



schnitz und drunder

Verpflegung mit Qualität
für Kinder und Jugendliche

fi.lu.ch
fit in Luzern

Zwischenbericht

«schnitz und drunder» – Ein Teilprojekt
des Luzerner Aktionsprogramms
«Gesundes Körpergewicht»

(5. Juli 2011)



Gesundheits- und Sozialdepartement

Dienststelle Gesundheit
Gesundheitsförderung
Meyerstrasse 20, Postfach 3439
6002 Luzern
www.gesundheit.lu.ch

Stand, 5. Juli 2011

Autorin: Beatrix Arnold, mit Unterstützung von Sarah Menegale
Titelbild: Fabienne Arnet

«schnitz und drunder» – Ein Teilprojekt des Luzerner Aktionsprogramms «Gesundes Körpergewicht» (fi.lu.ch)

Trägerschaft:



Gesundheits- und Sozialdepartement
Dienststelle Gesundheit
Gesundheitsförderung

Projektpartner:



Berufsbildungszentrum
Natur und Ernährung

In Zusammenarbeit mit:



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	3
1 Einleitung	4
2 Projektumsetzung	5
2.1 Situationsanalyse	5
2.2 Beratung	6
2.3 Weiterbildung	8
2.4 Zusatzangebote	9
3 Weiteres Vorgehen.....	10
3.1 Gesamtbeurteilung des Projektes.....	10
3.2 Nächste Schritte.....	11
Anhang.....	13
A I Massnahmen von Gesundheitsförderung Schweiz für das Projekt «schnitz und drunder»	13
A II Skizze Multiplikation «schnitz und drunder».....	14
A III Hauptarbeiten der Projektleitung.....	14
A IV Massnahmenplan 2011/2012	15
A V Kriterien zur Erhaltung der Auszeichnung für Ganztages-Verpflegungsangebote.....	16
A VI Kriterien zur Erhaltung der Auszeichnung für Mittags-Verpflegungsangebote	18

1 Einleitung

Das Projekt «schnitz und drunder» ist ein Teilprojekt im Rahmen des Luzerner Aktionsprogramms «Gesundes Körpergewicht», das von der Dienststelle Gesundheit, Gesundheitsförderung, geleitet wird. Es will mit einem Beratungs- und Weiterbildungsangebot die Verpflegungssituation in Organisationen bzw. Betrieben mit einem Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche (z.B. Mittagstische, Mensen, Kindertagesstätten, Kinder- und Jugendheime, Tagesfamilien) optimieren.

«schnitz und drunder» wurde ursprünglich von der Gesundheitsförderung Baselland und der Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung Ebenrain entwickelt. Im Auftrag des Luzerner Aktionsprogramms «Gesundes Körpergewicht» wird nun dieses Projekt durch das Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Schüpfheim angepasst und im Kanton Luzern umgesetzt.

Um ein optimales Beratungs- und Weiterbildungsangebot aufzubauen, ist es wichtig, zu Beginn den Bedarf und die Bedürfnisse von den Verpflegungsorganisationen zu erheben. Vor diesem Hintergrund wurde im April und Mai 2010 eine Situationsanalyse bei verschiedensten Organisationen mit einem Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche durchgeführt. Basierend auf den Resultaten dieser Analyse und den Erfahrungen aus Baselland ist das Luzerner Beratungs- und Weiterbildungskonzept entstanden. Inhaltlich bilden die Ernährungsempfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung und die Schweizerischen Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie das Fundament von «schnitz und drunder».

Ziel dieses Zwischenberichtes ist es, die Leistungen und Wirkungen des Projekts zu bewerten. Zudem soll er Entscheidungsgrundlagen für die Weiterentwicklung von «schnitz und drunder» bereitstellen. Der Zwischenbericht soll auch Elemente liefern, die die angestrebte Überführung in die Regelstrukturen im Anschluss an die Projektphase ermöglichen.

Zusätzlich zu diesem Zwischenbericht stellen die Tätigkeitsberichte der Projektleitung ein Controllinginstrument im Sinne einer Meilensteinüberprüfung dar. Insbesondere sollen anhand dieser Ergebnisse Plan und Budget des Folgejahres entworfen und allfällige Kurskorrekturen vorgenommen werden.

Der Bericht ist wie folgt aufgebaut:

- Im ersten Teil (Projektumsetzung) werden die bisherigen Arbeiten beschrieben und die anstehenden Schritte aufgelistet.
- Im zweiten Teil (Weiteres Vorgehen) wird das Projekt beurteilt und die nötigen Anpassungen für die zweite Phase aufgeführt.

2 Projektumsetzung

Der erste Schritt im Projekt war die Erstellung eines Beratungs- und Weiterbildungskonzeptes mit Hilfe der Erfahrungen vom Kanton Baselland. Das Konzept diente als Basis für die Situationsanalyse bei den Verpflegungsorganisationen. Mit Hilfe der Resultate der Situationsanalyse konnte das Beratungsangebot für den Kanton Luzern erstellt und umgesetzt werden. Die Weiterbildungsangebote wurden ergänzend dazu entwickelt und umgesetzt.

