



«schnitz und drunder» garantiert eine kindgerechte Verpflegung



Am 25. April 08 konnte Regierungsrat Peter Zwick die Kindertagesstätte Rössli in Hölstein als ersten Betrieb im Rahmen des Projekts «schnitz und drunder» auszeichnen. Damit erfüllt die Kita Rössli die Kriterien für eine ausgewogene, saisonale und kindgerechte Verpflegung. Ziel des Projektes «schnitz und drunder» ist es, die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen auf institutioneller Ebene zu fördern: Kinderkrippen, Tagesheime, Gemeinden mit Mittagstischen, Tagemüttervereine und Schulen werden durch praxisorientierte Verpflegungsberatung unterstützt.

Die Gesundheitsförderung Baselland und die Hauswirtschaftliche Fachschule Ebenrain haben das Projekt «schnitz und drunder» aus verschiedenen Gründen gemeinsam erarbeitet: Zum einen zeigen Untersuchungen wie der «Gesundheitsbericht des Kantons Basellandschaft» von 2005 (www.gesundheitsfoerderung.bl.ch) und jene der Schülerinnen- und Schülerbefragung (Gesundheitsverhalten von 11- bis 15-jährigen SchülerInnen in der Schweiz), dass ein unausgewogener Lebensstil schweizweit ein zunehmendes gesundheitliches Problem darstellt. Gleichzeitig sinkt der Stellenwert der erzieherischen, rituellen und kulturellen Aspekte der Mahlzeiten, und die Kenntnis über Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln und Speisen nimmt ab. Zum anderen hat eine aktuelle Analyse von fünfzehn Angeboten im Kanton ergeben, dass durchaus Optimierungsmöglichkeiten im Verpflegungsangebot bestehen: Die Menüpläne sind häufig fleisch- und wurstlastig, während z. B. Obst, Gemüse, Fisch oder Nüsse zu wenig oft angeboten werden. Da und dort werden Kin-

der auch mit Süßigkeiten belohnt. Dass Kinder sich selbst schöpfen dürfen, ist die Ausnahme. Die Tatsache, dass zurzeit vermehrt familienergänzende Betreuungsangebote und Mittagstische gegründet werden, ist zudem eine Chance für das Projekt. Mit «schnitz und drunder» kann von Anfang an eine kindgerechte Verpflegung verankert werden.

Individuelle Beratung

Das Ziel von «schnitz und drunder» ist, dass sich Kinderkrippen, Tagesheime, Gemeinden mit Mittagstischen, Tagemüttervereine und Schulen durch ein gesundes Verpflegungsangebot mit saisonalen Nahrungsmitteln aus der Region auszeichnen und dadurch Vorbildfunktion erhalten können. Das Projekt bietet ein Beratungspaket an, welches die genannten Organisationen

▲ Gesundheitsdirektor Peter Zwick übergibt die erste Auszeichnung im Rahmen des Projekts «schnitz und drunder» an Margreth Kamber, Leiterin der Kindertagesstätte Rössli in Hölstein.



darin unterstützt, Planungen und Arbeitsabläufe in ihrem Betrieb bezüglich einer ausgewogenen und kindgerechten Verpflegung zu optimieren. Gemeinsam mit den Verpflegungsverantwortlichen erarbeitet ein Team von Fachfrauen des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain praxisnahe Verbesserungsvorschläge.

So konnte z.B. laut dem Team der Kita Rössli nicht nur ein ausgewogeneres und abwechslungsreicheres Essen angeboten werden. Auch die Organisation der Verpflegung vereinfachte sich deutlich. Die Kinder werden vermehrt aktiv in die Tätigkeiten rund ums Essen einbezogen. Dies macht ihnen grossen Spass und schafft einen natürlichen Bezug zu den Nahrungsmitteln.

Betriebe mit Auszeichnung

Die Betriebe profitieren aber nicht nur von Beratungsergebnissen und diversen

Hilfsmitteln wie z.B. einer Rezeptsammlung. Sie können nach der erfolgreichen Projektteilnahme auch eine kantonale Auszeichnung entgegennehmen, welche eine ausgewogene, saisonale und kindgerechte Verpflegung attestiert. Durch regelmässige Presseberichte und eine eigene Internetseite (www.schnitzunddrunder.bl.ch) wird die Öffentlichkeit ebenfalls auf «schnitz und drunder» aufmerksam gemacht.

Weiterentwicklung

Damit «schnitz und drunder» nachhaltig verankert werden kann, sind weitere Angebote in Planung wie z.B. Gruppen-Coachings, Empfehlungen zur Führung von Verpflegungsangeboten, Weiterbildungsveranstaltungen und eine Menüsammlung zur Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen.

«schnitz und drunder» soll bei Organisationen mit einem Verpflegungsangebot im Kinder- und Jugendbereich so bekannt werden, dass pro Jahr je sechs bis zehn Betriebe beraten werden können.

Teilnahme und Information

«schnitz und drunder» wird vom Kanton Basel-Landschaft getragen. Deshalb können die Beratungen zu moderaten Kosten angeboten werden. Detaillierte Informationen und Anmeldung zur Teilnahme:

Gesundheitsförderung Baselland,
Rheinstrasse 22, 4410 Liestal,
Telefon 061 552 62 87,
gesundheitsfoerderung@bl.ch,
www.schnitzunddrunder.bl.ch

◀ *Kinder beim gesunden und trotzdem schmackhaften Apéro.*

Die Kriterien

Betriebe, welche «schnitz und drunder» erfolgreich umsetzen, können je nach Altersgruppe folgende Vorteile bieten:

- Kinder und Jugendliche geniessen eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung: eine gute Grundlage für mehr Wohlbefinden und Ausgeglichenheit.
 - Es werden Nahrungsmittel aus ökologischer, sozialverträglicher und tierfreundlicher Produktion bevorzugt. Damit wird ein Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung unserer Umwelt geleistet.
 - Es werden saisonale und regionale Nahrungsmittel verwendet. Kinder nehmen dadurch die Jahreszeiten besser wahr. Sie wissen, woher die Lebensmittel stammen, wie sie gepflanzt, geerntet und weiterverarbeitet werden.
 - Kinder und Jugendliche werden aktiv in die Tätigkeiten rund ums Essen miteinbezogen. Sie können damit einen natürlichen Bezug zu unseren Nahrungsmitteln entwickeln und den wichtigen Stellenwert des Essens verstehen.
 - Es wird, als unterstützende Massnahme zur ganzheitlichen Erziehungsaufgabe in der Familie, eine altersgerechte Ess- und Tischkultur gepflegt.
-