

Abschliessender Bericht zum Projekt „schnitz und drunder“ Stand März 2011

1. Das Projekt im Überblick

Die Gesundheitsförderung Baselland und die Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung Ebenrain haben das Projekt «schnitz und drunder» (sch&d) zusammen entwickelt (www.schnitzunddrunder.bl.ch).

Das Ziel ist, dass sich Organisationen wie Kinderkrippen, Tagesheime, Gemeinden mit Mittagstischen, Tagesmütter etc. durch ein gesundes und ausgewogenes Verpflegungsangebot mit saisonalen Nahrungsmitteln aus der Region auszeichnen und dadurch Vorbildfunktion erlangen können.

sch&d ist heute Teil des Programms «aktion gesundes Körpergewicht» und wird vom Kanton BL und von Gesundheitsförderung Schweiz finanziert. sch&d wird seit 2010 in anderen Kantonen multipliziert.

2. Beratungen, Auszeichnungen und Kurse

Vergebene Auszeichnungen

April 2008	Kindertagesstätte Rössli in Hölstein (Überprüfung der Auszeichnung im Juli 2010)
November 2008	Chinderhuus Pumuckel in Pratteln (Überprüfung der Auszeichnung im März 2011)
August 2009	Tagesheim Kakadu in Reinach
November 2009	Gemeinschaftsküche, Schulheim auf der Leiern, Zentrum für Sozialpädagogik Gelterkinden
November 2009	Gruppe Provence, Schulheim auf der Leiern, Zentrum für Sozialpädagogik Gelterkinden
August 2010	Tagesfamilie Frau B. Kramer aus Ormalingen
März 2011	Tagesfamilie Frau N. Brand aus Therwil

Beratungen

Die Beratung der Mittagstische der Primarschule Binningen und Aesch und der Tagesschule Bottmingen führten zu keiner Auszeichnung. In allen drei Gemeinden haben sich die verantwortlichen Personen und Schulleitungen mit grossem Interesse für die Mittagstische eingesetzt. Leider können die Caterings, welche die Mittagstische beliefern, die Kriterien von sch&d nicht verbindlich umsetzen. Auch die Rahmenbedingungen einiger Mittagstische sind noch nicht optimal.

Weiterbildungsangebote

In Zusammenarbeit mit dem Verein Tagesfamilien Nordwestschweiz (VTN) konnten 5 zweitägige Weiterbildungsmodule für Tagesfamilien durchgeführt werden. 4 weitere sind im laufenden Jahr geplant. Die Module dienen der theoretischen und praktischen Schulung und des Erfahrungsaustauschs auf Grund der Kriterien von sch&d.

Insgesamt konnten im 2010 durch die Weiterbildungsmodule des VTN, den Informationsveranstaltungen und den Kursen an der Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung Ebenrain 100 bis 120

Personen angesprochen werden, welche mehrheitlich an Schlüsselstellen im Bildungs- und Sozialbereich tätig sind.

Die Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung Ebenrain in Sissach konnte neue Kursangebote in ihr Weiterbildungsprogramm 2010/2011 aufnehmen:

- Der Kurs „cooles Essen für fitte Kits“ richtete sich an Leitende und Mitarbeitende von Mittagstischen und wurde gut besucht. Es wurden Grundlagen zur ausgewogenen Ernährung für Kinder und Jugendliche in der Theorie und Praxis vermittelt. Ausserdem erfuhren die Teilnehmenden viel über Ess- und Tischkultur und das Projekt „schnitz und drunder“ wurde vorgestellt.
- Mit dem Weiterbildungsangebot „gut und gluschtig“ wurden Mitarbeitende von Kitas und Mittagstischen, die selber kochen, Nannys, Familienfrauen und -männer angesprochen. Sie erfuhren mehr über die Theorie und Praxis der ausgewogenen und genussvollen Ernährung für Kinder und Jugendliche. An der Weiterbildung nahmen neun Personen teil.
- Die Erfahrungen in den Kursen zeigen wo die Bedürfnisse und Interessen sind. Die Thematik der Menuplanung und der Zubereitung von einfachen Mahlzeiten wurde aufgearbeitet und wurde ebenfalls als neues Angebot im Kursprogramm aufgenommen. Die überdurchschnittlich hohe Anzahl der eingegangenen Anmeldungen auf die beiden Angebote "Weniger ist mehr - auch in der Küche" und "Menuplanung im Alltag - leicht gemacht" lässt auf grosses Interesse schliessen.

3. Diverses

Rezeptbuch

Im April 2010 wurde die überarbeitete Version des Rezeptbuchs, zusammengestellt von Maya Mohler, für den internen Gebrauch im Projekt von sch&d fertig gestellt.

