



Mittagessen in Kindergärten und Schulen Abspeisung oder „Genuss-Lern-Welt“?

Mag. Angelika Stöckler MPH



Eine Maßnahme im Rahmen der österreichischen Vorsorgestrategie.
Finanziert aus Mitteln der Bundesgesundheitsagentur.



Mittagsangebot

- 38 % der Kindergärten
- 47 % der Volksschulen
- 79 % der Mittelschulen
- 100 % der höheren Schulen



Quelle:

Land Vorarlberg: Gesundheitsförderung in den Bereichen Ernährung und Bewegung in Vorarlberger Kindergärten und Schulen der Grundstufe und Sekundarstufe I, Ist-Erhebung 2013

Volksschulkinder

- Von jenen Kindern, die an der Mittagsbetreuung teilnehmen, essen 25 % an 5 Tagen pro Woche dort.
- 89 % der Kinder nehmen gerne am gemeinsamen Mittagstisch teil.
- Jedem 2. Kind schmeckt das Essen (sehr) gut.
- 72 % der Kinder ist es beim Mittagessen zu laut.

Quelle:

aks Gesundheitsbildung: Gemeinsam essen – Evaluationsbericht
Pflichtschulen 2012 (N = 99)

Jugendliche mittlerer und höherer Schulen

- essen 1 - 2 x wöchentlich in der Schule
- verzehren 2 x wöchentlich Imbisse vom Schulkiosk
- 38 % beurteilen das Angebot als attraktiv
- 46 % schmeckt das angebotene Essen
- 48 % gefällt die Atmosphäre im Schulrestaurant

Quelle:

aks Gesundheitsbildung: Gemeinsam essen – Evaluationsbericht
mittlere und höhere Schulen 2013 (N = 797).

Generationenübergreifende Ansätze

- Im Großteil der Küchen der Sozialzentren und Seniorenhäuser wird für Kinder und Jugendliche gekocht.
- Küchenpersonal berücksichtigt Bedürfnisse und Vorlieben beider Generationen.
- Gemeinsames Mittagessen junger und alter Menschen hat sich kaum durchgesetzt – ausgenommen „offener Mittagstisch“.

Anforderungen / Vorstellungen



Anforderungen / Vorstellungen



Erwartungen der Eltern



Eltern

- erwarten preiswertes, kindgerechtes und überwiegend gesundes Essen
- wünschen sich eine liebevolle Betreuung ihrer Kinder
- folgen Einladungen zu Küchenbesichtigungen und Probeessen kaum
- nur wenige kennen die Betreuungspersonen ihrer Kinder
- wissen meist nicht, in welchen Räumlichkeiten das Mittagessen eingenommen wird

Anforderungen / Vorstellungen



Kinder in der Mittagsbetreuung werden immer jünger



Suboptimale räumliche Situationen



Sprechverbot beim Mittagessen??



Lärmquellen



Betreuungspersonen

- sind kaum geschult
- leiden unter ungünstigen Rahmenbedingungen
- sind durch steigende Schülerzahlen und verhaltensauffällige Kinder belastet
- bekommen kaum / keinen Rückhalt seitens der Schule
- haben kaum Kontakt zu den Eltern
- kennen das Küchenpersonal oft nicht
- kompensieren schwierige Situationen durch persönlichen Einsatz

Anforderungen / Vorstellungen



Essensgäste



- Kleinkinder
- Kindergartenkinder
- Volksschulkinder
- Mittelschulkinder
- Rollender Essenstisch
- Offener Mittagstisch
- Hochbetagte Menschen

Das essen schmeckt besser, wenn Kinder den Koch / die Köchin kennen



Küchenpersonal

- möchte das das Essen den Gästen schmeckt
- ist in seltenen Fällen für die Speisenzubereitung für Kinder geschult
- kennt die Zielgruppe oft nicht (Essensauslieferung)
- bewusstsein für kindgerechte, gesunde Küche fehlt
- ist durch steigende Essenszahlen zunehmend überlastet (räumlich, ausstattungsmäßig und personell)

