



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ
PRESSESTELLE

PRESSEMITTEILUNG

30. November 2018

Nr. 257/2018

Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL: „Die Modellschulen zeigen, dass Essen in der Schule gesunde Vielfalt mit Nachhaltigkeit mit Genuss vereinen kann“

Abschlussstagung des Modellprojekts ‚Schulverpflegung 2018‘ in Stuttgart

„Der Landesregierung ist es ein großes Anliegen, das Essen in der Schule gesundheitsförderlich, nachhaltig und genussvoll ist, denn das ist die Voraussetzung, damit sie sich Kinder und Jugendliche in der Schule wohlfühlen und damit sie fit und leistungsfähig sind. Gutes Schulessen kann einen enormen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen leisten. Deshalb haben wir in diesem Jahr mit dem Modellprojekt ‚Schulverpflegung 2018‘ neun Schulen bei der Verbesserung ihrer Verpflegungsangebote unterstützt“, sagte die Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch MdL, bei der Abschlussstagung des Modellprojekts ‚Schulverpflegung 2018‘ am Freitag (30. November) in Stuttgart.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg hat seit März 2018 die neun Schulen im Rahmen eines individuellen Coachings unterstützt und begleitet. Dabei haben die Schulen die Speisepläne nach dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V. überarbeitet und eine DGE-Zertifizierung durchgeführt. „Der DGE-Qualitätsstandard ist die wissenschaftliche Grundlage des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz für eine ernährungsphysiologisch optimale und ausgewogene Verpflegung“, erklärte Gurr-Hirsch. Durch den erhöhten Einsatz von ökologisch

erzeugten Lebensmitteln aus der Region, eine Bio-Zertifizierung und die Vermeidung von Lebensmittelverlusten würde zudem eine hohe Nachhaltigkeit des Schulessens gewährleisten.

Zertifizierungen schaffen Transparenz und stehen für Qualität

„Ein Schulessen mit DGE- und Bio-Zertifikat steht für kontrollierte Qualität, die für alle nach außen sichtbar wird. Auch die Eltern können sich damit sicher sein, dass Kinder und Jugendliche jeden Tag aus einem vielfältigen und gesundheitsförderlichen Angebot wählen können. Leider gibt es immer noch wenige zertifizierte Schulmensen und Caterer im Land“, sagte die Staatssekretärin. Gerade einmal 16 Schulen und 18 Caterer für Schule seien nach dem DGE-Standard zertifiziert. Darunter befänden sich die neun Modellschulen und fünf Pilotbetriebe aus dem Pilotprojekt ‚Große Küche – Gutes Essen‘, das das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in 2015 und 2016 mit zehn Pilotbetrieben aus allen Lebenswelten durchgeführt hätte.

„Das Modellprojekt zeigt, dass die Zertifizierungen und der Einsatz von regionalen Bio-Lebensmitteln ohne große Hürden in der Schulverpflegung umgesetzt werden könnten“, so Gurr-Hirsch. Durch die Vermeidung von Lebensmittelverlusten würden zudem Kosten eingespart, die wiederum in die Qualität der Lebensmittel investiert werden könnten. „Die Modellschulen beweisen, dass Essen in der Schule gesunde Vielfalt mit Nachhaltigkeit mit Genuss vereinen kann. Diese positiven Erkenntnisse möchten wir weiter in die Fläche tragen und auch in den kommenden Jahren viele weitere Schulen unterstützen und beraten“, betonte Gurr-Hirsch.

Das sind die neun Modellschulen

- Johannes-Wagner-Schule, Nürtingen
- Schulzentrum Welzheim
- Schulmensa Triangel e.V., Leonberg
- August-Ruf-Bildungszentrum, Ettenheim
- Johann-Wölfflin-Schule, Oberkirch
- Valckenburgschule, Ulm
- Schulzentrum Laichingen

- Schule am Limes, Osterburken
- Schiller-Gymnasium, Ganztageschule Pforzheim GmbH, Pforzheim

Hintergrundinformationen:

Mit dem Modellprojekt ‚Schulverpflegung 2018‘ rückte das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Qualität der Verpflegungsangebote in Schulen in den Fokus und knüpfte an das Pilotprojekt ‚Große Küche – Gutes Essen‘ des Ministeriums an, bei dem in den Jahren 2015 bis 2016 zehn Betriebe aus unterschiedlichen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung ein Experten-Coaching erhielten. Durchgeführt wurde das Projekt von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg.

Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.machs-mahl.de.