liter jeden Tag. Am besten Wasser oder andere kalorienfreie Getränke wie ungesüßter Tee. Zuckergesüßte und alkoholische Getränke sind nicht empfehlenswert.  
Der Körper braucht Flüssigkeit in Form von Wasser. Zuckergesüßte Getränke liefern ungesättigte Kalorien und kaum wichtige Nährstoffe. Der Konsum kann die Entstehung von Übergewicht und Diabetes mellitus Typ 2 fördern. Alkoholische Getränke sind ebenfalls kalorienreich. Außerdem fördert Alkohol die Entstehung von Krebs und ist mit weiteren gesundheitlichen Risiken verbunden.

**8. Schonend zubereiten**  
Garen Sie Lebensmittel so lange wie nötig und so kurz wie möglich, mit wenig Wasser und wenig Fett. Vermeiden Sie beim Braten, Grillen, Backen und Frittieren das Verbrennen von Lebensmitteln.  
Eine schonende Zubereitung erhält den natürlichen Geschmack und schonet die Nährstoffe. Verarbeitete Speisen enthalten schädliche Stoffe.

**9. Achtsam essen und genießen**  
Gönnen Sie sich eine Pause für Ihre Mahlzeiten und lassen Sie sich Zeit beim Essen.  
Langsam, bewusstes Essen fördert den Genuss und die Sättigungsempfinden.

**10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben**  
Vollwertige Ernährung und körperliche Aktivität gehören zusammen. Dabei ist nicht nur regelmäßiger Sport wichtig, sondern auch ein aktiver Alltag, in dem Sie z. B. öfter zu Fuß gehen oder Fahrrad fahren.  
Pro Tag 30 bis 60 Minuten moderate körperliche Aktivität fördern Ihre Gesundheit und helfen Ihnen dabei, Ihr Gewicht zu regulieren.

mehr Informationen unter [www.dge.de/10regeln](http://www.dge.de/10regeln)

Steigerung der geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit

Vermeidung bzw. Reduzierung von Spätfolgen ernährungsmitbedingter Erkrankungen

Verbesserung der Immunabwehr

Prägung eines wünschenswerten Ernährungsverhaltens

Beitrag zu Genuss und Wohlempfinden

Verbesserung der Lebensqualität

Mittagessen und Zwischenverpflegung können bis zu 40 % der Tagesenergie ausmachen

# DIE DIMENSION GESUNDHEIT: WIRKUNGEN EINER GESUNDHEITSFÖRDERNDEN ERNÄHRUNG

- eine relative Risikosenkung bei:
  - kardiovaskulären Erkrankungen um 22%
  - Krebs um 16 %
  - Diabetes mellitus Typ 2 um 18 %
  - neurodegenerativen Erkrankungen um 15%
  - der Gesamtsterblichkeit um 22 %
- eine Verbesserung des Gesundheitszustands
- eine Steigerung der Lebensqualität
- Vermeidung von Übergewicht und Adipositas

Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppe	Krebs-erkrankungen	Diabetes mellitus Typ 2	Koronare Herzkrankheiten	Schlaganfall
Vollkorngetreide	↓↓↓	↓↓↓	↓↓	↓↓
Gemüse & Obst	↓↓	↓	↓↓	↓↓
Fermentierte Milchprodukte	○	↓↓	○	↓
Rotes Fleisch	↑↑	↑	○	↑↑
Fleischerzeugnisse	↑↑	↑↑	↑↑	↑↑
Fisch	○	○	↓↓	↓↓
Eier	○	↑↑	○	-

Legende: ○ keine Beziehung bei verändertem Konsum, ↓↓↓ überzeugende Evidenz für eine positive oder ↑↑↑ inverse Beziehung, ↓↓ oder ↑↑ wahrscheinliche Evidenz für eine positive oder inverse Beziehung, ↓ oder ↑ mögliche Evidenz für eine positive oder inverse Beziehung, - keine Evidenzbewertung möglich.

Aber: Ernährung ist nicht alles: Bewegung, soziales Miteinander, gegenseitige Wertschätzung sind ebenso wichtig!



# DIE DIMENSION GESUNDHEIT- GRUNDLAGE FÜR DIE ABLEITUNGEN DER ZUSAMMENSETZUNG DES SPEISENANGEBOTS: REFERENZWERTE UND LM-BEZOGENE EMPFEHLUNGEN

Abbildung 4-4: DGE-Ernährungskreis und dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide



Quelle: © Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn.



Referenzwerte in der GV sind Durchschnittswerte bezogen auf definierte Altersgruppen. Sie müssen **nicht** für einzelne Mahlzeiten erreicht werden, bei einer 5-Tage-Woche sollte dies im **Durchschnitt von 4 Wochen** erfolgen

