



# Schulfruchtprogramm

## für Volksschulen

Von der Idee zur konkreten Umsetzung



gutessen consulting



MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWEITES  
ÖSTERREICH

## Inhalt

<b>Leitfaden Schulfruchtprogramm</b> .....	3
Warum mehr Obst und Gemüse? .....	3
Zu selten am Tisch .....	3
Verhaltens- und Verhältnisprävention .....	3
Das EU-Schulfruchtprogramm .....	4
Wer kann die EU-Beihilfe lukrieren? .....	4
<b>Schritt für Schritt zum Schulfruchtprogramm</b> .....	5
1. Von der Idee zur konkreten Umsetzung .....	5
2. Lieferanten finden .....	5
3. Angebote einholen .....	5
Sortiment .....	6
Liefermenge .....	6
Gebinde, Beschriftung .....	7
Lieferrhythmus .....	7
Lieferzeit .....	8
Warenannahme .....	8
Reklamationen, Lieferänderungen .....	9
Leerkistenrückgabe .....	9
Abrechnung .....	9
4. Schulinterne Vorbereitung .....	10
Schulfruchtpause .....	11
Reste .....	12
Abfall .....	12
Hygiene .....	13
Begleitende pädagogische Angebote .....	14
Abrechnung .....	15
Weiterführendes/Links .....	16



### Impressum

*Medieninhaber, Herausgeber & Copyright:*  
Kaiblinger & Zehetgruber OG –  
gutessen consulting, 1050 Wien,  
Schönbrunnerstr. 59-61/Top 13,  
www.gutessen.at

*Autorinnen:* Karin Kaiblinger,  
Rosemarie Zehetgruber –  
gutessen consulting

*Bildnachweis:*  
gutessen/Reinhard Geßl

*Grafische Gestaltung:*  
Dietmar Stiedl

Gefördert im Rahmen des  
Bildungsförderungsfonds aus  
Mitteln des Bundesministeriums  
für Land- und Forstwirtschaft,  
Umwelt und Wasserwirtschaft.

Wien, 2014

## Leitfaden Schulfruchtprogramm

### Obst und Gemüse

Wenn Sie an Obst und Gemüse denken, fällt Ihnen vielleicht als erstes die wunderbare Farbenpracht ein: leuchtend rote Äpfel und Kirschen, kräftig orange Karotten und Mandarinen, saftig grüne Gurken und Weintrauben, blassgrüner Kohlrabi, lila Zwetschken, pinkfarbene Radieschen, gelbe Pflaumen oder Birnen. Oder Sie denken an die Geschmacksvielfalt, den süßen, milden Geschmack der Birne oder die Schärfe von Rettich, an die saftige, knackige oder auch ganz weiche Konsistenz. Vielleicht fällt Ihnen auch der weihnachtliche Duft beim Schälen von Clementinen, oder der strenge Geruch von Kohlrabi ein.

Oder ist Ihr erster Gedanke, dass Kinder Gemüse ablehnen und beim Obst die Nase rümpfen?

### Zu selten am Tisch

Ein hoher Obst- und Gemüsekonsum beugt die Entstehung von Übergewicht, kardiovaskulären Erkrankungen und bestimmten Krebserkrankungen vor. Es wird daher empfohlen, täglich fünf Portionen Obst bzw. Gemüse zu konsumieren.

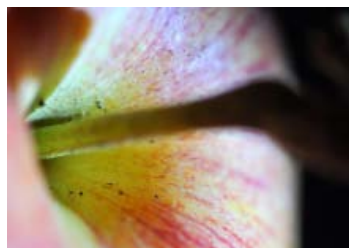
Tatsache ist: Österreichische Volksschulkinder essen viel zu wenig Obst und Gemüse.<sup>1</sup> Dabei mag jedes Kinder Gemüse und Obst, wenn auch vielleicht nicht alle Sorten. Um etwas zu mögen, muss man es allerdings auch kennen: Eine regelmäßige Obst- und Gemüsejause prägt den Geschmack der Kinder und führt zu gesunden Konsumgewohnheiten.

