



AUSGABE 2007

*Wer richtig isst,
ist besser drauf*



Dokumentation

des Schulwettbewerbs 2006

Mach
Mit!



Niedersächsisches Ministerium für
den ländlichen Raum, Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz


HEINZ LOHMANN
STIFTUNG
Die Zukunft unserer Ernährung



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.
Sektion Niedersachsen



Grußwort Minister Hans-Heinrich Ehlen

Die Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation von Kindern und Jugendlichen ist ein vorrangiges Ziel niedersächsischer Politik. Eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Schulverpflegung dient dem Wohlbefinden von Kindern, fördert deren Leistungsbereitschaft und schont unsere Umwelt. Kinder sind die Verbraucherinnen und Verbraucher von Morgen und sie bestimmen durch ihre Lebensmittelauswahl über unsere zukünftige agrarische Produktion, Aufarbeitung und Vermarktung. Wir haben im Laufe der Jahre gelernt, dass eine reine Wissensvermittlung hinsichtlich einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährungsweise nicht ausreichend ist. Kinder und Jugendlichen bilden ihre Essgewohnheiten in erster Linie durch das verfügbare Angebot und durch Nachahmung aus. Vor diesem Hintergrund haben wir unsere Bemühungen um eine „gute“ Schulverpflegung intensiviert.

Das Landwirtschaftsministerium hat in den letzten Jahren seine Beratungs- und Aufklärungsarbeit fokussiert auf die Gemeinschaftsverpflegung. Wir setzen uns für Qualitätskriterien in der Schulverpflegung ebenso ein wie für entsprechende Schulungsangebote. Wir haben Schülerfirmen, die im Verpflegungsbereich aktiv werden wollten kleinere Startzuschüsse gewährt und in sozial benachteiligten Schulen Aktivitäten der Sozialarbeit im Bereich Essen und Trinken gestützt. Das Engagement der Jugendlichen und ihre Möglichkeiten, eigene alltagsrelevante Kompetenzen über die Mitarbeit an einer gesunden Schulverpflegung zu erwerben, sehen wir im schulischen Alltag als besonders wichtig an.

Und dennoch – trotz unserer Bemühungen erreichen wir immer noch zu wenig Schulen. Der ausgeschriebene Wettbewerb um die beste Schulverpflegung ist ein neuer Ansatz unsererseits, Schwung in die öffentliche Aufmerksamkeit um eine gesunde Verpflegung an niedersächsischen Schulen zu bringen. Ich möchte die Gelegenheit nutzen, allen bisher beteiligten Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften und Schulleitungen, Köchinnen und Köchen, Schulträgern und engagierten Eltern für ihr Engagement herzlich zu danken. Die am Wettbewerb beteiligten Schulen zeigen uns, dass immer dort, wo engagierte Menschen eine positive Vision aufbauen, bereits heute vieles möglich ist und das macht Mut.

Wir werden den Wettbewerb mit Hilfe der Heinz Lohmann Stiftung und der DGE-Sektion Niedersachsen auch in den nächsten Jahren tatkräftig unterstützen.

Hans-Heinrich Ehlen

Niedersächsischer Minister für den ländlichen Raum, Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz



Grußwort Paul-Heinz Wesjohann

Mich begeistert es, wenn sich junge Leute Gedanken zu einem so wichtigen Thema wie Ernährung machen. Denn nichts ist uns näher als die tägliche Ernährung. Diese vorbildliche Initiative der DGE-Sektion Niedersachsen unter der Schirmherrschaft des Niedersächsischen Ministeriums für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz haben wir von der Heinz Lohmann Stiftung nur zu gerne finanziell unterstützt und werden uns auch weiterhin engagieren. Die Idee ist wirklich nachahmenswert und hat öffentliche Aufmerksamkeit verdient, weil sie von so engagierten Schulen, Schülern, Lehrern und Eltern mit Leben ausgefüllt wird. Sie vereint, dass der Grundstein für eine richtige Ernährung früh gelegt wird und dass man am „lebenden Modell“ am besten lernt.



