



Empfehlungen zur Schul- verpflegung

Gesund. Leben. Bayern.



Vorwort

Die Bayerische Staatsregierung hat es sich zum Ziel gesetzt, gesunde Lebensverhältnisse gerade für Kinder und Jugendliche zu schaffen. Diese sollen in verschiedenen Altersstufen und Lebensbereichen zu einem gesundheitsbewussten Ernährungs- und Bewegungsverhalten hingeführt werden.

Um wegweisende Impulse in diesem Bereich zu setzen, hat Bayern deshalb im Jahr 2004 eine Gesundheitsinitiative – Gesund.Leben.Bayern. – gestartet. So werden derzeit im Rahmen dieser Initiative viele Projekte gefördert, die zum Ziel haben, einen gesundheitsförderlichen Lebensstil schon möglichst früh zu verfestigen. Eine der wichtigsten Zielgruppen bilden dafür die Schülerinnen und Schüler, da sie alle Kinder und Jugendliche umfasst. Thematisch geht es dabei um das Schulleben und die schulische Umwelt: Rauchfreiheit, gesundes Schulfrühstück und gesunde Schulverpflegung, Förderung von Bewegung und Sport, pädagogische Initiativen zur Verbesserung des Wohlfühls in der Schule. Beispielhaft sei das jüngst an den Grundschulen begonnene Programm „Voll in Form: täglich bewegen – gesund essen – leichter lernen“ genannt, mit dem die Schülerinnen und Schüler zu mehr Gesundheitsbewusstsein und besseren Leistungen gebracht werden sollen. Letztlich fördern alle diese Bausteine die Entwicklung einer „Guten gesunden Schule“.

Ein weiterer Meilenstein auf diesem Weg sind die gemeinsam mit Vertretern der Schüler, Lehrkräfte, Eltern, Sachaufwandsträger und Anbieter erarbeiteten vorliegenden Empfehlungen zur Schulverpflegung. Essen in der Schule – sowohl in den Pausen als auch zur Mittagszeit – wird vor dem Hintergrund des Ausbaus der Ganztagschulen bzw. der Ganztagsangebote an den Schulen immer wichtiger. Ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot ist Grundlage für den Erhalt der Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit. Ist zudem noch eine angenehme Essensatmosphäre gegeben, so wird die Kommunikation in der Schulfamilie gefördert und letztendlich das Schulklima verbessert.

Wir wünschen uns, dass diese Empfehlungen für die Pausen- und Mittagsverpflegung den Verantwortlichen in der Schule eine Hilfestellung sind um mit gemeinschaftlichem Engagement ein gesundheitsbewusstes Konzept für die Schulverpflegung zu entwickeln und umzusetzen.



W. Schnappauf

Dr. Werner Schnappauf, MdL
Bayerischer Staatsminister für
Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz



S. Schneider

Siegfried Schneider, MdL
Bayerischer Staatsminister für
Unterricht und Kultus

Empfehlungen zur Schulverpflegung

Essen in der Schule steht zwischen wissenschaftlicher Erkenntnis – *so sollten wir essen* – und gewohntem Alltagshandeln – *so essen wir*. In der Praxis essen wir, was uns schmeckt, und es schmeckt uns, was wir gewohnt sind. „Gesundes“ Essen und „gutes“ Essen werden häufig als Gegensatz empfunden.

Schule vermittelt in Unterricht und auch in Projektform Wissen über eine gesunde Ernährung sowie über Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und Handel als Basis einer nachhaltigen Lebensführung. Das Essverhalten, die Geschmackspräferenzen und die subjektiven Vorstellungen von gutem Essen werden in der Familie, aber auch durch die gesamte soziale Umwelt geprägt.

Insofern ist das Erfahrungslernen von Essen, Trinken und Tischgemeinschaft (soziale und kulturelle Einflüsse) in der Schule ebenso prägend und die Stimmigkeit von Lehre und Vorbild in der Praxis ist besonders bedeutend.

