

Zusammenfassung der Interviews für die Erstellung eines Konzepts zur klimafreundlichen Mittagsverpflegung

Interviewzeitraum: Oktober 2022 bis Februar 2023

Interviewerin: Juliane Roux, FD 60 – Klimaschutz & Mobilität

[noch in Bearbeitung]

1. Auftrag des Kreistages / Kreistagsbeschlüsse:

- Beschluss 2021/880: Die Verwaltung wird beauftragt, innerhalb der nächsten zwei Jahre, ein Vergabekonzept für die Mittagsverpflegung an kreiseigenen Schulen unter klimafreundlichen Gesichtspunkten zu erstellen. Ziel ist es, dass die Regionalität sowie Bioqualität der Mittagsverpflegung im Vordergrund steht.

Meine Empfehlung dazu:

- Anpassung des Wordings: klimagesunde Schulverpflegung. Umfassenderes Konzept notwendig, das die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler und der Umwelt / des Klimas sowie Menschen und Tiere in den Lieferketten der Speisenzubereitung miteinbezieht. Ganzheitliche Betrachtung der Schulverpflegung (inkl. Kioske) anstatt ausschließlich die warme Mittagsverpflegung.

2. Meine Empfehlungen für aktuellen Handlungsbedarf in den einzelnen Schulorten

Hitzacker

Aktuelle Empfehlung für die Ausschreibung der Mittagsverpflegung an der Bernhard-Varenius-Schule:

Derzeit liefert das Hotel Alte Post (Herr Wartenberg) 12 bis 14 warme Essen an die BVS in Hitzacker. (40 Essen werden an die Grundschule Hitzacker vom selben Anbieter geliefert.) Diese Abnahmesumme ist zu gering, als dass sie einen dringenden Anpassungsbedarf des Ausschreibungskonzepts benötigt. Herr Wartenberg wird bei erneuter Ausschreibung wieder anbieten, was sehr wünschenswert ist. Die Auswahl der Anbietenden ist bei dem kleinen Angebot sehr gering. Bei der letzten Ausschreibung brauchte es drei Ausschreibungen, bis ein passender Anbieter gefunden wurde. (Ausschreibungstext wird vom Klimaschutz geprüft.) Kein Schulkiosk. Kein schöner Raum für Aufenthalt.

Clenze

Für die Drawehn-Schule in Clenze braucht es zum einen das übergeordnete Konzept zu einer klimagesunden Schulverpflegung und zeitgleich ein eigenes Ausschreibungskonzept für die Mittagsverpflegung. Derzeit bietet Kartoffelhof Kunitz die warme Mittagsverpflegung in der Schulmensa an, die schlecht angenommen wird. Parallel betreibt Kunitz auch den Schulkiosk, mit einem ungesunden Angebot für Kinder und Klima (Stichwort Müll). Als wirtschaftliches Unternehmen gleicht Kunitz die „Einbußen“ des Mensa-Betriebs mit dem Kiosk-Betrieb aus. Empfehlenswert wäre ein Essens-Anbieter, der vor Ort in der Mensaküche kocht und ggf. als Geschäftsmodell ähnlich wie im Schulzentrum in Dannenberg soziale Einrichtungen mitversorgt. Dafür müsste das Ausschreibungskonzept angepasst werden. Der Schulkiosk könnte von der Schulfirma übernommen werden mit klaren Rahmenvorgaben der Schule. (Notiz: Hamburger Kinderwelt wäre an einem Besichtigungstermin der Schule interessiert.)

Dannenberg

Auch der Mensabetrieb am Schulzentrum in Dannenberg betreibt parallel den Schulkiosk mit einem ungesunden, nicht klimafreundlichen Angebot. Parallel gibt es an der NBS einen Kiosk, der von der Schülerfirma betrieben wird. Ggf. den Mensa-Kiosk auch in Schülerhand geben.

Lüchow

Hier wird nur die JOS mit warmem Essen des Kartoffelhofs Kunitz beliefert. Konzept notwendig für die Einrichtung von Schulkiosken für alle drei Schulen im Schulzentrum Lüchow und die Wiederaufnahme des Mensabetriebs in der derzeit leer stehenden Mensa.

Gartow

Die Elbauen-Schule als Best Practice Beispiel einer klaren Haltung der Schuler gegenüber ungesunden, klimaschädlichen Speisen.