2.1 Situationsanalyse

Um die aktuelle Verpflegungssituation sowie den Beratungs- und Weiterbildungsbedarf zu erheben, wurde bei verschiedensten Organisationen mit einem Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche im Kanton Luzern eine schriftliche Befragung durchgeführt. Total wurden 397 Fragebogen versandt. Bei Mittagstischen, Mensen, Kindertagesstätten, Tagesschulen und Heimen lag die Rücklaufquote bei 55.2%, bei den Tagesfamilien bei 32.2%. Aus den Antworten der Tagesfamilien (TF) musste festgestellt werden, dass gewisse Fragen für diese Art von Verpflegungsstruktur zu wenig gut angepasst waren. Einige der Fragen konnten somit durch diese Befragungsgruppe nicht adäquat beantwortet werden. Im Folgenden werden die Haupteckensteine aus der Situationsanalyse zusammengefasst¹:

Aktuelle Verpflegungssituation

- In den meisten Betrieben werden die Hauptmahlzeiten vor Ort durch betriebseigenes Personal produziert (80%). Wenn die Betriebe die Mahlzeiten extern zubereiten lassen, wird dabei am häufigsten das Verpflegungssystem «Warmverpflegung» angewendet.
- Am häufigsten werden Mittagessen ausgegeben, gefolgt von Zwischenmahlzeiten. Abendessen und Frühstück werden in den Betreuungsstätten deutlich weniger ausgegeben.
- Die Verpflegungsorganisationen, die an der Befragung teilgenommen haben, verpflegen am häufigsten Kinder und Jugendliche aus den Alterskategorien «15 bis 20 Jahre», gefolgt von der Kategorie «13 bis 15 Jahre».

Wissen und Weiterbildung

- Die Ergebnisse zeigen auf, dass Unterstützung und Beratung bei der Planung und Zubereitung von ausgewogenen, regionalen und saisonalen Mahlzeiten von den Organisationen **gewünscht wird** (sowohl bei den TF als auch den restlichen Betrieben in ca. 50% der Fälle).
- Die gewünschten Weiterbildungsthemen weisen auf Schwierigkeiten bei der Zubereitung von Verpflegungsangeboten hin. Dies ermöglicht ein lösungsorientiertes Angehen von Problemen im Verpflegungsbereich. Die gewünschten Weiterbildungsthemen sind breit gefächert.
- Gut ein Drittel der Betriebe (ohne TF) würde ein Coachingangebot zum Projektthema in Kleingruppen nutzen. Bei den TF sind es knapp ein Viertel.
- Durchschnittlich würde am häufigsten ein oder zwei Tage pro Jahr in Weiterbildung investiert werden. Häufig ist dafür aber kein Budget definiert. Wenn ein Budget definiert ist, dann am häufigsten bis 200.- CHF im Jahr für Weiterbildungen und bis 300.- CHF für Beratungen (Angaben nur durch Betriebe ohne TF)

¹ Die detaillierten Resultate der Umfrage sind in einem separaten Bericht zusammengefasst und unter www.fi.lu.ch > «schnitz und drunder» abrufbar.

- Ein guter Viertel der TF geben an, dass ihnen Schwierigkeiten bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten bekannt sind. Bei den restlichen Betrieben sind es knapp ein Drittel.
- Knapp ein Drittel der TF gibt an, Kenntnisse über bestehende Angebote, Richtlinien oder Reglemente zu besitzen. Bei den restlichen Betrieben sind es gut die Hälfte.
- In den TF besitzen die meisten Personen, welche für das Verpflegungsangebot verantwortlich sind, keine spezifische Ausbildung. In den restlichen Betrieben ist die häufigste Ausbildung Koch, gefolgt von der Fachfrau/-mann Hauswirtschaft.

Bedürfnisse der Zielgruppen

- Der eingeschätzte Bedarf nach einem gesunden Verpflegungsangebot bei Organisationen mit Verpflegungsangeboten für Kinder- und Jugendlichen wird als hoch oder mittel eingeschätzt.
- Das Bedürfnis der Kinder und Jugendlichen sowie deren Eltern nach einem gesunden Verpflegungsangebot wird als hoch eingeschätzt.

Verpflegungsangebote zertifizieren

- Die Hälfte der Betriebe (ohne TF) befürworten eine Zertifizierung. Mehr als die Hälfte würde ein Angebot zur Bewertung des bestehenden Verpflegungsangebots in Anspruch nehmen.
Bei den TF sind knapp ein Drittel für eine Zertifizierung. Gleich viele würden eine Bewertung in Anspruch nehmen.

Aufbauend auf den Resultaten der durchgeführten Situationsanalyse wurde ein Beratungs- und Weiterbildungsangebot für Organisationen, welche Kinder und Jugendliche verpflegen, erarbeitet und umgesetzt.

2.2 Beratung

Insgesamt wurden 27 Kantonsschulen, Gymnasien, Heilpädagogische Schulen und Kinder- und Jugendheime sowie 169 Schulleitungen von Volksschulen angeschrieben. Bis Ende Dezember 2010 haben sich 5 Betriebe für das Angebot gemeldet (geplant waren 10 Betriebe).

Tab. 1: Betriebe mit Beratung (1. Phase «schnitz und drunder»)

Angemeldete Betriebe und Gemeinde	Anzahl zu verpflegende Kinder und/ oder Jugendliche
Additive Tagesschule Hochdorf	40 - 50
Additive Tagesschule St. Karli Luzern	30
Heilpädagogische Schule Willisau	50
Kantonsschule Willisau	600- 700
Heilpädagogische Schule Emmen	50

Im Rahmen der Beratungen wurden die fünf Betriebe auf dem Weg zu einer ausgewogenen Verpflegung begleitet. Die Projektleitung von «schnitz und drunder» und eine Ernährungsberaterin² haben das bisherige Angebot der fünf Betriebe analysiert und einfache, machbare Verbesserungsvorschläge ausgearbeitet. Dabei wurden auch innerbetriebliche Inhalte wie Infrastruktur, Budget und Personalressourcen berücksichtigt.