<sup>1</sup> Elmadfa I. et al: Österreichischer Ernährungsbericht 2012, Wien, 2012, p 314

### Schulfruchtprogramm: Verhaltens- und Verhältnisprävention

Die meisten Kinder wissen, dass Obst und Gemüse reich an Vitaminen und Mineralstoffen und damit sehr gesund ist. Doch dieses Wissen allein genügt nicht. Ein gesundheitsförderliches Essverhalten erwirbt man nicht allein durch die Kenntnis von Fakten, sondern durch das ganz praktische Tun und Erleben. Der Hauptfaktor für die Entwicklung eines gesunden Essverhaltens ist die alltägliche Verfügbarkeit: das Sehen, Riechen, Fühlen, Schmecken und Genießen von Obst und Gemüse. Die Kinder gewöhnen sich so an die Vielfalt und lernen den natürlichen Geschmack lieben. Schulfruchtprogramme sind ideal, um Kinder mit Obst und Gemüse vertraut zu machen und ihnen auch weniger bekannte Früchte vorzustellen.

*Kinder haben eine angeborene Abneigung gegen Neues (Neophobie). Man muss ihnen oft bis zu siebenmal etwas zum Kosten geben, ehe sie es akzeptieren.*



## Das EU-Schulfruchtprogramm

Um Kinder an den Verzehr von Obst und Gemüse zu gewöhnen, hat die Europäische Kommission 2009/2010 ein Schulfruchtprogramm (School Fruit Scheme) ins Leben gerufen. Seither wird eine Gemeinschaftsbeihilfe zur Förderung von Schulobst und -gemüse ausgeschüttet. Zielgruppe der Förderung sind Kinder in Bildungseinrichtungen (Kindergärten, Schulen).

Für das Schuljahr 2014/2015 werden europaweit 150 Millionen Euro bereitgestellt. Die **Förderquote für Österreich beträgt 75%**. Das bedeutet, wenn Schulen in Österreich den Kindern frisches Obst und Gemüse anbieten möchten, werden die Kosten für die Früchte in Höhe von 75 % der Netto-Produktkosten gefördert. Die restlichen 25 % sind aus eigenen Mitteln (Eltern, Sponsoren...) zu finanzieren. Hinzu kommen noch die Steuern von 10% der Gesamtschulfruchtkosten. Die Abwicklung der EU-Beihilfe übernimmt für Österreich die Agrarmarkt Austria (AMA).

(<http://www.ama.at/Portal.Node/ama/public?gentic.am=PCP&p.contentid=10007.34345>)

## Wer kann die EU-Beihilfe lukrieren?

Beihilfeempfänger kann die Schule aber auch ein Lieferant direkt sein.

Möglichkeit 1: Der Obst- und Gemüselieferant beantragt bei der AMA die Zulassung und übernimmt die gesamte Abwicklung der Förderung. Die Schule bestellt die Früchte beim Lieferanten und bezahlt 25 % vom Nettopreis zuzüglich Umsatzsteuer. Der Lieferant beantragt bei der AMA die Vergütung der restlichen 75 % der Gesamtkosten (EU-Beihilfe).

Möglichkeit 2: Die Schule beantragt bei der AMA die „Zulassung als Beihilfeempfänger“ und erledigt die ganze administrative Organisation der Beihilfe mit der AMA selbst. Die Schule muss in dem Fall die Kosten für die Schulfrüchte vorfinanzieren, da die EU-Beihilfe erst mit Verzögerung ausbezahlt wird.



### *Pilotprojekt „Wiener Jause“*

*Die im Leitfaden vorgeschlagene Vorgehensweise basiert auf den Erfahrungen, die im Projekt „Wiener Jause“ mit der Implementierung eines Schulfruchtprogrammes gesammelt werden konnten. An diesem Pilotprojekt nahmen alle Volksschulen in Wien 20 (mit rd. 3000 Kindern) teil. Das Projekt wurde vom Fonds Gesundes Österreich und der „Wiener Gesundheitsförderung“ gefördert und vom Ludwig Boltzmann Institute Health Promotion. Research evaluiert.*

<http://www.gutessen.at/wiener-jause.html>

## Schritt für Schritt zum Schulfruchtprogramm

Sie möchten ein Schulfruchtprogramm in Ihrer Volksschule verwirklichen? Folgende Schritte und Überlegungen unterstützen Sie bei der Einführung einer regelmäßigen Obst- und Gemüsejause in Ihrer Einrichtung.

### 1. Von der Idee zur konkreten Umsetzung

Sie haben die Idee, in der Schule Obst und Gemüse anzubieten und möchten die Förderungen im Rahmen des EU-Schulfruchtprogramms in Anspruch nehmen?

