

Convita GmbH, Aschersleben

Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e. V.

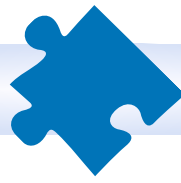


## Bio-Offensive Sachsen-Anhalt Gemeinschaftsverpflegung

Modellprojekt der Gesundheitsziele des Landes Sachsen-Anhalt







## Vorwort

Übergewicht und Adipositas sind durch eine hohe Prävalenz gekennzeichnet. 54 % der Sachsen-Anhalter haben einen BMI von über 25 und mehr und sind demnach übergewichtig oder adipös (Mikrozensus 2003). Dieser Trend zeigt sich auch schon bei Kindern und Jugendlichen.

Dies ist besonders deshalb problematisch, weil damit auch das Risiko für Folgeerkrankungen von Übergewicht, wie z. B. Diabetes mellitus Typ II, Gelenkbeschwerden, Bluthochdruck und Fettstoffwechselstörungen steigt und weil übergewichtige oder adipöse Kinder und Jugendliche oft sozialer Diskriminierung ausgesetzt sind.

Da Ernährungsgewohnheiten schon in den ersten Lebensjahren geprägt werden, ist es wichtig, die Ernährung von vornherein auf eine gesunde Basis zu stellen. Das tägliche Verpflegungsangebot in den Kindertagesstätten und Schulen spielt hierbei eine wichtige Rolle.

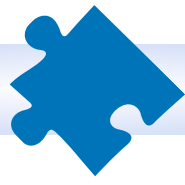
Eine Verantwortung, der sich Cateringunternehmen der Kinder- und Schulverpflegung bewusst sein müssen. Gemeinsam mit Gründungsmitgliedern und Kooperationspartnern hat die Convita GmbH deshalb das Modellprojekt „Bio Offensive Sachsen-Anhalt – Gemeinschaftsverpflegung“ ins Leben

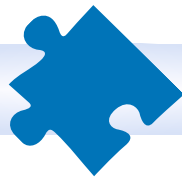
gerufen. Die Idee zu diesem Modellprojekt entstand im Rahmen einer Veranstaltung der Landesvereinigung für Gesundheit e. V. zum Thema „Bio in KiTa & Schule – besser essen, gesund aufwachsen“.

Ziel des Modellprojekts war es, den Kindern und Jugendlichen eine Mittagsverpflegung anzubieten, die den aktuellen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entspricht und die darüber hinaus auch ökologische Aspekte berücksichtigt. Zur Verbesserung der Akzeptanz für gesundes und nachhaltiges Essen wurden im Rahmen des Modellprojekts ergänzend Ernährungsveranstaltungen für Kinder und Jugendliche sowie deren Eltern und Pädagogen gestaltet.

Die Ergebnisse zeigen, dass sich eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Kinder- und Schulverpflegung unter dem Motto „10 % Bio – Das kann jeder!“ erfolgreich realisieren lässt. Die an dem Modellprojekt beteiligten Cateringunternehmen leisteten so einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen und damit auch der späteren Erwachsenen.

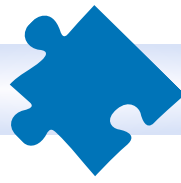
Thomas Wagner  
Geschäftsführer Convita GmbH





## Inhalt

1.	Einführung	4
2.	Das Projekt	4
2.1	Ausgangslage	4
2.2	Ziele	5
2.3	Zielgruppen	6
2.4	Projektträger	6
2.5	Kooperationspartner	6
2.6	Laufzeit	7
2.7	Finanzierung	7
2.8	Projektverlauf	7
2.8.1	Vorbereitungsphase	7
2.8.2	Durchführungsphase	7
2.8.3	Nachbereitungsphase	8
2.9	Ergebnisse	8
3.	Projektbewertung	23
3.1	Betrachtung der Zielstellungen und ihrer Operationalisierung	23
3.2	Betrachtung des Projektverlaufs	23
3.3	Betrachtung der Nachnutzbarkeit	24
4.	Handlungsempfehlungen	24
5.	Literatur	25
6.	Anlagen	25



## 1. Einführung

Für die Entwicklung der Kinder und Jugendlichen ist die Ernährung von großer Bedeutung. Eine ausgewogene Ernährung führt zu mehr körperlichem Wohlbefinden und steigert die Konzentrations- und damit die Lernfähigkeit. (vgl. Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Seite 3) Das Projekt „Bio-Offensive Sachsen-Anhalt - Gemeinschaftsverpflegung“ soll einen Beitrag zu einem gesundheitsfördernden nachhaltigen Ernährungsverhalten leisten.

Die Bio-Offensive wurde im Juni 2006 durch die Convita GmbH und ihre Kooperationspartnerinnen und -partner gestartet, um gesunde Ernährung und Bio-Produkte besonders bei Kindern und Jugendlichen mehr ins Bewusstsein zu rufen. Damit griff die Convita GmbH die Bundesinitiative „10 % Bio – Das kann jeder!“ auf und stellte sich gemeinsam mit den Gründungsmitgliedern und Kooperationspartnern drei großen Herausforderungen:

Erstens, Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung streben eine Bio-Zertifizierung an, um so, das Motto „10 % Bio – Das kann jeder!“ aufgreifend, Menüs mit Bio-Komponenten anbieten zu können. Zweitens, Kindern und Jugendlichen wird über Wissensvermittlung eine gesunde Ernährung

nahe gebracht und drittens, erfolgt eine Förderung regionaler Öko-Betriebe.

Die Bio-Offensive fand landesweit große Beachtung und löste vielfältige Diskussionen aus, die dazu beitrugen, das Thema Bio in der Gemeinschaftsverpflegung ins öffentliche Bewusstsein zu rücken.

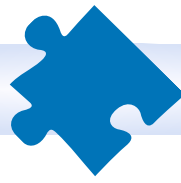
Am 6. November 2006 wurde das Vorhaben zum Modellprojekt der Gesundheitsziele des Landes Sachsen-Anhalt berufen.

## 2. Das Projekt

### 2.1 Ausgangslage

Die an dem Projekt beteiligten Cateringunternehmen versorgen insgesamt ca. 16.800 Kinder und Jugendliche von ca. 160 Kindertagesstätten und ca. 110 Schulen mit Mittagessen.

Die Relevanz einer Prägung gesundheitsfördernden Verhaltens von Anfang an zeigen die aktuellen Zahlen zur Gewichtsentwicklung von Kindern und Jugendlichen. Nach Ergebnissen der KiGGS Studie waren 18,6 % der 11- bis 13-Jährigen übergewichtig, davon wurden 7,2 % sogar als adipös eingestuft. Diese Kinder haben ein erhöhtes Risiko an schwerwiegenden Folgeerkrankungen wie Diabetes mellitus, Bluthochdruck, Störungen des Fett- und Harnsäurestoffwechsels zu erkranken (vgl.



Ernährungsbericht 2008, S. 101 ff).

In Sachsen-Anhalt waren unter den Kindern der Einschulungsjahrgänge 2006 und 2007 12,8 % bzw. 12,7 % der Kinder übergewichtig. Einen signifikanten Einfluss auf das Übergewicht der Kinder hatte der Sozialstatus der Eltern (OR: 1,194, 95 % KI: 1,047-1,362). Kinder aus Familien mit niedrigem sozialen Status waren signifikant häufiger übergewichtig (OR: 0,692, 95 % KI: 0,586-0,817), d. h. der BMI lag bei diesen Kindern bei 16,1, während er bei Kindern aus Familien mit höherem Sozialstatus bei 15,6 lag. Der Anteil der Kinder mit Adipositas stieg mit zunehmendem Alter an (OR: 1,442, 95 % KI: 1,047-1,984). (Quelle Schulanfängerstudie Sachsen-Anhalt 2006, Ministerium für Gesundheit und Soziales LSA)

Laut Nationaler Verzehrstudie II essen die 10- bis 12-Jährigen außerdem weniger Obst und Gemüse als in der Optimierten Mischkost empfohlen wird. Der Verzehr von Fisch, Fleisch und Wurstwaren ist dagegen deutlich oberhalb der Empfehlungen der Optimierten Mischkost (vgl. Ernährungsbericht 2008, S. 60 ff). So sollte z. B. nur dreimal in der Woche Fleisch auf dem Speiseplan stehen (vgl. aid. optimiX, 2005, S. 10).

Aus gesundheitlichen wie ökologischen Gründen ist es des Weiteren wichtig, dass neben dem Aspekt „Bio“ auch der

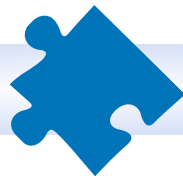
Aspekt „regional“ hinzukommt. Da aufgrund langer Transportwege bei einigen Gemüsesorten viele Vitamine verloren gehen, sollte frisches Saison Gemüse aus der Region bevorzugt werden (vgl. Löbert et al., 2001, S. 217).

Darüber hinaus fragten angesichts vieler Skandalmeldungen aus der Landwirtschaft immer mehr Eltern nach ökologischen Lebensmitteln. Untersuchungen haben gezeigt, dass ökologisches Obst und Gemüse im Durchschnitt signifikant weniger Rückstände von Pflanzenschutzmitteln aufweisen als konventionelles (vgl. Ernährungsbericht 2008, S. 225).

## 2.2 Ziele

Die Bio-Offensive zielt auf die Förderung eines gesunden Ernährungsverhaltens und gesunder Ernährungsangebote für die Bevölkerung ab. Folgende Teilziele wurden definiert:

- Stärkung der Handlungskompetenz zu einer eigenverantwortlichen und nachhaltigen Umstellung der Anbietenden auf eine bedarfsgerechte Ernährung nach den jeweils aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und des Kinderforschungsinstituts in Dortmund (FKE)
- Bio-Zertifizierung der Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Einführung von Bio-Komponenten in den Speiseplänen der Caterer



- Förderung der Öko-Betriebe in Sachsen-Anhalt durch Einsatz ihrer Erzeugnisse
- Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen Eltern und pädagogischen Kräften, um ein gesund erhaltendes und gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten aufzubauen und zu festigen
- Zehn Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung sollen zur Bio-Zertifizierung geführt werden

### 2.3 Zielgruppen

Für das Projekt werden folgende Zielgruppen ausgewählt:

- Kinder und Jugendliche und deren
- Eltern
- Erziehende sowie Lehrende

Konkret hatten sich die Handelnden Folgendes vorgenommen:

- 30 % der Eltern in der jeweiligen Einrichtung unterstützen das Angebot und verändern das Ernährungsverhalten ihrer Kinder, indem sie ihnen ein gesünderes Frühstück mitgeben.
- Pro Projekttag bzw. Infoveranstaltung sollen 50 % der Kinder aus der Einrichtung und deren Eltern über das Thema informiert werden
- 50 % der angesprochenen KiTas sollen verstärkt, d.h. einmal im Monat, das Bioangebot nutzen. (Die Auswahl des Essens erfolgt durch die Erziehenden.)
- 50 % der belieferten Lernenden der Grundschule sollen mindestens einmal im Monat das Bioangebot nutzen.
- 80 % der Institutionen, die vom Unternehmen beliefert werden, sollen am praktischen Training (zum Einüben und Stabilisieren des neuen Essverhaltens im Rahmen der Ernährungserziehung zur richtigen Lebensmittelauswahl) teilnehmen
- 15 % der Institutionen, die nicht unsere Kunden sind, sollen am praktischen Training teilnehmen

### 2.4 Projektträger

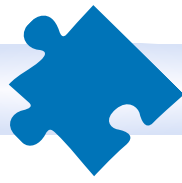
Das Projekt wurde von der Convita GmbH in Aschersleben getragen.

### 2.5 Kooperationspartner

Nur mit Hilfe von Kooperationen konnte das Vorhaben umgesetzt werden. Die nachfolgenden Firmen und Institutionen beteiligten sich an dem Projekt und unterstützten es mit ihren Möglichkeiten:

- Barmer Krankenkasse
- Bördeküche GmbH
- Burgenlandküche GmbH
- Generalanzeiger,
- Grünstempel Ökoprüfstelle e. V.
- Heideklause GmbH, Halle (Saale)
- Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau
- Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e. V.
- RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH





- Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH
- Volksküche GmbH
- Wochenspiegel

gewonnen. Eine Konzeption fasste die wesentlichen Eckpunkte des Projekts zusammen.

## 2.6 Laufzeit

Das Projekt wurde Anfang 2006 konzipiert, von 2006 bis Juni 2009 durchgeführt und im 2. Halbjahr 2009 evaluiert. Mit der Vorbereitungsphase und der Nachbereitungsphase umfasste die Laufzeit 3 ½ Jahre.