Bis Herbst 2011 sollten voraussichtlich alle fünf Betriebe die Kriterien erfüllt haben und ausgezeichnet werden. Diese kantonale Auszeichnung gilt als Qualitätsausweis. Dadurch erhal-

² Die Ernährungsberaterin wurde beigezogen, um die Beurteilung breiter abzustützen.

ten die Betriebe Vorbildfunktion und können sich von anderen Betrieben hervorheben. So erfahren die Eltern, dass die Institution mit gutem Beispiel vorangeht. Ohne erneute Prüfung verfällt die Auszeichnung nach zwei Jahren. Damit wird erreicht, dass die Projektziele nachhaltig und langfristig weiterverfolgt werden.

Für die Beratung wurden folgende Unterlagen³ erarbeitet (in Anlehnung an die Unterlagen aus dem Kanton Baselland):

- Kriterienliste für die Beurteilung des Verpflegungsangebotes
- Richtlinien zur Menügestaltung für Grossbetriebe
- Bezugsquellen und Lieferanten von Nahrungsmitteln für den Betrieb
- Raster Menüplanung über 8 und 14 Wochen
- Modellmenüplanung
- Checkliste zur Menüplanung

Nach einem ersten telefonischen Kontakt wurden die fünf Betriebe schriftlich aufgefordert, bis Ende Januar 2011 vier umgesetzte und detaillierte Wochenmenüpläne (Getränke, Gemüsesorten, Fleischarten, Beilage etc.) und ein ausgefülltes Formular zu den Bezugsquellen und Lieferanten von Nahrungsmitteln an die Projektleitung zurück zu senden. Mit diesem Schreiben wurde den Betrieben auch ein ausgefülltes Beispiel von Menüplänen beigelegt.

Jeder Betrieb hat die vier detaillierten Wochenmenüpläne an die Projektleitung gesendet. Zusammen mit der Ernährungsberaterin hat die Projektleitung die Menüpläne analysiert und die Rückmeldungen schriftlich festgehalten. Bei allen Betrieben musste die Projektleitung Einzelheiten zu den Menüplänen in mehreren Telefonaten klären, damit eine erste Beurteilung möglich war. Im ersten Durchgang erfüllte kein Betrieb die Beurteilungskriterien so, dass eine Auszeichnung direkt möglich gewesen wäre.

Anschliessend fanden erste Beratungsgespräche mit den verantwortlichen Personen des Betriebs vor Ort statt. Dabei wurden die analysierten Menüpläne und die Optimierungsmöglichkeiten mit Hilfe der Kriterien besprochen und Ziele vereinbart. Nach der Besprechung hat die Projektleitung den Betrieben verschiedene Unterlagen und Informationshinweise abgegeben, um die Optimierungsmöglichkeiten gut angehen zu können.

Die Betriebe hatten Schwierigkeiten folgende Kriterien zu erfüllen:

- *Das Menü enthält eine Eiweissbeilage, welche*
 - **maximal** 4x pro Woche Fleisch ist – davon **maximal** 1x Wurstwaren.
 - **möglichst** 1x pro Woche Fisch ist.
 - **maximal** 2x pro Woche aus Eier ist.
 - **möglichst mindestens** 1x pro Woche aus Milchprodukten ist.
- *Das Menü enthält eine Stärkebeilage, teilweise in **nicht raffiniert**er Form.*
- *Die Öl- und Fettauswahl **wird sinnvoll getroffen** und die Menge für die Zubereitung ist angemessen.*
- ***Saisonale** und regionale Nahrungsmittel werden bevorzugt.*
- *Der Menüplan zeichnet sich durch **Fantasie und Abwechslung** der Gerichte innerhalb der 4- Wochen aus.*

³ Die Unterlagen sind bei der Projektleitung erhältlich.

Zurzeit stehen die Betriebe, die sich für die Beratung angemeldet haben, kurz vor ihrer Auszeichnung. Wenn sie die Kriterien erfüllen, sind folgende Schritte geplant:

- Schlussberatung mit einer Gesamtauswertung: Gespräch über die Erreichung der Kriterien von «schnitz und drunder» mit der Projektleiterin (Protokoll) und einer Ernährungsberaterin (Gesprächsleitung)
- Auszeichnung der Institution: Feierliche Übergabe der Auszeichnung durch die Projektleitung und die Ernährungsberaterin. Evtl. umrahmt mit einem gesunden Apéro, mit Abgabe eines Gemüse- oder Früchtekorbes an die Institution.
Bei der ersten Auszeichnung wird auch die Programmleitung des Luzerner Aktionsprogramms «Gesundes Körpergewicht» teilnehmen und die Medien werden eingeladen. Eine Teilnahme vom Regierungsrat G. Graf ist auch vorgesehen.

2.3 Weiterbildung

Durch die Erstellung, Bewerbung und Durchführung bedarfs- und zielgruppengerechter Kurse wurde ein wesentlicher Beitrag zur Zielerreichung von «schnitz und drunder» geleistet. Die Kurse haben unter anderem die Inhalte aufgegriffen, welche von den Verpflegungsorganisationen für Kinder und Jugendliche im Kanton Luzern in der Situationsanalyse von Mai 2010 gewünscht wurden. Innerhalb dieser Veranstaltungen wurden Themen aufgegriffen, die in der Planung und Zubereitung von Mahlzeiten häufig Schwierigkeiten bereiten z.B. Menüideen, ausgewogene Menüplanung über mehrere Wochen, gesund und günstig kochen.

