AUSGABE 3 | August 2011

Stadtpunkte

Informationen zur Gesundheitsförderung

Gut essen und trinken in der Schule – für Alle!

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Thema dieser Ausgabe
Schulverpflegung

Informieren – Beraten – Vernetzen: das sind die drei zentralen Handlungsbereiche der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg. An den Start ging die Vernetzungsstelle am 1. September 2009. Sie ist bei der Hamburgischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (HAG) angesiedelt. Finanziert wird die Arbeit im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ in einer Bund-Länder-Kooperation: durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und die Hamburger Behörden für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV), für Schule und Berufsbildung (BSB) sowie für Wirtschaft, Verkehr und Innovation (BWVI). Das Projekt hat eine Laufzeit von fünf Jahren und endet voraussichtlich Ende August 2014.

Informieren

Aufgabe der Vernetzungsstelle ist es, die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zu verbreiten. So erhielten im ersten Schritt alle Ganztagsschulen (Mitte 2010) und im zweiten Schritt (Frühjahr 2011) alle Hamburger Schulen die Qualitätsstandards, den Flyer und eine Information über das Beratungsangebot der Vernetzungsstelle.

weiter auf Seite 3

www.hag-vernetzungsstelle.de: Seit Anfang August gibt es online zahlreiche grundlegende Informationen rund um das Thema Essen und Trinken in der Schule. Hier finden Sie Materialien, die Sie bei der Organisation einer guten Schulverpflegung unterstützen können. Teilen Sie uns gerne Ihre Anregungen mit.

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

Essen hält Leib und Seele zusammen. Essen ist wichtig für Gesundheit und Leistungsfähigkeit, aber auch für Wohlbefinden, Spaß und Genuss. Und vor allem für ein Miteinander – denn: Gemeinsam schmeckt es besser!

Durch den Ausbau der Ganztagsschulen bekommen Schulen eine einmalige Chance: Mit ihrem Verpflegungsangebot können sie maßgeblich zu einer guten Ernährung der Schüler- und Belegschaft und zu einer gemeinsamen Esskultur beitragen. Der Wille dazu ist da, doch häufig hapert es in den Schulen an passenden Räumlichkeiten für eine Schulmensa, am Angebot der Caterer oder den Kosten für eine gute Mahlzeit.

Unsere Vision: Ein kostenfreies Mittagessen für Alle in einer angenehmen Umgebung und stressfreien Kantine! Hier ist der Staat in Sachen gesundheitsförderliche Verhältnisse gefragt… Wenn eine gute Schulverpflegung für Alle selbstverständlich ist, wenn Kitas und Schulen gesunde Orte sind, dann sind Verhältnisse geschaffen, dass Kinder in diesen Settings gut aufwachsen können.

Ihre Susanne Wehowsky und Team

HAG
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

In Hamburg aktiv und gesund

Kolumne

Essen ist Teil der Lebenskultur

Foto: privat

Prof. Ulrike Ravens-Sieberer

Ich bin meinen Eltern für viele Dinge dankbar. Auch dafür, dass sie mich auf eine Montessori-Schule geschickt haben. Sie fragen sich, warum? Ich habe dort viel gelernt, wovon ich heute noch profitiere. Essen zum Beispiel. Und damit meine ich nicht den Umgang mit Messer und Gabel, sondern Essen zu genießen. Den Geschmack und die Vielfalt der Farben von Lebensmitteln wirklich wahrzunehmen. Essen als Teil des gesellschaftlichen Lebens zu begreifen, das im Miteinander mehr Spaß macht, als es einsam vor dem Fernseher in sich hineinzustopfen.

Die Idee, Essen als etwas Wertvolles in den Tagesablauf zu integrieren, gelang der Pädagogik also mitunter schon vor 40 Jahren. Im Gegensatz dazu erscheinen die Ziele moderner Schulverpflegungskonzepte fast ein wenig bescheiden. Man ringt darum, Bioprodukte anzubieten und Nahrungsmittel auf den Punkt zu garen. Man bemüht sich um freundliche Namen für die Kantinen, ruft Motto-Wochen aus und bietet kalorienarme Gerichte an. Verstehen Sie mich bitte nicht falsch, ich bin sehr froh, dass Schulverpflegung heute als wichtige Möglichkeit begriffen wird, um Krankheiten wie Übergewicht und Adipositas vorzubeugen, die eine Vielzahl an Folgeerkrankungen nach sich ziehen. Doch Essen kann mehr.

Es ist Ausdruck eines Lebensstiles, ja, einer Lebenshaltung. Hier geht es nicht nur darum, was ich esse, sondern auch wie ich esse. Essen bietet die Chance für einen kommunikativen Raum. Doch wie gestaltet man diesen Raum in der Schule? Ist er groß oder klein? Schreien die Schülerinnen und Schüler über die Tische hinweg oder ist jeder bemüht, dem anderen neben der Pause fürs Gehirn auch die Möglichkeit für pausierende Ohren zu geben? Sitzt man gemeinsam an einer langen Tafel oder in kleinen Gruppen an runden Tischen? Sie merken schon, es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten.

Durch eine entsprechende Esskultur hätten wir sogar die Chance, seelisches Wohlbefinden zu fördern. Wie nötig das ist, zeigen diese Zahlen: Bei 15 Prozent aller Kinder gibt es laut eines großen Surveys zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland Hinweise auf psychische Auffälligkeiten. In jeder Grundschulklasse sitzen im Schnitt also fünf Kinder, die durch ihr Verhalten auffallen oder bei denen der Verdacht auf Depressionen oder Ängste besteht.

Regeln und Rituale sind gerade für diese Kinder wichtig. Egal, ob Pausenbrot, Schulkantine oder Abendessen in der Familie: Gemeinsame Mahlzeiten sind eine wichtige Gelegenheit, um miteinander ins Gespräch zu kommen. Um zu lernen, um einander besser zu verstehen. Hier lassen sich Themen besprechen, für die es in der Hektik des Alltags keine Zeit gibt. Man muss es ja nicht gleich so wortwörtlich nehmen wie John F. Kennedys Mutter, die bei Tisch sogar Gesprächsthemen vorgab, um ihre drei Söhne geistig herauszufordern.

Und noch eins: Ich denke, es ist wichtig, mit den Kindern gemeinsam zu kochen. Sie sollten wissen, dass Kühe nicht lila sind, dass ein Schwein geschlachtet werden muss, bevor man daraus Wurst macht und dass Kartoffelbrei nicht aus der Tüte kommt. Sie sollten dabei sein, wenn sich rohe Nudeln oder ungekochter Reis in leckere Mahlzeiten verwandeln. Kinder haben Spaß daran, sich auszuprobieren und Dinge zu entdecken. Sie sind von Natur aus neugierig und experimentierfreudig. Warum geben wir ihnen nicht auch im Rahmen der Schulverpflegung die Möglichkeit, Neues zu lernen? Warum gibt es bloß an unseren Schulen so wenige Lehrküchen?

Was mit den bisherigen, durch die HAG geförderten, Schulverpflegungskonzepten erreicht wurde und noch geplant ist, halte ich für beachtlich. Dennoch wünsche ich mir, dass diese Dinge bald selbstverständlich sind – und wir uns auch in den Schulkantinen und Cafeterien mehr auf das konzentrieren, was Essen einmal war und wozu es wieder werden sollte: Ein Mittel der Geselligkeit, des Austausches und der Nähe. Um die Ressourcen der Kinder zu stärken und damit auf lange Sicht seelische Gesundheit zu fördern. Ich bin dabei. Und Sie?

Kontakt: Prof. Dr. Ulrike Ravens-Sieberer
HAG-Vorsitzende

Inhalt

1 **Editorial**
1 **Thema: Schulverpflegung**
1 Gut essen und trinken in der Schule – für Alle!
2 **Kolumne:** Essen ist Teil der Lebenskultur
4 Mit System zu mehr Qualität und Effizienz
6 DGE modifiziert Zertifizierung
7 Was macht eine gute Schulverpflegung aus?
9 Schulgastronomie – Individualisierung, die allen schmeckt
10 Ernährungsbildung – Schulen nutzen vielfältige Ansätze
11 Education Catering
13 **HAG aktiv**
18 **Gesundheit aktuell**
21 **Kurz und Bündig**
22 **Mediothek**
27 **HAG Arbeitskreise**
27 **Impressum**
28 **Veranstaltungen**

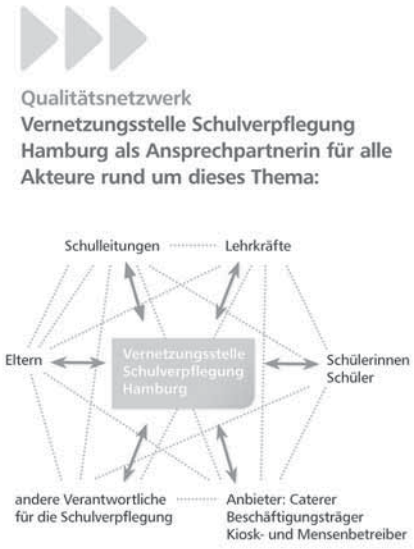
Gut essen und trinken in der Schule – für Alle!

Fortsetzung von Seite 1

Ebenso informierte sie die Hamburger Elternvertretungen (z. B. bei der Elternkammer Hamburg, in Kreiselternratssitzungen, Elternvertreter/innen in Schulen), Schülervertretungen (über die SchülerInnenkammer Hamburg) u. a. Akteure aus dem Bereich der Schulverpflegung.

2010 erarbeiteten die Mitarbeiterinnen der Vernetzungsstelle eine Caterer-Liste, die jeder Schule zur Entscheidungsfindung auf Anfrage zur Verfügung gestellt wird.

Kontinuierlich wird in den HAG-Stadtpunkten über die Arbeit der Vernetzungsstelle berichtet. Die Website www.hag-gesundheit/vernetzungsstelle ist im Juli 2011 an den Start gegangen.



Beraten

Im Beratungsteam der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg arbeiten acht Fachkräfte als freie Mitarbeiterinnen. Sie alle haben Erfahrungen im Beratungsbereich Schule, Schulentwicklung und Ernährung / Verpflegung. Leitend bei der Zusammenstellung des Teams war die Vernetzung der Institutionen, die in Hamburg im Ernährungsbereich beratend tätig sind.

Das Beratungsangebot der Vernetzungsstelle umfasst ad hoc-Beratungen, Prozessbegleitungen sowie Workshops.

So genannte ad hoc-Beratungen (Kurzberatungen) werden telefonisch, per E-mail oder persönlich vor Ort durchgeführt. Meist sind es spezifische Fragen, wie z. B. Anliegen in Bezug auf Bestell- und Abrechnungssystem, zum Ausschreibungsverfahren oder zu den Standards in der Schulverpflegung.

Aus mancher ad hoc-Beratung entwickelt sich eine Prozessbegleitung. Diese systemische Beratung setzt ein beauftragtes Gremium voraus. In diesem Mensa- oder Schulverpflegungsausschuss sollten die Schulleitung, Lehrkräfte, Schüler/innen und Eltern vertreten sein, ggf. der Caterer und der/die Hausmeister/in mit einbezogen werden. Die Beraterinnen der Vernetzungsstelle begleiten den Arbeitskreis und moderieren den Prozess. Hier geht es um Themen wie: Findung / Auswahl eines Caterers, konzeptionelle Entwicklung der Schulverpflegung, Optimierung von Essenssituation und -atmosphäre, Pausenverkauf und Mittagsverpflegung konkurrieren miteinander etc.

In Workshops werden schulische Multiplikatorinnen und Multiplikatoren fortgebildet. Der erste Workshop fand am 25. Mai statt. Themen waren: Qualitätsstandards in der Schulverpflegung, Verpflegungs- und Ausgabesysteme, Bestell- und Abrechnungssysteme, Leistungsverzeichnis, Hygiene / HACCP. Im Herbst ist ein Workshop für Caterer geplant, um mit ihnen über Chancen und Hemmnisse bei der Umsetzung einer guten Schulverpflegung im Hinblick auf die Standards zu diskutieren.

Aufbau der Vernetzungsstelle

Am 5. Oktober 2009 – vier Wochen nach dem Start der Vernetzungsstelle – fand die Auftaktveranstaltung statt: „Leinen los – für eine gute Schulverpflegung in Hamburg“. Dies war möglich durch die gute Zusammenarbeit im Hamburger Netzwerk Schulverpflegung, in dem auch alle oben genannten Behörden mitarbeiten, und das bereits seit 2007 zum Thema arbeitet und bereits mehrere Tagungen veranstaltet hat.

Im Mittelpunkt des ersten Projektjahres stand der Aufbau, die Beratungs-, Projekt- und Vernetzungsstrukturen.

- Es wurde ein Beratungsteam zusammengestellt und geschult, dass Mitte 2010 die Arbeit aufnahm.
- Zwei Modellprojekte wurden initiiert: Die Beratungsprojekte „Tor zur Welt“ und „Bewirtschaftungsformen“.
- Umfangreiche Vernetzungsaktivitäten standen im Mittelpunkt des ersten Projektjahres.

Ziele

- Unterstützung bei der Umsetzung der Qualitätsstandards der DGE für die Schulverpflegung
- Zentrale Anlaufstelle bei Fragen rund um die Schulverpflegung
- Erhöhung der Akzeptanz der Verpflegungsangebote in den Schulen
- Vernetzung der Verantwortlichen im Bereich Schulverpflegung
- Aufbau eines Informations- und Kommunikationsnetzwerkes

Vernetzen

Wie im Projektnamen impliziert, ist die Vernetzung der Akteure eine zentrale Aufgabe. Prof. Dr. Detlef Krüger (HAW) schrieb in seinem Bericht zur Programmevaluation der Vernetzungsstelle: „Der Vernetzungsgrad kann als qualitätssicherndes Kriterium für die Tätigkeit der Vernetzungsstellen Schulverpflegung betrachtet werden. Insbesondere kann auf diese Weise die Nachhaltigkeit der Maßnahmen der Vernetzungsstellen gefördert werden.“

Die Vernetzungsstelle ist in vielen Strukturen tätig:

- die Projektbegleitende Arbeitsgruppe (PrAG) ist das Steuerungsgremium des Projektes
- das Hamburger Netzwerk Schulverpflegung (HNS) – 2007

gegründet – will den Informations- und Erfahrungsaustausch zwischen Institutionen, Einrichtungen und Verbünden anregen

- im HAG-Arbeitskreis Ernährung, Kinder, Schule treffen sich Praktiker/innen zum Informations- und kollegialen Austausch
- Vernetzung der Vernetzungsstellen auf Bundesebene: die Netzwerktreffen dienen der gegenseitigen Information, zur gemeinsamen Abstimmung sowie zum konstruktiven Erfahrungsaustausch
- Vernetzung der norddeutschen Vernetzungsstellen (Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein) zur Stärkung der regionalen Kooperation und Nutzung von Synergien
- Mitarbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg in den Zieleprozess der Freien und Hansestadt Hamburg im Rahmen des „Pakt für Prävention", Gesundheitsziel „Gesund aufwachsen", Forum Schule

In allen Bundesländern gibt es Vernetzungsstellen. Sie sind eine Initialmaßnahme des Nationalen Aktionsplanes IN FORM. Bund und Länder fördern sie über fünf Jahre. Vernetzungsstellen unterstützen Schulen – in einigen Ländern auch Kitas – bei der Gestaltung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes: sie machen die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung" der DGE bekannt und bauen Netzwerke mit Behörden, Wirtschaftbeteiligten, Schulträgern, Schulleitungen, Lehrkräften, Eltern und Schüler/innen auf.

- Kooperation im Rahmen der HAG-Ausschreibung „Gesunde Schule"
- Zusammenarbeit mit der Agentur „Ganztägig lernen"
- Vernetzung mit der ebenfalls vom BMELV unterstützten Kampagne „Bio kann jeder"
- oder mit den Nachhaltigkeits- und Klimaschutzaktivitäten in Hamburg etc.

Krüger (2010) fasst in seinem Bericht wie folgt zusammen, dass „die aufgebauten Strukturen und Tätigkeitsbereiche (...) als Ziel führend und als ganz überwiegend adäquate Umsetzung der Programmbereiche betrachtet werden [können]."

Die Vernetzungsstelle in Zahlen

Laufzeit: 09/2009 – 08/2014
Personal: Koordination (17 Std./Wo);
Wiss. Mitarbeiterin (32 Std./Mo)
7 Beratungskräfte/Honorarbasis
Arbeitskreise, Netzwerke/Treffen Jahr: ca. 30
Beratene Schulen (07/11): 52
Beratungen Kurz-/Prozessberatungen (07/11): 49/20
Modellprojekte: 3

Modellprojekte

Drei Modellprojekte werden im Rahmen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg durchgeführt.
Im Modellprojekt „Prozessbegleitung zur Bewirtschaftung von Schulkantinen" werden sieben Hamburger Schulen beraten bei der konzeptionellen Entwicklung ihrer Schulverpflegung
Im Modellprojekt „Tor zur Welt" geht es um die fachliche Unterstützung bei der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes für einen Kantinenneubau und um die pädagogische Begleitung im Lernbereich „gesunde Ernährung". Im Rahmen der Internationalen Bauausstellung (IBA) werden drei Schulen und weitere außerschulische Bildungseinrichtungen im Bildungszentrum „Tor zur Welt" baulich und konzeptionell miteinander vernetzt.
„Regionale Produkte der Saison in der Schulverpflegung" ist das dritte Modellprojekt der Vernetzungsstelle. Es befindet sich zurzeit in der Antragsphase.