## 2.7 Finanzierung

Für das Projektmanagement und die Projektdurchführung stellte die Convita GmbH ein finanzielles Budget zur Verfügung. Die an dem Projekt beteiligten Cateringunternehmen brachten sich mit materiellen und personellen Ressourcen ein. Außerdem unterstützte die BARMER die Ernährungsveranstaltungen mit jeweils 75,00 €. Der Generalanzeiger und der Wochenspiegel stellten die Bio-Offensive vor und berichteten über die Ernährungsveranstaltungen in den Kindertagesstätten und Schulen.

## 2.8 Projektverlauf

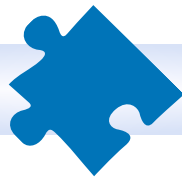
### 2.8.1 Vorbereitungsphase

In der Vorbereitungsphase wurden die Kooperationspartner für das Vorhaben

### 2.8.2 Durchführungsphase

Mit Projektstart hat die Convita GmbH acht Unternehmen der Verpflegungswirtschaft angeschrieben, um ihnen die Ziele und Hintergründe der Bio-Offensive vorzustellen und sie so für die Verwendung von ökologischen Lebensmitteln zu gewinnen. Fünf Unternehmen nutzten das Angebot sofort, drei weitere folgten in der Projektlaufzeit.

Darüber hinaus bot die Convita GmbH den interessierten Unternehmen Einzelberatungen an. Dabei wurden unter anderem die Preisgestaltung und die Möglichkeiten der Beschaffung von ökologisch erzeugten Lebensmitteln eruiert und darauf aufbauend der Anteil der ökologisch erzeugten Lebensmittel festgelegt. Unter Berücksichtigung produktionstechnischer und betriebswirtschaftlicher Aspekte wurde anschließend festgelegt, welche konventionellen Komponenten gegen Bio-Komponenten ausgetauscht werden können. Für eine Deklaration dieser Komponenten als Bio war die Zertifizierung gemäß EG-Öko-Verordnung (EWG) 2092/91 bzw. (EG) 834/2007 Voraussetzung. Die Convita GmbH hat die unter 2.9 aufgeführten Unternehmen bei der Bio-Zertifizierung fachlich begleitet.



Um die Handlungskompetenz der Anbietenden zu stärken, wurde von der Convita GmbH eine Schulung zum Thema „Gesunde KiTa- und Schulverpflegung“ konzipiert und durchgeführt. Ziel der Schulung war es, den Cateringunternehmen ihre Handlungsmöglichkeiten hinsichtlich der Optimierung des Verpflegungsangebots unter Berücksichtigung ökologischer Kriterien zu verdeutlichen. Ein Schulungsthema waren die Kriterien der DGE für die KiTa- und Schulverpflegung. So wurde z. B. empfohlen, im Rahmen einer ausgewogenen Speiseplangestaltung auch vegetarische Menüs anzubieten. Die Teilnehmenden erhielten umfangreiches Schulungsmaterial, das ihnen die Umsetzung der Empfehlung in ihren Speiseplänen erleichtern sollte.

Für eine optimale Förderung der gesundheitlichen Entwicklung des Kindes ist aber nicht nur die Versorgungsqualität wichtig, sondern auch eine entsprechende Ernährungsbildung. Hierzu wurden Kindertagesstätten und Schulen Ernährungsveranstaltungen angeboten. Die Akquisition erfolgte durch persönlichen Kontakt der Verantwortlichen der Cateringunternehmen mit den Einrichtungen und durch Anzeigen in den regionalen Printmedien. Für die Durchführung der Ernährungsveranstaltungen wurden fünf Gesundheitsteams gebildet, die sich jeweils aus einer Person der Leitungsebene und einer Köchin oder einem Koch des

Cateringunternehmens sowie einer/m Ernährungsberater/in, gestellt durch die Convita GmbH, zusammensetzte. (Fallbeispiel siehe Anlage 1).

Zur Förderung regionaler Öko-Betriebe des Landes Sachsen-Anhalts durch den Einsatz ihrer Erzeugnisse nahm die Convita GmbH Kontakt zur Anhaltinischen Fruchthof GmbH und der BioHöfeGemeinschaft Sachsen-Anhalt e. V. auf und traf konkrete Absprachen bzgl. der Lieferkonditionen.

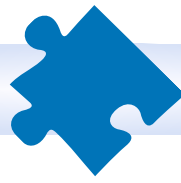
### 2.8.3 Nachbereitungsphase

Die Nachbereitungsphase war vor allem von organisatorischen Aufgaben und der Aufbereitung der Projektergebnisse sowie deren Evaluation geprägt. Alle Kooperationspartner wurden noch einmal kontaktiert und zu ihren Projekterfahrungen befragt bzw. über die Projektergebnisse informiert. Die Ergebnisse des Projekts sind in die Handlungsempfehlung des vorliegenden Abschlussberichts geflossen.

## 2.9 Ergebnisse

Die nachfolgenden Ergebnisse beziehen sich auf die formulierten Teilziele und deren Operationalisierung.

**Stärkung der Handlungskompetenz zu einer eigenverantwortlichen und nachhaltigen Umstellung der Anbietenden auf eine bedarfsgerechte Ernährung**



nach den jeweils aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und des Kinderforschungsinstituts in Dortmund (FKE)

Bei Projektbeginn wurde u. a. erwartet, dass 80 % der Institutionen, die vom Unternehmen beliefert werden, am praktischen Training zum Einüben und Stabilisieren des neuen Essverhaltens im Rahmen der Ernährungserziehung zur richtigen Lebensmittelauswahl teilnehmen. 15 % der teilnehmenden Institutionen sollten noch nicht Kunde des jeweiligen Caterers sein.

Das Schulungsangebot zur Stärkung der Handlungskompetenzen basiert auf den Empfehlungen der DGE. Es wurde von allen beteiligten Cateringunternehmen genutzt.

Das praktische Training nutzten belieferte und nicht belieferte Institutionen. Durchschnittlich nutzten 64,7 % der Kunden der Cateringunternehmen das Trainingsangebot. Der Anteil der Institutionen am Training, die nicht Kunden des jeweiligen Caterers sind, betrug durchschnittlich 34,2 % (Tab. 1).

Seit 2006 können die Kunden der beteiligten Caterer neben einer Suppe oder Süßspeise (Menü A) und einem Fleischgericht (Menü B) auch ein vegetarisches Essen (Menü V) wählen. Im Rahmen einer Zwischenauswertung wurde der prozentuale Anteil der jeweiligen Menüs an den gesamt gelieferten Portionen gemessen. Betrachtet wurde hierfür der Zeitraum Mai bis Dezember

2006, der 169 Produktionstage umfasste. Es wurde festgestellt, dass der Anteil vegetarischer Menüs im Durchschnitt bei ca. 12 % lag (siehe Abb. 1).

In der Auswertung waren kundengruppenspezifische Unterschiede erkennbar. So haben sowohl Grund- als auch Sekundarschulen das vegetarische Menü häufiger nachgefragt als Kindertagesstätten (siehe Abb. 2).

Im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährung wird bei Gemüse vorzugsweise das saisonale Angebot berücksichtigt und Obst als frische Ware eingekauft. Auf Convenienceprodukte kann nicht verzichtet werden, aber es werden bei der Auswahl hohe Anforderungen gestellt. So wird auf den Einsatz von Fer-

	Anteil der TN die beliefert werden	Anteil der TN die nicht beliefert werden
Bördeküche GmbH	37,5%	45,0%
RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH	84,6%	38,5%
Burgenlandküche GmbH	63,8%	23,4%
Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH	72,7%	30,0%

Tab.1: Inanspruchnahme von Ernährungsveranstaltungen nach Institutionen, die von den jeweiligen Unternehmen beliefert bzw. nicht beliefert wurden.

tigerichten, Fertigsuppen oder -soßen mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen weitgehend verzichtet. Der Anteil der Speisenkomponenten mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sank im Vergleich von 2005 zu 2009 um 48 %.

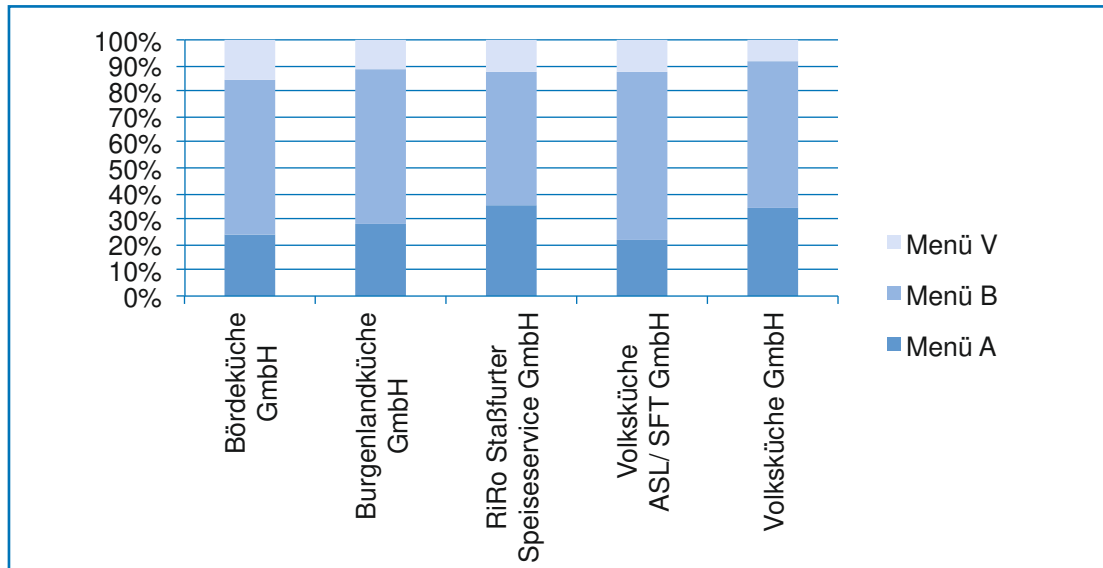
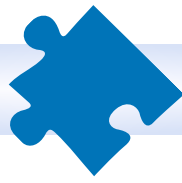


Abb. 1: Anteil der Menüs an den gelieferten Portionen

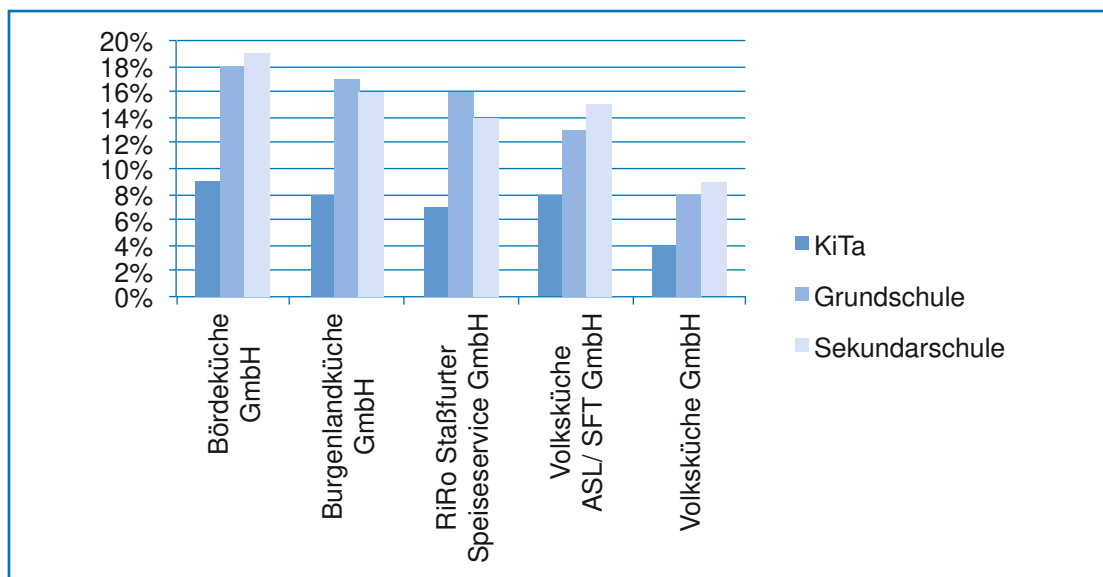
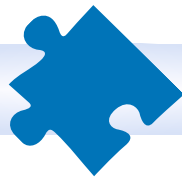


Abb. 2: Nachfrage vegetarischer Menüs nach Kindertagesstätte, Grundschule und Sekundarschule

### Bio-Zertifizierung der Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung

Folgende Unternehmen wurden im Projektzeitraum von der Convita GmbH erfolgreich zur Bio-Zertifizierung begleitet:

- Anhaltinische Fruchthof GmbH, Aschersleben
- Bördeküche GmbH, Magdeburg
- Burgenlandküche GmbH, Zeitz
- CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Standort Hildesheim
- CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Standort Wildeshausen
- Heideklause GmbH, Halle (Saale)
- RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH



- Servitus Dienstleistungs GmbH, Zeitz
- St. Salvator Menü GmbH, Halberstadt
- Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH
- Volksküche GmbH Lutherstadt Eisenleben

Neun der elf Unternehmen hatten sich darüber hinaus zum Projektende den hohen Anforderungen der Folgezertifizierungen gestellt.