3. Herausforderungen an allen Schulen:

- Mensaessen ist „uncool“
- Bio- oder gesundes Essen nicht relevant bei „Zielgruppe“
- Jüngere Schüler*innen nehmen warmes Essen wahr (Jahrgang 5 & 6), ältere Kinder in der Pubertät nicht
- Das Schulgelände wird verlassen, um Essen im Supermarkt / beim Imbiss zu kaufen
- Schüler*innen kommen ohne Frühstück in die Schule
- Ungesundes Angebot an den Schulkiosken (zuckerhaltig, stark verarbeitet, verpackt etc.)
- An den Oberschulen wird das Thema Ernährung in den Unterrichtsfächern Erdkunde, Biologie und Hauswirtschaft behandelt. Schulküchen werden genutzt. An den Gymnasien nicht.
- (Flächen für) Schulgärten sind vorhanden
- Preis für Mensaessen sollte nicht mehr als 3 Euro sein; wer zahlt den Rest und den tatsächlichen Preis? Zuschüsse / Finanzierung eines klimagesunden Konzepts durch den Landkreis notwendig
- Pausenzeiten zu kurz für Mittagessen
- Mensa-Betreiber finanzieren sich über Kiosk-Verkauf
- Müllproblematik
- Alle Essensanbieter sehr engagiert ggf. auch offen für Veränderungen bzgl. saisonalen Speiseplänen, regionalem Einkauf. Benötigen Zuarbeit Bezuschussung für höhere Preise.

Übersicht der geführten Interviews

	Datum	Einrichtung	Name & Funktion
1.	05.10.2022 vor Ort	BBS Lüchow	KlimaAktiv-AG, Landwirtschafts-Klasse
2.	13.10.2022	Drawehn-Schule / KGS Clenze	Frau Marx, Schulleitung; Herr Ahrens, Lehrer, BNE- Beauftragter, Leiter Klima-AG & Schülerfirma
3.	02.11.2022 digital	Nicolas-Born-Schule Dannenberg	Malte Härtig, Lehrer / Wissenschaftlicher Hintergrund bzgl. Ernährung, Koch
4.	02.11.2022 vor Ort	Bernhard-Varenius- Schule Hitzacker	Frau Kurowski, Lehrerin, BNE-Beauftragte / Leiterin Klimaschutz-AG
5.	02.11.2022 Telefonisch	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen	Diana Reif
6.	09.11.2022 Vor Ort	Nicolas-Born-Schule Dannenberg	Schülerinnen & Schüler der SV
7.	13.12.2022 Vor Ort	Jeetzel-Oberschule Lüchow	Frau Sonderhoff, Schulleitung
8.	14.12.2022 Vor Ort	Elbauen-Oberschule Gartow	Herr Widow, Schulleitung
9.	21.10.2022 Vor Ort	Ein Ding der Möglichkeit eG, Salderatzen	Eva Nalbach, Vorstand, Projekt Green Culture, Gastronomie für Hotelbetrieb & Veranstaltungen
10.	13.01.2023 Vor Ort	Integra / Leben Leben Dannenberg	Herr Fröhlich, Koch / Einkäufer / Essensausgabe
11.	13.01.2023 Vor Ort	Hotel Alte Post Dannenberg	Herr Wartenberg, Geschäftsführung / Koch (?)
12.	19.01.2023 telefonisch	Kartoffelhof Kunitz	Herr Kunitz, Geschäftsführung
13.	19.01.2023 Telefonisch	Feldfrisch	
14.	24.01.2023 Vor Ort	Fritz-Reuter-Gymnasium Dannenberg	Herr Groß. Lehrer, BNE- Beauftragter, Leiter Klima-AG
15.	24.01.2023 Vor Ort	Zukunftszentrum Dannenberg	Frau Habermann, Leitung, Frau Tane, Küchenleitung
16.	06.02.2023 digital	Hamburger Kinderwelt	Volker Jahr
17.		Mill Lady Catering	
18.		Gymnasium Lüchow	

Status Quo der Schulverpflegung an den Schulen:

