

An den
Landkreis Oldenburg
Landrat Carsten Harings
Delmenhorster Str. 6
27793 Wildeshausen

**Kreistagsfraktion Bündnis 90/
Die Grünen Landkreis Oldenburg**

Eduard Hüers
Fraktionsvorsitzender
Hosüner Sand 2
26197 Huntlosen
Mobil: 0160-96206011
huesers@gruene-oldenburg-land.de
www.gruene-oldenburg-land.de

19. Februar 2017

Sehr geehrter Herr Harings,

die Fraktion Bündnis 90/Die Grünen legt folgenden Antrag mit der Bitte um Beratung im zuständigen Ausschuss vor. Eine vertiefende Bearbeitung könnte danach auch im Projekt „Gesundheitsregion“ erfolgen, wenn alle Fraktionen hier Sitz- und Stimmrecht erhalten.

Antrag: Erarbeitung eines Konzeptes zur gesunden Ernährung in Kindergärten, Schulen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen des Landkreises Oldenburg

Begründung:

Eine gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche in öffentlichen Einrichtungen gewinnt zunehmend bei Eltern und in der Gesellschaft an Bedeutung. Übergewicht bei Schülern ist nur eine Form von nicht angepasster Ernährung.

Im „Ernährungsreport 2017“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wünschen sich sogar viele Eltern, dass in den Schulen das Schulfach Ernährung eingeführt wird. Ein weiteres Ergebnis im Ernährungsreport ist, dass sich 90 % der Befragten verbindliche Standards für die Schul- und Kitaverpflegung wünschen.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (inform), gefördert durch das BMEL, fordert als Qualitätsstandard für die Schulverpflegung die Einhaltung der DGE Qualitätskriterien (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) für Speiseplangestaltung und Lebensmittelauswahl.

Im Zuge der Entwicklung von Ganztagschulen und Nachmittagsunterricht gewinnt die Ernährung zunehmend an Bedeutung. Nicht nur die Nährhaftigkeit des Essens, sondern auch die Rahmenbedingungen, vor allem genügend Zeit und eine ansprechende Umgebung, beeinflussen die Akzeptanz des Schulessens. Auf Bundesebene (und parteiübergreifend als Leitlinien anerkannt) sind in der Zwischenzeit vom BMEL und dem Bundesministerium für Gesundheit sogenannte "Qualitätsstandards" entwickelt worden. Eine Aufgabe der Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den 16 Bundesländern ist es, bei der Umsetzung dieser Qualitätsstandards eine aktive Rolle zu spielen.

Bestandteil des Konzeptes zur gesunden Ernährung sollte auch das Europäische Schulobst- und Gemüseprogramm an Grundschulen sein. Eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Ernährung ist für das Wachstum und den Lernerfolg von Kindern unerlässlich. Die Abgabe von Obst und Gemüse ist kostenlos und wird zu 75

Prozent aus EU-Mitteln und zu 25 Prozent aus Landesmitteln finanziert. (<https://www.schulobst.niedersachsen.de/>).

Zur Entwicklung eines Konzeptes für den Landkreis Oldenburg sollten Vertreter der Vernetzungsstelle Niedersachsen oder Bremen eingeladen werden. Regionalität aus Klimaschutzgründen sowie Kochküchen (und nicht Aufwärmküchen) aus Unterrichtsgründen sollten hier mit betrachtet werden.

Die Stadt Oldenburg hat bereits ein Schulverpflegungskonzept entwickelt, in dem die verschiedenen Dimensionen von "Essen" berücksichtigt werden. Eine Vertreterin der Stadt sollte das Schulverpflegungskonzept Oldenburg mit den gesammelten Erfahrungen vortragen. Einige Auszüge befinden sich im Anhang.

Weiter Informationen: <http://www.inform.niedersachsen.de/startseite/>
Bremen; Michael Thun: <http://vernetzungsstelle-bremen.de.1bin.de/>

Mit freundlichen Grüßen für die Fraktion

Eduard Hülers
Bündnis 90/Die Grünen

Auszug aus Internetseite u. Informationen: [sarah.bruns\(at\)stadt-oldenburg.de](mailto:sarah.bruns(at)stadt-oldenburg.de).
<http://www.oldenburg.de/microsites/schule/themen-rund-um-schule/weitere-themen/mensaschulverpflegung.html>

Mensa/Schulverpflegung der Stadt Oldenburg

Essen ist Energiespender

Für ein gesundes Aufwachsen spielt eine ausgewogene Ernährung eine große Rolle. Sie ist Grundlage für die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder und stellt früh die Weichen für das Ernährungsverhalten im späteren Erwachsenenalter. Die Qualität des Essens sollte ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprechen ohne dabei die altersspezifischen Vorlieben und Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler aus den Augen zu verlieren. Mädchen schmecken häufig andere Dinge besser als Jungen und Grundschüler haben einen anderen Geschmack als Schülerinnen und Schüler der Oberstufe.

Essen ist Genuss

Die Auswahl und die Art der Zubereitung der Essenskomponenten sollen den Kindern und Jugendlichen vielfältige sinnliche Erfahrungen ermöglichen. Der Geruch, die Optik, die Konsistenz und der Geschmack der Speisen müssen ansprechend sein. Wichtig ist eine abwechslungsreiche Speisenfolge. Genuss braucht Zeit und eine angenehme räumliche Atmosphäre. Eine ausreichend lange Mittagspause, helle und altersdifferenziert eingerichtete Räume, ein freundliches Ambiente, eine angenehme Raumakustik und nicht zuletzt freundliches und hilfsbereites Personal sind in diesem Zusammenhang wichtige Faktoren.

Essen ist zentraler Teil der Kultur

Im gemeinsamen Essen und Trinken drückt sich Gemeinschaft und Zugehörigkeit aus. Gemeinsames Essen verbindet. Eine gelungene Schulverpflegung berücksichtigt die Verschiedenheit von Kulturen und bietet Einblicke in die Essgewohnheiten unterschiedlicher Kulturkreise. Sie ermöglicht muslimischen Kindern die Teilnahme am gemeinsamen Mittagessen ebenso wie Kindern mit Allergien. Eine qualitativ gute und zeitgemäße Mittagsverpflegung findet die Balance zwischen dem gemeinschaftlich Verbindenden und den individuellen Bedürfnissen und Vorlieben.

Essen muss bezahlbar sein

Um ein Mittagessen anzubieten, das qualitativ hochwertig und gleichzeitig bezahlbar ist, müssen die Essenszahlen, das Verpflegungssystem und das betriebswirtschaftliche Konzept miteinander harmonisieren. Hier erhält die Akzeptanz der Schulverpflegung seine Schlüsselbedeutung.

Der Oldenburger Weg

Damit die Schulverpflegung in all seinen Dimensionen gelingt, ist die Akzeptanz aller Beteiligten - der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte, der Eltern, des Mensabetreibers und auch des Schulträgers - eine wichtige Voraussetzung. Daher werden bei der Planung und Gestaltung von neuen Schulmensen sowie bei der Weiterentwicklung bestehender Mensen die unterschiedlichen Gruppen aktiv einbezogen. Für die erfolgreiche Umsetzung der genannten Anforderungen in eine gelungene Schulverpflegung spielt die Akzeptanz des Mittagessenangebots eine zentrale Rolle. Um diese zu steigern sieht das Oldenburger Mensakonzept folgende Maßnahmen vor:

- Es wird überwiegend vor Ort frisch gekocht (Mischküche mit hohen Frischkostanteilen).
- Weiter Informationen, siehe Internetseite