Der Grundstein für unser Familienunternehmen wurde bereits 1932 von meinem Vater gelegt. Seitdem ist die PHW-Gruppe in der Agrar- und Ernährungswirtschaft tätig und unsere Geflügelmarke WIESENHOF ist schon viele Jahre die Nr. 1 in Deutschland. Unsere Unternehmensphilosophie ist, dass wir nur die beste Qualität produzieren möchten. Wir legen in der gesamten Produktionskette größten Wert auf ein kontrolliertes Qualitätsmanagement. Diese Bemühungen haben uns die Verbraucher gedankt, indem sie WIESENHOF zur führenden deutschen Geflügelmarke machten.

1997 haben mein Bruder und ich die gemeinnützige Heinz Lohmann Stiftung ins Leben gerufen, um unsere Verantwortung als Nahrungsmittelproduzent auch gesellschaftspolitisch einzubringen und uns zu engagieren. Wir wollten eine Plattform schaffen, die als Bindeglied zwischen Landwirtschaft, Wissenschaft, Politik und Verbraucher agiert. In unseren Beiratssitzungen kommen wir immer wieder zu dem Ergebnis, dass richtige Ernährung vorgelebt werden muss. Das fängt natürlich im Elternhaus an. Aber genauso wichtig sind Kindergärten und Schulen. Wir sind uns ebenfalls immer einig, dass man noch mehr Aufklärungsarbeit über richtige und gesunde Ernährung leisten sollte. Es heißt schließlich nicht umsonst: „Du bist, was Du isst“.

Paul-Heinz Wesjohann

Vorstandsvorsitzender PHW-Gruppe / Wiesenhof



Warum der Wettbewerb?

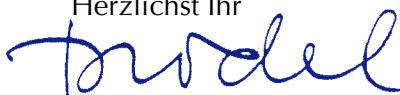
Wie sehr eine gute Ernährung mit Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden zu tun hat, das hat sich inzwischen herumgesprochen. Doch immer noch essen Kinder, Jugendliche, aber auch ihre Eltern anders als sie sich ernähren sollten. Übergewicht und chronische Krankheiten werden so gefördert. Das muss nicht sein! Darum gibt es „Wer richtig isst, ist besser drauf“. Die Ganztagschulen in Niedersachsen haben zugenommen und werden auch zukünftig zunehmen. Damit stellt sich die Frage nach der Qualität der Schulverpflegung besonders aktuell.

Kinder kommen durch die Angebote, die ihnen serviert werden, auf den Geschmack. Ob sie einen „guten“ oder „schlechten Geschmack“ lernen, hängt vor allem von den Speisen ab, die sie essen. Die gewohnheitsbildende Erfahrung im Kindes- und Jugendalter ist es, die oft lebenslang die Vorlieben und Abneigungen prägt. Es sind auch nicht die Informationen über Ernährung, die das Essverhalten prägen, sondern die emotionalen Erfahrungen, die im Training mit Lebensmitteln und Speisen erlebt werden. Darum müssen die Angebote stimmen, die diesem täglichen Training die richtige Basis liefern. Der Wettbewerb motiviert Schulcafeterien in Niedersachsens Schulen, sich mit ihren Speisenangeboten zu bewerben. Dabei steht vor allem die Qualität der Speisen im Vordergrund, denn „richtig essen“ heißt, ein ausgewogenes Angebot anzubieten, um Gesundheit sowie geistige und körperliche Leistungsfähigkeit der Schüler zu fördern. Wer lernt, „richtig zu essen“, schafft für sein Leben die wichtige Voraussetzung, um „besser drauf“ zu sein.

Nun muss aber „das Rad nicht ständig neu erfunden werden“. In vielen Schulen – so bewies der Wettbewerb – werden tolle Angebote auf die Theke gestellt, sind geschmackvolle Rezepte entwickelt und praxisnahe Organisationsformen erprobt worden. Diese Broschüre zu „Wer richtig isst, ist besser drauf“ stellt die Modelle guter Praxis vor, die auch mit einem Preis ausgezeichnet wurden. Hier werden gute Vorbilder beschrieben, die Mut machen sollen, sie zu kopieren oder mit eigenen Ideen anzupassen.

Der Wettbewerb „Wer richtig isst, ist besser drauf“ wird 2007 wieder ausgeschrieben. Ich danke insbesondere Minister Ehlen und Paul-Heinz Wesjohann (Heinz Lohmann Stiftung), die durch ihr Engagement den Wettbewerb möglich und finanziell attraktiv machen sowie dem Team der DGE-Sektion Niedersachsen, das die Last der Organisation mit Lust geschultert hat. Ich freue mich auf die Bewerbungen zum nächsten Wettbewerb.