Das vorliegende Papier kann nur eine Basisempfehlung sein. Die Umsetzung obliegt den für die einzelne Schule Verantwortlichen.

Zweck und Ziel der Empfehlungen

Um ihren Bildungs- und Erziehungsauftrag bestmöglich zu erfüllen, muss die Schule für Rahmenbedingungen sorgen, die geeignet sind, die Leistungsfähigkeit ihrer Schüler zu fördern. Dabei soll Ziel der Schule auch sein, gesundheitsförderliche Verhältnisse dauerhaft zu gewährleisten, damit die Schüler ein Bewusstsein für die eigene Gesundheit und die für einen gesunden Lebensstil erforderlichen Kompetenzen erwerben. Hierzu gehört auch ein gesundes und angemessen preiswertes Nahrungsangebot.

Angesichts der Besorgnis erregenden Zahl ernährungsmitbedingter Fehlentwicklungen bei Kindern und Jugendlichen kommt der Schule dabei eine herausragende Rolle in der Prävention und Gesund-

heitsförderung zu, zumal sie alle Kinder erfasst. Die Verpflegungssituation bzw. das Essen in der Schule kann das Ernährungsverhalten entscheidend beeinflussen. Sie wird zunehmend zur Modell- erfahrung – gerade auch infolge der immer größeren Verweildauer der Schüler in der Schule.

Die vorliegenden Empfehlungen sollen allen Verantwortlichen und den beteiligten Partnern der Schulverpflegung als Hilfestellung für die Festlegung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebotes in der Schule dienen. Sie wollen darüber hinaus das Bewusstsein dafür schärfen, dass gesundes Essen weit mehr ist als nur Nahrungsaufnahme. Vielmehr sind zahlreiche gesundheitliche und soziale Aspekte beinhaltet.



Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen

Die Ernährung von Kindern und Jugendlichen kann noch deutlich verbessert werden. Die Daten des Ernährungsberichtes 2004 belegen, dass im Durchschnitt aller Altersgruppen die Zufuhr von Calcium, Jod, Eisen, Vitamin D und Folsäure unter den empfohlenen Mengen zurückbleibt.

Zudem zeigen die Schuleingangsuntersuchungen, dass viele der bayerischen Vorschulkinder Übergewichtig (2004/2005 waren dies 9,0 %) und adipös (= schwer übergewichtig; 2004/2005 3,6 %) sind. Die drohenden Folgen sind hinreichend bekannt: eine weitere Zunahme von Typ-2-Diabetes, Herz-/Kreislauf- und orthopädischen Erkrankungen. Nicht zuletzt kann dies eine erhebliche Kostenbelastung für das Gesundheitssystem bedeuten.

Als Hauptursachen für Übergewicht gelten Bewegungsmangel und falsche Ernährungsgewohnheiten. Letztere führen in zunehmendem Maß aber auch zu Mangelernährung und Essstörungen. Dabei ist gerade die Lebensphase Kinder- und Jugendlichenalter wichtig für die Ausprägung des Lebensstils, des Körpergewichts und des Gesundheitszustandes im späteren Erwachsenenalter.

Die hier vorliegenden Empfehlungen gelten einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung.

Gesundheitsförderliche Schulverpflegung

Eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung ist unverzichtbarer Bestandteil einer qualitativollen Schule.

Schulverpflegung umfasst dabei das gesamte Verpflegungs- und Getränkeangebot innerhalb der Schule. Dazu gehören Lebensmittel, Speisen und Getränke aus Kiosken, Automaten und Schülercafés ebenso wie eine warme Mittagsverpflegung. Auch die Möglichkeit, das Essen in der Schule in einer entspannten Atmosphäre einnehmen zu können, ist Teil einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung. Das setzt eine entsprechende Pausenzeit- und Raumgestaltung voraus.

