

**Anregungen und Stellungnahmen des Berufsverband Oecotrophologie e.V.
(VDOE) vom 14.04.2016 zum**

**Dialogpapier der Projektgruppe #NeueLebensqualität – Morgen gut leben
„Gutes Essen, gutes Gewissen für alle“**

„Gutes Essen“ ist ein zentrales Thema unter den Mitgliedern des Berufsverbands Oecotrophologie e.V. (VDOE). Wenn wir über demografischen Wandel, neue Lebensstile und den unveränderten Verbraucherwunsch nach Convenience in unserem 80-Millionen-Einwohnerland sprechen, ist klar: Die Gestaltung von Konsum- und Esskultur liegt nicht allein in einer Hand. Erst durch das Zusammenspiel verschiedener Akteure entwickeln sich für Verbraucher zeitgemäße Angebote und reduzieren sich widersprüchliche Informationen. Hier entstehen Schnittstellenaufgaben, die in der Umsetzung davon profitieren, ernährungs- oder lebensmittelwissenschaftliches Know-how mit ökonomisch und sozial ausgerichteten wissenschaftlichen Expertisen zu verbinden. Diese interdisziplinären Strukturen sind Kern der Oecotrophologie und in diesem Geiste versammelt der VDOE mehr als 4.000 Mitglieder, die in vielfältigen Aufgabenfeldern in Lebensmittelwirtschaft und Gesundheitswesen tätig sind. Hier sind insbesondere die Bereiche Außer-Haus-Verpflegung, nachhaltige Lebensmittelproduktion, Qualitätsmanagement sowie Ernährungsbildung und -beratung wachsende Arbeitsmärkte.

Oecotrophologen und verwandte Disziplinen haben eine breite Expertise in den im Dialogpapier umrissenen Handlungsfeldern. Sie haben ganzheitliche Ansätze gelernt und können deshalb Probleme von verschiedenen Perspektiven betrachten. Als Berufsverband vertreten wir die Interessen unserer Mitglieder im Sinne einer qualifikationsgerechten Anerkennung. Wir unterstützen diesbezüglich Veränderungen in Strukturen bzw. Verhältnissen, die einen Qualitätswettbewerb am Markt voranbringen und schaffen Plattformen, die die Vernetzung der Akteure zwischen Wissenschaft und Praxis fördern. Vielfalt ist unsere Stärke – Brücken bauen unsere Aufgabe.

Wir begrüßen Ihre Einladung zu einem breiten gesellschaftlichen Dialog. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen Einschätzungen zu ausgewählten Fragestellungen umreißen, die wir kurzfristig mit unseren Arbeitskreisen erarbeitet haben. Die Vertreterinnen aus Wissenschaft und Praxis stehen Ihnen auch im Anschluss sehr gern für einen vertiefenden Austausch zur Verfügung.

In Namen des Vorstands und der beteiligten Gremien

E. Krebs

Dr. Elvira Krebs
Geschäftsführerin

Mitglieder des Vorstands

Kerstin Wriedt, Ingrid Acker, Dr. Silke Lichtenstein, Gabi Börries, Dr. Tatjana Rosendorfer

Mitglieder des VDOE-Arbeitskreis-Versorgung (AK-V)

Prof. Dr. Hertje Funke, Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt, Dr. Tanja Klink, Dr. Heide Preuße

Anregungen und Stellungnahmen zu den vorgestellten Handlungsfeldern TOP 6: Bildung für einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil

Frage 17: Wie lässt sich eine qualitativ hochwertige Verbraucher- und Ernährungsbildung in KiTa und Schule umsetzen?

Der Unterricht sollte inhaltlich nicht auf Verbrauch bzw. Konsum und Ernährung reduziert sein, auch Produktion und Wertschöpfung (von der landwirtschaftlichen Urproduktion bis zur Verarbeitung durch Verbraucher in privaten Haushalten) sollten einbezogen werden. Verbraucher- und Ernährungsbildung, d.h. Kenntnis über Lebensmittel(-beschaffung) kann nur umgesetzt werden, wenn das Wissen umfassend, aktuell, fachwissenschaftlich und didaktisch kompetent vermittelt wird. Entsprechend ausgebildete Fachlehrkräfte bzw. Erzieherinnen bringen das notwendige pädagogische (methodisch-didaktische) Vermittlungswissen mit.