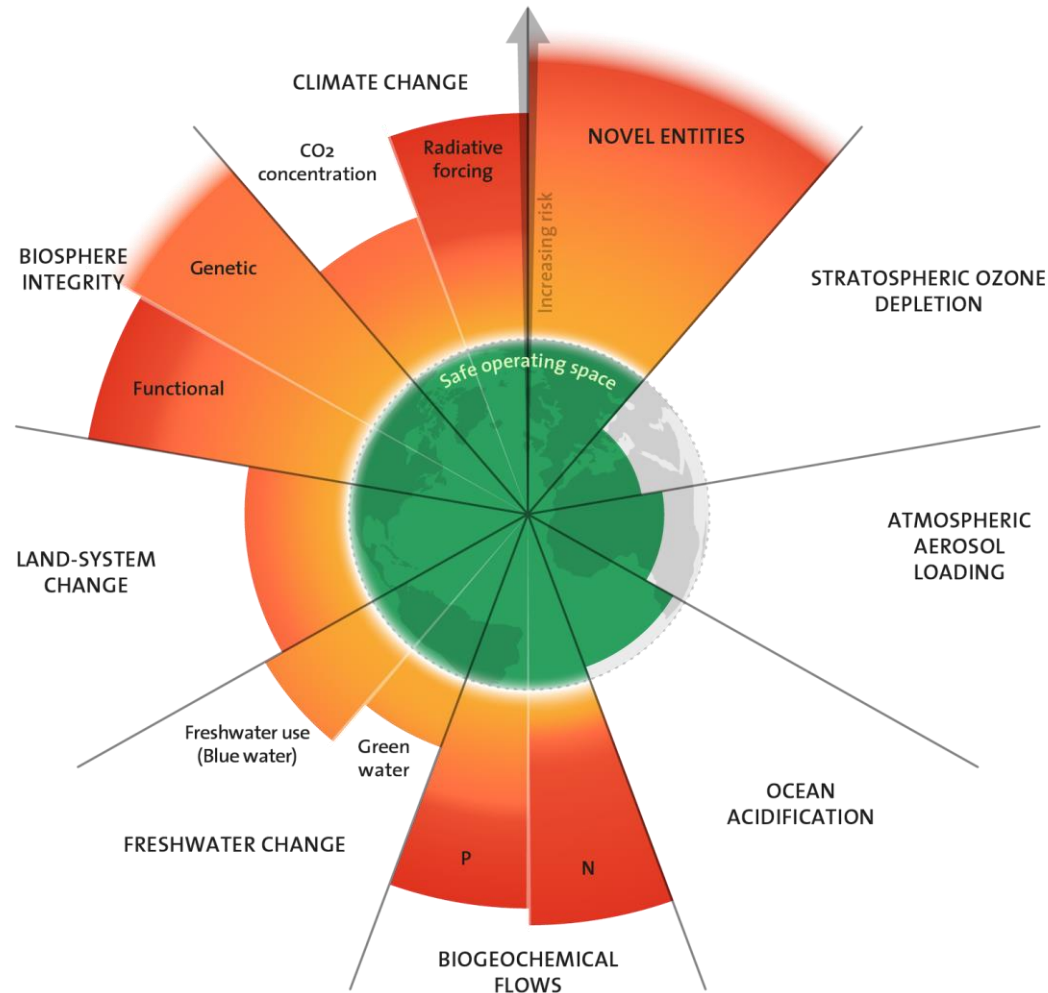
## LEBENSMITTELBEZOGENE EMPFEHLUNGEN DER DGE BEFINDEN SICH DERZEIT NACH EINEM BEREITS ABGESCHLOSSENEN KONSULTATIONSPROZESS IN DER ENTWICKLUNG



Veröffentlichung zum März 2024  
auf dem DGE Kongress in Kassel

Basis der neuen Empfehlungen:  
Mathematisches Modell – auf der Basis  
eines Matches von Gesundheits- und  
Umweltindikatoren

# ZUSAMMENHANG MIT ÖKOLOGISCHEN BELASTUNGSGRENZEN



Aus der Perspektive der ökologischen Belastungsgrenzen wird deutlich:

Zentrale Umweltprobleme wie

- Klimawandel
- Biodiversitätsverlust
- Stickstoffüberschüsse

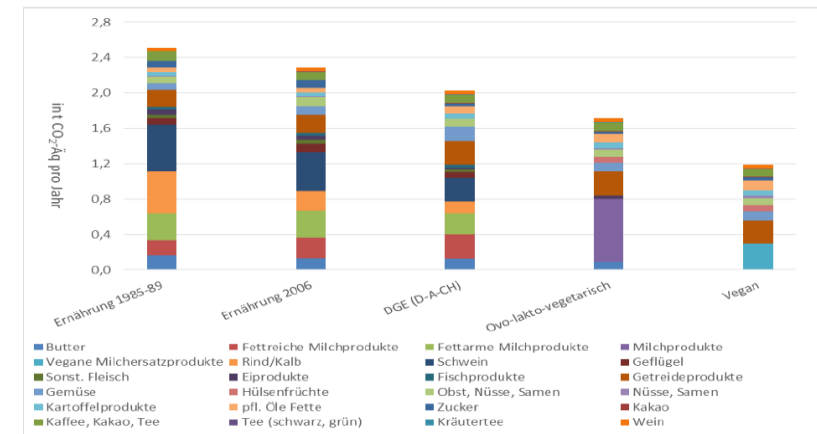
gehen zurück auf Produktions- und Konsummuster.

Dabei gilt es weltweit, die LM-Produktion zu erhöhen und gleichzeitig die Umweltbelastungen zu senken!

➤ 6 von neun Systemen sind inzwischen überschritten !

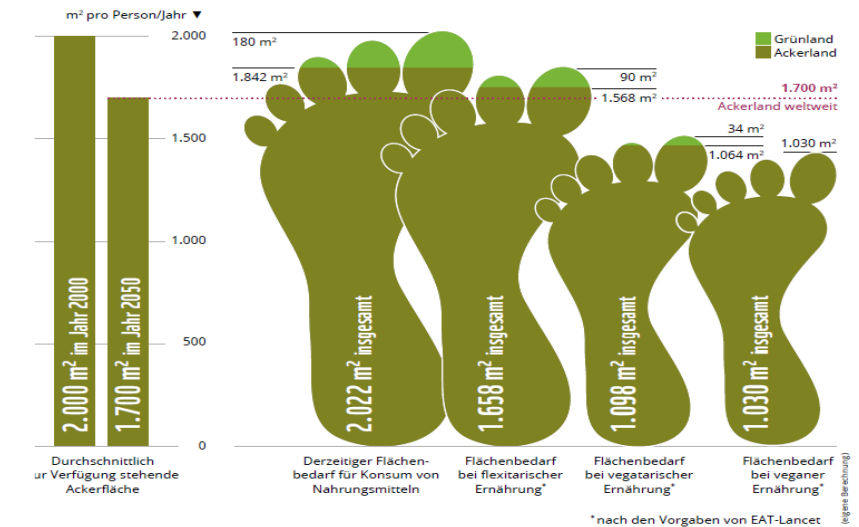
# DIE DIMENSION UMWELT IM BEREICH DER ERNÄHRUNG UMFASST:

- **Treibhausgasemissionen** – in der Regel ausgedrückt als CO<sub>2</sub>-Äquivalente. Hierin werden z.B. auch Methan bzw. Lachgas berücksichtigt (**Global Warming Potential**)
- **Flächenbedarf** für die Produktion von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln einschl. Saatzpflanzen und Futtermittel
- **Wasserbedarf** bezogen auf die gesamte Wertschöpfungskette
- **Biodiversität**
- **Verzehr von Lebensmitteln:**
  - Anteil tierischer Lebensmittel
  - Anteil „öko“ oder konventionell
  - Anteil regional und saisonal
  - Verarbeitungsgrad der Lebensmittel
- **Vermeidung von Lebensmittelabfällen**



Anm.: Systemgrenzen cradle-to-store, d. h. ohne Emissionen aus Haushalt/Gastronomie.

Quelle: Eigene Berechnung auf Basis von Meier und Christen (2013), Meier (2014a) und Meier et al. (2014).

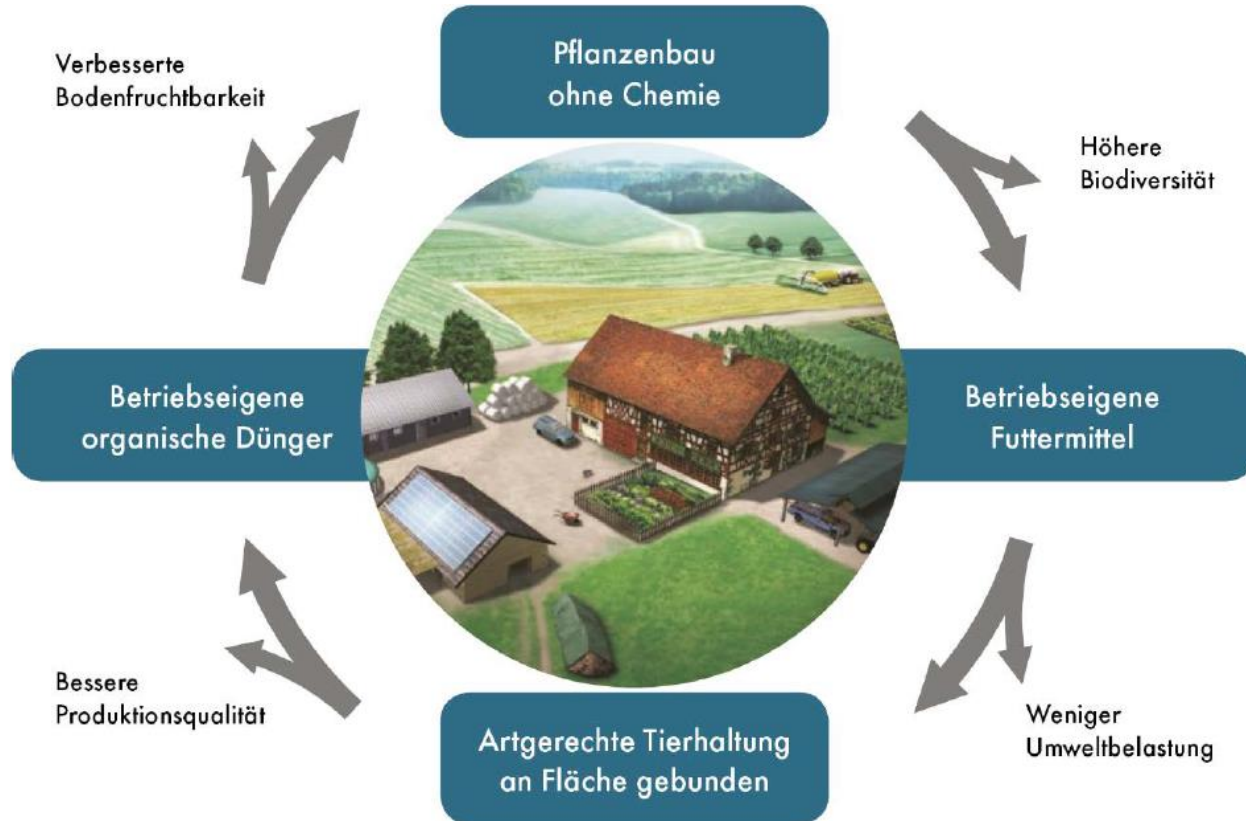


WBAE (Hrsg.) (2016): Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung, Berlin, S. 211

WWF (2021) (Hrsg.) Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume, S. 35



# DIE DIMENSION UMWELT – AUCH DIE AUSWAHL DER LEBENSMITTEL HAT EINEN EINFLUSS



EU Ökobasis VO 848 (2018)  
gültig ab dem 1. Januar 2021

Der Standard empfiehlt wie in der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau ausgeführt, aktuell **mindestens 20 % zukünftig 30% Bio-Lebensmittel** einzukaufen.

