

FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Schulver- pflegung

Ein Reader für das Modul
Schulverpflegung

Impressum

Text

Dipl. - Oecotroph. Manuela Kuttenkeuler M.A.

Redaktion

Prof. Dr. Carola Strassner, MBA

Unter Einbezug der Expertise von

Melanie Fülles und Eva Schlüter, a'verdis Roehl & Dr. Strassner GbR

Unter Mithilfe von

Sonja Langer, cand. B.Sc. oecotroph.

Für Studierende des Fachbereichs OEF, FH Münster,

zugänglich über die ILIAS-Lernplattform

Stand

Juni 2018

Empfohlene Zitation

Kuttenkeuler, M. (2018): Schulverpflegung. Ein Reader für das Modul Schulverpflegung. FH Münster

Danksagung

Unser herzlicher Dank geht an die Software AG - Stiftung, mit deren Unterstützung dieser Reader erstellt wurde.



Schulverpflegung

Ein Reader für das Modul
Schulverpflegung

Dozentinnen



Prof. Dr. Carola Strassner, MBA

Carola Strassner ist Professorin für Nachhaltige Ernährungssysteme und Ernährungsökologie (Sustainable Food Systems and Nutrition Ecology) am Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management der FH Münster.

Ihr Schwerpunkt liegt in der Übertragung des Systemansatzes auf ein erweitertes Ernährungsverständnis. In Lehre und Forschung liegt ihr Fokus auf den Systemen Gemeinschaftsgastronomie, Schulverpflegung und Ökologische Land- & Lebensmittelwirtschaft. Für den Praxistransfer dient u. a. das Unternehmen a'verdis – Sustainable Foodservice Solutions, dessen geschäftsführende Gesellschafterin sie ist. Carola Strassner ist Mitbegründerin und im Vorstand des Organic Food System Programme der UN.

Schulverpflegung lag im Fokus der Forschungsprojekte iPOPY und SchulVMs. Sie hat mehrere Veröffentlichungen für Großküchenprofis und Multiplikatoren angefertigt und betreute ein internationales Netzwerk zu Bio in der Außer-Haus-Verpflegung 'Organic Out Of Home (OOOH)' über zehn Jahre.



Dipl.- Oecotroph. Manuela Kutenkeuler M.A.

Manuela Kutenkeuler studierte Oecotrophologie an der Universität Bonn. Nach ihrer Tätigkeit als Ernährungsberaterin einer großen Krankenkasse wechselte sie 2001 an den Fachbereich Oecotrophologie - Facility Management der FH Münster. Seit 2012 arbeitet sie in den Lehrgebieten Nachhaltige Ernährungssysteme und Ernährungsökologie sowie Ernährungsphysiologie und Ernährung von Bevölkerungsgruppen. Parallel machte sie 2015 ihren Master im Studiengang Ökonomie und Management an der TU Kaiserslautern.

Seit der Einführung von G8 engagiert sie sich für die Optimierung der Schulverpflegung: in der Arbeitsgruppe Mensaplanung an der Schule ihrer Kinder und als Expertin für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW. Sie führte zahlreiche Workshops zur Schulverpflegung in den Themenfeldern DGE-Qualitätsstandard, Hygienemanagement und Akzeptanzförderung durch. Zusammen mit Prof. Dr. Carola Strassner koordinierte sie das Forschungsprojekt „Bestandsaufnahme und Dokumentation der aktuellen Verpflegungssituation an den weiterführenden Schulen in der Stadt Münster“ (SchulVMs).

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	7
2. Schulverpflegung im Kontext der Außer-Haus-Verpflegung	8
2.1 Der Außer-Haus-Markt in Deutschland	8
2.2 Aktuelle Marktentwicklungen in den Teilmärkten der Gemeinschaftsgastronomie	11
3. Elemente des Verpflegungssystems	15
3.1 Produktionssysteme	15
3.1.1 Cook and Serve	16
3.1.2 Cook and Hold	16
3.1.3 Cook and Chill	17
3.1.4 Cook and Freeze	19
3.2 Ausgabesysteme	19
3.2.1 Cafeteria- oder Thekenausgabe	20
3.2.2 Free-Flow Ausgabe	20
3.3 Bestell- und Abrechnungssysteme	20
4. Schulverpflegung in Deutschland – gestern und heute	22
4.1 Historische Entwicklung der Schulverpflegung in Deutschland	22
4.2 Der aktuelle Stand der Schulverpflegung in Deutschland	25
4.2.1 Ergebnisse aus der Befragung der Schulträger	26
4.2.2 Ergebnisse aus der Befragung der Schulleitungen	27
5. Rahmenbedingungen der Schulverpflegung	29
5.1 Die Institution Schule und das Schulgesetz	29
5.2 Bewirtschaftungs- und Organisationsformen in der Schulverpflegung	32
5.3 Vergabe von Schulverpflegungsdienstleistungen	34
5.4 Lebensmittelrechtliche Bestimmungen	37
5.5 Hygienemanagement	40
5.6 Staatlicher Support für die Schulverpflegung: Programme und Institutionen	46
5.6.1 IN FORM	46
5.6.2 Bio kann jeder	47
5.6.3 Schule + Essen = Note 1	47
5.6.4 Macht Dampf! – Für gutes Essen in Kita und Schule	47
5.6.5 Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung	47
5.6.6 Nationales Qualitätszentrum für Kita- und Schulverpflegung (NQZ)	48
5.6.7 Das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch	48
5.6.8 Finanzielle Unterstützung von Verpflegungsteilnehmer/innen	50
5.6.9 Landesprogramm Bildung und Gesundheit NRW (BuG)	51
6. Bedarfsgerechte Speiseplangestaltung in der Schulverpflegung	56
6.1 Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung	56
6.2 Die Optimierte Mischkost - optiMIX®	57
6.3 Die Bremer Checkliste	59
6.4 Ein Soll-Ist-Vergleich	60
6.5 Zertifizierungen in der Schulverpflegung	60
6.5.1 Schule + Essen = Note 1 – Zertifizierung (DGE)	61
6.5.2 optiMIX®-Gütesiegel (FKE)	61
6.5.3 Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie (TÜV Rheinland)	61
6.5.4 Zertifizierung durch die TU Dortmund	62
6.5.5 whatsEat - Markenzeichen (Hochschule Fulda)	63
7. Schulverpflegung und nachhaltige Entwicklung	65
8. Akzeptanz in der Schulverpflegung	74

9. Ernährungsbildung	76
10. Blick über die Grenze: Schulverpflegung in ausgewählten Ländern	79
10.1 Finnland	79
10.2 Italien	79
10.3 Schweden	80
10.4 England	80
Anhang	82

1. Einleitung

Das Schulwesen in Deutschland entwickelt sich durch die im Zuge der Ganztagsinitiative veränderten Rahmenbedingungen immer mehr zu einer ganzheitlichen Lebenswelt für Kinder und Jugendliche. Dadurch erweitert sich der schulische Bildungs- und Erziehungsrahmen. Auch in den Feldern Ernährung und Gesundheit muss Schule zunehmend Fertigkeiten und Fähigkeiten vermitteln, die bisher in der Familie erlernt wurden. Gleichzeitig bietet eine bedarfsgerechte und ernährungsphysiologisch ausgewogene Schulverpflegung eine ideale präventive Maßnahme, der steigenden Anzahl übergewichtiger und adipöser Kinder und Jugendlicher in unserer Gesellschaft wirksam entgegenzutreten. Ernährungsgewohnheiten manifestieren sich im Kindesalter. Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung im Setting Schule bieten über aller Altersklassen und sozio-ökonomischen Schichten hinweg die Chance, Schüler und Schülerinnen (SuS) zu einem gesunden Ernährungs- und Lebensstil zu befähigen. Die Förderung gesunder Lebenswelten in Schulen und Kindergärten gilt als eine wesentliche Maßnahme zur Bekämpfung von Übergewicht und Adipositas im Kindesalter und ist eine zentrale Forderung des „EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020“ (European Commission 2014, S. 12).

Zahlreiche Studien belegen, dass die deutsche Schulverpflegung trotz vieler Fortschritte noch erhebliches Optimierungspotential bietet.

OecotrophologInnen sind durch ihre Ausbildung prädestiniert, Qualität und Professionalität in die Schulverpflegung zu bringen – sei es in der Schule, beim Schulträger, in den Vernetzungsstellen für Schulverpflegung, bei einem Caterer und in vielen anderen Bereichen. Der vorliegende Reader Schulverpflegung greift die Themen des Seminars Schulverpflegung im Bachelorstudiengang am Fachbereich Oecotrophologie · Facility Management auf. In Theorie und Praxis vermittelt dieses Seminar den Studierenden zentrales Wissen für ein modernes Schulverpflegungsmanagement.

Inhaltlich beginnt der Reader in Kapitel 2 mit der Beschreibung des Außer-Haus-Marktes in Deutschland. Fachbegriffe werden definiert, aktuelle Entwicklungen auf den einzelnen Teilmärkten vorgestellt und Schulverpflegung in den Kontext der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) eingeordnet. Kapitel 3 stellt die wesentlichen Elemente eines Verpflegungssystems dar und erklärt Unterschiede in den Produktions- und Ausgabesystemen. Die Historie der Schulverpflegung zeichnet Kapitel 4 nach und beschreibt auf Basis aktueller Daten den Status Quo. Kapitel 5 greift verschiedene Rahmenbedingungen auf, denen die Institution Schule und die Schulverpflegung unterliegen. Konzepte einer bedarfsgerechten Speisenplanung und Zertifizierungsmöglichkeiten für die Schulverpflegung werden in Kapitel 6 vorgestellt. Wie lässt sich Schulverpflegung nachhaltig gestalten? Antworten auf diese Frage bietet Kapitel 7. Stellt euch vor, es gibt Essen in der Mensa und keiner geht hin! Kapitel 8 hinterfragt die Akzeptanz der Schulverpflegung und mögliche Ursachen. Kapitel 9 erläutert die Bedeutsamkeit und Umsetzung der Ernährungsbildung im schulischen Kontext. Ein Blick über die Grenzen schließt den Reader ab und zeigt an ausgewählten Beispielen, wie unsere europäischen Nachbarn Schulverpflegung gestalten und was wir von ihnen lernen können.

Literatur

European Commission (2014): EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020. DOI: 10.14714/CP77.1267.

2. Schulverpflegung im Kontext der Außer-Haus-Verpflegung

2.1 Der Außer-Haus-Markt in Deutschland

Die Außer-Haus-Verpflegung ist Teil des Außer-Haus-Marktes, der die Gesamtbranche des Gastgewerbes in Deutschland mit den drei Segmenten Gastronomie, Hotellerie (Beherbergung) und Gemeinschaftsverpflegung umfasst (Roehl und Strassner, 2012). Die Unternehmen dieser Branche bieten Übernachtungs- und Verpflegungsdienstleistungen an. Tabelle 1 zeigt die Differenzierungen im Außer-Haus-Markt im Überblick.

Betriebstyp	Betriebe	Jahresumsatz (netto, in Mrd. €)	Beschäftigte
Beherbergungsgewerbe	44.506	27,1	552
Gaststättengewerbe	163.225	42,1	1.324.000
Caterer – und Erbringer sonstiger Verpflegungsdienstleistungen	13.014	7,9	246.000
Gesamt	220.745	77,01	2.122.000

Tabelle 1: Das Gastgewerbe in Zahlen (Dehoga 2016, S. 22)

Der AHV-Markt stellt für die Ernährungsindustrie nach dem Lebensmittelhandel den zweitgrößten Absatzkanal dar (Wetterau und Schmid 2015, S. 11).

In der Ernährungswissenschaft wird AHV nach dem Ort der Zubereitung oder dem Ort des Verzehrs unterschiedlich definiert. Die hier verwendete Definition von Steinel basiert auf einer betriebswirtschaftlichen Definition und kennzeichnet Außer-Haus-Verpflegung als jede Verpflegungsleistung, die - unabhängig vom Verzehrort - außerhalb des Privathaushaltes erfolgt:

„Unter Außer-Haus-Verpflegung wird [...] eine Verpflegungsdienstleistung verstanden, die außerhalb des (eigenen oder fremden) Privathaushalts zubereitet wurde. Der tatsächliche Ort des Verzehrs ist für die Definition irrelevant (Steinel 2008a, S. 12).

Einhergehend mit diversen gesellschaftlichen Entwicklungen (u.a. steigende Berufstätigkeit von Frauen, Ganztagsbetreuung von Kindern in Kita und Schulen, Snacking-Trend, abnehmende Kochkompetenzen) hat die Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung stetig zugenommen. Innerhalb der Außer-Haus-Verpflegung werden die Individualverpflegung (Individualgastronomie) und die Gemeinschaftsverpflegung (Gemeinschaftsgastronomie) unterschieden. Individualverpflegung ist auf die individuellen Wünsche und Bedürfnisse des Verpflegungsgastes abgestimmt und umfasst die Verpflegungsleistungen der Gastronomie und Hotellerie. Charakteristisch für die Gemeinschaftsverpflegung ist dagegen die Verpflegung homogener Kollektive in Betrieben, öffentlichen oder privaten Kranken-, Senioren- oder Bildungseinrichtungen.

Hotellerie und Gastronomie sind privatwirtschaftlich organisiert und streben stets nach Gewinnmaximierung. Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie sind traditionell wohlfahrtsorientiert. Im Fokus steht die Bedarfsdeckung der zu verpflegenden Personen. Wirtschaftlichkeit wird mit kostendeckend definiert und diesem Prinzip folgt auch die Preisgestaltung. (Steinel 2008a, S. 21) Weitere typische Merkmale der Gemeinschaftsgastronomie sind eine intensive Gastbindung, der soziale Anspruch und eine hohe Prozesskompetenz. Verpflegungsteilnehmer in der Gemeinschaftsgastro-

nomie sind mitunter sehr lange - freiwillig oder unfreiwillig - auf das Verpflegungsangebot der jeweiligen Einrichtung angewiesen. Dementsprechend hoch ist die Verantwortung für eine qualitativ hochwertige Verpflegungsleistung, die sowohl ernährungsphysiologische Bedarfe als auch kundenspezifische Erwartungen erfüllt. Einige Betriebe erhalten Subventionen, unterliegen einem Kostenrahmen und dem Mitspracherecht des Auftraggebers. Wesentlicher Faktor für eine erfolgreiche Betriebsführung ist auch in der Gemeinschaftsgastronomie eine hohe Professionalisierung, mit der die vielfältigen Prozesse von der Beschaffung bis zum Hygienemanagement organisiert werden. (gv-praxis o. J., S. 3)

Nach neuerer Nomenklatur weicht der Begriff Gemeinschaftsverpflegung zunehmend dem Begriff Gemeinschaftsgastronomie¹. Beer-Borst versteht Gemeinschaftsverpflegung als *„die Versorgung aller Individuen eines Kollektivs mit Essen und Trinken als Beitrag zur Deckung ihres physiologischen Bedarfs“*. Dagegen berücksichtigt die Gemeinschaftsgastronomie neben der rein physiologischen Bedarfsdeckung auch weitere Verpflegungsaspekte und *„umfasst die Verpflegung gekoppelt mit weiteren psychologischen und psychosozialen Aspekten der Bedürfnisbefriedigung (Genuss, Wohlbefinden, Wertschätzung, soziale Kontakte, Wohlbefinden etc.)“* (Beer-Borst 2008, S. 2)

In der Gemeinschaftsgastronomie unterscheidet man nach Betreibern und Bewirtschaftern. Als Betreiber gelten die jeweiligen Institutionen, in denen Menschen gepflegt werden (z.B. Schule, Senioreneinrichtung, Betrieb). Ein Betreiber kann seine Verpflegungsleistung selbst erstellen. In diesem Fall ist der Betreiber zugleich der Bewirtschafter und man spricht man von Eigenbewirtschaftung. Der Betreiber kann das Verpflegungsangebot aber auch outsourcen und einem anderen Bewirtschafter (z.B. Caterer, Pächter) übertragen. Dies wird als Fremdbewirtschaftung bezeichnet. (Steinel 2008a, S. 22–25)

Der Teilmarkt Gemeinschaftsgastronomie untergliedert sich in die drei Sektoren Business (Betriebsverpflegung), Care (Klinik-und Heimverpflegung) und Education (Verpflegung in Erziehungs- und Bildungseinrichtungen). Verpflegungsteilnehmer im Business- und Education-Segment entscheiden sich freiwillig für oder gegen eine Teilnahme am Mahlzeitenangebot, das i.d.R. nur eine Teilverpflegung umfasst, da ihnen auch Alternativen (selbst mitgebrachte Speisen oder Angebote der Individualverpflegung) offen stehen. Verpflegungsteilnehmer im Care Bereich verbringen aufgrund ihrer Beeinträchtigungen einen längeren stationären Aufenthalt in der jeweiligen Einrichtung und sind als „gefangene Gäste“ auf das dortige Vollverpflegungsangebot angewiesen (Wetterau und Schmid 2015, S. 10).

In Tabelle 2 sind die Charakteristika der Segmente in der Gemeinschaftsgastronomie differenziert nach Zielgruppen, Merkmalen des Verpflegungsangebots, Verpflegungsumfang und Gästestatus dargestellt.

¹ Dieser Begriff wird nachfolgend verwendet.

Schulverpflegung im Kontext der Außer-Haus-Verpflegung

GG- Segment	Zielgruppen	Merkmale des Verpflegungsangebots	Verpflegungsumfang	Gästestatus
Business (Betriebsverpflegung)	Unternehmen Behörden	vielfältig, variationsreich, preisgünstiger	Teilverpflegung (Mittagessen & Snacks, tlw. Frühstück & Vending)	freiwillige Gäste (allowed consumers)
Care (Anstaltsverpflegung)	Krankenhäuser Kur- und Erholungseinrichtungen Senioreneinrichtungen Behinderteneinrichtungen Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe Einrichtungen der Familienhilfe	Traditionell, u.U. individualisiert auf den Ernährungsstatus	Vollverpflegung (sämtliche Haupt und Zwischenmahlzeiten)	„gefangene Gäste“ (captive consumers)
Education (Verpflegung im Bildungs- und Ausbildungsbereich)	Schulen, Hochschulen/ Studentenwerke Tagungsstätten Kindertagesstätten	trendorientiert, innovative präsentiert, preisgünstig	Teilverpflegung (Mittagessen & Snacks, tlw. Frühstück & Vending, vereinzelt Abendessen (Mensen))	freiwillige Gäste (allowed consumers)

Tabelle 2: Charakteristika der Segmente in der Gemeinschaftsgastronomie (Wetterau und Schmid 2015, S. 6 & 11)

2.2 Aktuelle Marktentwicklungen in den Teilmärkten der Gemeinschaftsgastronomie

Die Gemeinschaftsgastronomie ist ein „Mengenmarkt“, mit hohen Essenszahlen und einem bedeutenden Einkaufs-Volumen. Infolge seiner heterogenen Strukturen ist dieser Markt sehr komplex und lässt sich nur schwer quantifizieren. (DEHOGA 2016b, S. 6) Der Gesamtumsatz liegt lt. DEHOGA bei ca 18 Mrd. Euro. Die Verteilung des Gesamtumsatzes auf die drei Marktsegmente der Gemeinschaftsgastronomie verdeutlicht Abbildung 1.

