

Pressedienst

Pressemitteilung 015/2020

Täglich frisch

Modellprojekt zur gesunden, nachhaltigen Schulverpflegung

Bildung gilt als ein wichtiger Schlüssel, um die Lebens- und Ernährungsgewohnheiten in positivem Sinne zu beeinflussen. Gemeinsam mit dem Kompetenzzentrum Schulverpflegung an der Universität Vechta, dem DNSV-Fördermitglied „Menü Partner“ und der Schulleitung soll die Verpflegung an der Berliner „Caspar David Friedrich“-Schule in Marzahn-Hellersdorf fit für die Zukunft gemacht werden. Geplant ist ein Modellprojekt zur gesunden, nachhaltigen Schulverpflegung.

Mit dem gemeinsamen Projekt soll beispielhaft entwickelt und umgesetzt werden, wie sich die Ernährungssituation und das -verhalten der Schüler*innen nachhaltig verbessern lässt. Hier stehen zum Beispiel ein entsprechendes Verpflegungsangebot in Verbindung mit einer handlungsorientierten ganzheitlichen Ernährungsbildung im Fokus. In einem ersten Schritt wurde eine Masterarbeit an der Universität Vechta an Marwin Dierßen vergeben, der die aktuelle Situation der Schulverpflegung an der Integrierten Sekundarschule untersuchen wird. „Ernährung im schulischen Kontext ist für mich persönlich ein sehr interessantes Thema, weil es die an sich widersprüchlich wirkenden Komponenten Genuss und Schule vereint“, sagte der Student. „Ich freue mich nun besonders darauf, dass ich die Möglichkeit bekomme, mit dem Deutschen Netzwerk Schulverpflegung, einer an Ernährung interessierten Schule und einem Caterer zusammen dieses Gebiet im Rahmen meiner Masterarbeit an der Universität Vechta näher zu erforschen“. Die wissenschaftliche Betreuung erfolgt durch Prof. Dr. Steffen Wittkowske, Leiter des Kompetenzzentrums Schulverpflegung (KZSV) an der Universität Vechta. Erste Ergebnisse werden auf dem 12. Deutschen Kongress für Schulverpflegung im November 2020 in Berlin präsentiert.

Eine Befragung von Schüler*innen und Eltern soll empirisches Material liefern. „Wir werden die Welt nicht verändern können, aber sie, so sollte es das Ziel sein, ein wenig besser machen und dies ganz im kulinarischen Sinn der Schulverpflegung an der CDF Oberschule mit ihren schon vorhandenen guten Voraussetzungen“, betont der Vorsitzende des DNSV zu dem Projekt. Ziel sei eine optimale Schulverpflegung an der CDF Oberschule umzusetzen, um die Teilnehmerzahlen am Mittagessen wesentlich zu erhöhen und eine Identifikation der Schüler mit „ihrer Mensa“ zu schaffen. Man wolle zeigen, dass mit einer Mischküchenproduktion, täglich frisch vor Ort gekocht, eine optimale Schulverpflegung möglich ist und sie mehr beinhaltet als nur ein warmes Mittagessen.

Infos: www.schulverpflegungev.net und www.dnsv.eu



Foto (DNSV) Marwien Dießen studiert an der Universität Vechta und untersucht in seiner Masterarbeit die aktuelle Situation der Schulverpflegung an der Berliner „Caspar David Friedrich“-Schule.

Vechta, 11. November 2020

Pressekontakt:

Friedrich Schmidt

Universität Vechta

Präsidialbüro, Marketing und Kommunikation

Fon +49 (0) 4441.15 577

Fax +49 (0) 4441.15 523

E-Mail pressestelle@uni-vechta.de