# 2.1.2 Interview mit den Ökotrophologinnen Dr. Reinhild Link und Annette Sudhoff-Gresser





"Wir als Kümmerer sind Sprachrohr des Schulträgers und bilden die Kommunikationsbrücke an der Schulttstelle Schulträger/Schulgemeinde."

**Dr. Reinhild Link** (l.) und **Annette Sudhoff-Gresser** (r.), Diplom-Ökotrophologinnen der Landeshauptstadt Wiesbaden

Tabelle 3: Steckbrief des Modellprojektes ,Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!'

| labelle 3. Steckbiller des Modellprojektes , besser esser e besser lernen – besser dradr: |   |
|---|---|
| Modellprojekt:  | - ,Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!' der Landeshauptstadt Wiesbaden   |
| Hintergrund des<br>Modellprojektes:   | <ul> <li>zahlreiche Schulmensen der Landeshauptstadt Wiesbaden wurden im Zuge des Ausbaus des schulischen Ganztags neu-, um- und ausgebaut</li> <li>Erstauflage des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung wurde im Jahr 2007 veröffentlicht</li> <li>Fachkräfte vonseiten der Schulgemeinden und des Schulträgers signalisierten Unterstützungsbedarf</li> <li>enge Zusammenarbeit mit dem Arbeitsbereich Schule und Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums bestand</li> </ul>  |
| Modellkonzeption und -entwicklung:  | <ul> <li>Konzept wurde 2008 durch die Landeshauptstadt Wiesbaden verabschiedet</li> <li>Konzept wurde durch die ehemalige Schuldezernentin und Verantwortliche des Schulträgers in Zusammenarbeit mit den kooperierenden Ökotrophologinnen erarbeitet</li> </ul>  |
| Projektziel:  | <ul> <li>DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bei Schulen und Caterern vorstellen und bekanntmachen</li> <li>DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung an allen Wiesbadener Schulen umsetzen, die Umsetzung begleiten und kontrollieren</li> <li>Auszeichnung der Caterer als "Schulcaterer" durch den Schulträger</li> </ul>  |
| Kommunikations-<br>strukturen:  | <ul> <li>Ökotrophologinnen (Kümmerer) fungieren als Vertretung und Sprachrohr des Schulträgers (Kommunikationsbrücke)</li> <li>Verpflegungsbeauftragte/r wird durch Schulleitung benannt als Kommunikationsbrücke zwischen Schule und Kümmerer</li> <li>regelmäßige Mensakreistreffen mit Vertreterinnen und Vertretern des Schulträgers, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte, der Schulleitung Sowie der oder dem Verpflegungsbeauftragten und dem Caterer finden statt</li> <li>Einzelgespräche unter anderem mit Ausgabekräften, Caterern und Verpflegungsbeauftragten werden vor Ort durchgeführt</li> <li>regelmäßige Auswertungen des DGE-Speiseplan-Checks werden an die Caterer kommuniziert</li> <li>Dokumentationskultur wird gelebt: Mensa-Besuchspläne, Speiseplan-Checks, Ziele, Vereinbarungen, Maßnahmen, Termine, Protokolle</li> <li>Inhalte des Modellprojektes werden in die Verträge des Schulträgers mit dem Caterer aufgenommen</li> </ul> |

#### **Interview:**

Frau Dr. Link, Sie sind zusammen mit Ihrer Kollegin, Frau Sudhoff-Gresser, für die Landeshauptstadt Wiesbaden als Kümmerer im Rahmen des Modellprojektes "Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!' beschäftigt. Wie sind Sie daran beteiligt, die Qualität der schulischen Verpflegung zu gestalten, zu sichern und weiterzuentwickeln?

Wir sind an vielen Stellen an der Schulverpflegung beteiligt, um sie an die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung anzupassen. Auf dem Weg dorthin unterstützen wir die Schulen zum Beispiel bei der Lebensmittelauswahl und überprüfen die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung mit Hilfe unterschiedlicher Instrumente (siehe Tabelle 4).

Tabelle 4: Aufgaben der Ökotrophologinnen im Rahmen des Modellprojektes 'Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!'