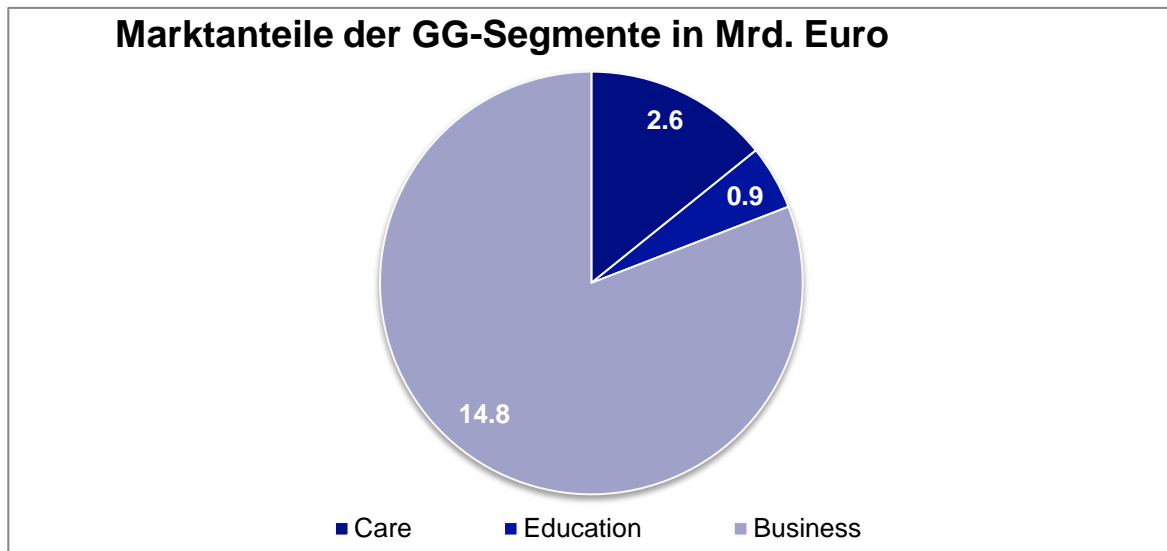


Abbildung 1: Marktanteile der GG-Segmente (DEHOGA 2016, S.6)

Der – mit Abstand - höchste Marktanteil im GG-Markt entfällt auf das Marktsegment Business. Die Betriebsgastronomie in Deutschland erfolgt traditionell in Eigenregie. Nach Daten aus dem Jahr 2011 bieten von ca. 39.000 Betrieben mit 100 und mehr Beschäftigten etwa 14.000 Betriebe eine Warmverpflegung an. In ca. 9.000 Betrieben (z.B. VW, Daimler, Siemens, BMW usw.) wird diese selbst und in ca. 4.000 Betrieben (34%) durch externe Dienstleister (Contract-Caterer) zubereitet (gv-praxis o. J., S. 6). Den höchsten Umsatz in diesem Segment erzielen die Caterer. In 2015 erwirtschafteten diese einen Umsatz von 1,7 Mrd. Euro und steigerten ihr Vorjahresergebnis um 6,7%. Mit 54,9% entfällt mehr als die Hälfte des Gesamtumsatzes der Contract-Caterer auf diesen Bereich. Dagegen erzielten die 10 größten Betriebsgastronomen in Eigenregie in 2015 einen Umsatz in Höhe von 568,2 Mio. Euro und steigerten ihr Vorjahresergebnis um 3,2%. Aktuelle Entwicklungen in diesem Markt sind veränderte Konsumgewohnheiten und Mahlzeitenstrukturen. Anstelle der traditionellen warmen Mittagsmahlzeit werden verstärkt Snacks und kleine Mahlzeiten nachgefragt. Herausforderungen bestehen in sinkenden und infolge von veränderten Arbeitszeitmodellen wie Home Office oder Mobile Working schwer kalkulierbaren Essenszahlen, steigenden Gästeansprüchen in Verbindung mit einer hohen Preissensibilität, sinkende Zuschüsse seitens der Betriebe und steigenden Personalkosten. (Deutscher Fachverlag 2016, S. 30-37 & 58-61)

Das Marktsegment Care kann im GG-Gesamtmarkt einen Marktanteil in Höhe von 2,6 Mrd. Euro für sich verbuchen. Dieses Segment umfasst den Health-Care-Markt (Klinik-Markt) mit 1.950 Krankenhäusern und 900 Reha-Kliniken sowie den Elder-Care-Markt (Senioren-Markt) mit 1.2354 stationären Pflegeeinrichtungen. Die Entwicklungen im Klinikmarkt sind durch den hohen Kostendruck im

Gesundheitsbereich geprägt und führen zu einem fortschreitenden Küchensterben infolge sinkender Klinikzahlen und steigender Zentralisierung vorhandener Küchen. Neben den in Eigenregie betriebenen Einrichtungen sind in diesem Markt 18 Caterer aktiv und erwirtschafteten in 2015 einen Umsatz von 560,5 Mio. Euro. Das schwierige Geschäft zeigt ein Vergleich mit Umsatzzahlen aus dem Jahr 2005. In diesem Jahr lag der Umsatz bei 713,6 Mio. Euro.

Auf dem Elder-Care-Markt spiegelt sich der Anstieg der älteren Bevölkerung bisher nicht in steigenden Umsatzzahlen wider. Für die überwiegende Zahl der Senioren in Deutschland hat Selbstständigkeit einen hohen Wert und sie bevorzugen - so lange es eben geht - den Verbleib in den eigenen vier Wänden inklusive Selbstversorgung.

Von 19 Caterer, die diesen Markt beliefern, wurde in 2015 ein Gesamtumsatz von 377,6 Mio. Euro erzielt. (Wetterau und Schmid 2015, S. 14–16; Deutscher Fachverlag 2016, S. 37)

Mit einem Marktanteil von 0,9 Mrd. Euro bildet das Marktsegment Education das Schlusslicht im GG-Markt. Dieses Segment umfasst die Sparten Kita- und Schulverpflegung zusammen mit der Hochschulgastronomie. Der Bereich der Schulverpflegung gilt unter den Caterern als schwierig. Den Markt dominieren vorwiegend kleine und mittlere Cateringbetriebe (Deutscher Fachverlag 2016, S. 39). Infolge des föderalistischen Organisationsprinzips der Bundesrepublik Deutschland liegt die Zuständigkeit für das Schulwesen bei den Ländern. Dadurch fehlen bundeseinheitliche, verbindliche Regelungen zur finanziellen Unterstützung und Ausgestaltung der Schulverpflegung. Die überwiegende Bewirtschaftungsform in der Schulverpflegung ist die Fremdbewirtschaftung, wobei die Schulträger i.d.R. die Finanzierung der erforderlichen Ausstattung (Räume, Möbel und Küchengeräte) übernehmen, das Ausgabepersonal bereitstellen und die Reinigung übernehmen. Eltern wünschen sich für ihre Kinder ein bedarfsgerechtes, schmackhaftes und qualitativ hochwertiges Schulessen zu einem günstigen Preis. Da die Schulträger die Schulverpflegung durchschnittlich mit 0,50 bis 2,50 Euro (oder auch gar nicht) bezuschussen, ist es für die Dienstleister schwierig, die Verpflegungsleistung zu einem Preis anzubieten, der für den Endkunden akzeptabel ist und zugleich dem Caterer eine ausreichende Marge garantiert. Die Preise für die Schulverpflegung variieren in Abhängigkeit von Schulform und Bundesland. In den Grundschulen werden Preise von 1,50 bis 3,27 Euro für ein Menü erzielt, in den weiterführenden Schulen liegt die Preisspanne zwischen 1,50 und 3,68 Euro. (BMEL 2015, S. 25–27)

Erste Daten zur Verpflegungssituation in deutschen Kindertagesstätten (Kita) liefert eine Erhebung von Arens-Azevedo et al. aus dem Jahr 2013. In den ca. 52.000 Kitas in Deutschland nehmen täglich knapp zwei Drittel (ca. 1,8 Mio.) Kindergartenkinder ein Mittagessen ein. Im Osten Deutschlands haben Ganztagsbetreuung und Mittagsverpflegung in der Kita eine lange Tradition und werden von 99% der unter- und über 3-jährigen (U-3/ Ü-3) Kinder in Anspruch genommen. Im Westen hat sich Ganztagsbetreuung in der Kita erst in den letzten 20 Jahren entwickelt und längst nicht alle Kinder bleiben bis zum Nachmittag in der Einrichtung. Die jüngsten Kinder (U-3: 69,1%) essen wesentlich häufiger in der Kita zu Mittag als die älteren (Ü-3: 54,6%). Die Daten der Stichprobe (1.082 Kitas) zeigen, dass auch im Kita-Bereich die Warmverpflegung (56,4%) dominiert. In 32,8% der untersuchten Einrichtungen wird frisch gekocht. Wenig verbreitet sind dagegen die temperaturregelbaren Systeme Cook & Freeze (7,7%) und Cook & Chill (3,1%). Das Anbieterspektrum der Essenslieferanten ist sehr heterogen. Es reicht von überregionalen (16%) und regionalen (13%) Caterern, über Gastronomie (10%) und Partyservices (6%) bis hin zu Metzgern und Fleischereien (8%).

Die Autorin der Studie kommt zu dem Schluss, dass in Deutschland „kein flächendeckendes, auf die Gemeinschaftsverpflegung für Kinder- und Jugendliche spezialisiertes Anbieterspektrum vorhanden ist“ und der Anstieg der Mittagsverpflegung „bislang nicht zum Ausbau eines professionellen und flächendeckenden Anbieterspektrums für KiTas geführt hat“. (Bertelsmann-Stiftung 2014, S. 6–8)

Die Hochschulgastronomie in Deutschland liegt in der Hand der insgesamt 58 Studierendenwerke. Rund 2,3 Mio. Studierende waren im Jahr 2015 an den Hochschulen des Landes eingeschrieben und somit potentielle Gäste der insgesamt 960 heterogenen Einrichtungen (Mensen, Restaurants, Bistros und Cafés) der Studierendenwerke. Die steigenden Studierendenzahlen schlagen sich bisher nicht in entsprechenden Umsatzsteigerungen wieder und die Studierendenwerke konnten bei mehr als 90 Mio. Essen pro Jahr in 2015 lediglich ein Umsatzplus von 1,9% verzeichnen. Mit flexiblen Öffnungszeiten, Angeboten, Aktionen und qualitativ hochwertigen, modernen, abwechslungsreichen Verpflegungskonzepten sowie anspruchsvollem Ambiente stellen sich die Studierendenwerke nach eigenen Aussagen dem Zeitgeist und versuchen bestmöglich „den Nerv der Studierenden“ zu treffen (Deutscher Fachverlag 2016, S. 70–76).

Wissenscheck

- 1 | Welche drei Segmente umfasst das Gastgewerbe?
- 2 | Wie definiert Steinell die Außer-Haus-Verpflegung (AHV)?
- 3 | Die AHV wird in die Individual- und die Gemeinschaftsverpflegung unterteilt. Welche typischen Merkmale kennzeichnen die beiden Segmente?
- 4 | Der Begriff der Gemeinschaftsverpflegung weicht zunehmend dem Begriff der Gemeinschaftsgastronomie (GG). Welche zusätzlichen Aspekte umfasst die Gemeinschaftsgastronomie?
- 5 | Erklären Sie folgende Begriffe: Betreiber, Bewirtschafter, Eigen- und Fremdbewirtschaftung.
- 6 | In welche Segmente untergliedert sich die Gemeinschaftsgastronomie?
- 7 | Warum spricht man im „Care Bereich“ auch von „gefangenen Gästen“?
- 8 | Hierarchisieren Sie die Segmente der GG entsprechend ihrer Umsatzanteile.
- 9 | Welche aktuellen Herausforderungen und Entwicklungen kennzeichnen die unterschiedlichen Marktsegmente der GG?

Literatur

- Beer-Borst, S. (2008): Festlegung einer Arbeitsdefinition für den Forschungsgegenstand "Gemeinschaftsgastronomie". Hg. v. Forschungsgruppe "Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie". Bern. Online verfügbar unter http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/fileadmin/user_upload/downloads_de/D_Arbeitsdefinition_GG_V1.2_100806.pdf, zuletzt geprüft am 10.04.2017.
- Bertelsmann-Stiftung (2014): Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. Bertelsmann-Stiftung. Gütersloh.
- BMEL (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von U. Arens-Azevêdo. Berlin. Online verfügbar unter https://www.in-form.de/nc/vns-portal/medien/publikationen-kita-und-schulverpflegung/in-form-materialien.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204, zuletzt geprüft am 07.04.2017.
- DEHOGA (2016): Der DEHOGA-Branchenbericht. Online verfügbar unter <https://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/zahlenspiegel-und-branchenberichte/>, zuletzt geprüft am 24.04.2017.
- DEHOGA (Hg.) (2016): Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland. 3. Aufl. Berlin, zuletzt geprüft am 27.03.2017.
- Deutscher Fachverlag (2016): Jahrbuch 2015/2016 Außer-Haus-Markt. Frankfurt/Main: Deutscher Fachverlag.
- gv-praxis (Hg.) (o. J.): Märkte, Strukturen, Trends und Marke. Frankfurt, zuletzt geprüft am 08.05.2017.
- Roehl R, Strassner C (2012) Sektoranalyse Außer-Haus-Markt Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung. Projektschriftenreihe Band 2. 40 pp., Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeits-orientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, IBL – Institut für Berufliche Lehrerbildung (eds), 04/2012 Online verfügbar unter https://www.fh-muenster.de/ibl/downloads/projekte/bbne/Schriftenreihe_Band_2_AHV.pdf
- Steinel, M. (2008a): Außer-Haus-Verpflegung und Gemeinschaftsverpflegung. In: M. Steinel (Hg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. 1. Aufl. München: Verlag Neuer Merkur GmbH (rhw profi), S. 11–26.
- Wetterau, J.; Schmid, B. (2015): Markt der Außer-Haus-Verpflegung - eine Kurzanalyse. In: V. Peinelt und J. Wetterau (Hg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie | 1. Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte. Berlin: Rhombos-Verlag, S. 3–28.

3. Elemente des Verpflegungssystems

3.1 Produktionssysteme

Das Verpflegungssystem bildet die Summe der Systeme, die zur Erstellung einer Verpflegungsleistung erforderlich sind. Die Bezeichnungen der einzelnen Systeme sind in der Literatur uneinheitlich. In dieser Publikation wird die Systematik und Nomenklatur der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW übernommen; einen Überblick gibt Abbildung 2 (Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW 2011, S. 45).

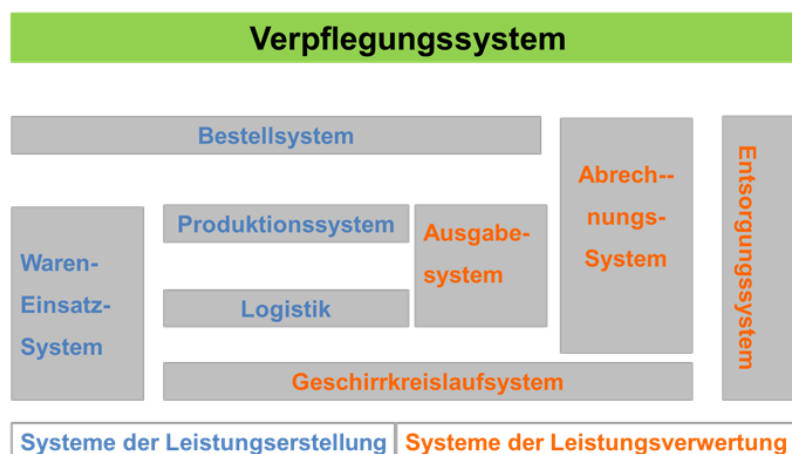


Abbildung 2: Elemente des Verpflegungssystems (nach VZ NRW 2011, S. 45)

Steinel untergliedert das Verpflegungssystem weiter in Teil- und Subsysteme. Dem Teilsystem Leistungserstellung ordnet sie alle Subsysteme zu, die zur Produktion der Sachleistung (Speisen und Getränke) erforderlich sind: Wareneinsatzsystem, Produktionssystem, Logistik und Bestellsystem. Demgegenüber umfasst das Teilsystem Leistungsverwertung alle Subsysteme zur Erstellung der Dienstleistung: Ausgabe- und Abrechnungssystem, Geschirrkreislauf und Entsorgungssystem (Steinel und Kelm 2008).

Das Produktionssystem beschreibt als Element des Verpflegungssystems die Art und Weise der Speisenherstellung. Die vier häufigsten in der Schulverpflegung anzutreffenden Verfahren werden nachfolgend erläutert. Die Systeme unterscheiden sich in der Anzahl der Prozessschritte und der thermischen, zeitlichen und räumlichen Koppelung bzw. Entkoppelung von Speisenzubereitung und Verzehr. Zudem stellen sie unterschiedliche Anforderungen an die technische Ausstattung, den Raumbedarf sowie die Anzahl und Qualifikation des Personals. Charakteristisch für thermisch gekoppelte Produktionssystemen, wie „Cook and Serve“ und „Cook and Hold“, ist ein relativ enger zeitlicher und räumlicher Zusammenhang zwischen Produktion und Verzehr. Ein Abkühlen und Wiedererwärmen der Speisen ist nicht erforderlich, da diese nach der Herstellung (mehr oder weniger) unmittelbar verzehrt werden. In den thermisch entkoppelten Systemen „Cook and Chill“ und „Cook and Freeze“ sind Speisenproduktion und –verzehr dagegen durch eine Kühl- oder Tiefkühlphase getrennt und die Speisen müssen vor dem Verzehr regeneriert werden. Unter der Voraussetzung, dass systemspezifische Anforderungen berücksichtigt und eingehalten werden, erzielen alle genannten Produktionssysteme eine vergleichbar gute Speisequalität. In den Kapiteln 3.1.1 bis

3.1.4 werden die einzelnen Produktionssysteme kurz beschrieben und systemspezifische Qualitäten und Anforderungen tabellarisch aufgeführt.

3.1.1 Cook and Serve

In diesem System besteht die engste thermische, zeitliche und räumliche Kopplung: Speisenproduktion und Konsum folgen unmittelbar aufeinander: Kochen und Servieren. Idealerweise wird eine Warmhaltezeit von 30 Minuten nicht überschritten. In dieser Mischküche werden die Speisen aus frischen und im unterschiedlichen Grad vorgefertigten Lebensmitteln (Convenienceprodukten) zubereitet. Dadurch bleibt viel Raum für einen abwechslungsreichen Speiseplan, der flexibel auf Kundenwünsche reagieren kann. Sofern lange Warmhaltezeiten vermieden werden, zeichnet sich dieses System durch eine hohe ernährungsphysiologische und sensorische Qualität aus, die sich in einer hohen Akzeptanz der Verpflegungsteilnehmer niederschlägt. Dieses System stellt hohe Ansprüche an die technische, räumliche und personelle Ausstattung (s. Tabelle 3). Für die vollständige Küchenausstattung sind die benötigten technischen Geräte anzuschaffen und Raumkapazitäten vorzuhalten. Das Personal muss fachlich qualifiziert sein und alle Prozesse, von der Warenbeschaffung über Speisenplanung, Zubereitung, Hygiene- und Qualitätsmanagement, vollumfänglich beherrschen (Bölts und Gemüth 2015, S. 163; Steinel und Kelm 2008, 71f.). In der Schulverpflegung ist dieses System nur vereinzelt anzutreffen.