Wie die Studie „Ernährung in der Schule“ (EiS) der Universität Paderborn zeigte, wird das Fach jedoch überdurchschnittlich häufig nicht von Fachkräften unterrichtet. Zudem haben die Ausbildungsfächer für diese Lehrkräfte an den Universitäten abgenommen. Ihr weiterer Erhalt und Ausbau sollte unbedingt gefördert werden.

Wir zitieren hier einen Auszug des offenen Briefes, der auch an den VDOE ging und den die jüngst mit der Professor Niklas-Medaille des BMEL ausgezeichneten Professorinnen Ines Heindl und Barbara Methfessel im Dezember 2015 verfasst haben:

„... Zielführend ist, eine verbindliche strukturelle Verankerung der Ernährungsbildung zu fordern, entweder in einem bereits bestehenden Fach oder Fächerverbund oder in einem neu einzurichtenden Fach oder Fächerverbund. Zudem bitten wir Sie um Unterstützung dafür, dass die Ausbildung von Lehrkräften für Ernährungsbildung an den Universitäten gesichert und gefördert wird, um einen professionellen Unterricht zu gewährleisten.“

Zur Begründung:

Der gegenwärtige Stand der Entwicklungen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB) geht im Wesentlichen auf zwei zentrale europäische und deutsche Meilensteine zurück:

(1) Das **EU-Curriculum zur Ernährungsbildung** (1999) und
(2) das **REVIS-Curriculum** zur Ernährungs- und Verbraucherbildung in Deutschland (2005). Vor allem das REVIS-Curriculum, das seinerzeit von Ihrem Haus gefördert wurde, hat in den Bundesländern eine konstruktive Diskussion zur schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung ausgelöst und bereits zu neuen Fachentwicklungen bzw. zur Berücksichtigung in Richtlinien, Rahmenvorgaben und Bildungsplänen geführt. Handlungskompetenzen für die alltägliche Ernährung können nicht durch die mehr oder weniger zufällige Sammlung von ernährungsbezogenen Inhalten erworben werden, wie sie z. B. von Bildungsministerien bei Anfragen zusammengestellt werden. Die Forderung nach einem neuen Schulfach weckt jedoch einen breiten Widerstand und kann ein Hindernis auf dem bisherigen mühsamen Weg gelungener Bildungs Kooperationen werden. Zum einen ignoriert diese Forderung, dass es vor allem in den Haupt- und Realschulen bzw. Mittelschulen schon Fächer bzw. Fächerverbünde gibt, in denen die Ernährungsbildung ein zentraler Inhaltsbereich ist. Diese Fächer werden aber gerade – zumindest als Pflichtfächer – abgebaut. Hier ist es wichtig, sie zu erhalten. Mit der Forderung nach einem neuen Fach erleichtert man den Abbau, weil die Öffentlichkeit davon ausgehen muss, dass es die geforderten Fächer noch nicht gibt und daher ein weiterer Abbau unberücksichtigt bleibt.

Zum anderen ist es nach unseren Erfahrungen hilfreich, der Tatsache Rechnung zu tragen, dass viele Interessengruppen um die Einführung neuer Fächer kämpfen. Daher ist es sinnvoll, Forderungen zu bündeln. Da Ernährungsbildung sowohl Verbraucher- als auch Gesundheitsbildung beinhaltet bzw. mit diesen Bereichen eng verzahnt ist, ist eine Kombination dieser Bildungsbereiche nicht nur sinnvoll, sondern damit wurden bisher auch die meisten Erfolge erzielt. Durch solche Fächer oder Fächerverbünde sollte eine systematische Ernährungsbildung gesichert werden. Gestützt wird dies dadurch, dass die Länder inzwischen den *KMK-Empfehlungen* für eine schulische Verbraucherbildung (2013) folgen und hier neue Wege

beschreiten: von Reformen curricularer Entwicklungen bis zu Reformen in der Lehrerbildung. Während bisher ein Fach *Ernährungsbildung* nicht durchgesetzt werden konnte, waren Initiativen erfolgreich, Ernährungsbildung mit Verbraucherbildung und z. T. auch mit Gesundheitsbildung zu verknüpfen...

Ein positives Beispiel kommt aus Schleswig Holstein: Hier gelang die Etablierung des Fachs Verbraucherbildung an der Europa-Universität Flensburg.

Mit der Forderung einer strukturellen Verankerung der Ernährungs- und Verbraucherbildung (ggf. kombiniert mit Gesundheitsbildung) in einem sog. „Ankerfach“ bzw. Fächerverbund kann zugleich auch ein Signal dafür gesetzt werden, dass Ernährungsbildung von fachlich und didaktisch kompetenten Lehrerinnen und Lehrern unterrichtet werden muss.