Sprechen Sie uns an

Ansprechpartnerinnen für Fragen rund um das Thema „Essen und Trinken in der Schule" sind in der HAG Silke Bornhöft – wissenschaftliche Mitarbeiterin und Dörte Frevel – Koordinatorin des Projekts. Die Fachkräfte des Beratungsteams begleiten Schulen in allen Belangen der Schulverpflegung.

Kontakt: Dörte Frevel, Silke Bornhöft, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg, c/o HAG, Tel: 040 – 63 64 77 94
vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de
www.hag-gesundheit/vernetzungsstelle

Mit System zu mehr Qualität und Effizienz

Die Drucksache 19/1886 vom Februar 2009 verzeichnet in Hamburg 160 Ganztagsschulen mit einem Verpflegungsangebot (siehe auch Drucksache 19/8594, 2011). In nur 28 Schulen wird eine Verpflegung entweder vollständig oder teilweise von Ehrenamtlichen sichergestellt, in den übrigen sind professionelle Anbieter aktiv. Neben den Ganztagsschulen bieten auch immer mehr andere Schultypen zumindest eine Zwischenverpflegung an, da nahezu alle Schulen am Nachmittag Lernangebote bereithalten.
Wie die Schulverpflegung realisiert werden soll, ist dabei in nicht unerheblichem Maße von den jeweiligen Rahmenbedingungen abhängig, die von Schule zu Schule variieren können. Die Unsicherheiten bei der Wahl des richtigen Anbieters sind groß, da die Vergabe der Verpflegungsleistung nicht zu den Kernaufgaben von Schule zählt und einschlägiges Knowhow im Regelfall auch nicht vorhanden ist. Die Vergabe an kommerzielle Anbieter kann zu Problemen führen, wenn die Leistungen den Erwartungen nicht entsprechen, die Entscheidungen für oder gegen einen Anbieter nicht auf der Basis eines detaillierten Leistungsverzeichnisses erfolgen

und eine Qualitätsüberprüfung nicht stattfindet und gar nicht erst vereinbart wurde.

Welche Bewirtschaftungsformen sind üblich?

Prinzipiell können bei Schulen zwei Systeme unterschieden werden:

- die Bewirtschaftung in Eigenregie und
- die Fremdvergabe an einen Caterer, Pächter, Beschäftigungsträger oder anderen Lieferanten

Eigenregie bedeutet: die Schule ist der Betreiber der Mensa/Kantine. Dabei kann die Verpflegung von Ehrenamtlichen produziert und ausgegeben werden. Eine Vergabe an den Hausmeister ist in Hamburg nicht möglich. Bei diesem System liegt die Verantwortung ausschließlich bei der Schulleitung.

Bei der Fremdvergabe wird die Dienstleistung an einen anderen Rechtsträger vergeben. Dieser können Cateringunternehmen, Pächter, Beschäftigungsträger oder andere Lieferanten sein. Gründet die Schule einen Mensaverein, so kann der Verein die Verträge mit den Externen schließen. Er übernimmt dann auch die entsprechende Verantwortung.

In der Betriebsverpflegung sind noch andere Systeme typisch: So werden häufig so genannte Service-Gesellschaften gegründet. Diese sind eigenständig, im Regelfall eine Tochtergesellschaft des jeweiligen Mutter-Konzerns, die umfängliche Aufgaben eines Facility Managements übernehmen. Auch Joint Venture Modelle sind möglich. Hinter diesem Modell steht das „gemeinschaftliche Wagnis“, wobei die Service GmbH eines Unternehmens die Verpflegung von anderen Einrichtungen mit übernimmt. Diese letztere Form könnte für Schulen zunehmend interessant werden, wird aber bislang nur in Einzelfällen praktiziert.

> Facility Management Bereiche umfassen neben dem Betrieb von Kantinen, Betriebsrestaurants, Bistro etc. im Regelfall auch die Vergabe der Reinigungsdienste, die Sicherheits- und Schlüsseldienste des Unternehmens und anderes mehr.

Die bundesweite Strukturanalyse Schulverpflegung (Arens-Azevêdo, 2008) hat bei den vorherrschenden Bewirtschaftungsformen ein breites Spektrum aufgezeigt. Bundesweit sind zum Beispiel selbst Schülerfirmen oder Elterninitiativen vertreten, wenn auch nur zu einem sehr geringen Anteil.

Unabhängig von den Bewirtschaftungsformen sind die Verpflegungssysteme zu sehen. Hierzu zählen die Mischküche, Cook & Chill, die Verpflegung mit Tiefkühlmenüs und die Warmverpflegung (s. auch Seite 8). Die meisten Küchenmodule in Hamburger Schulen lassen das Verpflegungssystem der Mischküche nicht zu. Dieses Verpflegungssystem basiert auf der Möglichkeit, Speisen vor Ort frisch herzustellen und verlangt damit eine vollständige Großküchenausstattung. Auch ein Cook & Chill-System vor Ort ist für eine Schule viel zu aufwändig, gleiches gilt für die Herstellung von Tiefkühlmenüs.

Dagegen ist die Anlieferung von Cook & Chill-Speisen aus einer Zentralküche ebenso wie die Anlieferung von Tiefkühlmenüs industrieller Anbieter möglich, da die meisten Ausstattungsmodule sowohl die Möglichkeit des Erwärmens von Speisen mittels Heißluftdämpfer als auch entsprechende Kühlmöglichkeiten vorsehen. Bei reinen Ausgabeküchen kommt ausschließlich eine Warmverpflegung in Frage (Arens-Azevêdo, Lichtenberg, 2011; DGE, 2009). Dieses Verpflegungssystem ist in der Schulverpflegung bundesweit am häufigsten anzutreffen.

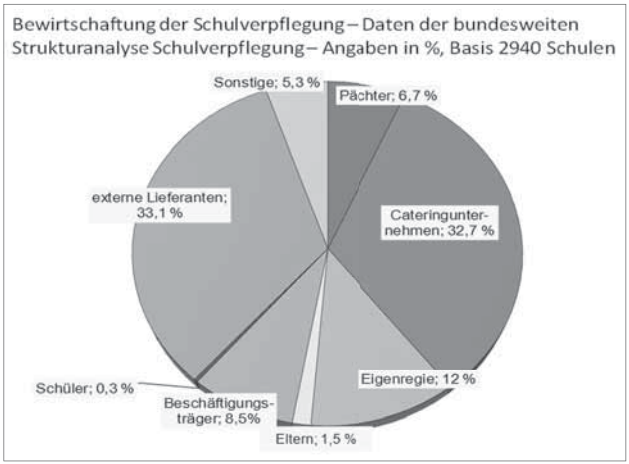


Abb. 1: Bewirtschaftung von Schulverpflegung

Wie sollte vorgegangen werden ?

Vorrangig müssen die Beteiligten klären, was sie in Sachen Schulverpflegung realisieren wollen. Das heißt, zunächst müssen die Ziele definiert werden. Diese Zieldefinition ist möglichst mit allen wesentlichen Gruppen abzustimmen: Schulleitung, Lehrkräfte, Schülervertretung und Elternvertretung. Auch der Hausmeister sollte beteiligt werden! Bei der Zielfestlegung sind alle Dimensionen von Verpflegung einzubeziehen. Das heißt: neben der Festsetzung der Anzahl der herzustellenden Mahlzeiten und/oder Snacks und der jeweiligen Angebotsbreite muss auch die Pausengestaltung, die Ausstattung der Speiseräume, die Gestaltung der Ausgabe, ja selbst die Reinigung in Betracht gezogen werden. Die festgelegten Ziele sollten dokumentiert und an alle Beteiligten kommuniziert werden, um später unliebsame Überraschungen zu vermeiden. Dabei ist vorab zu prüfen, welche finanziellen Mittel zur Verfügung stehen und inwieweit die Stakeholder in der Schule bereit sind, sich mittel- und langfristig in die Umsetzung der Verpflegung einzumischen.

Auf der Basis der Ziele kann das Leistungsverzeichnis beschrieben werden. Was alles in ein Leistungsverzeichnis gehört, ist zum Beispiel dem Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsbeschreibung (Vernetzungsstellen Schulverpflegung, 2011) zu entnehmen.

Ein Leistungsverzeichnis sollte mindestens enthalten:

- Das Verpflegungssystem
- Das Ausgabesystem (free flow, Cafeteria Linie oder ähnliches einschließlich durchschnittlicher Warmhaltezeiten)
- Den Umfang der Mittagsverpflegung (zum Beispiel 2 oder 3 Auswahlessen, Salatbar, Getränkeangebot, ggf. Anteil an Bioprodukten etc.)
- Ggf. den Umfang der Zwischenverpflegung

- Art der Bestellung und Abrechnung
- Nutzung von Geräten und Ausstattung
- Betriebliches Qualitäts- und Hygienemanagement
- Einsatz von Personal und Qualifikation
- Art und Häufigkeit der Qualitätsüberprüfung
- Ansprechpartner und Zuständigkeiten
- Sanktionen bei Nichteinhaltung der Kriterien

Bei Leistungsverzeichnissen gilt der Grundsatz: je detaillierter und konkreter die Leistung beschrieben wird, desto leichter fällt ein Vergleich der Anbieter (siehe Abbildung 2, Konkretisierung des Mittagsangebot). Dabei geben die Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der deutschen Gesellschaft für Ernährung – DGE – klare Anforderungen an das Speisenangebot vor. Diese Anforderungen können so unmittelbar in das Leistungsverzeichnis übernommen werden.

Abb. 2: Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen im Angebot (DGE, 2009)

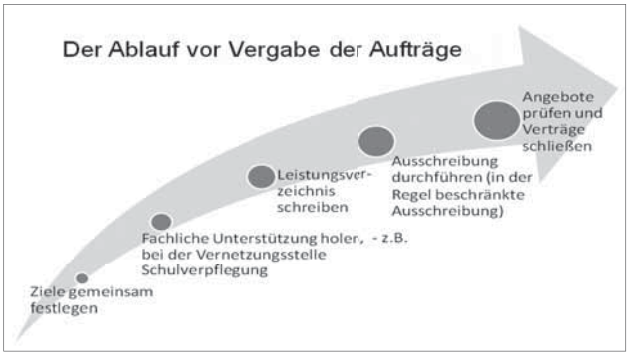


Abb. 3: Prozessschritte vor Vergabe der Schulverpflegung

Ganz wichtig ist auch, dass sich die Schule eine Qualitätsüberprüfung vorbehält. Üblich sind hierbei größere Zeitabstände wie 2- oder 4-mal im Jahr. An die Ergebnisse der Qualitätsprüfung sollte die Vertragslaufzeit gekoppelt werden. Leistungsverzeichnisse sind die Basis für eine Ausschreibung. Diese kann in Hamburg entfallen, wenn das Auftragsvolumen 10.000,- € im Jahr nicht überschreitet. Bei mehr als 10.000,- € (ohne Mwst.) – dies dürfte die Regel sein – ist eine beschränkte Ausschreibung vorzunehmen. Das heißt, es müssen mindestens 3 Angebote eingeholt werden.

Erst nach einem sorgsamen Vergleich der Angebote sollte die Entscheidung und Vertragsvergabe erfolgen, da die Entscheidung für einen Anbieter nicht so ohne Weiteres rückgängig zu machen ist. Fiel die Wahl beispielsweise auf einen Pächter, und wurde selbst nur eine kurze Laufzeit – beispielsweise von 2 Jahren – vereinbart, bedeutet dies letztlich, dass die Bedingungen, die mit dem Pächter ausgehandelt wurden, für die Dauer des Vertrags Bestand haben werden. Wird die Situation dann im Nachhinein als ungünstig eingeschätzt und wurde kein Leistungsverzeichnis vereinbart, ist eine Veränderung der Situation nur schwer erreichbar.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg unterstützt die Schulen bei der Auswahl und Implementierung einer geeigneten Bewirtschaftungsform und eines geeigneten Anbieters. Sie ist Teil des nationalen Aktionsplans IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung und wird vom Bund und dem Land Hamburg finanziert. Sie verfügt als Mittler über zahlreiches Informationsmaterial und führt einschlägige Veranstaltungen durch.

Die Unterstützung wird auch dann gewährt, wenn das bisherige System geändert werden soll.

Kontakt und Literatur: Prof. Ulrike Arens-Azevedo
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Fakultät Life Sciences, Lohbrügger Kirchstr. 65, 21033 Hamburg
ulrike.arens-azevedo@haw-hamburg.de

DGE modifiziert Zertifizierung

Zweistufiges Konzept bringt mehr Flexibilität

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) präsentiert das aktualisierte Modell der Zertifizierung für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Ab Juni 2011 haben diese zwei Möglichkeiten, einen Beitrag zu einer nachhaltigen Qualitätssicherung zu leisten und ihr Engagement für eine vollwertige Ernährung zu dokumentieren. Erfolgreich auditierte Einrichtungen erhalten zukünftig die DGE-Zertifizierung bereits bei Erfüllung der Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel,

Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt. Bei zusätzlicher Umsetzung einer Nährstoffoptimierung erfolgt die DGE-PREMIUM-Zertifizierung.

Die Gemeinschaftsverpflegung übernimmt eine zunehmend wichtigere Rolle in unserem Alltag. Jede Lebenswelt – Kindertagesstätte, Schule, Arbeitsplatz, Krankenhaus, Rehaklinik oder Senioreneinrichtung und Anbieter von „Essen auf Rädern" – stellt ihre spezifischen Anforderungen an die Bereitstellung einer vollwertigen Ernährung. Transparent und öffentlichkeitswirksam wird die tägliche Umsetzung dieser Ansprüche durch die DGE-Zertifizierung dokumentiert.

Erhöhte Flexibilität

Das Konzept der modifizierten lebensweltspezifischen Zertifizierung bedeutet mehr Flexibilität für Einrichtungen, die sich auditieren lassen möchten. Es ist zwar wie bisher ein zweistufiges Modell, sieht aber nicht mehr verpflichtend die Umsetzung der Nährstoffoptimierung vor. Einrichtungen, die die Kriterien der Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, können bereits eine DGE-Zertifizierung erlangen. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit zur DGE-PREMIUM-Zertifizierung. Bei dieser ist der zentrale Bestandteil der Qualitätsbereich Nährstoffe. Hier erfolgt zusätzlich eine Nährstoffoptimierung des Speisenplans auf Basis der berechneten Rezepte.

Nach bestandenem Audit erhalten die Einrichtungen ein Logo-Schild, das die DGE-Zertifizierung beziehungsweise die DGE-PREMIUM-Zertifizierung in Verbindung mit der entsprechenden Lebenswelt ausweist. Das verdeutlichen auf einen Blick die Logos der DGE-Projekte

- „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas"
- „Schule + Essen = Note 1"
- „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!"
- „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken"
- sowie „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben".

Die Vorteile liegen klar auf der Hand. Öffentlichkeitswirksam wird durch ein prägnantes Logo-Schild nachweislich dokumentiert: Mit der DGE-Zertifizierung beweist die Einrichtung ihr Engagement für die Umsetzung einer vollwertigen und im Falle einer DGE-PREMIUM-Zertifizierung zusätzlich für eine nährstoffoptimierte Verpflegung.

Neben Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung haben auch Caterer die Möglichkeit zur DGE-Zertifizierung beziehungsweise zur DGE-PREMIUM-Zertifizierung.

Einen Überblick über die der Zertifizierung zugrundeliegenden Kriterien bieten Checklisten. Diese und weitere Informationen zur Zertifizierung in den einzelnen Lebenswelten sind unter www.fitkid-aktion.de, www.schuleplusessen.de, www.jobundfit.de, www.station-ernaehrung.de und www.fitimalter-dge.de erhältlich.

Alle genannten Projekte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. sind Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung". Die Projekte werden gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Quelle und Kontakt: DGE-intern 12/2011 | 10. Juni
www.schuleplusessen.de

Was macht eine gute Schulverpflegung aus?

Handlungskonzept der Stadt Recklinghausen

Eine gute Schulverpflegung entwickelt sich nicht durch bürokratische Vorgaben, sondern nur in langfristigen Prozessen vor Ort, in denen sich die verschiedenen Akteure ernst nehmen und ernst genommen fühlen.

Eine gelungene Organisation der Schulverpflegung fördert den Teamgeist zwischen den Beteiligten, regt den gemeinsamen Dialog über Erkenntnisse und Interessen bzgl. einer „guten Schulverpflegung" an und entwickelt im Prozess des kommunikativen Handelns tragfähige und angemessene Strukturen zu ihrer Realisierung.

Mit dem quantitativen und qualitativen Ausbau von Ganztagsangeboten an Schulen wächst die Bedeutung der Schulverpflegung. Dies betrifft einerseits die Unterstützung einer altersgemäßen Entwicklung von Kindern und Jugendlichen sowie ihrer Leistungsfähigkeit in der Schule durch Schulverpflegung. Andererseits stellt die Organisation der Schulverpflegung an die Kommune als Schulträger hohe und differenzierte Anforderungen in Bezug auf räumliche, personelle, finanzielle, hygienische und essensbezogene Fragestellungen.

Gesunde Ernährung in der Schule

Die Bedeutung einer gesunden Ernährung zeigt sich daran, dass durch überreichliche Ernährung und zunehmende kör-

perliche Inaktivität der Anteil übergewichtiger Kinder bundesweit auf mittlerweile 20 Prozent angestiegen ist.
Kinder und Jugendliche essen vor allem zu viel Fett, zu viel Zucker, aber zu wenig Ballaststoffe, zu wenig pflanzliche Lebensmittel (vor allem Gemüse und Getreideprodukte) und trinken im Allgemeinen zu wenig. Die Folgen sind u. a. eine Einschränkung der schulischen Leistungsfähigkeit und Konzentrationsschwächen. Um dieser weitreichenden Fehlernährung entgegenzuwirken, erfolgt die Verpflegungsorganisation in den Recklinghäuser Schulen und Kindertageseinrichtungen mit Ganztagsbetrieb nach den neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen.