Cook and Serve	
Ernährungsphysiologische Qualität	Sehr gut: Bei Einsatz von qualitativ hochwertigen Rohwaren, geeigneten Rezepturen und geringen Nährstoffverlusten durch fachgerechte Vor- und Zubereitung der Speisen und niedrige Warmhaltezeiten
Hygienische Qualität	Gut: abhängig von Schulung des Personals und der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften
Sensorische Qualität	Gut bis sehr gut
Angebot	Hohe Flexibilität des Angebotes – Berücksichtigung von Essenswünschen und kurzfristige Anpassung an Essensteilnehmerzahlen möglich
Raumbedarf	Hoher Platzbedarf durch die Einrichtung einer vollständig ausgestatteten Küche
Ausstattungsbedarf	Hoher Geräte- und Ausstattungsbedarf
Personalbedarf	Hoher Personalbedarf durch Übernahme aller Arbeitsschritte Ausreichende Anzahl an qualifizierten Fachkräften
Kosten	Geringe bis mittelhohe Lebensmitteleinsatzkosten bei sorgfältiger Planung Hohe Investitionskosten durch hohen Raumbedarf (für Küche, Lagerraum und Spülbereich) und umfangreiche Geräteausstattung Hohe Personalkosten

Tabelle 3: Systemspezifische Qualitäten und Anforderungen an das Produktionssystem Cook and Serve (aid 2010, S. 2/25)

3.1.2 Cook and Hold

Bei diesem thermisch gekoppelten System der Warmverpflegung sind Produktion und Verzehr zeitlich und räumlich getrennt. In einer Zentralküche fertig produzierte Speisen werden - teils über lange Wege - zu den Verteilerküchen transportiert. Hierbei ist sicher zu stellen, dass bis zum Zeitpunkt des Verzehrs die in DIN 10508 vorgegebene Warmhaltetemperatur von mindestens 65°C konstant eingehalten und für eine sachgerechte Heißhaltung nach DIN 10506 eine Zeitspanne von maximal drei Stunden ab Ende der Garzeit nicht überschritten wird (DIN 10506:2012, S. 5 & 9; DIN

10506:2012, S.30). Um die Speisen über eine mitunter lange Zeitspanne ausreichend warm zu halten, sollte die Abfülltemperatur mit $\geq 80^{\circ}\text{C}$ höher sein (Peinelt und Gemüth 2015, S. 571). Für den Transport werden spezifische Behältnisse verwendet, die aktiv beheizbar (Thermoporte/Transportwagen) oder entsprechend isoliert sind (Thermophoren) (GVkompakt 2012, S. 34; Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW 2011, S. 62). Die Länge der Transport- und Warmhaltezeiten beeinträchtigt die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen. Mit geschickter Planung, möglichst kurzen Wegen und geeigneten Maßnahmen lassen sich diese Beeinträchtigungen jedoch verringern. Nährstoffverluste infolge der Warmhaltezeiten können durch eine zusätzliche Gabe von Frischobst und frischen Salaten reduziert werden (Steinel und Kelm 2008, S. 86). Cook and Hold ist das in der Schulverpflegung vorherrschende System (BMEL 2015, S. 44). Während die Speisenproduktion bei diesem System in einer Zentralküche erfolgt, wird das Essen in den Schulen lediglich verteilt. Daher sind die Anforderungen an die technische, räumliche und personelle Ausstattung dort relativ gering (s. Tabelle 4). Das Personal ist verantwortlich für die Speisenaufnahme und die Temperaturkontrolle sowie ggf. für die Zubereitung von ergänzenden Frischobst, Salaten und/oder Desserts. Zu den weiteren Aufgaben zählen die Essensausgabe die Geschirrspülung und Küchenreinigung sowie die Abfallentsorgung. Für die einzelnen Prozessschritte sind ausreichend Flächen und spezifische technische Geräte (Kühlschrank, Warmhaltewagen, Spülmaschine) bereitzustellen.

Cook and Hold	
Ernährungsphysiologische Qualität	Gut bis mittelmäßig; vor allem abhängig von den Warmhaltezeiten
Hygienische Qualität	Gut: Abhängig von Schulung des Personals und der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften
Sensorische Qualität	Gut bis mittelmäßig Abhängig von Warmhaltezeiten und Transport
Angebot	Eingeschränkte Speisenauswahl, da nicht alle Speisen zum Warmhalten geeignet sind (z.B. Pizza, frittierte Speisen, Nudeln) Niedrige Flexibilität (Anpassung der Lieferzeiten an den Schulalltag oft nicht möglich) Teilweise kein schülergerechtes Angebot (wenn es z.B. in der Nähe nur einen Lieferanten für eine Senioreneinrichtung gibt)
Raumbedarf	Geringer Platzbedarf durch die Einrichtung einer Ausgabeküche
Ausstattungsbedarf	Geringer Geräte- und Ausstattungsbedarf (Ausgabeküche)
Personalbedarf	Niedriger Personalbedarf
Kosten	Hohe Lebensmitteleinsatzkosten durch Bezug fertiger Speisen Niedrige Investitionskosten durch stark reduzierte Geräteausstattung und Räumlichkeiten Niedrige Personalkosten

Tabelle 4: Systemspezifische Qualitäten und Anforderungen an das Produktionssystem Cook and Hold (aid 2010, S. 2/26)

3.1.3 Cook and Chill

Im Gegensatz zu den beiden vorangegangenen Systemen „Cook and Serve“ und „Cook and Hold“ liegt bei diesem und auch dem nachfolgenden System „Cook and Freeze“ keine thermische Kopplung mehr vor. Dadurch entfällt auch die enge zeitliche und räumliche Kopplung.

Elemente des Verpflegungssystems

Nach dem Garprozess werden die Speisen innerhalb von max. 90 Minuten auf +3°C abgekühlt und können bei 0 - 3°C für maximal 3 Tage gelagert werden (Bölts und Gemüth 2015, S. 171).

In der Schulverpflegung werden die so produzierten Speisen von einem externen Dienstleister bezogen und in der Schulküche lediglich kurzzeitig gelagert und regeneriert. Raumbedarf und Anforderungen an die technische Ausstattung der Küche sind bei diesem System vergleichbar mit dem des Cook and Hold-Systems (s. Tabelle 5). Das Regenerieren der Speisen hat großen Einfluss auf die Qualität dieser. Sind nicht geschulte Kräfte am Werk, ist die Qualität des Gerichts auf dem Teller oft schlechter, als wenn gut geschulte Kräfte regenerieren. Die Anforderungen an das Personal sind demnach höher als bei Cook and Serve. Zur Regeneration der kühl gelagerten oder gelieferten Speisen ist ein Convektomat oder Heißluftdämpfer erforderlich. Der Prozess sollte chargenweise, unter Einhaltung einer Kerntemperatur von mindestens 72°C für mindestens 2 Minuten in einer Zeitspanne von 30-45 Minuten erfolgen (Bölts und Gemüth 2015, S. 172). Für die Ausgabe ist auch hier die Kerntemperatur von 65°C einzuhalten. Im Vergleich zu Cook and Hold bietet dieses System eine höhere Flexibilität, da sich die Menge der zu regenerierenden Speisen variabel an die Zahl und den Zeitpunkt der eintreffenden Essensteilnehmer anpassen lässt. Ebenso wie bei Cook and Hold empfiehlt sich auch hier eine Ergänzung mit frischen Komponenten, wie Obst und Salat.

Cook and Chill	
Ernährungsphysiologische Qualität	Gut bis leicht eingeschränkte Produktpalette Voraussetzung: zusätzliches Angebot an frischen Salaten, Rohkost und frischem Obst oder Obstzubereitungen Geringe Nährstoffverluste durch kurze Warmhaltezeiten, da Cook & Chill-Produkte erst kurz vor der Ausgabe aufbereitet werden können
Hygienische Qualität	Sehr gut Voraussetzung vor Ort: genaue Einhaltung der Kühlkette, die Einhaltung der Herstellerangaben bezüglich Lagerbedingungen und Lagerdauer, die ordnungsgemäße Aufbereitung (Regenerierung) vor Ort und möglichst kurze Warmhaltezeiten vor der Ausgabe
Sensorische Qualität	Gut bis sehr gut (bei eingeschränkter Produktpalette)
Angebot	Eingeschränkte Speisenauswahl, da Angebot auf regenerierfähige Komponenten beschränkt ist Meist begrenzte Flexibilität (keine Berücksichtigung individueller Essenswünsche, da die Bestellung der Speisen einige Tage im Voraus erfolgen muss) Geschmacksermüdung möglich durch gleich bleibende Rezepturen)
Raumbedarf	Mittlerer Raumbedarf
Ausstattungsbedarf	Mittlerer Geräte- und Ausstattungsbedarf (Regenerierküche)
Personalbedarf	Mittlerer Personalbedarf
Kosten	Hohe Lebensmitteleinsatzkosten durch Bezug der Kühlkost Mittelhohe Investitionskosten für Geräteausstattung und Räumlichkeiten geringe Personalkosten
Sonstiges	Entsorgung von Verpackungsabfall, der bei der Anlieferung von portionierten Menüs anfällt

Tabelle 5: Systemspezifische Qualitäten und Anforderungen an das Produktionssystem Cook and Chill (aid 2010, S. 2/26)

3.1.4 Cook and Freeze

Dieses thermisch und zeitlich entkoppelte System ist vergleichbar mit dem Cook and Chill System. Im Unterschied zu diesem wird hier der Garprozess kurz vor Erreichen des Garpunktes abgebrochen. Die Speisen werden anschließend bei -33 bis -40°C schockgekühlt und bei -18°C gelagert. Durch dieses Verfahren verlängert sich die Lagerzeit auf bis zu 6 Monate (Bölts und Gemüth 2015, S. 174). Auch hier werden die Speisen von einem externen Dienstleister produziert und in der Schulküche lediglich gelagert und regeneriert. Für die Regeneration und Ausgabe der Speisen gelten die gleichen, unter Cook and Chill aufgeführten Regeln hinsichtlich der Zeiten und Kerntemperaturen für Regeneration und Ausgabe. Auch die Anforderungen an den Raumbedarf der Küche, die technische Ausstattung und das Personal sind vergleichbar (s. Tabelle 6).

Cook and Freeze	
Ernährungsphysiologische Qualität	Gut bis leicht eingeschränkte Produktpalette Voraussetzung: zusätzliches Angebot an frischen Salaten, Rohkost und frischem Obst oder Obstzubereitungen Geringe Nährstoffverluste möglich durch kurze Warmhaltezeiten, da tiefgekühlte Speisen direkt zum Zeitpunkt des Bedarfs aufbereitet werden Bei Menüauswahl sollte der Anbieter Produkte im Angebot haben, die den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung entsprechen
Hygienische Qualität	Sehr gut Voraussetzung vor Ort: genaue Einhaltung der Kühlkette, die Einhaltung der Herstellerangaben bezüglich Lagerbedingungen und Lagerdauer, die ordnungsgemäße Aufbereitung (Regenerierung) vor Ort und möglichst kurze Warmhaltezeiten vor der Ausgabe
Sensorische Qualität	Gut bis sehr gut (bei eingeschränkter Produktpalette)
Angebot	Eingeschränkte Speisenauswahl, da Angebot auf regenerierfähige Komponenten beschränkt ist Begrenzte Flexibilität (keine Berücksichtigung individueller Essenswünsche) Geschmacksermüdung möglich durch gleich bleibende Rezepturen
Raumbedarf	Mittlerer Raumbedarf, Platz für Zubereitung von frischen Speisen (Salaten, Rohkost, Obst) einplanen
Ausstattungsbedarf	Mittlerer Geräte- und Ausstattungsbedarf (Regenerierküche, Ausstattung für Zubereitung von frischen Speisen berücksichtigen)
Personalbedarf	Mittlerer Personalbedarf
Kosten	Höhere Lebensmitteleinsatzkosten als bei der Mischküche durch Bezug der Tiefkühlkost Mittelhohe Investitionskosten für Geräteausstattung und Räumlichkeiten Mittelhohe Personalkosten
Sonstiges	Entsorgung von Verpackungsabfall, der bei der Anlieferung von portionierten Menüs anfällt

Tabelle 6: Systemspezifische Qualitäten und Anforderungen an das Produktionssystem Cook and Freeze (aid 2010, S. 2/25)

3.2 Ausgabesysteme

Der Anlieferung und ggf. Regeneration der Speisen folgt die Verteilung der Mahlzeiten. Hier bieten sich im Hinblick auf Alter und Anzahl der Verpflegungsteilnehmer, das Verpflegungskonzept der Einrichtung und die vorhandenen räumlichen Möglichkeiten unterschiedliche Systeme an. In der Schul- oder Betriebsverpflegung verfügt der Verpflegungsgast nur über eine enge Zeitspanne für die Einnahme des Mittagessens. Er möchte sich in kurzer Zeit einen Überblick über das Speisenangebot verschaffen und schnell und unkompliziert von freundlichem Personal bedient werden.

Wenn lange Warteschlangen vor der Essenausgabe oder der Kasse und unfreundliche Bedienung die Regel sind, wird er sich bald nach einer Alternative umsehen. Somit sind bei der Entscheidung für ein Ausgabesystem im Vorfeld neben ökonomischen Aspekten auch Faktoren wie Wegeführung, eventuelle Stoßzeiten, Personalauswahl, Ergonomie und ein ansprechendes Ambiente zu berücksichtigen.

Unter den Ausgabesystemen unterscheidet man Selbstbedienungs- und Servicesysteme. Zu den in der Schulverpflegung üblichen Systemen der ersten Kategorie zählen die Cafeteria-Linie und das Free-Flow System. Teilweise sind diese auch kombiniert anzutreffen, indem eine Ausgabetheke z.B. durch freistehende Salat-, Pizza-, oder Nudelstationen ergänzt werden. Im Grundschulbereich findet sich häufig die Tischgemeinschaft, die den Servicesystemen zugeordnet wird (Bölts und Gemüth 2015, 175ff).

3.2.1 Cafeteria- oder Thekenausgabe

Bei diesem Ausgabesystem nimmt sich der Verpflegungsgast ein Tablett und führt dieses auf einer sogenannten Tabletrutsche an einer Ausgabetheke mit verschiedenen Ausgabestationen entlang. Einige Speisekomponenten werden durch das Küchenpersonal portioniert. Dies bietet den Vorteil, dass die Portionsgröße – in gewissem Rahmen - individuell beeinflusst werden kann. Teils sind einzelne Komponenten wie z.B. Beilagensalate oder Desserts aber auch vorportioniert. Dadurch ist eine Einflussnahme auf die Portionsgröße nicht mehr möglich. Aus hygienischen Gründen sind die Speisen durch einen Hustenschutz Aufsatz abgedeckt. Da es i.d.R. nur eine Ausgabetheke (und oftmals nur eine Kasse) gibt, an der alle Gäste entlanggeführt werden, können sich zu den Stoßzeiten lange Schlangen bilden.

3.2.2 Free-Flow Ausgabe

Das Free-Flow Ausgabensystem besteht aus mehreren freistehenden Ausgabestationen (-inseln) die sich im Raum verteilen. Entgegen der Cafeteriaausgabe wird der Verpflegungsgast hier nicht geführt, sondern steuert direkt die Ausgabestationen mit den von ihm präferierten Speisen an und portioniert diese selbst bzw. wird dort bedient. Dieses System kommt dem Wunsch älterer Schüler nach Individualität und Selbstbestimmung entgegen. Eine Neueinführung dieses Systems kann anfangs allerdings durch fehlendes Augenmaß und falsche Selbsteinschätzung zu vermehrten Lebensmittelabfällen führen, die sich aber nach einem gewissen Trainingseffekt wieder relativieren. Dieses System benötigt viel Flächen, ermöglicht der Einrichtung aber zugleich eine hohe Flexibilität, da sich die Ausgabestationen variabel bestücken lassen. (Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW 2011, S. 71; Bölts und Gemüth 2015, 175ff). Dienstleister berichten, dass sich eine Free-Flow Ausgabe erst bei einer bestimmten Anzahl an Essensgästen wirtschaftlich anbieten lässt und für kleinere Einrichtungen eher nicht geeignet ist (pers. Mitteilung Cateringunternehmen).

3.3 Bestell- und Abrechnungssysteme

Zu den weiteren Elementen des Verpflegungssystems gehören das Bestell- und Abrechnungssystem. Die Wahl des jeweiligen Systems beeinflusst sowohl die Planungssicherheit und den organisatorischen Aufwand für die Schule bzw. den Caterer als auch den Gästestrom und die Flexibilität des Verpflegungsgastes. Dieser wünscht sich ein Maximum an Flexibilität und möchte nicht Tage oder gar Wochen im Voraus entscheiden, wann er was isst. Ein optimales Bestell- und Abrechnungssystem

tem vermag es diesen Zielkonflikt zwischen den Ansprüchen von Verpflegungsgast und –Anbieter auszutarieren.

In der Schulverpflegung ist diese Flexibilität eher die Ausnahme. In den meisten deutschen Schulen müssen die SuS das Essen - teils mit einem Vorlauf von vier bis sechs Wochen - vorbestellen. Andererseits ist schon ein Abbestellen am vorherigen oder am gleichen Tag üblich bzw. gefordert. Die Abrechnung erfolgt überwiegend bargeldlos über die Abbuchung vom Konto der Eltern (62,7%). An zweiter Stelle steht die Barzahlung (17,2%) noch vor dem Einsatz von Guthabekarten, Onlineguthaben oder Chipkarten (12,3%) und der Ausgabe von Essensmarken (10,4 %) (BMEL 2015, 45f.).

Wissenscheck

- 1 | Ordnen Sie die Elemente des Verpflegungssystems den beiden Kategorien zu:
 - a. Systeme der Leistungserstellung
 - b. Systeme der Leistungsverwertung
- 2 | Wie unterscheiden sich „thermisch gekoppelte Systeme“ von „thermisch entkoppelten Systemen“? Welche der aufgeführten vier Produktionsformen zählen zu den jeweiligen Systemen?
- 3 | Warum ist das Produktionssystem Cook and Serve in der Schulverpflegung nur selten anzutreffen?
- 4 | Welcher Parameter beeinflusst im Produktionssystem Cook and Hold wesentlich die ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualitäten? Welche Vorgaben bzgl. dieses Parameters sind einzuhalten?
- 5 | Welche Temperatur- und Zeitvorgaben sind bei der Regeneration von Speisen im Produktionssystem Cook and Chill einzuhalten?
- 6 | Beschreiben Sie kurz die unterschiedlichen Ausgabesysteme in der Schulverpflegung (SV).
- 7 | Gäste in der GG wünschen sich ein möglichst flexibles Bestellsystem. Warum ist dieses nur selten in der Schulverpflegung anzutreffen?

Literatur

- aid/DGE (Hg.) (2010): Essen und Trinken in Schulen. Bonn.
- BMEL (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von U. Arens-Azevêdo. Berlin. Online verfügbar unter https://www.in-form.de/nc/vns-portal/medien/publikationen-kita-und-schulverpflegung/in-form-materialien.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204, zuletzt geprüft am 07.04.2017.
- Bölts, M.; Gemüth, P. (2015): Speisenproduktions- und Speisenausgabesysteme. In: M. Bölts, M. Seidl und U. Fladung (Hg.): Modernes Verpflegungsmanagement. Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. 1. Aufl. Stuttgart: Matthaes Verlag, S. 160–182.
- DIN 10506:2012-03, Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung, S. 30 Berlin: Beuth Verlag
- DIN 10508: 2012-03, Lebensmittelhygiene – Temperaturen von Lebensmitteln, S. 5 & 9; Berlin: Beuth Verlag
- GVkompakt (Hg.) (2012): Schülermenü - Verpflegung in Schulen und Kitas. Jahreskompendium 2012. Berlin: HUSS-Medien.
- Peinelt, V.; Gemüth, P. (2015): Produktionssysteme auf dem Prüfstand. In: V. Peinelt und J. Wetterau (Hg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie | 1. Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte
- Steinel, M.; Kelm, D. (2008): Verpflegungssysteme. In: M. Steinel (Hg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. 1. Aufl. München: Verlag Neuer Merkur GmbH (rhw profi), S. 59–104.
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW (2011): Schule isst gesund. Schritt für Schritt zu einer gesunden Mittagsverpflegung. Düsseldorf.

4. Schulverpflegung in Deutschland – gestern und heute

4.1 Historische Entwicklung der Schulverpflegung in Deutschland

Im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern ist die Historie der Schulverpflegung in Deutschland nicht das Ergebnis einer kontinuierlichen Entwicklung, sondern primär durch politische Entscheidungen in der ersten Dekade des neuen Jahrtausends forciert worden. Einen guten Überblick über die Entwicklung der deutschen Schulverpflegung seit Beginn des 20. Jahrhunderts haben Prösdorf und Robbert zusammengestellt (Prösdorf und Robbert 2014, S. 78–129). Ein Großteil der hier dargestellten Historie ist dieser Übersicht entnommen.

Zu Beginn und bis weit in die Mitte des 20. Jahrhundert wurde der Begriff „Schulspeisung“ verwendet. Die Notwendigkeit einer Schulspeisung ergab sich mit Einführung der Schulpflicht. Im Gegensatz zum Begriff der „Schulverpflegung“ ist die „Schulspeisung“ anders konnotiert. Bis in die Nachkriegszeit war diese gezielt an jene SuS adressiert, die aus ärmlichen Verhältnissen stammten und deren Versorgung im Elternhaus nicht ausreichend gewährleistet werden konnte. Diese Kinder und Jugendliche, die bei anfallenden Arbeiten im Haus und Hof häufig mit anpacken mussten, sollten durch kostenlose Mahlzeiten eine Grundversorgung erhalten, die die Teilnahme am Unterricht und die Bewältigung der langen, beschwerlichen Schulwege und Außer-Haus-Zeiten ermöglichte. Die Entscheidung, welche SuS an der Schulspeisung teilnehmen durften, oblag den Lehrern und Schulen, ggf. in Absprache mit den Armenbehörden.

