

# „Nur Menschen, die brennen, können andere anstecken“

## Zwei Auszeichnungen für die erste Bio-zertifizierte Schulmensa Deutschlands in Nürnberg



In dem Projekt der Schul-Mensa der Fachakademie für Hauswirtschaft an der Beruflichen Schule Direktorat 7 heißt es seit November 2007 „Bio für alle“. Von Montag bis Donnerstag wird für Studierende, SchülerInnen und Lehrkräfte frisch gekocht. Einmal wöchentlich wird in Bio-Qualität gekocht, und zwar Vorspeise, Hauptgericht, Beilagen und Dessert – und das ohne Aufpreis. Das Besondere ist, dass die Schulmensa eigenständig von den Studierenden der Fachakademie im Rahmen ihrer Weiterbildung geführt wird.

Gesunde und nachhaltige Ernährung in Schulen leistet einen wichtigen Beitrag zur Gesundheits- und Verbraucherbildung. Ernährung ist ein grundlegender Baustein für Gesundheit und Wohlbefinden und Ernährungsverhalten ein zentraler Bestandteil eines gesunden Lebensstils. Vor allem in Schulen mit Ausbildungsberufen, wo zukünftige Multiplikatoren wie HauswirtschaftsleiterInnen und HauswirtschaftsleiterInnen ausgebildet werden, gilt es eine gesundheitsfördernde und zukunftsähnliche Ernährung in Theorie und Praxis zu vermitteln.

Ziel ist es, nicht nur ernährungs-relevante Basiskompetenzen zu vermitteln, sondern auch sekundäre Ernährungskompetenzen zu stärken, beispielsweise die Fähigkeit, die Lebensmittelqualität richtig zu beurteilen. Demzufolge werden die Studierenden sensibilisiert, dass es für eine umfassende Bewertung der Qualität eines

Lebensmittels entscheidend ist, wie es erzeugt, verarbeitet, transportiert, gehandelt, zubereitet und verzehrt wird.

Im Vordergrund steht hierbei die Aneignung von fachspezifischem Wissen – frei von moralischen Appellen. Durch das Erkennen von Zusammenhängen entlang der Nahrungskette wird das kritische Urteilsvermögen der BetriebsleiterInnen für Hauswirtschaft in spe geschärft.

Im Rahmen des Projektes „Lust auf Bio“ erarbeiteten die Studierenden die wesentlichen Schritte um die Schulverpflegung gesundheitsfördernd *und* zukunftsfähig zu gestalten. Höhepunkt des Projektes war die Zertifizierung der Schulmensa im Schuljahr 2007/08 nach dem EU-Bio-Gesetz. Ob Bio-Einkauf, Bio-Kontrolle oder Marketing des Bio-Angebots – die Studierenden lernen so bereits in der Ausbildung wie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung in die Praxis der Außer-Haus-Verpflegung umgesetzt werden kann.



## ZERTIFIKAT

für ökologisch erzeugte Lebensmittel

Das Unternehmen

**Berufliche Schule Direktorat 7  
Fachakademie für Hauswirtschaft  
Pilotystraße 4  
90408 Nürnberg**

wurde zertifiziert für den Bereich:

Gastronomie/Schulmensa

Das Unternehmen hat uns beauftragt, die Einhaltung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 zu überprüfen. Auf Grundlage des Kontrollergebnisses 2007 bestätigen wir, dass das Unternehmen berechtigt ist, seine dem Kontrollverfahren unterstelten Produkte mit Hinweisen auf den ökologischen Landbau zu kennzeichnen.

Augsburg, den 12.10.2007

  
Kontrollstellenleitung  
Thomas Damm

Das Unternehmen ist mit der Nummer  
**D-BY-006-44292-B** im Kontrollverfahren  
gemeldet. Dieses Zertifikat gilt längstens bis  
zum 31.12.2008, sofern das Kontrollverhältnis  
nicht vorzeitig beendet wird.

**ABCERT.** 

Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg  
**DE-006-Öko-Kontrollstelle**

Um die zukünftigen BetriebsleiterInnen in ihrer Führungskompetenz zu stärken, wird das so genannte Tandem-Verfahren angewandt. Das heißt, dass die Studierenden im letzten Schuljahr (14. Klassen) selbst als AusbilderInnen für die nachfolgende Klassen (13. Klassen) tätig sind, indem sie die KollegInnen in alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung einarbeiten.

Die Ernährungskompetenzen im Sinne einer gesundheitsfördernden und zukunftsfähigen Ernährung werden somit in der Fachausbildung praktisch und kompetent angewandt. Gleichzeitig bereitet diese Art des Unterrichts bereits in der Aus- und Weiterbildung auf das Berufsleben vor und orientiert sich an der Praxis in den Betrieben.

Die Studierenden haben gezeigt: **Bio ist machbar - auch in der Schule!**



#### Die Übergabe des BIO-Zertifikats

Von links nach rechts:

Carmen Hübner (Lehrkraft FAK H), Maria Schell (Studierende FAK H), Marion Ruppaner (Bund Naturschutz Bayern / Agrarreferentin der Landesfachgeschäftsstelle), Christine Ackermann (Studierende FAK H), Renate Gloßner (Berufsbereichsleiterin der FAK H), Annette Possin (Lehrkraft FAK H), Margarete Wagner (Schulleiterin B 7), Sonja Grundnig (Bund Naturschutz Bayern, / Projektstelle Ökologisch Essen).

Carmen Hübner,  
Fachakademie für Hauswirtschaft, B7

#### Kontakt:

Berufliche Schule 7  
Pilotystr. 4  
90408 Nürnberg  
Tel: 0911/231-4195  
Email: b7@stadt.nuernberg.de