





Mittagessen in Kindergärten und Schulen

Abspeisung oder "Genuss-Lern-Welt"?

Mag. Angelika Stöckler MPH







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".











Erwartungen der Eltern





Eltern

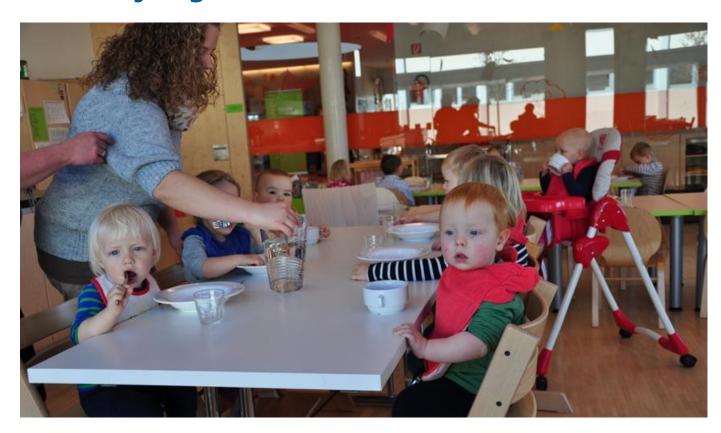
- erwarten preiswertes, kindgerechtes und überwiegend gesundes Essen
- wünschen sich eine liebevolle Betreuung ihrer Kinder
- folgen Einladungen zu Küchenbesichtigungen und Probeessen kaum
- nur wenige kennen die Betreuungspersonen ihrer Kinder
- wissen meist nicht, in welchen Räumlichkeiten das Mittagessen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







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







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)







