

R&D



Nachhaltige Ernährungsbildung im Maison Relais

Erfahrungen der Caritas Luxembourg

Dr. Danielle Schronen

Child Oriented Catering - Abschlusskonferenz
Paderborn, 6/11/2008



Nachhaltigkeit

- Vereinbarung von Wirtschaft, Umwelt und sozialen Aspekten
- Kontinuierliche Weiterentwicklung und Mainstreaming



Kinderbetreuung in Luxemburg

- Bis 2005: kaum Betreuungsstrukturen
- Handlungsbedarf durch Arbeitsmarktlage und Lissabonstrategie
- Juli 2005: gesetzliche Verankerung der flexiblen Kindertagesbetreuung durch die Maisons Relais (Modell FOGAflex),
- Ende 2008: flächendeckende Betreuung von Schulkindern (ab 3 Jahre); Aufbau der frühkindlichen Betreuung

Ernährung und Gesundheit

- Die WHO alarmiert wegen Übergewicht bei Kindern
- 20% der luxemburgischen Primärschulkinder haben bereits Übergewicht (36% insgesamt)
(CE 1999, PAN EU Survey)
- 2006: Die Gesundheits-, Familien-, Erziehungs- und Sportministerien starten die Kampagne „Gesond iessen – Méi Bewegen“

http://www.gouvernement.lu/salle_presse/actualite/2006/07/05gesond_iessen/index.html



Die Ernährung in Maisons Relais Caritas (MRC)

- Die Ernährung der Kinder in den Maisons Relais ist eines der wichtigsten Themen für Eltern
- Die MRC verfolgen das Ziel einer nachhaltigen Ernährungsbildung:
 - durch pädagogische Aktivitäten
 - durch eine ausgewogene Ernährung
 - durch Vorbildcharakter



Qualitätsentwicklung in MRC

- Um diese Ziele zu erreichen werden:
 - Konzepte entwickelt und beschrieben
 - Projekte mit Modellcharakter gestartet
 - Austausch gefördert
 - Arbeit dokumentiert (Reggio)
 - Weiterbildung vorangetrieben
 - Interne Evaluationsinstrumente erstellt
 - Externe Evaluationen herangezogen
- Qualitätsprozess





Zum Konzept

- Die Mahlzeiten sollen beispielhaft für eine ausgewogene Ernährung sein, damit die Kinder nicht nur gesund essen, sondern auch gesundes Essverhalten erlernen.
- Caritas empfiehlt eine(n) Koch/Köchin und eine Küche im Haus
 - Frische Küche
 - Pädagogische Funktion:
 - Entstehungsprozess nachvollziehbar
 - Wissenstransfer von Koch/Köchin zu Kindern



Die Situation

- Die Mittagstunde mit der Mahlzeit ist die Hauptattraktionszeit der Maison Relais.
- Je nach Größe der Häuser sind zwischen 50 und 200 Mahlzeiten pünktlich bereitzustellen.
- Viele provisorische Räume ohne Küche lassen nur Catering zu.
- Die Küche bleibt für Kinder oft uneinsichtbar.
- Die Essräume sind sehr unterschiedlich: von der Kantine bis zum kleinen Mehrzweckraum.



Pädagogische Verantwortung der Köche

- Der Koch „hat nicht nur zu kochen“!
 - Informationen zum Essen
 - Regelmäßiger Austausch mit den Kindern
- Ernährungsbildung: Aktivitäten mit einer Hauptrolle für die KöchInnen
- Wie wird aus den „eingekerkerten“ KöchInnen (im Keller, außer Sichtweite) KöchInnen für Kinder? Wo ist ihr Platz (im pädagogischen Team)?
 - Wie reagieren diese auf die neue Rolle?
 - Welche Hindernisse lauern auf dem Weg zu einem neuen Rollenverständnis?

Kochen für Kinder

- Die KöchInnen in den MRC haben wie alle Köche in Luxemburg eine entsprechende Ausbildung („RestaurantköchInnen“)
 - Vegetarische Küche (siehe Optimix) entspricht nicht ihrem Bild vom guten Essen: in Luxemburg wird die französische Küche gelehrt (Fleisch und Fisch mit Beilagen) → Überzeugungsarbeit leisten durch gute Rezepte
 - Keine Ausbildung betreffend die Ernährung von Kindern: „Imageschaden“ → das pädagogische Personal sagt ihnen, dass sie nicht "gut" kochen, meinen „nicht kindspezifisch“
 - KöchInnen sollen als Experten in ihrem Bereich aufgebaut werden → Weiterbildung
 - kindspezifisch kochen
 - Für Kinder die ExpertInnen und AnsprechpartnerInnen für Essen sein
- Leonardo-Projekt "Child Oriented Catering": Modul für KöchInnen und HauswirtschafterInnen erarbeitet

www.choca.eu

R&D

Lecker! – Mit Modellcharakter

- Ernährungskonzept
 - Einsatz von Bio/Regio/Fair Trade Produkten
 - Ernährungsbildung
- Ernährungsexperten
 - Informieren (Bio, Optimix)
 - Analysieren (Menüzusammenstellung)
 - Bauen zusammen mit KöchInnen « Expertise » auf
- Wissenstransfer bleibt noch zu leisten
- 2009: Ausarbeiten eines Instruments zur Autoevaluation

→ Choca Modul 1/5

Tasty! Das Projekt Lecker! in der Europäischen Leader+ Good Practice Datenbank
http://ec.europa.eu/agriculture/rur/leaderplus/gpdb_de.htm

R&D

LECKER!



caritas
LUXEMBOURG



Austausch

- Austausch erwünscht: KöchInnen, ErzieherInnen, Gesundheitsministerium
- Intern:
 - Team: Dokumentation
 - KöchInnen: Intranet
- Extern:
 - Möglichkeit der Mitarbeit an der Überarbeitung der allgemeinen Richtlinien in der Kinderernährung in Luxemburg: „Praktischer Ratgeber für die Gemeinschaftsverpflegung in den Schulen“ (Gesundheitsministerium, 2002)
 - Flexibilität der Einrichtungen bedarf neuer Lösungen für die Menüzusammenstellung



Was KöchInnen wollen

- KöchInnen wollen nicht „Kochen lernen“ sondern brauchen *best practice* Beispiele und alltagstaugliche Tipps
- KöchInnen wünschen sich u.a.:
 - mehr Kommunikation und Feedback
 - Weiterbildung:
 - Pädagogik
 - Sonderfälle: z.B. Allergien



Was man nicht vergessen sollte

- 3 « G »
 - Genuss :
 - Essen muss immer ein Genuss bleiben
 - Gemeinschaft :
 - Geselligkeit und Tischkultur wollen gepflegt werden
 - Geduld:
 - Nicht alles auf einmal ändern wollen



Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit!

R&D