Aus 1907 ist eine Untersuchung zur Schulspeisung dokumentiert, mit der in 525 Städten und Gemeinden private und öffentliche Schulen zum Stand der Schulspeisung befragt wurden. Unter den 487 Städte und Gemeinden die sich an der Befragung beteiligten, gaben 201 Städte und Gemeinden an, eine Schulspeisung anzubieten. Von diesen machten 189 genauere Angaben, aus denen zu entnehmen ist, dass mit der Schulspeisung lediglich 5,5% der insgesamt 1.729.649 SuS versorgt wurden.

Zum professionellen Ausbau der Schulverpflegung wurde 1912 die Bildung eines „Groß-Berliner Gesamtausschuß für Schulpflege“ vorgeschlagen, der ein erstes Regelwerk mit Mindestanforderungen zur Schulspeisung definieren sollte. Geplant war, in den einzelnen Gemeinden Kommissionen zu bildend und aus diesen Vertretern für den Ausschuss für die Schulspeisung zu besetzen. Aus den Ausführungen der o.g Autorinnen wird nicht klar, ob dieses Gremium tatsächlich geschaffen wurde oder es nur bei dem Vorschlag geblieben ist. Dokumentiert sind aber die in Tabelle 7 definierten Mindestanforderungen für die Schulspeisung.

In der Zeit des Nationalsozialismus (1933 -1945) war die Halbtagschule die Regel. Der Ganztagschulgedanke trat in den Hintergrund und Schulverpflegung spielte keine Rolle mehr. Ernährungsversorgung war Sache der Frauen. Hilfsmaßnahmen des Staates (Pfundstüten, Eintopfsonntage und Kinderlandverschickungen) konzentrierten sich auf die Versorgung der hungernden Bevölkerung.

Mindestanforderungen für die Schulspeisung (1912)

1. Die Schulspeisung soll an allen Gemeinschaftsschulen, an denen sich ein Bedürfnis dafür ergibt eingeführt werden.
2. Die Bedürftigkeit soll durch die Schulspeisungskommission in regelmäßigen Abständen überprüft werden.
3. Es soll für das gesamte Schuljahr ein Schema über die Zusammensetzung des 1. oder 2. Frühstücks oder des Mittagsbrottes mit Berücksichtigung der Nährstoffe und des Geschmacks aufgestellt werden.
4. Es sollten Koch- und Speiseräume eingerichtet werden. Wünschenswert wäre eine Verbindung der Speisung mit einem Kinderhort, welcher sich nahe der Schule befinden sollte.
5. Die Schulspeisung ist für nachgewiesene Kinder nach Punkt 2 obligatorisch.
6. Die Schulspeisung ist bei nachgewiesener Bedürftigkeit kostenlos, sonst müssen 5 oder 10 Pfennig pro Portion gezahlt werden.
7. Alle Kinder sind bei der Schulspeisung gleich zu behandeln, ob sie frei oder entgeltlich gespeist werden.
8. Die näheren Bestimmungen und jeweiligen Entscheidungen über Zeit, Ort und Art der Speisung sind von Fall zu Fall zu entscheiden und festzulegen.
9. Die Schulbehörde hat monatlich einen Bericht von den Kommissionen über ihre Tätigkeiten zu erhalten.
10. Die Schulbehörde veröffentlicht einen Jahresbericht über alle Einzelheiten der Schulspeisung.

Tabelle 7: Vorgaben des Groß Berliner Gesamtausschusses für die Schulspeisung (Prösdorf und Robbert 2014, S. 86-87)

In den unmittelbaren Nachkriegsjahren organisierten britische und amerikanische Besatzungsmächte Schulspeisungsprogramme zur Bekämpfung des Hungers². Da viele Kinder an Unterernährung, Blutarmut und Rachitis litten, profitierten ab 1946 Kinder mit erheblichen Ernährungsproblemen von einer kostenlosen Schulspeisung. Vorgaben für die Schulspeisung erarbeiteten das „Office of Military Government for Germany, United States“, Berlin in Kooperation mit dem bizonalen „Ernährungs- und Landwirtschaftsrat“, Stuttgart. Die Organisation der Schulspeisung oblag eigens dafür gebildeten „Landesausschüssen für die Schulverpflegung“.

Mit dem fortschreitenden Wiederaufbau verbesserten sich die Infrastruktur und die Versorgungslage der Bevölkerung kontinuierlich und die Schulspeisung wurde 1951 eingestellt. Bis zum Jahr 2003 fand sich Schulverpflegung in Form einer warmen Mittagsverpflegung an den westdeutschen Schulen lediglich an den wenigen Internaten und Gesamtschulen. Die meisten Schulen im Land waren Halbtagschulen. Das mitgebrachte Pausenbrot für die Schule war die Regel und mittags wurde zu Hause gegessen. In der Schule ließ sich - je nach Angebot – das Pausenbrot durch Schulmilchprodukte, Kaltgetränke und ggf. auch Süßigkeiten ergänzen. Ein entsprechendes Sortiment hielten der Hausmeister, Automaten oder ggf. auch ein Schulkiosk bereit.

Anders stellte sich die Situation dagegen in Ostdeutschland dar. Die – im Gegensatz zur damaligen BRD schon selbstverständliche - Berufstätigkeit beider Elternteile in der DDR erforderte schon früh eine Ganztagsbetreuung der Kinder. Es war üblich, dass diese nach dem Unterricht in den Hort gingen und dort betreut wurden. Die Schulverpflegung war staatlich organisiert und finanziert. Erste detaillierte und aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen folgende Vorgaben wurden

² Die Hoover-Hilfsaktionen in der amerikanischen und britischen Besatzungszone starteten im Mai 1947 und versorgten schätzungsweise 3,5 Mio. Schulkinder.

bereits 1966 in einer „Durchführungsverordnung zur Versorgung über die Schul- und Kinderspeisung“ festgelegt. Neben einem Mittagessen konnte man in der Schule auch eine Zwischenmahlzeit einnehmen. Mit Küchen und Speiseräumen wurden die erforderlichen räumlichen Infrastrukturen geschaffen und das Ministerium für Gesundheitswesen gab 120 Musterrezepturen vor, an die sich die Küchen halten mussten. Es war durchaus üblich, einen Teil der Lebensmittel im eigenen Schulgarten anzupflanzen. (Prösdorf und Robbert 2014, S. 78–129)

Den entscheidenden Schub für die Schulverpflegung erhielt das wiedervereinte Deutschland Anfang des neuen Jahrtausends. Mit dem 4 Mrd. Euro umfassenden Investitionsprogramm „Zukunft, Bildung und Betreuung“ (IZBB) förderte die Bundesregierung im Zeitraum 2003 - 2009 im gesamten Bundesgebiet den Auf- und Ausbau von Ganztagschulen. 7.192 Schulen profitierten insgesamt von den Fördermitteln des Bundes und konnten mit den Mitteln erforderliche bauliche Infrastrukturen für den Ganzttag schaffen. Demgegenüber waren es insgesamt 34.642 allgemeinbildende Schulen im Schuljahr 2009 (Statistisches Bundesamt 2011, S. 135). Mit 52% kam der Großteil der Fördermittel den Grundschulen zugute, Gymnasien und Hauptschulen erhielten je 11%, Sonderschulen 8%, Gesamtschulen 5% und Realschulen 4%. (Bundesministerium für Bildung und Forschung 2009, S. 6–7)

Mit dem flächendeckenden Ausbau der Ganztagschule verfolgte die Bundesregierung primär das Ziel, den mit dem „PISA Schock“ offenkundig gewordenen Defiziten im deutschen Bildungssystem entgegenzutreten. Das Ergebnis der ersten PISA-Studie³ im Jahr 2000 bescheinigte den deutschen SuS eine nur durchschnittliche Kompetenz im Lesen, in Mathematik und den Naturwissenschaften. Es verdeutlichte eine starke positive Korrelation zwischen der sozialen Herkunft und dem Bildungserfolg der SuS und bemängelte die schlechte Integration von Kindern und Jugendlichen mit Migrationshintergrund in das deutsche Schulsystem. Eine ganztägige Betreuung in der Schule mit individuellen Möglichkeiten der Förderung und Teilhabe an sozialen, sportlichen oder kulturellen Bildungsangeboten soll insbesondere dieser Zielgruppe bessere Chancen bieten. Zugleich kam die Bundesregierung mit dem Ausbau der Ganztagschulen den veränderten Lebenswirklichkeiten einer Bevölkerung entgegen, in der immer mehr Elternpaare eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Familie wünschen. (Ganztagschulen 2017)

Gemäß Definition der Kultusministerkonferenz umfasst der Begriff Ganztagschule ...

„...Schulen, bei denen im Primar- und Sekundarbereich

- an mindestens drei Tagen in der Woche ein ganztägiges Angebot für die Schülerinnen und Schüler bereitgestellt wird, das täglich mindestens sieben Zeitstunden umfasst;*
- an allen Tagen des Ganztagschulbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereitgestellt wird;*
- die Ganztagsangebote unter der Aufsicht und Verantwortung der Schulleitung organisiert und in enger Kooperation mit der Schulleitung durchgeführt wer-*

³ PISA steht für *Programme for International Student Assessment*. Mittels dieser Studie vergleicht die OECD alle drei Jahre die internationalen Bildungssysteme. <http://www.bpb.de/politik/hintergrund-aktuell/174546/pisa-studie> (letzte Zugriff am 10.07.2017)

den sowie in einem konzeptionellen Zusammenhang mit dem Unterricht stehen.“ (KMK 2016, S. 4)

... und unterscheidet drei Formen:

*„**voll gebundene Form** verpflichtet alle Schülerinnen und Schüler, an mindestens drei Wochentagen für jeweils mindestens sieben Zeitstunden an den ganztägigen Angeboten der Schule teilzunehmen.*

***teilweise gebundene Form** verpflichtet einen Teil der Schülerinnen und Schüler (z. B. einzelne Klassen oder Klassenstufen), an mindestens drei Wochentagen für jeweils mindestens sieben Zeitstunden an den ganztägigen Angeboten der Schule teilzunehmen.*

***offene Form:** einzelne Schülerinnen und Schüler können auf Wunsch an den ganztägigen Angeboten dieser Schulform teilnehmen. Für die Schülerinnen und Schüler ist ein Aufenthalt, verbunden mit einem Bildungs- und Betreuungsangebot in der Schule, an mindestens drei Wochentagen im Umfang von täglich mindestens sieben Zeitstunden möglich.“*

(KMK 2016, S. 4–5)

Bis ins Jahr 2014 hat sich die Zahl der Schulen mit Ganztagsbetrieb in der Bundesrepublik auf insgesamt 19.038⁴ erhöht. Etwas mehr als ein Drittel aller SuS, nämlich 2.717.397 (37,3%) besuchen eine Ganztagschule. 47% der SuS verbringen den Schultag in einer gebundenen und 53% in einer offenen Ganztagschule. (KMK 2016)

4.2 Der aktuelle Stand der Schulverpflegung in Deutschland

Umfangreiche Kenndaten zur qualitativen, strukturellen und organisatorischen Situation der Schulverpflegung in Deutschland wurden 2008⁵ und 2014⁶ von Arenz-Azêvedo bundesweit erhoben. Der in diesem Kapitel beschriebene Status Quo der Schulverpflegung basiert auf den aktuellsten Daten aus dem Jahr 2014 (BMEL 2015). In dieser Erhebung wurden Schulträger, Schulleitungen und SuS schriftlich befragt, Speisepläne ausgewertet und Curricula auf den Stellenwert der Ernährungsbildung in den einzelnen Bundesländern hin untersucht. Tabelle 8 zeigt die Kategorien des Fragebogens für die drei unterschiedlichen Zielgruppen. Die Ergebnisse der Befragung von Schulträgern und Schulleitungen geben ein gutes Bild über die Struktur der Schulverpflegung in Deutschland und werden hier kurz skizziert. Ergebnisse aus den weiteren Erhebungen fließen in die nachfolgenden Kapitel ein.

⁴ Diese sind in insgesamt 16.488 Verwaltungseinheiten organisiert

⁵ Arens-Azêvedo, U. & Laberenz, H. (2008): Bundesweite Strukturanalyse Schulverpflegung im Auftrag der CMA. Abschlussbericht. Hamburg: HAW.

⁶ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hg.) (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von U. Arens-Azêvedo. Berlin.

Zielgruppe			
	Schulträger	Schulleitungen	SuS
Kategorien	Allgemeine Angaben	Angaben zur Schule	Allgemeine Angaben
	Rechtliche Rahmenbedingungen	Angaben zur Zwischenverpflegung	Zwischenverpflegung
	Ausstattung	Allgemeine Angaben zur Mittagsverpflegung	Mittagessen in der Schule
	Finanzierung	Qualität der Verpflegung, incl. Bekanntheitsgrad und Nutzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und der Vernetzungsstellen Schulverpflegung	Getränkeangebot
	Organisatorische Rahmenbedingungen	Ernährungsbildung	Qualität des Essensangebots
	Qualität & Speisenangebot der Verpflegung, incl. Nutzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstelle Schulverpflegung	Hygienesicherung	Rahmenbedingungen
			Gesamtbewertung und Wünsche

Tabelle 8: Fragebogenkategorien für die unterschiedlichen Zielgruppen (BMEL 2015, S. 21 f.)

4.2.1 Ergebnisse aus der Befragung der Schulträger

Im Schuljahr 2012/2013 existierten in Deutschland insgesamt 34.368 allgemeinbildende Schulen, von denen 15.742 Verwaltungseinheiten im Ganztage betrieben werden. Von den 489 angeschriebenen Schulträgern beteiligten sich 212 an der Befragung. Diese Schulträger verwalten insgesamt 5.018 Schulen (BMEL 2015).

Die Schulträger beteiligen sich durch Übernahme der Betriebskosten, Bereitstellung des Mensamobiliars und der Kücheneinrichtung, aber auch durch die Finanzierung von Reinigungs- und Ausgabepersonal an den Verpflegungskosten. Einige Länder bezuschussen das Mittagessen mit einem durchschnittlichen Betrag zwischen 0,50 und 2,50 Euro. Nur die wenigsten Schulen führen ihre Mensa in Eigenregie. Es dominiert die Fremdbewirtschaftung, gefolgt von einer Kombination aus Fremd- und Eigenbewirtschaftung. Unter den Produktionssystemen steht in den deutschen Schulen noch immer die Warmverpflegung (42,6%) an erster Stelle. Auf Platz zwei folgen die temperaturgekoppelten Systeme Cook and Chill bzw. Cook and Freeze (18%). Frisch gekocht wird in den Schulen selten (Frisch- und Mischküche: 5,9%). Mit den Produktionssystemen korrespondiert die Verbreitung der Ausgabesysteme: Ausgabe-/ Verteilerküche (35,7%), Relaisküche (22,5%) und Zubereitungsküche (5,2%). Die SuS können am Mittag in den meistens Schulen zwischen zwei Menüs wählen. Im Grundschulbereich wird häufiger (37,9%) als an den weiterführenden Schulen (12,5%) nur ein Menü angeboten. Dagegen haben SuS an den weiterführenden Schulen (28,8%) eher die Wahl zwischen mehr als zwei Menüs (Grundschulen: 14,2%). Eine freie Komponentenwahl offerieren nur wenige Schulen. Getränke sind üblicherweise im Menüpreis inbegriffen und in vielen Schulen stehen kostenlose Trinkwasserspender bereit. Bio- und regionale Produkte spielen in der Schulverpflegung lt. Studie keine nennenswerte Rolle. Eine wichtige Voraussetzung für eine professionelle Vergabe und Qualitätskontrolle von Verpflegungsleistungen ist ein detailliertes Leistungsver-

zeichnis. Dieses setzen lediglich die Stadtstaaten zu 100% als Basis für die Auftragsvergabe und Vertragsgestaltung mit dem Caterer ein. Schulträger in den anderen Bundesländern nutzen Leistungsverzeichnisse nur teilweise. Wird allerdings seitens der Träger ein Leistungsverzeichnis erstellt, so werden die Schulen häufig mit einbezogen und auch bei der Auswahl des Anbieters in vielfältiger Weise beteiligt (Verpflegungsausschuss, Probeessen, Beschluss der Schulkonferenz). Schulträger achten bei der Auswahl des Verpflegungsanbieters primär auf die Qualität und den Preis. Eine Zertifizierung des Anbieters fällt dabei kaum ins Gewicht. Nur wenige Kommunen kontrollieren die Qualität des Schulessens. Berlin hat als einziges Bundesland eine übergeordnete Kontrollstelle für die Schulverpflegung eingerichtet. Als Gradmesser für eine mangelnde Qualität der Verpflegungsleistung werden am häufigsten Beschwerden von Eltern bzw. Lehrkräften/ Erziehungspersonal genannt. Rückmeldungen von SuS oder eines Verpflegungsbeauftragten werden dagegen sehr viel seltener angegeben. Die befragten Schulträger zeigen nur ein geringes Interesse ihr Verpflegungsangebot zertifizieren zu lassen. Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung ist unter den Schulträgern bekannt. In den einzelnen Bundesländern variiert aber die Forderung nach einer vertraglichen Umsetzung zwischen 14 und 100%. Der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen Schulverpflegung liegt in den einzelnen Bundesländern zwischen 33 und 100%. In NRW kennen 76% der befragten Schulträger die Vernetzungsstelle für Schulverpflegung.

4.2.2 Ergebnisse aus der Befragung der Schulleitungen

8.596 Schulen wurden für die Online-Befragung der Schulleitungen angeschrieben und insgesamt 1.553 Schulleitungen (18,1%) beteiligten sich an dieser. Die eine Hälfte der befragten Schulleitungen leitete eine Grundschule (49,6%), die andere Hälfte ein Gymnasium (19,8%) oder eine andere weiterführende Schule. In die Auswertung wurden auch die Ergebnisse einer kurz zuvor stattgefundenen Vollerhebung an bayrischen Schulen mit einbezogen, in der insgesamt 1.976 Schulleitungen befragt worden waren. Aus der Befragung der Schulleiter werden hier die Ergebnisse aufgeführt, die sich von den Angaben der Schulträger unterscheiden und einen Einblick in die innerschulische Organisation der Schulverpflegung gewähren.

Ein Verpflegungsangebot liegt in nahezu allen Schulen (92%) vor, allerdings gibt es nicht immer ein warmes Mittagessen. Eine warme Mittagsverpflegung bieten mehr als zwei Drittel der Schulen (79,4%) an, davon 70 % täglich. Zwei Drittel (66%) der befragten Schulen verfügen über eine Mensa. Alternativ zur Mensa nutzen Schulen auch Speiseräume im Keller (12%), die Aula bzw. Sporthalle (6,2%) oder Tische und Stühle auf dem Gang (0,9%). Separate Speiseplätze für ältere SuS und Lehrer bilden die Ausnahme. Die Verantwortung für die Schulverpflegung übernehmen unterschiedliche Gruppen. Vorrangig ist die Schulleitung (64,1%) erster Ansprechpartner, aber auch Lehrkräfte (19,2%), Eltern, ein Verpflegungsausschuss, ein Mensa - bzw. Schulverein werden genannt, gelegentlich sogar der Hausmeister. Die Mitbestimmung in der Schulverpflegung ist noch stark ausbaufähig. Lediglich ein Drittel der Schulen (35%) verfügt über ein interdisziplinäres Gremium, in dem Vertreter unterschiedlicher Anspruchsgruppen die Belange der Schulverpflegung gemeinsam diskutieren und entscheiden. Die Namensgebung für dieses Gremium ist uneinheitlich. Nur 6,9% der SL bezeichnen dieses gemäß einer Empfehlung der Vernetzungsstellen Schulverpflegung auch als „Verpflegungsausschuss“. Der Preis für ein warmes Mittagessen variiert je nach Region und Schulform. Mit durchschnittlich 2,95 € zahlen SuS an den weiterführenden Schulen einen tendenziell höheren Preis. Im Primarbereich liegt dieser mit durchschnittlich 2,70 € etwas

niedriger. Deutliche Unterschiede zwischen den beiden Stufen zeigen sich in der Beteiligung am Mittagessen. Während in der Primarstufe die Hälfte der Grundschüler auch am Mittagessen teilnimmt, sinkt der Anteil in den weiterführenden Schulen auf 30%. Der DGE-Qualitätsstandard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung 2015, S. 23) für die Schulverpflegung empfiehlt eine Mittagspause von 60 Minuten, damit SuS ihr Mittagessen in Ruhe einnehmen können. Diese Vorgabe erfüllen nur 9% der Schulen. In vielen Schulen wird das Mittagessen zeitlich versetzt ausgegeben, da die Zahl der SuS die Platzkapazitäten der Mensa übersteigen. Die Ausgabezeiten reichen von weniger als 1 Stunde (24,3%) bis zu mehr als drei Stunden (2,4%), und liegen mehrheitlich zwischen ein und zwei Stunden (46,5%). Nur selten bieten Schulen die Möglichkeit, sich spontan für die Teilnahme am Mittagessen zu entscheiden. In 80,8% der Schulen ist eine Vorbestellung - teils vier bis sechs Wochen im Voraus - erforderlich. Vorherrschendes Bezahlssystem ist die Abbuchung über das Konto der Eltern (67,2%). Mit deutlichem Abstand folgt die Barzahlung (17,2%) vor dem Einsatz von Guthabekarten, Onlineguthaben, Chipkarten (12,3%) oder Essensmarken (10,4%). Der DGE-Qualitätsstandard ist der Hälfte der befragten Schulleitungen bekannt, wird aber in deren Schulen nur zu ca. 50% umgesetzt. An einer Zertifizierung der Schulverpflegung sind nur wenige SL interessiert, lediglich 8,3% streben eine solche an. Obwohl 73,7% der befragten SL Unterstützungsangebote verschiedener Anbieter zur Umsetzung der Verpflegungsleistung in Form von Info-Broschüren, Workshops, Informationsveranstaltungen usw. in Anspruch genommen haben, erstaunt es, dass nur einem Drittel der SL die Vernetzungsstellen Schulverpflegung bekannt war. Im Erhebungsjahr 2014 hatten diese schon seit mehreren Jahren⁷ zielgruppengerechte Unterstützungsformate für Schulen konzipiert und zielgerichtet adressiert.

