

Ein Erfolgsmodell noch besser machen

Obst und Gemüse sind wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung. Doch immer weniger Kinder nehmen die empfohlene Menge und Vielfalt an Obst und Gemüse zu sich. Viele müssen auch erst wieder lernen, wie gut gesundes Essen schmecken kann.

Deshalb wurde im März 2010 das EU-Schulobstprogramm (www.schulobst.nrw.de) ins Leben gerufen, an dem sich unter anderem Nordrhein-Westfalen beteiligt.

Das EU-Schulobstprogramm ist bisher eine Erfolgsgeschichte: Unternehmen, Schulen und vor allem Schülerinnen und Schüler profitieren gleichermaßen davon. Doch es gibt noch Optimierungspotential. Daher wurde im Rahmen des NRW/EU Ziel-2-Programms „Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung 2007-2013 (EFRE)“ das Forschungsvorhaben „Frucht macht Schule“ mit einer Laufzeit von August 2011 bis Juli 2014 gestartet.

Ziel des Projekts ist es, die Wettbewerbsfähigkeit insbesondere von klein- und mittelständischen Unternehmen in NRW zu stärken sowie eine hohe Qualität und Hygiene der Produkte auf allen Stufen des Programms zu gewährleisten.

Mehr Informationen zum Projekt finden Sie auch unter:



Das Forschungsvorhaben

Im Rahmen von „Frucht macht Schule“ wird der gesamte Prozess von der Lieferung bis hin zur Verteilung der Waren an die Kinder untersucht. Um die Qualität der Lieferungen zu erfassen, wird der Zustand der im Rahmen des EU-Schulobstprogramms gelieferten Obst- und Gemüseprodukte analysiert und dokumentiert. Berücksichtigt werden:

- Einhaltung von Mindesteigenschaften
- Klasseneinteilung und Vermarktungsnormen
- Sorten- und Verpackungsvorgaben sowie
- Verschmutzungs- und Rückstandsfreiheit.

Zur Aufdeckung von Stärken und Schwächen im Prozess werden zudem mit Hilfe leitfadengestützter Interviews die organisatorischen Abläufe bei den Lieferanten und in den Schulen erfasst. Dazu zählen u.a. die räumliche und technische Ausstattung sowie - bei den Schulen von besonderer Bedeutung - die Zuständigkeiten für Lagerung, Verteilung und die eventuell notwendige Zubereitung des gelieferten Obstes und Gemüses.

Im weiteren Verlauf des Projekts werden auf Basis der gewonnenen Erkenntnisse Konzepte entwickelt, mit deren Hilfe die an sich schon gute Schulobstverpflegung ökonomisch und qualitativ weiter optimiert werden kann. In einer Pilotstudie geht es anschließend darum, die Konzepte zu implementieren und zu evaluieren. Für die Schulen und die Lieferanten werden außerdem im Bereich Hygiene Schulungskonzepte hinsichtlich Zubereitung und Lagerung von Obst und Gemüse ausgearbeitet und umgesetzt.



Beispiel für eine unzureichende Qualität

Die Arbeitspakete



Beispiel für die gelungene Darreichung von Obst und Gemüse für die Klasse 1a einer Grundschule.

„Frucht macht Schule“ gliedert sich in sechs wissenschaftliche und zwei übergreifende Arbeitspakete.

Einteilung des Projekts:

1. Status-Quo Erfassung und Projektplanung
2. Qualitative Untersuchung des aktuellen Liefersystems des EU-Schulobstprogramms NRW
3. Qualitätsanalyse
4. Ganzheitliche Auswertung der qualitativen Studien
5. Schulung im Bereich Hygiene bei der Zubereitung und Lagerung von Obst und Gemüse
6. Pilotprojekt
7. PR und Wissenstransfer
8. Projektmanagement

Die Vorteile im Überblick

Vorteile für die Unternehmen

Der Obst- und Gemüsektor stellt in NRW einen bedeutenden Wirtschaftszweig dar. Das Projekt zielt darauf ab, insbesondere klein- und mittelständischen Unternehmen (KMU) in der Region den Markteintritt in der Wertschöpfungskette ‚Obst und Gemüse‘ bei der Schulverpflegung zu erleichtern. Für die KMUs ist die Teilnahme am Projekt zudem mit einem Imagegewinn und einer besseren lokalen Vernetzung zu den Abnehmern verbunden. Darüber hinaus wird die Einbindung der Wirtschaftspartner in Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten als Garant dafür gesehen, dass Entwicklungszeiten verkürzt, Kosten reduziert und Innovationspotentiale ausgeschöpft werden können.

Vorteile für die Schulen

In ausgewählten Grund- und Förderschulen in NRW, die am Schulobstprogramm teilnehmen, werden im Rahmen von „Frucht macht Schule“ regelmäßig Proben genommen, Obst- und Gemüselieferungen auf Qualitätsveränderungen untersucht und deren Ursachen identifiziert. Die Schulen erhalten somit die Möglichkeit, ihren Umgang mit dem EU-Schulobstprogramm sowie die Qualität der gelieferten Produkte professionell untersuchen zu lassen. Besonders gelungene Konzepte, die bereits an einzelnen Schulen etabliert sind, können darüber hinaus als ‚best-practise-Beispiele‘ auf andere Schulen übertragen werden.

Hofschläger/pixelio



Die Projektpartner



Projektmanagement: GIQS e.V.
c/o Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität
Institut für Tierwissenschaften (ITW)
Katzenburgweg 7-9
D 53115 Bonn

Dr. Martin Hamer
Tel.: +49 – (0)228 – 73 1950
Email: m.hamer@giqs.org

Claudia Kapfer
Tel.: +49 – (0)228 – 73 4598
Email: c.kapfer@giqs.org

food•net•centerbonn

Universität Bonn, Prof. Dr. Monika Hartmann, ILR, Abtlg. Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft
Ansprechpartner: Jan-Paul Höllmer
Tel: +49 – (0)228 – 73 3774
Email: jan.hoellmer@ilr.uni-bonn.de



Universität Bonn, Kompetenzzentrum Gartenbau,
Prof. Dr. Georg Noga, INRES, Abtlg. Gartenbauwissenschaft
Ansprechpartner: PD Dr. Michaela Schmitz-Eiberger
Tel: +49 – (0)228 – 73 5140
Email: schmitz.micha@uni-bonn.de



„Frucht macht Schule“ Ziele - Inhalte - Partner

Innovative
Vermarktungsstrategien
im Bereich der
Gemeinschaftsverpflegung



wird gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