Mit 11 statt 10 zertifizierten Unternehmen wurde das Teilziel zu 110 % erfüllt.

### Einführung von Bio-Komponenten in den Speisenplänen von Cateringunternehmen

Im Rahmen des Modellprojekts haben die Cateringunternehmen in der vege-

tarischen Menülinie innerhalb eines Acht-Wochenspeiseplans zwölf Menüs mit Bio-Komponenten angeboten. Die Bio-Komponenten sind zu 100 % ökologischer Herkunft. Deren Rezepturen sind durch die EU Kontrollstelle Bio Grünstempel Ökoprüfstelle e. V. zertifiziert.

In der Abb. 3 wird deutlich, dass die durchschnittlichen Mehrkosten für die Zubereitung der Bio-Komponente im Durchschnitt 370 % betragen.

Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln ist ein wichtiger Beitrag, um den Zielen eines nachhaltigen Speiseangebots gerecht zu werden. Da diese allerdings teurer sind als konventionelle, führt der Austausch von konventio-

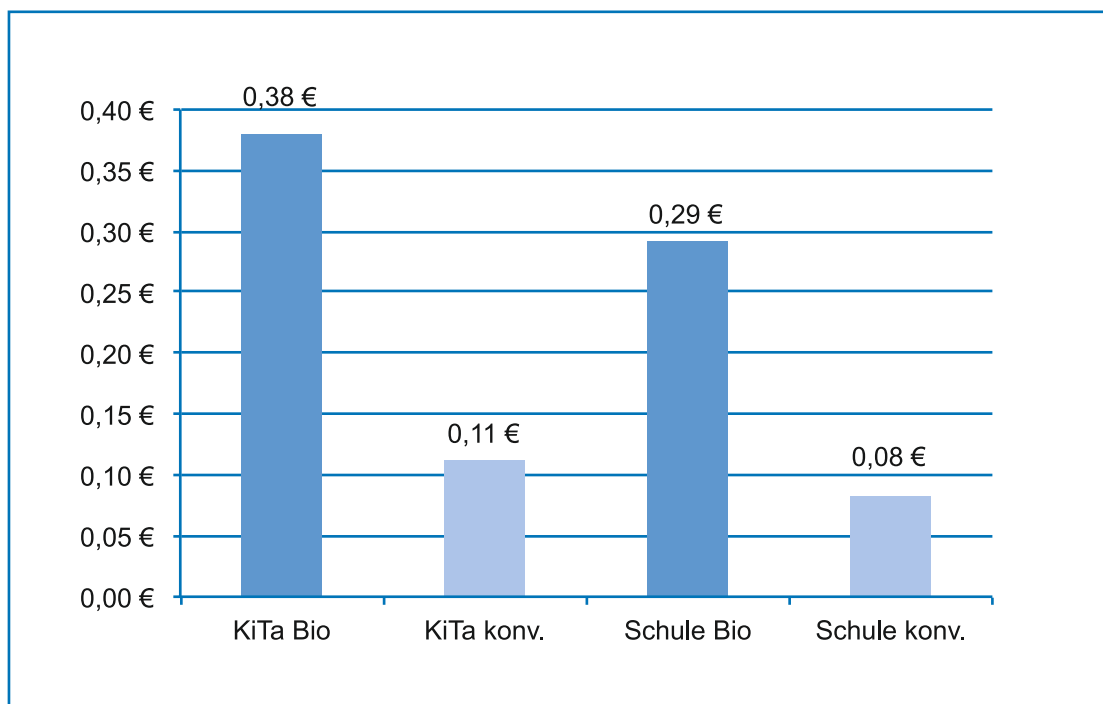
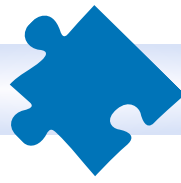


Abb. 3: Kostengegenüberstellung von Bio- und konventionellen Komponenten



nellen Lebensmitteln durch ökologische zur Kostensteigerung. Um die Menüs mit Bio-Komponenten zum gleichen Verkaufspreis wie alle anderen Menüs anbieten zu können, mussten die an dem Projekt beteiligten Cateringunternehmen den geldwerten Anteil von Bio-Lebensmitteln beschränken.

Bis zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des Abschlussberichtes 2010 setzen alle an der Bio-Offensive beteiligten Cateringunternehmen 10 Prozent „Bio“, gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats, in ihren Speiseplänen für Kindertagesstätten und Schulen um. Das Teilziel wurde zu 100 % erreicht.

#### Förderung der Öko-Betriebe in Sachsen-Anhalt durch Einsatz ihrer Erzeugnisse

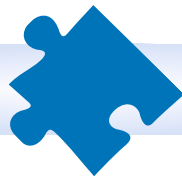
Im April 2007 konnte im Rahmen einer Bio-Aktionswoche, in der vollständige Bio-Menüs angeboten wurden, die BioHöfeGemeinschaft Sachsen-Anhalt e. V. als Lieferant für die fünf Cateringunternehmen gewonnen werden.

Darüber hinaus war im Jahr 2008 die Anhaltinische Fruchthof GmbH Hauptlieferant für ökologisch erzeugte Lebensmittel.

Die Suche nach einem regionalen Anbieter, der den Gesamtbedarf an Bio-Produkten abdeckt, gestaltete sich insbesondere wegen logistischer Probleme schwierig. So musste z. B. ein Lieferant gefunden werden, dessen Angebot qualitativ und quantitativ den

Bedürfnissen der Gemeinschaftsverpflegung entspricht. Diese Kriterien konnten nur durch die Anhaltinische Fruchthof GmbH bzw. während einer Aktionswoche auch durch die BioHöfeGemeinschaft Sachsen-Anhalt e. V. erfüllt werden.

In der folgenden Tabelle werden die im Rahmen der Bio-Aktionswoche 2007 verwendeten Lebensmittel aufgeführt. Die farblich unterlegten Lebensmittel wurden von der BioHöfeGemeinschaft Sachsen-Anhalt e. V. bezogen.



	RiRo	Bördeküche	Volksküche ASL/ SFT	Volksküche GmbH	St. Salvator GmbH	Gesamt
verwendete Lebensmittel	in kg	in kg	in kg	in kg	in kg	in kg
Bio Zitronensaft	0,12	0,01	0,01	0,05	0,15	0,336
Meersalz	0,42	0,04	0,16	0,42	0,49	1,516
Bio Pfeffer weiß	0,17	0,02	0,02	0,07	0,21	0,475
Bio Weiße Sole/ Veloute	0,51	0,04	0,05	0,21	0,65	1,456
Bio Sahne 30%	2,08	0,18	0,22	0,89	2,75	6,110
Bio Markenbutter	0,51	0,04	0,05	0,19	0,60	1,390
Bio Langkornreis	3,12	0,24	0,32	1,28	4,00	8,960
Bio Erbsen mittelfein	0,20	0,02	0,02	0,08	0,25	0,560
Bio Zuckermais	0,58	0,08	0,10	0,42	1,25	2,420
Bio Karotten gewürfelt TK	1,00	0,08	0,10	0,40	1,25	2,820
Bio Kiwi frisch	1,17	0,09	0,12	0,48	1,50	3,360
Bio Banane	1,17	0,09	0,12	0,48	1,50	3,360
Bio Weintrauben hell frisch	0,78	0,06	0,08	0,32	1,00	2,240
Bio Apfel	1,56	0,12	0,16	0,64	2,00	4,480
Bio Zucker	1,44	0,11	0,14	0,56	1,75	4,001
Bio Weintr. dunkel frisch	0,78	0,06	0,08	0,32	1,00	2,240
Bio Italien-Dressing 70g	19,00	3,00	4,00	17,00	50,00	93,000
Bio Hackfleisch halb+halb	1,90	0,30	0,40	1,70	5,00	9,300
Bio Zwiebeln tiefgefroren	2,08	0,20	0,22	0,90	2,75	6,145
Bio Tomaten TK	0,29	0,05	0,06	0,26	0,75	1,395
Bio Tomatenmark	1,58	0,15	0,20	0,82	2,50	5,250
Bio Weizenmehl	1,94	0,24	0,32	1,34	4,00	7,840
Bio Margarine	0,79	0,08	0,10	0,41	1,25	2,625
Bio Basilikum trocken	0,03	0,00	0,00	0,02	0,05	0,103
Bio Oregano trocken	0,01	0,00	0,00	0,01	0,03	0,047
Bio Kartoffelstärke	0,10	0,02	0,02	0,09	0,25	0,465
Bio Lasagneplatten trocken	1,90	0,30	0,40	1,70	5,00	9,300
Bio Milch 1,5 %	2,57	0,24	0,32	1,31	4,00	8,440
Bio Gemüsebrühe	0,04	0,01	0,01	0,03	0,10	0,186
Bio Käseraspel	1,18	0,12	0,16	0,66	2,00	4,120
Bio Paprika bunt gemischt	0,76	0,12	0,16	0,68	2,00	3,720
Bio Tomaten frisch	0,57	0,09	0,12	0,51	1,50	2,790
Bio Zwiebel frisch	0,19	0,03	0,04	0,17	0,50	0,930
Bio Gurken frisch	1,58	0,15	0,20	0,82	2,50	5,250
Bio Brokkoliröschen TK	0,38	0,06	0,08	0,34	1,00	1,860
Bio Schweinekeule schier	9,60	0,80	0,64	2,56	8,00	21,600
Bio Bratfett	0,26	0,02	0,02	0,08	0,25	0,631
Bio Senf	0,06	0,01	0,00	0,02	0,05	0,135



	RiRo	Bördeküche	Volksküche ASL/ SFT	Volksküche GmbH	St. Salvator GmbH	Gesamt
verwendete Lebensmittel	in kg	in kg	in kg	in kg	in kg	in kg
Bio Schweinebratensaft	0,78	0,07	0,05	0,21	0,65	1,755
Bio Rosmarinpulver	0,03	0,00	0,00	0,01	0,03	0,074
Bio Sauerkraut	8,40	0,70	0,56	2,24	7,00	18,900
Bio Schweineschmalz	0,18	0,02	0,01	0,05	0,15	0,405
Bio Lorbeerblatt	0,02	0,00	0,00	0,00	0,02	0,041
Bio Kartoffeln geschält	12,00	1,00	0,80	3,20	10,00	27,000
Bio Champignons frisch	4,00	0,30	0,40	1,60	5,00	11,300
Bio Mischpilze TK	4,80	0,36	0,48	1,92	6,00	13,560
Bio Thymian trocken	0,01	0,00	0,00	0,00	0,02	0,034
Bio Spätzle	4,00	0,30	0,40	1,60	5,00	11,300
Bio Kirschgötterspeise	0,40	0,03	0,04	0,16	0,50	1,130
Bio Vanillesoßenpulver	0,20	0,02	0,02	0,08	0,25	0,565
Bio Putenbrust natur 160g	6,40	0,48	0,64	2,56	8,00	18,080
Bio grüne Bandnudeln	3,60	0,27	0,36	1,44	4,50	10,170
Bio Olivenöl	0,08	0,01	0,01	0,03	0,10	0,226
Bio Eisbergsalat	0,40	0,03	0,04	0,16	0,50	1,130
Bio Mohrrübe frisch	1,20	0,09	0,12	0,48	1,50	3,390
Bio Kohlrabi frisch	1,20	0,09	0,12	0,48	1,50	3,390
Bio Joghurt Dressing	40,00	3,00	4,00	16,00	50,00	113,000

Tab. 2: Übersicht der im Rahmen der Bio-Aktionswoche 2007 verwendeten Lebensmittel nach Menge

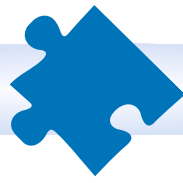
Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen Eltern und pädagogischen Kräften, um ein gesund erhaltendes und gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten aufzubauen und zu festigen  
In der Tab. 3 ist die Inanspruchnahme

von Ernährungsveranstaltungen durch Kindertagesstätten und Schulen dargestellt, wobei aufgrund der großen Nachfrage z. T. zwei bis drei Ernährungsveranstaltungen pro Einrichtung durchgeführt wurden.

