



BAYERN

Fachtagung Schwaben

Heute schon gestupst?

Salat und Gemüse sollten Kinder zwar reichlich essen, jedoch greift nicht jedes Kind in der Mensa begeistert dazu. Nudging soll sie anstupsen, damit sie unterbewusst dennoch diese Entscheidung treffen. Wie das funktioniert, haben Teilnehmer bei der Fachtagung Kita- und Schulverpflegung der Vernetzungsstelle Schwaben am 20. Juli im Haus St. Ulrich in Augsburg erfahren. Nudging beschreibt Impulse, die bewusst gesetzt werden, um Menschen zu einer gewissen unterbewussten Handlung zu bringen. In der Schulverpflegung können Kinder z. B. an eine gesündere Ernährung herangeführt

werden, indem das Gemüse ansprechend und gut sichtbar präsentiert wird. Es lohnt sich in diesem Zusammenhang auch, Obst kreativ zu gestalten oder Früchten witzige neue Namen zu geben. Katrin Korycki vom Kompetenzzentrum für Ernährung stellte in Augsburg die Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung vor (s. S. 8). Immer wichtiger wird der Umgang mit Zusatzstoffen und Allergenen. Einen Überblick über deren Vielzahl und ihre Einordnung in unterschiedliche Klassen gab die Oecotrophologin Doris Bernhofer. Sie erklärte, dass ein Zusatzstoff nur dann zugelassen wird, wenn er technisch notwendig ist, nicht zur Täuschung des Verbrauchers beiträgt und gesundheitlich unbedenklich ist. Aktuell sind 320 Zusatzstoffe zugelassen, ca. 50 davon auch für Bio-Lebensmittel. Wer glaubt, dass mit Blick auf die Zutatenliste deutlich wird, welche Zusatzstoffe enthalten sind, irrt. Denn nicht alle sind tatsächlich kennzeichnungspflichtig, z. B. wenn es keine technologische Wirkung im Endprodukt gibt sowie bei Lebensmitteln mit sehr kleinen Verpackungen. Petra Plaum riet in ihrem Vortrag, das Verpflegungsangebot zu kommunizieren – und zwar ohne Angst vor Eltern und Medien. So könnte die Mensa die Presse z. B. zu Koch- und Ernährungsveranstaltungen einladen.

mak

Foto: Knewitz



Mehr zu Nudging lesen Sie auch in unserem Heftarchiv in Schulverpflegung 1/2014, S. 20f: www.gastroinfoportal.de/svarchiv