Die Einführung eines Schulfruchtprogramms funktioniert umso besser, je mehr Personen der Schulgemeinschaft das Vorhaben begrüßen und unterstützen.

➤ Besprechen Sie die Idee mit der Direktion bzw. mit der Schulgemeinschaft.

#### Empfehlung

Die gesamte Schule (alle Klassen) sollte am Schulfruchtprogramm teilnehmen, um die Logistik für den Lieferanten effizient zu halten.

### 2. Lieferanten finden

Sie haben verschiedene Möglichkeiten, einen Lieferanten für die Schulfrüchte zu finden.

- Sie suchen sich in der Liste aller zugelassenen Lieferanten einen passenden Lieferanten aus. Diese Information erhalten Sie bei der AMA
- Sie möchten sich von einem Lieferanten beliefern lassen, der noch nicht als Schulobstlieferant gelistet ist. Dazu muss der neue Lieferant zuerst einen Antrag auf Zulassung bei der AMA stellen. Sobald Ihr Lieferant den Zulassungsbescheid erhalten hat, darf er Ihre Schule mit Schulfrüchten beliefern.

**Wichtig** Um die Förderung zu erhalten, darf das Obst und Gemüse nur von einem von der AMA zugelassenen Lieferanten bezogen werden.

### 3. Angebote einholen

Um ein Angebot einzuholen, müssen Sie im Vorfeld einige Fragen klären: Wie häufig möchten Sie den Kindern Obst und Gemüse anbieten? Wie oft soll geliefert werden? Welche Obst- und Gemüsesorten sollen geliefert werden, wie hoch sind ihre Qualitätsansprüche? Welche Mengen brauchen Sie? Wo soll das Obst abgestellt werden und zu welcher Uhrzeit muss es spätestens an der Schule sein? Wie erfolgt die Rückgabe des Leergutes?

Überlegen Sie, welche Aspekte Ihnen besonders wichtig sind. Nehmen Sie dazu die folgenden Punkte zu Hilfe. Gehen Sie diese mit dem potenziellen Lieferanten durch und holen Sie ein Anbot ein.



## Sortiment

Was möchten Sie den Kindern anbieten? Überlegen Sie, was Ihnen bzgl. Auswahl und Qualität der Früchte besonders wichtig ist:

- Wie abwechslungsreich soll das Sortiment sein?
- Sollen die Früchte biologisch sein?
- Sollen nur/vor allem regionale und saisonale Früchte angeboten werden?
- Soll pro Lieferung bzw. pro Kiste nur eine Sorte oder eine Mischung angeboten werden?

Mehrere Sorten pro Lieferung bzw. pro Schulfruchtkiste haben den Vorteil, dass Kinder mit Lebensmittelallergien oder Kinder, die bestimmte Obst- oder Gemüsearten einfach nicht mögen, auf andere Sorten ausweichen können. Durch das Erleben der Vielfalt und das Verkosten von kleinen Stücken können sich vorsichtige Kinder langsam an Neues heranzutasten.

Das Angebot von nur einer Sorte pro Tag (z. B. 1 Stück Obst oder Gemüse/Kind) hat den Vorteil, dass die Verteilung in der Klasse besonders schnell und einfach geht.

- Welches Sortiment kann der Lieferant liefern?

Manche bäuerliche Lieferanten haben z. B. nur verschiedene Äpfelsorten im Programm, andere Lieferanten bieten wiederum ein sehr breites Sortiment an Obst und Gemüsearten und -sorten an.

Legen Sie gemeinsam mit dem Lieferanten das mögliche Sortiment fest. Beachten Sie dabei das jahreszeitliche Angebot und die Verfügbarkeit der Produkte. Achten Sie aber auch auf eine Vielfalt an Früchten, damit die Kinder etwas finden, was ihnen schmeckt und sie auch mit weniger bekannten Früchten oder Sorten vertraut werden.

### Aus der Praxis:

Bei dem dreijährigen Pilotprojekt „Wiener Jause“ wurden nach einer Probezeit folgende Qualitäts- und Sortimentsstandards festgelegt:

- ▶ essreifes Obst und Gemüse
- ▶ biologische Qualität
- ▶ große Vielfalt, sehr abwechslungsreich
- ▶ vorwiegend saisonal und regional, aber auch Südfrüchte (Vielfalt und Abwechslung steht im Vordergrund)
- ▶ Abwechslung zwischen „gemischten Kisten“ und „Stückkisten“, um den zeitlichen Aufwand für die Lehrkräfte in Grenzen zu halten.

