

Öffentliche **Berichtsvorlage**

Vorlagen-Nr.:

V/0742/2013

Auskunft erteilt:

Frau Menke

Ruf:

492-5388

E-Mail:

MenkeChristine@stadt-muenster.de

Datum:

26.09.2013

Betrifft

Zwischenbericht zur Umsetzung des Vorschlags Nr. 443 Gesundheitsförderung in Grundschulen aus dem Bürgerhaushalt 2011

Beratungsfolge

15.10.2013	Ausschuss für Schule und Weiterbildung	Bericht
16.10.2013	Ausschuss für Soziales, Gesundheit und Arbeitsförderung	Bericht
20.11.2013	Ausschuss für Kinder, Jugendliche und Familien	Bericht

Bericht:

1. Ausgangslage

Der Rat der Stadt Münster hat den Vorschlag aus dem Bürgerhaushalt 2011, im Rahmen der Gesundheitsförderung in Grundschulen Unterrichtsprojekte zur gesunden Ernährung weiter zu finanzieren, aufgegriffen. Für die Jahre 2012 und 2013 wurden im Haushalt jeweils 25.000 Euro bereitgestellt und mit einem Sperrvermerk versehen, dessen Aufhebung von der positiven Beschlussfassung über ein vorzulegendes Umsetzungskonzept abhing. Dieses Konzept wurde den zuständigen Fachausschüssen im März 2012 mit der Vorlage V/0064/2012 vorgelegt. Die im Rahmen des Bürgerhaushaltes bereit gestellten Mittel von jeweils 25.000 Euro für die Jahre 2012 und 2013 wurden mit der Vorgabe, dass die Lehrerfortbildung aus Landesmitteln zu finanzieren sei, entsperrt. Der Verwaltung wurde aufgegeben, den Fachausschüssen rechtzeitig zu den Etatberatungen für 2014 eine Evaluation des Projektes vorzulegen.

2. Projektverlauf

2.1 Auswahl der Schulen

Das Angebot sollte primär an Schulen mit hohem Anteil an sozial benachteiligten Kindern durchgeführt werden. Untersuchungen belegen, dass soziale Benachteiligung häufig auch zu gesundheitlicher Benachteiligung führt. Die äußeren Lebensumstände mit niedrigem Einkommen, geringer Bildung, häufig gering qualifizierter Arbeit und dazu kommend oder daraus resultierend oft schwierige familiäre Bedingungen führen zu gesundheitlichen Belastungen, geringeren Bewältigungsressourcen und auch einer schlechteren gesundheitlichen Versorgung. Das Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten hat daher nach den Osterferien 2012 Kontakt zu Grundschulen aufgenommen, an denen vermehrt Kinder mit sozialen Benachteiligungen

unterrichtet werden. Zwei Schulen mit insgesamt 10 Klassen (3. und 4. Klassen) sagten ihre Projektteilnahme zu, jedoch war der Projektbeginn auf Wunsch der Schulen erst nach den Sommerferien 2012 möglich.

Nach den Sommerferien 2012 zog eine Schule ihre Zusage aus organisatorischen Gründen zurück. Das Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten nahm daraufhin Kontakt zu weiteren Grundschulen mit einem höheren Anteil an sozial benachteiligten Kindern auf, doch die meisten Schulen sahen keine Möglichkeit an dem Projekt teilzunehmen. Als Gründe wurden eigene Ernährungsprojekte, Projekte mit anderen Themenschwerpunkten oder anderweitige organisatorische Schwierigkeiten bei der Integration des Projektes in den Schulalltag genannt.

Daraufhin wurde das Projekt allen Grundschulen in Münster angeboten, womit dann die Auslastung des Projektes sichergestellt wurde.

Im Schuljahr 2012/2013 wurde das Projekt an folgenden Schulen umgesetzt:

Eichendorffschule	-	5 Klassen
Dietrich-Bonhoefferschule	-	2 Klassen
Margaretenschule	-	2 Klassen
Johannisschule	-	1 Klasse
Bodelschwingschule	-	1 Klasse
<u>Martin-Luther-Schule-</u>	-	<u>2 Klassen</u>
6 Schulen	-	13 Klassen

In das Projekt wurden 2., 3. und 4. Klassen einbezogen. Da die Zeiträume zu Schuljahresbeginn und –ende nur begrenzt zur Verfügung stehen, reduziert sich die zur Verfügung stehende Zeit eines Schuljahres.