Quelle: FiBL

Quelle: Haller L et.al (2020).Entwicklungsperspektiven der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland, FiBL Texte 32/2020, UBA Dessau, S. 39:

# DIE AUSWAHL DER LEBENSMITTEL - BEISPIEL BIO-LEBENSMITTEL

Wasserschutz

Bodenfruchtbarkeit

Biodiversität

Klimaschutz

Klimaanpassung

Ressourceneffizienz

Tierwohl

## Vorteile:

- bei Umwelt- und Ressourcenschutz
- hohes Potential bei Schutz von Grund- und Oberflächenwasser
- positive Effekte bei Biodiversität
- Verzicht auf chemisch-synthetische Produktionsmittel
- höheres Platzangebot für Tiere etc.



Restaurants, Kantinen und Mensen bekommen die Möglichkeit, ihren Bio-Anteil am Angebot ausweisen zu lassen - dank eines neuen Kennzeichens in Bronze, Silber und Gold.

Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV) zur leichteren Kennzeichnung des Bio-Anteils ist auf den Weg gebracht



# DIE AUSWAHL DER LEBENSMITTEL – SAISONALE PRODUKTE AUS DER EIGENEN REGION

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION  
Regionale Wirtschaftskreisläufe stärken



Saisonkalender



**Merke:**

- Regionalität ist kein geschützter Begriff – es gibt keine klare Abgrenzungen
- Die Klima- und Umweltbelastungen sind nicht per se kleiner als bei anderen Produkten, es kommt auf die konkrete Auswahl an

## DIE LEBENSMITTELAUSWAHL – WEITERE ASPEKTE DER NACHHALTIGKEIT (BEISPIELE)



- Lebensmittel mit umweltverträglicher Verpackung



- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

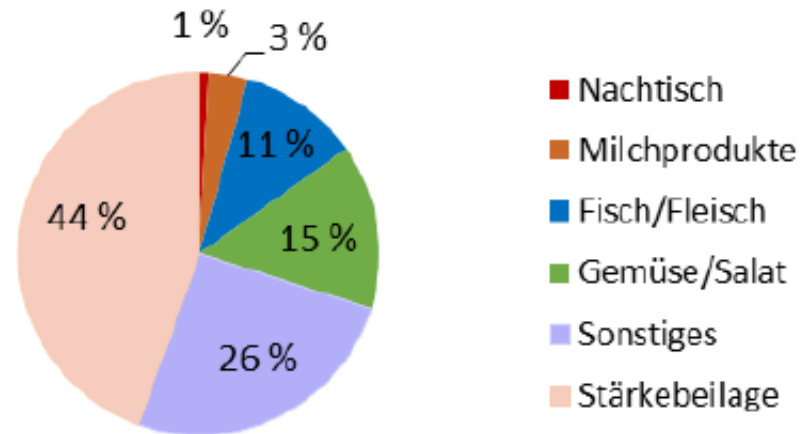


- Fair gehandelte Lebensmittel



- Fisch aus bestandserhaltender Fischereiwirtschaft

## DIMENSION UMWELT: LM-VERLUSTE VERMEIDEN



Beispiel einer Schule,  
Ausgabereste  
insgesamt: 337 kg



Prozentualer Anteil der Produktgruppen an den Ausgaberesten in einer Schule

Quelle: Waskow F et.al. (2019): Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung. In Thünen Report 73, S. 147-158, Braunschweig

# DIE DIMENSION TIERWOHL

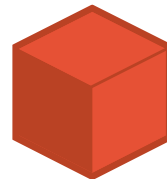


<https://www.bundesregierung.de/breg-de/suche/tierwohlkennzeichnungsgesetz-2048322>

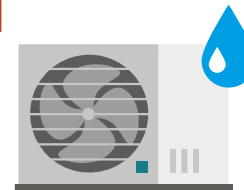
## Die Kriterien

Tierwohlkriterien liegen alle über den gesetzlichen Standards. Für die Umsetzung der Maßnahmen erhält der Landwirt ein bestimmtes Tierwohlgeld, mit dem sein Mehraufwand kompensiert wird.

