

Presstext Fachtag Schulverpflegung



Zum Fachtag Schulverpflegung am 04.11. im BSBZ in Hohenems trafen sich knapp 70 Interessierte. Dabei waren Vertreterinnen und Vertreter aus den Bereichen der Schulerhalter (Städte und Gemeinden), Lehrpersonen und Mittagsbetreuerinnen, Caterer und Küchenleitungen von verschiedenen Institutionen wie Bildungsdirektion, Landwirtschaftskammer, Bio Austria und politische Vertreter anwesend. Die Landesstatthalterin Dr. Barbara Schöbi-Fink begrüßte in ihrer Einleitung die Möglichkeit der Vernetzung und des Austauschs zum Thema.

Erhebung zur Mittagsverpflegung an den Vorarlberger Volksschulen

Zum ersten Mal wurde in Vorarlberg eine Umfrage zu Mittagsverpflegungssituation an Volksschulen durchgeführt. Die Befragung fand online statt und wurde von der aks gesundheit GmbH organisiert. Über 90% aller Volksschulen sind der Einladung gefolgt und haben an der Befragung teilgenommen. Diese erste Erhebung zeigt, dass nur knapp die Hälfte ein tägliches Mittagessen anbieten, wobei dieser Anteil stark nach Bezirk variiert (z.B. Bezirk Bludenz 29%, Bezirk Dornbirn 65%). Auch die Preisgestaltung zeigt sich unterschiedlich: so zahlen Eltern zwischen 3,5€ und 8€ für ein Essen. Eine Förderung für einkommensschwache Familien wird an 22 der 152 Volksschulen angeboten. Die Daten wurden retrospektiv für das Schuljahr 2018/19 abgefragt.

Leitlinie der aks gesundheit

Die Umsetzung der Leitlinie der aks gesundheit GmbH wurde anhand einer Stichprobe über die online verfügbaren Speisepläne durchgeführt. Bei den Sozialzentren konnte eine knapp 80%ige Umsetzung festgestellt werden, bei den großen Caterern und anderen Anbietern etwas über 50%. „Bei Schulverpflegung geht es nicht nur um die Zufriedenheit der Kinder, sondern auch um jene der Eltern. Diese sollten also immer gut informiert und in die Schulverpflegung eingebunden sein“, so Birgit Höfert, Projektleiterin bei der aks gesundheit GmbH.

Best Practice Beispiele

Die Sozialzentren der Häuser der Generationen und des Vorderlandhus in Rötthis beliefern jeweils mehr als 22 Einrichtungen und produzieren pro Woche mehr als 1.000 Essen für Kindergärten und Volksschulen. Eine gute Zusammenarbeit mit den Leitungen der Institutionen und der direkte Kontakt zu den Kindern ist beiden ein großes Anliegen. Die Satellitenküchen in Klaus und Sulz haben den Vorteil, dass das Essen aus der Zentralküche vor Ort fertig gekocht wird und Küchenpersonal das Essen ausgibt.

Nachhaltige Schulverpflegung

Auch die Verringerung des CO₂ Abdrucks war ein Thema bei der Fachtagung. So kann auch im Rahmen der Schulverpflegung durch vermehrt pflanzenbetonte Nahrung, Fleischreduktion, Abfallverminderung und Einsatz energieeffizienter Geräte ein Beitrag geleistet werden.

Abfallzahlen in der Schulverpflegung liegen bei durchschnittlich 25%. Eine Verminderung erfordert eine gute Analyse der Abläufe und Gegebenheiten in der jeweiligen Schulverpflegung was letztlich zu besserer Planung, Abwiegen der Speisen und besserer Kommunikation bei den Schnittstellen Küche - Schule führt.

Vorarlberg am Teller

Diese Auszeichnung des Landes Vorarlberg stellt Regionalität ins Zentrum. Küchen, die auf Produkte zurückgreifen, welche in Vorarlberg gesetzt, gewachsen und geerntet sind können mit bis zu vier Gabeln ausgezeichnet werden. Obwohl diese Einschränkung eine echte Herausforderung darstellt sind derzeit vier Anbieter von Schulverpflegung mit vier Gabeln ausgezeichnet.

Ganztägige Schulformen

Bei der Anzahl der Volksschulen mit ganztägigem Angebot ist eine stetige Steigerung zu verzeichnen. Da dieses Angebot ein Mittagsangebot nötig macht, bedeutet dies auch einen Anstieg der Schulverpflegung. Wünschenswert ist, dass alle Kinder auch von einkommensschwachen Familien sich das Mittagessen für die Kinder leisten können. Noch ist dies nicht immer der Fall.



Kontaktdaten

Birgit Höfert, Rheinstraße 61, 6900 Bregenz

T 05574 202 1025

Birgit.hoefert@aks.or.at