Herzlichst Ihr



Prof. Dr. Volker Pudiel

Leiter der Sektion Niedersachsen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.



Preise Schulcafeterien

Seite

→ Platz 1

„Cafeteria Gymnasium Nordhorn e.V.“
Gymnasium Nordhorn

6

→ Platz 2

„Schleckermaul Schulkiosk“
Wichernschule Cuxhaven

7

→ Platz 3

„Juniorclub“
Integrierte Gesamtschule Garbsen

8

→ Platz 3

„Bistro“
Integrierte Gesamtschule Mühlenberg

9

→ Platz 4

„Die Spiegelberger Schulcafeteria“
Spiegelbergsschule Coppenbrügge

10

→ Platz 5

„Schulcafeteria“
VGHS Eichendorff, Peine

11

Sonderpreise Schulmensen

→ Platz 1

„Alles Banane e.V.“
Integrierte Gesamtschule Roderbruch, Hannover

12

→ Platz 1

„Gutes Essen – Gute Laune – Gute Leistung“
Integrierte Gesamtschule Wilhelmshaven

13

Die Teilnahmebedingungen des Wettbewerbs

14

Weitere Informationen zum Thema Schulverpflegung,
Informationsportale

15

Der neue Wettbewerb 2007/2008

16





„Cafeteria Gymnasium Nordhorn e.V.“

Gymnasium Nordhorn
 Stadtring 29
 48527 Nordhorn
 Tel.: (05921) 34 235
 Ansprechpartner: Herr Gregor Hüging



Die Cafeteria Gymnasium Nordhorn e.V. ist ein von Schülern, Eltern und Lehrern gegründeter Eigenbetrieb der Schule. Die folgenden drei Prinzipien zeichnen die Cafeteria aus:

- Verwendung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, zum Teil auch aus regionalem Anbau.
- „Müllvermeidung“ durch Ausgabe von Getränken und Lebensmitteln in Gläsern und auf Porzellan-geschirr serviert.
- Einsatz von Produkten aus dem Fairen Handel. Die Schüler sollen die Problematik des Fairen Handels verstehen und Transfairprodukte,

wie z.B. Kaffee, Tee und Kakao, kennenlernen. In diesem Zusammenhang das Angebot eines „Fairen Frühstücks“.

Täglich erleben 500 Schüler und Lehrer die vorbildliche Umsetzung dieser Prinzipien. Hervorzuheben ist die pädagogische Wirkung des Cafeteria-Konzeptes nicht nur auf die Konsumenten, sondern auch auf die Mitarbeiter. 40 Schüler bestimmen über Angebot, Verkauf und Informationsverbreitung in den Pausen und lernen so Verantwortung zu übernehmen. Dabei werden sie tatkräftig von Lehrern, 30 Müttern und zwei Teilzeitkräften unterstützt. Weiterhin ist auch die Schülervertretung stark in die Konzeption eingebunden.

Die Cafeteria bietet die Produkte günstig an, z.B. ein Glas Milch oder Kakao für 0,20 Euro, und kann so die Konkurrenz außerhalb der Schule ausschalten. Die „ungesunden“ Produkte werden zu vergleichsweise höheren Preisen angeboten, um die Produktauswahl in die richtige Richtung zu steuern. Die entspannte Atmosphäre in der Cafeteria lädt nicht nur zu kurzen Pausen ein, sondern auch zu Klassenfesten und anderen Feiern. &



„Schleckermaul Schulkiosk“



Wichernschule Cuxhaven

Batteriestraße 2

27472 Cuxhaven

Tel.: (04721) 28 359

Ansprechpartnerinnen: Frau Beate Bertele, Frau Ruhnau

Direkt hinter dem Nordsee-
deich liegt die Wichernschule, eine
Förderschule mit dem Schwerpunkt
„Lernen“. Seit kurzem ist sie in einer
ehemaligen Kaserne untergebracht.
Trotz sehr schwieriger Rahmenbe-
dingungen und knappen Mitteln ist
es durch den persönlichen Einsatz
von Lehrern und Schülern gelungen,
eine ansprechende Lernatmosphäre
zu schaffen. Der Schleckermaulkiosk
ist seit seiner Gründung 1993 dank
des großen Engagements von Leh-
rern, Projektleitung und Schülern
zum Herzstück der Schule geworden.