Da heute bereits rund 30 Prozent der Kinder in Ganztagsbetreuungen aufgehoben sind, sei in diesem Zusammenhang auch auf die praktischen Bildungsaspekte (Ess-, Tischkultur und Prä- gung von Essgewohnheiten) der Angebote in Mensa oder Kantine hingewiesen.

Frage 18: Wäre ein „Förderprogramm Schulküchen“ seitens des Bundes eine sinn- volle Maßnahme für mehr Ernährungsbildung in den Schulen?

Mit Blick auf die Ausführung in Frage 17 ist ein „Förderprogramm Schulküchen“ grundsätzlich eine gute Möglichkeit, fachliche Inhalte praktisch umzusetzen und Ernährung zu erleben. Auf der anderen Seite geht die Ernährungsbildung Hand in Hand mit Verbraucher- und Gesund- heitsbildung. Eine Schulküche allein kann diese Komplexität nicht lösen.

Nicht nur im Schulbereich, auch insgesamt sollte eine ernährungsphysiologische Ausgewo- genheit der Speisepläne, die Etablierung und Einhaltung von Hygiene- und Qualitätskonzepten sowie ein tragfähiges betriebswirtschaftliches Konzept durch Fachkräfte wie interdisziplinär ausgebildeten Oecotrophologen gewährleistet werden, welche auch die Verankerung in den Fächern Ernährung und Hauswirtschaft bzw. Verbraucherbildung übernehmen.

Das Engagement von Eltern oder Ehrenamtlichen z.B. im Bereich Schule ist zwar begrüßens- wert, trägt aber nicht dauerhaft zu einer gleichbleibend guten und fachgerechten Umsetzung bei. Vor eine Wahl gestellt, befürwortet der VDOE daher den Erhalt und Ausbau der Ausbil- dungsfächer für Fachlehrkräfte an den Universitäten.

Frage 19: Wie könnten Lösungen aussehen, die die notwendigen materiellen/finanziel- len und personellen Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Umsetzung schaffen, damit gesundes Ernährungsverhalten unabhängig vom sozialen Status gelernt werden kann?

Die Antwort auf die Frage nach politischen Lösungen lautet: Sowohl für Ernährungsbildung als auch Prävention liegen zahlreiche Konzepte für die unterschiedlichsten Zielgruppen vor, von denen außerdem ein hinreichender Teil in unterschiedlichen Kollektiven evaluiert wurden. Was aber fehlt, ist die feste Verankerung in bestehende Strukturen der Versorgungssysteme, die auch darin besteht, Fachkräfte in erforderlichem Umfang und adäquaten Arbeitsverhältnissen einzustellen.

Dazu zwei Anmerkungen:

1. Generelle Lösungen, die alle Menschen einheitlich erreichen können, sind in sich fragwürdig und wenig erfolgsversprechend. Hingegen erwiesen sich gerade für auf die spezifischen Bedürfnisse spezieller Zielgruppen ausgerichtete Ansätze als erfolgreich.
2. Gesundes Essverhalten sollte als Ergebnis von Ernährungssouveränität betrachtet werden, die es im Sinne des nachhaltigen Erfolges ins Zentrum der Bemühungen zu stellen gilt

Ein Beispiel eines besonders für in prekären Verhältnissen lebende Menschen geeignet erscheinenden Ansatzes der Ernährungsbildung, ist das Konzept „Food Literacy“. Vornehmliches Ziel ist die Förderung von Eigenverantwortlichkeit, Selbstbestimmtheit und Genussfähigkeit, ohne die gesunde Ernährung nicht gelingen kann. Programme und Best Practice für Kinder und Jugendliche, einschließlich benachteiligter oder gefährdeter Gruppen, sind ebenfalls u.a. durch die BzGA oder den aid e.V. publiziert, bzw. werden gesammelt auf der „Plattform Ernährung und Bewegung“ (peb).

Somit steht bereits umfangreiches Know-how zur Verfügung. Für die Umsetzung kann hierfür u.a. die Expertise von Oecotrophologen, Haushalts- und Ernährungswissenschaftlern aus dem VDOE-Expertenpool (siehe <http://www.vdoe.de/experten-finden.html> im Tätigkeitsbereich „Hauswirtschaftliche - und soziale Dienstleistungen“) abgefragt werden.