Verpflegungssysteme

Ein Verpflegungssystem beschreibt die Art und Weise der Produktion und Bereitstellung von Speisen. Grundsätzlich kann mit jedem Verpflegungssystem eine qualitativ gute Verpflegung erreicht werden. Die Verpflegungssysteme unterscheiden sich im Wesentlichen durch die Anforderungen an Ausstattung, Räumlichkeiten, Personal und Hygiene.
Vor einer Entscheidung für ein Verpflegungssystem ist es wichtig, sich über die jeweiligen Vor- und Nachteile gut zu informieren und auf die Ressourcen der Schule abzustimmen.
In der Praxis sind im Bereich der Schulverpflegung folgende Systeme verbreitet:

Warmverpflegung / Cook & Serve

Bei diesem Verpflegungssystem werden die Komponenten in einer zentralen Küche zubereitet und warm ausgeliefert. Die Auslieferung erfolgt in speziellen Wärmetransportbehältern.

Cook & Chill

Heißt übersetzt: Kochen und Kühlen. Die Speisen werden in einer zentralen Küche hergestellt, schnell heruntergekühlt und gekühlt angeliefert. Vor Ort werden die Speisen regeneriert (wieder erwärmt) und dann ausgegeben.

Tiefkühlkost / Cook & Freeze:

Menüs oder einzelne Speisekomponenten werden in einer Zentralküche hergestellt und tiefgefroren. Vor Ort werden die Speisen regeneriert und dann ausgegeben.

Mischküche

Die Zubereitung der Mahlzeiten erfolgt täglich vor Ort unter Verwendung von frischen und vorgefertigten Produkten.

Frischküche

Die Zubereitung der Mahlzeiten erfolgt täglich vor Ort unter Verwendung von frischen Produkten.

Weitere Informationen:
www.schuleplusessen.de | www.aid.de

Die Stadt Recklinghausen begreift Essen nicht nur als lebensnotwendige Kalorienzufuhr, sondern auch als soziales Ereignis. Während eines langen Schultages sollen sich Schülerinnen und Schüler, aber auch Erzieher/innen und Lehrkräfte auf ein leckeres und gesundes Essen freuen können, das gemeinsam mit anderen eingenommen wird.

Foto: Stadt Recklinghausen

Die Schulkantine ist Treffpunkt für Alle

Alles aus einer Hand: Zentrale Organisation und Kommunikation

Im Rahmen des Ganztagsbetriebs an den Schulen organisiert die Stadt Recklinghausen zentral die Mittagsverpflegung für alle Schülerinnen und Schüler, die ein Mittagessen benötigen. Dieses Angebot gilt für alle Recklinghäuser Schulen und Schulformen.
Auf der Grundlage einer weitreichenden Leistungsbeschreibung versorgt ein von der Stadt beauftragter Caterer alle Recklinghäuser Schulen (und städtischen Kindertageseinrichtungen) mit der Herstellung, Lieferung und Ausgabe der Mittagsverpflegung.
Eine detaillierte Leistungsbeschreibung der erwarteten Qualitätskriterien der Mittagsverpflegung an (allen) Recklinghäuser Schulen und Kindertageseinrichtungen bildet die Grundlage einer europaweiten Ausschreibung mit anschließender (mehrjähriger) Auftragsvergabe an einen Caterer. Die Leistungsbeschreibung umfasst Angaben zum Verpflegungssystem, zur altersgerechten Menüzusammenstellung, zur Herkunft und Qualität der eingesetzten Lebensmittel, zur Logistik, zu Personaleinsatz und Hygiene sowie zu Nachweisen und Referenzen.
Die Verpflegungsorganisation wendet die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) an. Dabei unterscheidet sich die Schulverpflegung in den Offenen Ganztagsgrundschulen (Klassen 1 – 4) und den weiterführenden Schulen (ab Klasse 5) in einem wichtigen pädagogischen Grundsatz: Während in den Offenen Ganztagsgrundschulen die Mittagsverpflegung für alle teilnehmenden Kinder verpflichtend ist, haben die Schülerinnen und Schüler in den weiterführenden Schulen die Möglichkeit, das Essen tageweise auszuwählen.
Eine zentrale Internetadresse www.recklinghausen.de/Schulverpflegung informiert Eltern über die Organisation der Schulverpflegung in Recklinghausen. Die Stadt Recklinghausen wickelt zentral die Abrechnung aller Essen im Rahmen einer Gebührensatzung ab.

Gestalten statt verwalten: Qualitätsanforderungen und verlässliche Rahmenbedingungen

Die Schaffung geeigneter baulicher, technischer und hygienischer Voraussetzungen ist die Grundlage für eine gute Schulverpflegung. Das zentrale Organisationsmanagement durch die Stadt Recklinghausen auf der Grundlage einer umfassenden Leistungsbeschreibung ermöglicht eine Zusammenarbeit und Kommunikation auf Augenhöhe mit dem Caterer, den Schulen und Eltern. Unter dem Stichwort „Strukturen schaffen / Teamgeist fördern" unterstützen und fördern Qualitätsnetzwerke die Qualitätsentwicklung einer guten kommunalen Schulverpflegung.
Eine sozialverträgliche Preisgestaltung (mit subventionierten Essenspreisen z. B. für ALG II-Bezieher/innen) sichert auch einkommensschwachen Familien den Zugang ihrer Kinder zum gemeinsamen Mittagessen in der Schule. Ein von Land und Kommune subventionierter Essenspreis unterstützt bedürftige Familien mit ihren Kindern (Landesprogramm: Kein Kind ohne Mahlzeit). Ein bargeldloses internet-basiertes Vorbestell- und Abrechnungssystem zur Mittagsverpflegung schafft Transparenz und Klarheit bei allen an der Schulverpflegung beteiligten Akteuren. Die Stadt Recklinghausen stellt zentrale Herstellungsküchen und Satellitenküchen auf der Grundlage einer standardisierten und qualitativ hochwertigen Geräteausstattung bereit. Planungen bzw. Umbauten werden mit dem Caterer, dem Gesundheitsamt und Fachplanern zur Sicherstellung der neuesten hygienischen Erfordernisse und des aktuellsten technischen Standes der Technik abgestimmt. Technische Möglichkeiten für unterschiedliche Herstellungsvarianten (z. B. Frischküche, Cook and Chill, etc.) schaffen Raum für Systemwechsel in der Essenszubereitung.

Foto: Stadt Recklinghausen

Entspannung in der Pause: Chillen und Chatten

Entwicklung eines Bistro-Konzepts

Im Zuge des Neubaus von Schulbistros in den weiterführenden Schulen hat die Stadt Recklinghausen jugendliche Schülerinnen und Schüler als Träger und Gestalter von Esskultur ernst genommen. Im Rahmen verschiedener schul- und schulformübergreifender Workshops entwickelten Schülerinnen und Schüler gemeinsame stadtweite Standards der Raumausstattung, des Verpflegungsangebots und der Schulkultur (Schulverpflegung to go) in den Recklinghäuser Schulbistros.
Die Aufteilung in Ess- und Loungebereich, die Thematisierung von indirekter Beleuchtung, des Einsatz verschiedener Sitzmöbel, die farbliche Gestaltung sowie die Schaffung einer für Schulen neuartigen Aufenthaltskultur wurde im Rahmen umfangreicher Beteiligungsformen gemeinsam entwickelt und realisiert. Schulbistros werden so zu einem sozialen Treffpunkt in der Schule . Sie halten zukünftig bedarfs- und altersgerecht ein ganztägiges Verpflegungsangebot in professioneller Qualität vor.

Kontakt: Rainer Höseler, Stadt Recklinghausen
Fachbereich Schule und Sport, 45655 Recklinghausen
rainer.hoeseler@recklinghausen.de

Schulgastronomie – Individualisierung, die allen schmeckt

Stadtteilschule Benzenbergweg und Kochwerk powered by OTTO kooperieren

„Was bei Kochwerk gekocht wird, ist lecker", heißt es in einem Interview in der Schülerzeitung School Today, Ausgabe 1 der Stadtteilschule Benzenbergweg. Dass das so ist, darüber sind sich Schülerinnen, Schüler, Lehrkräfte und Eltern einig: Das Essen ist Klasse!
Das liegt daran, dass seit dem 1. August 2010 Kochwerk von OTTO mit einem etwas anderen Konzept das Catering für die Schule übernommen hat. „Zusammen mit dem Lehrerkollegium möchten wir über das Essensangebot, die Gestaltung der gastronomischen Räume und Abläufe ein ausgewogenes Verhältnis zwischen gesunder Ernährung, Bewegung und der Liebe zum Lebensmittel bzw. Produkt schaffen. So soll ein bewusster Umgang bei der Zusammenstellung der Speisen erreicht werden, ohne Verbote zu erheben.", beschreibt Kochwerk sein Konzept im Jahresheft der Schule.
Zum Beispiel gibt es an einem Mittwoch Hähnchenschnitzel mit Petersilienrahm, Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kichererbsenpüree, Paprika-Zucchinigemüse, Rote Bete, Spargelnudeln und Schwenkkartoffeln, Rote Grütze mit Dickmilch. Der Gast kann wählen, welches Fleisch, ob er vegetarisch und welche Beilagen er essen möchte.
Vorbei sind die Zeiten, als jede/r 1 Stück Fleisch, 3 Kartoffeln, 3 Löffel Gemüse und etwas braune Sauce auf den Teller gefüllt bekam. Stattdessen stellt sich jede/r am Buffet mit warmen Speisen das Essen selber zusammen – und darf Gemüse und Beilagen soviel nehmen wie er/sie Hunger hat.
So essen viele Schülerinnen und Schüler z. B. Nudeln und Kartoffelecken, garniert mit Sauce und viel Salat dazu. Den Salat kann sich jeder Gast am Salatbuffet zusammen stellen. Da gibt es Tomaten, Rucola, Gurken, Möhren, gemischte Salate, Zwiebeln. Und es gibt täglich einen Nachtisch oder/und frisches Obst.
Das vegetarische Menü kostet 2 Euro, das Essen mit Fleisch oder Fisch gibt es für 3 Euro. Alle schätzen besonders, dass

sie sich ihr Essen individuell zusammenstellen können. Dazu kommt, dass Kochwerk für tägliche Abwechslung sorgt und gesundes Essen mit leckeren und beliebten Speisen klug verbindet.
So wird der Hot Dog am letzten Schultag mit einer Geflügelwurst in einem Vollkornbrötchen mit Krautsalat serviert. Ketchup und Senf und Zwiebelringe kann sich selbstverständlich jede/r nehmen – so viel er oder sie mag.

Foto: StS Benzenbergweg

Beliebt bei Schülerinnen und Schülern: Hot Dog Tag in der Stadtteilschule Benzenbergweg

Wie funktioniert das?

Eine wesentliche Gelingensbedingung ist es natürlich einen Caterer zu finden, der sich vom Kantinenessen im Gleichschritt verabschiedet hat und mit einem leckeren Buffetangebot arbeitet, um möglichst individuelle Wahlmöglichkeiten zu schaffen.
Außerdem braucht es Menschen auf Seiten des Caterers und auf Seiten der Schule, die kooperieren und voneinander lernen wollen. Dazu gehört Neugier auf das andere System und Wertschätzung füreinander. So hat die Schule gelernt, das Regelwerk in der Mensa zu minimieren und bei Nichteinhaltung freundlich darauf hinzuweisen und nur in gravierenden Fällen zu sanktionieren. Damit entsteht eine Atmosphäre der Gastlichkeit.
Der Erfolg des Projektes steht auch in engem Zusammenhang mit der Bedeutung, welche die Schulleitung ihm gibt bzw. sich aktiv dafür einsetzt und Ressourcen dafür bereit stellt. Ebenso muss sich das Kollegium für das Projekt engagieren und bereit sein neue Wege zu beschreiten. Darüber hinaus ist es wichtig, dass alle Beteiligten sich regelmäßig an einen Tisch setzen, um Optimierungen zu besprechen.
In jeder Mittagspause nehmen zwei ältere Schüler/innen an der Aufsicht teil, wodurch auf Seiten der Schülerinnen und Schüler Verantwortungsbewusstsein und Identifikation entsteht. Außerdem ist es wirkungsvoller, wenn ein älterer Schüler einen bittet, den Tisch abzuwischen und nicht der Lehrer.
Unterstützend bei der Weiterentwicklung des Konzeptes ist die Kooperation mit Fachinstitutionen wie der Hamburgischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V., der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg, der Techniker Krankenkasse und dem Landesinstitut für Lehrerbildung.

Wie wirkt es nachhaltig?

Ziel des Projektes Schulgastronomie ist es, das Erleben von leckerem, mit Liebe zum Lebensmittel bereitetem Essen und einer gepflegten Esskultur mit unterrichtlichem Kompetenzgewinn zum Thema Ernährung, Gesundheit, Bewegung zu verbinden.
Im nächsten Schuljahr werden die ca. 125 Schüler/innen des 5. Jahrgangs an ihrem wöchentlichen Klassennachmittag gemeinsam mit ihrem Klassenlehrerinnen bzw. -lehrern abwechselnd nach dem Konzept der SchmExperten einen einfachen Kochkurs mit Ernährungskundeelementen an der Schule besuchen und an Bewegungskursen teilnehmen.
Für geleistete Praxis, gesunde Ernährung (z. B. eine Woche ohne Naschen) und zusätzliche Bewegungsübungen, kann jedes Kind und jede Klasse Punkte gewinnen.
Die Klasse mit der höchsten Punktzahl gewinnt einen Besuch im á la carte Restaurant mit 3 Gänge Menü bei OTTO.

Kontakt: Barbara Kreuzer, Stadtteilschule Benzenbergweg
Benzenbergweg 2, 22307 Hamburg, Tel: 040 – 428 88 15-0
cobenz@cobenz.de, www.cobenz.de

Ernährungsbildung – Schulen nutzen vielfältige Ansätze

Ernährungsbildung ist eines der Kernthemen der schulischen Gesundheitsförderung und nimmt einen festen Platz in den Hamburger Bildungsplänen aller Schulstufen ein. In der Grundschule gehört dazu beispielsweise, dass Schülerinnen und Schüler regionale Nahrungsmittel kennen und beschreiben können, woher diese kommen, dass sie aber auch darstellen können, in welchen Situationen ihnen etwas besonders gut schmeckt, oder sie aus Obst und Gemüse kleine Mahlzeiten zubereiten (Vgl. Bildungsplan Grundschule, Aufgabengebiete (Entwurfsfassung 2011); Anforderungen am Ende der Jahrgangsstufe 2).
Im Vordergrund stehen also aktivierende Lernformen, die von den Bedürfnissen der Lernenden ausgehen und an ihrer realen Lebenswelt anknüpfen. Das erworbene Ernährungswissen soll Handlungsmöglichkeiten eröffnen bzw. erweitern, wobei Essen nicht nur mit „Gesundheit“, sondern vor allem mit Genuss und Lebensfreude in Verbindung gebracht wird.

Zum Essverhalten von Kindern und Jugendlichen

Das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen hat sich in den letzten Jahren deutlich verändert. Vor dem Hintergrund einer zunehmenden Vielfalt an Lebensstilen wurde im Hinblick auf das Essen folgendes beobachtet:

- geringere Bedeutung gemeinsamer Familienmahlzeiten,
- Entrhythmisierung der Nahrungsaufnahme,
- unregelmäßigeres Essen mit zunehmendem Alter des Kindes,
- Favorisieren der Nahrungsaufnahme „so nebenbei“.

Folge bzw. Begleiterscheinung dieser Veränderungen ist die wachsende Bedeutung fett- und kalorienreicher Lebensmittel (Fast Food, Chips, Süßgetränke) – mit entsprechenden Folgen

für die Gewichtsentwicklung, vor allem dann, wenn solche Ernährungsgewohnheiten mit Bewegungsmangel einhergehen.
Auf der anderen Seite besuchen immer mehr Kinder und Jugendliche Schulen, in denen sie sich an mehreren Tagen in der Woche ganztägig aufhalten und wo sie die Möglichkeit haben, ein warmes Mittagessen einzunehmen. Vielseitige Essensangebote sind in Schulkantinen durchaus gefragt. So ergab eine 2008 von der Hochschule Fulda durchgeführte Untersuchung zur Akzeptanz der Schulverpflegung, dass Pizza, Pasta, Pommes zwar nach wie vor die „Klassiker“ sind, dass aber auch frisches Obst und Salat bei Schülerinnen und Schülern hoch im Kurs stehen und diverse Gemüsesorten gern gegessen werden – bevorzugt allerdings in der Rohkostvariante.