## Liefermenge

Wie viele Kinder bekommen an Ihrer Schule die Schulfrüchte? Wie oft erhalten diese Schulobst oder -gemüse?

- Legen Sie die Lieferfrequenz fest. Schulfrüchte werden gefördert, wenn sie regelmäßig an die Kinder ausgegeben werden. Das kann einmal pro Woche sein oder auch täglich.
- Geben Sie Ihrem Lieferanten zu Schuljahresbeginn die Anzahl der Klassen mit den jeweiligen vorläufigen Schülerzahlen bekannt. Diese Zahlen braucht er, um die Förderung bei der AMA voranzumelden.
- Denken Sie daran, Änderungen der Schülerzahl im Laufe des Schuljahres dem Lieferanten bekanntzugeben, damit auch wirklich alle Kinder zum Zug kommen.

**Wichtig** Gefördert wird frisches Obst und Gemüse (im Ganzen oder bereits zerteilt und verpackt), das direkt von den Kindern konsumiert werden kann. Die Schulfrüchte dürfen nicht verkocht werden, sondern sollen als Jause gegessen werden.



## 🍏 Gebinde, Beschriftung

Wie sollen die Früchte vom Lieferanten verpackt und kommissioniert sein?

- Eine für Volksschulen besonders praktikable Möglichkeit sind Klassenkisten. Die Schulfrüchte werden in Kisten geliefert, die vom Lieferanten je nach Schüleranzahl pro Klasse befüllt und kommissioniert wurden.
- Die Kisten sind zu beschriften (Klassenname), damit die Kinder ihre Kiste identifizieren und in die Klasse bringen können.

## 🍏 Lieferrhythmus

Wie oft möchten Sie beliefert werden?

Um die Frage nach der Lieferhäufigkeit zu beantworten, müssen Sie nicht nur klären, wie oft Sie pro Woche den Kindern eine Obst/Gemüsejause anbieten möchten, sondern auch, ob es geeignete Lagermöglichkeiten gibt?

Eine tägliche Lieferung erfordert keine Lagerung, sondern nur einen geeigneten, eher kühlen Platz, von dem aus die Schulfruchtkisten auf die Klassen verteilt werden können. Zeigen Sie dem Lieferanten einen geeigneten Platz im Schulgebäude, an dem er die Schulfruchtkisten abstellen kann. Von diesem Platz können die Kinder dann die Kiste für ihre Klasse abholen.

Wenn das Obst und Gemüse in der Schule zwischengelagert werden soll, bitte beachten Sie, dass ...

- Obstkisten nicht im gleichen Lager mit rohem Fleisch, rohen Eiern oder zubereiteten Speisen lagern,
- Schulfruchtkisten nicht direkt auf dem Boden lagern (auf Paletten oder Bänke stellen),
- für die meisten Früchte keine Kühlung notwendig ist. Wichtig ist jedoch, dass direkte Sonneneinstrahlung bzw. übermäßiges Aufheizen vermieden wird. Der Fußboden im Lagerraum/Lagerbereich sollte leicht zu reinigen sein.



### Aus der Praxis:

- ▶ Am Liefertag den Reifegrad der Früchte prüfen. Sehr reifes Obst und Gemüse sofort essen, weniger reife Früchte für den nächsten Tag aufheben.
- ▶ Leicht verderbliche Früchte (z. B. Erdbeeren) sofort am Liefertag verzehren.
- ▶ Über das übrige Gemüse und Obst feuchte Tücher legen. Diese Maßnahme kühlt und die Feuchtigkeit hält die Früchte länger knackig.
- ▶ Schulfruchtkisten keiner direkten Sonnenbestrahlung aussetzen und nicht neben Heizkörper stellen.
- ▶ Ggf. Isolierboxen (z. B. aus Styropor) zum Lagern von Gemüse und Obst verwenden. Diese können gebastelt oder gekauft werden. Wichtig ist, dass ein paar Belüftungslöcher angebracht werden. Frisch geliefertes, noch kühles Obst und Gemüse in die Isolierbox geben und verschließen.
- ▶ Äpfel und Tomaten nicht gemeinsam mit anderem Obst und Gemüse, sondern separat lagern. Sie geben das Reifegas Ethylen ab und beschleunigen dadurch die Nachreifung der anderen Früchte.
- ▶ Von Radieschen, die nicht sofort verspeist werden, die Blätter entfernen.
- ▶ Karotten, Radieschen & Co. vor dem Verzehr (bzw. vor dem Schneiden) evtl. kurz in Wasser legen.