Anforderungen / Vorstellungen



Kinder lieben knackiges Fingerfood



Kinder sind interessiert



Kinder übernehmen gerne Aufgaben



Kinder helfen gerne mit



Kinder wählen gerne aus



Selbständigkeit am Buffet



Selbstbedienung am Tisch



Kinder sind Genießer



Kinder erwerben Fähigkeiten



Kinder sind geschickt



Kinder brauchen geeignete Bedingungen







Kinder

- mögen es bunt und knackig
- lieben bekannte Speisen
- machen ihren Betreuungspersonen alles nach
- sind oft heikel
- wählen gerne selbst aus und schätzen kleine Kostproben
- leiden unter Lärmbelastung
- lassen sich leicht ablenken

Anforderungen / Vorstellungen



Jugendliche essen gerne gut und schätzen gute Beziehungen











Jugendliche

- essen gerne gut
- möchten als Gäste behandelt werden
- schätzen das Schulrestaurant als Treffpunkt
- werden von der Gruppe stark beeinflusst
- brauchen klare Regeln



Schulrestaurants

in Vorarlberg vorwiegend von Sozialinstitutionen betrieben



- **Aqua mühle** integriert Langzeitarbeitslose 50+ ins Berufsleben
- **Caritas** bietet Langzeitarbeitslosen eine Beschäftigung
- **Integra** kocht und serviert mit Jugendlichen ohne Lehrabschluss
- **Lebenshilfe** integriert Menschen mit Beeinträchtigung

Aktuelle Entwicklungen

- Gesunde Jause in 88 % der Vorarlberger Kindergärten in der Konzeption verankert.
- Für gemeinsame Mahlzeiten werden Pausen bewusst gestaltet:
 - Getrennte Ess- und Bewegungspausen in 43 % der Volksschulen
 - Gestaffelte Mittagspausen in mittleren und höheren Schulen reduzieren Andrang und steigern Akzeptanz
- Schulrestaurants gewinnen einen neuen Stellenwert als Ort der Begegnung und tragen zum Wohlbefinden bei.

Schwierige Situationen entstehen, wenn ...

- die einen Kinder selbst mitgebrachte Imbisse und die anderen das angebotene Schulmittagessen im selben Raum verzehren.
- Zeitstrukturen eng sind und mehrere Gruppen rasch hintereinander essen müssen.
- Akzeptanz und Erziehungskompetenzen fehlen.
- „anonymes Essen“ aus der der Transportbox kommt.
- klare Regeln fehlen oder die Betreuungspersonen nicht für deren Einhaltung sorgen.

GEMEINSAM ESSEN... SO GEHT'S!



- Vor und nach dem Essen wasche ich mir die Hände.



- Ich esse mit meinem Besteck.



- Während des Essens spreche ich leise.

- Ich bleibe sitzen, bis alle Kinder mit dem Essen fertig sind.



- Im Speisesaal gehe ich langsam.



- Wenn ich eine Frage habe oder Hilfe brauche, zeige ich auf.



- Bitte hier noch eigene Regeln ergänzen:

Handlungsbedarf

- Qualitätsstandards nicht nur als Empfehlung.
- Beratung und Schulung der Verpflegungsanbieter.
- Ausbildung des Betreuungspersonals.
- Aufbau von Kommunikationsstrukturen zwischen Küchen- und Betreuungspersonal.
- Finanzierung der Mittagsmahlzeiten / finanzielle Unterstützung.
- Schalldämmende Maßnahmen im Essbereich.
- Kompetente Fachberatung bei Um- und Neubauten von Verpflegungsbereichen.





Hochwertige außerfamiliäre Verpflegung

- trägt zur Chancengerechtigkeit bei
- prägt die geschmacklichen Vorlieben der Kinder
- fördert die Selbständigkeit
- unterstützt positive gruppendedynamische Prozesse
- erweitert den Speiseplan und fördert vielseitiges Essen
- unterstützt gesundes Aufwachsen und gesunden Lebensstil





Danke für die
Aufmerksamkeit!