

Standortbestimmung Projekt «schnitz und drunder» Juli 2011 bis Juli 2012

Das Projekt «schnitz und drunder» läuft nun im dritten Projektjahr. Im Juli 2011 wurde ein Zwischenbericht geschrieben und vereinbart, im Juli 2012 eine weitere Standortbestimmung zu machen. Nachfolgend werden die einzelnen Bereiche beurteilt und Konsequenzen für die nächste Phase abgeleitet.

1. Erreichung der Zielsetzung aus dem Zwischenbericht Juli 2011

- a) Leistungen Projektleitung (Delegation an Sekretariat BBZN, Ernährungsberaterinnen)

Die Ernährungsberaterinnen Susanne Schupp und Melina Nigg haben wesentlich zum effizienten Vorgehen und zur Qualitätssicherung der Beratung beigetragen. Die vereinbarten rund 20 Stellenprozente konnten mit 149.7 h für das erste Halbjahr 2012 geleistet werden.

Für die Versände wurde das Sekretariat des BBZ Natur und Ernährung engagiert.

- b) Im August 2011 haben wir div. Betriebe mit dem Angebot von «schnitz und drunder» angeschrieben. Ziel war es, dass sich bis im September 11 10 Betriebe melden.

Es haben sich folgende 7 Betriebe gemeldet

Tab. 1: Betriebe mit Beratung (2. Phase «schnitz und drunder»)

| Angemeldete Betriebe und Gemeinde | Anzahl zu verpflegende Kinder und/ oder Jugendliche |
|-----------------------------------|---|
| Mittagstisch St. Karli, Luzern | 15 |
| Tagesfamilie Duss, Luzern | 8-9 |
| Kita Knirps, Meggen | 16-19 |
| Kita Schnäggehüsli, Luzern | 15 |
| Kinderkrippe Hurribus, Willisau | 9-13 |
| Kita Tournesol, Emmenbrücke | 8-16 |
| Hort Felsberg, Luzern | 15 |
| Stiftung Rodtegg, Luzern | 135 |

Nachträglich hat sich die Stiftung Rodtegg von Luzern angemeldet. So waren es acht Betriebe, die wir ab Dezember 2011 bis Juli 2012 beraten haben.

Die KSS Willisau und die HPS Emmen, von der ersten Beratungsphase, werden sich nach ihrer Genesung bzw. Umstrukturierung wieder melden.

Von diesen acht Betrieben haben bis Juli 12 zwei Betriebe die Auszeichnung erhalten. Die Kita Knirps und der Mittagstisch St. Karli. Die anderen sechs Betriebe wollen ihre Optimierungspunkte angehen und eine nächste Beurteilung ihrer Menüpläne bis im Herbst 12 vornehmen.



Bild 1: Auszeichnung der Kita Knirps, Meggen

c) Selbstbeurteilung mit Hilfe der Unterlagen auf dem Netz

Dieses Ziel wurde bis jetzt noch nicht umgesetzt und wird in die nächste Phase übertragen.

Diese Unterlage wurde angepasst: Vorlage für die Menüpläne

2. Feststellungen aus der Beratung der Betriebe

a) Erfüllung der Kriterien

Folgende Kriterien wurden gar nicht oder mit Mühe von den Betrieben erreicht:

- **6 Betriebe haben folgendes Kriterium nicht erfüllt**
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.**
- **4 Betriebe haben folgendes Kriterium nicht erfüllt**
Die Öl- und Fettauswahl wird sinnvoll getroffen und die Menge für die Zubereitung ist angemessen.
- **6 Betriebe haben folgendes Kriterium nicht erfüllt**
Saisonale und regionale Nahrungsmittel werden bevorzugt.

Diese Feststellung deckt die Erfahrungen der 1. Beratungsphase. Daraus kann abgeleitet werden, dass die Betriebe in diesen Bereichen besonders Lernbedarf haben. Oftmals ist es ihnen aber nicht bewusst.

3. Bewerbung des Beratungsangebotes

Im April 2012 konnten wir endlich die vier verschiedenen Flyer für die Bewerbung des Angebotes in den Druck geben. In Zusammenarbeit der Grafikerin, welche auch den Flyer für den Kanton Baselland erstellt hat, wurde der Flyer für den Kanton Luzern erstellt.