	Name der Schule	Aussagen zur aktuellen Situation	Mensa-Betreiber	Zahlen
	BBS Lüchow, Gespräch mit Schülern der KlimaAktiv AG / Landwirtschafts- Klasse	<ul style="list-style-type: none"> • Für BBS Schüler Mensaessen nicht so relevant, es gibt Snack-Automaten und Kiosk (Kiosk geschlossen?). • Auswahl am Kiosk zu klein, lieber direkt zum Bäcker gehen. • 20 Minuten für Pause nach 6. Stunde vor der 7. Nicht viel Zeit. • Mensaessen eher was für die 5. und 6. Klassen. 	Nicht vorhanden	1040 Schüler*innen
	Drawehn- Schule / KGS Clenze, Gespräch mit Schulleitung und BNE-Lehrer	<ul style="list-style-type: none"> • Die Mensa wird sehr schlecht angenommen • Qualität und Geschmack des warmen Mensaessens ist schlechter und gleichzeitig teurer (als vorher). Gespräche zwischen SV & Kunitz geplant. • Es gibt die Küche vor Ort; der Mensa-Trakt ist sehr schön. Die Küche sollte eigentlich genutzt werden, ist sehr schade, dass sie derzeit "kalt" bleibt. • Kiosk sehr beliebt (Kunitz finanziert sich über Kiosk-Verkauf) • Angebot des Kiosks führt zu Müllproblem • Die Schülervvertretung beschwert sich über Preise – ein belegtes Brötchen am Kiosk war 1,10 Euro; kostet jetzt 1,60 Euro. 	Kartoffelhof Kunitz	<ul style="list-style-type: none"> • 763 Schüler*innen • 40 bis 60 warme Essen (knapp 7%)
	Bernhard- Varenius- Schule, Gespräch BNE- Lehrerin	<ul style="list-style-type: none"> • Das Essen ist bei den Schüler*innen nicht so beliebt. Die Schüler*innen sagen, dass die Schule nichts zu bieten hat Essens technisch. Deshalb gehen viele zu REWE. • Manche Schüler*innen aus sozial schwachen Familien kommen morgens ohne Frühstück in die Schule. Gutes Angebot wäre wichtig. • Die Cafeteria befindet sich aktuell im Umbau. Daher erfolgt die Essensausgabe aus dem Hausmeister-Zimmer heraus. Gegessen wird in einem Klassenraum neben der Aula. 	Hotel Alte Post Dannenberg	<ul style="list-style-type: none"> • 256 Schüler*innen • 12-14 warme Essen (5%)
	Nicolas Born Schule Dannenberg, Gespräch mit Lehrer /	<ul style="list-style-type: none"> • Wenige Schüler*innen der NBS nutzen das Angebot, eher FRG-Schüler*innen • Nur kurze Pause zum Essen, sehr stressig. Schüler*innen haben nur einmal lang in der Woche. Daher nicht notwendig in die Mensa zu gehen • Warmes Essen nicht immer lecker, Rotkohl versalzen 	Integra / Leben Leben Dannenberg	<ul style="list-style-type: none"> • 285 Schüler*innen • Sehr wenige essen warm

	Name der Schule	Aussagen zur aktuellen Situation	Mensa-Betreiber	Zahlen
	Gespräch mit SV	<ul style="list-style-type: none"> • Snacks dort teurer als am Schul-Kiosk, die hohen Preise stören die Kinder • Gutes Angebot Crispy Chicken Brötchen – sehr beliebt • Sehr viele Süßigkeiten und Chips • Schulkiosk wird von Schülerfirma betrieben • Schulordnung erwähnt gesundes Frühstück und Mittagsessen • Müllproblem durch Süßigkeiten-Verpackungen • Manche holen sich Döner • Nicht erlaubt, das Schulgelände zu verlassen, darf nur in Begleitung von Lehrkörper (Döner und Eisdiele) 		
	Jeetzel-Oberschule Lüchow, Gespräch mit Schulleitung	<ul style="list-style-type: none"> • Kleine Cafeteria im Dachgeschoss und Flur • Die ursprüngliche Mensa in Lüchow rechnet sich nicht • Es gibt viel Teilhabe berechnigte Schüler*innen • Di & Mi sind lange Tage • 25 bis 30 Essen ei 330 Schüler*innen • Mo & Do freiwillig lang – 10 Essen • Von dem, was angeboten wird, sind alle zufrieden • Kunitz ist sehr Schüler freundlich • Je älter die Schüler*innen, desto selbstbestimmter auch bzgl. Essen • Schüler*innen verlassen das Schulgelände in der Mittagspause – Rewe, Döner, China Haus, Pizza bestellen – Müllproblem • Es gibt keinen Schulkiosk, ist aber gewünscht • Manche kommen ohne Frühstück zur Schule • Lehrerschaft sehr engagiert mit Gesundheitsgruppe, Kochen einfacher Rezepte im Hauswirtschaftsunterricht 		<ul style="list-style-type: none"> • 341 Schüler*innen • 25 warme Essen (7%)
	Elbauen Oberschule, Gespräch mit Schulleitung	<ul style="list-style-type: none"> • Kioskverkauf macht Schülerfirma, geleitet von einer Mutter als päd. Fachkraft • Nichts Süßes im Angebot • Obsttag an einem Tag in der Woche • Klare Schulregeln bzgl. zuckerhaltigen Getränken • Warme Essensausgabe ist Montag bis Mittwoch • Ca. 40. Bis 70 Essen werden ausgegeben (inklusive Grundschulkindern) • 258 Kinder von der 1. Bis 10. Klasse 	Kunitz	EOS Gartow (ohne GS): 157

