

## Presseinformation

# Positive Bilanz trotz kleiner Schwächen

### Projekt ‚Frucht macht Schule‘ untersuchte Möglichkeiten der Optimierung des EU-Schulobst- und -gemüseprogramms in NRW

*Bonn, 12. November 2014* - Das Projekt ‚Frucht macht Schule‘ untersuchte über drei Jahre hinweg das aktuelle Liefersystem des EU-Schulobst- und -gemüseprogramms in NRW und leitete daraus Handlungsempfehlungen zur weiteren Verbesserung des Programms ab. ‚Frucht macht Schule‘ richtete sich dabei an zwei Adressaten – die Schulen und die Lieferanten. Ziel des Projekts war es, einerseits Optimierungsmöglichkeiten bei der Qualität der Lieferungen, Lagerung, Zubereitung und Hygiene zu ermitteln und andererseits insbesondere kleinen Lieferanten den Weg in diese Vermarktungslinie zu ebnet. Die Ergebnisse des Projekts ‚Frucht macht Schule‘ wurden heute im Rahmen einer Abschlusskonferenz im Universitätsclub Bonn vorgestellt.

Obst und Gemüse sind wesentliche Bestandteile einer gesunden Ernährung. Doch gerade Kinder verzehren weniger als die von Fachgesellschaften empfohlenen fünf Portionen täglich. Das EU-Schulobst- und -gemüseprogramm hat sich deshalb das Ziel gesetzt, Kindern Obst und Gemüse schmackhafter zu machen und so den Grundstein für ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten zu legen. Im März 2010 startete das Schulobstprogramm in NRW an 355 Schulen. Seitdem ist die Zahl der teilnehmenden Schulen kontinuierlich gestiegen: Aktuell nehmen über 1.000 an dem Programm teil. Damit profitieren gegenwärtig ca. 186.000 Schülerinnen und Schüler von der kostenlosen Portion Obst und Gemüse.

#### Qualität erhalten, Abfall reduzieren

Doch das EU-Schulobstprogramm ließe sich noch weiter optimieren – wie die Untersuchungen des Projekts ‚Frucht macht Schule‘ belegen. So zeigte sich in den qualitativen Analysen, die stichprobenartig vom Kompetenzzentrum Gartenbau der Universität Bonn in den Schulen genommen wurden, dass die gelieferten Waren zwar ohne Beanstandung und frei von Pflanzenschutzmittelrückständen waren, es jedoch aufgrund falscher Lagerung in den Schulen zu Qualitätseinbußen und erhöhtem Abfallaufkommen kam. Teilweise fehlten geeignete Lagerräume bzw. Kühlschränke in den Schulen, teilweise mangelte es aber auch an den notwendigen Fachkenntnissen, um Obst und Gemüse über mehrere Tage produktgerecht und qualitätserhaltend zu lagern. Deshalb wurden im weiteren Verlauf des Projekts Schulungen in den Bereichen Warenkunde und Hygiene einerseits für Schüler und andererseits für Eltern und Lehrer durchgeführt. Kurze Podcasts von den Schulungen im Unterricht können Sie unter <http://giqs.org/projekte/fruchtmachtschule/videos/> einsehen und downloaden. Diese können auch als Material für den Unterricht genutzt werden.