Folgerungen für die schulische Ernährungsbildung

Die Idee, Schule könne bedenkliche Ernährungsgewohnheiten durch Erziehungsimpulse einschneidend verändern, scheitert oft an den Lebensrealitäten. Chancen bestehen vielmehr in Anregungen, die praxistauglich und nicht gleichzeitig mit einem abwertenden Blick auf den Lebensstil der Heranwachsenden und ihres (familiären) Umfelds verbunden sind. Erfolgversprechend sind handlungsorientierte Lernformate. Mahlzeiten selbst zuzubereiten und sie anschließend selbst zu probieren, ermöglicht neue Erfahrungen und macht vor allem auch Spaß. Lohnenswert ist auch die Einbeziehung der Eltern. Ein von ihnen vorbereitetes interkulturelles Buffet ist ein Anlass zur gegenseitigen Begegnung „auf Augenhöhe“ und die bessere Alternative zu dem fragwürdigen Unterfangen, andere über „richtiges“ Ernährungsverhalten zu belehren. Denn abwechslungsreiche, vielseitige, ausgewogene Ernährung kann sehr unterschiedlich gestaltet sein und muss auch nicht immer mit dem Attribut „gesund“ versehen werden – schon gar nicht in Verbindung mit der problematischen Unterscheidung von „guten“ und „bösen“ Lebensmitteln.
Eine besondere Herausforderung ist die altersangemessene Gestaltung der Ernährungsbildung in den oberen Jahrgängen der Sekundarstufe 1. Hier kann die überzogene Betonung des Aspekts „Übergewicht“ unbewusst Akzente setzen, die die Favorisierung zweifelhafter Schönheitsideale vor allem bei Mädchen begünstigen. Auch gilt es – gerade im Hinblick auf Pubertierende –, Anzeichen für Essstörungen wahrzunehmen und ggf. auf Beratungsangebote hinzuweisen.
Eine nachhaltig in der Schule verankerte Ernährungsbildung, die interkulturell ausgestaltet ist und Genderaspekte berücksichtigt, kann etwas bewegen, besonders dann, wenn sie mit verhältnispräventiven Maßnahmen verknüpft wird (ausgewogene Essensangebote im Rahmen der Schulverpflegung, leitungsgebundene Trinkwasserspender etc.). Dabei können die Schulen auf eine Vielzahl von Unterstützungsangeboten zurückgreifen, wobei darauf zu achten ist, dass diese den Kriterien einer kritischen Ernährungs- und Verbraucherbildung gerecht werden und beispielsweise keine Produktwerbung beinhalten. Einen Überblick über das Spektrum der Angebote erhalten Sie auf den Internetseiten des Landesinstituts für Lehrerbildung und Schulentwicklung (www.li-hamburg.de/ernaehrung).

Kontakt: Beate Proll, Dr. Dieter Wilde
Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung, Abteilung Prävention, Intervention, Beratung, Gesundheitsförderung, Sexualerziehung & Gender, Hohe Weide 16, 20259 Hamburg
Tel: 040 / 428842 – 741, dieter.wilde@li-hamburg.de
www.li-hamburg.de/gesundheit

Education Catering

Strukturelle Rahmenbedingungen und Auswirkungen

Im Bildungssektor werden Studierende und Schüler/innen vor Ort mit Essen und Trinken versorgt. Es gibt viele Gemeinsamkeiten zwischen diesen Bereichen:

- Versorgung in Lernpausen: „Brainfood“ ist gefragt
- Verzehrsort: Mensa
- Teilnahme: freiwillig

So ähnlich dies klingt, so unterschiedlich sind Strukturen und Rahmenbedingungen.
Ein vielfältiges Angebot und ein modernes Ambiente kennzeichnen heute die Studierendenverpflegung (StuV) an Hochschulen.
Organisiert und verantwortet wird dies von 58 Studentenwerken (StW) auf Länderebene. Während die Hochschulen (HS) sich auf ihre Kernaufgaben Forschung und Lehre konzentrieren, sind die StW in den jeweiligen Bundesländern für die professionelle Verpflegung der Studierenden zuständig. Beispiel Hamburg: nicht jede HS kümmert sich um ihre Verpflegung, sondern das Studierendenwerk Hamburg übernimmt für alle ca. 57.000 Studierenden diese Aufgabe. Es existiert eine zentrale Organisationsstruktur, und es ist entsprechendes Fachpersonal tätig.
Die Finanzierung der StW basiert im wesentlich auf drei Säulen: staatlicher Zuschuss, Semesterbeitrag, Nutzerentgelte.
Der staatliche Zuschuss zum laufenden Betrieb der StW fließt

zum überwiegenden Teil in die Mensen (vermutliche Größenordnung von 1,00 bis 2,00 Euro/Essen), daneben gibt es heutzutage punktuell Zuschüsse für Sanierungen bzw. Neubauten. Der staatliche Zuschuss in den einzelnen Bundesländern ist unterschiedlich hoch; in Hamburg hat der alte Senat beschlossen, diesen staatlichen Zuschuss schrittweise ganz zu streichen.
Der Semesterbeitrag ist ein Solidarbeitrag, den alle Studierenden erbringen müssen, unabhängig von der Nutzung der Leistung. Der überwiegende Teil der Semesterbeiträge kommt traditionell der StuV zugute; es kann sich dabei um Größenordnungen von circa 1,00 bis 2,00 Euro/Essen handeln.
Die StuV muss also nicht alleine durch die Erlöse aus den verkauften Essen finanziert werden, sondern hat eine Sockelfinanzierung durch alle potenziellen Nutzer/innen (Studierende) und ggf. durch den staatlichen Zuschuss.

Schulverpflegung

Mit Einführung der Ganztagsschulen wurde das Thema Schulverpflegung (SchulV) aktuell. Es liegen verschiedene Untersuchungen zur SchulV vor. Die jüngste ist die Nestlé-Studie 2010 „So is(s)t die Schule“ (www.nestle.de). Sie zeigt, dass sich im Laufe der letzten Jahre (zu) wenig Positives entwickelt hat; es wird sogar eher eine Verschlechterung konstatiert.
Die Betreiber für die Schulmensen sind sehr heterogen: Pächter, Caterer, Eltern/Elternvereine, Beschäftigungsträger, Metzger, die Schule, sonstige externe Lieferanten. So vielfältig wie die Betreiber, so unterschiedlich sind auch die Entscheidungsträger und Ansprechpartner in den Schulen: Schulleitung, Lehrer, Schulverein, Mensaverein, Hausmeister. Es handelt sich dabei i. d. R. um Laien, die sich – je nach persönlichem Interesse – in die Materie (z. B. Speisepläne, Leistungsverzeichnis, Vertragsgestaltung) einarbeiten. Hinzu kommt, dass das Schulpersonal auch ohne Zuständigkeit für die SchulV mit der Kernaufgabe ausgelastet ist. Schulen können auf Fachliteratur zurückgreifen (z. B. vom aid) und sich Unterstützung durch Vernetzungsstellen (www.in-form.de/vernetzungsstelle-schule) holen. Diese sind allerdings meist finanziell und personell knapp ausgestattet, deren Wirksamkeit ist demnach eingeschränkt.
Die Beteiligung der Schüler/innen am Mittagessen ist sehr unterschiedlich und nimmt mit zunehmender Jahrgangsstufe i. d. R. ab. Das Verlassen des Schulhofes ab der Pubertät (8. Klasse) wird oft als Teil des „Erwachsenwerdens“ angesehen, es gibt dann sogar oft eine bewusste Entscheidung gegen die Schulmensa.
Eine hohe Teilnahmequote ist aber wichtig, um wirtschaftliche und professionelle Lösungen für die SchulV zu erarbeiten. In der Regel finanziert sich der laufende Betrieb der SchulV durch die Nutzerentgelte, (Um-)Bau und Ausstattung der Mensen werden oft vom Schulträger finanziert. Auch dies unterscheidet die SchulV grundständig von der StuV.
Es bleibt weiterhin zu fragen, ob das Ehrenamt (z. B. „Kochmütter“) – so grundsätzlich positiv das Engagement ist – für die flächendeckende Professionalisierung geeignet ist. Ehrenamt in anderen sozialen Bereichen ist i. d. R. eine Ergänzung zur fachlichen Arbeit und kein Ersatz für Fachkräfte.
Während in der Schule die meisten Dinge vorgegeben sind und Schulinspektionen, Vergleichsarbeiten u. a. seitens der Schulträger zur Qualitätssicherung beitragen sollen, bleibt die SchulV weitgehend ohne fundierten fachlich-strukturellen und

Vergleich: Studierendenverpflegung und Schulverpflegung

Kriterium	Studierendenverpflegung durch Studentenwerke (StW)	Schulverpflegung
Umfang der Gemeinschaftsverpflegung	Bundesweit 58 StW für ca. 210 HS-Standorte mit insgesamt ca. 750 gastronomischen Einrichtungen Bsp. Hamburg: 13 Mensen und diverse Cafeterien, Café-Shops, Bistros ca. 2 Mio Studierende bundesweit	ca. 12.000 Ganztagsschulen bundesweit, die sich mit dem Thema SchulV beschäftigen, Bsp. Hamburg: ca. 160 Ganztagsschulen ca. 1,7 Mio Schüler/innen bundesweit in Ganztagsschulen
Verantwortung und Professionalisierungsgrad	Örtliches StW nach Absprache mit der jeweiligen HS mit hohem Professionalisierungsgrad (u.a. Fachpersonal)	Schulleitungen für schuleigene Mensa, Lehrer, Schüler und Mütter/Väter, Hausmeister; Professionalisierungsgrad eher niedrig
Bewirtschaftungsform	StW mit faktischer Monopolstellung	Heterogen: Caterer/Pächter, Schulverein, Elterninitiativen/-vereine, Beschäftigungsträger, Anlieferung von Essen
Finanzierungssäulen	Drei Säulen Nutzerentgelte Staatlicher Zuschuss: laufender Betrieb, z.T. Investitionen; auch indirekte Subventionierung aus dem Budget der Hochschulen (z. B. Energiekosten, Reinigungskosten) Semesterbeiträge: Pflicht-Solidarbeitrag aller Studierenden, unabhängig von der Essenteilnahme	Zwei Säulen Nutzerentgelte Staatlicher Zuschuss für Investitionen; indirekte Subventionierung aus dem Budget der Schule (z. B. Energiekosten, Reinigungskosten)
Nutzerentgelte/Preisbildung	Kostenorientierte Essens-Preisbildung unter Berücksichtigung der weiteren Finanzierungsquellen (staatlicher Zuschuss und Semesterbeitrag); keine Gewinnerzielungsabsicht, da StW Non-Profit-Organisationen sind.	Kostenorientiert: Essenspreis muss die Kosten für die Erstellung der Mahlzeiten decken (z. B. Elternverein/Beschäftigungsträger) oder Bei Vergabe an erwerbswirtschaftlichen Caterer/Pächter müssen neben der Kostendeckung auskömmliche Gewinne erwirtschaftet werden.
Räumlichkeiten	Mensen i.d.R. in Hochschulgebäuden mit bundesweit relativ ähnlich hohem Niveau	sehr uneinheitliches Niveau: von improvisiert (Klassenzimmer, Kellerräume) bis Neubau moderner Mensen

finanziellen Rahmen. Diese Nebendienstleistung der Schule ist, trotz aller Ansprüche (z. B. Qualitätsstandards Schulverpflegung) wenig zufriedenstellend. Zudem wäre in Anbetracht der steigenden Zahl von übergewichtigen Kindern/Jugendlichen eine Verknüpfung zwischen Versorgung in der Mensa und der Ernährungs- und Verbraucherbildung als Teil der Schulentwicklung naheliegend. Grundlegende Forderungen der Verbraucherzentralen – formuliert in einem Positionspapier 2007 – sind nach wie vor aktuell (www.vzbv.de).

Schlussfolgerung und Ausblick

Die Schulverpflegung sucht immer noch nach Wegen, ein attraktives Angebot zu gestalten.
Während die Studierendenverpflegung traditionell als Beitrag zur Daseinsvorsorge der Studierenden angesehen wird und sich professionell entwickeln konnte, hat sich die Politik bei der Etablierung der Ganztagesschulen wenig für die sozialen Belange der Schule (z. B. für die Verpflegung) interessiert.
Die Schulverpflegung lebt vor allem vom Engagement in den Schulen vor Ort: Derzeit wird viel Energie darauf verwendet, dass sich jede Schule ihre Nische erarbeitet und mühsam nach individuellen Lösungen sucht. Die Vernetzungsstellen können ein hilfreicher Anlaufpunkt sein, um die Schulverpflegung grundlegend voranzubringen. Dies erfordert allerdings eine entsprechende Ausstattung. Schulen benötigen darüber hinaus aber auch Rahmenbedingungen (Strukturen und Finanzen) seitens der Politik und der dazugehörigen Verwaltungen bzw. Schulträger, damit flächendeckend Professionalität erreicht werden kann. Um eine grundständige Entwicklung voranzubringen, ist die Schaffung eines soliden Fundamentes unumgänglich, sonst könnte die Kluft zwischen Wunsch und Wirklichkeit in der Schulverpflegung weiterhin erheblich bleiben.

Kontakt: Prof. Dr. Ulrike Pfannes, HAW Hamburg
Campus Bergedorf, Fakultät Life Sciences, Lohbrügger Kirchstraße 65, 21033 Hamburg, Tel: 040 – 428 75-61 11
ulrike.pfannes@haw-hamburg.de, www.haw-hamburg.de

Gesund aufwachsen in Hamburger Kitas

Fachtagung im Bürgerhaus Wilhelmsburg

Am 5. Mai nahmen ca. 115 Mitarbeiter/innen aus Kitas, von Kita-Trägern und Verbandsvertreter/innen und Personen aus Behörden und Bildungseinrichten im Bürgerhaus Wilhelmsburg an der Fachtagung „Gesund aufwachsen in Hamburger Kitas“ teil.
Prof. Dr. Ulrike Ravens-Sieberer, HAG-Vorsitzende, begrüßte die Teilnehmer/innen und richtete in ihrem Grußwort den Blick auf die gesundheitliche Situation von Kindern und die Wichtigkeit von Kindertagesstätten für ein gesundes Aufwachsen.
Auch Katrin Herbst, Leiterin der vdek – Landesvertretung Hamburg würdigte in ihren Grußworten die engagierte Arbeit von Erzieher/innen und allen Mitarbeiter/innen der Kitas im Bereich der Gesundheitsförderung und Prävention und betonte, dass sich die gesetzlichen Krankenkassen gerne im Setting Kita engagieren. Auch diese Fachveranstaltung wurde von den gesetzlichen Krankenkassen finanziert.
Im Hauptvortrag mit dem Titel „ Sozialer Wandel und Gesundheitsförderung – was heißt das für Familien und Kitas?“ ging Prof. Dr. Raimund Geene von der Hochschule Magdeburg-Stendal auf die Veränderungen von Familien und die Auswirkung auf die Arbeit von Kindertagesstätten ein.
Während einer moderierten Gesprächsrunde konnten alle Teilnehmer/innen vor dem Hintergrund ihrer täglichen Praxis der Frage nachgehen, welche Bedeutung der soziale Wandel in Bezug auf die Arbeit mit den Eltern und Kindern hat und welche Veränderungen sich eventuell hieraus für die Arbeitsfelder Vernetzung und Weiterbildung ergeben.

Foto: HAG

Gesund aufwachsen in der Kita: Konstruktive Gesprächsrunden bei der Fachveranstaltung

In sechs Workshops zu den Themenbereichen Ernährung, Bewegung, Entspannung, psychosoziales Wohlbefinden, Sexualpädagogik und Qualitätsentwicklung konnten weitere praxisrelevante Fragen erörtern und diskutiert werden.
Die Abschlussrunde wurde von allen Beteiligten sehr lebendig und bunt gestaltet. Die Teilnehmer/innen konnten ihre wichtigsten Erkenntnisse, Anregungen, Wünsche und Fragen auf Karten festhalten und an bunte Luftballons binden. Gemeinsam wurden die beinahe 200 Luftballons mit diesen Wünschen und Erkenntnissen über die Stadt Hamburg geschickt. (PB)

Kontakt: Petra Büchter, HAG, Tel: 040 – 63 64 77-78
petra.buechter@hag-gesundheit.de

Gesamtkonferenz „Gesund aufwachsen in Hamburg!“

Pakt für Prävention

Am 12. Mai 2011 begrüßte die neue Gesundheitssenatorin Cornelia Prüfer-Storcks die Unterzeichner/innen und Moderator/innen des Paktes für Prävention auf der Gesamtkonferenz „Gesund aufwachsen in Hamburg!“ im Erika Haus, UKE. Seit der 1. Zielkonferenz im Oktober 2010 arbeiteten über 100 Fachleute in settingspezifischen Foren (Familie, Kita, Schule und Stadtteil) an der Weiterentwicklung einer gemeinsamen Strategie zum Thema „Gesund aufwachsen“.

Foto: Kerstin Lange

Senatorin Prüfer-Storcks eröffnet die Gesamtkonferenz

Ergebnisse verabschiedet

Die abgestimmten Ergebnisse aus diesem Prozess präsentierten die Akteure auf der 2. Zielkonferenz am 23. März 2011. Diese gliederten sich in Ziele, Leitlinien und Maßnahmen u. a. zu den Schwerpunkten:

- Ausbau niedrigschwelliger Geburtsvorbereitungsangebote
- Stärkung der Inanspruchnahme von Schwangerschaftsvorsorgeuntersuchungen
- Information über Hebammenleistungen schon in Schulen
- Stärkung der Kita als gesundheitsförderlicher Lebens- und Lernort für Kinder, Eltern und pädagogische Fachkräfte im Stadtteil
- Gesundheitsförderung als Teil der Schulentwicklung
- Bewegungsmöglichkeiten für Kinder und Familien im Stadtteil

Auf der Gesamtkonferenz wurden die forumsspezifischen Erkenntnisse und Empfehlungen mit den Unterzeichner/innen diskutiert, ergänzt und verabschiedet.