	Name der Schule	Aussagen zur aktuellen Situation	Mensa-Betreiber	Zahlen
		<ul style="list-style-type: none"> • Klasse 8 bis 10: nur wenige nutzen das Angebot • Die Jüngeren nehmen das Essen wahr • Essen wird gut angenommen • 20% aus sozial schwachen Familien, kommen ggf. ohne Frühstück zur Schule 		
	Fritz-Reuter-Gymnasium Dannenberg, Gespräch mit BNE-Lehrer / Leiter KlimaAktiv-AG	<p>Siehe Angaben Leben Leben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährung bisher kein Thema in der KlimaAktiv AG • Keine Nutzung der Lehrküchen der Oberschule • Schulgarten möglich • 		<ul style="list-style-type: none"> • 488 Schüler*innen • 40-60 Essen an NBS & FRG zusammen (unter 10 %?)

Status Quo der Essensanbieter

	Name			
	Hotel Alte Post, Herr Wartenberg	<ul style="list-style-type: none"> • Gestartet, nachdem sie in der Kita der eigenen Kinder gesehen haben, dass das Essen aus Braunschweig geliefert wird (wurde in Transportern mit Wärmebehälter in Steckdose geliefert), nicht gut • Beliefern Grundschule und BVS in Hitzacker, 12 Kindergärten (vor allem DRK-Kindergärten im Raum Dbg.), bis Góhrde, Gusborn... • Haben 3 Autos und nutzen Thermoporten für den Transport bei der Auslieferung, das Essen hält sich so mehrere Stunden • Kochen immer frisch, keine TK-Waren / Convenience Ware • Fangen um 5 Uhr an zu kochen • Liefern zu 11.15 Uhr aus • Kaufen bei Schlachter in Dannenberg • Gemüse kommt von einem Händler aus Uelzen • Einkaufen regional im Landkreis ist schwierig, kaufen daher in Niedersachsen, und einiges in Norddeutschland – erweiterte Region • Halten sich an ein Konzept vom Bund (salzarm etc.), Vorgänger zu BioBitte, Eu zertifiziert • Wenn es Zuschüsse von Landkreis für Kita und Schulessen gäbe, würde dies den Druck rausnehmen • Die Preise für frische Produkte sind explodiert • Bezuschussung gewünscht, jedoch eine dauerhafte Lösung, keine befristete Förderung • Für alle Essen einen Zuschuss • In Krisenzeiten Entlastung für Eltern & Betriebe • Für Kindergärten (DRK) auch mitdenken • Beispiel Resolé in Dannenberg: Ist als Essensanbieter gescheitert 		
	Leben Leben	<ul style="list-style-type: none"> • Mensa Essen kostet 2,90 Euro • Gilt als EU- Großküche, aufgrund der Menge, die gekocht wird. Hat daher andere Vorgaben als andere • Tiefkühl-Gemüse wird zugekauft bei den großen Mengen, die verarbeitet werden • 40 bis 60 Essen gehen raus – also 10% der Schüler*innen essen warm • Gestaltet das Angebot im Kiosk 		
	Kunitz	<ul style="list-style-type: none"> • Preise kein Problem – geben Preise an Kunden weiter • In Schulverpflegung nur cent beträge 		•