Heute wird bereits eine breite Palette von Kursen für Organisationen mit einem Verpflegungsangebot ausgeschrieben. Neben eigenen Kursen der Projektleitung umfasste deshalb die Weiterbildungsbroschüre einige dieser bestehenden Angebote. Somit konnten Synergien genutzt und Ressourcen geschont werden. Das detaillierte Weiterbildungsangebot wurde in einer separaten Broschüre zusammengefasst⁴. Zudem wurden die einzelnen Institutionen per E-Mail darauf aufmerksam gemacht. Drei Viertel der in der Broschüre beworbenen Kurse konnten laut Angaben der Organisatoren durchgeführt werden.

Die Kurse konnten unabhängig voneinander gewählt und gebucht werden. Vereine, Verbände, Netzwerke und Institutionen im Verpflegungsbereich konnten einzelne Kurse als Holkurs über die Projektleitung von «schnitz und drunder» oder via Anbieter direkt buchen. Das Angebot der Holkurse wurde noch nicht benutzt.

Die zwei folgende Abschnitte geben einen Einblick in die zwei Weiterbildungsangebote, die von der Projektleitung «schnitz und drunder» durchgeführt wurden.

Workshop «Gluschtig, gesund und günstig kochen» für Mittagstische der Volksschule

25. September 2010, mit 42 Teilnehmenden⁵

Ein Element der schul- und familienergänzenden Tagesstrukturen, die in einigen Gemeinden des Kantons Luzern bereits umgesetzt sind, ist der betreute Mittagstisch. Die meisten Gemeinden beginnen beim Aufbau der Tagesstrukturen mit diesem Element. Um dessen Implementierung zu unterstützen, wurde in Zusammenarbeit mit «schnitz und drunder» das Workshop «Gluschtig, gesund und günstig kochen» durchgeführt.

Die Ziele der Veranstaltung waren die Sensibilisierung und konkrete Hilfen für die Ausgestaltung des Betreuungselements «Mittagstisch».

Durch das Einführungsreferat «Mittagstisch – ein wertvoller Lernort für Essen und Trinken» sowie die drei Workshops mit den Aspekten Kochen/Essen/Trinken – Bewegen – Ausruhen wurden mit den Teilnehmenden wichtige inhaltliche Fragen aufgenommen und geklärt.

⁴ Die Broschüre ist unter www.fi.lu.ch unter «schnitz und drunder» aufgeschaltet.

⁵ Auszug aus dem Rückblick von Frau Josy Jurt (Dienststelle Volksschulbildung).

Ein feines Buffet, vorbereitet und präsentiert von den Teilnehmenden aus dem Workshop «Gluschtig, gesund und günstig kochen» rundete die Veranstaltung ab.

Die Einführung der schul- und familienergänzenden Tagesstrukturen beschäftigt zurzeit alle Schulen. Sowohl die Schulleitungen, die Lehrpersonen und vor allem die Betreuenden in der Praxis sind betroffen. Da die meisten Schulen als erstes Angebot den Mittagstisch umsetzen, war die Veranstaltung dazu richtig. Dies zeigte sich am grossen Interesse an der ausgeschriebenen Veranstaltung sowie am rege genutzten kollegialen Austausch.

Kurs «Gluschtig, gesund und günstig kochen»

12. April 2011, mit 13 Teilnehmenden

Der Kurs verfolgte die Ziele einen abwechslungsreichen Menüplan nach den Kriterien der Nahrungsmittelpyramide, „günstig“ und „gluschtig“ für Kinder und Jugendliche zu erstellen und zu zubereiten. In diesem Kurs erhielten und tauschten die KursteilnehmerInnen erprobte und feine Rezepte untereinander aus. Sie haben Tipps für eine ausgewogene Menüplanung und schonende Zubereitung erhalten. Als Höhepunkt wurden in der Küche einige Rezepte zubereitet und die feinen Köstlichkeiten“ degustiert. Insgesamt nahmen 13 Personen aus Institutionen wie Kinderkrippen, Kindertagesstätten, Mittagstischen und Kinderheimen an diesem Kurs teil.

2.4 Zusatzangebote

Um eine nachhaltige Zielerreichung von «schnitz und drunder» zusätzlich zur Beratung und Weiterbildung zu erreichen, wurden Zusatzangebote geplant:

- Gruppencoachings für Betriebe
- Durchführung von Informationsveranstaltungen über das Projekt «schnitz und drunder»
- Rezeptsammlung/Menübörse für Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen

Das Projekt «schnitz und drunder» im Kanton Baselland hat eine Rezeptbroschüre erstellt, welche Rezepte enthält, die den Kriterien des Projektes entsprechen. Das Ziel ist es, gemeinsam dieses Werk zu ergänzen und weiter zu entwickeln. Dieses Ziel wurde noch nicht angegangen. Zurzeit laufen Gespräche auf nationaler Ebene, ob Radix diese Aufgabe übernehmen soll.

Informationsveranstaltungen zum Projekt und Gruppencoachings wurden nicht nachgefragt. Die Projektleitung möchte zuerst die Auszeichnung der ersten Betriebe abschliessen. Danach soll aufgrund der Erfahrungen gezielt bei den verschiedenen Gruppen mit Veranstaltungen und Flyers informiert werden.