Bestehende Regelungen zur Pausenverpflegung

Gemäß Art. 69 (4) BayEUG ist die Pausenverpflegung im Einvernehmen mit dem Schulforum (Grundschule: der Elternbeirat; Berufsschule: der Berufsschulbeirat) festzulegen. Dem Schulforum gehören die Schulleiterin oder der Schulleiter, zwei von der Lehrerkonferenz gewählte Lehrkräfte, der Elternbeiratsvorsitzende, zwei vom Elternbeirat gewählte Elternbeiratsmitglieder und der Schülerausschuss an. Die Schulordnungen äußern sich zum Verpflegungsangebot in Schulen sehr knapp. Nachfolgende Regelung, die am Beispiel der Volksschulordnung dargestellt wird, gilt grundsätzlich für alle weiterführenden Schulen:

Schulordnung für die Volksschulen in Bayern (Volksschulordnung – VSO, vom 23. Juli 1998, GVBl 1998, S. 516)

§ 68 Pausenverkauf, Sammelbestellungen

„(1) ¹Während der Pausen ist der Verkauf von einfachen Speisen und alkoholfreien Getränken erlaubt. ²Die Einzelheiten regelt der Schulleiter im Benehmen mit dem Schulforum, bei Grundschulen im Benehmen mit dem Elternbeirat. ³Die Aufstellung von Warenautomaten in der Schulanlage setzt voraus, daß der Aufwandsträger mit der Aufstellerefirma einen jederzeit kündbaren Mietvertrag abschließt, in dem ein Verzicht auf Schadensersatzansprüche gegen den Freistaat Bayern und seine Bediensteten enthalten ist, und daß der Schulleiter im Benehmen mit dem Schulforum, bei Grundschulen im Benehmen mit dem Elternbeirat unter Vorbehalt des jederzeitigen Widerrufs zustimmt.“

Im Kommentar vom November 2006 zur Schulordnung der Volksschule wird ausgeführt:

„Nähere Vorschriften über die für den Verkauf erlaubten Esswaren und Getränke bestehen nicht. Jedenfalls gehören aber einfache Backwaren, wie Semmeln und Hörnchen, Brezen und Kekse, und Milchprodukte, wie Milch, Kakao, Joghurt u. ä., ferner Wasser und Säfte, zu den erlaubten Speisen und Getränken. Süßwaren können dagegen im Allgemeinen nicht zu den einfachen Speisen



gerechnet werden, sodass ihr Verkauf in den Schulen grundsätzlich nicht erlaubt ist. Auch bei stark zuckerhaltigen Getränken und sonstigen Produkten sollte Zurückhaltung geübt werden.

Die Warenpalette sollte intensiv mit dem Schulforum beziehungsweise dem Elternbeirat besprochen werden. Diese Entscheidung des Schulforums ist verbindliche Grundlage aller Vereinbarungen und Verträge mit Verpflegungsanbietern. Dem Schulforum kommt daher schon jetzt eine große Verantwortung bei der Gestaltung und Sicherstellung einer gesundheitsfördernden Verpflegung in der Schule zu.“

Bei der Berufsoberschule erfolgt die Festlegung im Benehmen mit dem Schülerausschuss, bei der Berufsschule entscheidet der Schulleiter.

Empfohlene Vorgehensweise

Es wird empfohlen, dass Schulen nach folgenden Grundsätzen handeln:

- Das Schulforum (Grundschule: Schulleiter und Elternbeirat) beschließt unter Einbindung aller Beteiligten gemäß der hier genannten fachlichen Empfehlungen über das Angebot von Speisen und Getränken in der Schule.
- Diejenigen Personen, die Speisen und Getränke für die Schule einkaufen und vertreiben, werden verpflichtet, diesen Beschluss einzuhalten.
- Sofern das bisherige Angebot an der Schule den Ansprüchen einer gesundheitsförderlichen Ernährung noch nicht gerecht wird, soll eine Änderung unter Einbindung aller Entscheidungsträger und Betroffenen herbeigeführt werden.
- Die gesundheitsförderliche Verpflegung ist in ein Gesamtkonzept „gute gesunde Schule“ eingebettet.
- Auswahl und Einkauf der Lebensmittel berücksichtigen ernährungsphysiologische und qualitative Kriterien. Dies umfasst auch die Verwendung von Lebensmitteln aus regionaler Herkunft und saisonalem Angebot.