Veranstalter	Einrichtungen	Kinder	pädagogische Kräfte	Eltern
Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH	33	1287	222	298
RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH	35	1190	115	76
Burgenlandküche GmbH	41	770	98	46
Bördeküche GmbH	32	1212	157	0
Volksküche GmbH	25	1263	119	0
<b>Gesamt</b>	<b>167</b>	<b>5722</b>	<b>711</b>	<b>420</b>

Tab. 3: Inanspruchnahme von Ernährungsveranstaltungen nach Anzahl





Die Elterninformationsabende wurden sehr gut angenommen und trugen nach Einschätzung der KiTas und Schulen zur Verbesserung der Zusammenarbeit von Eltern und Lehrenden bzw. Erziehenden bei. Insbesondere die detaillierten Fragen zur Kinderernährung zeigten, dass die Eltern zur Auseinandersetzung mit dem Ernährungsverhalten ihrer Kinder angeregt wurden. Auch die Diskussionen zum ökologischen Landbau und dessen Bedeutung für Umwelt und Gesundheit belegten das Interesse der Eltern. Etwa 7,5 % der Eltern der beteiligten Kinder nutzten die Informationsangebote.

In einigen Fällen kam es in Folge der Maßnahmen zu einer engeren Kooperation zwischen Eltern und pädagogischen Kräften zu Fragen der gesunden Ernährung in der Bildungsstätte. Das erwartete Ergebnis „30 % der Eltern unterstützen das Angebot und verändern das Ernährungsverhalten ihrer Kinder, indem sie ihnen ein gesünderes Frühstück mitgeben.“ kann nicht belegt werden, da es nicht evaluiert wurde. Erziehende berichteten aber über positive Tendenzen. Sie stellten fest, dass Eltern nach einem Informationsabend ihren Kindern gezielt aufgeschnittenes Obst und Gemüse oder ein Vollkornbrot mitgaben.

Eine Einrichtung hat gemeinsam mit den Erziehungsberechtigten einen süßigkeitsfreien Tag pro Woche festgelegt. Außerdem beziehen drei Kinder-

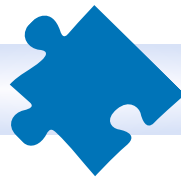
tagesstätten von der Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH und eine Einrichtung von RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH neben der Mittagsverpflegung auch ein gesundes Frühstück und eine gesunde Vesper.

Auch, ob pro Projekttag bzw. Infoveranstaltung 50 % der Kinder aus den beteiligten Einrichtung und deren Eltern über das Thema informiert wurden, ist nicht eindeutig belegt. Pro beteiligter Bildungsstätte wurden durchschnittlich 34 Kinder bzw. Lernende erreicht. Bei KiTas, die in Sachsen-Anhalt durchschnittlich 70 Kinder betreuen, würden – bei gleicher Beteiligtenzahl pro Einrichtung – die angestrebten 50 % informierte Kinder knapp erreicht. Etwa 7,5 % der Eltern wurden direkt informiert, das ist belegt. Bei dieser Zielgruppe kann aber davon ausgegangen werden, dass die schriftlichen Informationen und die Berichte der Kinder zumindest zu einer Kenntnisnahme des Themenkomplexes führten.

#### Nachfrage des Bio-Angebotes

Um die Nachfrage des Bio-Angebotes einschätzen zu können, wurde der Zeitraum Juli 2007 bis Juni 2009 genauer betrachtet. Nachfolgend ist die Nachfrage pro KiTa und Schule nach Cateringunternehmen dargestellt.

50 % der angesprochenen KiTas sollen verstärkt, d. h. einmal im Monat das Bioangebot nutzen. (Die Auswahl des Essens erfolgt durch die Erziehenden.)



Betrachtet man die absolute Zahl der untersuchten KiTas (140) und die absolute Menge der KiTas, die mindestens einmal im Monat das Bioangebot nutzen (68) so wurden 49 % der angesprochenen Kitas erreicht. Differenziert nach Cateringunternehmen wurde das erwartete Projektergebnis von der Bördeküche GmbH, der Heideküche GmbH Halle (Saale), der Burgenlandküche und der Volksküche GmbH mit 62 bis 75 % weit übererfüllt. Mit einer monatlichen Bio-Nachfrage von 36 % bzw. 30 % der von der Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH und RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH beliefert KiTas, wurde hier das erwartete Ergebnis nicht erreicht.

tagessen belieferten Kindertagesstätten mindestens einmal im Monat das Bio-Angebot bestellt (siehe Abb. 4).

#### Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH

Im o.g. Zeitraum haben durchschnittlich 36 % der 16 von der Volksküche Aschersleben/ Staßfurt mit einem Mit-

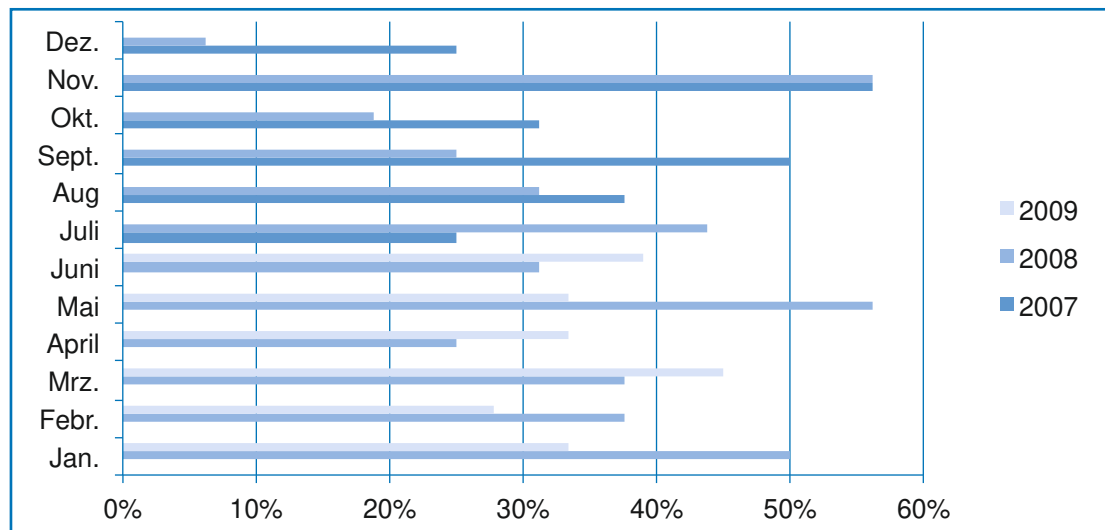
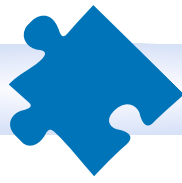


Abb. 4: Nachfrage des Bio-Angebots von KiTas, die von der Volksküche Aschersleben/Staßfurt GmbH beliefert werden



**RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH**  
Durchschnittlich 30 % der von der RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH mit einem Mittagessen belieferten 14 Kin-

dertagesstätten bestellten mindestens einmal im Monat das Menü mit Bio-Komponente (siehe Abb. 5).

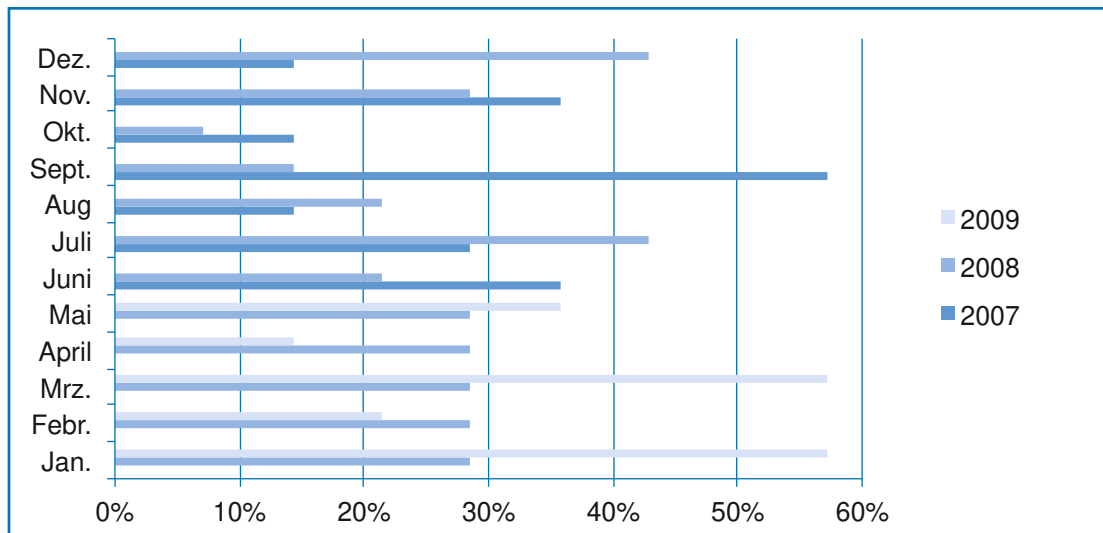


Abb. 5: Nachfrage des Bio-Angebots von KiTas, die von der RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH beliefert werden

**Bördeküche GmbH Magdeburg**  
Die Bördeküche GmbH beteiligte sich erst ab 2008. Im Durchschnitt haben 63 % der 15 belieferten Kindertages-

stätten mindestens einmal im Monat ein Menü mit Bio-Komponente bestellt (siehe Abb. 6).

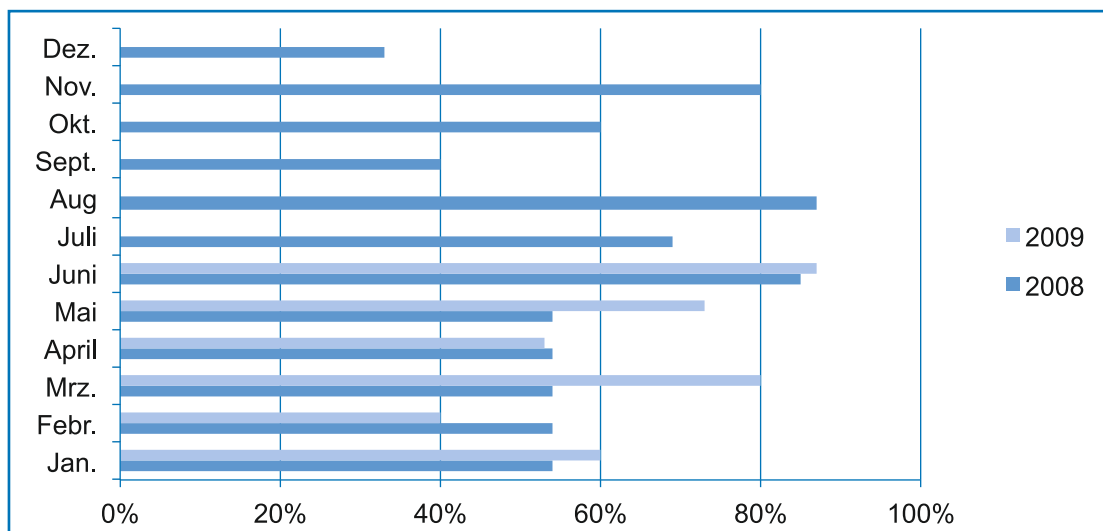
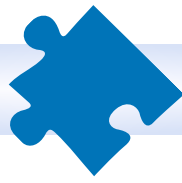


Abb. 6: Nachfrage des Bio-Angebots von KiTas, die von der Bördeküche GmbH beliefert werden



**Volksküche GmbH, Lutherstadt Eisleben**

Im Durchschnitt haben 62 % der 49 Kindertagesstätten, die von der Volks-

küche GmbH mit einem Mittagessen beliefert werden, mindestens einmal im Monat ein Menü mit Bio-Komponente bestellt (siehe Abb. 7).

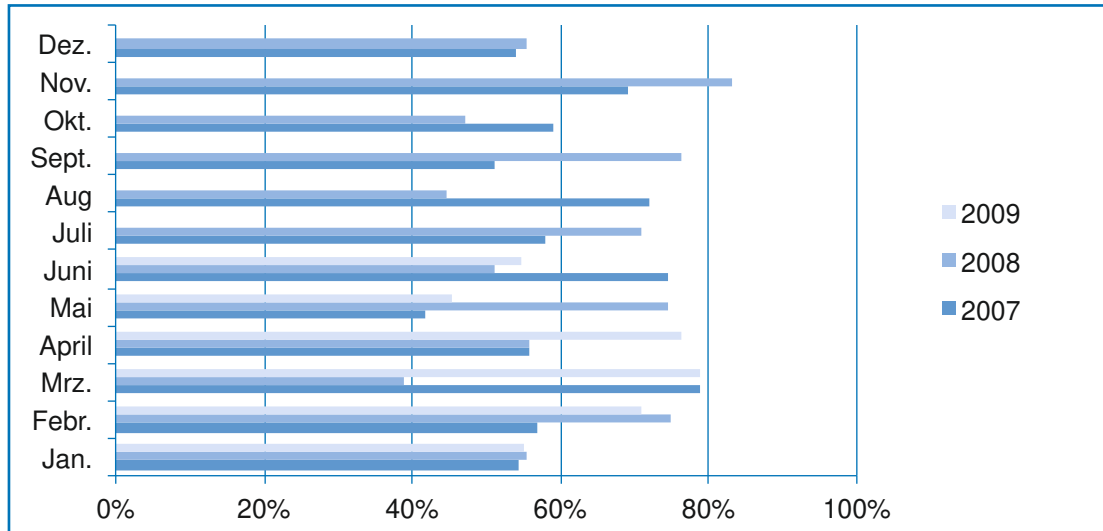


Abb. 7: Nachfrage des Bio-Angebots von KiTas, die von der Volksküche GmbH beliefert werden

**Heideklause GmbH, Halle (Saale)**

Im Durchschnitt haben 75 % der 12 Kindertagesstätten, die von der Heideklause GmbH mit einem Mittagessen

beliefert werden, mindestens einmal im Monat ein Menü mit Bio-Komponente bestellt (siehe Abb.8).