Erfolgreiche Konzepte sollten langfristig in die Praxis implementiert werden und dort weiter entwickelt werden, wo es erforderlich erscheint. Aber nur dort, und nicht immer wieder neu. Für den nachhaltigen Erfolg gilt es, bleibende Strukturen zu schaffen. In diesem Zusammenhang ist weiterhin wichtig zu erwähnen, dass erfolgreiche Konzepte durchaus mit geringem Aufwand zu bewerkstelligen sind, wie die Praxis immer wieder unter Beweis stellt. Hauptproblem im Hinblick auf die Ressourcen sind sicher die knappen Mittel, genauso oft aber auch deren unsystematischer bzw. unkoordinierter Einsatz. Beide Dinge sind gleichermaßen anzugehen.

Zusammengenommen ergeben sich daraus drei Punkte:

1. Die Mittel für die Implementierung von evaluierten Konzepten mit nachhaltigem Erfolg sind bereitzustellen, wobei auch eine angemessene Vergütung der Fachkräfte zu berücksichtigen ist, und diese sind in bestehende Strukturen fest zu verankern.
2. Neben der Bereitstellung ist auch die Organisation eines systematischen, koordinierten Einsatzes der Mittel zu herzustellen, unter anderem um die seit vielen Jahren wenig zielführende Aneinanderreihung zahlreicher Projekte mit ähnlicher Zielsetzung zu beenden.
3. Nicht zuletzt sind überdies hinaus auch die Mittel zur ständigen wissenschaftlich Überprüfung u.a. auf Wirksamkeit bereitzustellen.

TOP 7: Gesunde Verpflegung in KiTa und Schule

Frage 20: Wie realisieren wir eine qualitativ hochwertige Schul- und Kitaverpflegung für alle Kinder unabhängig vom Geldbeutel? Wie könnte sich der Bund an dieser gesamtgesellschaftlichen Aufgabe beteiligen?

Die qualitativ hochwertige Schul- und KiTa-Verpflegung scheitert nicht an der grundsätzlichen Bereitschaft der Caterer oder Auftraggeber. Eine Studie der Bertelsmann Stiftung aus 2015 stellt heraus, dass eine ausgewogene Ernährung mit dem derzeitigen durchschnittlichen Elternentgelt von ca. 2,40 € pro Portion in der Kita-Verpflegung für keinen Gemeinschaftsgastronom kostendeckend umzusetzen ist.

Ein zentrales Preis-Problem liegt vor allem in der fehlenden Planbarkeit für die Erbringer von Verpflegungsdienstleistungen, die sich auch in der schwankenden und/oder geringen Nachfrage begründet. Allein durch die Steigerung der Nachfrage könnte schon indirekt eine Steigerung der Qualität in der Schul- und Kitaverpflegung erreicht werden und/oder der Preis einer solchen gesenkt werden. Dabei läge die Herausforderung allein in der Kommunikation der Zielsetzung dieser Maßnahme.

Aus der Praxis sehen wir:

KiTas und Schulen verantworten die Essensversorgung zum einen nicht immer selbst gewählt, zum anderen sind sie mit den umfangreichen Erfordernisse und Aufgaben, die ein wirtschaftliches und zielgruppengerechtes Verpflegungsmanagement mit sich bringt, oftmals überfordert. Hinzu kommen die teilweise mehr als schwierigen strukturellen Rahmenbedingungen. All das offenbaren die Erhebungen der letzten Jahre, genauso wie die Arbeitsgruppen unermüdlich Handlungsempfehlungen und Ansatzpunkte zur Verbesserung der Verhältnisse geben. Zielführend scheint daher jeder Beitrag auf Bundesebene zu sein, der an diese Erkenntnisse ansetzt und diese von kompetenter Stelle gegebenen Hinweise umsetzt.

Ganztagschulen werden von den Landes-Kultusbehörden genehmigt, meist nur unter Berücksichtigung pädagogischer Aspekte und sehr kurzfristig. Eine Überprüfung, ob das vorgeschriebene warme Mittagsverpflegungsangebot in diesen Schulen überhaupt gewährleistet werden kann, findet nicht statt und die Umsetzung bleibt beim Schulträger. Fast immer muss Schulverpflegung deshalb mit einem Provisorium starten. Und nicht zuletzt stellt die Verpflegung für viele Schulen eine Zusatzbelastung dar, deren Potentiale oft nicht erkannt werden.