Gemeinsame Empfehlung

der Ministerien für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz sowie für Unterricht und Kultus und den Mitgliedern der Arbeitsgruppe Schulverpflegung für ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot an Schulen:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz

Dr. Werner Schmarppauf, MdL

Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus

Siegfried Schneider, MdL

Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten

Dr. Viktoria Lofner-Meir

Bayerischer Gemeindetag

Dr. Jürgen Busse



Bayerischer Landkreistag

Johannes Reile

Johannes Reile

Bayerischer Städtetag

Reiner Knäusl

Reiner Knäusl

Arbeitsgemeinschaft der Bayerischen Ernährungswirtschaft e.V.

Robert Scholz

Robert Scholz

Arbeitsgemeinschaft der Hausmeister an den Schulen in Bayern e.V.

Stephan Biedermann

Stephan Biedermann

Bayerischer Elternverband

Isabell Zacharias

Isabell Zacharias

Bayerischer Gemeindeunfallversicherungsverband, Bayerische Landesunfallkasse

Elmar Lederer

Elmar Lederer

Bayerischer Lehrerinnen- und Lehrerverband e.V.

Klaus Wenzel

Klaus Wenzel

Bayerischer Philologenverband

Max Schmidt

Max Schmidt

Dachverein UNSER LAND e.V.

Marianne Wagner

Marianne Wagner

Katholische Erziehergemeinschaft

Bernhard Burkenleib

Bernhard Burkenleib

Kuratorium Schulverpflegung e.V.

Univ.-Prof. Dr. Berthold Keletzko

Univ.-Prof. Dr. Berthold Keletzko

Landeselternvereinigung der Gymnasien in Bayern e.V.

Thomas Lillig

Thomas Lillig

Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.

Jürgen Ströbel

Jürgen Ströbel

Landesschülervertretung – Vertretung der Bayerischen Bezirksschülersprecher e.V.

Elisabeth Härtl

Elisabeth Härtl

Landesverband der Köche Bayern im VDK e.V.

Roland Kestel

Roland Kestel

Die Rummelsberger Service Gesellschaft mbH, Leiter Catering

Reimund Marquard

Reimund Marquard

Verband der Lehrer an beruflichen Schulen in Bayern e.V.

Hans Käfler

Hans Käfler

Arbeitshilfe

zur Entscheidungsfindung in Schulforum und Elternbeirat
(ausgearbeitet in der Arbeitsgruppe für Schulverpflegung)

a) Empfehlungen zum Pausenverkauf (einschließlich Automatenangebot)

Ein vielfältiges ernährungsphysiologisch hochwertiges Verpflegungsangebot besteht aus mindestens folgenden Bausteinen:

- **Getreide- und Vollkornprodukte,**
- **Obst und Gemüse,**
- **Milch und Milchprodukte,**
- **Getränke.**

Bei entsprechender Auswahl werden die Voraussetzungen dafür geschaffen, dass Schülerinnen und Schülern alle für Wachstum, Wohlbefinden, körperliche und geistige Entwicklung notwendigen Inhaltsstoffe in ausreichenden Mengen angeboten werden.