2.2 Inhalte und Maßnahmen

Die von einer Oecotrophologin durchgeführten Theorie- und Praxiseinheiten bilden den Schwerpunkt des Projektes. Nach einer Theorieeinheit mit zwei Unterrichtsstunden folgen fünf Praxiseinheiten mit je vier Unterrichtsstunden, zum Abschluss dann wieder eine Theorieeinheit.

Inhaltlicher Schwerpunkt der Theorie im ersten Jahr war die „aid-Ernährungspyramide“, deren Inhalte zusammen mit den Schülerinnen und Schülern im Klassenverband erarbeitet wurden.

In den Praxiseinheiten erhielten die Kinder zunächst Hygieneanweisungen und dann wurden Arbeitstechniken (Schneiden, Umgang mit Küchenwerkzeug) vermittelt. Danach gab es Informationen zu den jeweils zuzubereitenden Speisen bzw. zu den Lebensmitteln (z.B. Kartoffeln, Getreide). In Kleingruppen haben die Kinder dann verschiedene Gerichte zubereitet, gekocht oder gebacken (z.B. Dips, Pfannkuchen, Kartoffelecken, Gemüsecremesuppe, Snacks, Burger). Die Rezepte konnten sie mit nach Hause nehmen, manche Klassen legten kleine Rezeptbücher an. Organisatorisch wurde mit den Praxiseinheiten direkt morgens in der 1. Schulstunde begonnen, so dass ab 11 Uhr die Küche gereinigt an die Schulverpflegung übergeben werden konnte.

Zum Abschluss folgte wieder eine Theorieeinheit mit Wiederholungen aus den Praxiseinheiten und der „aid-Ernährungspyramide“. Außerdem wurden kleine Experimente (zum Zuckergehalt in Getränken oder zum Fettgehalt von einzelnen Lebensmitteln) durchgeführt. Die Kinder füllten einen Fragebogen aus und erhielten zum Abschluss ihr Koch-Diplom.

Bei den praktischen Einheiten konnten jeweils 2 – 4 Eltern unterstützend mitwirken, was zum einen die Umsetzung erleichterte und andererseits die Eltern für das Thema sensibilisierte. An einer Schule gab es bereits eine Elterngruppe, die sich regelmäßig traf, und die Informationen zum Thema gesundes Essen dankbar angenommen hat. An einer anderen Schule fand ein Elternabend zur Vorstellung des Projektes und seiner Zielsetzung statt.

Aufgrund des höheren Organisationsaufwands in der Anfangsphase konnte die geplante Lehrerfortbildung noch nicht umgesetzt werden. Sie wird nun zu Beginn des 2. Projektjahres in den teilnehmenden Schulen durchgeführt und aus dem Fortbildungsbudget der Schulen finanziert (Landesmittel).

Mit den Fortbildungsveranstaltungen werden auch die Gesundheitstage terminiert, eventuell in Kombination mit Schulfesten. Dort sollen die Schülerinnen und Schüler das Erlernte zeigen können und die Eltern Informationen zum Thema Ernährung und Bewegung erhalten.

2.3 Personelle und finanzielle Ressourcen

Im Vorlauf zum Projektstart hat eine ehemalige Praktikantin des Amtes für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten ihre Bachelorarbeit über dieses Projekt zum Abschluss ihres Oecotrophologiestudiums geschrieben. Im Anschluss wurde sie für die Durchführung des Projektes (0,5 Stelle EG 9) befristet für die Zeit vom 01.09.2012 – 31.07.2014 eingestellt und aus den bereit gestellten Projektmitteln finanziert.

Da die Schulküchen meistens über ausreichende Arbeitsmaterialien verfügen und aus anderen Projekten auch noch Materialien im Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten vorhanden waren, mussten nur geringfügige Anschaffungen getätigt werden. Dazu kommen noch Kochschiffchen für die Kinder, Einmalschürzen (falls in der Schule nicht vorhanden) und die Lebensmittel.