Die Erstellung von Flyers und Musterbriefen für Betriebe zur Elterninformation über die Teilnahme an «schnitz und drunder» ist in Erarbeitung. Ziel ist es, die bereits erstellten Flyers des Kantons Baselland mit Anpassungen für den Kanton Luzern zu übernehmen. Dafür müssen aber die Verantwortlichen des Projektes im Kanton Baselland Abklärungen vornehmen. Ziel ist es, dass gerade alle Kantone, welche dieses Projekt umsetzen, diese Vorlagen verwenden können. Dieses Vorgehen ist mit der Quinta Schneiter, Gesundheitsförderung Schweiz abgesprochen und wird so unterstützt. Bis jetzt konnten bei der Projektleitung direkt oder über die Homepage www.fi.lu.ch Informationen geholt werden.

3 Weiteres Vorgehen

3.1 Gesamtbeurteilung des Projektes

Die Beratungen bei den Verpflegungsorganisationen haben gezeigt, dass der Bedarf an Beratung und an Beurteilung der Verpflegung vorhanden ist. Einerseits ist die Beurteilung für die Betriebe eine Bestätigung, dass sie auf dem richtigen Weg sind. Andererseits zeigt es Optimierungspunkte auf, welche bisher vom Betrieb selber nicht erkannt wurden. Kein Betrieb hat im ersten Durchgang gleich die Auszeichnung erhalten.

Das Angebot von «schnitt und drunder» muss mehr Bekanntheit gewinnen. Dies kann durch die ausgezeichneten Betriebe erfolgen, die als Multiplikatoren wirken werden. Weiter muss zusätzlich Medienarbeit und Informationsveranstaltungen durchgeführt werden.

In der nachfolgenden Tabelle sind die Stärken und Schwächen des Projektes aufgeführt:

Tab. 2: Stärken und Schwächen von «schnitt und drunder»

Stärken	Schwächen
<ul style="list-style-type: none"> - Mit der Situationsanalyse konnte aufgezeigt werden, dass der Bedarf für die Zielsetzung dieses Projektes gegeben ist - Aus Sicht der Beratung lässt sich erkennen, dass einige Betriebe zugunsten einer ausgewogenen Ernährung von Kindern und Jugendlichen und der Herkunft von Lebensmitteln bereits heute vorbildlich und mit viel Engagement handeln. - Dank der engen Zusammenarbeit mit der Dienststelle Volksschulbildung konnte direkt zu den Ansprechgruppen der Mittagstische an Volksschulen gelangt werden. - Der Austausch unter den Projektleitungen der verschiedenen Kantone die mit „schnitt und drunder“ gestartet sind, ist sehr wertvoll und konstruktiv. Es werden Unterlagen und Ideen ausgetauscht. - Das Projekt wird nun auf nationaler Ebene mit „Radix“ als Dienstleister multipliziert 	<ul style="list-style-type: none"> - Der Zeitplan war sehr eng und rückblickend zu knapp berechnet worden und dies obwohl von den Erfahrungen vom Kanton Baselland profitiert werden konnte und die Projektgrundlagen mehrheitlich übernommen werden konnten. - Die Erstellung und die Auswertung der Situationsanalyse waren sehr aufwendig. - Die Projektleitung konnte nicht im vereinbarten Stundenumfang am Projekt arbeiten und ist so teilweise mit den Arbeiten in Verzug gekommen.

Konsequenzen für die 2. Phase des Projektes

Der Zeitplan für die Akquisition und Beratung der Kita, Horte, Krippen und Tagesfamilien muss im Vergleich zur 1. Phase grosszügiger sein. Erstens bei der Zeitspanne für den Rücklauf der Anmeldungen und zweitens bei der Dauer der Beratungen bis zur Auszeichnung. Das ganze Verfahren kann je nach Betrieb von ein paar Monaten bis zu einem Jahr dauern.

Die Projektleitung muss die Arbeiten so einteilen können, dass der vereinbarte Stundenumfang geleistet werden kann. So zum Beispiel einen ganzen Tag am Stück nur für das Projekt «schnitz und drunder» arbeiten können. Zusätzlich hat sie die Möglichkeit, gewisse Arbeiten dem Sekretariat des BBZN Schüpfheim zu delegieren, wenn zeitliche Engpässe entstehen.

3.2 Nächste Schritte

In der Beratung:

In der zweiten Projektphase (ab August 2011) werden Kindertagesstätten, Horte und Krippen sowie Tagesfamilien angeschrieben. Wenn sie sich anmelden, werden sie beraten und allenfalls ausgezeichnet. Analog zur ersten Phase haben wiederum 10 Betriebe die Möglichkeit sich zu speziell günstigen Bedingungen beraten und auszeichnen zu lassen. Da das Budget für die erste Phase nicht ausgeschöpft wurde, wird es möglich sein, mehr als 10 Betriebe zu beraten.

Wenn sich aber weniger als 10 Kita, Horte oder Krippen anmelden (Kontingent wieder nicht ausgeschöpft), werden Kinder- und Jugendheime, Mensen von Gymnasien und Mittagstische von Volksschulen nochmals angeschrieben. Sie haben dann wieder die Möglichkeit, sich für eine Beratung anzumelden.

Die Kriterien zur Erreichung der Auszeichnung enthielten noch einige Schwachpunkte. In Zusammenarbeit mit der Ernährungsberaterin wurden die Kriterien angepasst. Sie sind im Anhang V und VI aufgeführt.

