



Österreichweite Initiative „Unser Schulbuffet“

In acht von zehn österreichischen Schulen gibt es ein Schulbuffet. Das Angebot dort ist daher nicht unwesentlich, insbesondere wenn man bedenkt, dass jedes dritte Schulkind nicht oder kaum etwas zu Hause frühstückt. Bei den Zwischenmahlzeiten werden häufig die größten „Ernährungsfehler“ gemacht, die letztendlich dazu führen, dass man sich insgesamt zu fett, zu salzig und zu süß ernährt.

Die richtige Ernährung ist ein Grundpfeiler der Gesundheit und eine ausgewogene Pausenverpflegung, die schmeckt, ist auch zur Aufrechterhaltung der Lernfreude und Leistungsfähigkeit wichtig. „Ich habe daher bereits im August 2011 eine Leitlinie erarbeiten lassen, die ernährungswissenschaftliche Mindestkriterien für ein gesundheitsförderliches Schulbuffet festlegt“, sagt Gesundheitsminister Alois Stöger. Mit dieser Leitlinie liegen erstmals national akkordierte und präzisierte Empfehlungen für das Speisen- und Getränkeangebot an Schulbuffets vor. „Mit der österreichweiten Initiative ‚Unser Schulbuffet‘ wollen wir der Leitlinie Leben einhauchen, den Buffetbetrieben helfen, ihr Angebot Schritt für Schritt gesünder zu machen und so die Ernährungssituation für eine halbe Million Schülerinnen und Schüler verbessern“, so Gesundheitsminister Stöger. Diese österreichweite Initiative reiht sich als weitere Maßnahme in den Nationalen Aktionsplan Ernährung (NAP.e) ein. Mit dem NAP.e werden seit Anfang 2011 erstmals ernährungspolitische Maßnahmen bundesweit gebündelt, um Fehl-, Über- und Mangelernährung zurückzudrängen sowie eine Trendumkehr der steigenden Übergewichts- und Adipositaszahlen bis 2020 zu erreichen.

Angebot an Buffetbetriebe

Im Rahmen der Initiative ‚Unser Schulbuffet‘, die vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) ausgeht, von der AGES durchgeführt und aus den Vorsorgemitteln der Bundesgesundheitsagentur finanziert wird, werden Buffetbetrieben umfassende Beratung und Unterstützung bei der Gestaltung eines gesundheitsförderlichen Speisen- und Getränkeangebot angeboten. Umstellungsvorschläge sollen für den jeweiligen Betrieb in seiner individuellen Situation passen d.h. praxisnahe, nachhaltig und wirtschaftlich rentabel sein. Die Teilnahme für die Buffetbetriebe ist kostenlos.

Gesundheitsminister Alois Stöger erklärt seine Beweggründe: „*Gesunde Ernährung ist die erste Medizin. Wir müssen daher schon bei den Kindern und Jugendlichen ansetzen*“



und zwar nicht nur mit Bewusstseinsbildung. Mir geht es darum, an den Orten, an denen Kinder und Jugendliche essen, und das sind die Schulbuffets, systematisch Verbesserungen zu erreichen. Es freut mich daher besonders, dass in Oberösterreich schon über 60 Schulbuffets Interesse gezeigt haben.“

Die langfristige Warenkorbgestaltung entsprechend der Leitlinie Schulbuffet verdient besonderen Applaus!

Im Rahmen der Initiative wurde die Rudolf Wagner KG im Bundesgymnasium Steyr nach 1 Jahr erfolgreicher Umsetzung wiederholt mit der Urkunde des Gesundheitsministeriums ausgezeichnet.

„Oft reichen schon kleine Veränderungen im Angebot und bei der Präsentation, um große gesundheitliche Wirkungen zu erzielen“, sagt die mobile Beraterin für Oberösterreich, die Ernährungswissenschaftlerin Heidemarie Peherstorfer, „aber ohne erhobenen Zeigefinger“, das Ziel ist ja, dass die Schülerinnen und Schüler diesen Weg der Veränderung auch mitgehen. Wir beraten Buffetbetreiber/innen, wie sie ihr Angebot für die Kinder und Jugendlichen Schritt für Schritt verbessern können“.

Neben der individuellen Unterstützung vor Ort gibt es auch ein erweiterbares Handbuch mit Rezepten aus der Praxis und für die Praxis und viele hilfreiche Marketingtipps. Als zentrale Kommunikationsplattform wurde die Website www.unerschulbuffet.at eingerichtet.

Pausenverpflegung an österreichischen Schulen

Im Herbst 2011 wurden erstmals repräsentative bundesweite Daten über den Pausenverkauf an österreichischen Schulen erhoben. Von den knapp über 1.800 Schulen ab der 5. Schulstufe – Hauptschulen, Allgemeinbildende Höhere Schulen (AHS) und Berufsbildende Höhere Schulen (BHS) - verfügen 84 Prozent über einen Pausenverkauf – Spitzenreiter sind AHS mit 95 Prozent, gefolgt von BHS mit 90 Prozent und Hauptschulen mit 73 Prozent. Die häufigste Form der Pausenverpflegung ist das „klassische Schulbuffet“, betrieben von schulexternen Pächter/inne/n. „Fliegende Händler/innen“ oder schulintern organisierte Pausenverkäufe spielen eine untergeordnete Rolle.

06.02.2014