#### Unterstützung der Schulen bei der Optimierung

- der Lebensmittelauswahl (unter anderem Häufigkeit von Fleisch, Fisch, Getränkeangebot),
- der Speiseplangestaltung (unter anderem Menüzyklus, Abwechslung bei der Stärkebeilage, Vollkornprodukte, vegetarische Variante),
- der Überprüfung der Essenstemperatur,
- der Essenszeiten und Raumgestaltung,
- des Anrichtens der Speisen,
- des Geschmackes und der Konsistenz,
- der Warmhaltezeiten,
- der Ernährungs- und Konsumbildung sowie
- der Kommunikation der Ausgabekräfte mit den Schülerinnen und Schülern.

#### Instrumente für die Optimierung sind

- der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung,
- der DGE-Speiseplan-Check (20 Verpflegungstage),
- die unangekündigten Verkostungen vor Ort,
- die Beurteilung von Essenstemperatur, Konsistenz, Geschmack, Geruch und Aussehen,
- Feedback- und Beratungsgespräche vor Ort mit Aufsicht, Ausgabekräften und Caterer.

Damit die Angebotsänderung in der Schulverpflegung von allen getragen und akzeptiert werden, ist es von besonderer Bedeutung die Partizipation aller an der Schulverpflegung beteiligten Personen zu fördern.

In diesem Zusammenhang fallen Aufgaben zur Verankerung nachhaltiger Kommunikationsstrukturen an, dazu gehören

- Mensakreise an allen Schulen initiieren,
- regelmäßige Mensakreistreffen organisieren und moderieren,
- Ziele auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung formulieren und schrittweise Umsetzung der Ziele begleiten,
- Arbeit im Mensakreis transparent machen (Protokoll und Versand an alle Beteiligten),
- regelmäßiges Feedback über Speisepläne einholen (zum Beispiel DGE-Speiseplan-Check),
- regelmäßige Gespräche mit dem Schulträger führen,
- Feedback von den Ausgabekräften und den Schülerinnen und Schülern einholen sowie
- Amt des MensaScouts (7. bis 9. Klasse) als Schnittstelle zur Schülerschaft koordinieren.

### Wie viel Zeit steht Ihnen für die Begleitung der Modellschulen zur Verfügung? Wie viele Schulen betreuen Sie und wie oft besuchen Sie eine Schule pro Schuljahr?

Seit 2008 arbeiten Frau Sudhoff-Gresser und ich als selbstständige Honorarkräfte mit jeweils vier Stunden pro Woche im Modellprojekt.

Gestartet sind wir mit fünf ganztägig arbeitenden Schulen unterschiedlicher Schulformen und - größen von 250 bis 1.300 Schülerinnen und Schülern und ihren fünf Caterern. In den letzten zehn Jahren ist unser Projekt auf 25 Schulen mit insgesamt elf Caterern ausgeweitet worden. Zu Beginn haben wir die Schulen wöchentlich besucht, dann vierzehntägig, inzwischen nur noch monatlich und nach Bedarf. Dies ergibt sich aus der steigenden Anzahl an Projektschulen bei gleichbleibender Arbeitskapazität. Um alle Schulen regelmäßig begleiten zu können, müssten zusätzliche Arbeitskapazitäten geschaffen werden. Wir erreichen aber auch diejenigen Schulen, die (noch) nicht im Modellprojekt sind, da diese von Caterern beliefert werden, die den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bereits umsetzen.

### Gibt es Schulen, die irgendwann ohne Sie als Kümmerer weitermachen? Sind diese Schulen dann weiterhin erfolgreich?

Es gibt inzwischen Schulen, die relativ autark weitermachen: zum Beispiel die, die eigenständig Mensakreise einberufen und bei Unzufriedenheit direkt mit dem Caterer oder Schulträger in Kontakt treten. Sie sind aber nur solange erfolgreich, wie die personelle Zusammensetzung des Mensakreises weitestgehend unverändert bleibt. Wechseln die Schulleitung, Verpflegungsbeauftragte oder Caterer, gerät vieles wieder ins Wanken. Unsere langjährige Erfahrung zeigt, dass eine kontinuierliche Begleitung und Kontrolle durch Ökotrophologinnen auch in größeren Abständen für alle wichtig und sinnvoll ist. So bleiben Ziele und Themen in Bezug auf die Schulverpflegung präsent. Wir sind und bleiben daher immer Ansprechperson und Sprachrohr des Schulträgers, sodass ein enger Kontakt zu allen Modellschulen beibehalten wird.