#### Gewinn eher gering, Bürokratie erheblich, Begeisterung trotzdem groß

Der Lehrstuhl für Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Universität Bonn untersuchte im Rahmen des Projektes ‚Frucht macht Schule‘ das Schulobst- und -gemüseprogramm in NRW aus Sicht teilnehmender Lieferanten sowie das Zusammenspiel zwischen Lieferanten und Schulen. Ziel war es herauszufinden, welche Lieferanten, warum und mit welchem Erfolg am Schulobst- und -gemüseprogramm teilnehmen, wo besondere Barrieren für sie auftreten und wie die Interaktion mit den Schulen erfolgt. Um dies zu erreichen, wurden Schulen und Lieferanten in qualitativen Interviews und einer quantitativen Telefonbefragung zu ihren bisherigen Erfahrungen mit dem Programm befragt. Mit ca. 100 Teilnehmern konnten fast 80 % der aktiven Lieferanten in die Untersuchung einbezogen werden. Es zeigte sich, dass hauptsächlich kleine und mittelständische Lieferanten am Programm mitwirken. Viele von ihnen haben gehofft, dass das Schulobstprogramm einen positiven Werbe- und Imageeffekt mit sich bringe. Hier, wie auch bei der Gewinnung von neuen Kunden, wurden die Erwartungen nicht immer erfüllt. Eine unmittelbare und deutliche Verbesserung ihres Einkommens haben sich vor dem Schulobstprogramm nur die wenigsten versprochen. Bei vielen ergab eine Mischung aus diesen ökonomischen – aber vor allem auch gesellschaftlichen – Gründen den Anstoß zur Teilnahme. In

Vorstandsbüro:  
GIQS e. V.  
Emmericher Str. 24  
D-47533 Kleve

Geschäftsstelle:  
GIQS e.V.  
c/o Universität Bonn  
Institut für Tierwissenschaften  
Abt. Präventives  
Gesundheitsmanagement  
Katzenburgweg 7-9  
D-53115 Bonn  
[www.giqs.org](http://www.giqs.org)

Ihr Ansprechpartner:  
Ute Warkalla  
Tel: +49 (0) 228 – 73 2061  
Fax: +49 (0) 228 – 73 65 15  
e-mail: [u.warkalla@giqs.org](mailto:u.warkalla@giqs.org)



der Gesamtbilanz fällt der ökonomische Aspekt eher moderat aus, aber etwas höher als erwartet. Auffällig dabei ist die ungleiche Verteilung der Umsätze zwischen den Lieferanten. Mit Blick auf die Meinung der Lieferanten zur Auszahlung werden die Wartezeit auf ausstehende Zahlungen und der damit verbundene teilweise erhebliche bürokratische Aufwand sowie die zu erbringenden Vorleistungen von den Lieferanten kritisch bewertet.

#### **Vorteile durch Snack- oder Convenience-Obst & -Gemüse?**

Praktisch jeder greift gerne zu, wenn kleine, mundgerechte Häppchen auf dem Tisch stehen – das gilt nicht nur für Süßigkeiten, sondern auch für Obst und Gemüse. Deshalb wurde in einer ergänzenden Pilotstudie untersucht, ob sich die Akzeptanz bei den Kindern weiter steigern lässt, wenn Snack- oder Convenience-Obst und -Gemüse, also kleine bzw. fertig geschnittene Waren statt Standard Obst und Gemüse, angeboten wird. Es zeigte sich jedoch eine eher geringe Akzeptanz. Zudem dürfte aufgrund der erhöhten Kosten eine flächendeckende Versorgung mit Snack- oder Convenience-Obst und -Gemüse keine überzeugende Alternative zum bisherigen Liefersystem darstellen.

#### **Die Projektpartner**

Projektpartner bei ‚Frucht macht Schule‘ sind das Kompetenzzentrum Gartenbau (KoGa) sowie über das FoodNetCenter (FNC) der Universität Bonn die Abteilung Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Assoziierte Partner im Projekt sind neben Obst- und Gemüselieferanten, ausgewählte Schulen, behördliche Einrichtungen (Umweltamt und Lebensmittelüberwachung der Stadt Bonn) sowie Verbände und Verbraucherschutzorganisationen (Verbraucherzentrale NRW; Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW). Die Schulungen sowie das Pilotprojekt wurden in Zusammenarbeit mit HortKinetix und dem Labor Dr. Lippert konzipiert und durchgeführt. Das gesamte Projektmanagement sowie die Bereiche Öffentlichkeitsarbeit und Wissenstransfer liegen bei GIQS e.V.

Das Projekt ‚Frucht macht Schule‘ wurde im Rahmen des NRW Ziel 2-Programms „Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung 2007-2013 (EFRE)“ gefördert und wird im Dezember 2014 abgeschlossen.

