

Der gesunde Schulkiosk

Durchführung des Projektes -step by step

Mit dem Projekt „ Gesunde Schulen im Mühlenkreis“ möchte der Kreis Minden –Lübbecke das Gesundheitsbewusstsein in den Schulen stärken. Im Rahmen der Gesundheitsförderung unterstützt das Projekt „Gesunde Schulen im Mühlenkreis“ weiterführende Schulen durch detaillierte Unterrichtsvorschläge. Externe Gesundheitsförderer haben die Aufgabe im Rahmen des Setting Ansatzes, das Wissen um und die Freude an gesunder Ernährung zu fördern. Zu den bestehenden Projektangeboten kommt das Projekt „Der gesunde Schulkiosk“ neu hinzu. Im Zuge der Abschlussarbeit möchte ich hier ein allgemein gültiges Konzept entwickeln, welches individuell auf die unterschiedlichen Schulen anwendbar ist.

In vielen Fällen wird der Schulkiosk von dem Hausmeister oder einem Pächter betrieben. Hier rangiert der finanzielle Nutzen für den Kioskbetreiber ggf. vor dem Gesundheitsnutzen.

Idealerweise werden Schülerinnen und Schüler in den Kioskbetrieb mit einbezogen, denn so wird das Empowerment gestärkt und Synergieeffekte kommen stärker zum Tragen.

Als wesentliche Konzepte der Gesundheitsförderung sind hier Empowerment, Partizipation und der Settingansatz zu nennen. Settingansätze und Konzepte mit multidisziplinären Ansätzen und nachhaltiger Motivation verschaffen hier einen besseren Zugang und eine erfolgsversprechende Teilhabe/ Einbindung.

Zielsetzung des Projektes/ Projektorganisation

Als übergeordnetes Ziel ist die Gesundheitsförderung in Schulen im Allgemeinen zu nennen. Insbesondere steht hier die Verbesserung der Rahmenbedingungen zur Gesundheitsförderung im Vordergrund und darauf

bezogen, die gezielte Verbesserung des Ernährungsangebotes innerhalb des Schulalltages.

Das Projekt „Der gesunder Schulkiosk“ wird von der Verfasserin als Projektleitung eigenständig entwickelt und orientiert sich an den Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Es richtet sich ausdrücklich an einen neu einzurichtenden oder bestehenden Kioskbetrieb, der ein gesundheits-orientierteres Sortiment anbieten möchte. Das Projekt wird durch den „Arbeitskreis Gesunde Schule“ (Steuerungsgruppe) getragen. Dieser wird durch den Kreis Minden-Lübbecke unter der Leitung des Geschäftsführers der Kommunalen Gesundheits-, Alters- und Pflegekonferenz ins Leben gerufen und finanziell gefördert durch die AOK NordWest, die BKK Melitta Plus, die IKK classic sowie der Sparkasse Minden-Lübbecke. Die Finanzträger sind durch ihre gestellten Vertreter und Fachkräfte aus dem Ernährungsbereich in der Steuerungsgruppe vertreten. Ziel des Projektes ist es, dass Thema Gesundheitsbewusstsein innerhalb aller Beteiligten der Schullandschaft zu stärken.

Steuerungsgruppe, Projektleitung und Projektgruppe

Die übergeordnete Steuerungsgruppe entscheidet über die Auswahl der Projekte, ernennt die jeweilige Projektleitung, schreibt die Projekte aus (Anschreiben an weiterführenden Schulen) und stimmt sie innerhalb der Steuerungsgruppe ab. Darüber hinaus fordert die Steuerungsgruppe während der Projektphase Zwischenergebnisse ein, bzw. leistet ggf. bei Problemen Hilfestellung. Während eines reibungslosen Projektablaufs tritt die Steuerungsgruppe eher in den Hintergrund. In der Steuerungsgruppe befinden sich der Geschäftsführer der Kommunalen Gesundheits-, Alters- und Pflegekonferenz, die Kostenträger (AOK NordWest, BKK Melitta Plus, IKK classic sowie Sparkasse Minden-Lübbecke), der Vertreter des Netzwerks Bildung und

Gesundheit Nordrhein-Westfalen, die Beratungsstelle für Suchtkranke des Diakoniewerks Minden sowie die Gesundheits- und Ernährungsberaterinnen. Der Leiter der Geschäftsführer der Kommunalen Gesundheits-, Alters- und Pflegekonferenz beruft die Steuerungsgruppe 5 bis 6-mal jährlich ein. Die Projektgruppe umfasst die Gesundheitsberaterin als Projektleitung, die Schulleitung oder deren Vertretung, die verantwortliche Lehrkraft, den Kioskbetreiber, die involvierten Schülerinnen und Schüler und ggf. externe Lieferanten oder Sponsoren. Die Projektgruppe kann sich je nach den individuellen Gegebenheiten anders zusammensetzen. Die Treffen werden individuell vereinbart.