Eine Besonderheit des Schulkiosks
ist das phantasievolle Frühstücksan-
gebot und eine reichhaltige Getränkeauswahl. Der Renner sind bunte Obst-
spieße mit Kokosraspeln und selbst gemachte kernige Knuspertüten. Der
absolute Clou ist jedoch der herzhafteste „Schleckermaulburger“, der gern
gegessen wird.

Der Schleckermaulkiosk legt großen Wert darauf, dass nur frisches Obst und
frisches Gemüse verwendet wird, das zum größten Teil auf dem Wochen-
markt gekauft wird.

Schülerinnen und Schüler der 8. Klassen kümmern sich eigenständig um
Planung, Einkauf, Zubereitung, Verkauf und Abrechnung. So lernen sie über
die praktische Tätigkeit nicht nur wichtige Alltagskompetenzen, sondern
erleben auch Anerkennung und Wertschätzung. &



„Juniorclub“

**Integrierte Gesamtschule Garbsen
Meyenfelder Straße 8-16**

30823 Garbsen

Tel.: (05131) 70 71 24

Ansprechpartner: Herr Günther Herweg



Der dritte Platz konnte zwei Mal besetzt werden. Eine der glücklichen Gewinnerschulen war die IGS Garbsen, die mit ihrem Juniorclub gute Leistung erbracht hat.

Der Vollwertkiosk hatte sich bei seiner Gründung 1992 zum Ziel gesetzt, unter der Mitarbeit von engagierten Eltern, attraktive und vollwertige Frühstücks- und Pausensnacks anzubieten. Sie bemühen sich, die Lernqualität mit einem

abwechslungsreichen, gesunden Angebot zu fördern.

Zu den Spezialitäten des Juniorclubs zählen leckere Vollkornbrote, Pizza-Toasts, Vollwertwaffeln, Frischmilch, frischer Rohkost auch Besonderheiten wie eine Fitnessstute mit mehreren Sorten Gemüse und Käsespieße. Auch auf ethnische Essgewohnheiten nimmt das Angebot Rücksicht.

Die Ausrichtung schulinterner Veranstaltungen, wie z.B. die Einschulung oder der Tag der offenen Tür, ist ein weiteres Einsatzgebiet des Juniorclubs. Je nach Jahreszeit wird der Juniorclub von Schülern und einigen Lehrern passend dekoriert und fördert so eine angenehme Atmosphäre. Durch die Schulcafeteria haben sich nicht nur das Schulklima, sondern auch die Kontakte zwischen den Eltern positiv verändert. &

„Bistro“

IGS Mühlenberg
Mühlenberger Markt 1
30457 Hannover
Tel.: (0511) 43 31 37
Ansprechpartnerin: Frau Elisabeth Lindenberg

Im Bistro der IGS Mühlenberg wird gut essen und trinken groß geschrieben. Mehr als 30 ehrenamtliche Mitarbeitende, darunter Eltern und Angestellte auf Minijob-Basis sind hier mit der Herstellung leckerer und gesunder Pausensnacks beschäftigt.

Täglich sind es zwischen 400 und 500 Schüler und Lehrer, die die Qual der Wahl haben. Denn sie können aus einem vielfältigen und qualitativ guten Angebot mit frischem Obst, Milch, belegten Vollkorn- und Mehrkornbrötchen und Sandwiches auswählen. Das Ziel eines ernährungsphysiologisch hochwertigen Angebots, das trotzdem lecker und bezahlbar ist, wurde erreicht.

Das Konzept des Bistros zeichnet sich auf der einen Seite durch das hohe Engagement der Eltern und Lehrer aus, auf der anderen Seite durch die Integration von Eltern mit Migrationshintergrund. Durch die Schulcafeteria ist Raum für das soziale Miteinander und den Austausch von Ideen zwischen Schülern, Lehrern, Eltern und Besuchern von außerhalb geschaffen. Insgesamt wird wesentlich zu einem positiven Schulklima beigetragen.