### 🍏 Gebinde, Beschriftung

Das Schuljahr beginnt im September und endet mit dem Beginn der großen Ferien im Juli. Die Dauer der Schulfruchtlieferung muss aber nicht exakt mit dem Schuljahr übereinstimmen. Die genaue Lieferzeit legen Schule und Lieferant fest.

- **Lieferstart/Lieferende:** Wann soll die Lieferung zu Schuljahresbeginn starten – ab welchem Schultag, welcher Schulwoche?
- **Lieferpausen:** Ferienzeiten (Sommer, ggf. Herbst, Weihnachten, Semester, Ostern) und Feiertage sind lieferfrei. Individuelle schulautonome Tage, erwünschte Lieferpausen (z.B. aufgrund von Lehrausgängen oder Projekttagen) o.ä. für einzelne Klassen oder die gesamte Schule sind dem Lieferanten zeitgerecht im Vorhinein mitzuteilen (z.B. 2 Wochen im Vorhinein)
- **Gewünschte Liefertage** und das genaue Zeitfenster für die Lieferung vereinbaren.



### 🍏 Empfehlung

- 🍏 Vereinbaren Sie mit dem Lieferanten, Lieferverspätungen (aufgrund der Straßensituation o. Ä.) umgehend mitzuteilen (telefonisch oder per E-mail). Stimmen Sie eine geeignete Vorgehensweise (spätere Lieferung, Ausfall der Lieferung etc.) ab.
- 🍏 Kommunikation ist in dem Fall besonders wichtig, damit die Kinder nicht vergeblich auf das Obst bzw. Gemüse warten.

### 🍏 Gebinde, Beschriftung

Wer übernimmt die Ware bei der Lieferung? Wer kontrolliert stichprobenartig die Qualität (kurze Sichtkontrolle) und gibt dem Lieferanten ggf. Rückmeldung?





### Reklamationen, Lieferänderungen

Obst und Gemüse sind verderbliche Produkte. Daher können auch bei bester Planung und Kontrolle Qualitätsmängel vorkommen.

Es kann etwa der Lieferant feststellen, dass der Reifegrad der Früchte nicht korrekt ist und daher eine Ersatzware geliefert werden muss. Andererseits kann es auch passieren, dass die Qualität der gelieferten Früchte nicht akzeptabel ist.

Eine gute Kommunikation zwischen dem Lieferanten und der Schule ist für den Erfolg einer Schulfruchtbelieferung wichtig.

Vereinbaren Sie mit dem Lieferanten, wie bei Lieferänderungen und Reklamationen vorzugehen ist.

#### *Empfehlung*

Qualitätsmängel unverzüglich (am Liefertag) dem Lieferanten per E-mail mitteilen. Dabei sollten die Angaben so präzise wie möglich sein: also nicht, „manche Tomaten waren bei einer der letzten Lieferungen faul“, sondern, „bei der heutigen Lieferung in der Schule xy waren in 5 Kisten jeweils  $\frac{1}{3}$  der Tomaten faul“. Mangelhafte Ware muss nicht bezahlt werden.

### Leerkistenrückgabe

Wie erfolgt die Rückgabe des Leerguts?

#### *Empfehlung*

Die Leerkisten werden von den Kindern an einen dafür vorgesehen Platz gebracht und vom Lieferanten bei der nächsten Lieferung mitgenommen.

### Abrechnung

Die Kosten der Früchte werden in Höhe von 75 % der Netto-Produktkosten gefördert. Die restlichen 25 % sind aus eigenen Mitteln (Eltern, Sponsoren...) zu finanzieren. Vereinbaren Sie mit dem Lieferanten, wie die Verrechnung erfolgen soll.



### 4. Schulinterne Vorbereitung

Alles ist geklärt: ein Lieferant ist gefunden, der ihre Schule mit Obst und Gemüse beliefert. Ihre Aufgabe ist es nun, das Schulfruchtprogramm in der Schule gut zu organisieren.