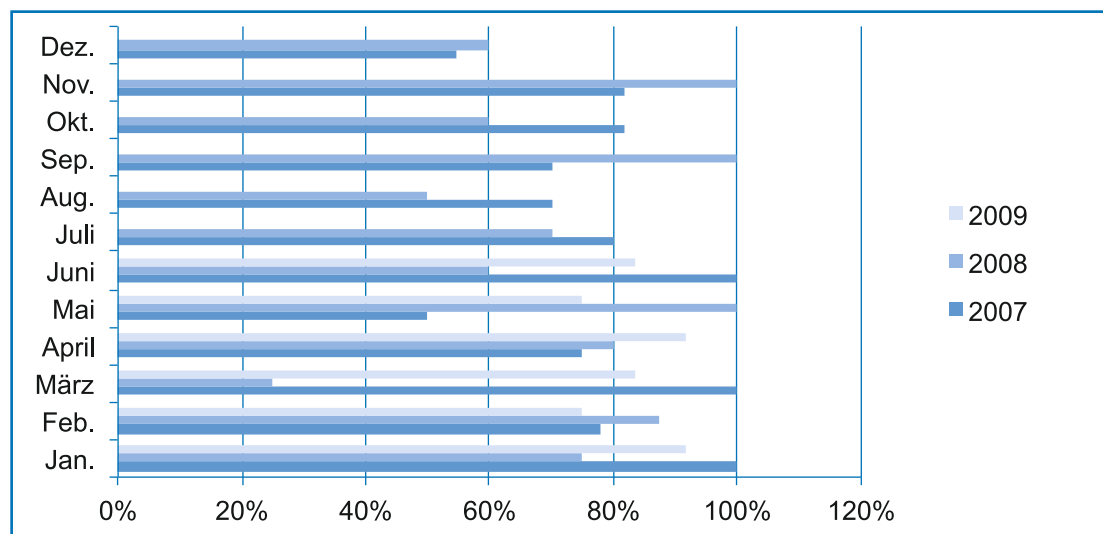
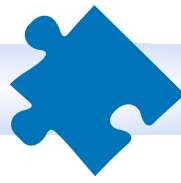


Abb. 8: Nachfrage des Bio-Angebots von KiTas, die von der Heideklause GmbH beliefert werden



### Burgenlandküche GmbH, Zeit

Im Durchschnitt haben 62 % der 31 Kindertagesstätten, die von der Burgenlandküche GmbH mit einem Mittag-

essen beliefert werden, mindestens einmal im Monat ein Menü mit Bio-Komponente bestellt (siehe Abb. 9).

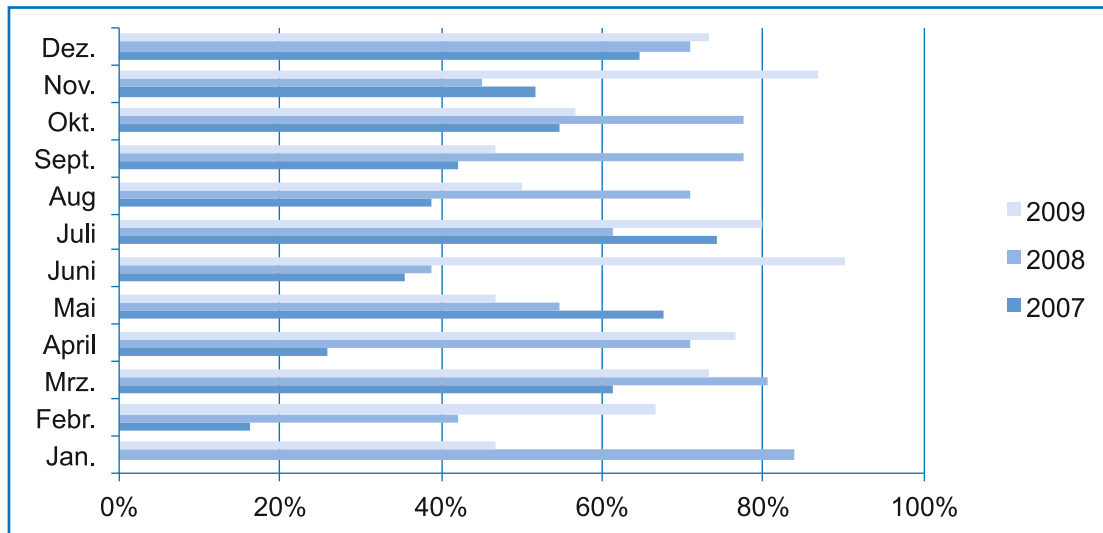


Abb. 9: Nachfrage des Bio-Angebots von KiTas, die von der Burgenlandküche GmbH beliefert werden

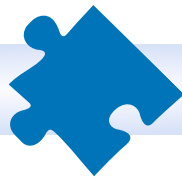
50 % der belieferten Lernenden der Grundschule sollen mindestens einmal im Monat das Bioangebot nutzen.

Ob 50 % der belieferten Lernenden der Grundschulen mindestens einmal im Monat das Bioangebot nutzen, ist nicht belegt. Es wurde aber untersucht, wie häufig das Bioangebot durchschnittlich

im Monat von den mitessenden Lernenden der Grundschulen in Anspruch genommen wurde. Die Ergebnisse zeigen, dass alle Lernenden der Grundschulen d. h. 100 %, im Durchschnitt 1,05 mal im Monat ein Menü mit Bio-Komponente bestellt haben.

	2007	2008	2009	Gesamtdurchschnitt
Volksküche ASL/ SFT GmbH	382	390	402	391
RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH	404	439	457	437
Bördeküche GmbH	517	487	571	525
Volksküche GmbH	1992	2190	2037	2073
Heideklause GmbH	875	959	987	940
Burgenlandküche	828	942	926	899

Tab. 4 zeigt die durchschnittliche Gesamtzahl der mit einem Mittagessen belieferten Grundschüler pro Tag:



### Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH

Die Abb. 10 zeigt, dass die Lernenden der Grundschulen, die ein Mittagessen

der Volksküche Aschersleben/ Staßfurt in Anspruch nahmen, das Bio-Angebot im Durchschnitt 1,3 mal im Monat bestellt haben.

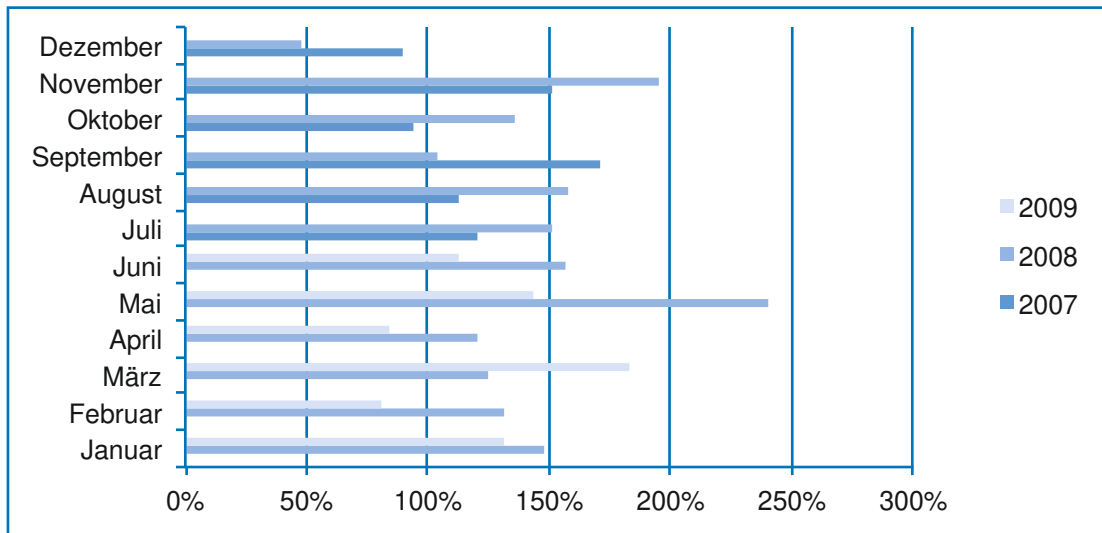


Abb. 10: Häufigkeit der monatlichen Inanspruchnahme des Bio-Angebots von Grundschulern, die von der Volksküche Aschersleben/ Staßfurt GmbH beliefert werden

### RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH

Die Schülerinnen und Schüler der Grundschulen, die ein Mittagessen der RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH

in Anspruch nahmen, haben das Bio-Angebot durchschnittlich 1,1 mal im Monat genutzt (siehe Abb. 11).

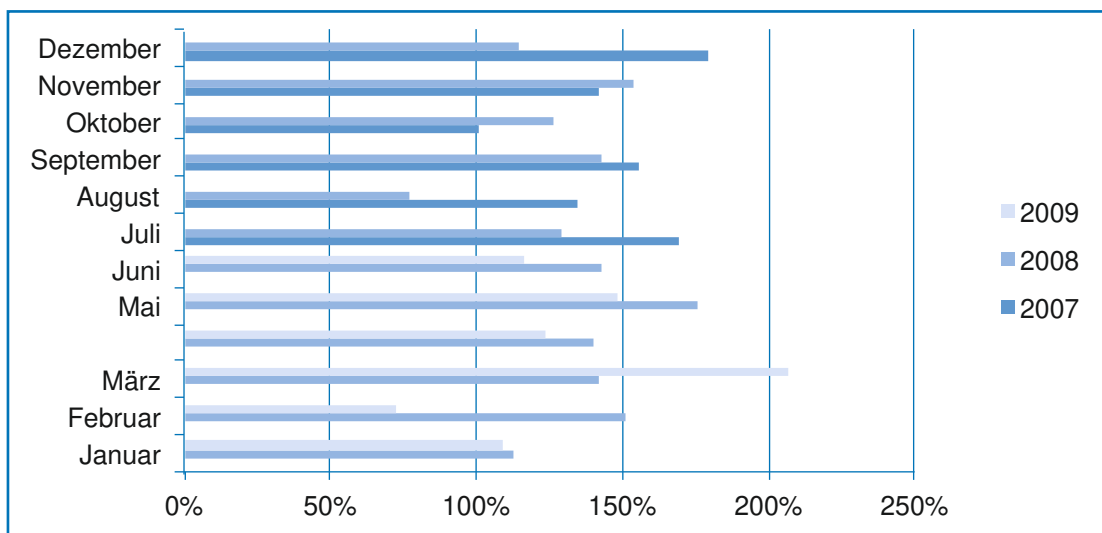
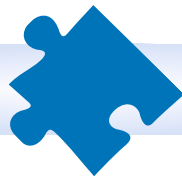


Abb. 11: Häufigkeit der monatlichen Inanspruchnahme des Bio-Angebots von Grundschulern, die von der RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH beliefert werden



### Bördeküche GmbH, Magdeburg

Die Schülerinnen und Schüler der Grundschulen, die ein Mittagessen der Bördeküche GmbH in Anspruch

nahmen, haben das Bio- Angebot durchschnittlich 1,1 mal im Monat nachgefragt (siehe Abb. 12).