Weiteres Vorgehen

Bis zur 3. Zielkonferenz im Frühjahr 2012 wollen die Beteiligten im Pakt für Prävention einzelne Ziele, Leitlinien und Maßnahmen priorisieren, konkretisieren und umsetzen. Eine Bilanz der Entwicklungen im Bereich „Gesund aufwachsen in Hamburg!“ wird dann auf der nächsten Konferenz gezogen. Weitere Information zum Pakt für Prävention unter www.hag-gesundheit.de. (WS)

Kontakt: Wiebke Sannemann, HAG, Tel: 040 – 63 64 77-95
wiebke.sannemann@hag-gesundheit.de

Weiterführung des Zentrums für Bewegungsförderung Nord

In einer zweijährigen Förderphase wurden vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ bundesweit Zentren für Bewegungsförderung eingerichtet. Die Zentren haben in den einzelnen Bundesländern Aktivitäten, Maßnahmen und Vernetzungen angestoßen, die dazu beitragen, dass Aspekte der Alltagsbewegung älterer Menschen eine stärkere Gewichtung bei der Planung landesweiter und kommunaler Maßnahmen zur Bewegungsförderung erlangen.

Im Norden Deutschlands haben sich zur Erreichung dieser Ziele die Länder Bremen, Hamburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein zum Zentrum für Bewegungsförderung Nord zusammen geschlossen. Ausführliche Informationen zu den Aktivitäten unter www.bewegung-im-norden.de

Foto: www.fotolia.de

Gemeinsam das Alter gestalten: Bewegung verbindet

Nachhaltige Verankerung angestrebt

Im Anschluss an diese erste Förderphase werden nun von Seiten des BMG und der Länder die bundesweiten Zentren bis Ende 2011 weiter finanziert, um dadurch die angestoßenen Prozesse nachhaltig zu verankern. Neben landesspezifischen Strategien wurde hierfür bspw. eine bundesweite Datenbank „Bewegung fördern – Für einen gesunden Alltag“ (www.bewegung-foerdern.de) eingerichtet, um gute Praxisbeispiele zum Thema Bewegungsförderung im Alter bekannt zu machen. Darüber hinaus ist in einer bundesweiten Kooperation eine Loseblattsammlung „Mehr Bewegung im Alltag – Aktives Leben im Alter fördern“ entstanden. In dieser wurden die Ergebnisse und Erfahrungen aus den einzelnen Zentren für Bewegungsförderung gebündelt und transparent gemacht. Die Blattsammlung kann kostenlos bei der HAG bestellt werden oder ist online abrufbar unter www.hag-gesundheit.de. (WS)

Kontakt: Wiebke Sannemann, HAG, Tel: 040 – 63 64 77-95
wiebke.sannemann@hag-gesundheit.de

Krankheit, Tod und Trauer bei Menschen ohne Wohnraum

Regionaler Knoten veröffentlicht neue Broschüre

„Sterbende Menschen begleiten. Krankheit, Tod und Trauer in Einrichtungen der Wohnungslosenhilfe“ lautet der Titel der Broschüre, die die Mitgliedseinrichtungen des Regionalen Knoten erarbeitet haben.

Was ist zu tun, wenn ein schwer kranker, wohnungsloser Mensch sich nicht im Krankenhaus behandeln lassen will? Wenn kein Haus- oder Facharzt bereit ist, die Einrichtung aufzusuchen? Wie geht man damit um, wenn ein wohnungsloser Mensch in der eigenen Einrichtung stirbt?

Diese und viele andere Fragen beantwortet diese Broschüre.

An Hand von Praxisbeispielen schildert sie authentisch und anschaulich, mit welchen Herausforderungen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Einrichtungen der Wohnungslosenhilfe konfrontiert werden und wie sie diese meistern können. Zugleich übt diese Broschüre Kritik am bestehenden Gesundheitssystem, das auf die Bedürfnisse kranker, wohnungsloser Menschen nicht oder unzureichend ausgerichtet ist und zeigt Lösungsmöglichkeiten auf, wie es weiterentwickelt werden könnte.

Ziel der Herausgeberinnen und Herausgeber ist die Schwächen des Gesundheitssystems und Lösungsmöglichkeiten für die Weiterentwicklung aufzuzeigen, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Einrichtungen der Wohnungslosenhilfe stärkende Wege im Umgang mit dem Tod aufzuweisen und das Leiden und Sterben von wohnungslosen Menschen mehr in den Fokus der öffentlichen Wahrnehmung zu rücken.

Herausgeber/innen sind die Mitgliedseinrichtungen des Regionalen Knoten Hamburg:

- Caritasverband Hamburg e.V.
- Diakonisches Werk Hamburg
- f & w fördern und wohnen AöR
- Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (HAG) – Regionaler Knoten
- MW Malteser Werke gemeinnützige GmbH – Malteser
- Nordlicht
- Stadtmission Hamburg

Der Regionale Knoten ist Teil des Bundeskooperationsverbundes „Gesundheitsförderung bei sozial Benachteiligten“ – ein Verbundprojekt von Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Bundes- und Landesvereinigungen für Gesundheit, Krankenkassen und Ärzteverbänden, Wohlfahrtsverbänden und weiteren Partnerorganisationen.

Der Regionale Knoten Hamburg wird aus Mitteln der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV) und von den Hamburger Krankenkassen (GKV) gefördert. (PH)

Die Broschüre und weitere Informationen zum Regionalen Knoten Hamburg finden Sie unter www.hag-gesundheit.de und www.gesundheitliche-chancengleichheit.de

Kontakt: Petra Hofrichter, Regionaler Knoten Hamburg in der Hamburgischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (HAG), petra.hofrichter@hag-gesundheit.de

Gesundheit fördern oder fordern?

Die HAG im Gespräch ...

In Hamburg aktiv und gesund – so lautet die Vision der HAG für ein gutes Leben in der Stadt.

Aber gilt das für alle Bevölkerungsgruppen? Wir wissen: Es gibt ein Präventionsdilemma. Das bedeutet: Präventionsangebote werden von weniger gefährdeten Zielgruppen häufiger und motivierter angenommen als von Zielgruppen, die höhere Risiken tragen.

Die Frage ist: Liegt das nun an der belasteten Zielgruppe oder an den angebotenen Programmen?

Welche Wege und Strategien sind wirksam, um die Gesundheitskompetenzen sozial benachteiligter Menschen in den unterschiedlichen Lebenswelten (Familie, Kita, Schule, Stadtteil) zu fördern?

Dieses kritisch zu hinterfragen und Handlungsperspektiven für Hamburg zu diskutieren ist das Ziel der Veranstaltung „Gesundheit fördern oder fordern? Gesundheitsförderung in Hamburg wirksam gestalten“ am 20.09.2011, 14.00 – 16.30 Uhr in den Basler Hof Sälen.

Im Vorfeld der HAG-Mitgliederversammlung sind alle Mitglieder und Kooperationspartnerinnen und -partner der HAG sowie interessierte Akteure aus den Bereichen Gesundheit, Soziales, Bildung und Stadtentwicklung herzlich eingeladen!

Kontakt: Petra Hofrichte, HAG, Tel: 040 – 63 64 77-91 petra.hofrichter@hag-gesundheit.de

• • • • • KURZ UND BÜNDIG • • • • •

Projektgelder bis zum 15. Oktober beantragen

Die HAG kann Gesundheitsprojekte finanziell unterstützen. Die Gelder, die über die HAG vergeben werden, stammen von der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV) und von den Hamburger Krankenkassen (GKV). Gefördert werden innovative und einmalige Projekte, die sich mit den Themen Ernährung, Bewegung, Stress/Entspannung oder Sucht befassen. Sie sollten in den Settings Kita, Schule, Betrieb oder Stadtteil angesiedelt sein und Angebotslücken schließen. Antragsschluss für Maßnahmen im Haushaltsjahr 2011 ist der 15. Oktober 2011. Nähere Informationen über Förderkriterien und Antragstellung: http://www.hag-gesundheit.de/magazin/projektfoerderung. (SW)
Kontakt und Information: Susanne Wehowsky
Tel: 040 – 632 22 20, susanne.wehowsky@hag-gesundheit.de

1. Zielkonferenz „Gesund alt werden in Hamburg“

Im Juni 2010 wurde in Hamburg das Landesprogramm „Pakt für Prävention – Gemeinsam für ein gesundes Hamburg!“ durch den Senat und mit Unterstützung zahlreicher Partnerinnen und Partner gestartet.
Im Jahr 2011 wird nun der Prozess zu der Lebensphase „Gesund alt werden in Hamburg!“ gestartet. Im Vorfeld trafen sich hierfür verschiedene Akteure, um inhaltlich das Thema vorzubereiten, Bedarfe zu identifizieren und Schwerpunkte für die Zusammenarbeit zu setzen. Auf der 1. Zielkonferenz am 26. Oktober 2011 wird dann gemeinsam mit Teilnehmenden aus den Bereichen Seniorenarbeit, Gesundheits- und Sozialwesen, Wohnungsbau, Pflege etc. der Startschuss für das Thema „Gesund alt werden in Hamburg!“ gegeben. (WS)
Kontakt: Wiebke Sannemann, HAG, Tel: 040 – 636477-95
wiebke.sannemann@hag-gesundheit.de

Alter(n)sgerechte Arbeitsgestaltung

Der Hamburger Gesundheitspreis 2011 legt ein besonderes Augenmerk auf Maßnahmen rund um die „Alter(n)sgerechte Arbeitsgestaltung“. Das können sein: Ausstattung mit ergonomischen Arbeitsplätzen, Einführung altersgemischter Teams, Maßnahmen zur Reduzierung der psychosozialen Belastung durch Arbeitsverdichtung oder flexible Arbeitszeitmodelle.
Betriebe, denen die Gesundheit ihrer Beschäftigten am Herzen liegt, und die sich in Zeiten des demografischen Wandels für eine frühzeitige Prävention stark machen, können sich bis zum 31. Oktober für den „Hamburger Gesundheitspreis 2011“ bewerben. Nähere Informationen und Online-Anmeldung unter http://www.hag-gesundheit.de/lebenswelt/betrieb/gesundheitspreis. (SW)
Kontakt und Information: Susanne Wehowsky
Tel: 040 – 632 22 20, susanne.wehowsky@hag-gesundheit.de

Das Projekt Eigenwillig

Als Gute Praxis ausgezeichnet

Junge Menschen mit Lernbeeinträchtigungen zu ermutigen, sich eigenständig und selbstbestimmt für die eigene Sexualität und Gesundheit einzusetzen, ist das Ziel des Good Practice-Projektes Eigenwillig.
Das im Hamburger Familienplanungszentrum integrierte Projekt bietet Jugendlichen und jungen Erwachsenen mit Lernbeeinträchtigungen und ihren Fachkräften Beratung und Unterstützung zu Themen wie Sexualität, Verhütung und Familienplanung.

In der Region Hamburg gab es bis zum Projektstart kein spezifisches Beratungsangebot, das Menschen mit Behinderungen hinreichend berücksichtigte. Kooperationspartner waren verschiedene Träger aus der Behindertenhilfe und andere Beratungsstellen.
Das Projekt lief von Oktober 2008 bis September 2010. Finanziert haben es die Aktion Mensch, das Hamburger Spendenparlament und die Andrea-Brudermüller-Stiftung.
Nach Ende der Laufzeit wurde das Angebot in das Regelangebot des Familienplanungszentrums integriert.
Das multiprofessionelle Team bietet jetzt auch Fachberatungen rund um Sexualität, Gesundheit, Familienplanung zielgruppengerecht in leichter Sprache für Menschen mit Lernschwierigkeiten an.
Unter anderem für Nachhaltigkeit und erfolgreiches Empowerment wird Eigenwillig vom Kooperationsverbund „Gesundheitsförderung bei sozial Benachteiligten“ als Good Practice empfohlen.
Weitere Informationen unter: www.gesundheitliche-chancengleichheit.de oder www.familienplanungszentrum.de. (PH)

Kontakt: Petra Hofrichter, HAG, Tel: 040 – 636477-91
petra.hofrichter@hag-gesundheit.de

Gemeinsam schmeckt es besser!

Interkulturelles Picknick auf dem Berta-Kröger-Platz

Auch in diesem Jahr luden die HAG mit dem Zentrum für Bewegungsförderung Nord in Kooperation mit plankontor Stadt & Gesellschaft GmbH, dem Bezirksamt Hamburg-Mitte/Fachamt Stadt- und Landschaftsplanung, dem Haus der Jugend Kirchdorf und dem Interkulturellen Garten Wilhelmsburg wieder alle Wilhelmsburger/innen zu einem gemeinsamen interkulturellen Essen ein. Jung und Alt kamen am 22. Juni von 12 bis 14 Uhr zusammen, denn: Gemeinsam schmeckt es besser! Wer sich nach den leckeren Kleinigkeiten aus aller Welt bewegen wollte, konnte über den Markt der Möglichkeiten schlendern, auf dem sich Institutionen, Vereine und Akteure aus Wilhelmsburg vorstellten oder sich an verschiedenen Spiel- und Aktivgeräten austoben. (WS)

Kontakt: Wiebke Sannemann, Zentrum für Bewegungsförderung Nord, c/o HAG, Tel: 040 – 63 64 77-95
wiebke.sannemann@hag-gesundheit.de

Foto: HAG

Interkulturelles Picknick in Wilhelmsburg: Gemeinsam schmeckt's

Workshop der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Am 25.05.2011 lud die Vernetzungsstelle in Kooperation mit dem Hamburger Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung zum ersten Workshop ein. Er richtete sich an Schulleitungen, Ganztagsschulkoordinatorinnen und -koordinatoren bzw. an Verpflegungsverantwortlichen in Schulen.

Foto: HAG

Großes Interesse am Workshop der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg hatten ca. 40 Teilnehmende

Der Workshop war Auftakt zu einer Reihe weiterer Veranstaltungen in diesem Jahr und diente der Standortbestimmung zur Schulverpflegung in Hamburg.

Dörte Frevel, Koordinatorin der Vernetzungsstelle, begrüßte zu der gut vierstündigen Veranstaltung ca. 40 Teilnehmende aus 30 Hamburger Schulen. Schulleiterin Martina Bröker stellte das Carl von Ossietzky-Gymnasium vor und erinnerte in ihrer Begrüßung an den anfangs recht beschwerlichen Weg zu einer gelungen Schulverpflegung. Umso zufriedener sei man jetzt mit der Mensa und über die Zusammenarbeit mit Pächterin Christina Kierse. Es nehmen täglich bis zu 300 Schüler/innen (von ca. 1050) am Essen teil. Die Mensa stößt derzeit an ihre Kapazitätsgrenzen, eine Erweiterung des Essraumes ist geplant.

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung
Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Großes Interesse bei den Teilnehmenden

Am Workshop nahmen Vertreter/innen aller Schulformen teil, überwiegend Schulleitungen und Lehrkräfte, aber auch pädagogische Mitarbeiterinnen und Eltern. Einige vertretene Schulen starten im kommenden Schuljahr 2011/2012 in den Ganztag, die meisten sind schon Ganztagsschule.

Silke Bornhöft, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Vernetzungsstelle, stellte in ihrem Vortrag „Gut essen und trinken in der Schule" die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung vor.

Es folgten vier Impulsreferate zu zentralen Themen in der Schulverpflegung.

Monika Thelosen, Diplom Ökotrophologin und Mitglied im Beratungsteam stellte die unterschiedlichen Verpflegungs- und Ausgabesysteme vor. Die Teilnehmer/innen erhielten einen Überblick über die Möglichkeiten und Grenzen der jeweiligen Systeme.

Christina Zurek, Dipl. Ing. agrar. und Beraterin für die Vernetzungsstelle informierte über gängige Bestell- und Abrechnungssysteme in der Schulverpflegung. Großes Interesse bestand bei den Fragen, welches System sich für welche Schulen eignet und wie ein derartiges System finanziert werden kann. Die „Erstellung eines Leistungsverzeichnisses" war Gegenstand des nächsten Vortrages von Silke Bornhöft. Hierzu hat die Vernetzungsstelle eine ausführliche Vorlage entwickelt,

Ernährungsbaukasten

Der Ernährungsbaukasten der HAG bietet sieben Bausteine zu den Themen Ernährungskreis, Obst und Gemüse, Getränke, Getreide, Meine Sinne, Süß und fettig, Ernährungsweltreise sowie Beratungsleistungen für Eltern und Lehrkräfte. Ziel des Angebotes ist es, dass sich Schülerinnen und Schüler mit allen Sinnen und mit Spaß mit dem Thema Essen und Trinken auseinandersetzen. In jeder Unterrichtseinheit wird geschält, geschnippelt, geschmeckt oder ausprobiert.

Seit 2006 setzt die HAG dieses Angebot an Grundschulen in sozial benachteiligten Lagen, an Ganztags-Grundschulen oder an Schulen, die sich an der Ausschreibung „Gesunde Schule“ beteiligen um. 2010 besuchten fünf Ernährungsfachfrauen (Dipl. Ök.troph.) über 160 Klassen mit mehr als 3.300 Schülerinnen und Schülern.

Das primärpräventive Angebot wird evaluiert: über 90 % der antwortenden Lehrkräfte (Rücklaufquote 2010: ca. 70 %) stellten fest, dass ihre Schülerinnen und Schüler gut mitarbeiten und Interesse an den Inhalten der Unterrichtseinheiten haben. Alle Lehrkräfte (100 %) gaben an, dass die Schülerinnen und Schülern mit Spaß bei der Sache waren. Eine Lehrerin unterstrich in ihrem Feedback: Das Programm „zeigt die Nachhaltigkeit, wenn Capri Sonne und Toast gegen Vollkornbrot und Apfelschorle ausgetauscht werden“.

Foto: HAG

Kontakt: Dörte Frevel, HAG, Tel: 040 – 63 64 77-94
doerte.frevel@hag-gesundheit.de

die die Entscheidung der Schulen bei der Auswahl eines Caterers unterstützen kann.