Arbeitsphasen, Meilensteine und Handlungsleitfaden

Nach der Projektausschreibung bewerben sich zu Beginn des Schuljahres die interessierten weiterführenden Schulen des Kreises Minden-Lübbecke für ein bestimmtes Projekt innerhalb des Projektes der „Gesunden Schulen im Mühlenkreis“. Erfahrungsgemäß werden diese Bewerbungen vom Schulleiter und engagierten Lehrkräften eingereicht, dabei ist eine thematische Erst- und Zweitwahl möglich. Viele Schulen sind bereits zum wiederholten Male Projektteilnehmer, um mit dem Siegel „ Gesunde Schule im Mühlenkreis“ weiterhin werben zu können. Die Schulen unterstreichen mit der Auszeichnung, dass der Einrichtung das Wohlbefinden und die gesundheitsfördernde Entwicklung der Schülerinnen und Schüler wichtig sind und erfahren dadurch in der Außenwerbung eine hohe Akzeptanz. Jeder Projektbaustein wird maximal einmal durchlaufen, anschließend sollten die Beteiligten, nach Bereitstellung der Unterlagen, eigenständig fortführen. Die Teilnahme ist für die Schulen kostenlos, lediglich ggf. entstehende Lebensmittelkosten trägt die Schule selbst.

Nachdem die Steuerungsgruppe entschieden hat, welche weiterführende Schule den Zuschlag für das Projekt „Gesunder Schulkiosk“ erhält, terminiert die Gesundheitsberaterin einen Erstkontakt mit der entsprechenden Schulleitung. Im Vorfeld wird hier bereits um die Anwesenheit der zuständigen Personen (zuständige Fachlehrerinnen und -lehrer sowie Kioskbetreiber) gebeten.

Beim ersten Treffen wird das Projekt vorgestellt und eine einheitliche Wissensgrundlage bzgl. der Auswirkungen von gesunder Schulverpflegung geschaffen. Ebenso werden bereits beim ersten Gespräch die Gegebenheiten, Möglichkeiten und Rahmenbedingungen vor Ort abgestimmt. Falls ein größerer Zeitrahmen für das Erstgespräch zur Verfügung steht, besteht die Möglichkeit die Rahmenbedingungen durch das dafür vorgesehene Kommunikationsspiel „Pause non Stopp“ von der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW zu klären. Der Zeitrahmen hierfür umfasst 60-90 Minuten, in dieser Zeit werden mithilfe vorgegebener Fragen alle Rahmenbedingungen in lockerer Atmosphäre geklärt. → Was möchte die Schule, was kann sie leisten und was ist umsetzbar. Durch den Anspruch an größtmögliche Partizipation sind die Ergebnisse des Erstgespräches sehr unterschiedlich. Oftmals stehen sich hier die ideologischen und monetären Interessen der Beteiligten sehr konträr entgegen. Wichtig ist, dass nach dem ersten Gespräch bei allen Beteiligten Einigkeit über die Versorgungsphilosophie besteht. Nur dann ist es möglich ein im Sinne der Nachhaltigkeit für alle Parteien tragbares, lohnenswertes und umsetzbares Konzept zu entwickeln, auch wenn es niederschwellig angesetzt wird.

Nachdem die Ansprechpartner festgelegt und die Aufgaben verteilt wurden, wird ein grober Zeitrahmen abgesteckt. Idealerweise wird eine von einer Lehrkraft betreute Schulklasse oder Arbeitsgruppe ausgewählt und aktiv in die Planungen/ Umsetzungen einbezogen.