Mehr Platz im Stall



Mehr Beschäftigungsmöglichkeiten



Gesundes Stallklima und Tränkwasser

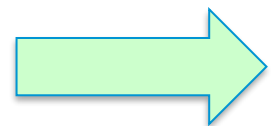


Zentrale Maßnahme: staatliche Label für die Haltungsform, 5 Kategorien

## DIE DIMENSION SOZIALES

### Betrifft Produktion, Verarbeitung und Vertrieb:

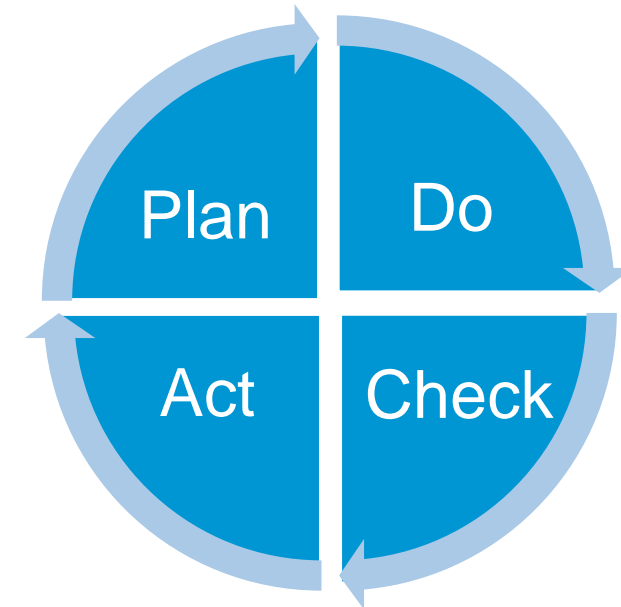
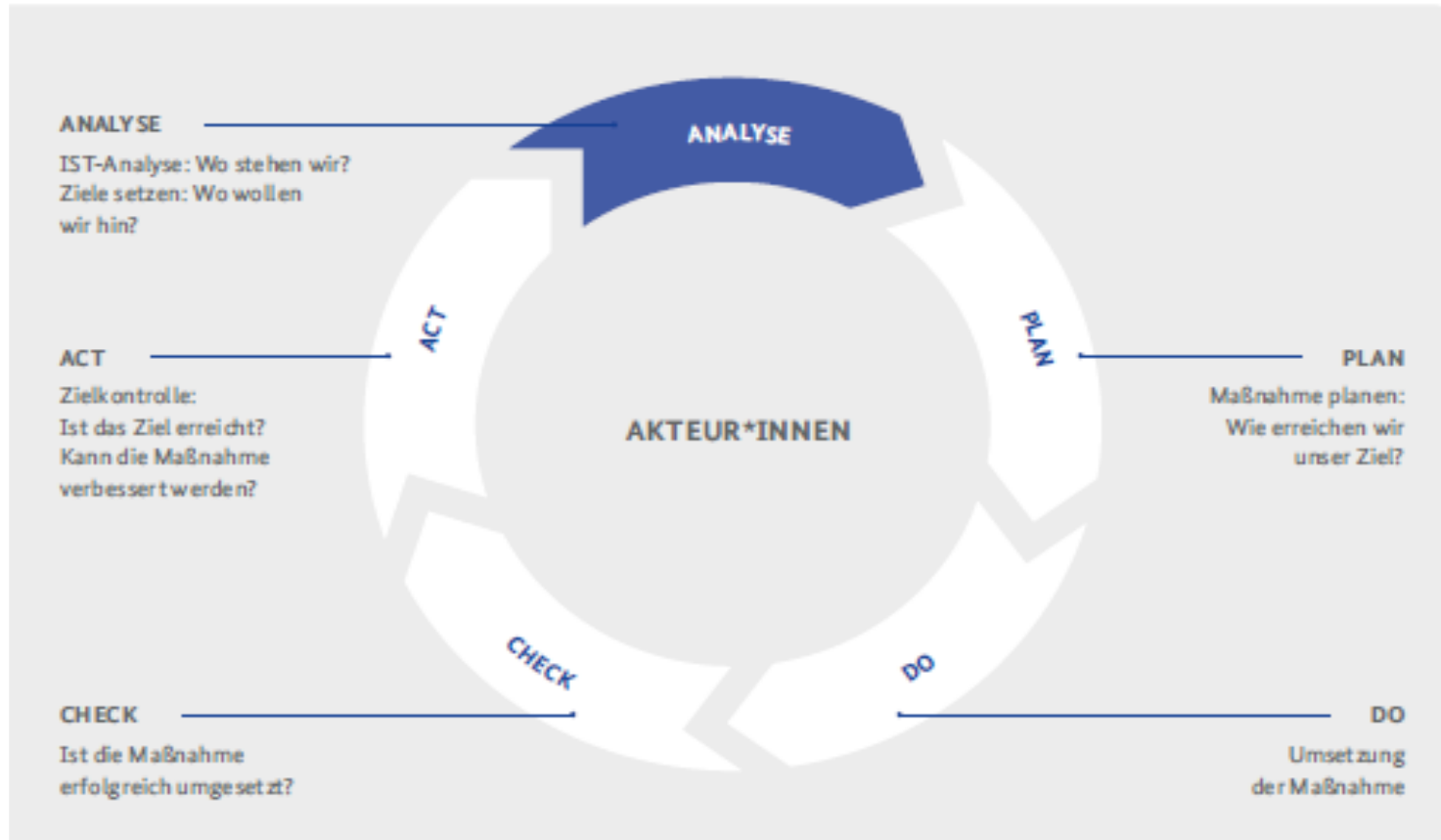
- Wird beispielsweise der gesetzliche Mindestlohn bzw. die entsprechenden Tariflöhne gezahlt?
- Herrscht ein Klima der gegenseitigen Wertschätzung unter den Mitarbeitern und der Betriebsführung?
- Wie sind die Arbeitsbedingungen, wie die Ausstattung der Arbeitsplätze? Gibt es ausreichend Sozialräume, Duschen etc.? Werden Arbeiter aus anderen Ländern angemessen beherbergt?



**Zentral: Vermeidung von Ernährungsarmut**

# QUALITÄTSMANAGEMENT IST DIE BASIS DER STEUERUNG!

Die DGE-Qualitätsstandards folgen dem Deming Zyklus – sie schließen die kontinuierliche Verbesserung mit ein



Der Deming Zyklus

Abbildung 2: Die fünf Schritte einer gemeinschaftlichen, prozessorientierten Qualitätsentwicklung (modifiziert nach dem Lebenszyklus von Deming [PDCA-Modell])

Quelle: DGE (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn 2022



## DIE UMSETZUNG ERFOLGT KONSEQUENT ANHAND DER PROZESSKETTE

- Darstellungen im Text sind an Prozessstufen orientiert
- Das Herzstück: Lebensmittelqualitäten und Häufigkeiten berücksichtigen konsequent alle Aspekte von Gesundheit und Nachhaltigkeit
- Kapitel wie die Zwischenverpflegung, die Ernährungsumgebung oder auch das Nudging wurden neu aufgenommen.