Nach Projektabschluss müssen alle Betriebe die effektiven Kosten einer Beratung übernehmen. Der Stundenansatz beträgt Fr. 120.-. Die Betriebe können die Kriterien von der Projektleitung erhalten und sich in einem ersten Durchlauf selbst beurteilen und Optimierungsmassnahmen umsetzen. Danach können sie sich für die Beratung melden und sich auszeichnen lassen. Mit diesem Vorgehen (zuerst Selbstevaluation) können die Beratungsstunden und somit die Kosten für die Betriebe in einem moderaten Rahmen gehalten werden.

In der Weiterbildung

Halbjährlich werden die Betriebe über die aktuellen Weiterbildungsmöglichkeiten, Informationsveranstaltungen und ausgezeichneten Betriebe informiert. Zudem werden Holkurse beworben und durchgeführt.

- **Workshop mit der DVS/ Mittagstischen der Volksschulen 22. Oktober 2011**
Zielpublikum: - Mitarbeitende in den schul- und familienergänzenden Tagesstrukturen und Verantwortliche für Gesundheitsförderung
- **Küchenhygiene und Selbstkontrolle an Mittagstischen, 21. Januar 2012**
Die KursteilnehmerInnen erhalten eine Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie, lernen Hygieneschädlinge kennen, erkennen die gesetzlichen Grundlagen für die Selbstkontrolle und können diese praktisch anwenden, können sich auf den Besuch der Lebensmittelkontrolle vorbereiten (Auswirkungen mangelnder Lebensmittelkontrolle), erhalten praktische Tipps und Tricks im Umgang mit Lebensmitteln für den Alltag und erstellen ein Dossier für die Selbstkontrolle ihres Mittagstisches. Dieser Kurs wird in Zusammenhang mit der Lebensmittelkontrolle im Kanton Luzern angeboten.

Die beschriebenen Schritte sind als Massnahmenplan im Anhang IV dargestellt.

Nationale Ebene

Am 6. Juli entscheidet Suisse Balance über den Antrag, das nationale Multiplikationsangebot zu «schnitz und drunder» bei Radix aufzubauen. Bis Mitte Juli 2011 sollten alle Dateien auf einer kopierbaren CD-ROM erscheinen und von Gesundheitsförderung Schweiz (resp. Radix) an die Kantone kostenlos verteilt werden, u.a. auch für die Auszeichnung. Gesundheitsförderung Schweiz erwartet, dass die Projektleitung künftig eng mit Radix zusammenarbeitet und ihre Beratungsdienstleistungen zu «schnitz und drunder» nutzt. Weitere Infos unter 4.1.

Anhang

A I Massnahmen von Gesundheitsförderung Schweiz für das Projekt «schnitz und drunder»

Die folgenden Ausführungen wurden von Quinta Schneiter, Projektleiterin Module, gemacht:

Ende Februar fand ein gemeinsames Austauschtreffen der Kantone statt, welche «schnitz und drunder» umsetzen. In der Zwischenzeit fanden verschiedene Gespräche mit dem Kanton Basel-Landschaft, dem Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain, Radix und Suisse Balance statt, um eine Lösung zur Sicherung der Multiplikation von «schnitz und drunder» auf nationaler Ebene zu finden.

Beratung und Support für Kantone (Übergangslösung ab Montag, 9. Mai 2011 bis Juni 2011)

Wie am Treffen in Sissach bereits informiert wurde, hat das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain ab 2011 das Angebot von «schnitz und drunder» für die Region Kanton Basel-Landschaft übernommen. Für die Verbreitung des Projekts in weitere Kantone und die damit verbundene Bearbeitung von Fragen zur Multiplikation des Projekts ist das Zentrum per sofort nicht mehr zuständig.

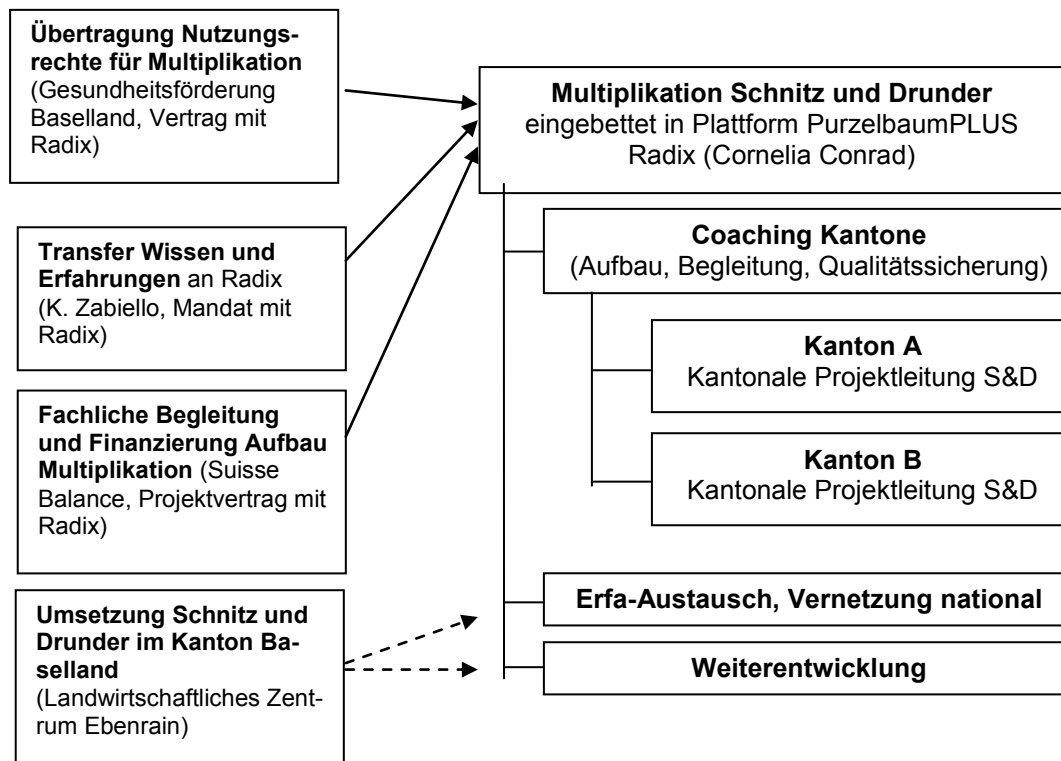
Als Zwischenlösung hat Gesundheitsförderung Schweiz ein Mandat mit Frau Ksenija Zabiello abgeschlossen. Frau Zabiello verfügt als ehemalige Projektleiterin von «schnitz und drunder» über das nötige Fach- und Praxiswissen.