In diesem Sinn sind folgende Lebensmittel und Speisen für das Angebot am Schulkiosk geeignet:

Getreide- und Vollkornprodukte

- Brot- und Backwaren, vorzugsweise aus Vollkorn und mit Vollkornanteil
- niedriger Gesamtfettgehalt auch bei belegten Brot- und Backwaren (Regulierung der Fettmenge über Menge und/oder Fettgehalt des Belages)
- ansprechende Garnituren mit Rohkostanteil bei belegten Brot- und Backwaren

Obst- und Gemüse

- Bevorzugt frisches, saisonales und regionales Angebot
- Stückobst: z. B. festes, gewaschenes Obst, Bananen
- Portioniertes frisches Obst: z. B. Obstsalat, Obstspieße
- Fertig- oder Frischprodukte: Obst- und Gemüsesaft in kleinen Mengen, Obstmus
- Gemüse frisch, geputzt in Stücken: als Belag oder Beigabe

Milch und Milchprodukte

- Frischmilch oder H-Milch (siehe auch Anhang zur Schulmilchförderung)

- Kakao, Milchmischgetränke
- Buttermilch, Fruchtbuttermilch
- Joghurt, Trinkjoghurt, Dickmilch (natur oder mit Frucht)
- Quarkspeisen
- Käse

Getränke

- Trinkwasser
- Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser
- Mischgetränke mit Saftanteil
- Schorlen, z. B. Mischungen mit Apfelsaft
- Fruchteees

Aus dem obengenannten gesundheitsförderlichen Grundsortiment sollten Elemente an Schulen preiswert und attraktiv angeboten werden. Es kann alters- und schulspezifisch erweitert werden.

Regionale und saisonale Produkte, fair gehandelte Produkte, Bio-Lebensmittel

Regionale, saisonale und nachhaltig erzeugte Lebensmittel sollten möglichst häufig angeboten werden. Durch den Einsatz von regionalen Produkten wird das Bewusstsein der Schüler für Heimat, Umweltschutz, natürliche Ressourcen und Klima gefördert.

Lebensmittel aus ökologischem Anbau zeichnen sich durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger, Pestizide und Einsatz von Gentechnik aus. Damit werden wichtige Umweltleistungen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, des Klimas und der Artenvielfalt erbracht.

Erwägt eine Schule den Einsatz von Bioprodukten oder Produkten aus fairem Handel in der Schulverpflegung, so ist dies zu befürworten, stellt aber keine notwendige Voraussetzung dar, um ein gesundheitsförderliches Angebot zu gewährleisten.



b) Empfehlungen zur Mittagsverpflegung in der Schule

Für die Gestaltung des Mittagessens gibt es keine rechtlichen Vorgaben, die über den o. g. Art. 69 BayEUG hinausgehen. Das Schulforum bzw. der Elternbeirat können ihre Vorstellungen aber selbstverständlich in der Diskussion um die Mittagsverpflegung zur Geltung bringen.

Speisenauswahl

Eine gute und praxisnahe Entscheidungshilfe für die Speisenplanung bietet das Konzept „Optimix“ des Forschungsinstitutes für Kinderernährung in Dortmund (FKE). Grundsätzlich sollen auch bei der

Zusammenstellung der Mittagsmenüs folgende drei Grundregeln erfüllt sein:

- Reichlich pflanzliche Lebensmittel und sinnvolle Getränke
- Mäßig tierische Lebensmittel
- Sparsam fettreiche Lebensmittel

Als Anhaltswerte für Portionsmengen können die Mengeneempfehlungen des Forschungsinstitutes für Kinderernährung dienen.

Die Speisenplanung für das warme Mittagessen in der Schule kann nach folgender Checkliste erfolgen:

Checkliste für einen Wochenspeiseplan in der Schule (4 oder 5 Tage)

1 Fleischgericht

1 Fischgericht (bevorzugt Seefisch)

1 vegetarisches Gericht (auf Gemüsebasis) und

bei 5 Tagen zusätzlich

1 Gericht mit Kartoffeln, Reis, Hülsenfrüchten oder Nudeln (ohne oder wenig Fleisch) und

1 frei gewähltes Gericht (z. B. 1 zusätzliches Fleischgericht oder 1 Eigericht oder 1 süßes Hauptgericht)

bei 4 Tagen zusätzlich

1 Gericht mit Kartoffeln, Reis, Hülsenfrüchten oder Nudeln (ohne oder wenig Fleisch) oder (im wöchentlichen Wechsel)

1 frei gewähltes Gericht

zusätzlich :

täglich 1 Getränk (im Essenspreis enthalten)

mindestens 2-mal frisches Obst

mindestens 2-mal Rohkost oder frischer Salat

mindestens 1 bis 2-mal frische Kartoffeln

Empfehlenswert ist eine tägliche Menüwahl bzw. Alternativangebote für diejenigen, die einzelne Gerichte nicht essen können oder wollen.