In der Vorbereitungsphase wird ein Fragebogen von der Projektgruppe individuell erstellt, da sehr unterschiedliche Wünsche, Vorstellungen und Rahmenbedingungen vorherrschen. Dieser Fragebogen sollte eine Bedarfsabfrage und eine Abfrage nach der Zufriedenheit mit dem IST- Stand beinhalten. So wird eine Planung vorbei an der Nachfrage vermieden und darüber hinaus die Akzeptanz der Aktion durch Partizipation gefördert, sowie eine Bemessungsgrundlage für die spätere Evaluation geschaffen. Bei der Gestaltung sollten die Schülerinnen und Schüler einen Teil des Fragenkataloges mit möglichst offenen Fragen vorgeben, um die kreative Mitbestimmung zu fördern. Die Gesamterstellung des Fragebogens wird von der Projektleitung gelenkt. Erfolgsversprechender ist es, wenn die involvierte Schülergruppe auch für die Verteilung und das anschließende Einsammeln der Fragebögen zuständig ist, darüber müssen selbstverständlich auch die Klassenlehrerinnen und -lehrer informiert sein.

Typische Fragen zielen auf die Zufriedenheit mit dem Angebot, die Wartezeiten, den Räumlichkeiten und der Freundlichkeit der Bedienung ab.

Geschlossene Fragen mit einer Antwortmöglichkeit von 1 bis 6 geben eine gute Basis für die spätere Evaluation ab. Offene Fragen: geben Raum für weitere Anregungen: Bsp. "Was ist verbesserungswürdig?"

Ggf. können auch Fragen bzgl. der Rahmenbedingungen wie der Räumlichkeiten mit aufgenommen werden, sodass der Schulkiosk bspw. als zentraler Treffpunkt durch bequemes Mobiliar einen höheren Stellenwert in der Pausenzeit erhält. Selbstverständlich müssen innerhalb des Fragenkataloges auch die realisierbaren Möglichkeiten aus Sicht des Kioskbetreibers berücksichtigt werden.

Während des Prozesses ist es von größter Wichtigkeit alle Beteiligten immer wieder zu motivieren und das gemeinsame Ziel im Blick zu behalten. Dafür sind regelmäßige Projekttreffen unabdingbar.

Nachdem die Projektgruppe den Fragebogen zurück erhalten hat, wird bei einem weiteren Projekttreffen die konkrete Vorgehensweise und Umsetzung terminiert. Es werden konkrete Aktionen mit den Beteiligten geplant, bspw. theoretische und/oder praktische Schulungen für den Kioskbetreiber und auch die Schülerinnen und Schüler. Konkrete Umsetzungsmöglichkeiten werden geplant, Kontakte geknüpft, Vernetzungen geschaffen und Veranstaltungen terminiert. Da jede Schule andere Voraussetzungen mitbringt, ist es weder möglich noch wünschenswert eine ganz starre Linie vorzugeben. In jedem Fall sollte die Schulpflegschaft bei wichtigen Entscheidungsfragen mit einbezogen werden.

Lebensmittelauswahl und Angebot

Visuell verdeutlicht die Ernährungspyramide „Gemüse plus“ sehr gut und einfach das optimale Angebot. Jeder Baustein entspricht einer Portion - spricht einer Handvoll pro Tag - sowohl beim kleinen Kind- wie auch bei der großen Hand eines Erwachsenen. Die Ernährungspyramide ist auch im Posterformat erhältlich und sollte innerhalb der Schule an mehreren gut sichtbaren Stellen, in jedem Fall aber am Schulkiosk, ihren Platz finden.

Die Produktpalette eines gesunden Kiosks umfasst folgende Lebensmittel:

Folgende Lebensmittel sollten in einem gesunden Kiosk angeboten werden.

- Obst und Gemüse
- Kostenloses Trinkwasser
- Vollkornprodukte
- Milch- und Milchprodukte
- zuckerfreie Frühstückscerealien
- mageres Fleisch/ Wurst

Folgende Lebensmittel passen nicht zu dem Angebot eines gesunden Kioskes:

- Limonaden und Cola Getränke
- Fruchtsaftgetränke mit Zuckerzusatz
- Eistee und Energie Drinks
- Süßigkeiten (bzw. nur sehr wenig)
- Lebensmittel mit einem hohen Fettanteil (bspw. Salami, Mortadella)

Die Verbraucherzentrale NRW gibt in der Broschüre „Pause mit Genuss“ gute Anregungen für eine fächerübergreifende Thematisierung. So können neben der hauswirtschaftlichen Zubereitung für den Kiosk, auch die Kalkulation in Mathematik, in Biologie die Inhaltsstoffe der Lebensmittel und die Analyse der Zutatenlisten, in Technik das Gestalten der Räume, in Geografie die Herkunft der Lebensmittel, in Wirtschaftslehre die Entwicklung einer perfekter Marketingstrategie und in Deutsch das Gestalten von Werbetexten und Berichte für die Lokalpresse innerhalb einer Projektwoche umgesetzt werden (<http://www.vz-nrw.de/Pause-mit-Genuss-Praktische-Anregungen-fuer-Schulkiosk-und-Cafeteria>).