Das Besondere ist, dass aus einem gering frequentierten Essbereich ein gut laufendes Bistro mit einem attraktiven Angebot entstanden ist, dass die Schüler und Schülerinnen kontinuierlich an eine gesunde Ernährungsweise heranführt. &





„Die Spiegelberger Schulcafeteria“

Spiegelbergschule Copenbrügge

Schulstraße 1

31863 Copenbrügge

Tel.: (05156) 88 95

Ansprechpartnerin: Frau Regina Mackensen



Die Spiegelbergschule Copenbrügge ist eine Förderschule mit dem Schwerpunkt „Lernen“. Zwei Mal in der Woche öffnen sich die Türen der Schulcafeteria für Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, Hausmeister, Sekretärin und Gäste der Schule.

Das Projekt verfolgt mehrere Ziele. Natürlich steht ganz oben auf der Liste das Angebot eines gesunden und leckeren Schulfrühstücks, das ausschließlich mit frischen Zutaten zubereitet wird. Nach dem Motto „Liebe geht durch den Magen“ oder auch „Das Auge isst mit“ wird deutlich gemacht, dass gesund und lecker

keineswegs widersprüchliche Eigenschaften des Essens sind. Es wird darauf geachtet, dass alle Lebensmittel eine hohe Qualität haben und möglichst aus der Region stammen.

Weiterhin soll die Berufsvorbereitung eine große Rolle spielen. Durch die fast eigenständige Arbeit in den Bereichen Planung, Angebot und Buchhaltung ist es den Schülern möglich erste Erfahrungen hinsichtlich einer beruflichen Orientierung zu machen. So bietet die Schulcafeteria bei Festen oder Schulveranstaltungen auch einen Cateringservice an. Zur Vertiefung dieser Zielsetzung soll aus dem Cafeteria-Projekt eine Schülerfirma entstehen.

Ein anderes Ziel der Schulcafeteria ist die Förderung der sozialen Gemeinschaft und der Kommunikation. Der einladend gestaltete Sitzbereich, der zum Ausstellungsplatz aktueller Schulprojekte geworden ist, lädt zum Verweilen ein. So ist die Cafeteria zum Herzstück des Schullebens geworden. &

„Schulcafeteria“

VGHS Eichendorff, Peine

Eichendorffstraße 2

31224 Peine

Tel.: (05171) 72 609

Ansprechpartnerin: Frau Jutta Reuter-Hartmann

Die VGHS Eichendorff ist eine Hauptschule kombiniert mit einer Grundschule in einem sozialen Brennpunkt der Stadt Peine. Ein hoher Anteil der Kinder und Jugendlichen an der Schule hat einen Migrationshintergrund.

Trotz schwierigster Bedingungen hat es die Schulcafeteria geschafft ein vollwertiges und frisches Cafeteria-Angebot zu etablieren. Neben Obst- und Gemüsespießen, belegten Brötchen, Joghurtspeisen gibt es auch Besonderheiten wie die Vollkornbrotspieße oder arabische Käsebröte.



Nicht nur die Speisen richten sich nach den entsprechenden Jahreszeiten, auch die Dekoration ist stets zur Jahreszeit passend. So wird in der Cafeteria eine gemütliche und einladende Atmosphäre geschaffen, die die Schulcafeteria zu einem zentralen Treff- und Anlaufpunkt für Schüler, Lehrkräfte und Gäste der Schule macht.

Das Schulprojekt ist außerdem gekennzeichnet durch enormes Engagement der Schüler, Mütter und Lehrer. Diese sind aktiv in das Konzept eingebunden und tragen somit zum täglichen Erfolg der Schulcafeteria bei. Nach dem Unterricht finden zwei gemeinsame Koch-AGs mit der Haupt- und Grundschule statt. Besonders lobenswert ist die eigenständige, gemeinsame Zubereitung eines Mittagessens von den an der Hausaufgabenhilfe teilnehmenden Kindern und Jugendlichen.

Wie man sieht liegt der Arbeit in der Schulcafeteria immer das Motto zugrunde „ein leerer Bauch studiert nicht gern“. &



„Alles Banane e.V.“

IGS Roderbruch

Rotekreuzstraße 23

30627 Hannover

Tel.: (0511) 16 84 15 79

Ansprechpartner/in: Herr Andreas Wozny, Frau Bettina Isbanner



Alles Banane e.V. verkauft pro Tag 500 bis 600 Mittagessen an Schüler, Lehrer und Besucher. Wer würde das nicht bei dem vielseitigen, leckeren und gesunden Speisenangebot?

