

Pressemitteilung

18. Juni 2018

Forderung der Gewerkschaft NGG Münsterland

Gutes Essen gehört in Lehrpläne und Schulkantinen im Kreis Warendorf

Deutsch, Mathe, Bio – und demnächst auch Ernährung: Die Schulen im Kreis Warendorf sollen ein neues Unterrichtsfach bekommen – „Gesunde Ernährung“. Geht es nach dem Willen der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), dann steht demnächst das „kleine Einmaleins des Essens“ auf dem Stundenplan. Schüler sollen im Unterricht mehr darüber erfahren, was in den Lebensmitteln ist. „Aber auch, was dahinter steckt: Wie die Tiefkühlpizza produziert wird. Welchen Nährwert Joghurt hat. Und wer mit welcher Technik Gummibärchen oder Schokolade herstellt“, sagt Helge Adolphs.

Der Geschäftsführer der NGG Münsterland plädiert außerdem für besondere Qualitätsstandards beim Essen in Schulkantinen. Hierfür sollte künftig eine günstigere Mehrwertsteuer von sieben Prozent gelten. Bisher liegt die Abgabe darauf bei 19 Prozent – genauso hoch wie im Fastfood-Restaurant.

„Zu wissen, woher das Essen kommt und unter welchen Bedingungen es produziert wird – das ist für Kinder und Erwachsene wichtig“, so Adolphs. Ein Schulfach Ernährung solle insbesondere für die Wertschätzung von Lebensmitteln sorgen. Wer selbst schon einmal ein Brot gebacken oder Erdbeeren geerntet habe, der ernähre sich bewusster, betont Adolphs. „Gleichzeitig müssen Kinder aber auch lernen, dass faire Arbeitsbedingungen eine Voraussetzung für gutes Essen sind. Dazu gehört, dass Jobs durch Tarifverträge geschützt werden.“

Mit Blick auf das Kantineessen stellt der Gewerkschafter fest: „Viele Eltern im Kreis Warendorf können beim Essensgeld keine großen Sprünge machen. Dabei geben sich die Schulen Mühe, preiswert und gesund zu kochen.“ Mit einem ermäßigten Mehrwertsteuersatz, so die NGG, lasse sich der Preisdruck deutlich senken. „Dann kommen auch Blattspinat oder Bioschnitzel häufiger auf den Tisch.“



Bild-Unterzeile

ABC, Einmaleins & Essen: Die Ernährung als neues Schulfach für alle. Das fordert die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Dabei sollen Schüler lernen, woraus ihr Essen besteht, woher es kommt und wie es produziert wird.

Foto (alle Rechte frei): Tobias Seifert / NGG