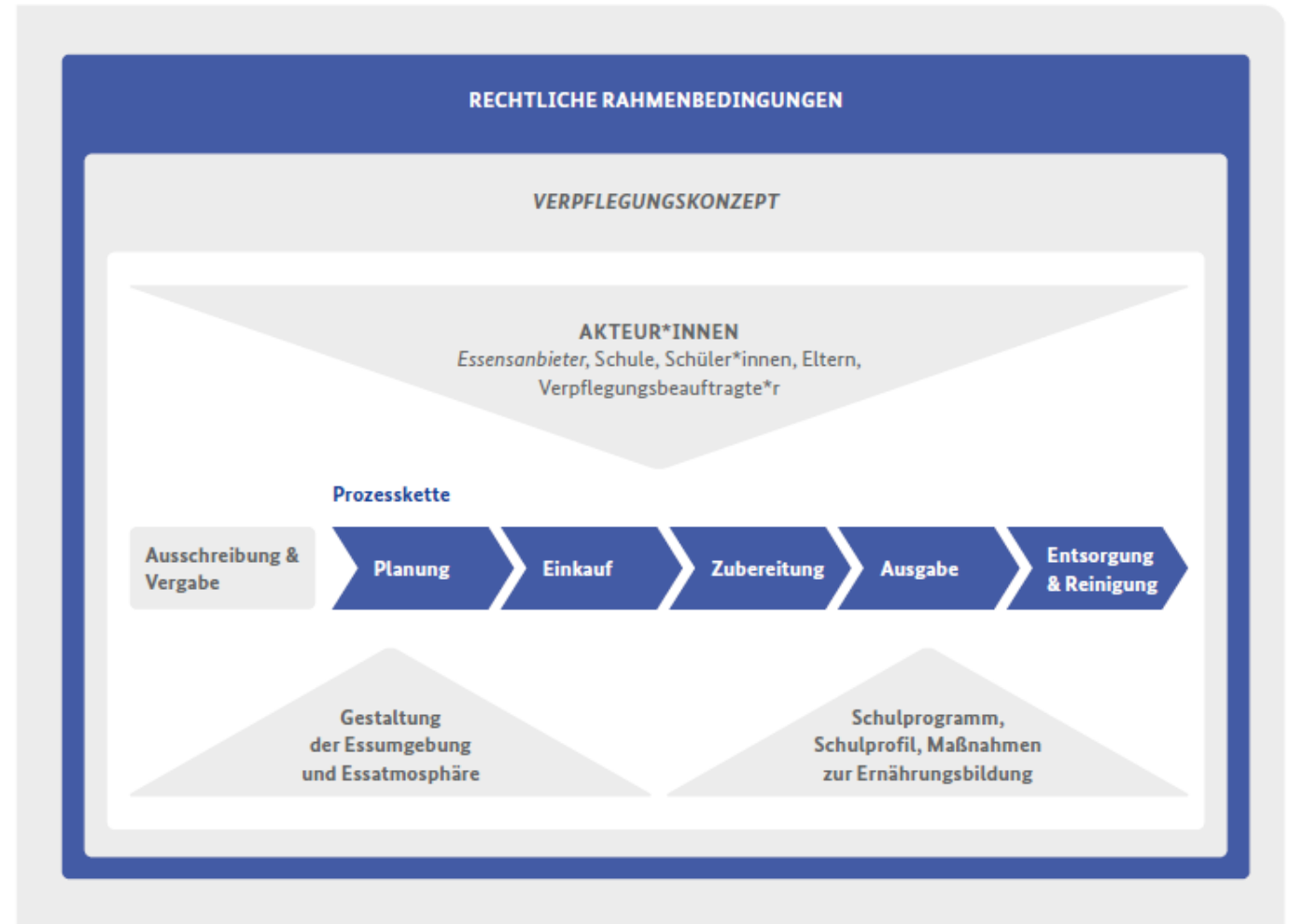
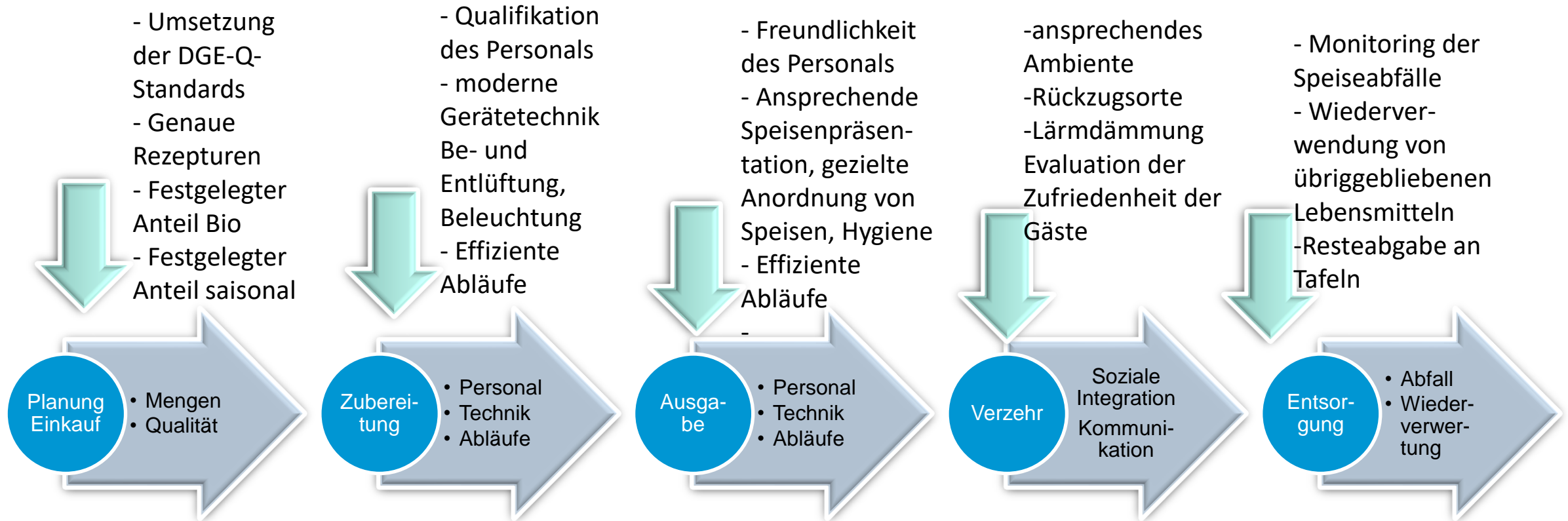


