

Inhalt

Vorwort	7
Einleitung	8
1 Ernährungsbildung	9
1.1 Begriffsklärung	10
1.1.1 Ernährungsbildung	10
1.1.2 Ernährungskommunikation	12
1.2 Grundlagen	13
1.2.1 Gesundheitsförderung	13
1.2.2 Bildungsstandards, -ziele und Kerncurricula	14
1.3 Umsetzungsstrategien	17
1.3.1 Fernsehköche	17
1.3.2 Schuloecotrophologen	18
1.3.3 Nationale Gesundheitsziele und „IN FORM“	18
1.3.4 Qualitätsstandards der DGE	18
1.3.5 Fazit	19
1.4 Praxisbeispiele	21
1.4.1 Einführung: Das WABE-Zentrum	21
1.4.2 Projekt „Obst und Gemüse im Schulalltag“	24
1.4.3 Projekt „Heimische Wildpflanzen im Alltag“ für die Sekundarstufe I	34
1.4.4 Projekt „Milch in der Ernährungsbildung“	41
1.4.5 Projekt „DieBesserEsser“ Norden Modellprojekt für gesunde Ernährung an Ganztagschulen in Niedersachsen	50
1.4.6 Großformatige Flyer zum Projekt „DieBesserEsser“ Norden	64
1.5 Zusammenfassung und Fazit	75
Quellen zu Kapitel 1	76

2	Schulverpflegung	79
2.1	Begriffsklärung	80
2.1.1	Ganztagsschulen	80
2.1.2	Zwischen- und Mittagsverpflegung	81
2.1.3	Räume für die Erstellung von Verpflegung in der Schule	82
2.1.4	Verpflegungssysteme	83
2.2	Aufbauorganisation	85
2.2.1	Mensarat/Arbeitskreis „Schulverpflegung“	85
2.2.2	Leitbild der Schule – Leitbild der Verpflegung	86
2.2.3	Küchenplanung	87
2.2.4	Hygiene	91
2.2.5	Ausgabebereich	93
2.3	Ablauforganisation	95
2.3.1	Warenbeschaffung	96
2.3.2	Eingangskontrolle von Waren	97
2.3.3	Personal- und Arbeitshygiene	98
2.3.4	Ernährungsphysiologische Qualität des Essens	100
2.3.5	Organisation des Speisenverzehrs	100
2.3.6	Abrechnung	101
2.3.7	Kosten und Finanzierung	102
2.3.8	Tipps und Anregungen	103
2.4	Projektbeispiele	104
2.4.1	Nachhaltige Verpflegung an Grundschulen	104
2.4.2	„Tag der offenen Tür“: Imageförderung für die Schulmensa	114
2.5	Zusammenfassung und Fazit	120
	Quellen zu Kapitel 2	121

3	Nachhaltigkeit	123
3.1	Begriffsklärung	124
3.2	Aufbauorganisation	128
3.2.1	Nachhaltigkeit als Thema im Rahmen der Ernährungsbildung	128
3.2.2	Nachhaltigkeit als Nahtstelle zwischen Ernährungsbildung und Schulverpflegung	131
3.3	Ablauforganisation	133
3.3.1	Nachhaltigkeit im Leitbild der Schulverpflegung	133
3.3.2	Getränke	133
3.3.3	Energie- und Wasserverbrauch	134
3.3.4	Weitere Aspekte nachhaltiger Schulverpflegung	135
3.3.5	Fazit	135
3.4	Projektbeispiele	136
3.4.1	Projekt: Ressourcenmanagement in Theorie und Praxis für handwerkliche Lebensmittelproduktion und Verpflegung	136
3.4.2	Projekt: Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen	146
3.5	Zusammenfassung und Fazit	148
	Quellen zu Kapitel 3	149
4	Schlussfolgerungen	151
	Ernährungsbildung und Schulverpflegung gehören zusammen	152
	Zu den Autorinnen	153
	Bildnachweis	154
	Sachregister	155