Begleitgruppe

Die Mitglieder der Begleitgruppe trafen sich halbjährlich zu einer Austauschsitzung. Die Begleitgruppe bestand aus Fachleuten, welche die Projektgruppe in der Entstehungs- und Entwicklungsphase des Projektes sch&d begleitete.

Mitglieder der Begleitgruppe waren: Gabriele Marty / Psychologin / Gesundheitsförderung BL, Esther Kilchmann / Fachstelle Sonderschulung, Jugend- und Behindertenhilfe BL, Monique Perrin / Verband Tagesfamilien Nordwestschweiz VTN, Rolf Behret / Leiter des Tagesheims Unterwart in Muttenz und Andreas Bächlin / Arzt, Spezialist für übergewichtige Kinder. Die Begleitgruppe wurde Mitte April 2010 aufgelöst.

Film zu „schnitz und drunder“

Im Mai 2010 wurde mit Unterstützung der Gesundheitsförderung Schweiz ein Kurzfilm über sch&d herausgebracht. Das mit sch&d ausgezeichnete Tagesheim Kakadu in Reinach ermöglichte es, diesen Film zu drehen. Das Ziel des Films ist, der Bevölkerung einen Einblick in die Alltagspraxis des Projekts sch&d zu ermöglichen. Der Film ist zu sehen unter www.schnitzunddrunder.bl.ch.

Zusammenarbeit mit Gsünder Basel

Christine Tschudin, die Leiterin der Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung Ebenrain stellte im Juni 2010 das Projekt sch&d an der Eröffnung von „aktiv im Sommer“ im Jöhrinpark in Pratteln vor.

Handbuch: „Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen“

Eine Zweitaufage des im Jahr 2009 überarbeiteten Handbuchs „Grundlagen und Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen“ konnte im August 2010 gedruckt werden.

Empfehlung zu Ernährung und Bewegung

Im September 2010 hat die Schulgesundheitskommission Baselland ein Merkblatt mit dem Titel "Empfehlungen zu Ernährung und Bewegung für Schulen" herausgegeben.

Eine ausführliche Broschüre als Anhang zu den Empfehlungen wird in Aussicht gestellt.

Multiplizierung des Projektes sch&d in andere Kantone

Nach einer Umfrage im Kanton Luzern wurde klar, dass um eine gesunde und ausgewogene Ernährung sicher zustellen, Hilfestellungen wie beispielsweise sch&d benötigt werden. Nach Absprache mit dem Kanton Baselland wird der Kanton Luzern sch&d analog umsetzen.

Weitere Abklärungen werden im Kanton Thurgau und Zug geprüft.

Kantone, welche sch&d übernehmen und umsetzen wollen, sind verpflichtet, in all ihren kantonseigenen veröffentlichten Unterlagen zu vermerken, dass sch&d im Kanton Baselland entwickelt wurde.

4. Weiterführung von „schnitz und drunder“

Die Weiterführung von sch&d ist wie folgt geplant:

- Das befristete Arbeitsverhältnis mit Colette Grawe wurde per Oktober 2010 aufgelöst. Sie war im Auftrag an Gsünder Basel Projektleiterin von „schnitz und drunder“.
- Bis zur Überführung von sch&d an Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung am landw. Zentrum Ebenrain in Sissach hat Karin Grütter sowohl die strategische als auch die operative Projektleitung von sch&d.
- Bis zum Zeitpunkt der Überführung von sch&d an die Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung am landw. Zentrum Ebenrain in Sissach bleibt die Projektgruppe mit folgenden Vertretungen bestehen:

Projektgruppe

Irene Renz (IR), Leitung Gesundheitsförderung BL

Karin Grütter (KG), Projektleitung, 'aktion gesundes körperegewicht'

Christine Tschudin (CT), Leitung Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung, LZE

Maya Mohler (MM), Fachlehrperson Ernährung, LZE, Umsetzung und Beratung von sch&d

5. Allgemeines zur Projektumsetzung und Entwicklung im 2010

Die Beratungen der KITAS und Tagesfamilien, sowie alle Weiterbildungsangebote konnten gemäss dem ursprünglichen Projektziel gut umgesetzt werden. Mitarbeiter/innen in KITAS und die Tagesfamilien empfinden sch&d als bedeutungsvolle Planungshilfe. Es biete eine wertvolle Grundlage, um die Zielsetzungen gegenüber Eltern, Kindern und Mitarbeiter/innen klar zu kommunizieren.

Für die weiteren Beratungen von sch&d wird ein Vereinbarungsraster in Aussicht gestellt. Institutionen, welche sich für sch&d interessieren und zu einer Auszeichnung kommen möchten, verpflichten sich damit, sich für eine seriöse Analyse der Menupläne einzusetzen und die Entscheidungshilfen in Eigenverantwortung anzuwenden. Es muss eine zeitliche Begrenzung der Beratung inkl. den anfallenden Kosten festgelegt werden.