#### Welche Erfolge können gemeinsam mit den Schulen erzielt werden?

Gemeinsam wird mit der Schule ein Mensakreis gegründet und ein/e Verpflegungsbeauftragte/r benannt. Anschließend werden die am Mensakreis beteiligten Personen festgelegt und regelmäßige Mensakreistermine geplant. Gemeinsam werden anschließend Ziele definiert zum Beispiel für die Raumgestaltung der Mensa (Wände, Tischordnung). Zudem werden Mensaregeln aufgestellt, um einen möglichst geringen Lärmpegel zu erreichen oder die Geschirr-Rückgabe zu koordinieren. Eine verlässliche Mensa-Aufsicht (Lehrkräfte) wird von der Schule organisiert. Um ausreichend lange Essenszeiten zu gewährleisten, wird der Unterricht rhythmisiert, sodass in Schichten gegessen werden kann. Weiterhin werden Themenwochen umgesetzt und gemeinsame Essen mit den Lehrkräften zu Beginn des Schuljahres und/oder in der Schulleiterinnen- und Schulleiterstunde organisiert. Darüber hinaus werden MensaScouts aus den Klassen 7-9 ausgebildet. Die Schule nimmt unsere Angebote zur Ernährungsbildung wahr und führt Ernährungsprojekte durch, auch mit dem Ziel, das Teilzertifikat Ernährung & Konsum zu erhalten, das im Rahmen des Programms Schule & Gesundheit vom Hessischen Kultusministerium verliehen wird. Auf diese Weise wird die Mensa als Wohlfühlort und Ort für Ernährungsbildung praktisch erlebbar. Dies fördert die Akzeptanz schulischer Verpflegung und die Zufriedenheit aller Beteiligten.

#### Gibt es feste Kommunikationsstrukturen?

Die wichtigste Kommunikation findet im Mensakreis statt. Hier können alle Beteiligten Ideen, Änderungswünsche oder Unzufriedenheit vorbringen und gemeinsam im Dialog nach Lösungen suchen. Unsere ökotrophologische Expertise ermöglicht es uns, wissenschaftliche Empfehlungen

in die Praxis mit einfließen zu lassen. Darüber hinaus gibt es Feedback-Gespräche mit Caterern über die Speisepläne, die anhand des DGE-Speiseplan-Checks ausgewertet wurden. Auch mit der oder dem Verpflegungsbeauftragten der Schule, den Ausgabekräften und dem Schulträger werden regelmäßige Gespräche geführt. Als Kümmerer und Ökotrophologinnen sind wir die "Kommunikationsbrücke" zwischen Schulträger und Schulgemeinde. Insgesamt entsteht so ein umfassender Informations- und Erfahrungsaustausch mit allen Schulen im Verantwortungsbereich des Schulträgers sowie mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und den Fachberatungen Schule und Gesundheit.

### Wie gestaltet sich die Kommunikation zwischen den Mitgliedern des Mensakreises?

Grundlage der Beratungen und Gespräche im Mensakreis ist der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Beim ersten Treffen wird der Ist-Zustand festgehalten. Alle Beteiligten im Mensakreis werden befragt, wie zufrieden sie mit dem Essensangebot, Bestell-und Bezahlsystem sowie den Essenszeiten sind. Die Ergebnisse der Ist-Stand-Analyse werden daraufhin mit den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung verglichen und Abweichungen diskutiert. Es werden gemeinsame Ziele festgehalten und überlegt, welche Aufgaben in welchem Zeitraum von wem erledigt werden sollen, um eine Anpassung an den DGE-Qualitätsstandard zu erreichen. Sämtliche Ziele werden protokolliert und an die Teilnehmenden verschickt. Bei dem nächsten Mensakreistreffen informieren wir alle Beteiligten über die Ergebnisse des DGE-Speiseplan-Checks (20 Verpflegungstage), unsere Beobachtungen vor Ort und unsere Einschätzung und Bewertung des verkosteten Essens. Caterer, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern berichten über ihre Erfolge und Erfahrungen bei der schrittweisen Umsetzung der Ziele. Alle erreichten und nicht erreichten Ziele werden gemeinsam erörtert und erneut schriftlich zusammengefasst, eventuell mit anderer Ausrichtung. Besonders wichtig ist festzuhalten, welche Ziele bereits erreicht und welche noch nicht realisiert werden konnten. Das Miteinander am Tisch, das gegenseitige Kennenlernen, die unterschiedlichen Sichtweisen und die Darstellung der Probleme jedes Einzelnen schaffen Verständnis für alle Beteiligten und verstärken das Wir-Gefühl. Denn nur gemeinsam können wir die gesetzten Ziele in kleinen Schritten erreichen. Wir als neutrale Moderatorinnen können vermittelnd einwirken; so gestaltet sich die Kommunikation meist problemlos.