	Name			
		<ul style="list-style-type: none"> • Schulessen attraktiv zu machen ist das Hauptproblem • Bsp.: In Clenze sind 900 Kinder an der Schule – es essen 40 und 60 Kinder – Schulessen ist nicht cool • Kinder gehen lieber zu Supermärkten • Das Geld ist da bei den Kindern • 1,5 Jahre in Clenze – gesundes Essen nicht interessant • Schule ist in der Bringschuld, gesundes Essen beizubringen • Kinder kennen nur Toastbrot • Auch Eltern reinholen – Eltern beibringen was ausgewogenes Essen ist • Kiosk Clenze: Tütensuppen bei Netto gekauft – Heißwasser bei Kunitz bestellt, jetzt Suppen im Programm des Kiosks, damit Schüler*innen nicht Gelände verlassen • Sollen Chips und Süßigkeiten im Kiosk haben, damit Kinder Schulhof nicht verlassen • 		

Beiträge weiterer Akteur*innen

	Name		
	Diana Reif	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (Lüneburg)	<ul style="list-style-type: none"> • Bietet beratende Begleitung an • Veranstaltungsangebot der Vernetzungsstelle • Schulen brauchen ein Verpflegungskonzept und klare Haltung • Verpflegungsausschuss gründen
	Malte Härtig	Lehrer Nicolas Born Schule Dannenberg und ausgebildeter Koch	<ul style="list-style-type: none"> • Essen attraktiv gestalten • es werden richtige Köche gebraucht, die das Essen wertschätzen und mit Liebe kochen - Wichtig jedoch, die Köch*innen zu schulen • Langfristige Handelsbeziehungen zu Landwirten – bei guter Beziehung baut Landwirt an, was Köche brauchen; Absatz aus der Region / verlässliche Planung für Bauern / Bäuerinnen - geben Impulse für Landwirtschaft • Durch weniger Fleisch bleibt mehr Geld für Gemüse beim Einkauf • Eine begleitende Kampagne ist wichtig für Bewusstseins-Schulung • Gute Qualität der Produkte mit gutem Geschmack machen ein gutes Essen aus; Koch*in muss nur noch schneiden und zubereiten; hier könnte schon ein einfacher Kartoffel-Möhren-Stampf geschmacklich überzeugen
	Felfrisch		
	Mill Lady Catering		
	Hamburger Kinderwelten		<ul style="list-style-type: none"> • Free Flow Buffet Ausgabe • Alles Bio! • Hauptkomponente bekommen die Schüler*innen an der Essensausgabe, den Rest können sie sich am Buffet selbst zusammenstellen (Salat und weiter es warmes Essen, siehe Bilder unten) • Frisches Gemüse, Keine Convenience-Produkte

Ideen für ein klimagesundes Schulverpflegungskonzept / zur verbesserten Annahme von Schülern:

	Schule	Idee	Bewertung
	Vernetzungsstelle Schulverpflegung / Diana Reif	<ul style="list-style-type: none"> • Gründung Ernährungsrat • Beratende Prozess-Begleitung / Moderation durch Vernetzungsstelle / Diana Reif • Qualifizierung-Reihe für Mensa-Mitarbeitende zur Umsetzung (DGE-Standards) • Projekt: Schul-AG „Klimagesunde Mensa“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung https://dgevesch-ni.de/projekte/schul-ag-klimagesunde-mensa/ 	
	KGS / Drawehn- Schule Clenze	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing des Essens kreativ gestalten: Gutes Marketing des Essens wäre wünschenswert. Zielgruppen spezifisch. Witzige Namen für das Essen kommen bei den Schüler*innen gut an. (Gute Erfahrungen damit, als ein Lehrer gemeinsam mit Eltern in der Vergangenheit die Mensa betrieben haben.) • Höhere Zuschüsse / Subventionen geknüpft an regionale, biologische, saisonale Produkte. 	
	Lehrerin Clenze	<ul style="list-style-type: none"> • Im Klassenverband zu festen Zeiten geschlossen Essen gehen. 	
	NBS SV	<ul style="list-style-type: none"> • Am Schulkiosk der Schülerfirma auch Obst Gemüse in kleinen Portionen anbieten, frisch aufgeschnitten, besser als ganzer Apfel. • Es gibt Möglichkeiten für „Test-Wochen“, wenn etwas Neues eingeführt werden soll • An anderer Schule / IGS: Pflicht des Essens in der Mensa im Klassenverband zur Stärkung des Zusammenhalts 	
	Jeetzel- Oberschule	<ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsame Überlegungen mit Kunitz: Buffet essen oder z.B. Burger-Tag mit Kunitz zum selbst Belegen 	
	Elbauen Oberschule Gartow	<ul style="list-style-type: none"> • Geld für Personal einplanen, damit das Thema Ernährung ganzheitlich angegangen werden kann 	
	Fritz Reuter Gymnasium	<ul style="list-style-type: none"> • Umfrage über iServ einrichten mit Fragen zur Nutzung des warmen Essensangebots. • Umfrage auch für Eltern zugänglich machen über externe Umfrage-Tools. • Das Angebot beim Kiosk umstellen – aktuell ist hier wenig Gesundes dabei; z.B. Brötchen von Bäckerei Rasche beziehen mit Käse in Bio-Qualität (in kleinen Schritten denken, nicht alles auf einmal anpassen). • Anfangen mit einem Bio-Tag in der Woche oder 1 regionalen Tag / Schritt für Schritt schauen, wie sich das umsetzen lässt • Z.B. auch ein Tag ohne Süßigkeiten – verschiedene Thementage gestalten mit der Mensa und dem Kiosk • Tag der offenen Mensa – alle können das Essen mal probieren – Eltern essen mit ihren Kindern an der Schule, gemeinsam essen 	

	Schule	Idee	Bewertung
		<ul style="list-style-type: none"> • Lieferant*innen-Pool einrichten (bedeutet Orga-Aufwand) = Koordinationsstelle für regionale Lieferungen an die Mensaküchen • Aufbau eines ökologischen Bewusstseins bei Schüler*innen 	
	Leben Leben	<ul style="list-style-type: none"> • Saisonalen Speiseplan entwickeln • Beschaffung der Zutaten für die Küchen regional gestalten 	
	Kunitz	<ul style="list-style-type: none"> • Schulessen attraktiv und „cool“ gestalten - Preis und Geschmack und Qualität als wichtigste Merkmale für Schüler*innen. (Klimafreundlichkeit, Gesundheit kein Thema – während Pubertät) • Imbisswagen für Schulzentrum in Lüchow • Alte Mensa wiederbeleben – gutes Konzept notwendig, damit Schüler*innen hier auch herkommen können • Alle Schulleitungen an einen Tisch zu dem Thema • Kiosk für Jugendliche attraktiv gestalten, z.B. mit freiem WLAN • Idee zum Vorgehen: Im ersten Schritt Schulleitungen und Landkreis zusammenbringen; im nächsten Schritt Elternvertretungen mitnehmen 	
	Alte Post	<ul style="list-style-type: none"> • Einbindung der Eltern über konkrete Informations-Kampagne /Info-Zettel und auch mal Tastings in der Mensa • Zuschüsse des Landkreises erhöhen, Finanzierungskonzept für klimagesundes Essen an Schulen (& KiTas) (Wenn Ansprüche an das Catering angehoben werden, hat das auch seinen Preis.) 	
	Hamburger Kinderwelt	<ul style="list-style-type: none"> • Schulessen als Buffet anbieten (Hauptkomponente an Essensausgaben, Beilagen (warm & kalt) am Buffet) • Schüler*innen mit Anspruch auf Bildung & Teilhabe zum warmen Schulessen bewegen. 	
	Zukunftszentrum Dannenberg	<ul style="list-style-type: none"> • Klare Haltungen der Schulen bzgl. gesundem / klimafreundlichem Essen wichtig 	

Best Practice Beispiele (Recherche in Arbeit)

	Diana Reif	- Braunschweig hat eine Vorzeige-Schule – Mensabetreiber/Koch ist sehr engagiert und hat eine hohe	

		Akzeptanz – er macht auch Ernährungsbildung in den Klassen, bieten auch im Kiosk gutes Essen an	
		- Hannover, große Wandlung: Ernährungsrat https://www.ernaehrungsrat-hannover.de/	
		https://www.obs-emstek.de/mensa/	