Wissenscheck

- 1 | Skizzieren Sie stichpunktartig die Entwicklung der SV in Deutschland bis zur Jahrtausendwende.
- 2 | Mit dem Investitionsprogramm „Zukunft, Bildung und Betreuung“ initiierte die Bundesregierung im Zeitraum 2003 - 2009 die Förderung des Ganztagsausbaus.
Welche Zielsetzungen verfolgte die Bundesregierung mit dieser Entscheidung?
- 3 | Was bedeutet die Einführung des Ganztags an einer Schule für die Schulverpflegung?
- 4 | Welche drei Formen des Ganztags werden unterschieden?

Literatur

BMEL (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von U. Arens-Azevêdo. Berlin. Online verfügbar unter https://www.in-form.de/nc/vns-portal/medien/publikationen-kita-und-schulverpflegung/in-form-materialien.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204, zuletzt geprüft am 07.04.2017.

Bundesministerium für Bildung und Forschung (2009): Gut angelegt. Das Investitionsprogramm Zukunft für Bildung und Forschung. Köln, zuletzt geprüft am 26.06.2017.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.) (2015): Der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 4. Auflage.

Ganztagschulen, Redaktion (2017): Ganztagschulen: Informationen zum Ganztagsschulprogramm. Online verfügbar unter <https://www.ganztagschulen.org/de/1549.php>, zuletzt aktualisiert am 10.02.2017, zuletzt geprüft am 14.07.2017.

Statistisches Bundesamt (Hrsg., 2011): Statistisches Jahrbuch 2011, S. 135; Wiesbaden
https://www.destatis.de/DE/Publikationen/StatistischesJahrbuch/StatistischesJahrbuch2011.pdf?__blob=publicationFile
(05.04.18)

⁷ Die „Vernetzungsstellen Schulverpflegung“ (VNS) wurden 2008 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zusammen mit den Bundesländern als eine Initialmaßnahme des Nationalen Aktionsplans IN FORM eingerichtet.

5. Rahmenbedingungen der Schulverpflegung

Die Implementierung und Organisation einer Schulverpflegung tangiert verschiedene rechtliche Bereiche. Die Institution Schule unterliegt eigenen Rechtsnormen, die im jeweiligen Schulgesetz des Bundeslandes formuliert sind. Der Auftrag der Schule ist hier festgelegt, ebenso die Schulstruktur, die Unterrichtsinhalte, als auch die Mitwirkungsorgane, die Zuständigkeiten für die „äußeren“ und „inneren“ Schulangelegenheiten und vieles weitere.

Als Verantwortlicher für die „äußeren“ Schulangelegenheiten entscheidet der Schulträger über die Bewirtschaftungs- und Organisationsformen der Schulverpflegung. Er kann zwischen verschiedenen organisationsrechtlichen Formen wählen.

Der kommunale Schulträger ist als öffentlicher Auftraggeber u.U. an die Vorgaben der „Vergabe und Vertragsordnung für öffentliche Leistungen“ (VOL) gebunden. Wann dieser Fall eintritt und was infolge zu tun ist, wird erläutert.

In der Schulverpflegung werden große Gästegruppen versorgt. Der Verpflegungsanbieter ist als Lebensmittelunternehmer verantwortlich für die Sicherheit der Speisen und die Gesundheit seiner Gäste. Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen müssen eingehalten und ein adäquates Hygienemanagement implementiert werden. Dazu gehören wesentliche Bestimmungen des Lebensmittelrechts sowie Aspekte eines professionellen Hygienemanagements.

Die Schulverpflegung wird von diversen staatlichen Programmen und Institutionen flankiert, die in verschiedenen Bereichen Unterstützung bieten. Einige der Maßnahmen werden kurz vorgestellt.

5.1 Die Institution Schule und das Schulgesetz

In Artikel 7 GG ist festgeschrieben *„Das gesamte Schulwesen steht unter Aufsicht des Staates.“* Dennoch gibt es in der Bundesrepublik Deutschland keine Bundeszuständigkeit und damit einhergehende einheitliche Bestimmungen und Regelungen für das Schulwesen. Infolge des föderalistischen Organisationsprinzips unseres Landes obliegt die Kulturhoheit den einzelnen Bundesländern. Jedes der insgesamt 16 Bundesländer entscheidet und beaufsichtigt das Schulwesen in Eigenregie. Abstimmungen zwischen den Ländern⁸ treffen die zuständigen Minister in der regelmäßig tagenden Kultusministerkonferenz (KMK) (Bödeker 2009, S. 2). Bedingungen, Rechte, Pflichten und Ziele des Schul- und Bildungswesens regelt das jeweilige Schulgesetz (SchulG). Für das Land NRW ist dies das Schulgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen (Schulministerium NRW)⁹. Nach den Kriterien Organisation und Inhalt werden im Schulwesen die Zuständigkeiten für die „äußeren“ und „inneren“ Schulangelegenheiten unterschieden. Verantwortlich für die äußeren Schulangelegenheiten sind die Schulträger¹⁰. Dies können entweder öffentliche/kommunale (Städte, Kommunen oder Gemeinden) oder private/nichtstaatliche Institutionen (z.B. Kirchen, Vereine, Privatpersonen,

⁸ z.B. gegenseitige Anerkennung von Zeugnissen und Abschlüssen, Sicherung von Qualitätsstandards sowie Förderung von Kooperationen im Bildungswesen

⁹ <http://www.schulministerium.nrw.de/docs/Recht/Schulrecht/Schulgesetz/Schulgesetz.pdf>

¹⁰ Auch: Sachaufwandsträger

Unternehmen) sein. Die Schulträger¹¹ sind verantwortlich für die Bereitstellung der personellen, baulichen und technischen Infrastruktur der Bildungseinrichtung:

§ 79 SchulG NRW

Bereitstellung und Unterhaltung der Schulanlage und Schulgebäude

„Die Schulträger sind verpflichtet, die für einen ordnungsgemäßen Unterricht erforderlichen Schulanlagen, Gebäude, Einrichtungen und Lehrmittel bereitzustellen und zu unterhalten sowie das für die Schulverwaltung notwendige Personal und eine am allgemeinen Stand der Technik und Informationstechnologie orientierte Sachausstattung zur Verfügung zu stellen.“

Der Runderlass 12–63 Nr. 2 vom 23.12.2010 (Ministerium für Schule und Weiterbildung NRW) weist dem Schulträger die Zuständigkeit und konkrete Aufgaben für die Schulverpflegung zu:

„6.3 Der Schulträger ermöglicht den Schülerinnen und Schülern die Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagsimbisses. In Ganztagschulen stellt er dafür Räume, Sach- und Personalausstattung bereit. Er trägt die sächlichen Betriebskosten. Die konkrete Umsetzung kann im Einvernehmen mit der Schule auch von Dritten geleistet werden, beispielsweise einem außerschulischen Träger, einem Eltern- oder Mensaverein.“

Der Schulträger ist verantwortlich für die Bereitstellung eines Verpflegungsangebotes. In Halbtagschulen, in denen SuS nur gelegentlich Nachmittagsunterricht haben, muss er zu diesem Zweck nicht zwangsläufig eine Mensa errichten, aber für eine – wie auch immer gestaltete – „Gelegenheit zur Einnahme des Mittagessens“ sorgen (Tenberge-Weber und Bödeker 2013). Umfangreicher ist seine Zuständigkeit in Ganztagschulen: Hier trägt er die Kosten für die erforderliche Infrastruktur (Einrichtung, Reinigung und Instandhaltung der Räumlichkeiten). Im Einvernehmen mit der Schule entscheidet er über die Bewirtschaftungsform und übernimmt im Fall einer Fremdbewirtschaftung die Auswahl eines geeigneten Dienstleisters und die damit verbundenen Aufgaben wie das Erstellen eines detaillierten Leistungsverzeichnisses, die öffentliche Ausschreibung (falls erforderlich) und die Auftragsvergabe sowie Vertragsgestaltung.

Im Rahmen der „inneren Schulangelegenheit“ kann jede Schule ihren Spielraum für die inhaltliche Gestaltung der Schulverpflegung nutzen. Aufgrund der in § 3 SchulG NRW festgelegten „Eigenverantwortung“ definieren Schule selbstständig, welchen Stellenwert sie der Schulverpflegung beimessen und wie sie diese in ihr pädagogisches Konzept und/oder ihr Schulprogramm einbetten. Im Schulgesetz NRW finden sich keine konkreten Empfehlungen zur Ausgestaltung des Verpflegungsangebotes. Es gibt diesbezüglich lediglich einen normativen Rahmen vor. So fordert der Bildungs- und Erziehungsauftrag (§ 2 SchulG) u.a. das SuS lernen,

„sich gesund zu ernähren und gesund zu leben“.

¹¹ Anstelle von „Schulträger“ wird auch der Begriff „Sachaufwandsträger“ verwendet.

Schule ist in Zusammenarbeit mit den Eltern und den unteren Gesundheitsbehörden zur Gesundheitspflege verpflichtet (§ 54 SchulG NRW). Diese Aufgabe umfasst auch die Gesundheitsförderung:

(1) „Die Schulgesundheitspflege hat das Ziel, Krankheiten der Schülerinnen und Schüler vorzubeugen, sie frühzeitig zu erkennen und Wege zu ihrer Heilung aufzuzeigen.“

Die gesetzlichen Vorgaben zur wirtschaftlichen Betätigung (§ 55 SchulG NRW) sehen zudem eine Mitbestimmung der Schulkonferenz vor:

„[...] Art und Umfang des Angebots sowie die Art des Vertriebs von Speisen und Getränken werden unter Beteiligung der Schulkonferenz im Einvernehmen mit dem Schulträger festgelegt“

Das Verpflegungsangebot einer Schule steht im Spannungsfeld unterschiedlicher Interessensgruppen. Je besser es gelingt, diese Gruppen in Entscheidungsprozesse mit einzubeziehen, umso größer wird auch die Akzeptanz für das Verpflegungskonzept ausfallen. Ein gutes Sprachrohr für die Vertretung unterschiedlicher Interessensgruppen in der Schule bieten die verschiedenen Mitbestimmungsgremien (Schülervertretung, Schulpflegschaft und Schulkonferenz). Diese sind in jedem Fall mit einzubeziehen. Darüber hinaus empfehlen die Vernetzungsstellen Schulverpflegung zusätzlich die Einrichtung eines Mensa- oder Verpflegungsausschusses, dem neben Vertretern aus Schüler-, Lehrer- und Elternschaft auch weitere Anspruchsgruppen wie z.B. der Caterer oder Küchenkräfte, der Schulträger usw. angehören. Aufgabe des Ausschusses ist es, in regelmäßigen Treffen, alle Belange der Schulverpflegung gemeinsam zu diskutieren, zu entscheiden und zu kommunizieren.

Konkretere Vorgaben zur Ausgestaltung der Schulverpflegung gibt es in Berlin. Der Stadtstaat startete im Jahr 2013 mit dem „Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens“ eine Qualitätsoffensive an den Grundschulen und intendierte damit die Ablösung eines Preis- zugunsten eines Qualitätswettbewerbs. Das Gesetz fordert einheitliche Qualitätsanforderungen für das Verpflegungsangebot auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, sieht verstärkte Qualitätskontrollen und mehr Mitbestimmung der Schulen vor (s. Abbildung 3). Ausschreibung und Vergabeverfahren werden durch Musterunterlagen und einheitliche Abläufe weitgehend standardisiert und der Preis für ein Mittagessen ist einheitlich auf 3,25 € festgesetzt. Es bleibt abzuwarten, inwieweit diese Maßnahmen zu einer verbesserten Verpflegungsqualität in den Berliner Grundschulen führen. (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. 2017)

Bausteine der Qualitätsentwicklung - Berliner Neuordnung des Schulmittagessens in Grundschulen

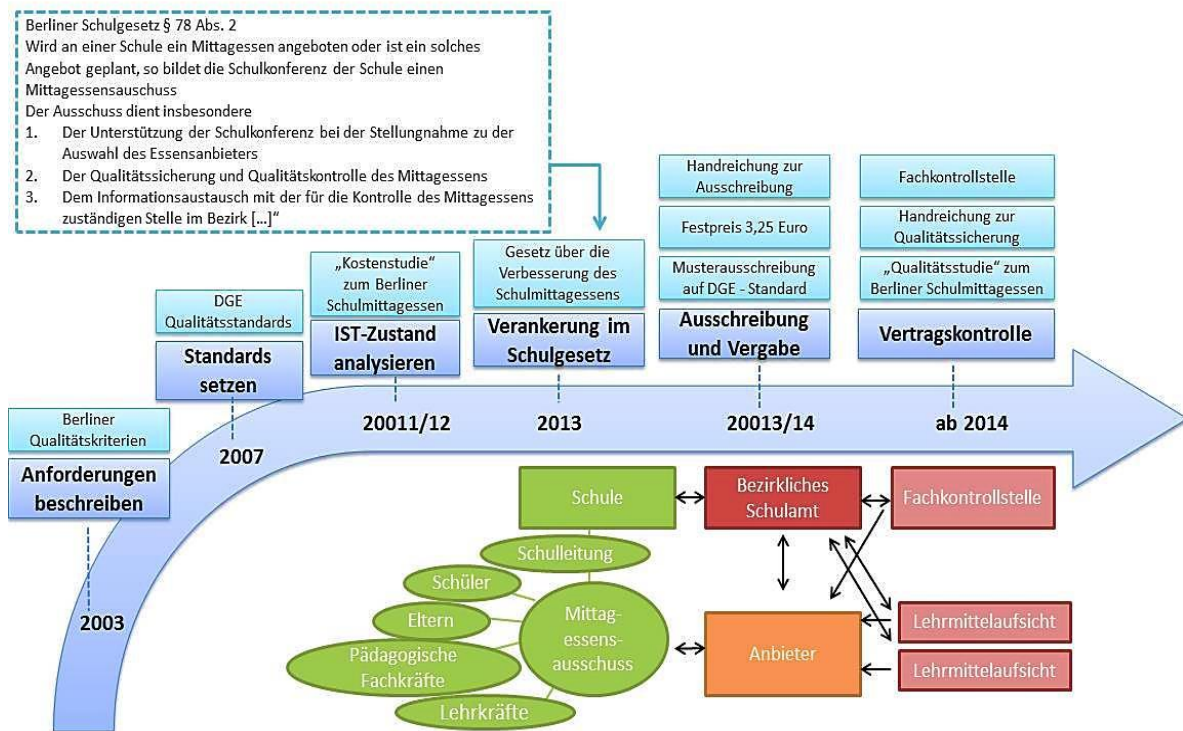


Abbildung 3: Vorgaben zur Ausgestaltung der Schulverpflegung in Berlin (Eigene Darstellung nach Vernetzungsstelle Berlin e.V. 2017)

5.2 Bewirtschaftungs- und Organisationsformen in der Schulverpflegung

Als Betreiber¹² der Schulen entscheidet letztlich der Schulträger – bestenfalls unter Berücksichtigung der schulspezifischen Bedingungen an den einzelnen Standorten und im Einvernehmen mit der Schule - über die Bewirtschaftungs- und Organisationsform des Verpflegungsangebotes. Generell lässt sich Schulverpflegung in Eigen- oder Fremddirektion betreiben. Die Vor- und Nachteile der jeweiligen Bewirtschaftungsform sind in Tabelle 9 zusammengestellt.

Eine erste Orientierungshilfe zur Entscheidungsfindung in dieser Frage bietet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern mit einem Onlinetool¹³. In Eigenregie ist der Schulträger als Bewirtschafter für eine oder mehrere Schulmensen verantwortlich. Für die Eigenbewirtschaftung stehen dem Schulträger verschiedene rechtliche Organisationsformen zur Verfügung. Je nach gewählter Rechtsform kann der Schulträger dabei auch Gewinne erzielen oder Steuern sparen (Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW 2011, S. 35). Durch die Eigenbewirtschaftung schafft der Schulträger die infrastrukturellen und personellen Voraussetzungen für die Verpflegungsleistung und sichert sich auf diese Weise den größtmöglichen Einfluss und Gestaltungsspielraum. Die Or-

¹² Der Betreiber ist die Institution (z.B. Schule, Kita, Seniorenheim), in der eine Gruppe von Menschen verpflegt werden soll. Der Bewirtschafter ist dagegen die Institution, die die Verpflegungsleistung ausführt (Steinel 2008b, S. 109).

¹³ Entscheidungshilfe für ein Organisationsmodell: <http://www.schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/lv-generator/014668/index.php>

ganisation der Schulverpflegung zählt aber nicht zu den originären Kernaufgaben der Schule und stellt die Verantwortlichen vor große Herausforderungen. Ein Verpflegungsangebot in Schulen zu implementieren und unterhalten erfordert professionelles Management und Fachwissen das in den Schulen- und Schulverwaltungen eher nicht oder sehr selten vorhanden und auch nicht innerhalb kurzer Zeit zu erwerben ist. Viele Schulen entscheiden sich daher gegen eine Eigenbewirtschaftung der Mensa. Sie delegieren diese Aufgabe an einen externen Dienstleister, auch unter der Prämisse, dass ein Outsourcing den schulischen Gestaltungsrahmen einschränkt (Jansen et al. 2012, S. 269). Dies bestätigen auch die Daten aus der aktuellen bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung. Die Mehrheit der befragten Schulleitungen gibt an, Fremdbewirtschaftung oder aber eine Kombination aus Anlieferung durch einen Dienstleister und Ausgabe durch schuleigenes Personal zu praktizieren (BMEL 2015, S. 27).