Da die Organisation der Mittagstische wesentlich komplexer ist, müssen die Beratungen als Prozessbegleitung angesehen werden. Kein Mittagstisch konnte eine Auszeichnung erlangen. Die Grundhaltung der Betreuungspersonen ist ausschlaggebend für das Gelingen der Mittagstische und speziell der Umsetzung von sch&d. Das Anforderungsprofil für Leitungs- und Betreuungspersonen eines Mittagstisches sollte von der Anstellungsbehörde genau definiert werden. Nebst ernährungsbedingter Fachkompetenz sind auch Erziehungsaufgaben und pädagogisches Geschick wichtige Faktoren. Sowohl die Mittagstischleitung als auch die Betreuungspersonen sollten die Möglichkeit haben, sich im Bereich Führung, Kommunikation und Pädagogik weiterzubilden, um diese anspruchsvolle Tätigkeit professionell ausüben zu können. Zur Entwicklung eines Mittagstisches sind Überlegungen zum allgemeinen Wohlbefinden der Kinder, zur Qualität des Essens, zu den Infrastrukturen und letztlich zu den erforderlichen personellen Ressourcen unumgänglich.

6. Projektabschluss und Überführung

- Das Projekt sch&d wird im Rahmen vom Programm 'aktion gesundes körpergewicht' per Ende April 2011 abgeschlossen.
- Das Beratungsangebot von sch&d wird an die Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung am landw. Zentrum Ebenrain in Sissach überführt und wird sich, wie dies in der ursprünglichen Projektidee vorgesehen war, nur an KITAS und Tagesfamilien richten.
- Das bedeutet, dass die Finanzen im Rahmen vom Budget des Landw. Zentrum Ebenrain (LZE) integriert sind. Die Überführung des Projekts ans LZE bedeutet auch, dass es ein Produkt des Hauses wird, und nicht mehr einfach von anderen Kantonen übernommen, beziehungsweise zum Transfer vom LZE abgeholt werden kann.
- Die Botschaft von sch&d ist mehr als nur eine Menuplanung. Es erfordert die Aus-einandersetzung mit ökologischen, ökonomischen, sozialverträglichen und erzieherischen Überlegungen und deren Nachhaltigkeit. Das Ziel von sch&d beabsichtigt also weit mehr als nur den täglichen Nahrungsbedarf möglichst gesund und ausgewogen abzudecken. Kindern und Jugendlichen sollen Zusammenhänge aufgezeigt werden. Gemeinsam Essen ist immer auch verbunden mit Gemeinschaftserlebnis, Gesprächen, Kultur, Brauchtum, Ritualen rund ums Essen und Feste feiern. Es sollen Möglichkeiten geschaffen werden, damit die Kinder eine Beziehung zu den Nahrungsmitteln bekommen und die Jahreszeiten wahrnehmen. Das Konzept sch&d kann dem zu Folge nicht eins zu eins in einem anderen Kanton umgesetzt werden. Jeder Kanton muss die eigene, passende Umsetzung finden.
Alle Informationen zu sch&d, welche auf der Webseite veröffentlicht sind, stehen jedoch anderen Kantonen zur Verfügung.
- Die Kommunikationsmittel (Flyer, Grundlagen, Internetauftritt usw.) werden von der Gefö per 1. Mai an das LZE abgegeben. Die agk-Webseite wird mit der sch&d-Webseite des LZE verlinkt.
- **Speziell der Bereich Mittagstische:** Das Beratungsangebot von sch&d auch für die Mittagstische an Schulen anzubieten, hat sich nicht bewährt. Die Kriterien von sch&d sind bei den Mittagstischen schwierig umzusetzen, da die Organisation sehr komplex ist und verschiedene Faktoren wie Infrastrukturen, Betreuungspersonal, Belieferung (Caterer), Schulleitung, Gemeindebehörden usw. dabei eine wesentliche Rolle spielen.
Für die Anbieter von Mittagstischen, welche sich für sch&d interessierten, war Aufwand und Umfang der Beratungen zu hoch und es kam bis zum jetzigen Zeitpunkt bei keinem Mittagstisch zu einer Auszeichnung.
Das Ziel einer ausgewogenen und gesunden Ernährung auch bei Mittagstischen zu erreichen, wird zukünftig losgelöst von sch&d separat angegangen. Die Gesundheitsförderung BL wird neue Möglichkeiten prüfen.
- Auf der Basis der Vernetzung ist der Kontakt zwischen der Gesundheitsförderung BL und der Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung äusserst wichtig. Austausch und Standortbestimmungen werden auch zukünftig regelmässig stattfinden.