Hier wird täglich noch frisch gekocht. Dabei wird versucht, auf jede Art von Fertigprodukten zu verzichten. Es stehen mehrere Menüs zur Auswahl sowie frische Salate an der Salatbar und Obst als Dessert. Auch religiöse Aspekte werden bei der Zubereitung des Essens berücksichtigt. „Besser geht es nicht!“ urteilte die Jury.

Zum Erfolg der Mensa kam es durch die engagierte Zusammenarbeit vieler Menschen. Die Schüler sorgten für ein schönes Äußeres und dekorierten die Mensa mit Selbstgebasteltem oder Selbstgemaltem. Der Mensa-Betreuungsverein unterstützt Alles Banane e.V. mit seinen ehrenamtlichen Mitarbeitern und Helfern wo sie nur können. Nicht zuletzt ist es der sehr engagierten Arbeit von Küchenleiter und Koch Andreas Wozny und seinem Team zu verdanken, dass die Schulmensa zu solch einem Hit geworden ist. Mit diesem Konzept konnten acht Arbeitsplätze und drei Ausbildungsplätze im Küchenbereich geschaffen werden.

Neben dem täglichen Mittagsangebot, das im Klassenverband oder im großen Rahmen in der Mensa begleitet durch eine Lehrkraft eingenommen wird, ist die Schulmensa noch anderweitig tätig. Es werden verschiedene Kochkurse angeboten. Alles Banane e.V. kümmert sich um die Frischmilchliefereien an die Klassen, um gesunde Pausensnacks und um das Catering bei Schulaktivitäten und Schulfesten. Weiterhin existieren Tischsitten, an die sich die Schüler halten sollen und so ist eine optimale Voraussetzung für eine vorbildliche Ernährungsbildung gegeben. – An der IGS Roderbruch ist tatsächlich „alles Banane“! &

„Gutes Essen – Gute Laune – Gute Leistung“

IGS Wilhelmshaven

Friedenstraße 105-111

26386 Wilhelmshaven

Tel.: (04421) 98 19 12

Ansprechpartner/in: Frau Monika Frank-Ohls, Herr Patron

Das Projekt Gutes Essen – Gute Laune – Gute Leistung der IGS Wilhelmshaven ist in vielerlei Hinsicht vorbildhaft. Seit 2004 haben Frau Monika Frank-Ohls, die Initiatorin, und ihr Kollegium mit dem Koch der Schulmensa, Herrn Patron, ein vollwertiges und leckeres Verpflegungsangebot etablieren können. Täglich werden 700 Mittagessen ausgegeben.

Das pädagogische Modell der Schulmensa leistet einen wichtigen Beitrag zur Förderung der Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung. Dazu kommt noch, dass der familiäre Charakter beim Essen durch das Essen im Klassenverband gefördert werden soll. Die Kinder und Jugendlichen lernen unter anderem auch Tischmanieren und -sitten, decken die Mittagstische ein und räumen diese auch wieder ab.

Täglich frisch zubereitet gibt es mehrere Menüs zur Auswahl, davon immer ein Vegetarisches. Auch frische Salate und Frischobst fehlen nicht. Damit alle Schüler an dem umfassenden Angebot von Speisen und Getränken teilnehmen können, gibt es seit kurzem den sogenannten Solidaritätszuschlag für Kinder aus sozial benachteiligten Familien. Durch den Zuschlag muss nur die Hälfte des Essensgeldes bezahlt werden.

Weitere Besonderheiten an der IGS Wilhelmshaven sind, dass die Schülervertretung großen Einfluss auf das Essensangebot hat und die 5. und 6. Klassen sechs Monate Hauswirtschaft als Pflichtfach haben. Die Mensa stellt eindeutig das Herzstück in der Schule dar und leistet einen wichtigen Beitrag zur Identifikation mit der Schule. &





Welche Ziele hat der Wettbewerb?

In erster Linie sollen mit dem Wettbewerb Impulse für innovative und gesundheitsfördernde Ansätze im Rahmen einer Schulverpflegung gesetzt werden.