Die angefallenen Kosten konnten aus den bereit gestellten Projektmitteln finanziert werden.

3. Fazit nach einem Jahr

Nach anfänglichen organisatorischen Schwierigkeiten wegen der kurzfristigen Absage einer Schule ist das Projekt gut angelaufen. Sowohl die Theorie- als auch die Praxiseinheiten haben bei Kindern, Lehrkräften und Eltern eine gute Resonanz gefunden.

Die von den Kindern in der letzten Theoriestunde ausgefüllten Fragebögen enthalten durchweg positive Rückmeldungen. Einige Schülerinnen und Schüler haben die Gerichte zu Hause nachgekocht. Sehr wichtig für den Projekterfolg ist das Engagement der Lehrkräfte. Sie haben das Projekt in der Regel gut in ihren Unterricht integriert und das Thema gesunde Ernährung explizit aufgegriffen. Die Eltern fanden die Praxiseinheiten auch für sich selbst oft noch lehrreich. Insofern können die bisher durchgeführten Projektelemente durchaus als erfolgreich bewertet werden.

Kernstück des Projektes sind die praktischen Kocheinheiten. Damit hebt sich das Projekt von vielen anderen Ernährungsprojekten ab, bei denen der Schwerpunkt auf ein gesundes Frühstück mit Brot und Rohkost gelegt wird. Beim selber Kochen ist der Überraschungseffekt größer. Die Kinder machen ganz neue Erfahrungen, die sie mit Stolz erfüllen und ihr Selbstbewusstsein stärken.

Alle Schulen des ersten Projektjahres beteiligen sich auch im neuen Schuljahr an der Fortsetzung des Projektes. Damit werden die ehemals 2. und 3. Klassen weitere Kocherfahrungen mit neuen Rezepten sammeln. Weitere Klassen kommen neu dazu. Durch die Wiederholung soll das

Erlernte gefestigt werden und gleichzeitig soll über eine Befragung festgestellt werden, inwieweit es tatsächlich zu einem Wissenszuwachs bei den Kindern gekommen ist. Nach Ablauf des zweiten Jahres wird noch einmal eine Bilanz über den gesamten Projektzeitraum gezogen. Dann wird sich auch zeigen, ob durch das Projekt an den teilnehmenden Schulen eine nachhaltige, intensivere Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung erfolgt.

Mittel- bis langfristige Wirkungen können zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht abgeschätzt werden. Letztendlich lässt sich die nachhaltige Wirkung erst in 10 – 20 Jahren feststellen, wenn die Kinder erwachsen sind und sich selber versorgen müssen. Aber sie nehmen für ihr weiteres Leben die Erfahrung mit, dass selber kochen nicht schwer ist, dass es gelingen kann und gut schmeckt. Diese Erfahrungen sind besonders wertvoll, wenn sie im Elternhaus nicht vermittelt werden. Dies kommt leider immer häufiger vor, zumal in den Familien auch immer häufiger Fertigprodukte zubereitet werden, die für die geschmackliche Sensibilisierung nicht förderlich sind.

Falls das Projekt über 2014 hinaus weitergeführt werden sollte, sind aus heutiger Sicht nur leichte Anpassungen des Konzeptes erforderlich. Gegebenenfalls ist für manche Schulen ein zeitlich kürzeres Projekt leichter in den Schulablauf zu integrieren. Dabei sollten die Praxiseinheiten allerdings höchstens um eine Einheit gekürzt werden. Die Elternbeteiligung in Form von Unterstützung bei den Praxiseinheiten hat sich bewährt und sollte immer so eingeplant werden. Ein Gesundheitstag lässt sich nur schwer umsetzen, da in Grundschulen ohnehin schon viele andere Feste gefeiert werden und solche Tage terminlich nur schwer einzuplanen sind. Bei einer dauerhaften Umsetzung des Angebotes der Kochpraxis lassen sich solche ergänzenden Angebote aber sicherlich leichter in den Schulablauf einplanen.

In Vertretung

gez.
Thomas Paal
Stadtrat