Der Beratungsbedarf von Schulen und KiTas geht hinsichtlich Verpflegung weit über Einkauf und Lebensmittelauswahl bzw. die nährstoffliche Zusammensetzung hinaus. In der Praxis zeigt sich, dass auch die mangelnde Professionalität neben den strukturellen Schwierigkeiten zur Unzufriedenheit aller Akteure beiträgt. Und letzten Endes führt die mangelnde Akzeptanz von SchülerInnen, Lehrern und Eltern zu einem häufigem Anbieterwechsel und meist nur jährlichen Verträgen. Gerade an dieser Stelle bei der „Vergabe von Verpflegungsleistungen“ kommt aber die schon erwähnte mangelnde Fachkompetenz der Auftraggeber erneut folgenreich zum Tragen, u.a. weil die Erstellung adäquater Leistungsverzeichnisse nicht ohne Weiteres bewältigt werden kann. So schließt sich der Kreis.

Zu realisieren ist eine qualitativ hochwertiger Schul- und Kitaverpflegung, unter den derzeitigen Rahmenbedingungen mithilfe eines fachkundigen Schnittstellenmanagements. Dessen wichtige Leistung schon damit beginnt, die unterschiedlichen Interessen zu koordinieren und zwischen allen Akteuren zu vermitteln. Dies leisten die Mitarbeiter der Vernetzungsstellen, aber mit noch deutlich zu geringer Kapazität. Sie begegnen den fachlichen Defiziten mit komplexem und gebündeltem Fachwissen, auf das alle Schulen und Betreuungseinrichtungen zugreifen könnten. Wie sich aber zeigt, sind die Vernetzungsstellen und ihre Angebote unter Schulen bzw. Kinderbetreuungseinrichtungen viel zu wenig bekannt und werden regional stark unterschiedlich nachgefragt. Eine Ausnahme, die aber auch nur entscheidenden Beratungsbedarf unterstreicht, bildet der inzwischen recht weit verbreitete Leitfaden bezüglich der Ausschreibungsverfahren.

Ressourcen der Vernetzungsstellen für Beratung und Öffentlichkeitsarbeit bzw. die Ansprache von Schulen sind in den meisten Fällen sehr limitiert. Angesichts der zahlreichen kommunikativen, strukturellen und fachlichen Probleme einerseits und des hohen öffentlichen Interesses für gesunde Ernährung für Kinder andererseits, ist diese Tatsache nicht hinnehmbar. Daher sei die politische Zielsetzung auf Bundesebene in der Zurverfügungstellung der Ressourcen in hinreichender Höhe und deren sukzessive Steigerung mit wachsender Nachfrage ein Weg zur Realisierung.

Der Bund könnte über die Regelung von BUT (Programm Bildung und Teilhabe) Einfluss nehmen. Schulen mit besonders schwierigen Einzugsgebieten müssten besonders gefördert werden (z.B. Zuschuss zum Schulfrühstück), wenn sie entsprechende Organisationsstrukturen nachweisen können (z.B. Personalverfügbarkeit vor dem Unterricht).

Die KMK-Regelung, dass Ganztagschulen ein warmes Mittagessen anbieten müssen, könnte über Einflussnahme des Bundes gelockert werden, dahingehend, dass „Speisen“ angeboten werden müssen. Das können dann auch Wraps, belegte Brötchen etc. sein. Viele Kinder essen im Familienverbund abends noch warm (vor allem auch Kinder mit Migrationshintergrund). Wichtig ist, dass sie bei Ganztagsbetrieb mittags ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot bekommen. Damit wäre vielen Schulen sehr geholfen und Angebote könnten unterschiedlich gestaltet und unterschiedlich teuer sein.

Aufgeben würde man damit aber den Anspruch zur Erziehung einer Esskultur (gemeinsam am Tisch sitzen, in Ruhe warme Speisen essen, Besteck und eventuell Servietten verwenden), was aber in der Realität in der heutigen Schulverpflegung leider ohnehin kaum stattfindet.

Frage 22: Einige Länder haben die DGE-Standards zur gesunden Kita- und Schulverpflegung für Ausschreibungen verbindlich festgeschrieben. Wie schaffen wir es, dass bundesweit nach diesen Standards ausgeschrieben werden muss?

Das ist eine Frage zwischen Bund und Länderhoheit. Ein pragmatischer erster Schritt kann sein, von Seiten des Bundes die Erfahrungen der Länder, die erfolgreich mit den DGE-Qualitätsstandards arbeiten, zu teilen und positiv hervor zu heben.