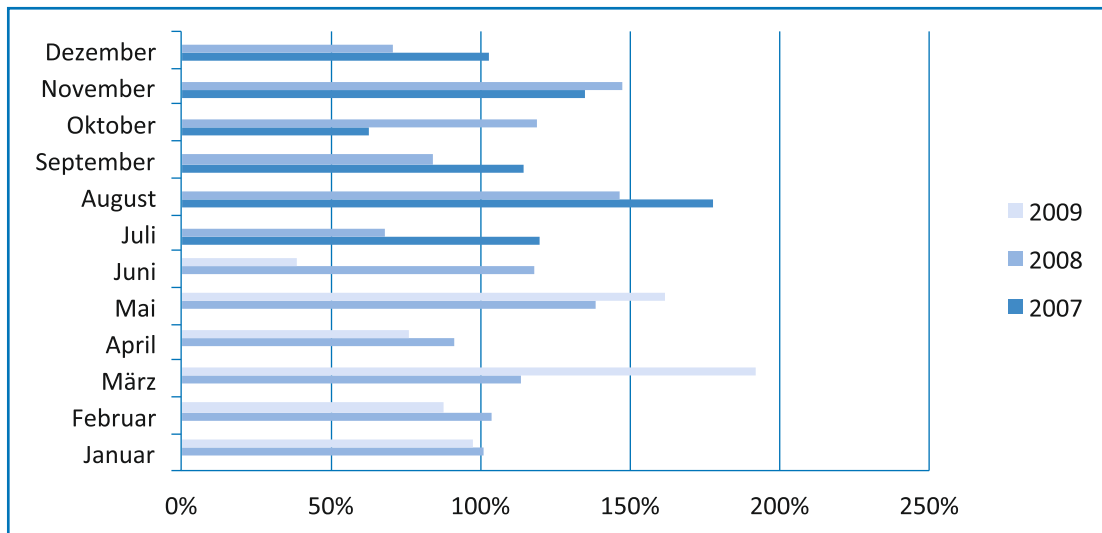


Abb. 12: Häufigkeit der monatlichen Inanspruchnahme des Bio-Angebots von Grundschulern, die von der Bördeküche GmbH beliefert werden

### Volksküche GmbH, Lutherstadt Eisleben

Die Schülerinnen und Schüler der Grundschulen, die von der Volksküche

GmbH mit Mittagessen versorgt werden, haben das Bio-Angebot durchschnittlich 0,7 mal im Monat genutzt (siehe Abb. 13).

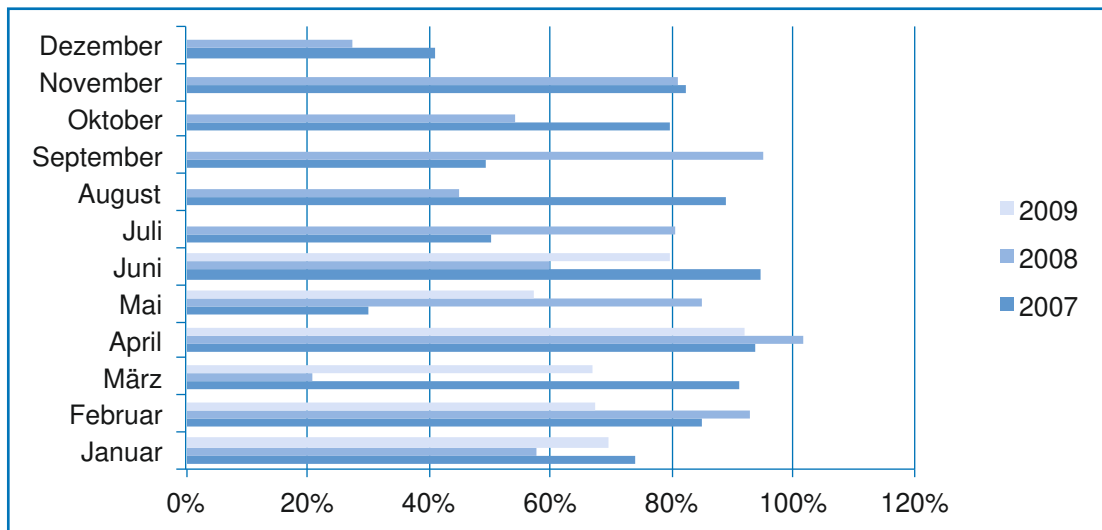
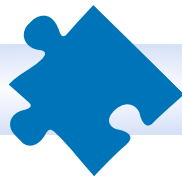


Abb. 13: Häufigkeit der monatlichen Inanspruchnahme des Bio-Angebots von Grundschulern, die von der Volksküche GmbH beliefert werden



**Heideklause GmbH, Halle (Saale)**  
Die Lernenden der Grundschulen, die von der Heideklause GmbH mit Mittagessen versorgt werden, haben das Bio-

Angebot durchschnittlich 0,6 mal im Monat bestellt (siehe Abb. 14).

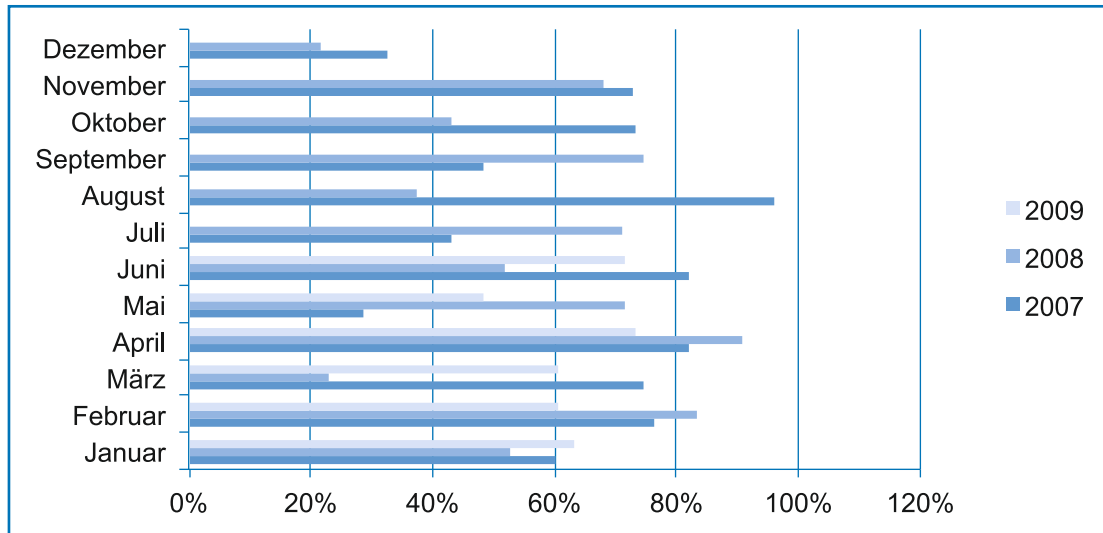


Abb. 14: Häufigkeit der monatlichen Inanspruchnahme des Bio-Angebots von Grundschulern, die von der Heideklause GmbH beliefert werden

**Burgenlandküche GmbH, Zeitz**  
Die Lernenden der Grundschulen, die von der Burgenlandküche GmbH mit Mittagessen versorgt werden, haben

das Bio-Angebot durchschnittlich 1,2 mal im Monat nachgefragt (siehe Abb. 15).

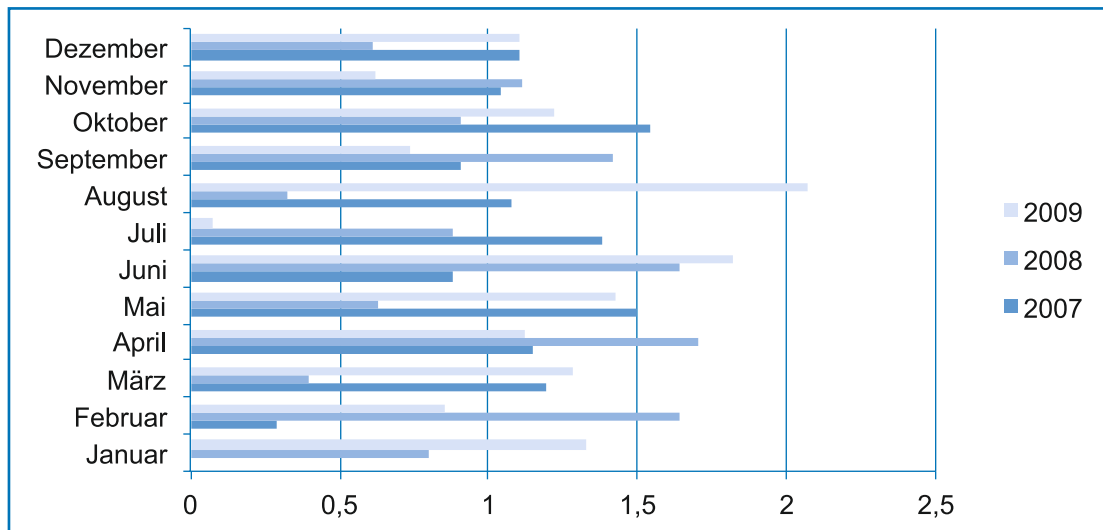
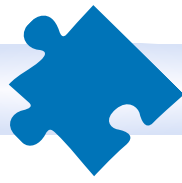


Abb. 15: Häufigkeit der monatlichen Inanspruchnahme des Bio-Angebots von Grundschulern, die von der Burgenlandküche GmbH beliefert werden





### Öffentlichkeitsarbeit

Während der Projektlaufzeit erschienen zahlreiche Artikel in den regionalen Printmedien: Mitteldeutsche Zeitung, Volksstimme, Wochenspiegel, Super Sonntag und Generalanzeiger sowie dem Magazin der Industrie- und Handelskammer Magdeburg.

Veröffentlichungen im Newsletter der Gesundheitsziele und in der LVG Mitgliederinformation ergänzten die Öffentlichkeitsarbeit.

Die Teilnahme an Veranstaltungen, wie z. B. „Arena der Sinne“ im Rahmen des Bio-Erlebnistages in Magdeburg am 09.09.2007, „Tag der Begegnung“ am 05.05.2007 sowie am 17.05.2008 in Aschersleben, „Tag der Regionen“ am 10.10.2010 in Staßfurt und „Tag der offenen Tür“ verschiedener Bildungseinrichtungen haben ebenfalls dazu beigetragen, Ziele und Hintergründe des Projekts der breiten Öffentlichkeit vorzustellen.

## 3. Projektbewertung

### 3.1 Betrachtung der Zielstellungen und ihrer Operationalisierung

Die formulierten Ziele wurden überwiegend erfüllt. Einige Erwartungen an das Projekt waren zu hoch angesetzt.

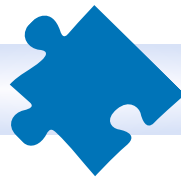
Insbesondere die Nachfrage des Bio-Angebots durch Kindertagesstätten entsprachen nur bedingt den ursprünglichen Vorstellungen. Außerdem gestaltete sich die Förderung der Öko-Betriebe Sachsen-Anhalts durch den Einsatz ihrer Produkte schwieriger als erwartet.

Grundsätzlich wird die Operationalisierung der Ziele als erfolgreich angesehen. So hat sie zu einer realistischen Projektbewertung beigetragen und war außerdem Grundlage für die Handlungsempfehlung.

### 3.2 Betrachtung des Projektverlaufes

In der zeitaufwändigen Vorbereitungsphase wurden die Rahmenbedingungen abgestimmt, Erkenntnisse gesammelt und Partnerinnen und Partner für die Umsetzung des Projekts gewonnen.

In Folge umfangreicher Gespräche mit allen Kooperierenden wurde das Konzept fortlaufend überarbeitet und den neuesten Erkenntnissen angepasst. So war es z. B. aus Qualitätsgründen notwendig, Rezepturen für die Bio-Komponenten zu ändern bzw. auszutauschen. Die sachlichen Auskünfte und Zuarbeiten der Kooperationspartnerinnen und -partner unterstützten in der letzten Projektphase den Abschluss des Modellprojekts. Insgesamt verlief das Projekt wie geplant.



### 3.3 Betrachtung der Nutzbarkeit

Das Projekt wurde mit der Maßgabe initiiert, bei Erfolg eine Nachnutzung zu ermöglichen.

Die Ergebnisse der Bio-Offensive zeigen, dass ein Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der KiTa- und Schulverpflegung möglich ist. Nach Auslaufen des Modellvorhabens haben die Cateringunternehmen an dem Vorhaben festgehalten. Um jedoch weiterhin die Menüs mit Bio-Komponente ohne Mehrpreis anbieten zu können, wurde die Anzahl dieser Menüs von zwölf auf acht innerhalb eines Acht-Wochen-Speiseplans reduziert.

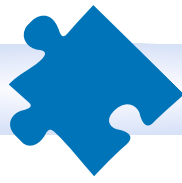
Auch an der Weiterführung der Ernährungsveranstaltungen an Kindertagesstätten und Schulen sind die Cateringunternehmen interessiert. Entsprechende Anfragen von den Einrichtungen werden geprüft und soweit möglich im Einzelfall realisiert.

Außerdem konnte für das Jahr 2010 die Anhaltinische Fruchthof GmbH wieder als Lieferant von ökologisch erzeugten Lebensmitteln für die Cateringunternehmen gewonnen werden und so u. a. auch die regionalen Öko-Betriebe unterstützt werden.