Abbildung 1: Aspekte einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung

## BEISPIEL: DIE PROZESSKETTE – ELEMENTE DER STEUERUNG

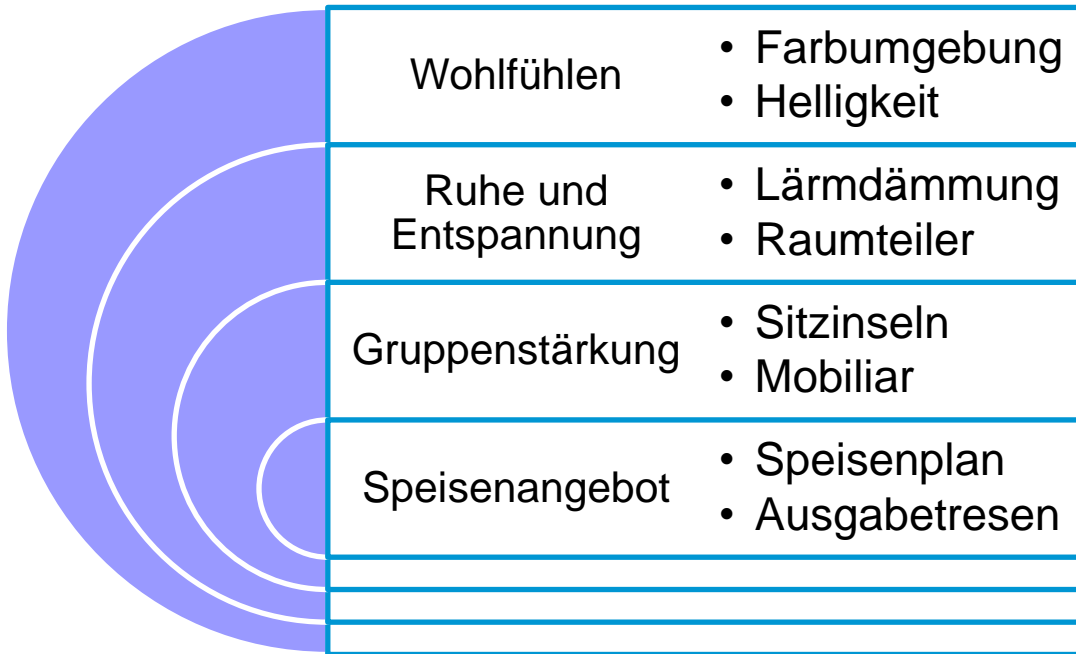


## DIE CHANCEN: DER DGE-QUALITÄTSSTANDARD GIBT EINE VERLÄSSLICHE BASIS

- Anzahl der Menüs und Menülinien sind frei wählbar – das impliziert auch die Möglichkeit einer freien Komponentenwahl
- Kinder und Jugendliche finden eine ovo-lacto-vegetabile Alternative vor
- LM-Mengen geben Orientierungen für Kalkulation und Speiseplanung
- Regelmäßige Befragungen zu Wünschen und Vorlieben bzw. Abneigungen der Kinder und zur Zufriedenheit mit dem Speisenangebot steigern die Akzeptanz des Angebots



# DIE GESTALTUNG DER ERNÄHRUNGSUMGEBUNG SPIELT EINE WICHTIGE ROLLE

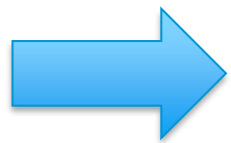
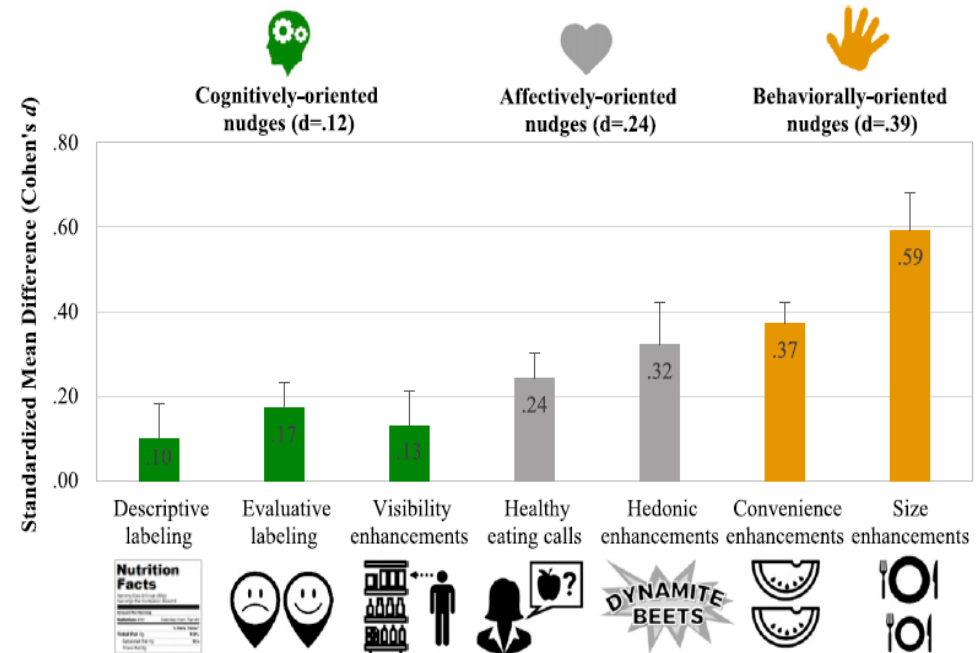