Gudrun Bindseil, Gesundheitsmanagerin und freie Mitarbeiterin der Vernetzungsstelle befasste sich mit Fragen zur Hygiene und den Anforderungen an ein HACCP-Konzept. Aus den Rückmeldungen lässt sich schließen, dass es zu allen angesprochenen Themenfeldern einen großen Bedarf an ausführlicher Information und Diskussion gibt. Deshalb sind weitere Workshops, die den Wunsch nach Vertiefung der Thematik und der Möglichkeit eines intensiven Austausches aufgreifen, geplant. Anregungen nehmen wir gerne entgegen.

Infos aus der Vernetzungsstelle

- Die Website der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg ist online: www.hag-gesundheit/vernetzungsstelle.de.
- Die Jahrestagung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg „Gemeinsam für eine gute Schulverpflegung“ findet statt am 29.09.2011 von 14.00 – 18.30 Uhr in der Stadtteilschule Barmbek.
- Die Akademie für Nachhaltige Entwicklung Mecklenburg-Vorpommern (ANE) schreibt den Zukunftspreis 2011/2012 aus. Er ist mit 10.000 Euro dotiert. Infos unter www.garten-der-metropolen.de

Kontakt: Silke Bornhöft, Dörte Frevel, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg, Tel: 040 – 63 64 77-94
vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de

Ess-Kult-Tour

Spielerisch durch die Welt der Lebensmittel

Die Ess-Kult-Tour ist ein interaktives und erlebnisorientiertes Angebot, das die Konsumkompetenzen von Jugendlichen und jungen Erwachsenen im Lebensmittelbereich fördern will. Sie wird von den Verbraucherzentralen bundesweit angeboten und richtet sich an Klassen der Sekundarstufen I und II, an Berufskollegs und private Berufsbildungsträger.

Interaktives Lernangebot

Wie Erfahrungen aus Schulen und Bildungseinrichtungen zeigen, sind interaktive Aktionen besonders erfolgreich. Diesen Ansatz verfolgt auch das Projekt „Ess-Kult-Tour”. Hier entdecken Schüler/innen sowie Auszubildende durch ein interaktives Stationenlernen, die „Welt der Lebensmittel” und werden motiviert, ihr eigenes Einkaufs- und Ernährungsverhalten wahrzunehmen. Ziel ist es, Jugendlichen eine ausgewogene und gesunde Ernährung näherzubringen, so dass sie in Zukunft ihre Konsumentscheidungen souverän, kritisch, nachhaltig und bewusst treffen können. Durch Selbsterfahrung und Reflexion werden sie spielerisch zu einem gesundheitsbewussten und umweltverträglichen Ernährungsverhalten motiviert und bekommen praxisnahes Alltags- und Ernährungswissen vermittelt.

Die Durchführung übernehmen qualifizierte Ernährungsfach-

kräfte der Verbraucherzentralen. Die Lehrkräfte begleiten das Projekt und betten das Thema durch entsprechende Vor- und Nachbereitung in den Unterricht ein.
Die Teilnehmer/innen lernen dabei entlang des Parcours der „Ess-Kult-Tour“ an unterschiedlichen Stationen durch praktisches Ausprobieren. Welche Nährstoffe stecken in Lebensmitteln und wie bewertet man sie? Welche Zusatzstoffe sind ungesund und wie erkennt man sie auf einer Zutatenliste? Wie und was esse ich? Was hat Ernährung mit Umweltschutz zu tun? Diese und andere Fragen greift diese Aktion spielerisch auf.

Die „Ess-Kult-Tour” wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung” durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert.
Jede Station ist thematisch in sich abgeschlossen und kann unabhängig von den weiteren Stationen bearbeitet werden. Die Themen werden in Kleingruppen parallel bearbeitet, die Arbeitsergebnisse am Ende im Plenum miteinander besprochen und ausgewertet. Ein/e Ernährungsexperte oder -expertin steht den Schülerinnen und Schülern dabei zur Seite. Die Ess-Kult-Tour dauert zwei bis drei Schulstunden. Kosten entstehen keine. Hamburger Schulen, die sich für das Projekt „Ess-Kult-Tour“ interessieren, können sich direkt bei der Verbraucherzentrale Hamburg telefonisch oder per E-Mail anmelden.

Spuren suchen, Zutaten checken, Rollen spielen

Die Schüler/innen werden Spurensucher, Snackcheckerinnen, Köche oder Umweltexpertinnen. Sie schauen hinter die Tricks von aufgemotzten Werbebotschaften, entschlüsseln Nährwerttabellen und lernen, warum das Essverhalten jeder/s Einzelnen in Sachen Umweltschutz eine große Rolle spielt. Mit Checks und Rollenspielen soll das eigene Essverhalten reflektiert werden. So müssen es die Jugendlichen beim Snackcheckerspiel beispielsweise schaffen, eine bestimmte Spielfigur über den Tag zu bringen, ohne ihren optimalen Bedarf an Nährstoffen und Kalorien zu überschreiten. Dabei lernen sie, dass das durchaus etwas mit Kopfrechnen zu tun hat und dass man sich auf Verpackungsangaben nicht blind verlassen sollte. Bei der Ess-Kult-Tour wird im Team recherchiert, bilanziert und gekocht. Mehr zum Inhalt der einzelnen Stationen finden Sie hier: http://hamburg.verbraucherzentralenserver.de/esskulttour

Aug in Aug mit dem Experten

Die Ess-Kult-Tour leistet einen Beitrag zur Ernährungs- und Verbraucherbildung von Kindern und Jugendlichen. Ziel ist es, Jugendlichen eine ausgewogene und gesunde Ernährung näherzubringen und sie so zu sensibilisieren, dass sie in Zukunft ihre Konsumentscheidungen bewusster, kritischer und nachhaltiger treffen können.
Für die verschiedenen Alters- bzw. Klassenstufen hält die „Ess-Kult-Tour” zwei unterschiedliche Varianten bereit: Modul A wendet sich an Jugendliche der Klasse 7 bis 10 sowie an höhere lernschwache Klassen. Modul B ist für Jugendliche der Klassen 11 bis 13 sowie junge Erwachsene an Berufsschulen, Schulkollegs, Berufsvorbereitungsjahr und weiterführenden Schulen bestimmt.
Die Tour kann also flexibel auf die jeweilige Zielgruppe zugeschnitten werden. Mit dieser Aktion sollen vor allem sozial und lernbenachteiligte Schüler/innen angesprochen werden.

Kontakt: Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Claudia Michehl
Tel: 040 – 248 32-189, michehl@vzhh.de

Das Projekt „Bio für Kinder“ des Ökomarkt e. V.

Gutes Essen in Kita und Schule

Träger des pädagogischen Projektes „Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita und Schule“ ist der Ökomarkt e. V. in Hamburg, der sich seit 20 Jahren für die Ausweitung des ökologischen Landbaus sowie die aktive Verbraucheraufklärung einsetzt (www.oekomarkt-hamburg.de).
Die Mitarbeiterinnen von „Bio für Kinder“ beraten und informieren in Einzelberatungen und Workshops sowie durch Forschungsprojekte Schulen und Kitas, wie es gelingen kann, ein möglichst gesundheitsförderndes Essensangebot in den Einrichtungen anzubieten. Seit 2004 werden diese Aktivitäten über das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sowie Stiftungen und Krankenkassen finanziert.
Seit 2004 ist der Ökomarkt e. V. regionaler Partner der Informationskampagne des BMELV und führt halbtägige Veranstaltungen durch. In Hamburg und Schleswig-Holstein finden jährlich ca. 10 Workshops unter dem Motto „Bio kann jeder!“ statt. Lehrkräfte, Erzieher/innen und Eltern sowie Caterer und Küchenverantwortliche erhalten bei den Workshops Tipps, wie sie die bestehenden Verpflegungsangebote optimieren können und wie mit einfachen, kostenneutralen Mitteln die ernährungsphysiologische Qualität z. B. durch die Einführung von Bio-Lebensmitteln verbessert werden kann. Außerdem wird vorgestellt, welche Möglichkeiten es gibt, die Akzeptanz für das angebotene Essen durch Ernährungsbildung zu fördern. Die Teilnahme an den Workshops ist kostenlos. Weitere Informationen zur Kampagne „Bio kann jeder“, Erfolgsgeschichten von Umsteigerbetrieben sowie Termine und Ansprechpartner in den Regionen sind im Internet unter www.biokannjeder.de sowie www.oekolandbau.de abrufbar.

ÖKO MARKT
Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

Foto: Ökomarkt e. V.

Sehr beliebt: die Workshops des Ökomarkt e. V.

Aus der laufenden Projektarbeit

Neben den Workshops berät der Ökomarkt Kommunen, Träger und einzelne Kitas oder Schulen. Die Fragestellungen sind vielfältig: Einmal geht es darum, gesundheitsförderliche Verpflegungsmodelle vorzustellen oder den Erfahrungsaustausch unter den Einrichtungen zu fördern. Beim anderen Mal werden Strategien nachgefragt, um Bio-Produkte möglichst kostenneutral in die Frühstücks-, Schulkiosk- oder Mittagsangebote zu integrieren oder der Frage nachzugehen, ob sich ein elektronisches Bestellsystem rechnet. Erfahrungen mit der Veränderung der Speiseplanung und der Einführung von Bio-Lebensmitteln konnte der Ökomarkt e. V. in einem zweijährigen Forschungs- und Entwicklungsvorhaben sammeln, bei dem 7 Modellschulen und 3 Kitas ernährungswissenschaftlich und pädagogisch beraten wurden. Aus dem Forschungsvorhaben ergaben sich weitere Projekte in Kooperation mit dem Fachbereich Ökotrophologie der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg. 2009 wurde ein Bio-Kita-Wochenspeiseplaner entwickelt. In 2011 beschäftigen sich Studierende mit der Frage, wie ein Bio-Schulkiosk Sortiment aussehen könnte. Seit 2011 ist der Ökomarkt auch in einem EU-Vorhaben damit beschäftigt, das Profil für einen europaweiten Standard zur „Ausbildung als Nachhaltigkeitskoch“ zu entwickeln.
Die beiden Mitarbeiterinnen sind auch als Beraterinnen für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg tätig.

Ausführliche Informationen zum Projekt erhalten Sie bei: Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita & Schule, www.oekomarkt-hamburg.de

Kontakt: Iris Lange (Dipl. oec. troph), Christina Zurek (Dipl. Ing. agrar), Ökomarkt e. V., Tel: 040 – 432 70 601
bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de

RALLYE ENERGY und Ernährungsclown Jacki

Angebote der Zentrale für Ernährungsberatung in Schulen

Das RALLYE ENERGY-Konzept ist ursprünglich als ein therapeutisches Programm für übergewichtige Kinder entwickelt worden. Das eigentlich außerschulische Konzept ist jetzt erstmalig an einer Hamburger Schule durchgeführt worden.
Praxisnah: RALLYE ENERGY im Unterricht

Auch im Angebot der zeb e. V.: Ernährungsclown Jacki. Mit seinem Angebot bringt er Kindern einen gesunden und bewussten Umgang mit Lebensmitteln näher. Sein Programm „Der Obstsalat“ ist spielerisch, unterhaltsam, interaktiv, witzig und praxisnah. Alles bewegt sich: Lachmuskeln, die Sinne, das Herz und der Kopf. „Der Obstsalat“: Eine bunte und lehrreiche Bereicherung für den Unterricht.

In Zusammenarbeit mit der Wilhelmsburger Schule an der Burgweide lernen die Kinder in den wöchentlichen Einheiten viel Wissenswertes aus dem Bereich Ernährung. Der Sport ist auch ein bedeutender Teil. Da die Beteiligung der Eltern ein wichtiger Teil für den Erfolg der Kinder ist, werden sie monatlich zu Elternabenden und Familiengesprächen eingeladen. Die Kinder haben in der Mittagsfreizeit Sport und wählen dazu in der Kurszeit den Kurs „Gesunde Ernährung“ – RALLYE ENERGY.

„Können wir nicht eine Kursreise machen?“ begrüßten die Kinder die Kursleiterin Anna Klinke und man lernte sich schnell kennen. Neue Lebensmittel kennen lernen, Verkostungen durchführen, einen Gemüseschieber basteln: Kinder lieben konkretes, anschauliches Arbeiten. Der Höhepunkt: Ein selbst gedrehter Film „Nicht mehr als 1 Stunde Fernsehen am Tag“. Im Sportprogramm können verschiedene Sportarten ausprobiert werden. Die Gruppe ist motiviert, denn Sport bringt zusammen mehr Spaß! Es können auch Freunde mitgebracht werden, was gern angenommen wird.

Foto: C. Busse / ZEB e.V.

Die Ernährungspyramide ist Grundlage bei der Beratung

Methodenmix spricht Kinder an

Mit dem typischen RALLYE ENERGY-Methodenmix werden die Kinder vielfältig angesprochen. Kognitive, sozio-emotionale und handlungsbezogene Ziele im Ess-, Bewegungs- und Frei-

zeitverhalten werden hierbei erarbeitet. Kleine Schritte sind dabei realisierbar. Ein nachhaltiges und ganzheitliches Lernen ist so gewährleistet. Das RALLYE ENERGY-Therapiekonzept ist langfristig angelegt, da die Verhaltensänderung viel Zeit benötigt. Die Kinder lernen im Kurs, dass gesundes Essen Spaß macht: Sie werden vitaler und können sich besser bewegen. Das Resümee: Die Kinder und ihre Familien haben positive Veränderungen ihres Ernährungs- und Bewegungsverhaltens vorgenommen. Zum Teil haben die Kinder ihr Gewicht gehalten, welches in der Wachstumsphase bereits als großer Erfolg zu bewerten ist. Die Kostenübernahme durch Krankenkassen ist möglich.

Kontakt: RALLYE ENERGY, Zentrale für Ernährungsberatung – zeb e. V., Ute Hantelmann, Tel: 040 – 45 99 59; Anna Klinke, Tel. 040 – 25 48 91 23; Andreas Jackel, www.clownjacki.de

Starke Kids Förderpreis:

Stadtteilschule Barmbek ausgezeichnet!

„LebensArt“ als Unterrichtsfach: In der Stadtteilschule Barmbek werden in fünf Stunden pro Woche Themen aus den Bereichen Gesunde Ernährung, Bewegung, Stressbewältigung sowie Suchtprävention behandelt. Das Ziel: Motivation, Lebensfreude und Lebensqualität erhöhen sowie Selbstwertgefühl und Selbstverantwortung stärken.

Ein Projekt, das den Starke Kids Förderpreis der AOK Rheinland/Hamburg in Höhe von 3.000 € verdient hat! Mit ihm will die AOK die Kinder- und Jugendgesundheit stärken und in der Öffentlichkeit deutlicher auf dieses Thema aufmerksam machen. Den mit 2.000 € dotierten zweiten Preis erhielt der Verein zur Förderung der Integration in Hamburg Wilhelmsburg für das Projekt „Essen – Sport – Lernen im Reiherstiegviertel“. 1.000 € gingen an die Hamburger Turnerschaft von 1816, die mit den „Sportfüxxen“ an Grundschulen ein zusätzliches sportartenübergreifendes Angebot sowie Ernährungsberatung anbieten. Neben der AOK sind Vertreter/innen der Gesundheits- und Schulbehörde sowie der HAG, der Wohlfahrts-, Sport- und Kinder- und Jugendärzteverbände sowie der Medien in der Jury des Starke Kids Netzwerks vertreten. (SW)

Kontakt und Infos: Susanne Wehowsky, Tel. 632 22 20 susanne.wehowsky@hag-gesundheit.de

Hamburger Selbsthilfepreis 2011

Die Hamburger Ersatzkassen loben für ehrenamtliches Engagement in der Selbsthilfe erstmalig den „Hamburger Selbsthilfepreis“ aus. Er ist mit 2.500 Euro dotiert und wird in Zusammenarbeit mit den Hamburger Kontakt- und Informationsstellen für Selbsthilfegruppen (KISS) vergeben. Schriftliche Bewerbungen (max. 4 Seiten) sind bis Ende August möglich: vdek-Landesvertretung, Claudia Straub, Spaldingstr. 218, 20097 Hamburg Tel. 4132 98-12, claudia.straub@vdek-hamburg.com

KURZ UND BÜNDIG

Zuhause im Quartier

Zu einer Fachtagung am 20.10.2011 lädt die Koordinationsstelle für Wohn-Pflege-Gemeinschaften ein. Thema der Tagung: Zuhause im Quartier – Das „Bielefelder Modell“ – Impulse für Hamburg. Wie kann in Hamburgs Stadtvierteln der Brückenschlag zwischen Bürgern, Wohnungswirtschaft und stationärer und ambulanter Versorgung für ein tragfähiges und lebendiges Miteinander aller Generationen gelingen? In der vertrauten Umgebung bleiben zu können, auch wenn durch Krankheit oder Behinderung Assistenz und Pflege notwendig werden, ist für weite Teile der Bevölkerung ein elementarer Wunsch. Die quartiersbezogene Entwicklung kleinräumiger Wohn- und Versorgungsangebote trägt diesem Bedürfnis Rechnung.
Info: www.stattbau-hamburg.de

Patienten-Initiative e. V. lädt ein

Zu einem Vortrag „Moderne Medizin braucht Evidenz und Intuition“ lädt die PatientenInitiative e. V. am 22. September 2011 von 16.00 – 18.00 Uhr in der TK Landesvertretung Hamburg ein.

Wer eine Entscheidung „aus dem Bauch heraus“ trifft, liegt oft goldrichtig. Aber dürfen Ärzte sich auf ihre Intuition verlassen und können Patienten ihrem Bauchgefühl trauen.

Der Referent Dr. Wolfgang Gaissmaier, leitender Wissenschaftler am Berliner Max-Planck-Institut für Bildungsforschung, geht der Frage nach, welche Rolle die Intuition bei medizinischen Entscheidungen im Zeitalter der evidenzbasierten Medizin spielt.