### 4. Handlungsempfehlungen

Wenn Sie das Projekt nachnutzen wollen, sollten Sie folgende Punkte beachten:

- Die Geschäftsführung identifiziert sich mit der Projektidee und unterstützt das Vorhaben.
- Führungskräfte und Beschäftigte sind bzw. werden über das Projekt informiert.
- Gesetzliche Regelungen und Hintergrundinformationen zur Bio-Ernährung sind bekannt.
- Nutzen Sie die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und streben Sie eine Bio-Zertifizierung an.
- Realisieren Sie den Austausch konventioneller durch Bio-Produkte Schritt für Schritt
- Beginnen Sie mit mindestens zwei Bio-Komponenten und steigern Sie den Anteil je nach individueller Möglichkeit
- Setzen Sie, soweit möglich, Rohstoffe von regionalen Lebensmittelanbietern und/ oder zertifizierten Bio-Bauernhöfen ein.
- Prüfen Sie Ihre Ausgangssituation und eruieren Sie die Verbesserungsmöglichkeiten Ihres Unternehmens.
- Prüfen Sie die Nutzung der Speisen bei Einführung und/ oder neuen institutionellen Kunden über mehrere Wochen.
- Bieten Sie parallel zur Einführung von Bio-Komponenten Veranstal-



tungen zur gesunden Ernährung für KiTas und Schulen und ihre Zielgruppen an.

- Schulen Sie Ihre Lieferanten zur Bio-Thematik, damit diese den Einrichtungen gegenüber aussagefähig sind.

## 5. Literatur

aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft e. V. (Hrsg.) (2005) optimiX. Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Bonn

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) Ernährungsbericht 2008. Frankfurt/ M.: Eigenverlag

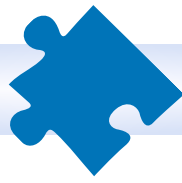
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.) (2005): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen. Bonn

Löbert, R.; Hanrieder, D.; Berges, U.; Beck, J. (2001): Lebensmittel. Waren, Qualitäten, Trends. 2. Aufl.: Haan-Gruiten: Verlag Europa-Lehrmittel

Talking Food (2008): Kreuzworträtsel über Ökolebensmittel und Ökolandbau. [http://talkingfood.de/media/kreuzwortraetsel\\_oe kolebensmittel\\_2008](http://talkingfood.de/media/kreuzwortraetsel_oe kolebensmittel_2008)

## 6. Anlagen

- 1 Fallbeispiel
2. Presseberichte



## Anlage 1 Fallbeispiel

### **Ernährungsveranstaltung in einer 5. Klasse des Dr. Frank Gymnasium in Staßfurt**

Der Workshop wurde von dem Kooperationspartner RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH konzipiert und entsprechend umgesetzt.

#### **1. Ziele**

Der Workshop hat das Ziel, die Lernenden an ein gesundheitsförderndes nachhaltiges Ernährungsverhalten heranzuführen und die Akzeptanz für Menüs mit Bio- Komponenten zu erhöhen. Folgende Teilziele werden verfolgt:

##### Kognitiv

- die Ernährungspyramide verstehen
- Lebensmittel den Lebensmittelgruppen der Pyramide zuordnen können
- bzgl. Energie, Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe günstige bzw. ungünstige Eigenschaften der Lebensmittelgruppen wissen
- Saisonalität verschiedener Obst- und Gemüsesorten kennen
- sich der Vorzüge von Bio- Lebensmitteln bewusst werden

##### Sozio- emotional

- motivieren, nach der Pyramide zu essen
- Interesse an Bio- Lebensmitteln wecken
- Bio- Obst und Bio- Gemüse schmecken gut
- Zubereitung eines Obst- / Gemüsespießes macht Spaß

##### Behaviorial

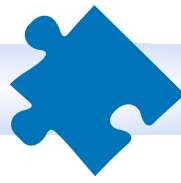
- Im Sinne der Ernährungspyramide abwechslungsreich essen und trinken
- Menüs mit Bio- Komponenten bevorzugen

#### **2. Durchführung**

Der Workshop wurde am 12.06.2009 an einer fünften Klasse am Dr. Frank Gymnasium in Staßfurt durchgeführt. 21 Kinder – 12 Mädchen und 9 Jungen – nahmen an der Veranstaltung teil. Der Zeitrahmen des Workshops umfasste drei Unterrichtseinheiten à 45 Minuten. Während der Veranstaltung war zumeist ein Lehrer anwesend. In der ersten Unterrichtsstunde informierte sich außerdem ein Redakteur der lokalen Presse über das Angebot.

In Vorbereitung des Workshops wurden verschiedene Stationen aufgebaut, so z. B. ein Tisch, auf dem einheimische und exotische Obst- und Gemüsesorten präsentiert wurden und die Stationen, die für die Sinnesschulung benötigt wurden. Außerdem wurden die Ernährungspyramide aufgehängt und die Workshopinhalte an die Tafel geschrieben. Insgesamt wurden für die Vorbereitung ca. 30 Minuten benötigt.

Der Workshop begann pünktlich um 7.30 Uhr. Die Ernährungsberaterin, die Auszubildende und die Schülerinnen und Schüler bildeten zunächst einen Stuhlkreis, die Ernährungsberaterin stellte die Auszubildende und sich vor, fragte die Kinder nach ihren Erwartungen zum Workshop und gab einen Überblick zum geplanten Verlauf.



Der Einstieg mit der aid Ernährungspyramide Gemüse plus sollte den Schülerinnen und Schülern auf anschauliche Art und Weise vermitteln, wie sich eine ausgewogene Ernährung zusammensetzt. Dazu wurden verschiedene Lebensmittelabbildungen auf den Fußboden gelegt und die Kinder aufgefordert eine Abbildung auszuwählen. Anschließend wurde den Kindern die aid Ernährungspyramide gezeigt und erläutert. Gemeinsam erfolgte nun eine Bewertung der einzelnen Lebensmittelabbildungen nach gesundheitlichem Wert und Stellung in der Ernährungspyramide. Nach Beendigung der Aufgabe stellten die Kinder ihre Fragen. So wollten mehrere Schüler wissen, wie z. B. Pizza und Döner der Pyramide zugeordnet werden, wie viele Stück Würfelzucker in verschiedenen Süßigkeiten enthalten sind und ob mehr als eine Portion Süßigkeiten durch Sport ausgeglichen werden kann. Zur Beantwortung der Fragen wurde mehr Zeit als geplant beansprucht.

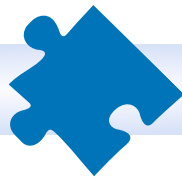
Herkunft und Saisonalität von Obst und Gemüse waren die Themen des zweiten Moduls. Dazu haben die Kinder an der Station mit den verschiedenen Obst- und Gemüsesorten eine Einteilung vorgenommen. Wissenslücken traten insbesondere bei der Frage nach dem Erntezeitpunkt auf. Darüber hinaus kannten viele Kinder die Gemüsesorte Lauch nicht.

Anschließend wurde die Bedeutung für die Umwelt und auch für sich selbst diskutiert. So erkannten die Kinder den hohen Transportaufwand für das aus fernen Ländern importierte Obst und Gemüse und dass es auch nachteilig ist, dass das Obst und Gemüse häufig unreif geerntet werden muss, damit es nicht matschig oder verfault im Supermarkt ankommt. Was wiederum den natürlich den Geschmack beeinträchtigt.

Im dritten Modul wurden die Besonderheiten des Ökolandbaus in Form eines Mindmaps erarbeitet. Die Lernenden nannten z. B. den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Die Frage, was Bio bei Fleisch bedeutet, konnten die Kinder nicht spontan beantworten. Erst auf die Frage, woher das Fleisch kommt, wurde tiergerechte Haltung und Bio-Futter genannt. Außerdem wurde auf die Kreislaufwirtschaft eingegangen. In diesem Zusammenhang wurde auch diskutiert, warum Bio-Produkte in der Regel teurer sind als konventionelle.

Die Kennzeichnung von Bio-Produkten wurde im vierten Modul erklärt. Um einen konkreten Alltagsbezug herzustellen, wurde hierfür der Speiseplan über einen Zeitraum von acht Wochen ausgeteilt. Zunächst lasen die Kinder vor, welche Menüs eine Bio-Komponente enthalten und stellten fest, dass sie diese am Bio-Siegel erkennen. Dann wurde erklärt, dass der Begriff „Bio“ gesetzlich geschützt ist und deshalb gilt, dass „immer Bio drin ist, wo auch Bio drauf steht“. Die Kinder erfuhren auch, dass jedes Bio-Unternehmen bei einer Öko-Kontrollstelle gemeldet ist und mindestens einmal im Jahr kontrolliert wird. Nummer und Namen der Öko-Kontrollstelle der RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH suchten die Kinder anschließend auf dem Speiseplan.

Ein praktischer Zugang zum Thema wird im 5. Modul mit der Sinnesschulung ermöglicht. Einführend wurde die Frage gestellt, welche Sinne während des Essens und Trinkens aktiviert werden. Beginn der Sinnesschulung war die Station Sehen. Hier wurde darauf eingegangen, dass das konventionelle Obst und Gemüse im Gegensatz zum ökologischen meist ein makellostes Aussehen hat. Bei der nächsten Station, dem Schmecken, stellten die Kinder fest, dass das ökologische Obst und



Gemüse einen intensiveren Geschmack hatte. Weitere Stationen waren das Riechen, Hören und Fühlen.

Nach einer kurzen Zusammenfassung der im Workshop angesprochenen Themen erfolgte im sechsten Modul der Wissenstest in Form eines Kreuzworträtsels, den die Kinder selbstständig ausfüllen sollten.

Im siebten Modul bereiteten die Kinder mit viel Spaß ihre Powerspieße zu. Dazu stand klein geschnittenes Obst und Gemüse bereit.

Abschließend wurden die Kinder nach Ihrer Meinung zum Workshop gefragt. Zunächst wurde diese Frage offen an die Schülerinnen und Schüler gerichtet, um so auch unbekannte Meinungen und Wünsche zu erfahren. Anschließend erfolgte eine Befragung mittels Polaritätenprofil. Hierzu wurden die Kinder gebeten, die Kategorien Wichtigkeit, Interessantheit und Schweregrad zu bewerten.

### 3. Evaluation

Bei der nachfolgenden Evaluation werden drei Aspekte betrachtet. Zunächst werden die Ergebnisse des Wissenstests dargestellt. Anschließend wird die Nachfrage der Menüs mit Biokomponente vor und nach dem Workshop analysiert. Im dritten Teil wird die Resonanz auf den Workshops anhand eines Polaritätenprofils beschrieben.

#### Ergebnisse des Wissenstests

Ein Ziel des Workshops war es, die Kompetenz der Schüler für eine gesundheitsfördernde Ernährung unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte zu stärken. Das Kreuzworträtsel wurde als Instrument zur Erfassung des Wissens nach dem Workshop in Anlehnung an das Kreuzworträtsel von talking food konstruiert.

Die folgende Abbildung zu den Ergebnissen des Wissenstests zeigt, dass die 21 Schülerinnen und Schüler insgesamt nach dem Workshop über gute Kenntnisse zur gesunden Ernährung und dem ökologischen Landbau verfügen.

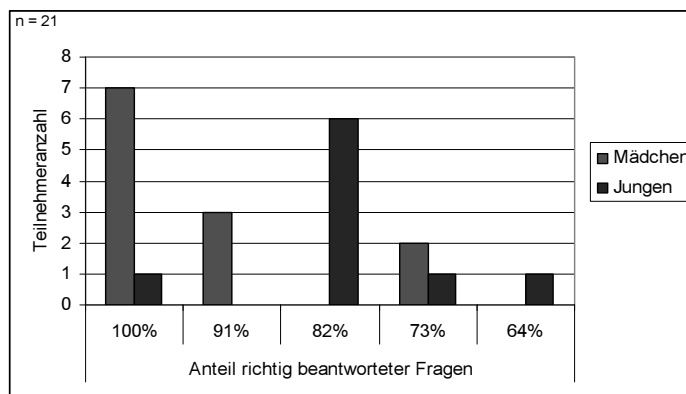
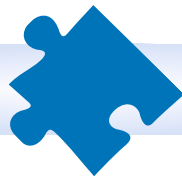


Abb. 1: Ergebnisse des Wissenstests



In der Abb. 1 ist außerdem erkennbar, dass die Mädchen bei dem Test besser abschnitten als die Jungen. Im Durchschnitt beantworteten die Mädchen 93 % und die Jungen 80 % der Fragen richtig. Außerdem lösten 81 % der Schülerinnen und Schüler das Lösungswort.

### Vergleich der Nachfrage der Menüs mit Bio- Komponenten vor und nach dem Workshop

Ein weiteres grundlegendes Anliegen war es, die Akzeptanz von Menüs mit Bio-Komponenten zu erhöhen. Um dies zu evaluieren, wurden die Verkaufszahlen der Menüs mit Bio- Komponenten über einen Zeitraum von acht Wochen vor und acht Wochen nach dem Workshop ausgewertet.