Bevor die Belieferung beginnt, sollten Sie schulintern einige Fragen klären:

- Wer übernimmt die Kommunikation mit dem Lieferanten? Legen Sie fest, wer die Ansprechperson/en für den Lieferanten ist/sind. (Diese sollte(n) zur Lieferzeit erreichbar sein!)
- Was ist dem Lieferanten zu kommunizieren? Änderungen der Schülerzahl im Laufe des Schuljahres, schulautonome Tage, erwünschte Lieferpausen, Feedback zu Qualität und Lieferservice, Reklamationen
- Wie werden die Eltern informiert? Elternabend, Elternbrief, Elterninformation bei der Schuleinschreibung
- Wie erfolgt die Abrechnung?
- Wie wird das Obst und Gemüse in der Schule verteilt?

Nehmen Sie die Anregungen der folgenden Seite bei der internen Vorbereitung und Planung des Schulfruchtprogrammes zu Hilfe.



## Schulfruchtpause

Wie wird das Obst und Gemüse in die Klassen transportiert? Wer bereitet das Obst zu?

Auch hier gibt es wieder viele Möglichkeiten:

- Ist Personal zur Stelle, das Obst und Gemüse für die Jausenpause vorbereitet?
- Legen die Lehrkräfte selbst Hand an, oder waschen, schneiden und verteilen die Kinder das Obst und Gemüse selbst?

Wann wird es gegessen?

- Gibt es eine allgemeine Schulfruchtpause, bei der alle gemeinsam essen und die Früchte besprochen werden können, oder stehen die Früchte „als Buffet“ in der Klasse bereit, und wer mag, darf sich nehmen?

### Empfehlung

Beziehen Sie die Kinder soweit wie möglich mit ein. Schaffen Sie für die Klassen Apfelter, kleine Bretter, Messer und Schüsseln an. Nutzen Sie die Schulfruchtjause auch pädagogisch und besprechen Sie mit den Kindern die Früchte.

### Aus der Praxis:

Gut bewährt hat sich beim Projekt „Wiener Jause“ der „Schulfruchtdienst“. Jeweils zwei Kinder holen die Klassenkiste vom Verteilplatz ab und bringen sie in die Klasse, wo sie die Früchte unter Aufsicht waschen, schneiden und austeilen. Nach der gemeinsamen Obstjause kümmern sich die beiden Kinder um die Reinigung der Bretter, Schüsseln und Messer und bringen die leere Schulfruchtkiste an den Stellplatz zurück. Der Schulfruchtdienst wechselt regelmäßig – damit jedes Kind einmal drankommt.



*Was ist, wenn ein Kind eine Allergie/Unverträglichkeit gegen eine bestimmte Frucht hat? Besprechen Sie mit den Eltern, welches Obst oder Gemüse nicht gegessen werden darf und welche Regeln eingehalten werden müssen. Eine gute Kommunikation mit den Eltern ist in diesem Fall besonders wichtig.*

### Reste

Wenn Kinder abwesend sind, oder der Appetit einmal nicht so groß ist, kann etwas übrig bleiben. Es wäre schade, wenn etwas verdirbt, daher:

- Bieten Sie übrig gebliebene Früchte anderen Kindern an, erfahrungsgemäß findet sich immer ein hungriger Bauch.
- Alternativ können Reste mit den Kindern auch einmal zu Smoothie oder Fruchtshake verarbeitet werden.
- Um Reste zu vermeiden, Änderungen der Schülerzahl oder gewünschte lieferfreie Tage dem Lieferanten zeitgerecht mitteilen!



### Abfall

Wenn frisches Obst und Gemüse in Klassenkisten angeboten wird, fällt kaum Müll an. Wenn an Ihrer Schule Biomüll gesammelt wird, oder Sie im Schulgarten eine Komposttonne haben, sollten Apfelbutzen, Zwetschkenkerne, Radieschenblätter, Mandarinschalen & Co. natürlich dort landen. Die Entsorgung muss, wie beim anderen Müll auch innerhalb der Klasse bzw. Schule geregelt werden.