Insgesamt wurden 5000 Stück Flyer für die Institutionen gedruckt. Diesen Flyer können die Betriebe an Eltern und weitere Interessierte abgeben. Zudem wurden 2000 Stück Flyer für die Bewerbung des Beratungsangebotes «schnitz und drunder» gedruckt. Leider war die Bearbeitung der Flyer teurer als budgetiert, da die Grafikerin mehr Anpassungen als vorgesehen ausführen musste.

Im Mai 2012 haben wir insgesamt ca. 100 Betriebe mit den Flyer- dem Beratungsangebot bedient. Die Resonanz ist bis heute eher ernüchternd. Es haben 2 Betriebe Interesse gemeldet. Daraus schliesst die Projektleitung, dass wir mit den weiteren Auszeichnungen weitere Medienarbeit vornehmen müssen. So zum Beispiel die Werbung an Veranstaltungen der DVS verstärken.

4. Kurse/ Veranstaltungen/ Zusatzangebote

a) Kurse

- Der ausgeschriebene Kurs „Gluschtig, gsund und günschtig kochen“ und der in der PHZ Broschüre ausgeschrieben Kurs „Küchenhygiene“ konnten leider wegen zu wenig TeilnehmerInnen nicht durchgeführt werden. Zwei Personen, welche sich für den Kurs Küchenhygiene angemeldet haben, konnten dann im Holkurs vom 3.3.12 teilnehmen. Der Aufwand für die Erstellung und die Bewerbung der Kurse steht nicht im Verhältnis zur effektiven Durchführung. Deshalb haben wir uns entschieden, keine Weiterbildungsbroschüre mehr zu erstellen, sondern einzelne Kurse auf Anfrage, „Holkurse“, anzubieten. Oder dann die Kurse nur noch per Mail als PDF zu bewerben und auf der Homepage auszuschreiben. Weiter können in Zusammenarbeit mit dem DVS und TAZE die Flyer über Kurse an mögliche Interessierte weiter geleitet werden.

b) Veranstaltungen

- Workshop 1, Gluschtig, gsund und günschtig kochen“ im Rahmen der Veranstaltung Tagesstrukturen Dienststelle Volksschulbildung „Kinder gut begleiten“, Samstag 22.10.11 Hochdorf.* Es nahmen 65 Personen teil. Die Rückmeldungen zur Veranstaltungen waren sehr gut. 84 % „stimmen zu“ dass ihnen die Veranstaltung insgesamt gefallen hat. Die Erwartungen an den Workshop 1 wurden zu 100 % erfüllt. An der Veranstaltung konnte die Projektleitung das Beratungsangebot vorstellen. Die Zusammenarbeit mit Josy Jurt und Tanja Seregi lief wiederum ideal ab.



Bild 2: Zubereitung der Köstlichkeiten



Bild 3: Degustieren der Köstlichkeiten

- Veranstaltung „Bewegen in der Schule - fit für das Leben“, 21.03.2012, Eschenbach, 36 Personen; Zwischenverpflegung – Getränk und Brötli und Unterlagen zum Flüssigkeitsbedarf und geeigneten Getränken bereitstellen, und der neue Flyer aufgelegt.

c) Zusatzangebote

- Am 3. März 2012 konnten Herr Hans Risi, Lebensmittelinspektor Kt. Luzern und die Projektleitung für die Organisation „Familie Plus Horw“ für 16 Personen den Holkurs «Küchenhygiene und Selbstkontrolle» im Schülerhort Kids Treff, Horw durchführen. Der Holkurs hat aufgezeigt, dass das Thema Hygienekonzept und Selbstkontrolle die Institutionen wie Mittagstische und Horte sehr herausfordert. Hans Risi konnte praxisnahe Tipps aufzeigen. Die TeilnehmerInnen waren mit der Veranstaltung zufrieden. Sie werden innerhalb ihrer Institution ein gemeinsames Konzept zur Hygiene erstellen.
- Für „Gesundheitsförderung Uri, Fachstelle für Prävention und Gesundheitsförderung“ hat die Projektleitung an der Veranstaltung "Mittagstisch" Essen – Trinken – Ausrufen – Bewegen in schul- und familiengänzenden Tagesstrukturen am 23. November 2011 in Bürglen den Workshop „Gluschtidig, gsund und günschtig kochen“ durchgeführt.

