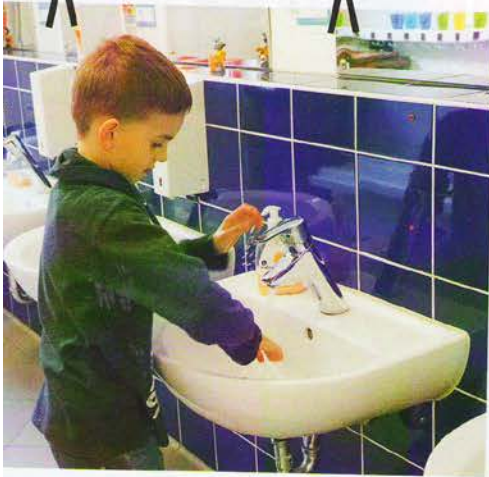


# Nachgewiesen gut



Ob Qualität messbar ist, darüber lässt sich streiten. Wer die Verpflegungsqualität seiner Schule beurteilen möchte, kann das aber lernen und sich Qualität und Hygiene von der TU Dortmund zertifizieren lassen.

**D** NSV-Botschafter Prof. Dr. Günter Eissing vom Institut für Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung an der Technischen Universität Dortmund ist Meister im Zertifizieren: Er hat bereits über 289 Grundschulen und Kitas und deren Verpflegungsbereiche in Nordrhein-Westfalen zertifiziert. Dazu zählen auch 14 Offene Ganztagschulen (OGS) der Dortmunder Bildungs-, Entwicklungs- und Qualifizierungsgesellschaft mbH (dobeg).

**Damit Kinder ihre Potenziale und ihre Persönlichkeiten entfalten, ist eine Basisversorgung mit einer gesunden Ernährung notwendig.**

Eine davon ist die Gemeinschaftsschule Graf-Konrad-Grundschule Dortmund. Sie grenzt an die alte Bergarbeitersiedlung

einer ehemaligen Zeche, wo in den vergangenen Jahren zahlreiche Neubau-Siedlungen speziell für kinderreiche Familien entstanden sind. Dies führte zu einem überproportionalen Anstieg der Schülerzahlen. Auch die Zahl an Schülern mit Migrationshintergrund ist gestiegen. Deshalb sieht die Schule Esskultur als Bestandteil eines ganzheitlichen Bildungsverständnisses.

### Stabilität trotz Wandel

Sie zu gestalten, ist eine Herausforderung für die pädagogischen Mitarbeiter in OGS, da die Kinder es in der Regel nicht gewohnt sind, in großen Gruppen zu essen und ihnen viele Aspekte der Esskultur noch nicht vermittelt worden sind. Da durch wechselnde Ernährungsmoden das Wissen über gute Ernährung von Generation zu Generation immer mehr verloren geht, will die Schule

seinen Schülern ein gesundes Ernährungsverhalten im Alltag vermitteln und damit neben ihrem bildungspolitischen auch ihren sozial- und gesundheitspolitischen Auftrag erfüllen. Gerade an Ganztagschulen sollen alle Kinder und Jugendliche die Chance erhalten, ihre Potenziale zu entwickeln und ihre Persönlichkeiten zu entfalten. Hierzu ist eine Basisversorgung sowohl mit allen Lehrmitteln als auch mit einer gesunden Ernährung und einer Gesundheitsbetreuung notwendig. Wie das praktisch funktioniert, zeigt sich in der Mittagspause: Ohne Hektik gehen die Kinder mit einem Pädagogen vor dem Essen Hände waschen und dann in den Speiseraum, nehmen an eingedeckten Tischen Platz und holen sich ihre Mahlzeit an der Ausgabe. Gemeinsam verlassen sie den Speisesaal danach wieder.

Fotos: Polster





vlnr.: Gerrit Schuster,  
Erzieher in Ausbildung zum Ernährungsberater,  
Evelin Fuchs und Susanne Stana, Koordinatorin bzw. Hauswirtschaft-  
lerin OGS-Graf-Konrad, Prof. Dr. Günter Eissing, Ute Labs, dobeg-  
Betriebsleiterin, Sarah Heidenreich-Strunk, stellv. Fachgruppenleitung

Das Mittagessen wird auf Cook & Chill-Basis bereitgestellt. Viele Komponenten wie Salate und Desserts werden vor Ort hergestellt. 2008 startete Prof. Dr. Günter Eissing zusammen mit der dobeg das Pilotprojekt „Besser essen. Mehr bewegen. Dortmunder Kinder.“ Die dobeg unterstützt Schulen im Primarbereich für eine ganztägige Förderung und Betreuung. In diesem Bereich betreut sie mehr als 1.600 Schulkinder an 17 Grundschulen. Die dobeg war in Nordrhein-Westfalen einer der ersten Träger im Offenen Ganztage, die das Zertifikat der TU Dortmund erhielt. Es wird seitdem regelmäßig erneuert.