Kontakt: Patienten-Initiative e. V., Moorfurthweg 9e 22301 Hamburg, www.patienteninitiative.de

„Zeig mehr Größe!“

Videowettbewerb zum Thema Essstörungen

Im Rahmen der Initiative „bauchgefühl“ zur Prävention von Essstörungen bei Jugendlichen startet der BKK Bundesverband am 12. September 2011 einen bundesweiten Videowettbewerb.

Unter dem Motto „Project Size Zero? Zeig mehr Größe!“ sind Kinder und Jugendliche aufgerufen, den „ultimativen Clip“ zum Thema Essstörungen zu drehen. Dieser soll Gleichaltrigen aufzeigen, dass das Leben keine Nullnummer ist. Welche Darstellungsform sie dafür wählen, bleibt freigestellt. Denkbar sind z. B. Musikclip, Werbespot, Reportage oder Kurzstory.

Weitere Infos ab Anfang September unter www.bkk-bauchgefuehl.de.

2. HSB/VTF-Fachtagung „Bewegtes Leben - fit und mobil im Alter“

Die 2. Fachtagung „Bewegtes Leben – fit und mobil im Alter“ am 13. November 2011 ist in den übergeordneten Kontext „Erhaltung und Wiedergewinnung der eigenen Handlungsfähigkeit“ bzw. „soziale Teilhabe“ gestellt.
Die Veranstalter Hamburger Sportbund (HSB) und Verband für Turnen und Freizeit (VTF) akzentuieren diese Thematik dadurch, dass in diesem Jahr die Aspekte „geistige Fitness“, „Selbstwahrnehmungskompetenz“ sowie „Kooperationsfähigkeit“ im Vordergrund stehen.
In den Workshops und Vorträgen vermitteln wir Methoden und fundiertes Hintergrundwissen, wie ältere Menschen in ihrem Wunsch, gesund und glücklich alt zu werden, unterstützt werden können.

Aktiven Lebensstil unterstützen

Die Veranstaltung richtet sich insbesondere an Personen, die ältere Menschen professionell bzw. semi-professionell in der Entwicklung eines aktiven Lebensstils unterstützen bzw. ihnen helfen, sich auf ein aktives Leben im Alter vorzubereiten. Angesprochen sind somit Trainer/innen, Funktionär/innen und Mitarbeiter/innen aus Turn- und Sportvereinen, aber auch Interessierte aus der Seniorenarbeit.

In neun Vorträgen und Workshops liefern anerkannte Expert/innen wertvolle Impulse und Informationen für die Vermittlung in Kursen oder anderen Programmen.

„Sport stärkt Arme, Rumpf und Beine,
Kürzt die öde Zeit,
Und er schützt uns durch Vereine,
Vor der Einsamkeit.“

Joachim Ringelnatz (Dichter, 1883 - 1934)

Neben den offiziellen Programmpunkten bleibt natürlich auch Raum und Zeit für den angeregten Austausch.
Die Fachtagung findet statt am 13. November 2011 von 10.00 – 17.30 Uhr. Sie kostet 40,00 Euro für Vereinsmitglieder, sonst 50,00 Euro.

Kontakt, Programm und Information: krones@vtf-hamburg.de
Tel: 040 – 419 08 273, www.hamburger-sportbund.de
www.vtf-hamburg.de

Arbeitsfähig in die Zukunft

Die „Arbeitsfähigkeit“ ist das wichtigste Potenzial der Beschäftigten im Arbeitsleben. Arbeitsfähigkeit kann sich in jedem Alter und in verschiedenen Lebensabschnitten und Lebenslagen verändern. Entscheidend ist, wie weit es gelingt, die Anforderungen der Arbeit den Möglichkeiten und Ressourcen der Menschen entsprechend zu gestalten. Das finnische Arbeitsfähigkeitskonzept bietet dafür eine gute Grundlage. Der Gang durch das „Haus der Arbeitsfähigkeit“ erleichtert die Vermittlung der Forschungsergebnisse an die betrieblichen Akteurinnen und Akteure.
In dem Buch „Arbeitsfähig in die Zukunft“ werden neueste Erkenntnisse zur zukunftsfähigen Gestaltung der Arbeitsfähigkeit vorgestellt. Forschungsergebnisse und betriebliche Erfahrungen werden aus unterschiedlichen Perspektiven diskutiert. Das erste Kapitel beschäftigt sich mit den Grundlagen und Weiterentwicklungen des Arbeitsfähigkeitskonzeptes. In Kapitel 2 werden betriebliche Beratungsinstrumente, die auf der Grundlage des Arbeitsfähigkeitskonzeptes entwickelt wurden, vorgestellt. Im Mittelpunkt dieser umfassenden Veröffentlichung stehen etliche betriebliche Praxisbeispiele – aus der Praxis für die Praxis. Eines sei hier hervorgehoben: In einem Betrieb wird das Arbeitsbewältigungskonzept bereits seit zehn Jahren umgesetzt. Verschiedene betriebliche Akteurinnen und Akteure (Prokurist, Betriebsräte, Betriebsleiter, Betriebsärzte, externe Berater) beschreiben hier ihre unterschiedlichen Erfahrungen und Perspektiven in diesem langjährigen Prozess. Das Kapitel 4 liefert abschließend eine Standortbestimmung der betrieblichen Gesundheitsförderung in Deutschland – durchaus auch mit kritischem Blick.
In ihrem Schlussbeitrag liefert die Herausgeberin Marianne Giesert eine Bestandsaufnahme der Betrieblichen Gesundheitsförderung der letzten 15 Jahre (1.-15. Workshop des DGB-Bildungswerks), zeichnet Entwicklungen in der Vergangenheit nach und eröffnet Perspektiven für die Zukunft.

Marianne Giesert. (Hrsg.) (2011). Arbeitsfähig in die Zukunft. Willkommen im Haus der Arbeitsfähigkeit. Hamburg: VSA-Verlag. 280 S. ISBN 978-3-89965-463-9

KinderLeicht

Die Autorin Agnes Streber entwickelte 1999 das ambulante Kinderleicht-Abnehmprogramm. Gemeinsam mit Angelika Egger hat sie ein Buch geschrieben, das schwerpunktmäßig die Erfahrungen in der Elternarbeit aufgreift. Grundlage ihrer Arbeit ist ein ganzheitlicher und systemischer Ansatz.

Dass es in dem Ratgeber nicht nur um die klassischen Themen „Ernährung und Bewegung“ geht, wird gleich in den ersten Sätzen deutlich: „Essen hat mit Liebe zu tun, Kochen hat mit Liebe zu tun, Erziehung und Begleitung von Kindern haben mit Liebe zu tun. Leben hat mit Liebe zu tun.“

Die Autorinnen laden in ihrem Buch zu einem Menü aus „Genuss und Leichtigkeit“ ein. Der Aufbau der Kapitel orientiert sich an der Abfolge eines 4-Gänge-Menüs: Aperitif, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Ergänzt wird das Buch durch einige einfache und kindgerechte Rezepte.Das Handbuch ist prägnant und kurzweilig geschrieben. Anregungen und Informationen werden durch viele Beispiele erläutert.

Für wen ist der Ratgeber geeignet? Sicher für alle, die mit übergewichtigen Kindern und deren Familien arbeiten. Das Buch regt an, den eigenen Standpunkt zu reflektieren und gibt hilfreiche Anregungen für die Praxis. Gut geeignet ist es auch für Familien, die sich schon länger mit der Thematik beschäftigen und bereits Erfahrungen mit Verhaltensänderungen haben.

Agnes Streber, Angelika Egger. (2010). KinderLeicht. Wie übergewichtige Kinder abnehmen und Lebensfreude gewinnen. München: Kösel-Verlag. ISBN 978-3-466-30840-8. EUR 15,95

Der Brockhaus Ernährung – Gesund essen, bewusst leben

Ein gedruckter Brockhaus in Zeiten von Internet und Wikipedia scheint ein Anachronismus. Während man jedoch im Internet zum Thema Ernährung auf viele widersprüchliche Informationen stößt, findet man im vorliegenden Buch Texte von bekannten Ernährungswissenschaftler/innen und Fachleuten in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE).

Das bereits in der 4. Auflage erscheinende Nachschlagewerk wurde vollständig überarbeitet. Der Einband ist neu gestaltet: Grafisch modern und minimalistisch gehalten erinnert er eher an ein schickes Kochbuch als an ein Ernährungs-Lexikon. Mit 480 Seiten Umfang und fast 2 Kilo ist das Buch ein echtes Schwergewicht. Von A wie Aale bis Z wie Zystin werden rund 2600 ernährungsrelevante Begriffe erklärt. Illustriert sind die Texte mit Abbildungen, Grafiken sowie zahlreichen Farbfotos. 14 Themen werden in ausführlichen Sonderartikeln vorgestellt. Hier erhalten die Leser/innen Informationen z. B. zur Sportler-Ernährung oder wie sich eine ausgewogene Ernährung im Berufsalltag umsetzen lässt. Hilfreich ist der hinzugekommene Anhang mit einer Fülle von Informationen. Sehr übersichtlich ist die Auflistung der Zusatzstoffe nach E-Nummern und deren Hauptfunktion.

Ein ansprechendes Nachschlagewerk für alle, die sich schnell und zuverlässig informieren wollen. Es ist präzise und verständlich geschrieben und richtet sich an interessierte Laien.

Der Brockhaus Ernährung. Gesund essen, bewusst leben. (2011). Gütersloh: Verlag F.A. Brockhaus/wissenmedia. 480 S. ISBN: 978-3-577-07532-9. EUR 49,95

Mahlzeiten

Wie verändern sich Essgewohnheiten und –rituale in den Zeitläuften? Wie werden Mahlzeitenmuster und Zeitrhythmen zukünftig sein? Ein schleichender Wandel im Umgang mit Essen und Trinken ist zu beobachten: Klassische Mahlzeiten werden immer öfter durch Snacks und „To goes“ ersetzt.

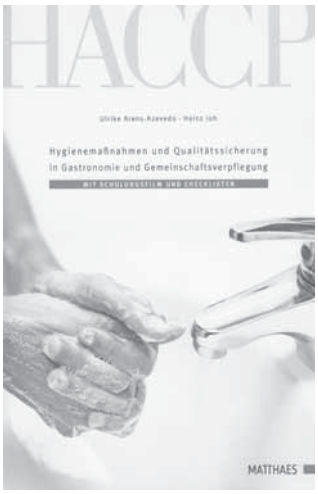
Viele Menschen essen regelmäßig außer Haus. Dabei gilt der schön gedeckte Tisch noch immer als Ideal einer gelungenen Esskultur: Familien treffen sich am Esstisch, Kollegen zum gemeinsamen Mittagessen und gesellige Treffen sind häufig mit Essen und Trinken verbunden.

So fragen sich die Verfasser/innen, ob denn die Mahlzeit eher eine alte Last ist, oder ob sie auch (wieder) zu einer neuen Lust werden kann? Der vorliegende Band greift inhalts- und kenntnisreich das soziale Phänomen der Mahlzeit auf – erstmals im deutschsprachigen Raum als Zusammenschau verschiedener Blickrichtungen.

Die Beiträge definieren, analysieren und diskutieren Mahlzeiten mit Blick auf eine sich wandelnde Alltagspraxis, veränderte gesellschaftliche Strukturen, Zuständigkeiten und Rahmenbedingungen.

Gesa Schönberger, Barbara Methfessel (Hrsg.) (2011). Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften. 160 S. ISBN 978-3-531-17959-9. EUR 29,95

HACCP



HACCP heißt „Hazard Analysis and Critical Control Points“, zu deutsch: Risikoanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte. HACCP ist ein präventives Kontrollsystem, das die Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie gewährleisten soll.

Die Autoren beschreiben umfassend die rechtlichen Grundlagen und Rahmenbedingungen für die Anwendung des HACCP-Konzeptes. Anschaulich sind die 7 Stufen des Gesamtprozesses beschrieben: von der Warenannahme bis zur Dokumentation. Mit seinen zahlreichen Beispielen, Grafiken, Checklisten, Übersichten, Tabellen und einem Schulungsfilm auf DVD ist das Buch ein praxisorientierter Leitfaden zur Umsetzung einer guten (Lebensmittel)Hygiene – in der Imbissbude genauso wie in der Schulmensa.

Ulrike Arens-Azevêdo, Heinz Joh. (2010, 7. üa. Aufl.). HACCP. Hygienemaßnahmen und Qualitätssicherung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Stuttgart: Matthaes Verlag. 88 S. ISBN 978-3-87515-000-7. EUR 32,00

Food Change

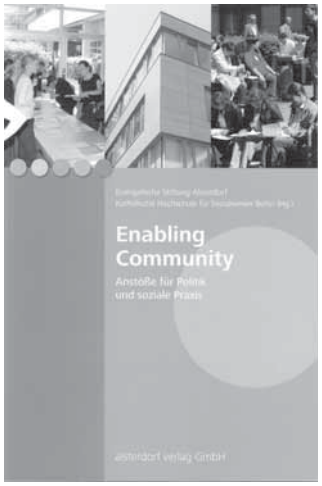
„Change, we can eat“, heißt es in der Einführung des Buches. Was müssen wir an unserem Essverhalten ändern in Zeiten des Klimawandels, der Massentierhaltung, der Globalisierung?

Die Autoren entwickeln 7 Leitideen für eine neue Esskultur. Es geht darum, welche Rolle Genuss und Gesundheit für uns spielen werden, wie der Supermarkt der Zukunft aussehen kann, wie wir in Zukunft gemeinsam genießen, welchen Stellenwert die Regionalität von Lebensmitteln haben wird, was Convenience Food uns bieten kann. Alle Trendanalysen und Fakten werden mit konkreten Beispielen verdeutlicht.

Rützler und Reiter beschreiben in den Zukunftsmenüs, mit denen jedes Kapitel endet, konkrete Handlungsoptionen für Konsumenten, Produzenten, Gastronomie, Handel und Politik. Ein Lese-Schmaus.

Hanni Rützler, Wolfgang Reiter. (2010). Food Change. 7 Leitideen für eine neue Esskultur. Wien: Hubert Krenn Verlag. 178 S. ISBN: 978-3-99005-031-6. EUR 19,95

Enabling Community



Ein zur Inklusion seiner Bürger/innen befähigtes Gemeinwesen kann die in ihm lebenden Menschen über Teilhabe und Selbstbestimmung in die Lage versetzen, den Prozess der Inklusion und die damit verbundenen strukturellen Veränderungen mit zu gestalten. Dieser doppelte Wortsinn der enabling community als befähigte und befähigende Gesellschaft findet in den Beiträgen des vorliegenden Sammelbandes, den die Evangelische Stiftung Alsterdorf zusammen mit der Katholischen Hochschule für Sozialwesen Berlin herausgegeben hat, Ausdruck.

Die UN-Behindertenkonvention, seit März 2009 auch in Deutschland geltendes Recht, fordert „den vollen und gleichberechtigten Genuss aller Menschenrechte und Grundfreiheiten durch alle Menschen mit Behinderungen“ und setzt sich ihre „unabhängige Lebensführung und volle Teilhabe in allen Lebensbereichen“ zum Ziel. Diese Vision machen die Autor/innen des Buches ein Stück weit greifbarer, indem sie Anregungen und Denkanstöße für Politik und soziale Praxis geben. Von der Fürsorge hin zur Inklusion – so ließe sich das Zukunftsbild der Texte betiteln, die sich an Multiplikatorinnen und Multiplikatoren wenden.

Der Sammelband informiert über die politischen, sozialrechtlichen und religiösen Grundlagen der enabling community, zeigt Entwicklungen und Perspektiven auf und geht auf die konkrete Situation derjenigen Bürger/innen ein, die auf Teilhabeleistungen angewiesen sind. Hervorzuheben ist: Das Buch beinhaltet Zusammenfassungen in leichter Sprache, um die Texte auch Menschen mit eingeschränkten sprachlichen Fähigkeit zugänglich zu machen.

Evangelische Stiftung Alsterdorf / Katholische Hochschule für Sozialwesen Berlin (Hg.). (2010). Enabling Community. Anstöße für Politik und Praxis. Hamburg: alsterdorf verlag GmbH. 319 S. ISBN 978-3-9810756-6-3. EUR 19,90

Nachhaltigkeit in der Gesundheitsvorsorge

Nachhaltige Handlungen der gesetzlichen Krankenkassen wie des sozialen Sicherungssystems sind für langfristige Tragfähigkeit, Demografiefestigkeit und für die gesellschaftliche Entwicklung bedeutend. In der vorliegenden Veröffentlichung beschreibt die Autorin, dass sich die scheinbaren Gegenspieler Prävention und Marketing ich zwangsläufig widersprechen müssen, sondern dass sich ökonomische und soziale Ziele gegenseitig bereichern können.

Als Basis dient eine Studie, in der 171 Kassen und 151 Bonusprogramme untersucht werden im Hinblick darauf, wie im Krankenkassenmarkt der Spagat zwischen der Erfüllung des zentralen Unternehmenszwecks und der Existenzsicherung am Markt gelingen kann und welche Einflussmöglichkeiten auf sozialer, ökonomischer und gesundheitlicher Ebene für die Nachhaltigkeit gegeben sind.

Interessant ist das Buch für Führungskräfte und Marketing-Fachleute in Krankenkassen und im Gesundheitswesen sowie für Studierende und Wissenschaftler/innen in einschlägigen Studienrichtungen.