Kinder lieben knackiges Fingerfood





Kinder sind interessiert





Kinder übernehmen gerne Aufgaben









Kinder wählen gerne aus





Selbständigkeit am Buffet





Selbstbedienung am Tisch



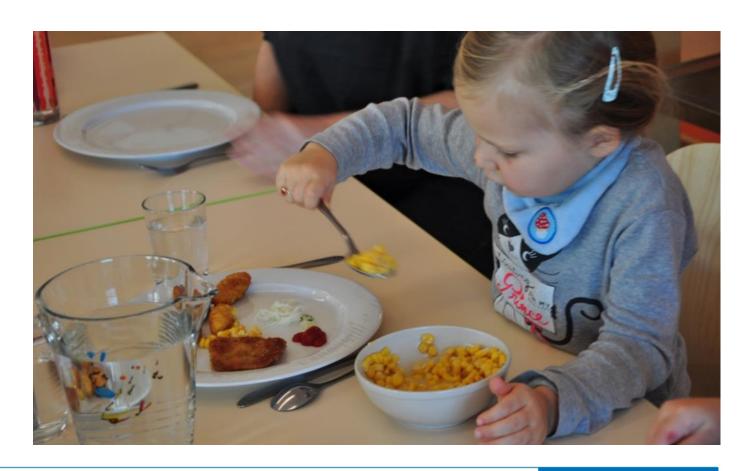


Kinder sind Genießer





Kinder erwerben Fähigkeiten





Kinder sind geschickt





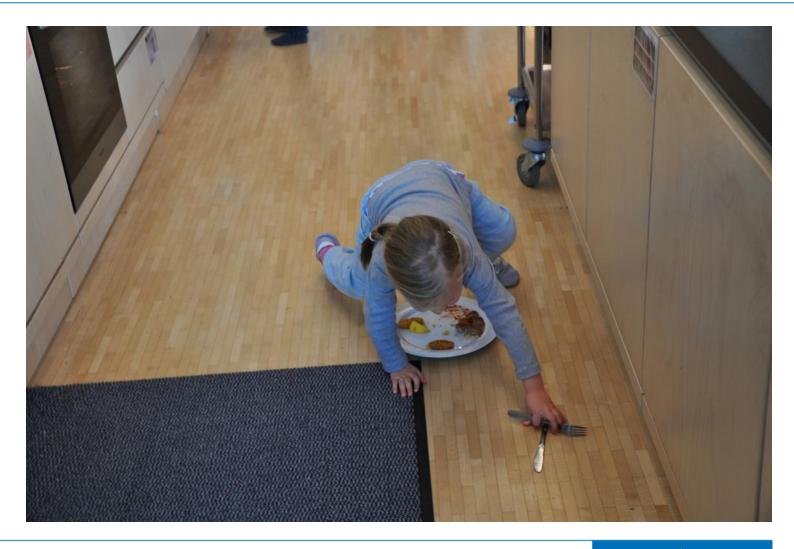
Kinder brauchen geeignete Bedingungen













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



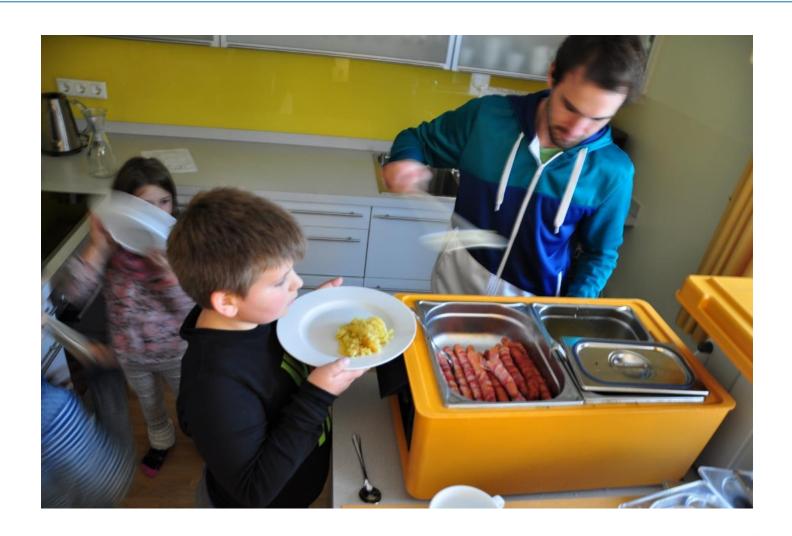




Jugendliche essen gerne gut und schätzen gute Beziehungen







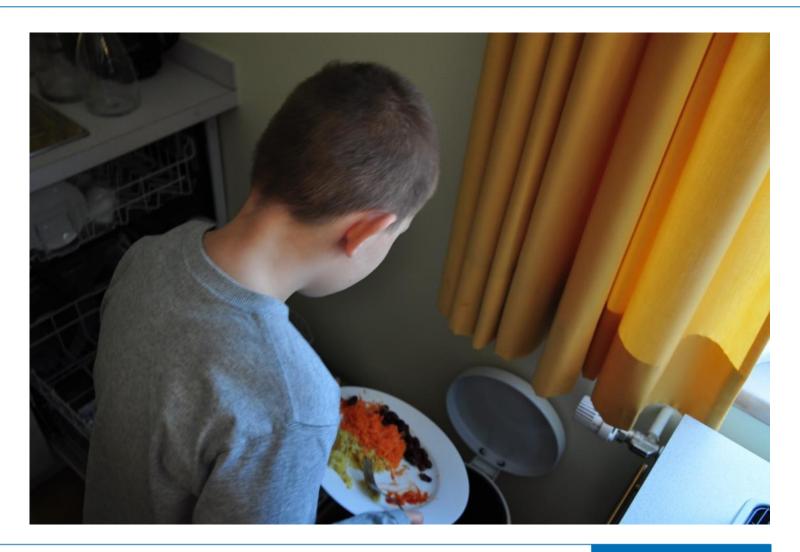














Jugendliche

- 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.



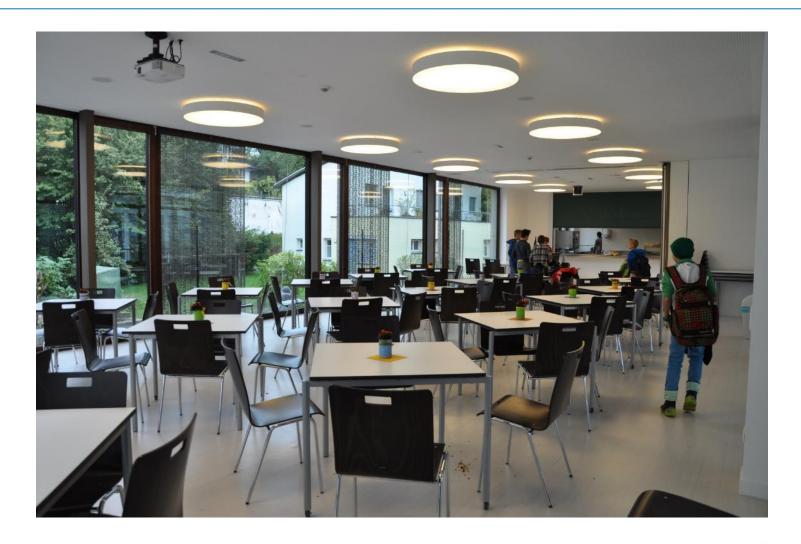




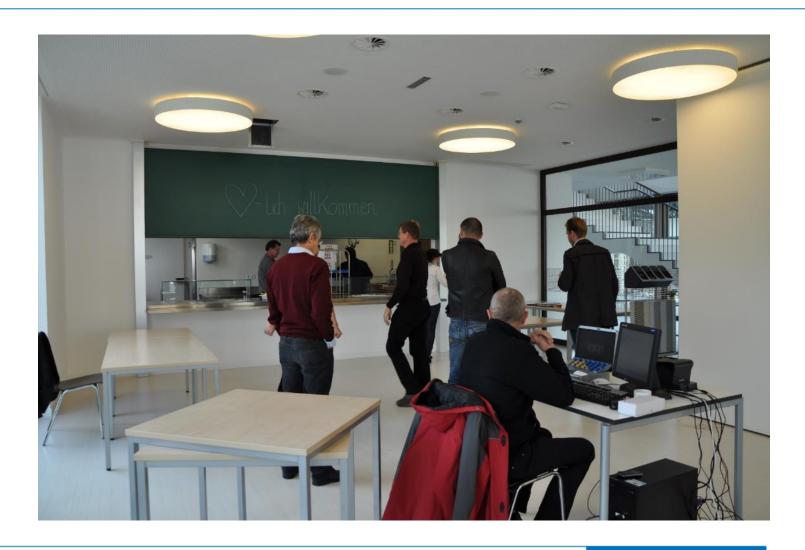
Handlungsbedarf

- Qualitätsstandards nicht nur als Empfehlung.
- Beratung und Schulung der Verpflegungsanbieter.
- Ausbildung des Betreuungspersonals.
- Aufbau von Kommunikationsstrukturen zwischen Küchenund 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 gruppendynamische Prozesse
- erweitert den Speiseplan und fördert vielseitiges Essen
- unterstützt gesundes Aufwachsen und gesunden Lebensstil













Danke für die Aufmerksamkeit!