## Welchen Mehrwert bietet aus Ihrer Sicht die Begleitung durch eine Ökotrophologin an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde?

Ökotrophologinnen sind vertraut mit Energie- und Nährstoffbedarfen wie auch mit Nährstoffempfehlungen für Kinder und Jugendliche. Wir kennen die Vorteile eines saisonalen und regionalen Lebensmittelangebotes und setzen uns für Nachhaltigkeit ein. Unsere fundierten ernährungswissenschaftlichen Kenntnisse, zum Beispiel in Bezug auf Allergien und Unverträglichkeiten, werden von allen Beteiligten anerkannt und wertgeschätzt. Durch uns steht eine Kommune regelmäßig mit allen Beteiligten in Kontakt, nimmt Veränderungen rechtzeitig wahr und kann gemeinsam mit dem Schulträger gezielt reagieren.

Die fachliche Expertise hilft, wissenschaftliche Empfehlungen in die Praxis zu übersetzen und das mehrdimensionale Feld der Schulverpflegung im Sinne einer Gesundheitsförderung und Teilhabe aller Kinder zu gestalten. Die bundeseinheitlichen wissenschaftlich fundierten Empfehlungen bilden die Basis für gemeinsame Gespräche und eine gute Kommunikation zwischen Schule und Schulträger. Weil wir uns kontinuierlich im Themenfeld Ernährung weiterbilden und uns mit Kolleginnen und Kollegen vernetzen, können wir auch neue Angebote und Ideen für die Ernährungsbildung einbringen.

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen stellen sich dabei?

### Herausforderungen

- Beteiligte verschließen sich gegenüber Veränderungen
- ngagierte Verpflegungsbeauftragte scheiden aus
- (1) durch personelle Veränderungen geht Expertise verloren, wodurch das Engagement für inhaltliche Neuausrichtungen abnimmt und funktionierende Strukturen überdacht werden
- (I) bestehende Konflikte hemmen tolerante und gewaltfreie Kommunikation
- ① Jede Schule ist anders; Problemlösungen funktionieren in allen Schulen daher nur individuell.

### Gelingensbedingungen

- schulindividuelle Beratungen bei einem gleichzeitig für alle einheitlich vorgegebenen Qualitätsrahmen (DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung) ermöglichen
- Ziele dokumentieren und Vereinbarungen und Meilensteine im Sinne eines Change-Managements bei personellem Wechsel transparent machen
- Gesprächsregeln aufstellen und damit eine Kommunikationskultur sichern
- gesicherte und vertrauensvolle Kommunikation zum Schulträger als Verantwortungsbeziehungsweise Entscheidungsträger aufbauen
- oneutrale Moderation im Mensakreis zum Beispiel durch Ökotrophologinnen oder Ökotrophologen gewährleisten
- Erfahrung und Expertise zum Beispiel durch Ökotrophologinnen oder Ökotrophologen einbringen und Hilfe bei der Umsetzung sicherstellen
- Absprachen dokumentieren und Aufgaben gleichmäßig verteilen
- kleinschrittige Maßnahmen und Ziele definieren
- vegelmäßige Treffen initiieren und Ergebnisse evaluieren
- 🕢 Arbeit im Mensakreis transparent machen
- Erfolge über Eltern- und Schülerinnen- und Schülervertretungen sowie Schulkonferenz sichtbar machen
- Schulverpflegung in ein ganzheitliches System der Ernährungsbildung einbetten
- Schülerinnen und Schüler im Mensakreis und in der Mensa beteiligen, vor allem über das Amt der MensaScouts
- alle Beteiligten partizipieren, respektieren und wertschätzten einander