Verpflegungssysteme

Die Qualität einer warmen Mittagsverpflegung wird von vielen Faktoren beeinflusst. Neben der Lebensmittel- und Speisenauswahl ist die Wahl des Verpflegungssystems in Verbindung mit Transport- und Warmhaltezeiten qualitätsentscheidend.

- **Frisch gekochtes Essen / Cook and Serve**
Das Essen wird vor Ort vor- und zubereitet, portioniert und direkt verzehrt – vorzugsweise aus frischen Lebensmitteln.
Bewertung: Hohe Investitions- und laufende Kosten, hohe Anforderungen an die Professionalität der Küchenleitung, aber auch sehr gute Qualität, wenn die Voraussetzungen stimmen.
- **Regeneriersystem / Aufbereitungssystem**
Das Essen wird gekühlt („Cook and Chill“) oder tiefgekühlt (TK-System) geliefert, portioniert oder unportioniert, und vor Ort i.d.R. im Kombidämpfer wieder verzehrfertig gemacht (regeneriert).
Bewertung: Einige Anbieter haben sich im Bereich Schulverpflegung spezialisiert und können gute Qualität bieten. Ergänzung durch

frische Komponenten (Obst, Rohkost, frische Milchprodukte) notwendig.

- **Warmverpflegungssystem**
Das Essen wird von einer Zentralküche (z. B. Gaststätte, Heimküche) zubereitet, in Spezialbehältern heiß ausgeliefert und warm gehalten. Vor Ort muss lediglich portioniert und verteilt werden.
Bewertung: Warmverpflegung sollte nur dann gewählt werden, wenn die Warmhaltezeiten deutlich unter drei Stunden (ideal: max. 1 Stunde) liegen, die Speisen durch frische Komponenten ergänzt werden und der Lieferant Schülergerechte Speisen anbietet. Dann ist gute Qualität möglich.
- **Mischküchensystem**
Kombination aus vorgefertigten Speisen nach o. g. Verfahren und frisch zubereiteten ergänzenden Komponenten.
Bewertung: Praxisnahe, wirtschaftliche Lösung, wenn Personal, Ausstattung und Anbieter stimmen.
Schmackhaftes, vollwertiges Essen für Schüler mit vertretbaren Kosten.

Fazit

Jedes der Systeme kann als Mischküche bei professioneller Speiseplangestaltung und Ergänzung mit frisch zubereiteten Produkten gute Qualität bieten. Entscheidend sind daher zunächst klar definierte Ausschreibungskriterien auf der einen und Qualität und Leistungsvermögen der Bewerber auf der anderen Seite.

Literaturhinweis:

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) (Hrsg.):
Essen und Trinken (auch) in der Schule; Informationen, Fakten und Beispiele (Stand: November 2005).
www.lgl.bayern.de

Medienhinweis:

Schülercafés und gesunde Ernährung, DVD 46 02390, Herausgeber: StMUGV und FWU, 2006



Weitere Informationen

Gesundheitsförderliche Schulverpflegung

Zentrales Infoportal mit zahlreichen weiterführenden links: www.schuleplusessen.de