Strukturelle Rahmenbedingungen und äußere Einflüsse

Neben internen Gegebenheiten haben viele äußere Faktoren wie bspw. zeitliche Vorgaben, finanzielle Möglichkeiten und auch Hygienevorschriften einen

großen Einfluss auf das Projekt. Bei der Projektplanung ist es wichtig die strukturellen Rahmenbedingungen genau geplant zu haben und auch während der Umsetzungsphase im Blick zu haben. Denn ansonsten können diese den Erfolg des Projektes zunichtemachen: So kann das Angebot des Kioskes bspw. hervorragend sein, sind die Wartezeiten jedoch endlos, der Lärmpegel unerträglich und die Bedienung unfreundlich – in einem solchen Fall würden ihn die Schülerinnen und Schüler dennoch nicht nutzen.

Finanzplanung

Die Finanzplanung für das Projekt „Gesunder Schulkiosk“ wird über die Finanzträger der Steuerungsgruppe getragen, in diesem speziellen Fall von einer Krankenkasse. Weitere Beratungskosten fallen nicht an, da Lehrerinnen und Lehrer sowie Schülerinnen und Schüler das Projekt in ihrer Arbeitszeit/ Schulzeit umsetzen.

Die Lebensmittelkosten sind keine Projektkosten, sie decken sich durch den Verkauf oder werden durch die Schule bzw. durch Sponsoren getragen.

Hygienevorschriften

Dort wo viele Menschen zusammentreffen hat der vorbeugende Gesundheitsschutz eine große Bedeutung. Rechtliche Vorgaben müssen eingehalten werden, sie tragen dazu bei, die Menschen in der Einrichtung vor Erkrankungen zu schützen, Die wichtigsten Bestimmungen in diesem Zusammenhang sind das „EU- Hygienepaket“ und das Infektionsschutzgesetz. Schulen unterliegen als Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung der regelmäßigen Lebensmittelüberwachung, diese kontrolliert, ob die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden. Das Gesundheitsamt ist hier im Vorfeld der richtige Ansprechpartner. Werden im Rahmen des „Gesunden Schulkioskes“ Speisen hergestellt, die für alle Schülerinnen und

Schüler zugänglich sind und nicht nur für eine eingeschränkte Gruppe (bspw. Kochunterreicht) unterliegen sie auch den gesetzlich vorgeschriebenen Richtlinien. Bei einem Erkrankungsfall durch hygienisches Fehlverhalten liegt die Verantwortung beim Betreiber der Versorgung oder demjenigen, der von diesem dazu verantwortlich benannt wurde.

Die Hygienevorschriften umfassen:

1. Alle baulichen Maßnahmen und insbesondere die räumliche und technische Ausstattung
2. Die sogenannte „Gute Hygienepraxis“ als Basishygiene mit Produkt,-Betriebs- und Personalhygiene
3. Die Durchführung von jährlichen Mitarbeiterschulungen
4. Die Eigenkontrollen nach HACCP (ist ggf. bei kleinen Küchen zu klären)

Die detaillierte Beschreibung der gesetzlichen Rahmenbedingungen und Hygienevorschriften würde den Rahmen der Arbeit an dieser Stelle sprengen, Bei folgenden Institutionen ist umfangreiches Infomaterial abrufbar:

www.aid.de www.umwelt.nrw.de www.rki.de www.bfr.bund.de

Es ist zwischen einer dauerhaften Versorgung des Kioskes mit selbst zubereiteten Lebensmitteln und gelegentlichen Aktionen zu differenzieren. Im Zweifelsfall ist es ratsam Kontakt mit dem zuständigen Lebensmittelüberwachungsamt aufzunehmen, um zu klären inwieweit bspw. Hygieneschulungen für die Mitarbeiter bzw. Mithelfer (Erstbelehrungen durch das örtliche Gesundheitsamt) oder auch systematische Kontrollsysteme (bspw. HACCP) erforderlich sind.