Speiseraum und „Blick hinter die Kulissen“,  
Stadtteilschule Bergedorf, Hamburg: Produktion  
ist hinter Glas sichtbar

# DIE FAIRE ERNÄHRUNGSUMGEBUNG IST VORAUSSETZUNG – NUDGING IST HILFREICH

## Faire Ernährungsumgebungen:

- sind auf unsere Wahrnehmungen abgestimmt und Umgebungen, in denen wir uns wohlfühlen
- bieten eine leichtere Wahl gesundheitsförderlicher, nachhaltigerer Speisen
- erlauben Kommensalität



Mittels Nudging kann in fairen Ernährungsumgebungen Einfluss auf das Ernährungsverhalten genommen werden.

WBAE (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten.

Cadario R, Chandon P (2019): Which healthy eating Nudges work best? A meta-analysis of field experiments, *Informa*:1-22



# TEILHABE – EIN WICHTIGES ELEMENT DER QUALITÄTSSTANDARDS

- **Den Schüler\*innen werden Einflussmöglichkeiten auf Portionsgrößen geboten.**

Können die Schüler\*innen Wünsche zu Portionsgrößen äußern, wirkt sich dies positiv auf die Speiserückläufe aus. Die ausgegebenen und kalkulierten Mengen regelmäßig abzugleichen hilft dabei, die Mengen besser planen zu können.

- **Die Schüler\*innen werden bei der Speisebestellung und -auswahl freundlich beraten. Dabei wird das Prinzip des *Nudgings* berücksichtigt.**

Das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot wird bei der Ausgabe positiv kommuniziert. Schüler\*innen erhalten Hilfestellung und die Möglichkeit, Feedback zu geben. Dies beinhaltet auch eine attraktive Präsentation aller Speisen, bei der Sauberkeit sowie zügiges Nachfüllen von Speisen und Getränken selbstverständlich sind. Weitere Aspekte zum Thema *Nudging* werden in Kapitel 5.2.2 erläutert.

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen , S.52





## DIE CHANCEN KOSTENFREIER SCHULVERPFLEGE

- Kostenfreie Verpflegung verhindert Ausgrenzung und Benachteiligung
- Studien zeigen: Kostenfreie Verpflegung hat unmittelbare Auswirkungen auf den BMI – erhöht den Anteil Normalgewichtiger und senkt die Prävalenz von Übergewicht
- Schulen, die Ernährung und Verpflegung in ihr Schulkonzept integrieren, erreichen bessere kognitive Ergebnisse bei den Schüler:innen, beeinflussen früh Ernährungsverhalten und Wohlempfinden und fördern soziale Integration

Anforderungen an  
das Speisenangebot:  
Sehr gute Qualität –  
bedarfs- und  
bedürfnisgerecht



Holford A, Rabe B (2022): Going universal: The impact of free school lunches on child body weight outcomes. Journal of Public Economics Plus 3

O`Conenell R et.al. (2022): School meals as a resource for low income families in three European countries : a comparative case approach. European Societies 24 (3): 251-282

Baltag V et.al.( 2022): Realising the potetial of schools to improve adolescent nutrition. BMJ 379, e067678

# FAZIT

## Kostenfreie Kita- und Schulverpflegung - Warum?

- Alle Kinder profitieren! Aufmerksamkeit und Leistungsfähigkeit werden dauerhaft gestärkt, Ernährungsverhalten entsprechend geprägt
- Der beitragsfreie Zugang für Alle gewährleistet Chancengleichheit (gesundheitlich und sozial), Ernährungsarmut kann abgefedert werden
- Mit einer Beitragsfreiheit entfallen Diskriminierung und Stigmatisierung, dies fördert den sozialen Zusammenhalt und erleichtert damit auch den Schulalltag



Beitragsfreiheit bringt einen Anstieg in der Nutzung, Kosten je Mahlzeit würden fallen, Skaleneffekte bei der Beschaffung könnten genutzt werden

WBAE (Hrsg.) (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung, Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten Berlin

Illøkken KE et.al. (2021): Free school meals as an opportunity to target social equality, healthy eating and school functioning experiences from students and teachers in Norway. Food and Nutrition Research 65:7702

## FAZIT

- ✓ Der DGE-Qualitätsstandard ist die Basis für eine gesundheitsförderliche, nachhaltigere Ernährung!
- ✓ Idealerweise sollte das Angebot Mittagessen und Zwischenverpflegung umfassen
- ✓ Steuerungselemente – sind auf die gesamte Prozesskette gerichtet
- ✓ QM ist zentral, um Anforderungen zu konkretisieren und zu überprüfen
- ✓ Die Gestaltung einer fairen Ernährungsumgebung ist Voraussetzung
- ✓ Die gesundheitsförderliche, nachhaltigere Auswahl sollte die leichtere sein – Nudges helfen!



**Vielen Dank für**

**Ihre Aufmerksamkeit**

[Ulrike.arenas-azevedo@haw-hamburg.de](mailto:Ulrike.arenas-azevedo@haw-hamburg.de)