Im Rahmen dieses Mandats **übernimmt Gesundheitsförderung Schweiz die Beratungskosten von einem Arbeitstag pro Kanton (d.h. 8 Stunden à CHF 120.— pro Kanton)**. Sämtliche weiteren Beratungsaufwände werden dem jeweiligen Kanton von Gesundheitsförderung Schweiz in Rechnung gestellt.

Multiplikation national (Aufbau nationales Coaching)

Auf nationaler Ebene interessiert sich Radix (zuständig: Cornelia Conrad) für die Übernahme dieser Multiplikationsaufgabe im Rahmen der Plattform PurzelbaumPLUS. Aktuell wird in Zusammenarbeit mit Ksenija Zabiello ein Antrag an Suisse Balance vorbereitet zwecks Finanzierung/fachlicher Begleitung des Erfahrungstransfers, Konzeption des Coachingangebots für Kantone (ähnlich dem von Purzelbaum) und Aufarbeitung der Projektdokumentation inkl. Vorlagen. Bei einem allfälligen positiven Bescheid könnte Radix somit ab Sommer 2011 Schritt für Schritt für zur Anlaufstelle «schnitz und drunder» national werden (siehe nachstehende Skizze)

A II Skizze Multiplikation «schnitt und drunder»



A III Hauptarbeiten der Projektleitung

Folgende Arbeiten wurden von der Projektleitung in den verschiedenen Bereichen geleistet:

Konzeption	Erstellen des Beratungs- und des Weiterbildungskonzeptes Absprachen mit Maya Mohler, «schnitt und drunder» Kanton BL
Projektleitung	Situationsanalyse erstellen, versenden, Rücklauf auswerten Sitzungen und Absprachen mit Philipp Wermelinger und Sarah Menegale (Programmleitung), Gespräche mit Josy Jurt (DVS), Quinta Schneiter (Gesundheitsförderung Schweiz), Susanne Schupp (Ernährungsberaterin HF), Heinz Spichtig, Sylvie Lütolf (Projekt «Purzelbaum») Sitzung mit allen Projektleiterinnen von «schnitt und drunder» der verschiedenen Kantonen
Beratung	Erstellung der Beratungsunterlagen und der Akquisitionsbriefe, Beurteilung der Menüpläne, Besuch der Betriebe vor Ort, Erstellung der Beurteilungsberichte für die fünf Betriebe
Weiterbildung	Vorbereitung und Durchführung Workshop für Mittagstische der Volksschule am 25.09.2010 Bewerbung des Kurses «Gluschtig, gesund und günstig kochen» am 12.04.2011, Kurseinladung und Dossier erstellen, Kurs vorbereiten, durchführen und nachbereiten

A IV Massnahmenplan 2011/2012

[illegible]

A V Kriterien zur Erhaltung der Auszeichnung für Ganztages-Verpflegungsangebote

Name Betrieb Organisation			
Zuständige Person für die Verpflegung			
Telefonnummer		Fax	
Adresse			
PLZ, Ort			
E-mail			

Auswertung

Die Auswertung erfolgt anhand eines vollständigen 4- Wochen Menuplanes inkl. Getränke und eines persönlichen Gesprächs mit der verpflegungsverantwortlichen Person

Der oben genannte Betrieb hat die Anforderungen jeder Rubrik	erfüllt/ nicht erfüllt
Der Betrieb kann die Auszeichnung erhalten	ja/ nein
Datum/ Unterschrift Person Betrieb	Datum/ Unterschrift Person Beratung BBZN Schüpfheim

Folgende Kriterien sollen schrittweise umgesetzt werden; nicht erfüllte Kriterien sind zu begründen

Kriterien	Bemerkungen	Erfüllt	Nicht erfüllt
Gesunde Ernährung (mindestens 90% der Kriterien sollen erfüllt sein)			
Geeignete Getränke sind bei jeder Haupt- und Zwischenmahlzeit gut erhältlich.			
Das Mittags- und Abendmenü enthält Gemüse und / Salat, teilweise roh.			
Täglich werden 2x Früchte angeboten, teilweise roh.			
Das Morgen-, Mittags- und Abendmenü enthält eine Stärkebeilage, teilweise in nicht raffinierter Form.			
Das Morgen-, Mittags- und Abendmenü enthält eine Eiweissbeilage, welche wöchentlich aus unterschiedlichen Eiweissquellen (um Hauptanteil aus Fleisch, Fisch, Eier, Fleischersatzprodukten und Milchprodukte) besteht.			
Die Öl- und Fettauswahl wird sinnvoll getroffen und die Menge für die Zubereitung ist angemessen.			
Süßes und Snacks wird maximal 1x pro Tag in angemessener Portion angeboten.			
Die Auswahl der Zwischenmahlzeiten entspricht den Richtlinien einer gesunden Ernährung (Raster).			
Die Essensportionen sind angemessen gross.			
Die Menüauswahl ist publikumsgerecht.			
Prozentual erfüllte/ nicht erfüllte Kriterien			