Vor- und Nachteile des Betriebs in EIGENREGIE	Vor- und Nachteile des Betriebs in FREMDREGIE
Größtmöglicher Gestaltungsfreiheit hinsichtlich des Speise- und Getränkeangebotes	Entlastung für Schulträger & Schule, da der Betreiber die gesamte Organisation der Verpflegungsleistung übernimmt.
Kurze Kommunikationswege	Professioneller Betreiber und geschulte Personal sind mit allen rechtlichen Aspekten insbes. zur Hygiene vertraut.
Personal handelt im Interesse des Schulträgers bzw. der Schule.	Höhere Preise, da die Betreiber gewinnorientiert arbeiten und mehr Kosten decken müssen (Personal, Geräte, Pacht)
Je nach gewählter Organisationsform kann die Kommune Gewinne erzielen bzw. Steuern einsparen.	Starke Gewinnorientierung des Betreibers erschwert Abstimmung über ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot
Hoher Organisations- und Verwaltungsaufwand. Schulträger verantwortet alle Aspekte der Verpflegung, incl. Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen	Schnittstellenmanagement für reibungslosen Ablauf erforderlich
	Klare Absprache zwischen Schulträger und Betreiber sowie detailliertes Leistungsverzeichnis als Basis für die Ausschreibung, Vertragsvergabe und Qualitätskontrolle erforderlich

Tabelle 9: Schulverpflegung in Eigen- oder Fremdregie: Vor- und Nachteile (Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW 2011, S. 37)

In der Praxis existieren für die Eigen- oder Fremdbewirtschaftung verschiedene Rechtsformen, die sich hinsichtlich arbeits-, sozial-, vergabe-, haftungs- und steuerrechtlicher Vorgaben unterscheiden. Detailliert haben sich Wozniak und Eckert (2010) mit den Möglichkeiten der juristischen Ausgestaltung auseinandergesetzt. Hier soll der in Abbildung 4 dargestellte grobe Überblick über die organisationsrechtlichen Formen der Schulverpflegung genügen.

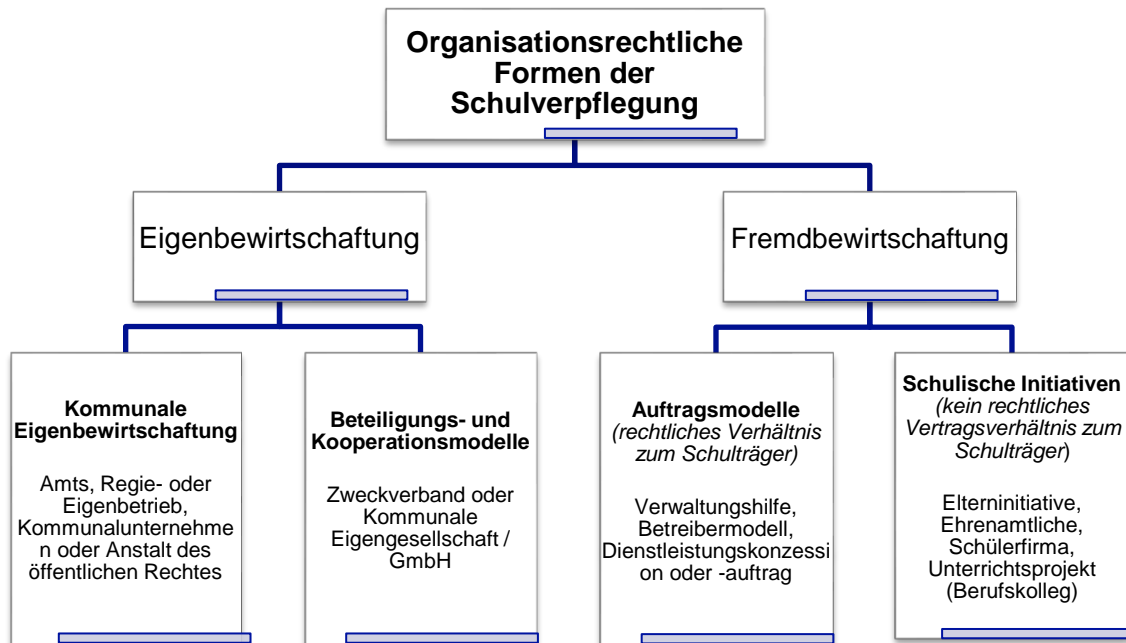


Abbildung 4: Organisationsrechtliche Formen der Schulverpflegung (nach Bödeker o.J., S. 22)

Die (kommunale) **Eigenbewirtschaftung** durch den Schulträger erfordert neben spezifischer Professionalität in den Schulverwaltungen auch entsprechend qualifiziertes Personal in den Verpflegungseinrichtungen. Dessen Vergütung unterliegt dem geltenden Tarifvertrag des öffentlichen Dienstes und ist deutlich teurer als Personal, welches nach dem Tarif des Hotel- und Gaststättengewerbe bezahlt wird (Steinel 2008b, S. 107). Diese Organisationsform ist in der Schulverpflegung ebenso wie die (kommunalen) Beteiligungs- oder Kooperationsmodelle nur vereinzelt anzutreffen.

Unter **Fremdbewirtschaftung** sind Betreiber und Bewirtschafter des Verpflegungsbetriebes nicht identisch. Die Verpflegungsleistung wird von einem externen Partner (Bewirtschafter) übernommen. Dieses kann ein vom Schulträger beauftragtes Unternehmen (Caterer/Pächter) sein, das in einem rechtlichen Verhältnis zum Schulträger steht. Der externe Partner kann aber auch ein privatrechtliches Unternehmen (z.B. Mensaverein) oder eine schulische Initiative (z.B. Schülerfirma) sein. Diese beiden externen Partner stehen in keinem rechtlichen Verhältnis zum Schulträger.

5.3 Vergabe von Schulverpflegungsdienstleistungen

Als öffentlicher Auftraggeber ist der kommunale Schulträger an die Vorgaben der „Vergabe und Vertragsordnung für öffentliche Leistungen“ (VOL) gebunden (Bundesministerium der Justiz). Diese gewährleistet, dass Beschaffungen der öffentlichen Hand wirtschaftlichen Grundsätzen entsprechen und öffentliche Gelder weder verschwendet noch veruntreut werden. Bei der Vergabe von Verpflegungsdiensten für Schulen ist der öffentliche Auftraggeber derzeit ab einem Schwellenwert von

750.000 € zur öffentlichen Ausschreibung verpflichtet¹⁴. Da Cateringverträge i.d.R. mit einer mehrjährigen Laufzeit vergeben werden, kann dieser Schwellenwert schnell erreicht werden. Die „Allgemeinen Bestimmungen für die Vergabe von Leistungen VOL/A“ umfassen „öffentliche Aufträge über Leistungen, Lieferungen und Dienstleistungen“ und besagt nach § 2 Grundsätze (1):

„Aufträge werden in der Regel im Wettbewerb und im Wege transparenter Vergabeverfahren an fachkundige, leistungsfähige und zuverlässige (geeignete) Unternehmen zu angemessenen Preisen vergeben. Dabei darf kein Unternehmen diskriminiert werden.“

Zur Vermeidung jeglicher Diskriminierung basiert gemäß §7 VOL/A jede Ausschreibung auf einem Leistungsverzeichnis, indem die gewünschten Leistungen detailliert und eindeutig zu beschreiben sind:

*(1) Die Leistung ist **eindeutig und erschöpfend** zu beschreiben, so dass alle Bewerber die Beschreibung im gleichen Sinne verstehen müssen und dass miteinander vergleichbare Angebote zu erwarten sind (Leistungsbeschreibung).*

Um allen potentiellen Anbietern Zugang zum Auftrag zu gewähren, muss die Ausschreibung nach § 12 VOL/A veröffentlicht werden:

(1) Öffentliche Ausschreibungen [...] sind in Tageszeitungen, amtlichen Veröffentlichungsblättern, Fachzeitschriften oder Internetportalen bekannt zu machen.

In der Ordnung wird in § 18 VOL/A explizit benannt, dass für den Zuschlag nicht allein der Preis entscheidend ist, sondern das wirtschaftlichste Angebot auszuwählen ist:

(1) Der Zuschlag ist auf das unter Berücksichtigung aller Umstände wirtschaftlichste Angebot zu erteilen. Der niedrigste Angebotspreis allein ist nicht entscheidend.

Wenn eine Schule ihre Mensa nicht in Eigenregie betreibt, sondern einen externen Dienstleister beauftragen möchte, hat der Schulträger drei Möglichkeiten; (Bödeker o.J., 16ff; GVkompakt 2012, 66f).

1. Er kann einen nicht öffentlichen Auftraggeber (z.B. Mensaverein oder Schülerfirma) beauftragen. Diese privatrechtliche Beauftragung unterliegt nicht dem Vergaberecht.
2. Er kann einem Unternehmen eine **Dienstleistungskonzession** erteilen. Das ist dann der Fall, wenn der Schulträger den Caterer berechtigt, seine Verpflegungsdienstleistung zu erbringen. Der Caterer wird dafür nicht vom Schulträger bezahlt, darf aber z.B. die Räume nutzen. Als Konzessionsnehmer handelt er auf eigenes Risiko und ist selbst dafür verantwortlich, das Entgelt für seine Verpflegungsdienstleistung von den SuS bzw. deren Eltern einzusammeln. Hier ist der in der Richtlinie 2014/23/EU vom 26. Februar 2014 über die Konzessionsvergabe in Artikel 8 angegebene Richtwert von 5.186.000 EUR zu berücksichtigen.

14 Artikel 4 der Richtlinie 2014/24/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26. Februar 2014 über die öffentliche Auftragsvergabe und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/18/EG. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014L0024&from=DE>. Nach Angabe der Verbraucherzentrale NRW wird dieser Wert in 2-jährigem Rhythmus angepasst: <https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/mediabig/245643A.pdf> (letzter Zugriff am 05.04.2018)

gen (Richtlinie 2014/23/EU). Unterhalb dieses Schwellenwertes gilt nach Angaben der Verbraucherzentrale NRW (o.J.) das EU-Vergaberegime nicht.

- Bei der Vergabe eines **Dienstleistungsauftrags** unterliegt der Schulträger den oben beschriebenen Auflagen der VOL. Im Unterschied zur Dienstleistungskonzession besteht bei dieser Variante ein entgeltlicher Vertrag zwischen dem Schulträger als öffentlichen Auftragnehmer und dem beauftragten Unternehmen. Der Schulträger übernimmt bei dieser Variante auch Aufgaben wie die Essensbestellung und das Einsammeln des Essensgeldes.

Die vom Dienstleister erwartete Leistung ist in der Leistungsbeschreibung möglichst detailliert zu beschreiben. Nur so kann im Rahmen der Qualitätskontrolle auch der jeweilige Erfüllungsgrad überprüft werden. Allgemein formulierungen sind hier wenig hilfreich. Negativ- und Positiv-Beispiele für Formulierungen zeigt Tabelle 10.

Qualitätskriterium	Ungeeignete Formulierungen	Geeignete Formulierungen
Ernährungsphysiologische Qualität	Ernährung entsprechen den Empfehlungen der DGE	Nachweis der Einhaltung der Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
Sozio-kulturelle Anforderungen	Regionaltypische Kost	Mindest. 1 x wöchentlich wird eine regionaltypische Speise angeboten
Abwechslung	Abwechslungsreicher Speiseplan	Speiseplanwiederholrhythmus mindestens 8 Wochen

Tabelle 10: Formulierungen für das Leistungsverzeichnis (nach Steinel 2008, S. 128)

Das Anfertigen einer detaillierten Leistungsbeschreibung für die Schulverpflegung ist keine leichte Aufgabe: Neben Verwaltungswissen das beim Schulträger vorhanden ist, sind Kenntnisse aus dem Verpflegungsmanagement und ernährungsphysiologisches Know How erforderlich. Hier bieten die Vernetzungsstellen Schulverpflegung den Kommunen und Schulen vielfältige Hilfen an, z.B. den Handlungsleitfaden *Ausschreibung und Leistungsverzeichnis*¹⁵, Beratungsangebote, Workshops oder online basierte Ausschreibungshilfen¹⁶. Da in die Leistungsbeschreibung grundlegende, die Gestaltung der Schulverpflegung betreffende, Überlegungen und Anforderungen einfließen, empfiehlt es sich, entsprechende Sorgfalt darauf zu verwenden. Ein attraktives Verpflegungsangebot basiert auf einer hohen Akzeptanz der Schulgemeinschaft. Daher sollten möglichst frühzeitig alle beteiligten Akteure in die Planungsprozesse eingebunden werden und auch die Schulkonferenz ist als maßgebliches Entscheidungsgremium der Schule an der Auswahl eines externen Dienstleisters zu beteiligen. Ein geeignetes Gremium um divergierende Vorstellungen über die Gestaltung und Qualität der Schulverpflegung zu diskutieren und eine möglichst hohe Übereinstimmung auszuloten, bietet der Mensa- oder Schulverpflegungsausschuss. Akteure und Prozessschritte eines idealen Ausschreibungsprozesses zeigt Abbildung 5.

¹⁵ BMEL (2014) Ausschreibung und Leistungsbeschreibung. Ein Handlungsleitfaden-
<http://www.verbraucherzentrale.nrw/media229134A.pdf>

¹⁶ <http://www.schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/lv-generator/014697/index.php>,

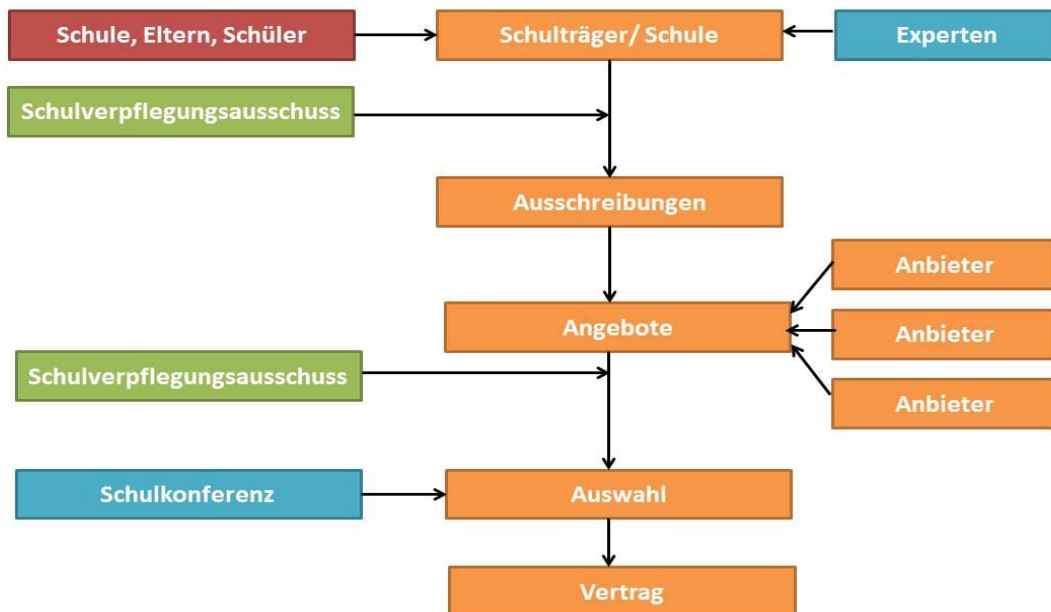


Abbildung 5: Akteure und Schritte in einem idealen Ausschreibungsprozess (nach BMEL 2014, S. 6)

Wie die Ergebnisse aus der aktuellen bundesweiten Erhebung von Arens-Azevêdo et al. zeigen, ist ein Leistungsverzeichnis nur in den Stadtstaaten zu 100% die Basis einer vertraglichen Regelung (BMEL 2015, S. 31). Dies fehlt hingegen in der Mehrzahl der Kommunen: es wird in vielen keine Qualitätskontrolle der Verpflegungsleistung durchgeführt. Partizipation bei der Erstellung des Leistungsverzeichnisses umfasst - sofern überhaupt ein Leistungsverzeichnis erstellt wird - primär die Schulträger und die Schulleitungen. Andere Akteure werden deutlich seltener in die Entscheidungsprozesse eingebunden. Hier bleibt somit noch viel Raum für Optimierung.

5.4 Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

In der Allgemeinen Zeitung war am 21.03.2017 folgende Meldung über das vorzeitige Ende einer Schul-Skifreizeit zu lesen.

„Jugendliche aus Warendorf sind am Donnerstagabend während einer Skifreizeit in Mellau (Südtirol) in verschiedenen Vorarlberger Krankenhäusern gelandet. Die Siebtklässler des Gymnasiums Laurentianum hatten in einem Schullandheim über Erbrechen und Fieber geklagt. Daraufhin hatte ein Lehrer die Rettungskräfte gerufen. Die Einsatzkräfte lösten Großalarm aus, Feuerwehr und Rettungssanitäter rückten an und brachten die Schüler in Krankenhäuser. Ein Teil von ihnen wurde stationär mit Infusionen behandelt. Bis Freitag wurden von den 60 zwölf- und 13-Jährigen 38 krank. Deswegen kamen sie schon früher als geplant zurück und waren am Samstag wieder zu Hause. Ursache können Noroviren oder eine Lebensmittelvergiftung gewesen sein. Das sollen weitere Untersuchungen klären.“

Charakteristisch für die Gemeinschaftsgastronomie, zu der auch die Schulverpflegung zählt, ist die Verpflegung großer Gästegruppen. Das o.g. Beispiel verdeutlicht die hohe Verantwortung eines Verpflegungsteams für die Sicherheit und Gesundheit der Gäste. Werden verunreinigte, belastete oder fehlerhafte Lebensmittel für die Speisenzubereitung verwendet oder aber die erforderliche Hygiene nicht eingehalten, kann dies sehr schnell zu einem hohen gesundheitlichen Risiko für eine

große Anzahl an Menschen führen. Um eine gesundheitliche Gefährdung durch Lebensmittel auszuschließen, nimmt der Gesetzgeber mit einer Vielzahl an lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Hygienevorschriften alle Lebensmittelunternehmer¹⁷ in die Pflicht. Diese sind dafür verantwortlich, dass die „Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden“ (Art.3.3 Verordnung (EG) Nr. 178/2002). Schulen geben im Rahmen ihres Verpflegungsauftrages Lebensmittel an Dritte ab. Damit erfüllen sie – unabhängig davon, wer letztendlich der verantwortliche Lebensmittelunternehmer ist – die Merkmale eines Lebensmittelunternehmens und unterstehen den europäischen und nationalen Bestimmungen des Lebensmittel- und Hygienerechts. In den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union (EU) hat seit der Neuordnung der lebensmittel- und hygienerechtlichen Gesetzgebung im Jahr 2006 das EU-Gemeinschaftsrecht Vorrang vor den nationalen Gesetzen. Letztere regeln/ergänzen vorrangig Teilbereiche der EU-Bestimmungen (Hönig 2015, S. 7). Grundlegende europäische und nationale lebensmittelrechtliche und Hygienebestimmungen sind in Tabelle 11 aufgeführt.

EU-Recht	Nationales Recht
Basis-VO 178/2002 - Allgemeines Lebensmittelrecht	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
<u>EU-Hygienepaket (01.01.2006):</u> VO (EG) Nr. 852/2004 zur allgem. Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 853/2004 Spezif. Hygienevorschriften für LM tier. Urspr. VO (EG) Nr. 854/2004 Amtl. Überwachung Erzeugnisse tier. Urspr.	Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) Tier. Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) VO zur Überwachung von Zoonosen (ZoonoseV)
<u>Ergänzende Rechtsakte:</u> VO (EG) Nr. 882/2004 amtll. Lebensmittelkontrolle	Infektionsschutzgesetz (IfsG) Produkthaftungsgesetz Lebensmittelkennzeichnungsvorschrift (LMKV) Eier- und Eiprodukte VO (EiProdV)

Tabelle 11 Europäische und nationale lebensmittelrechtliche und Hygienevorschriften (Wehmöller 2010, Vernetzungsgelle Schulverpflegung)

Die gesetzlichen Lebensmittelrechts- und Hygiene-Vorschriften gewährleisten die Verkehrssicherheit der Lebensmittel und verhindern, dass zu keinem Zeitpunkt eine gesundheitliche Gefährdung oder Täuschung von diesen ausgeht.

Die Grundlage des Lebensmittelrechts bildet die - auch als Basisverordnung bezeichnete - **Verordnung (EG) Nr. 178/2002** des Europäischen Parlaments und Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Daneben gibt es weitere, von der Basisverordnung abgeleitete Einzelordnungen, in denen die praktische Umsetzung der Basisverordnung konkretisiert wird (Hönig 2015, S. 9). In der

¹⁷ Nach Artikel 3.2 der Verordnung EG 178/2002 sind „Lebensmittelunternehmen“ alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen“

Rahmenbedingungen der Schulverpflegung

Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 sind die allgemeinen Grundsätze zum Umgang mit Lebensmitteln und relevante Definitionen beschrieben. Das zentrale und einfache Prinzip des europäischen Lebensmittelrechts findet sich in Artikel 14 der Verordnung:

(1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

Ein zweites zentrales Prinzip des Lebensmittelrechts ist die Rückverfolgbarkeit: Lebensmittel müssen über alle Stufen der Wertschöpfungskette hinweg - „vom Acker bis zum Teller“ - rückverfolgbar sein, um bei Gefährdungen schnellstmöglich die Ursache ausfindig zu machen und entsprechende Schutzmaßnahmen einzuleiten (Art. 18 (1) Verordnung (EG) Nr. 178/2002):

Artikel 18: Rückverfolgbarkeit

(1) Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln, von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren und allen sonstigen Stoffen, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet werden, ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

In der Basisverordnung sind zudem klare Verantwortlichkeiten für die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel ausgewiesen:

Artikel 17: Zuständigkeiten

(1) Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer sorgen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die Lebensmittel oder Futtermittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten, und überprüfen die Einhaltung dieser Anforderungen.