- Identifizierung von Modellen guter Praxis
- Schaffung von Anreizen
- Motivation zur Etablierung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung

Verpflegungsangebot und Ernährungsbildung gehen Hand in Hand und richten sich an die Verbraucher von morgen. Eine gute Schulverpflegung vermittelt Genuss, Spaß und Anerkennung, Alltagskompetenzen und führt zu einer Verbesserung des Schulklimas. Essen und Trinken in der Gruppe stärkt die soziale Gemeinschaft und bietet gute Zugangswege zu ansonsten schwer erreichbaren Zielgruppen.

Wer kann mitmachen?

Beteiligen können sich nicht nur alle Schülerfirmen und Schülergruppen aus den Klassenstufen 5 bis 13 aller niedersächsischen Schulen, sondern auch die Initiativen, die sich für die Schulverpflegung einsetzen.

Welche Wettbewerbskriterien gibt es?

Die eingegangenen Bewerbungen, die dieses Raster durchlaufen haben, werden nach verschiedenen Bewertungskriterien beurteilt und eingestuft.

- Qualität des Angebots
- Nachhaltigkeit
- Regelmäßigkeit der Verpflegung
- Integration in das Schulleben
- Einbindung der Schülerschaft
- Das Projekt läuft schon mindestens ein Schuljahr

Wo gibt es weitere Infos und die Wettbewerbsunterlagen?



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Sektion Niedersachsen
Geschäftsstelle Hannover
Berliner Allee 20
30175 Hannover
Tel.: (0511) 380 24 66
eMail: dge.niedersachsen@t-online.de
www.dge.de/sek/ns/



Weitere Informationen zum Thema Schulverpflegung

→ „Essen und Trinken in Schulen“

DGE – aid 1. Auflage 2003, EUR 25,00, ISBN 3-88749-172-6
www.dge-medien-service.de

→ „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“

DGE, kostenlos
eMail: dge.niedersachsen@t-online.de

→ „Schule ist mehr“ und „Was Schule bewegt“

Nds. Ministerium für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
kostenlos

Dr. Dorothee Meyer-Mansour, Calenberger Str. 2, 30169 Hannover
eMail: Dorothee.Meyer-Mansour@ml.niedersachsen.de

→ „Hygiene für Profis“

aid 1. Auflage 2005, EUR 25,00
www.aid-medienshop.de

→ „Sauber is(t) gesund“ – Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen

Ministerium für Schule und Weiterbildung und des Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Anfrage: DGE – Sektion Niedersachsen, (als pdf erhältlich)

Informationsportale

www.dge.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

www.schuleplusesessen.de

„Schule + Essen = Note 1“ ist ein Projekt der DGE zur Schulverpflegung

www.fke-do.de

Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund

www.milchwirtschaft.de

Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.

www.vzbv.de

Verbraucherzentrale Bundesverband

www.powerbreak.de

Verein zur Förderung des Ernährungsverhaltens von
(besonders auch sozial benachteiligten) Kindern

www.aid.de

Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft

www.munlv.nrw.de

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

Wer richtig isst, ist besser drauf

ist auch das Motto für
den Wettbewerb 2007/08,
also



Teilnahmebedingungen und
Anmeldeformulare unter:
www.dge.de/sek/ns/

oder bei der
**Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE)**
Sektion Niedersachsen
Geschäftsstelle Hannover
Berliner Allee 20
30175 Hannover
Tel. (0511) 380 24 66
e-Mail: dge.niedersachsen@t-online.de

Anmeldeschluss ist der
15.01.2008

Es winken Prämien
von insgesamt

9.000 Euro!



IMPRESSUM

Herausgeber:
Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE)
Sektion Niedersachsen
Berliner Allee 20
30175 Hannover
www.dge.de/sek/ns/

Redaktion:
Prof. Dr. Volker Pudiel
Helga Strube
Dörthe Hennemann
Mareike Makowski

Gestaltung:
MH FotoDesign
Herderstraße 3
28203 Bremen
Tel. (0421) 71 869

Druck:
Schmidtdruck GmbH
Rockwinkeler Landstr. 117A
28325 Bremen

Stand: 2007
© DGE – Sektion Niedersachsen,
alle Rechte vorbehalten

Die Herausgabe der Broschüre
wurde dankenswerterweise
ermöglicht durch die

Heinz Lohmann Stiftung
Paul Wesjohann Str. 45
49429 Visbeck-Rechterfeld