Viviane Scherenberg. (2011). Nachhaltigkeit in der Gesundheitsvorsorge. Wie Krankenkassen Marketing und Prävention erfolgreich verbinden. Wiesbaden: Gabler Verlag. 375 S. ISBN: 978-3-8349-2869-6. EUR 54,95

Leadership statt Management: Führung durch Kommunikation

„Unternehmensführung geschieht durch Kommunikation. Was sich nicht kommunizieren lässt, hat im Unternehmen keinen Sinn“ so lautet ein zentrales Anliegen an die Führungsmanager nach der Wirtschaftskrise. Gefordert wird Sozialkompetenz.

Das Buch zeigt die Relevanz von Kommunikation für den Managerberuf und dessen Notwendigkeit für das Leadership von Unternehmen auf. Es beschreibt kommunikative Wege, wie Unternehmen in oder nach der Krise verlorenes Vertrauen zurückgewinnen und der Wirtschaft sowie dem eigenen Unternehmen die nötige Stabilität verleihen können.

Die Autor/innen beschreiben Ursachen der Wirtschaftskrise und üben Kritik am Wirtschaftssystem. Sie verweisen auf Methoden der verbalen und nonverbalen Führungskommunikation (sozial-kommunikative Strategien). Im Kapitel „Ethik und Kommunikation“ begründen die Verfasser/innen, warum ihrer Meinung nach der „Homo oeconomicus“ ausgedient hat und warum ein Wertebewusstsein bei Führungskräften in Kombination mit der Übernahme von sozialer Verantwortung dabei helfen kann, in einer Zeit, in der Corporate Social Responsibility (CSR) mehr den je gefordert wird, künftige Wirtschaftskrisen zu verhindern.

Ralf Hering, Bernd Schuppener, Nina Schuppener. (2010). Leadership statt Management: Führung durch Kommunikation. Bern: Haupt-Verlag.

Psychische Störungen bei Mitarbeitern

Psychische Störungen wie Ängste, Depressionen oder Abhängigkeiten sind heute häufige Gründe für Fehltage und Berufsunfähigkeiten von Beschäftigten. Im Vergleich zu anderen Erkrankungen führen sie zu langen Fehlzeiten.

Dazu kommt: Diese Erkrankungen werden viel zu spät entdeckt, werden chronisch und die Folgen für die Unternehmen extrem teuer. Einen Beitrag, die Anzeichen frühzeitig zu erkennen, leistet dieses Buch: Ina Riechert liefert Personalverantwortlichen und Führungskräften verständliches Grundwissen zu psychischen Störungen. Dazu kommen Tipps zur Früherkennung von Fehlbelastungen, zum Umgang mit gefährdeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, zu Prävention und Wiedereingliederung. Umfassende Checklisten (auch zum Herunterladen) unterstützen die Durchführung und Implementierung von Maßnahmen.

Ina Riechert. (2011). Psychische Störungen bei Mitarbeitern. Ein Leitfaden für Führungskräfte und Personalverantwortliche – von der Prävention bis zur Wiedereingliederung. Springer. ISBN: 978-3-642-16979-3. EUR 39,95

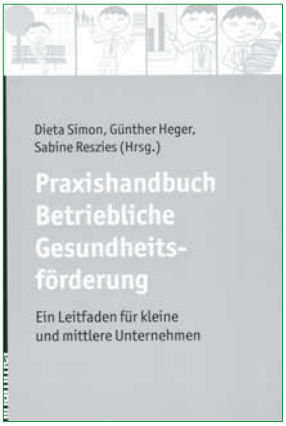
Methodensammlung für Trainerinnen und Trainer

Die Methodensammlung erfreut – vom ersten Augen-Blick an. Im Din A5-Karteikarten-Format, quasi im handlichen Abreißblock präsentiert, haben sieben Beraterinnen und Berater eine Fülle von Methoden und Übungen zu den unterschiedlichsten Anlässen in Seminaren und Workshops zusammengetragen: teils neu-entwickelt, teils bekannt und modifiziert.
Übersichtlich auf ein bis zwei Seiten dargestellt werden ca. 150 Übungen. Kurz und prägnant werden die Ziele, die Vorgehensweise, Hilfsmittel/Medien, Vorbereitungsaufwand, Zeitbedarf, Räumliche Rahmenbedingungen, Teilnehmerzahl beschrieben. Ein Kommentar sowie die Einordnung in die Seminarphase vervollständigen die Anleitungen.
Die Übungen sind von A bis Z gegliedert und thematisch eingeordnet in die Rubriken: Auflockerung, Einstieg, Feedback, Führung, Kommunikation und Körpersprache, Kooperation und Teamentwicklung, Selbstmanagement, Evaluation, Transfer und Wahrnehmung.
Das Buch ist ein wunderbarer Werkzeugkasten für alle, die im Gesundheits-, Bildungs- oder Sozialbereich Fortbildungen, Workshops, Seminare durchführen.

Peter Dürrschmidt u. a. (2010, 6. Auflage). Methodensammlung für Trainerinnen und Trainer. Bonn: managerSeminare Verlags GmbH. 368 S. ISBN 978-3-936075-29-8. EUR 49,90

Praxishandbuch Betriebliche Gesundheitsförderung

Endlich ein Praxishandbuch zur Betrieblichen Gesundheitsförderung für kleine und mittlere Unternehmen (KMU), praxisorientiert und ansehnlich aufbereitet: den Eindruck gewinnt, wer das Buch der Autorinnen, Simon, Heger und Reszies durchblättert.
Das Praxishandbuch will Wege aufzeigen, wie Betriebliche Gesundheitsförderung sukzessive in den Betrieben eingeführt und nachhaltig gestaltet werden kann. Es will ein Unterstützungswerkzeug für die betriebliche Praxis sein - mit überschaubarem organisatotischen Aufwand.
Anschaulich und handlungsorientiert werden verschiedene Ebenen betrachtet: Betriebliche Gesundheitsförderung in Klein- und Mittelbetrieben, Maßnahmen zur Einführung, Unterstützungs- und Kooperationspartner, Unternehmenskultur und –führung, Methoden. Empfehlenswert.



**Dieta Simon, Günther Heger, Sabine Reszies (Hrsg.) (2011). Praxishandbuch Betriebliche Gesundheitsförderung. Ein Leitfaden für kleine und mittlere Unternehmen. Stuttgart: W. Kohlhammer GmbH.
ISBN 978-3-17-021859-8
EUR 25,80**

Komm essen, Pfannkuchen!

Der Pfannkuchen will sich nicht essen lassen – nicht mit Ahornsirup versüßt und (vorerst) nicht von Herrn Tapsig, seinem Koch. Er springt also aus der Pfanne und haut ab. Der Hamburger Illustrator und Trickfilmer Kai Pannen hat eine heitere Geschichte getextet und gezeichnet. Wer alles hinter dem Pfannkuchen her ist: Bauer Stroll, Frau Meier (welche wiederholt Salami und Wurst wäscht und zum Trocknen auf die Leine hängt ...), der Kapitän Flassbart, Herr Sommer und Heidemarie, die gerne mit Eiern jongliert, der General und das glückliche Mädchen. Alle möchten sie gerne den Pfannkuchen mit ihren Lieblingszutaten verfeinert – seien es Fische oder eben Ahornsirup – verspeisen. Der Autor zeichnet die fröhlichen Figuren auf ihrer Verfolgungsjagd so rasant, dass selbst der Leser aus der Puste zu sein scheint, wenn am Ende alle um den großen Tisch herumsitzen und einträchtig den leckersten Pfannkuchen der Welt verspeisen. Kinder ab 4 Jahren werden – neben ihren vorlesenden Eltern – ihren großen Spaß an diesem Büchlein haben und können zum guten Schluss gleich für die ganze Familie Pfannkuchen backen, denn das Rezept wird mitgeliefert. Auch ist das Buch und die Verfilmung, die im Internet aufrufbar ist, ein schöner Anlass, in der Kindertageseinrichtung oder in der Grundschule das Thema „Gemeinsam essen“ mit Spaß und aktiv aufzugreifen.

Kai Pannen. (2009). Komm essen, Pfannkuchen. Oldenburg: Lappan Verlag. 32 S. ISBN 978-3-8303-1141-6. EUR 9,95

Termine der HAG-Arbeitskreise

AK Ernährung, Kinder, Schule

Di 23.08.2011
Di 15.11.2011
Ort bitte erfragen
9.00 – 10.30 Uhr
Sabine Salphie
Tel: 040 – 237 03-180

AK Gesundheitsförderung in der Arbeitsumwelt

Do 22.09.2011
Do 17.11.2011
Ort: BSG, Billstraße 80 a, 11. Stock, Raum 11.03
17.00 – 19.00 Uhr
Axel Herbst
Tel: 040 – 439 90 33

AK Sexualität – Sexualität / AIDS und sexuell übertragbare Krankheiten

Mo 22.08.2011
Mo 07.11.2011
14.00 – 17.00 Uhr
Ort: Pro Familia Landesverband Hamburg, Seewartenstr. 10 Haus 1, 20459 Hamburg im Gesundheitszentrum St. Pauli
Holger Hanck
Tel: 040 – 428 37-22 12

Hamburger Bündnis gegen den Plötzlichen Säuglingstod

Mi 07.12.2011
Ort: Konferenzraum, Repsoldstr. 4, 20097 Hamburg
16.00 – 18.00 Uhr
Susanne Wehowsky
Tel: 040 – 632 22 20

Zielpatenschaft „Stillen“

Mi 24.08.2011
15.30 – 18.00 Uhr
Ort: Konferenzraum, Repsoldstr. 4, 20097 Hamburg
Thea Juppe-Schütz, IBLCL
Tel: 040 – 18 18 87-94 32
Dr. Michael Scheele
Tel: 040 – 18 18 87-34 58

HAG
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

Praxisbuch Salutogenese

Während sich die Pathogenese mit der Entstehung und Behandlung von Krankheit beschäftigt, fragt die Salutogenese: Wie entsteht Gesundheit? Der Autor beschäftigt sich in diesem gut lesbaren und strukturierten Buch mit den physischen und psychischen Stärken eines Menschen und beschreibt, wie sie aktiv trainiert und gefördert werden können – zum Beispiel die zentrale Ressource einer zuversichtlichen Lebenseinstellung.

Das Konzept der Salutogenese wird umfassend und leicht verständlich vorgestellt. Die Salutogenese begründet hat der amerikanisch-israelische Medizinsoziologe und Stressforscher Aaron Antonovsky (1923 – 1994). Die Veröffentlichung kann ebenso im Privatbereich zum Selbstcoaching wie auch in Beratungsgesprächen auf professioneller Ebene gute Hinweise geben. Zahlreiche praktische Übungen unterstützen Entwicklung und Kreativität.

Theodor Dierk Petzold. (2010). Praxisbuch Salutogenese Warum Gesundheit ansteckend ist. München: Südwest Verlag 208 S. ISBN 978-3-517-08637-8. EUR 17,99

Impressum

Herausgeberin:
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (HAG)
Repsoldstr. 4 | 20097 Hamburg
Tel: 040 – 632 22 20 | Fax: 040 – 632 58 48
buero@hag-gesundheit.de | www.hag-gesundheit.de
V.i.S.d.P.: Susanne Wehowsky
Redaktionsteam: Dörte Frevel (DF) | Petra Hofrichter (PH) Denis Mrsic | Christine Orlt | Rebecca Süselbeck | Susanne Wehowsky (SW)
Koordination: Dörte Frevel
Satzerstellung: Christine Orlt
Druck: Drucktechnik | **Auflage:** 2500 | **ISSN** 1860-7276
Erscheinungsweise: 4 x jährlich
Namentlich gekennzeichnete Artikel geben die Meinung des/der Autors/in wieder, nicht unbedingt die der Redaktion.

Sie können die Stadtpunkte kostenlos bestellen: per Telefon, Fax oder E-Mail.

Veranstaltungen in Hamburg

7. Gesundheitswirtschaftskongress | **31.08. – 01.09.2011** | Info: www.gesundheitswirtschaftskongress.de

Gesundheitsschutz in der Behindertenhilfe, BGWforum 2011 **05. – 07.09.2011** | Kontakt: Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege, Hamburg, www.bgwforum.de

Lokales Wissen fördern mit Partizipativer Qualitätsentwicklung, 4. Workshop im Rahmen der Fortbildungsreihe Praxisnahe Qualitätsentwicklung in der Gesundheitsförderung | **07.09.2011** | Kontakt: HAG, Petra Hofrichter, Tel: 040 – 63 64 77-91 petra.hofrichter@hag-gesundheit.de, www.hag-gesundheit.de

Keine Chipkarte – kein Geld – keine Papiere?, Fortbildung **14.09.2011** | Kontakt: Ärztekammer Hamburg, www.aekhh.de

Gesundheit fördern oder fordern? Gesundheitsförderung in Hamburg wirksam gestalten | **20.09.2011** | Kontakt: HAG Petra Hofrichter, s.o.

Moderne Medizin braucht Evidenz und Intuition | **22.09.2011** Kontakt: Patienten-Initiative e. V., Moorfurthweg 9e, 22301 Hamburg Fax: 040 – 278 777 18, info@patienteninitiative.de

Behinderte Bürgerrechte? Politische Partizipation als Voraussetzung für erfolgreiche Inklusion | **22.09.2011** | Kontakt: Das Rauhe Haus, Tagungsbüro „Politische Partizipation", Beim Rauhen Hause 21, 22111 Hamburg, Tel: 040 – 65591-341 fachtagung@rauheshaus.de

Psychenet – Hamburger Netz psychische Gesundheit **26.09.2011** | Kontakt: Gesundheitswirtschaft Hamburg GmbH Falkenried 88, Haus B, 20151 Hamburg, www.gwhh.de

Auszeichnung „Gesunde Schule 2010/2011" | **29.09.2011** | Kontakt: HAG, Tel: 040 – 632 22 20, www.hag-gesundheit.de

Gemeinsam für eine gute Schulverpflegung, Jahrestagung 2011 der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg | **29.09.2011** | Kontakt: Dörte Frevel, Vernetzungsstelle Schulverpflegung, c/o HAG Tel: 040 – 63 64 77-94, vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de www.hag-gesundheit/vernetzungsstelle

Zuhause im Quartier, Das „Bielefelder Modell" – Impulse für Hamburg | **20.10.2011** | Kontakt: Hamburger Koordinationsstelle für Wohn-Pflege-Gemeinschaften, Tel: 040 – 43 29 42 23 koordinationsstelle@stattbau-hamburg.de

Bewegtes Leben – fit und mobil im Alter, 2. HSB/VTF-Fachtagung „Sport der Älteren" | **13.11.2011** | Kontakt: Verband für Turnen und Freizeit Hamburg e. V., Tel: 040 – 41 908-272/-273 fachtagung@vtf-hamburg.de

Bindung fördern – Sicherheit geben, 8. Hamburger Fachgespräch zur SIDS-Prävention | 23.11.2011 | Kontakt: HAG, Tel: 040 – 632 22 20 www.hag-gesundheit.de

Evaluation leicht gemacht! 5. Workshop im Rahmen der Fortbildungsreihe Praxisnahe Qualitätsentwicklung in der Gesundheitsförderung | **24.11.2011** | Kontakt: HAG, Petra Hofrichter, s.o.

Veranstaltungen National

Zukunftsforum Langes Leben, Mehr Lebensqualität in der älter werdenden Gesellschaft, Kongress und begleitende Fachausstellung | **07. – 08.09.2011, Berlin** | Kontakt: Kultur- und Kongressmanagement GmbH, Postfach 3664, 99407 Weimar Tel: 03643 – 24 68123, kongress@zukunftsforum-langes-leben.de www.zukunftsforum-langes-leben.de

Wertvolle Kinder – teure Alte!? Demografischer Wandel + Inklusion in der Kommune der Zukunft, Tagung | **19. – 21.09.2011, Ulm** | Kontakt: Deutsches Institut für Urbanistik gGmbH Tel: 030 – 390 01-136, agfj@difu.de, www.difu.de

Prävention sozial und nachhaltig gestalten, Kongress **21. – 23.09.2011, Bremen** | Info: www.dgsmp-dgms-2011.de

Zukunft Prävention, Herausforderung Seelische Gesundheit **28.09.2011, Berlin** | Kontakt: Kneipp-Bund e. V., Friedrichstr. 183 10117 Berlin, berlinerbuero@kneippbund.de

Käsebrot mit Marmelade? Geschmack ist mehr als schmecken **15. Heidelberger Ernährungsforum** | **28. – 29.09.2011, Heidelberg** Kontakt: Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, Tel: 06221 – 75 11 200 veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.de, www.gesunde-ernaehrung.de

Deutscher Suchtkongress 2011 | **28.09. – 01.10.2011, Frankfurt** Info: www.deutscher-suchtkongress.de

A+A 2011, 32. Internationaler Kongress für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin | **18. – 21.10.2011, Düsseldorf** | Info: www.AplusA.de

Thema der nächsten Ausgabe

Gesundheit in der Stadt

Redaktionsschluss
19.09.2011

Erscheinungstermin
15.11.2011

Wir freuen uns auf Ihre
Anregungen, Beiträge und Informationen!

HAG
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

Die Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (HAG) macht sich für Gesundheitsförderung und Prävention stark. Sie ist eine landesweit arbeitende Vereinigung und verbindet Akteure aus allen entscheidenden Sektoren und Arbeitsfeldern miteinander. Die HAG will die Gesundheitschancen von sozial Benachteiligten fördern, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten verbessern und das psychosoziale Wohlbefinden stärken. Dazu koordiniert und vernetzt sie gesundheitsfördernde Aktivitäten und Projekte. Die HAG ist unabhängig und gemeinnützig. Sie wird gefördert von der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz und den Hamburger Krankenkassen (GKV).

www.hag-gesundheit.de | Telefon 040 – 632 22 20