Als Verpflegungsanbieter zählt eine Schule zwar eindeutig zu den Lebensmittelunternehmen und als Sachaufwandsträger hat der Schulträger auch die Verantwortung für die hygienisch erforderlichen räumlichen Auflagen einer Schulmensa. Primär entscheidet sich die Verantwortlichkeit als Lebensmittelunternehmer jedoch, wie in Tabelle 12 ersichtlich, an der Bewirtschaftungsform.

Bewirtschaftungsform	Verantwortlich als Lebensmittelunternehmer
Schulen übernehmen die (Mittags-) Verpflegung selbst	Schulleiter/in
Anderer Rechtsträger (z.B. Mesa-/ Kioskbetreiber, Caterer, Förderverein) übernimmt die Mittagsverpflegung	Rechtsträger
Schülerinnen (nichts rechtsfähig) übernehmen die (Mittags-) verpflegung	Schulleiter/in

Tabelle 12: Bewirtschaftungsformen und verantwortliche Lebensmittelunternehmer (LAVES 2010, S.3 f)

Übernehmen die Schulen die Verpflegungsleistung in Eigenregie oder bietet eine Schülerfirma diese Dienstleistung an, ist die Schulleitung der verantwortliche Lebensmittelunternehmer. Übernimmt ein externer Dienstleister diese Aufgabe, so obliegt ihm die Verantwortung als Lebensmittelunternehmer.

Auf nationaler Ebene wird die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 durch die Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) ergänzt.

5.5 Hygienemanagement

Die lebensmittelrechtlichen Vorgaben werden durch die gesetzlichen Bestimmungen zum Hygienemanagement ergänzt und konkretisiert. Die grundlegenden allgemeinen und spezifischen hygienischen Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln sind in drei europaweit geltenden Verordnungen definiert:

1. **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
2. **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
3. **Verordnung (EG) Nr. 854/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Diese drei seit dem 01.01.2006 gültigen Bestimmungen bilden das sogenannte EU-Hygienepaket. Die europäische Rechtsprechung wird auch hier um eine Vielzahl nationaler Vorschriften zum Schutz des Verbrauchers ergänzt, z.B.:

- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)¹⁸.
- Tier-LMHV¹⁹
- ZoonoseV²⁰.
- Infektionsschutzgesetz²¹ (IFSG)
- Produkthaftungsgesetz²² (ProdHaftG)

Dem griechischen Ursprung des Wortes (hygienós/hygiés = gesund, munter, heilsam) entsprechend haben Hygienemaßnahmen grundsätzlich einen präventiven Charakter. Sie sind darauf ausgerichtet, mögliche Gefahren für die Gesundheit auszuschließen und Krankheiten zu vermeiden. Das Prinzip „sichere Lebensmittel“ gilt entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Erzeuger zum Verbraucher. Jeder Lebensmittelunternehmer muss stets auf allen Stufen des Herstellungsprozesses mit der Einhaltung einer „guten Hygienepraxis“ (GHP) für die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel sorgen. Dies fordern auch die Kernpunkte der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene:

1. Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer [Art. 1, (1) a]

¹⁸ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)

¹⁹ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)

²⁰ Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

²¹ Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

²² Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz - ProdHaftG)

2. Die Sicherheit des LM muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein [Art 1 (1) b] (sicherer Prozess!)
3. Der Lebensmittelunternehmer unterliegt der Meldepflicht und Zulassung bei den zuständigen Behörden [Art 6, (2) /(3)]
4. Einhaltung der drei Säulen des Hygienemanagements:
 - a. Sicherstellung der „**guten Hygienepraxis (GHP)**“ in allen Bereichen (Personal, Lebensmittel- und Küchenhygiene), [Art. 4 & Anhang II]
 - b. Einführung eines betriebseigenen Kontrollsystems (**HACCP-Konzept**) mit Dokumentationspflicht [Art. 5]
 - c. Verpflichtung zur **Mitarbeiterhygieneschulung** [Anhang II, Kapitel XII] (ergänzend: DIN 10514 Lebensmittelhygiene-Hygieneschulung)

Bildlich verdeutlicht das in Abbildung 6 dargestellte Zürcher Hygienemodell das Ineinandergreifen der drei Säulen des Hygienemanagements und bietet zugleich eine Vorlage für die praktische Umsetzung eines Hygienemanagementkonzepts gemäß den Vorgaben der Verordnung (EG) 852/2004 (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen).

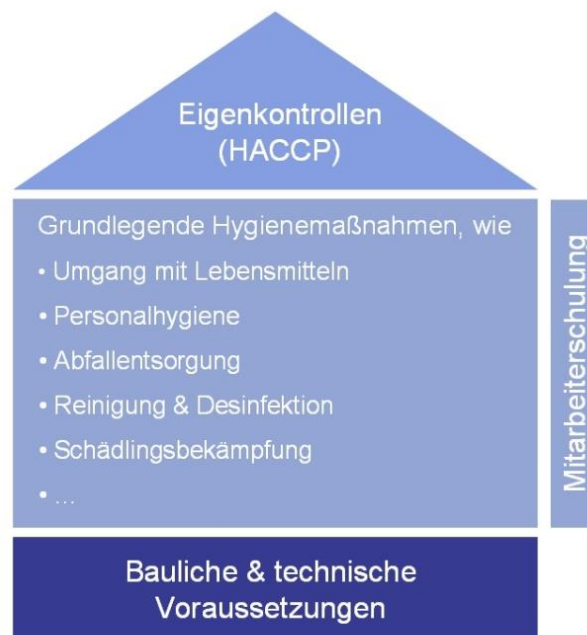


Abbildung 6: Das Zürcher Hygienehaus (Vernetzungsstelle Niedersachsen, eigene Darstellung nach Untermann 2000)

Das Fundament des Hygienemanagements bilden die baulichen und technischen Voraussetzungen. Bereits bei der Planung sind hinsichtlich Anlage, Ausstattung und Materialauswahl die speziellen Anforderungen und entsprechenden Vorschriften an sichere und hygienisch einwandfreie Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse zur berücksichtigen. Es empfiehlt sich daher schon in der Planungsphase den Kontakt zu den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden zu suchen und sich beraten zu lassen.

Die Wände des Hygienehauses bilden die „gute Hygienepraxis“. Diese ist eine Zusammenstellung grundlegender Hygieneregeln für alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Herstellung, Verarbei-

tung und Zubereitung von Lebensmitteln oder Speisen. Anforderungen an die GHP für Lebensmittelunternehmer sind im Anhang II der Verordnung (EG) 852/2004 ausgeführt. Sie reichen von baulichen Vorgaben für Betriebsstätten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird bzw. für Räume in denen Lebensmittel zubereitet werden (⇒ im Fundament des Hygienemodells berücksichtigt), über die persönliche Hygiene, den Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen, speziellen Vorschriften für Lebensmittel und deren Verpackungen bis hin zur Schulungspflicht der Lebensmittelunternehmer für Lebensmittelhygiene und Anwendung der HACCP-Grundsätze.

Die in Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegte Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers zur Mitarbeiterschulung und deren Dokumentation wird in § 4 der nationalen **LMHV** weiter konkretisiert.

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Die Schulungsinhalte sind ergänzend in der Anlage 1 der **LMHV** benannt und umfassen folgende Themen:

1. *Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels*
2. *Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels*
3. *Lebensmittelrecht*
4. *Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung*
5. *Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit*
6. *Havarieplan, Krisenmanagement*
7. *Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels*
8. *Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels*
9. *Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen*
10. *Reinigung und Desinfektion*

Die Mitarbeiterschulung muss erstmalig bei Aufnahme der Tätigkeit und nachfolgend einmal jährlich erfolgen.

Aus den Vorschriften der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** leitet sich noch weiterer Schulungsbedarf für Personen ab, die mit Lebensmitteln umgehen. In Anhang 2, Kapitel VIII, Absatz 2 heißt es:

„Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Le-

bensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.“

Dieses Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot für Personal im Umgang mit Lebensmitteln wird in § 42 des Infektionsschutzgesetzes²³ konkretisiert. Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (IfSG) (z.B. Masern, Diphtherie, Cholera, Botulismus, Meningokokken-Meningitis oder -Sepsis) intendiert einen vorbeugenden Gesundheitsschutz. Beschäftigungsverbote gelten im Krankheitsfall für alle Personen, die eine in § 42 Absatz 1 Satz 1 bis 3 genannte Tätigkeiten ausüben, und sind darauf ausgerichtet, Verpflegungsteilnehmer in Einrichtungen der GG vor einer Übertragung und Verbreitung von Infektionskrankheiten durch Krankheitserreger in Lebensmittel zu schützen. In § 43 des Gesetzes wird von allen Mitarbeitenden im Lebensmittelbereich vor Aufnahme ihrer Tätigkeit der Nachweis einer Erstbelehrung und Vorlage einer Bescheinigung nach dem IfSG gefordert. Die Durchführung und Bescheinigung der Erstbelehrung obliegt den Gesundheitsbehörden. Nach Aufnahme der Tätigkeit und im 2 Jahres - Rhythmus ist der Arbeitgeber für die Folgebelehrung und deren ordnungsgemäße Dokumentation (§ 43 Absatz 4) zuständig (IfSG).

Das Dach des Hygienehauses bildet das HACCP Konzept²⁴. Die Abkürzung steht für Hazard Analysis and Critical Control Points und bedeutet (Deutsche Gesellschaft für Ernährung 2014, S. 5):

<p>H = Hazard (Gefahr)</p> <p>A = Analysis (Analyse)</p> <p>C = Critical (kritisch bezogen auf die Gesundheit der Verbraucher)</p> <p>C = Control (lenken, steuern, beherrschen)</p> <p>P = Point (Punkt/Schritt im Herstellungsprozess)</p>

Die Implementation dieses Konzeptes zur Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung fordert Artikel 5, Absatz 1 der Verordnung (EG) 852/2004 von jedem Lebensmittelunternehmer:

(1) Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Hierbei handelt es sich um ein 7-stufiges-Eigenkontrollsystem, dessen einzelne Schritte Absatz 2 der Verordnung vorgibt:

²³ <https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/ifsg.pdf> (letzter Zugriff am 24.09.2017)

²⁴ Eine kurze, detaillierte Übersicht über das HACCP-Konzept bietet die Broschüre „DGE-Praxiswissen: HACCP - Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen, verfügbar unter: http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/download/medien/DGE-Praxiswissen_2014_HACCP_web.pdf (letzter Zugriff 21.09.2017)

- a) *Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,*
- b) *Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,*
- c) *Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,*
- d) *Festlegung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,*
- e) *Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,*
- f) *Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,*
- g) *Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.*

Dieses Instrument dient ebenfalls der Lebensmittelsicherheit. Mögliche Gefahren beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln werden frühzeitig erkannt und gebannt. Es muss individuell auf die einzelnen Prozessschritte im Herstellungsprozess des jeweiligen Betriebes abgestimmt werden. Je nach Art des Betriebes gestalten sich Aufbau und Einführung dieses Instruments unterschiedlich umfassend und aufwändig. Das Konzept muss dokumentiert und die Inhalte jedem Mitarbeiter bekannt (Schulung!) und zugänglich sein. Nur so kennen diese die Grenzwerte aller möglichen Gefahrenpunkte in ihrem Zuständigkeitsbereich, können diese kontrollieren und wissen, welche Maßnahmen bei Abweichungen zu ergreifen sind.

Im Modell des Zürcher Hygienehauses wird deutlich, dass ordnungsgemäße bauliche und technische Gegebenheiten sowie das Einhalten einer guten Hygienepaxis im Lebensmittelunternehmen elementare Voraussetzungen für ein funktionierendes HACCP-System sind.

Zahlreiche Leitlinien, Leitfäden und DIN-Normen ergänzen die gesetzlichen lebensmittel- und hygienerechtlichen Bestimmungen und geben Hinweise zu deren praktischer Umsetzung. Ihre Einhaltung ist nicht verpflichtend. Sie haben lediglich empfehlenden Charakter. Dennoch ist die Einhaltung unbedingt empfehlenswert, da der Lebensmittelunternehmer im Schadensfall nachweisen muss, dass er alle ihm möglichen Maßnahmen zur Vermeidung von Risiken unternommen hat. Eine Auswahl dieser Regelwerke ist in Abbildung 7 zusammengestellt.

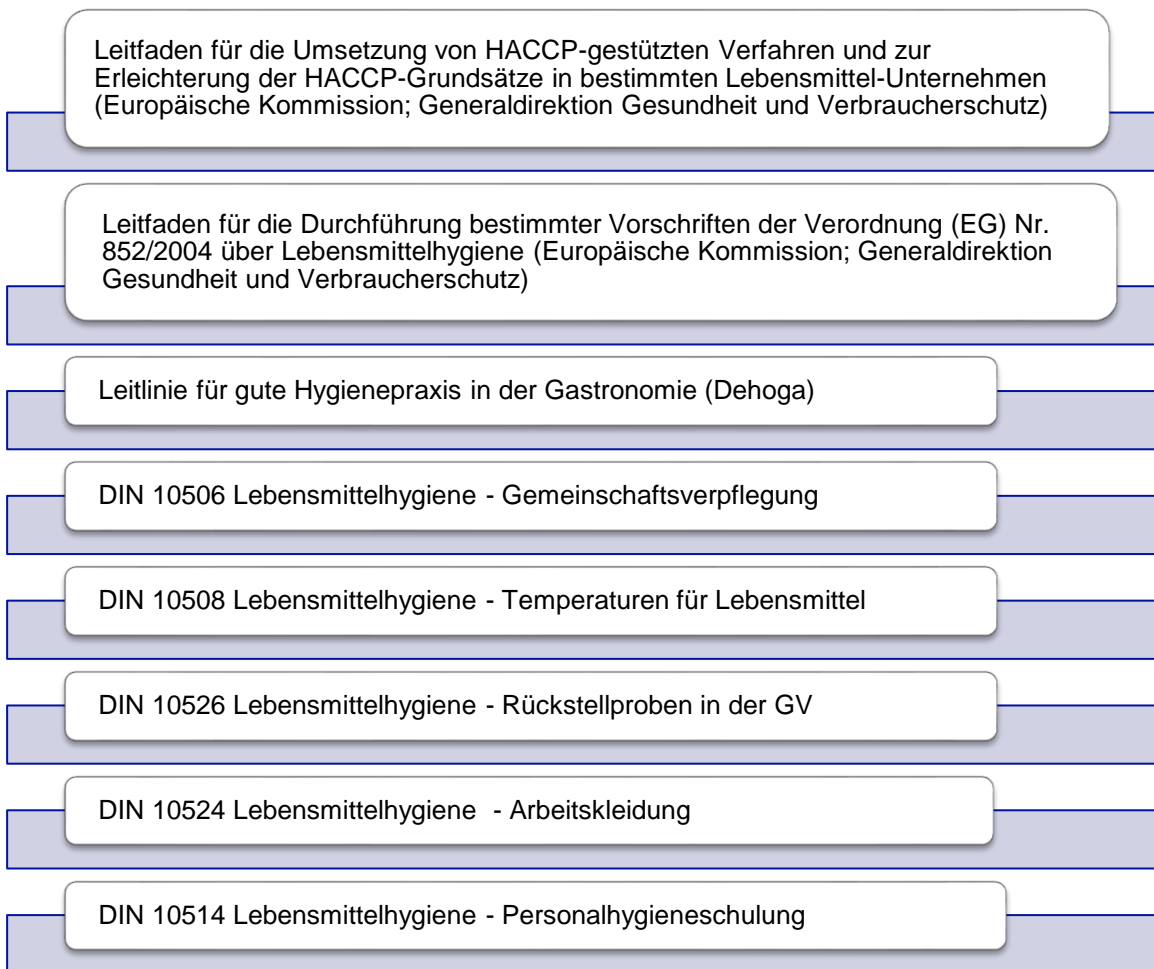


Abbildung 7: Auserwählte Leitlinien und DIN-Normen im Lebensmittelbereich (Caritas, Diakonie 2009, S. 202)

Aus der aktuellen Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung geht hervor, dass in der Mehrzahl der befragten Schulen (62,4 %) ein Hygienekonzept vorhanden ist und dieses mehrheitlich den HACCP-Grundsätzen entspricht. In der Umsetzung dieser Maßnahme sind die ostdeutschen Bundesländer den westdeutschen voraus. Unter den Schulen, die ihre Verpflegung in Eigenregie organisieren verfügen mehr als zwei Drittel (87,8%) über ein Hygienekonzept. Unter den Schulen mit Fremdbewirtschaftung liegt der Anteil dagegen bei 54,4 % (BMEL 2015, S. 49).

5.6 Staatlicher Support für die Schulverpflegung: Programme und Institutionen

In Deutschland gibt es verschiedene, die Schulverpflegung unterstützende, staatliche Programme und Institutionen. Im Rahmen dieser Publikation werden die in Abbildung 8 aufgeführten Maßnahmen kurz vorgestellt.

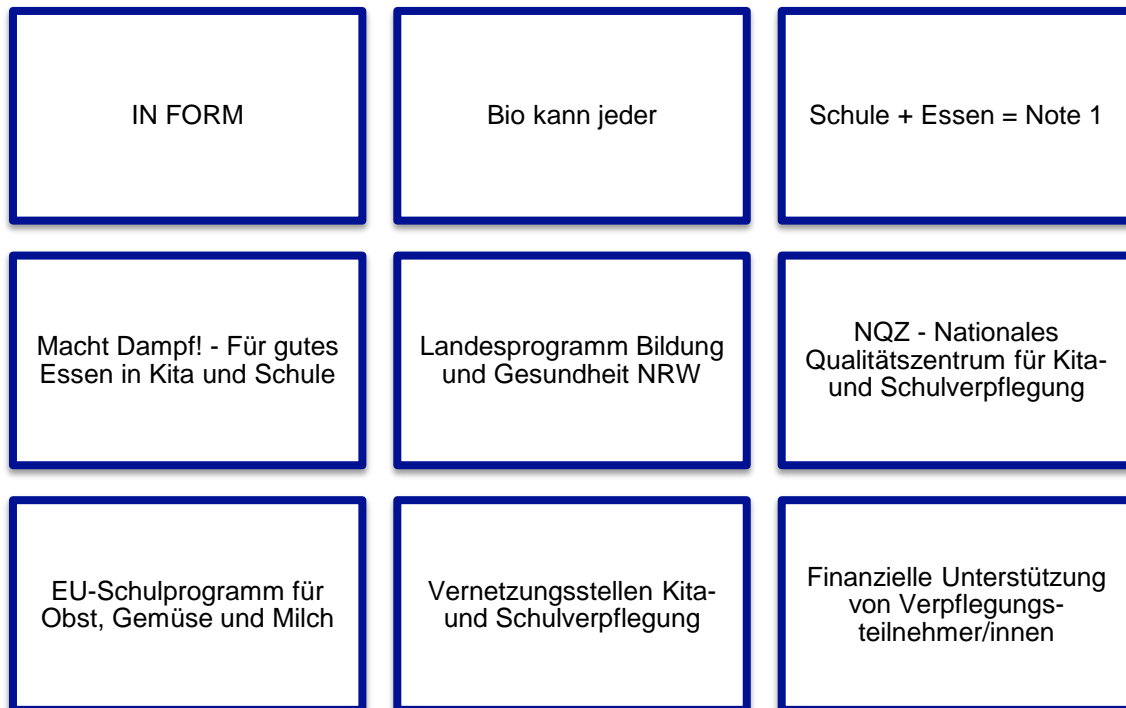


Abbildung 8: Support für die Schulverpflegung: Programme und Institutionen

5.6.1 IN FORM²⁵

Ein Teil der in Abbildung 8 aufgeführten Programme ist eingebettet in IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Diese Initiative ist ein Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängende Krankheiten. Ergebnisse verschiedener repräsentativer Studien zum Gesundheitsstatus zeigen innerhalb der deutschen Bevölkerung eine alarmierende Zunahme von Übergewicht, Essstörungen bei Jugendlichen als auch Fehl- und Mangelernährung im Alter. Gleichzeitig fehlt es den Deutschen zunehmend an Bewegung. Infolgedessen steigen die Kosten für ernährungsassoziierte Krankheiten im Gesundheitssystem, die derzeit ca. 70 Mrd. Euro betragen. Dieser Entwicklung soll der 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und dem Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiierte Nationale Aktionsplan entgegenwirken. Die Initiative IN FORM ist darauf angelegt, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland bis 2020 nachhaltig zu verbessern. Die unter IN FORM zusammengefassten Maßnahmen, Projekte und Programme folgen dem Settingansatz der Ottawa Charta zur Gesundheitsförderung mit dem Ziel, im Alltag der Men-

²⁵ <https://www.in-form.de/>

schen - dort wo sie leben und arbeiten - gesundheitsförderliche Lebenswelten zu schaffen. (BLE 2017b)

5.6.2 Bio kann jeder²⁶

Diese bundesweite Informationskampagne macht sich unter dem Motto *Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule* für den Einsatz von mehr Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stark. Experten informieren deutschlandweit in regionalen Praxisworkshops Verantwortliche in Schulen, Kitas und bei Caterern über Vorteile und Möglichkeiten zur Ökologisierung des Verpflegungsangebotes und unterstützen diese bei der Umsetzung. (BLE 2017a) Neben Workshops werden Praxisbeispiele (Kitas und Schulen) online vorgestellt, die Biolebensmittel in ihre Speisepläne integriert und etabliert haben. Ferner werden Kalkulationsbeispiele online vorgestellt, die verschiedene Möglichkeiten für den Umgang mit höheren Waren- und Beschaffungskosten darbieten. Die Kampagne läuft seit 2002, zunächst unter dem Namen *10% Bio – Das kann jeder* bis sie fünf Jahre später erneuert wurde.