### Hygiene

Im Umgang mit Lebensmitteln muss immer eine ausreichende Hygiene beachtet werden. Besprechen Sie folgende Punkte mit den Kindern und achten Sie auf die Einhaltung:

- Vor dem Waschen und Zerschneiden der Früchte und nach jedem Toilettengang, Hände gründlich unter fließendem Wasser und mit Seife waschen.
- Direktes Anhusten oder Niesen vermeiden. Erkrankte Kinder dürfen kein Obst und Gemüse zubereiten.
- Verletzungen an Händen sachgerecht versorgen und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Fingerling) abdecken.
- Arbeitsbereich sauber halten.
- Vor dem Schneiden der Früchte die Bretter, Messer etc. gut reinigen.
- Nach dem Verteilen der Früchte Geräte und Geschirr gut reinigen.





## Begleitende pädagogische Angebote

Mit dem Schulfruchtprogramm wird nicht nur Obst und Gemüseverzehr bei den Kindern gesteigert. Die Kinder erhalten ganz nebenbei auch viele Kompetenzen, hier einige Beispiele:

- Welche Fruchtarten und -sorten gibt es? Wo kommen sie her, wann haben sie Saison?
- Wie beurteilt man die Reife? Wie ist die optimale Verzehrsreife?
- Wie bereitet man die Früchte zum Verzehr vor? Waschen, ggf. schälen, schneiden.
- Übung der Feinmotorik, z. B. beim Schneiden
- Grundlagen der Hygiene

Begleitende pädagogische Aktionen, die Sie in den einzelnen Klassen oder mit der gesamten Schule ergänzend durchführen können:

- Ein kleiner Kräutergarten auf der Fensterbank. Mit Kresse & Co könnte ein Dip bereitet werden, dann schmecken die Gemüsesticks gleich doppelt so gut!
- Anlegen eines Gemüsebeetes oder einer Naschhecke im Schulgarten.
- Besuch beim Obst- oder Gemüsebauern oder in der Gärtnerei. Wie wächst unser Gemüse und Obst, wo kommt es her?
- Aktionstag (Schulfruchttag), z. B. mit dem Stationenlauf „Dr. Feinsinn“ (<http://www.gutessen.at/dr-feinsinn.html>) zur sensorischen Qualität von Obst und Gemüse
- Lehrausgang zu einem „Schule am Bauernhof-Betrieb“ (<http://www.schuleambauernhof.at>)
- Thematisieren Sie Obst und Gemüse bzw. Ernährung im Unterricht. Eine Auswahl an Unterrichtsmaterialien finden Sie z. B. beim Forum Umweltbildung (<http://www.umweltbildung.at/Schulobst>) oder bei GIVE (<http://give.or.at/index.php?id=36>)

### Aus der Praxis:

Bei der Evaluation des Projekts „Wiener Jause“ hoben Lehrkräfte und DirektorInnen vor allem folgende Aspekte des Schulfruchtprogrammes positiv hervor:

- Der gute Geschmack der frischen Bio-Früchte wurde von den Kinder besonders geschätzt.
- Die Kinder lernten eine große Vielfalt an Obst und Gemüse und ihre jeweilige Saison kennen.
- Die Kinder lernten Qualitätsmerkmale einschätzen (z. B. Reifezustand, Herkunft).
- Beim Waschen und Schneiden der Früchte wurde die Feinmotorik geübt, Grundlagen der Hygiene wurden verinnerlicht.
- Es gibt keine kulturellen oder religiösen Beschränkungen hinsichtlich Obst- und Gemüseverzehr.
- Das gemeinsame Vorbereiten und Verzehren im Klassenverband fördert die Gemeinschaft.
- Das Schulfruchtprogramm erreicht alle Kinder, unabhängig vom sozialökonomischen Status.
- Kinder aus benachteiligten Haushalten profitierten am meisten von der Bereitstellung von Obst und Gemüse.



## Abrechnung

Die Kosten der Früchte werden in einer Höhe von 75 % der Netto-Produktkosten gefördert. Die restlichen 25 % sind aus eigenen Mitteln (Eltern, Sponsoren, Gemeinde ...) zu finanzieren.

Eine finanzielle Beteiligung der Eltern erfordert ein eigenes Abrechnungssystem. Auch hier gibt es verschiedene Möglichkeiten, wobei ein bargeldloses Inkasso in jedem Fall zu bevorzugen ist.