Kriterien	Bemerkungen	Erfüllt	Nicht erfüllt
Einkauf/Zubereitung/Hygiene/Abfalltrennung (mindestens 80% der Kriterien sollen erfüllt sein)			
Saisonale und regionale Nahrungsmittel werden bevorzugt.			
Produkte aus sozialverträglichem, ökologischem Anbau und artgerechter Tierhaltung werden bevorzugt.			
Herkunft, Produktion und Zusammensetzung von Produkten werden kritisch hinterfragt und bewusst ausgewählt.			
Frischprodukte werden fachgerecht gelagert und möglichst frisch verwendet.			
Nahrungsmittel werden nährstoffschonend zerkleinert, gewaschen und gerüstet.			
Langes Warmhalten wird vermieden und Resten werden rasch abgekühlt.			
Die Speisen werden sensorisch getestet.			
Der Betrieb betreibt ein System zur Selbstkontrolle zur Überprüfung der Hygienemassnahmen.			
Abfall wird korrekt getrennt und gesammelt.			
Prozentual erfüllte/ nicht erfüllte Kriterien			

Kriterien	Bemerkungen	Erfüllt	Nicht erfüllt
Rund ums Essen (mindestens 65% der Kriterien sollen erfüllt sein)			
Es herrscht eine angenehme Atmosphäre beim Essen.			
Das Essen wird attraktiv angeboten.			
Das Essen wird nicht als Druckmittel eingesetzt und es muss nicht ausgegessen werden.			
Prozentual erfüllte/ nicht erfüllte Kriterien			

A VI Kriterien zur Erhaltung der Auszeichnung für Mittags-Verpflegungsangebote

Name Betrieb Organisation			
Zuständige Person für die Verpflegung			
Telefonnummer		Fax	
Adresse			
PLZ, Ort			
E-mail			

Auswertung

Die Auswertung erfolgt anhand eines vollständigen 4- Wochen Menuplanes inkl. Getränke und eines persönlichen Gesprächs mit der verpflegungsverantwortlichen Person

Der oben genannte Betrieb hat die Anforderungen jeder Rubrik	erfüllt/ nicht erfüllt
Der Betrieb kann die Auszeichnung erhalten	ja/ nein
Datum/ Unterschrift Person Betrieb	Datum/ Unterschrift Person Beratung BBZN Schüpfheim

Folgende Kriterien sollen schrittweise umgesetzt werden; nicht erfüllte Kriterien sind zu begründen

Kriterien	Bemerkungen	Erfüllt	Nicht erfüllt
Gesunde Ernährung (mindestens 90% der Kriterien sollen erfüllt sein)			
Geeignete Getränke sind gut erhältlich.			
Das Menü enthält Gemüse und / Salat, teilweise roh.			
Das Menü enthält eine Stärkebeilage, teilweise in nicht raffiniert Form.			
Das Menü enthält eine Eiweissbeilage, welche <ul style="list-style-type: none"> - maximal 4x pro Woche Fleisch ist – davon maximal 1x Wurstwaren. - möglichst 1x pro Monat Fisch ist. - maximal 2x pro Woche aus Eier ist. - möglichst mindestens 1x pro Woche aus Milchprodukten ist. - möglichst 1 x pro Monat ein Fleischersatzprodukt (Tofu..) 			
Die Öl- und Fettauswahl wird sinnvoll getroffen und die Menge für die Zubereitung ist angemessen.			
Süßes und Snacks wird maximal 1x pro Tag in angemessener Portion angeboten.			
Die Essensportionen sind angemessen gross.			
Die Menüauswahl ist publikumsgerecht.			
Prozentual erfüllte/ nicht erfüllte Kriterien			

Kriterien	Bemerkungen	Erfüllt	Nicht erfüllt
Einkauf/Zubereitung/Hygiene/Abfalltrennung (mindestens 80% der Kriterien sollen erfüllt sein)			
Saisonale und regionale Nahrungsmittel werden bevorzugt.			
Produkte aus sozialverträglichem, ökologischem Anbau und artgerechter Tierhaltung werden bevorzugt.			
Herkunft, Produktion und Zusammensetzung von Produkten werden kritisch hinterfragt und bewusst ausgewählt.			
Frischprodukte werden fachgerecht gelagert und möglichst frisch verwendet.			
Nahrungsmittel werden nährstoffschonend zerkleinert, gewaschen und gerüstet.			
Langes Warmhalten wird vermieden und Resten werden rasch abgekühlt.			
Die Speisen werden sensorisch getestet.			
Der Betrieb betreibt ein System zur Selbstkontrolle zur Überprüfung der Hygienemassnahmen.			
Abfall wird korrekt getrennt und gesammelt.			
Prozentual erfüllte/ nicht erfüllte Kriterien			

Kriterien	Bemerkungen	Erfüllt	Nicht erfüllt
Rund ums Essen (mindestens 65% der Kriterien sollen erfüllt sein)			
Es herrscht eine angenehme Atmosphäre beim Essen.			
Das Essen wird attraktiv angeboten.			
Das Essen wird nicht als Druckmittel eingesetzt und es muss nicht ausgegessen werden.			
Prozentual erfüllte/ nicht erfüllte Kriterien			