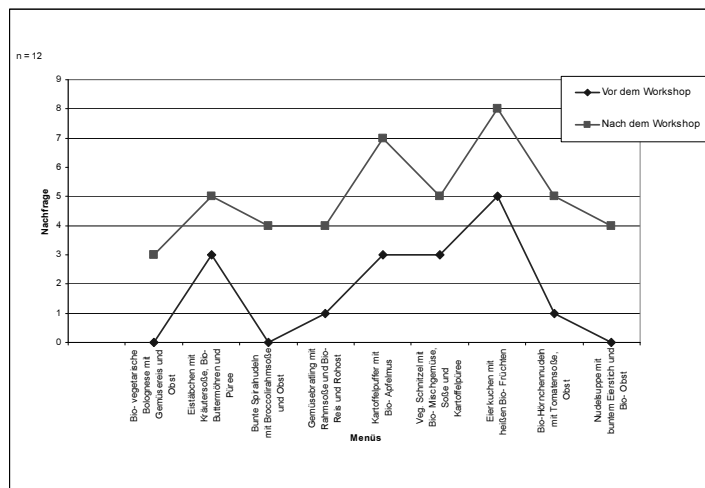
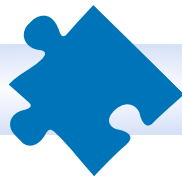


Abb. 2: Nachfrage der Menüs mit Bio- Komponenten vor und nach dem Workshop

In der Abb. 2 wird deutlich, dass alle Menüs mit Bio- Komponenten nach dem Workshop öfter nachgefragt werden. Im Durchschnitt stieg über einen Zeitraum von acht Wochen die Nachfrage nach Menüs mit Bio- Komponenten von einem Menü pro Essenteilnehmer vor dem Workshop auf vier Menüs pro Essenteilnehmer nach dem Workshop. Am häufigsten wurde das Menü Eierkuchen mit heißen Bio- Früchten nachgefragt. Auch Kartoffelpuffer mit Bio- Äpfeln war sehr beliebt. Am seltensten nachgefragt wurde Bio- vegetarische Bolognese mit Gemüseris und Obst.

### Auswertung des Polaritätenprofils

Die Schülerinnen und Schüler gaben insgesamt eine positive Rückmeldung über den Workshop ab. Die Mehrheit fand den Workshop wichtig und auch interessant. Den Schweregrad bewerteten die meisten Schülerinnen und Schüler mit der mittleren bis leichten Schwierigkeitsstufe.



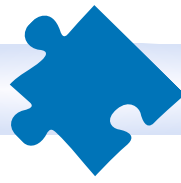
#### **4. Diskussion der Ergebnisse**

Insgesamt herrschte eine gute Atmosphäre in der Klasse, viele haben sich eingebracht. Diese Eindrücke werden durch das Polaritätenprofil bestätigt.

Das Ziel, ein gesundes nachhaltiges Ernährungsverhalten der Kinder zu fördern, kann durch einen einmaligen Workshop sicher nicht erreicht werden. Die Ergebnisse des Wissenstests zeigen aber, dass die Kinder nach dem Workshop über umfangreiche Kenntnisse zur gesunden Ernährung und den Grundprinzipien des ökologischen Landbaus verfügen. Im Hinblick auf die Aussagekräftigkeit dieser Ergebnisse ist allerdings einschränkend anzumerken, dass der Wissenstest in der ganzen Klasse durchgeführt wurde, sodass die Schülerinnen und Schüler manchmal am Abschreiben gehindert werden mussten.

Die Ergebnisse der Analyse der Verkaufszahlen von Menüs mit Bio- Komponente unterstreichen die Bedeutung der Durchführung von Workshops für die Inanspruchnahme der Menüs mit Bio- Komponenten. Das Ziel, die Akzeptanz der Menüs mit Bio- Komponente zu erhöhen, konnte auch durch den Workshop realisiert werden. Dieses Ergebnis kann jedoch nicht verallgemeinert werden, da nur 12 der 21 Schülerinnen und Schüler, die an dem Workshop teilnahmen, in der Schule essen.  
Abschnitt .01





## Anlage 2 Presseberichte

# „Bio-Offensive“ erreicht immer mehr Menschen

Initiative für gesunde Ernährung in Sachsen-Anhalt zog sehr positive Zwischenbilanz

**Bernburg (red).** Am 11. Juli 2007 fand in der Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau in Bernburg die zweite Zwischenbewertung der „Bio-Offensive der Gemeinschaftsverpflegung Sachsen-Anhalt“ statt.

Die „Bio-Offensive der Gemeinschaftsverpflegung Sachsen-Anhalt“ wurde im Juni 2006 durch die ConVita GmbH und Kooperationspartner gestartet, um Bio-Produkte und gesunde Ernährung besonders bei Kindern und Jugendlichen mehr ins Bewusstsein zu rufen. Dabei setzen sich die Gründungs- und Kooperationspartner drei große Projektziele:

Zum einen sollte für Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung eine Bio-Zertifizierung angestrebt werden. Bisher konnten sich zehn Unterneh-

men den strengen Zertifizierungsanforderungen stellen und das Bio-Zertifikat von der Grünsteampel Öko-Kontrollstelle entgegennehmen. Unter dem Motto „10 % Bio kann jeder“ bieten diese Unternehmen durch den Einsatz von Bio-Komponenten, gerade im Bereich der Kinderverpflegung, gesunde, schmackhafte und abwechslungsreiche Speisen an.

Des Weiteren führt das Gesundheitsteam der ConVita GmbH mit Unterstützung der BARMER Krankenkasse und des Gesundheitsministeriums Sachsen-Anhalt Ernährungswortschätze zum Thema gesunde Ernährung unter dem Aspekt „3 am Tag“ für Kinder, Eltern und sonstige interessierte Verbraucher durch. Seit Beginn der Initiative konnten so bereits 4.110 Kinder, 300 Eltern und 670



Die „Bio-Offensive“ ist eine wichtiger Aktion für die gesunde Ernährung von Kindern. Fotos: Idr

## Bio-Offensive Sachsen-Anhalt

Die Partner des Projektes sind an der nachhaltigen Einführung von Bio-Erzeugnissen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung aus verschiedenen Motiven interessiert.

Gemeinames Anliegen ist die Bio-Zertifizierung von Unternehmen und die gesunde Ernährung von Kindern sowie die damit verbundene nachhaltige Wissensvermittlung.

Ein weiteres Anliegen ist die Förderung der Öko-Erzeugung in Sachsen-Anhalt durch Einsatz ihrer Erzeugnisse.



Die „Bio-Offensive“, die in Aschersleben startet, hat viele Partner.

Pädagogen in Ernährungsberatungen angesprochen werden.

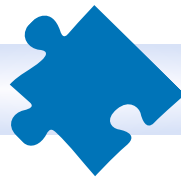
Am 6. November 2006 wurde das Projekt „Bio-Offensive der Gemeinschaftsverpflegung Sachsen-Anhalt“ durch die Ministerin für Gesundheit und Soziales, Dr. Getliffe Kupke, zum Modellprojekt für die Gesundheitsziele des Landes ernannt.

Das dritte Projektziel ist die Einbindung von Bio-Produkten regionaler Landwirte in die Speiseplangestaltung der Unternehmen. In Zusammenarbeit mit der Bio-Hofgemeinschaft Sachsen-Anhalt wurde z. B. im April dieses Jahres eine Blockwoche mit vollständigem Bio-Menü gestaltet. Vom Putschrotkehl über Lausige bis hin zu Sechschfüßler konnten für Menükunden an den Wochentagen jeweils ein schmackhaftes Bio-Menü profitieren.

Dass die „Bio-Offensive der Gemeinschaftsverpflegung Sachsen-Anhalt“ auch über die Landesgrenzen hinaus zur Kenntnis genommen wurde, zeigt die erfolgreiche Teilnahme am Wettbewerb zum deutschen Präventionspreis 2007. 197 Maßnahmen der Gesundheitsförderung bewarben sich zum Thema „Prävention stärken – lokal und regional“ um den Deutschen Präventionspreis 2007, der am 18. Juni 2007 in Berlin vergeben wurde.

Das Projekt „Bio-Offensive der Gemeinschaftsverpflegung Sachsen-Anhalt“ gehört zu den 140 Bewerbungen, die die besten Wettbewerbsideen gesammelt haben. Die Träger des Wettbewerbs, die Bertelsmann Stiftung und das Bundesministerium für Gesundheit – vertreten durch die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung – würdigten insbesondere das große Engagement der Teilnehmer.

Die „Bio-Offensive der Gemeinschaftsverpflegung Sachsen-Anhalt“ ist nach wie vor für jede interessierte Organisation offen. Interessenten sind herzlich eingeladen, ihre Ideen und Vorschläge einzubringen. Kindertagesstätten, Schulen und Jugendeinrichtungen in Sachsen-Anhalt können sich dieser Aktion ebenfalls noch anschließen und sich für einen Projekttag oder Informationsveranstaltung bewerben. Unter der Hotline 0159 / 508 0485 kann man mehr über die Bio-Offensive erfahren.



# Bilanz zur Bio-Offensive

## Minister zeigte sich vom Ergebnis beeindruckt



Im Zollhaus in Aschersleben wurde Bilanz gezogen. Die Teilnehmer, darunter auch Dr. Hermann Onko Aelkens, Minister für Landwirtschaft und Umwelt (3.v.re.), war mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Foto: Lutz Krüger

**Aschersleben/Staßfurt (lkr)** Aschersleben/Staßfurt (lkr). Mit dem durch die Landesregierung berufenen Modellprojekt für die Gesundheitsziele des Landes „Bio-Offensive Sachsen-Anhalt-Gemeinschaftsverpflegung“ begann die RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH am 13. Juni 2006 ein Konzept zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in die Tat umzusetzen.

Ein Ziel war es, Bio-Komponenten auf den Speiseplänen in Kitas und Schulen einzuführen. Zudem sollten durch Informationsveranstaltungen Kinder und Jugendliche sowie deren Betreuer und Lehrer, für die gesunde Ernährung unter Einbeziehung von Öko-Erzeugern aus Sachsen-Anhalt, sensibilisiert werden.

Unterstützt wurde diese Aktion, unter anderem von

der Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V., der Landesanstalt für Landwirtschaft, Forst und Gartenbau und der Barmherzigen Krankenkasse.

Neben der gesunden Ernährung ging es auch um die Bio-Zertifizierung der Großküchen, was inzwischen erreicht wurde.

Vor wenigen Tagen wurde nun im „Alien Zollhaus“ in Aschersleben Bilanz gezogen. Zu dieser Informationsveranstaltung zum Verlauf der Bio-Offensive kam auch Dr. Hermann Onko Aelkens, Minister für Landwirtschaft und Umwelt. Neben Firmenvertretern der Projektteilnehmer konnten zahlreiche Gäste begrüßt werden. Der Referent des Landesverwaltungsamtes für Verbraucherschutz Dr. Jens Fröhl, die Geschäftsführerin der Landesvereinigung für Ge-

sundheit, Martina Kolbe und die für den Salzlandkreis zuständige Fachbereichsleiterin des Veterinäramtes Dr. Bradtke, nahmen an der Diskussion rege teil. Ein wesentliches Ergebnis des Projektes ist, dass mindestens 50 Prozent der Kindereinrichtungen und der Schüler in Grundschulen einmal im Monat das Bio-Angebot nutzen.

### Vegetarische Gerichte gefragt

Dabei hatten vegetarische Gerichte mit einer Bio-Komponente die größte Nachfrage. Im Rahmen der Bio-Offensive wurden landesweit seit Juni 2006 in 167 Einrichtungen Informationsveranstaltungen durchgeführt. Dabei wurden 8722 Kinder, 711 Pädagogen und 420 El-

tern direkt angesprochen.

Thomas Wagner, Geschäftsführer der RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH, stellte fest, dass dieses Modellprojekt erfolgreich verlaufen ist.

Der Minister Dr. Hermann Onko Aelkens forderte die Beteiligten auf, ihm alle Erfahrungen der Bio-Offensive zur Verfügung zu stellen, um daraus Schlussfolgerungen der Landespolitik zu ziehen.

Ein zweites Thema der Veranstaltung war die EU-Zulassung von Großküchen. Hier zählt die RiRo Staßfurter Speiseservice GmbH zu den Unternehmen, die sich als erste dieser Zertifizierung gestellt und Ende 2009 die Zulassung erhalten hat (GA berichtete). Das neue EU-Recht hat im Interesse der Sicherheit der Verbraucher höhere Anforderungen an Großküchen.

## Impressum

Herausgeber: Landesvereinigung für Gesundheit  
Sachsen-Anhalt e.V.  
Badestr. 2  
39114 Magdeburg

Autoren: Simone Schätzke  
Thomas Wagner

Redaktion: Birgit Ferner  
Martina Kolbe

Layout: Stefan Plesse

Druck: Druckerei Mahnert, Aschersleben

Auflage: 300

Erschienen: Dezember 2010

Die Arbeit der Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V. wird unter anderem gefördert durch das Ministerium für Gesundheit und Soziales des Landes Sachsen-Anhalt.