- Vereinbaren Sie mit dem Lieferanten die Kosten für das gesamte Schuljahr im Vorhinein, damit eine klare Kommunikation an die Eltern erfolgen kann (z. B. bei Schuleinschreibung, Elternbrief).
- Der Elternbeitrag sollte von der Schule als Pauschale erhoben werden.
- Die Finanzabwicklung erfolgt z. B. über ein Konto des Elternvereins oder der Schule. Denken Sie auch daran, dass für anfallende Kontospesen, aber auch für die einmalige Anschaffung von Brettern, Apfelteilern, Messern etc., ein Elternbeitrag eingehoben werden muss.
- Der Lieferant stellt eine Monatsrechnung an die Schule. Die Schule bezahlt pünktlich, damit der Lieferant bei der AMA um die EU-Beihilfe ansuchen kann. Es ist auch möglich, ein Akonto für das gesamte Schuljahr zu leisten oder einen Bankinzug zu beauftragen.

### Empfehlung

- Keine Ausnahmen (z. B. Rückerstattung bei kurzer Erkrankung, wenig Appetit) – diese schaffen einen enormen Mehraufwand für die Verwaltung.

### Aus der Praxis:

Der Aufwand für die Schulen – Ware entgegennehmen, Verteilung in den Klassen organisieren, Abrechnung – wurde von den Lehrkräften der Projektschulen im Projekt „Wiener Jause“ als gering, angemessen bzw. als tragbar beurteilt.



## Weiterführendes/Links

### gutessen consulting

gutessen consulting bietet Beratung für Gemeinden, Schulen sowie für Verpflegsanbieter an. Seit 2008 berät gutessen consulting bei der Umsetzung des EU-Schulfruchtprogrammes.

Sie möchten in Ihrer Schule ein Verpflegungsangebot (Frühstück/Jause, Getränke, Schulfrucht, Mittagessen), das Mädchen und Burschen schmeckt und ihre altersgemäße Entwicklung optimal unterstützt. Wir analysieren Ihr Angebot (nach ernährungsphysiologischen und Nachhaltigkeitsaspekten), informieren Sie über die Möglichkeiten eines konkreten gesundheitsfördernden Verpflegungsangebotes in Ihrer Schule – und beraten Sie bei der Umsetzung – von der Jause bis zur Mittagsverpflegung.

<http://www.gutessen.at/schule.html>

### Die gute Schuljause für Volksschulen – Erfolgsfaktoren für die professionelle Einführung eines nachhaltigen Jausenangebotes

Praxisleitfaden von gutessen consulting mit Unterstützung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Abt. II/3 im Rahmen des Bildungsförderungsfonds, Kostenlos als Printversion oder als Download

[http://www.gutessen.at/uploads/downloads/Die\\_gute\\_Schuljause\\_screen.pdf](http://www.gutessen.at/uploads/downloads/Die_gute_Schuljause_screen.pdf)

### Mobiles Sensoriklabor „Dr. Feinsinn“

In der Kindheit erworbene Geschmacksvorlieben und Ernährungsgewohnheiten begleiten uns ein Leben lang. Das mobile Sensoriklabor „Dr. Feinsinn“ leitet VolksschülerInnen dazu an, Obst und Gemüse sensorisch differenziert wahrzunehmen. Es ist als Stationenbetrieb konzipiert und kann in einer Schulstunde durchgeführt werden.

Weiterlesen:

<http://www.fibl.org/de/medien/medienarchiv/medienarchiv11/medienmitteilung11/article/mobiles-sensoriklabor-sensibilisiert-kinder-fuer-bioobst-und-gemuese.html>

### Merkblatt Schulobst der Agrarmarkt Austria

<http://www.ama.at/Portal.Node/ama/public?gentic.am=PCP&p.contentid=10007.34345>

### Unterrichtsmaterialien der Agrarmarkt Austria

[http://shop.ama-marketing.at/index.php?id=1673&tx\\_commerce\\_pi1%5BcatUid%5D=18&cHash=0252600557](http://shop.ama-marketing.at/index.php?id=1673&tx_commerce_pi1%5BcatUid%5D=18&cHash=0252600557)

### Schulobst-Projektseite des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

[http://www.bmlfuw.gv.at/lebensmittel/qs-lebensmittel/ernaehrung/initiativen\\_lb\\_ernaehrung/schulobst.html](http://www.bmlfuw.gv.at/lebensmittel/qs-lebensmittel/ernaehrung/initiativen_lb_ernaehrung/schulobst.html)

### School Fruit Scheme, Projekthomepage der Europäischen Kommission

<http://ec.europa.eu/agriculture/sfs/>