5. Projektleitung

- Um die vereinbarten Stunden zu leisten, war pro Woche immer einen Tag für das Projekt reserviert. In der Regel konnte dies eingehalten werden. Verschiedene Faktoren haben erschwert, dies konsequent zu handhaben z.B. Personen für Telefonate waren an den Tagen nicht erreichbar, oder haben die Projektleitung an anderen Tagen kontaktiert. Ziel ist es weiterhin, konsequent an einem Wochentag die Pendenzen einzuplanen.

- Folgende Berichte erschienen in den Medien.
 - ✓ Luzern das Stadtmagazin S. 17 Bericht über Auszeichnung Betreuung St. Karli
 - ✓ Mitteilungsblatt 5/2011, Medienmitteilung über das Projekt
 - ✓ Info Gesundheit 1/12 Bericht über Kita Hurrlibus Willisau über die Beratung
 - ✓ Willisauer Bote, 30.08.2011, Bericht über Auszeichnung HPS Willisau
 - ✓ NLZ Bericht über Auszeichnung HPS Willisau
- Die Zusammenarbeit mit Sarah Menegale erwies sich wiederum als sehr unterstützend, kooperativ und wertschätzend. Die Aussensicht, welche sie einbringt, ist sehr wirksam für die Qualitätssicherung.
- Ziel ist es, in den kantonalen Qualitätsstandards für Betreuungsinstitutionen die Ernährung als wesentlicher Bestandteil festzuhalten. Sarah Menegale hat mit Andrea Banz, DISG, und Josy Jurt, DVS, Absprachen gehalten.

Die Projektleitung wird sich bis Ende August 12 bei der Stadt Luzern und dem Kanton Luzern bezüglich dieser Standards für Kitas erkundigen.

6. Nationaler Austausch

Über die Plattform quintessenz.ch haben die Projektleiterinnen «schnitz und drunder» von den verschiedenen Kantonen die Möglichkeit, sich organisiert auszutauschen. Cornelia Conrad von „Radix“ koordiniert die Austauschtreffen, welche bereits zweimal stattgefunden haben.

Ende Juni 12 hat Cornelia Conrad uns mitgeteilt, dass «schnitz und drunder» und „fourchette verte“ eine Zusammenarbeit prüfen. Bis September 12 entscheidet Suisse Balance, ob diese Zusammenarbeit geprüft werden soll.

Die Broschüre „Grundlagen und Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen“, welche vom Kanton Basel Land erarbeitet und von der SGE überprüft wurde, wird nun in einen gemeinsamen Druck mit den Kantonslogos gehen. Dies ist eine effiziente Zusammenarbeit. Für die weitere Qualitätssicherung bearbeitet eine Arbeitsgruppe die weiteren Grundlagendokumente der Beratung, um ein einheitliches Niveau zu erhalten.

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung arbeitet im Projekt „Gesunde Ernährung im Vorschulalter“. Esther Jost ist die Projektleiterin und wird uns über die Entwicklung des Projektes auf dem Laufenden halten. Somit können Doppelprüfungen vermieden werden.

7. Ausblick

Einige Betriebe der 2. Staffel stehen im Herbst 12 in Beratung. Ziel ist es, die Beratung bei diesen Betrieben bis im September 12 abzuschliessen.

Am 27. Oktober 12 werden wir mit der Dienststelle Volksschulbildung eine weitere Veranstaltung im Rahmen der Tagesstrukturen zum Thema „Ausnahmen am Mittagstisch“ durchführen.

Die Projektleitung hofft, dass mit der Auszeichnung und der Bewerbung die Bekanntmachung des Beratungsangebotes weiter erfolgreich angegangen werden kann.

16. August .2012

Trix Arnold

Projektleitung «schnitz und drunder»