Frage 23: Die „Vernetzungsstellen Schulverpflegung“ stehen für eine qualitative Verbesserung der Schulverpflegung, die Erhöhung der Akzeptanz der Schulverpflegung und die Sensibilisierung der Öffentlichkeit. Die Angebote in den Bundesländern unterscheiden sich aber inhaltlich und qualitativ. Wie kann eine bessere Koordinierung gestaltet werden und muss in diesem Zusammenhang der Aufgabenkanon der Vernetzungsstellen überdacht/angepasst werden? Wie kann eine Zusammenarbeit zwischen einem Bundesinstitut für (Kinder-) Ernährung und den Vernetzungsstellen aussehen?

Die Regelungen der Schulformen und Betreuung sind in den Ländern sehr unterschiedlich. So sind auch die Vernetzungsstellen in den Ländern unterschiedlich organisiert und ausgestattet. Nicht alle Schulleiter kennen die Angebote der Vernetzungsstellen. Ressourcen der Vernetzungsstellen für Beratung und Öffentlichkeitsarbeit bzw. die Ansprache von Schulen sind in den meisten Fällen sehr limitiert.

Wir halten es daher für sinnvoll, grundsätzlich Ressourcen in den Vernetzungsstellen auszubauen, diese u.a. teilweise auch auf kommunaler Ebene anzusiedeln, so dass Beratung und Information ausgeweitet werden können.

Ein weiterer Ansatz könnte sein, auf Länder- oder Kommunenebene runde Tische zu berufen, die alle an der Schulverpflegung Beteiligten (Vertretern der Kultusministerien, Kostenträger, Schulaufsicht, Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern, Hausmeister, Lieferanten, Lebensmittelüberwachung) versammeln. Im Vordergrund sollten Information und Austausch über Angebote, Organisationsmöglichkeiten und Gesamtkosten einer warmen Mahlzeit (nicht nur Lebensmittelbeschaffungs-, sondern auch Personal- und Regiekosten!) stehen.

Literaturhinweise:

aid Infodienst Hrsg. (2010). Food Literacy. aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft Verbraucherschutz (2010) (aid) e.V. Bonn

Arens-Azevedo U et al. (2015). Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung Abschlussbericht;

URL: https://www.inform.de/fileadmin/redaktion/Publikationen/pdfs/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf Zugriff 11.04.2016

Arens-Azevedo U, Pfannes U, Tecklenburg, ME (2015). Is(s)t Kita gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. URL: www.bertelsmann-stiftung.de/bst/de/media/xcms_bst_dms_39869_39870_2.pdf Zugriff 09.04.15

Bornhöft, S. (2015): Schulverpflegung & Präventionsgesetz: Live Bericht aus dem Setting, VDOE POSITION 4 /2015, S. 14

Glogowski S (2015) Schulverpflegung in Deutschland - Interview mit Christoph Bier, Leiter Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland und Sprecher der Vernetzungsstellen Schulverpflegung Ernaehr Umsch (5): M 226-M227

Heseker B, Beer S (2004). Ernährung und ernährungsbezogener Unterricht in der Schule Bundesgesundheitsbl – Gesundheitsforsch - Gesundheitsschutz (47): 240–245; DOI 10.1007/s00103-003-0789-9

Heseker H, Mensink G (2008). Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr im Kindes- und Jugendalter –Ergebnisse aus den beiden bundesweit durchgeführten Ernährungsstudien VELS und EsKiMo. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg). Ernährungsbericht 2008. Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn: 49-93

Hilbig A, Alexy U, Drossard C et al. (2011) GRETA: Ernährung von Kleinkindern in Deutschland. Aktuel Ernährungsmed (36): 224–231

Leicht-Eckardt E (2010). Planung und Organisation von Schulverpflegung. Bedingungen eines erfolgreichen Verpflegungsangebots. Ernaehr Umsch (1): 26-32

Leicht-Eckardt E, Straka D (2011). Ernährungsbildung und Schulverpflegung, Band 1 Grundlagen, Strategien, Projekte und Band 2: Umsetzung, Rezepte. Umschau Zeitschriftenverlag, Sulzbach/Ts.

Tecklenburg E, Arens-Azevedo U, Pfannes U (2016) Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards. Ernaehr Umsch (2): M106-M113

Tillmann L, Strauer C (2015): KiCo – Kita-Coaches IN FORM Professionelle Begleitung auf dem Weg zur gesundheitsfördernden Kita. Ernaehr Umsch (5): S17-S20