Das Küchenpersonal wurde in Speiseplangestaltung und Hygiene sowie als Koordinatoren für die Ernährungserziehung in OGS geschult. Um den Anforderungen des Zertifizierungsmodells gerecht zu werden, besuchten sie Fortbildungen, die Prof. Dr. Günter Eissing und seinen Wissenschaftler anboten. Anhand von Checklisten trainierten sie, die Qualität der Speisen und die Hygiene eigenständig in Theorie und Praxis zu beurteilen. Auch die Kücheneinrichtungen in den Ganztagschulen wurden auf ihre Qualität untersucht.

### Der Weg zum Zertifikat

In seiner wissenschaftlichen Arbeit befasst sich Prof. Dr. Günter Eissing u. a. mit Gesundheitsförderung und -erziehung in Schulen und fördert eine gesunde Schulverpflegung durch gesunde Zwischenmahlzeiten oder ein qualitativ hochwertiges Mensa-Angebot. Wichtig dabei sind die empirische Evaluation didaktischer Ansätze zur Gesundheitsförderung sowie die Entwicklung und Umsetzung von Schulungsmaterialien zu Hygiene und Ernährungsqualität. Die Esskultur im Speiseraum stellt in der Schulverpflegung einen wichtigen Faktor dar, damit sich Kinder ausgewogen ernähren können. Für eine gesundheitsförderliche Ernährung ist eine angemessene soziale Gestaltung der Mahlzeit unabdingbar.

dmp

# „Vertrauen auf Ernährung“

Prof. Dr. Günter Eissing über die Grundsätze der Zertifizierung.

## Herr Prof. Dr. Eissing, wer kann sich zertifizieren lassen?

Seit 2009/2010 besteht die Möglichkeit, Grundschulen, weiterführende Schulen, Kitas und auch bundesweite Einrichtungen oder Verpflegungsdienstleister zu zertifizieren. Die Zertifizierung erfolgt auf Basis der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, der DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Hygieneverordnungen und von Veröffentlichungen der TU Dortmund.

## Was wird bewertet?

Alle Bereiche von der Anlieferung bis zur Ausgabe des Essens. Eine Erweiterung hin zum Thema Esskultur ist erfolgt. Im Rahmen der Rezertifizierung werden entsprechende Seminare angeboten. Dies ist bislang aber noch nicht Bestandteil der Zertifizierung.

## Was beinhaltet die Zertifizierung und welche Kosten entstehen?

Die Fortbildung kann mit einer Zertifizierung abgeschlossen werden. Geprüft werden die Dokumentation und Auswertung der Speisepläne sowie die Hygienechecklisten. Weiterhin wird ein Audit vor Ort durchgeführt. Das Zertifikat weist aus, dass



Eltern auf eine qualitativ gute und hygienisch einwandfreie Ernährung ihrer Kinder in der schulischen Einrichtung oder Kita vertrauen können. Zudem wird das Ansehen der Mitarbeiter im Hauswirtschaftsbereich der jeweiligen Einrichtung bestärkt. Je Teilnehmer kostet ein Grundlagenseminar 120 €, die Folgeschulung 50 € und das Audit vor Ort 130 € je Einrichtung. Das Zertifikat ist zwei Jahre lang gültig.

## Welchen Nutzen bietet die Zertifizierung?

Die gute Qualität der Schulspeisung wird dem Träger durch einen externen Prüfer bestätigt. Die Mitarbeiter erfahren dadurch eine berufliche Weiterbildung und der Erfolg ihrer Arbeit wird durch ein Zertifikat ausgezeichnet. Für Caterer besteht Klarheit über die anzuwendenden Regeln für das Speisenangebot. Sie werden auf die Anforderungen der DGE festgelegt.

## Welche Aktivitäten planen Sie für die Zukunft?

Künftig werden in Fortbildungsseminaren zur Zertifizierung aktuelle Themen aufgegriffen. Der Schwerpunkt wird sich in Richtung Esskultur und Geschmackslernen entwickeln, da deren Verbesserung für den tatsächlichen Verzehr der Schüler ebenso wichtig ist wie die Speiseplanqualität. Dazu bieten wir ein Seminar zum Thema Esskultur an.

## Worum soll es dabei konkret gehen?

Darin werden theoretische Konzepte für die Gestaltung der Esskultur vermittelt. Dies soll die Basis sein, sich einzelne Schritte für die Verbesserung der sozialen Mahlzeitengestaltung zu überlegen und anschließend umzusetzen.

Vielen Dank für das Gespräch. dmp