Kuratorium Schulverpflegung e.V.: www.kuschu.de

Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.: www.milchland-bayern.de

Weitere Ansprechpartner:

aid-Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V., Friedrich-Ebert-Str.3, 53177 Bonn

www.aid.de

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen

www.lgl.bayern.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

www.dge.de

Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE), Heinstück 11, 44225 Dortmund

www.fke-do.de

Gesunde Schule

www.anschub.de

www.bildungscnt.de

www.ernaehrung-und-bewegung.de

www.gutdrauf.net

Hinweise zu Förderprogrammen/Wettbewerben

- Förderprogramm im Rahmen von Gesund.Leben.Bayern. (G.L.B.):
Schülerunternehmen „Essen was uns schmeckt“: Schülercafés mit gesundheitsförderlichem Essensangebot ab der 7. Jahrgangsstufe
- Wettbewerb S.P.I.C.E (Schüler-Preis für innovatives Cafeteria-Essen):
Auszeichnung herausragender Schulverpflegungsangebote
- Wettbewerb für die Außer-Haus-Verpflegung:
Gesundheitsfördernde Ernährung (GfE)
www.gesundheit.bayern.de und www.lgl.bayern.de
- Erdgaspokal der Schülerköche
Ansprechpartnerin: Romy Schneider (romy.schneider@teamwork.de)
www.erdgaspokal.de



EU-Schulmilchprogramm

Die EU unterstützt die Schulmilch mit einer Beihilfe für jedes Kind. Dabei wird eine Portion (0,25 l) pro Tag bezuschusst. Der aktuelle Fördersatz ist der unten genannten Internetseite zu entnehmen. Verbilligte Schulmilch darf abgegeben werden an:

- Kindergärten, ähnliche vorschulische Einrichtungen
- Behindertenheime oder Schullandheime mit pädagogischer Betreuung
- Grund-, Haupt-, Real- und Sonderschulen, Gymnasien und weiterführende Schulen
- Berufsbildende Schulen oder Berufsschulen
- Fachschulen

Ausführliche Informationen und Broschüren bietet die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. auf ihrer Internetseite in der Rubrik „Milch in der Schule“ unter www.milchland-bayern.de

Sonstige Bildungsangebote zur Ernährung für Schulen

- Verbraucherzentrale Bayern: www.verbraucherzentrale-bayern.de
- VerbraucherService Bayern: www.verbraucherservice-bayern.de
- Bayerischer Bauernverband, Abteilung Landfrauen: www.bayerischerbauernverband.de
- Landesverband der Köche Bayern im Verband der Köche Deutschlands e.V.: www.koeche-bayern.de
- Regionalinitiative „Unser Land“: www.unserland.info
- Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern: www.lvoe.de
- Region aktiv Chiemgau-Inn-Salzach: www.chiemgau-inn-salzach.de

Information zu Umweltstationen und Umweltbildungseinrichtungen als Partner für eine „Gesunde Schulverpflegung in Bayern“

Die bayerischen Umweltstationen und Umweltbildungseinrichtungen sind Teil eines landesweiten Netzwerks zur Bildung für nachhaltige Entwicklung. Als von den Rahmenrichtlinien für die Umweltbildung (2003) ausdrücklich genannter außerschulischer Kooperationspartner unterstützen sie Schulen mit lehrplanorientierten Angeboten und Schulprojekten in der Einführung und Etablierung des Themas „Gesunde Ernährung/gesunde Schulverpflegung“.

Ansprechpartner:

Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung Landesverband Bayern e.V.
ANU Fachgruppe Schule und Nachhaltigkeit, bayern@anu.de



Impressum

Herausgeber	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (StMUGV) Rosenkavalierplatz 2, 81925 München
Internet	www.stmugv.bayern.de
E-Mail	poststelle@stmugv.bayern.de
Stand	Mai 2007
©	StMUGV, alle Rechte vorbehalten
Druck	ypsilon

Gedruckt auf Recyclingpapier aus 100 % Altpapier.

www.gesundheit.bayern.de



BAYERN DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Tel. 01801 201010 (3,9 Cent pro Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom) oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung.

Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden. Bei publizistischer Verwertung – auch von Teilen – Angabe der Quelle und Übersendung eines Belegexemplars erbeten.

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Broschüre wird kostenlos abgegeben, jede entgeltliche Weitergabe ist untersagt.

Diese Broschüre wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden.

