



„Unser Schulbuffet“ – Voll gut die Jause!

Eine österreichweite Initiative des Bundesministeriums für Gesundheit

Jedes dritte Schulkind frühstückt nicht oder isst morgens nur wenige Bissen. Viele kommen ohne Jause in die Schule. Gerade bei den Zwischenmahlzeiten werden häufig die größten „Ernährungsfehler“ gemacht, was letztlich dazu führt, dass sich unsere Kinder und Jugendliche zu fett, zu salzig und zu süß ernähren. Selten aber entspricht das Angebot am Schulbuffet gesundheitsförderlichen Ansprüchen, wie eine Erhebung der Arbeiterkammer Steiermark dieses Frühjahr zeigte. Meist gibt es zu viel Süßes, Fettiges und Fleischhaltiges, aber kaum Gemüse oder vegetarische Alternativen.

1. Zielsetzung und geplante Effekte

Mit der österreichweiten Initiative „Unser Schulbuffet“ hat sich das Bundesministerium für Gesundheit zum Ziel gesetzt, das Jausenangebot an Schulbuffets zu verbessern, damit die gesündere Wahl für Kinder und Jugendliche die leichtere Entscheidung wird.

Seit Anfang 2012 unterstützt ein mobiles Ernährungsteam österreichweit Buffetbetriebe, ihr Angebot Schritt für Schritt gesünder zu gestalten. Gesundheitsminister Alois Stöger hat dazu bereits im Vorfeld der Initiative die „Leitlinie Schulbuffet“ erarbeiten lassen. Mit dieser Leitlinie liegen erstmals national akkordierte ernährungswissenschaftliche und praxistaugliche Empfehlungen für den Warenkorb am Schulbuffet vor. Sie bildet die Grundlage für eine österreichweite einheitliche Verbesserung und Evaluierung.

Die Initiative „Unser Schulbuffet“ läuft bis Ende 2013 und reiht sich als weitere Maßnahme in den Nationalen Aktionsplan Ernährung. Finanziert wird die Initiative aus den Vorsorgemitteln der Bundesgesundheitskommission.

2. Zielgruppe & Reichweite

Das Beratungs- und Unterstützungsangebot von „Unser Schulbuffet“ richtet sich gezielt an Buffetbetreiber/innen in ganz Österreich. Wie die Praxis zeigte, ist das Buffetpersonal mit der oftmals von vielen Seiten gestellten Forderung nach gesünderen und günstigeren Angeboten am Schulbuffet überfordert. Im Laufe der Initiative sollen nach und nach auch Schüler/innen, Schulleitung, Lehrer/innen, Eltern sowie regionale Entscheidungsträger/innen eingebunden werden.

3. Aktivitäten

Buffetcheck vor Ort: Jeder Standort hat seine Stärken, ein mobiles Ernährungsteam arbeitet individuelle Umstellungsvorschläge aus, die für den jeweiligen Buffetbetrieb passen d.h. praxisnahe, nachhaltig und wirtschaftlich rentabel sind. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Begleitmaßnahmen wie ein erweiterbares Handbuch mit Rezepten aus der Praxis für die Praxis und viele hilfreiche Marketingtipps. Als zentrale Kommunikationsplattform wurde die Website www.unerschulbuffet.at eingerichtet, individuelle Fragen rund um die Initiative und zu Ernährung werden von Fachleuten der Ernährungshotline (0810 810 227 MO – FR von 9 – 15 Uhr, max. € 0,1/Min.) beantwortet. Schulbuffetbetriebe, die die Mindeststandards der „Leitlinie Schulbuffet“ erfüllen, werden mit einer Auszeichnungsurkunde des



Bundesministeriums für Gesundheit geehrt. Das gesamte Angebot von „Unser Schulbuffet“ ist für Buffetbetriebe kostenlos.

Bis Ende 2013 sind weitere Aktivitäten wie z. B. Workshops und Schulungsvideos, regionale Stammtische für Buffetbetreiber/innen, Wettbewerbe mit Schüler/innen geplant, die Sammlung von zielgruppen-gerechten Marketingideen und Rezepten wird stetig erweitert.

4. Evaluation

Die Ergebnisevaluation erfolgt anhand der Vorher-Nachher-Untersuchungen bei den Buffetchecks. Die Basis bildet die „Leitlinie Schulbuffet“, die mit klar definierten Mindestkriterien in 11 Warengruppen den Rahmen vorgibt. Dieses Tool ermöglicht unserem mobilen Team, das Warenangebot jedes einzelnen Schulbuffets in der Praxis zu evaluieren. Zudem werden zur weiteren Auswertung Daten wie z. B. Schultyp, Bundesland, Art des Buffetbetriebs etc. erhoben und dokumentiert. Zusätzlich ist geplant, Schüler/innen und Interessensvertreter/innen zu den durchgeführten Maßnahmen zu befragen.

Die Prozessevaluation richtet sich nach den geplanten Meilensteinen im Projektverlauf, die laufend dokumentiert und im Lenkungsausschuss reflektiert werden. Eine jährliche Zusammenfassung der Projekterfahrungen („lessons learned“) liefern wichtige Hinweise für die Weiterführung oder Adaptieren der Maßnahmen bzw. für das Roll-Out ähnlicher Maßnahmen.

5. Zwischenergebnisse

Im Vorfeld der Initiative hat das Bundesministerium eine Erhebung zur Pausenverpflegung an österreichischen Schulen in Auftrag gegeben. Die Agentur für Ernährungssicherheit (AGES) fragte bei über 1.800 Schulen telefonisch nach.

- a) In acht von zehn Schulen können sich Jugendliche ab der 5. Schulstufe ihre Jause am Schulbuffet kaufen, das entspricht einem Potenzial von knapp einer halben Million Schüler/innen.
- b) Buffetbetreiber/innen an Schulen sind sehr heterogen organisiert (Cateringunternehmen, klassische Familienbetriebe, „fliegende Händler“ wie Bäckereien, Lebensmittelhändler, Fleischereien bis hin zum Schulfachwart oder Schüler/innen, die das Buffet selbst gestalten). Sie alle haben unterschiedliche Bedürfnisse und Voraussetzungen.

Seit Anfang 2012 haben sich österreichweit knapp 150 Schulbuffets (Stand Mai 2012) zu einer Vorort-Beratung angemeldet. Bisher konnten 61 Standorte in den Bundesländern Wien, Burgenland, Nieder- und Oberösterreich ausgezeichnet werden.

Weitere Informationen und Anmeldung zu „Unser Schulbuffet“ auf der Website www.unerschulbuffet.at oder unter 0810 810 227 (MO – FR von 9 – 15 Uhr, max. € 0,1/Min).

Kontakt:

Dr.ⁱⁿ Walpurga Weiß, Projektleitung „Unser Schulbuffet“
Sektion III, Bundesministerium für Gesundheit
walpurga.weiss@bmg.gv.at