5.6.3 Schule + Essen = Note 1

In diesem von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung aufgelegten Internetportal finden Interessierte und Akteure vielfältige Informationen zur Schulverpflegung. Unter dem Reiter „Qualitätsstandard“ gibt es die aktuelle Version des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zum Download, ferner Schulungsangebote zum DGE-Standard und Informationen zur Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung. In der Rubrik „Wissenswertes“, ist eine Rezeptdatenbank hinterlegt sowie Hintergrundgrundinformationen zur Allergenkennzeichnung und für die Schulverpflegung relevanten Gesetze. Im „Service“-Teil findet sich zudem eine umfangreiche Linksammlung zu weiteren Internetseiten rund um die Themen Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung. (DGE 2017)

5.6.4 Macht Dampf! – Für gutes Essen in Kita und Schule²⁷

Diese Kampagne wurde im Rahmen der Qualitätsoffensive für besseres Schul- und Kitaessen vom Bundesernährungsministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gestartet. Sie mobilisiert Eltern, in der Schule/ Kita ihrer Kinder aktiv zu werden und für eine gesunde Schul- oder Kitaverpflegung „Dampf zu machen“. Neben vielen Informationen zur Schul- und Kitaverpflegung können Eltern auf der zugehörigen Internetplattform mittels eines Online Checks prüfen, wie ausgewogen das Verpflegungsangebot an der Schule/ Kita ihrer Kinder ist und erhalten Tipps, wie sie mehr Mitsprache bei der Gestaltung der Schul- und Kitaverpflegung erlangen. (BMEL 2017c)

5.6.5 Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

Die Vernetzungsstellen für Schulverpflegung wurden seit 2009 als Initialmaßnahme des Nationalen Aktionsplans IN FORM für einen Förderzeitraum von zunächst fünf Jahren in allen Bundesländern eingerichtet. Ihr Auftrag lautet, Schulen und Kitas bei der Entwicklung und Qualitätsverbesserung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes zu unterstützen und die in diesem Feld relevanten Akteure zu beraten, zu informieren und zu vernetzen. Finanziert wurden diese Einrichtungen an-

²⁶ <https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/qualifizierung/bio-kann-jeder/das-projekt/>

²⁷ <https://www.macht-dampf.de/>

fangs durch eine gemeinsame Förderung von Bund und Länder. Mittlerweile sind alle 16 Vernetzungsstellen länderfinanziert (Oepping 21.03.17). Die Förderung wurde bis 2017 verlängert und es ist damit zu rechnen, dass die Vernetzungsstellen ihre Arbeit auch über diesen Zeitraum hinaus weiterführen können. In Nordrhein-Westfalen ist die Verbraucherzentrale NRW mit Sitz in Düsseldorf Träger der Vernetzungsstelle²⁸. Vor dort aus organisiert das Team landesweit Schulungen zu verschiedenen Themen (z.B. Speisenplanung, Hygienemanagement, Allergenkennzeichnung), richtet den jährlichen Tag der Schulverpflegung aus, berät Schulen und Kommunen und vernetzt landesweit als auch vor Ort kommunale Akteure der Schulverpflegung.

5.6.6 Nationales Qualitätszentrum für Kita- und Schulverpflegung (NQZ)²⁹

Die Koordination und Vernetzung der insgesamt 16 Vernetzungsstellen im Land verantwortet das in 2017 geschaffene Nationale Qualitätszentrum für Kita- und Schulverpflegung (NQZ) mit Sitz in Berlin. Das neue Zentrum gilt als zentraler Baustein der 2014 vom Bundesminister für Ernährung gestarteten Qualitätsoffensive für besseres Schul- und Kitaessen. Aufgabe des NQZ ist es, mehr Qualität in die Kita- und Schulverpflegung bringen. Auf der Internetseite des BMEL heißt es dazu:

„Es soll bereits bestehende Maßnahmen und Initiativen rund um gutes Schul- und Kitaessen koordinieren, Qualitätsstandards und Konzepte zu Qualitätsnachweisen bei Caterern weiterentwickeln sowie relevante Zielgruppen für hochwertige Ernährung und den Stellenwert der Ernährungsbildung sensibilisieren“. (BMEL 2016)

Mit den Schlagworten Koordinieren, Weiterentwickeln, Stärken und Beraten umriss die Leiterin Dr. Anke Oepping auf einem INTERNORGA Forum Schulcatering die zentralen Aufgaben des NQZ und stellte die aktuellen Arbeitsfelder vor (Oepping 21.03.17):

- Aufbau eines Datenmonitorings
- Kontaktaufnahme mit Akteuren und Verantwortlichen auf Bundesebene, Gremienarbeit
- Inhaltliche Weiterentwicklung relevanter Handlungsfelder durch Projektträgerschaft INFORM
- Aufbau von Kommunikationsstrukturen
- Netzwerken mit den Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung und Unterstützen in ihren Aufgaben
- Analyse von Handlungsfeldern und Entwicklung von Konzepten für Fort- und Weiterbildung

Organisatorisch ist das NQZ in das 2017 geschaffene Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) eingegliedert.

5.6.7 Das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch

Das im Schuljahr 2017/18 neu aufgelegte EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch resultiert aus der Zusammenführung des bisherigen EU-Schulobst- und -gemüseprogramms mit dem bisherigen EU-Schulmilchprogramm. Dieses kombinierte Programm³⁰ richtet sich an Kinder und

²⁸ <https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-NW/kita-schulverpflegung>

²⁹ <https://www.bzfe.de/inhalt/nationales-qualitaetszentrum-fuer-ernaehrung-in-kita-und-schule-nqz-30016.html>

³⁰ <http://www.schulobst-milch.nrw.de/>

Jugendliche in Bildungseinrichtungen und fördert die Akzeptanzsteigerung von gesunden Lebensmitteln. EU-Mitgliedsstaaten, die an diesem Programm teilnehmen wollen, müssen sowohl eine nationale als auch eine regionale Sechs-Jahres-Strategie inklusive begleitender pädagogischer Maßnahmen zur Ausgestaltung des Programms einreichen. Aus dem Programm erhält Deutschland im aktuellen Schuljahr 2017/2018 finanzielle Mittel in Höhe von ca. 37 Mio. Euro (25,8 Mio. für Schulobst und -gemüse, 10,9 Mio. für Schulmilch). Mit diesem Geld werden derzeit in 12 Bundesländern teilnehmende Schulen mit kostenlosem Obst und Gemüse versorgt. In 14 Bundesländern profitieren SuS von subventionierten Preisen für Milchprodukte (BMEL 2017b).

Für den Programmteil Schulobst und -gemüse können sich in NRW nur Grund- und Förderschulen mit Primarstufe bewerben. Ist die Bewerbung erfolgreich, erhalten die Schulen an drei Tagen in der Woche von einem, durch das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) zugelassenen Lieferanten, eine Obst- und Gemüselieferung zur kostenfreien Abgabe an die SuS. Die Umsetzung der Obst- und Gemüseausgabe obliegt den Schulen und erfordert entsprechende Organisation und Planung. So müssen z.B. folgende Fragen geklärt werden:

- Wie sind Annahme und Lagerung geregelt? Wie erfolgt der Transport in die Klassen?
- Wer bereitet das Obst vor – Schüler, Eltern?
- Welche Materialien sind dafür notwendig?
- Wie werden Obstreste bis zur Ausgabe im Offenen Ganztag hygienisch gelagert?
- Wie erfolgt die Abfallentsorgung?

Zusätzlich verpflichten sich die Schulen, begleitende Ernährungsbildungsmaßnahmen durchzuführen. Der Förderzeitraum ist jeweils auf ein Jahr beschränkt. Für eine Fortsetzung des Programms ist eine erneute Bewerbung der Schulen erforderlich. (MULNV NRW 2017b)

Eine Förderung aus dem Programmteil Schulmilch steht allen Schulformen und auch den Kindertageseinrichtungen zur Verfügung. Die Fördermittel fließen direkt an teilnehmende Molkereien, Händler und Direktvermarkter. Nur diese sind berechtigt, Schulen mit festgelegten Milchprodukten³¹ zu einer definierten Preisobergrenze zu beliefern. SuS profitieren von diesem Programm durch einen günstigen Preis für die angebotenen Milchprodukte. Stärker als in der Vergangenheit wird im Programm der Fokus auf eine Steigerung des Trinkmilchverzehrs gerichtet und durch gestaffelte Preise für Milchprodukte gefördert. (MULNV NRW 2017a).

Die Ergebnisse der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung zeigen, dass 58,6% der befragten Schulleitungen das EU-Schulmilchprogramm zwar kennen, aber nur 32,7% der Schulen auch daran teilnehmen. Das EU-Schulobstprogramm ist 60,2% der Schulleitungen bekannt. Die Teilnahmequote liegt hier bei 25,7%. Die relativ geringe Beteiligung am Schulobstprogramm ist vermutlich auch der Tatsache geschuldet, dass eine Teilnahme nur für Grundschulen und Förderschulen möglich ist. In der Erhebung wurden aber Schulleitungen aller Schulformen befragt. Aus den Zahlen geht nicht hervor, inwieweit diese entsprechend bereinigt wurden. (BMEL 2015, S. 52)

³¹ Vollmilch, teilentrahmte Milch (auch als Milchmischgetränke zum Beispiel mit Erdbeer-, Schoko- oder Vanillegeschmack), Natur- und Fruchtojoghurt, Buttermilch und Käse.

5.6.8 Finanzielle Unterstützung von Verpflegungsteilnehmer/innen

Nehmen aus einer Familie ein oder mehrere Kinder an mehreren Tagen an der Mittagsverpflegung in der Schule teil, so ergeben sich bei Preisen zwischen 1,50 Euro und 3,68 Euro pro Mahlzeit (BMEL 2015, S. 25) im Monat für manche Familien teilweise nicht unerhebliche Kosten. Auch wenn zuhause die warme Mahlzeit an diesen Tagen entfallen kann, sind nicht alle Eltern in der Lage, diese Verpflegungskosten zu tragen. Zwei Programme des Bundes und des Landes bieten einkommensschwachen Familien Unterstützung.

Anspruch auf Leistungen aus dem Bildungspaket (Leistungen auf Bildung und Teilhabe) des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (BMAS) haben Eltern bzw. Kinder und Jugendliche, die

- Arbeitslosengeld II, Sozialgeld oder Sozialhilfe erhalten,
- Kinderzuschlag oder Wohngeld beziehen,
- Leistungen nach dem Asylbewerberleistungsgesetz erhalten,
- keine der genannten Sozialleistungen beziehen, jedoch die spezifischen Bildungs- und Teilhabebedarfe des Kindes nicht decken können.

Mit der Förderung werden u.a. bei einer Teilnahme an der Schul- oder Kitaverpflegung die Mehraufwendungen für das Mittagessen so bezuschusst, dass sich der Eigenanteil der Eltern auf einen Euro reduziert. Der Zuschuss wird nicht direkt an die Eltern, sondern an den zuständigen Schulträger gezahlt. Dieser muss – je nach Bewirtschaftungsform – den Betrag ggf. an einen Caterer weiterleiten, was organisatorisch und abrechnungstechnisch aufwändig ist. Die konkrete Umsetzung des Bildungspaketes kann auf Länderebene durchaus variieren. In NRW führt das Bundesprogramm noch den Namen „Bildungs- und Teilhabepaket“³² und die Unterstützungsleistung ist bei den Jobcentern oder den Stadt- bzw. Kreisverwaltungen zu beantragen. (BMAS 2017)

Gemäß der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung haben schätzungsweise 21% der SuS Unterstützungsbedarf nach dem Bildungs- und Teilhabepaket. Nach Angaben der befragten Schulleitungen erhalten aber nur 17% der bedürftigen SuS tatsächlich Leistungen aus diesem Programm (BMEL 2015, S. 52). Das folgende Zitat von Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Projektleiterin der Bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung, weist auf den hier noch bestehenden Aufklärungs- und Optimierungsbedarf hin:

„Ein sehr spezielles Thema ist die Nutzung des Bildungs- und Teilhabepaketes. Da für etliche Kinder der Preis des Essens eine Rolle spielt, dürfte die Einschätzung der Schulleitungen realistisch sein, dass deutlich mehr Kinder eine Anspruchsberechtigung hätten, als die finanziellen Zuschüsse tatsächlich in Anspruch genommen werden. Hier würde der Abbau von Bürokratie, verbunden mit einem einfachen Zugang zu dieser Leistung, auch Kindern aus sozial schwächeren Schichten eine Chance auf regelmäßige Teilnahme am Mittagessen geben.“ (BMEL 2014, S. 29)

Trotz des großen Kreises der Berechtigten, die Anspruch auf Leistungen aus dem Bildungspaket des Bundes haben, gibt es Familien, die die Förderkriterien nicht erfüllen und daher keine Leistungen aus diesem Programm beantragen können. Diesen Familien werden – nach Antragstellung –

³² Dies entspricht noch der alten Bezeichnung des Bundesprogrammes.

Leistungen aus dem NRW – Härtefallfonds „Alle Kinder essen mit“ gewährt. Das Programm ersetzt seit 2011 das frühere Landesprogramm „Kein Kind ohne Mahlzeit“ und hat aktuell eine Laufzeit bis 2020 (MAGS NRW 2017). Im Gegensatz zum Bildungspaket, das neben der Bezuschussung der Verpflegungsleistung auch finanzielle Unterstützung für weitere Bildungsmaßnahmen vorsieht, gewährt dieses Programm bedürftigen Kindern und Jugendlichen lediglich Zuwendungen für die Teilnahme am Mittagessen in Kita oder Schule. Auch hier erfolgt keine Direktzahlung an die Eltern oder Erziehungsberechtigten. Die anteilige Finanzierung erhalten Gemeinden und Gemeindeverbände, die ihrerseits dafür zu sorgen haben, dass die Zuwendungen den entsprechenden Verpflegungseinrichtungen oder Caterern zukommen. (MAGS NRW 2016)

5.6.9 Landesprogramm Bildung und Gesundheit NRW (BuG)³³

In Kooperation mit diversen Trägern (Ministerien, Krankenkassen, Unfallkasse NRW) unterstützt das Landesprogramm Bildung und Gesundheit NRW Schulen bei der Entwicklung zu einer „gesunden Schule“. Schulen, die ihre Einrichtung gesundheitsförderlich gestalten möchten, müssen sich für die Teilnahme am Programm bewerben. Ein Beschluss der Schulkonferenz, mit dem Leitprinzip der guten, gesunden Schule zu arbeiten, ist erforderlich. Die teilnehmenden Schulen

- richten ihre pädagogischen Maßnahmen auf die Befähigung der SuS zu einem gesunden Lebensstil aus,
- gestalten schulinterne Strukturen, Prozesse und Rahmenbedingungen gesundheitsförderlich,
- fördern das Gesundheitsbewusstsein und die Gesundheitskompetenzen der SuS durch eine verstärkte Integration gesundheits- und sicherheitsbezogener Inhalte, Angebote und Prinzipien in den Unterricht und das Schulleben.

Das Programm verläuft in insgesamt drei Phasen. In Phase 1 werden grundlegende gesundheitsförderliche Prozesse und Strukturen aufgebaut und in der Schulgemeinschaft eine breite Akzeptanz für das Konzept der „gesunden Schule“ geschaffen. Nach Abschluss dieser Phase erhält die Schule ein Hauschild, mit dem sie öffentlichkeitswirksam auf ihre Mitgliedschaft im BuG-Landesprogramm hinweisen kann. In Phase 2 werden auf der Datenbasis eines internen BuG-Screenings schuleigene gesundheitsförderliche Schwerpunkte in der Schul- und Unterrichtsentwicklung identifiziert und in einen langfristigen Schulentwicklungsplan umgesetzt. Die Entwicklung eines begleitenden Qualitätsmanagements in der teils parallel verlaufenden Phase 3 dient einer kontinuierlichen Verbesserung. Beratungsangebote und Fördergelder unterstützen die Schulen in diesem Prozess. (Ministerium für Schule und Bildung NRW 2017)

³³ <https://www.bug-nrw.de/>

Wissenscheck

Institution Schule und Schulgesetz

- 1 | Warum gibt es in Deutschland kein einheitliches Schulgesetz?
- 2 | Was ist ein „Schulträger“ und welche Zuständigkeiten liegen in seiner Verantwortung?
- 3 | Finden sich im Schulgesetz NRW konkreten Vorgaben zur Gestaltung der Schulverpflegung?
- 4 | Welche Möglichkeiten bieten sich SuS und Eltern, die Schulverpflegung über die Mitbestimmungsgremien der Schule mitzugestalten?
- 5 | Was intendiert und besagt das im Stadtstaat Berlin 2013 verabschiedete „Gesetz über die Verbesserung des Schulmittagessens“?

Wissenscheck

Bewirtschaftung und Organisationsformen der SV

- 6 | Führen Sie Vor- und Nachteile einer Schulverpflegung in Eigen- bzw. in Fremddregie an.
- 7 | Welche rechtlichen Organisationsformen bieten sich dem Schulträger für die Eigenbewirtschaftung?
- 8 | Welche rechtlichen Organisationsformen bieten sich dem Schulträger für eine Fremdbewirtschaftung?
- 9 | Was ist eine Dienstleistungskonzession?
- 10 | Was ist ein Dienstleistungsauftrag?
- 11 | Als öffentlicher Auftraggeber ist der kommunale Schulträger bei der Vergabe eines Dienstleistungsauftrages an die Vorgaben der „Vergabe- und Vertragsordnung für öffentlichen Leistungen (VOL)“ gebunden und muss die Schulverpflegungsleistung öffentlich ausschreiben. Wie kann der Schulträger im Ausschreibungsverfahren eine bestmögliche Qualität der Schulverpflegungsleistung sichern? Ist er verpflichtet dem Angebot mit dem niedrigsten Preis den Zuschlag zu erteilen?
- 12 | Worauf ist bei der Erstellung eines Leistungsverzeichnisses für die Schulverpflegung zu achten?

Wissenscheck

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen und Hygienemanagement

- 13 | Warum sind das Einhalten der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und ein sorgfältiges Hygienemanagement in der Gemeinschaftsgastronomie so wichtig?
- 14 | Wer ist „Lebensmittelunternehmer“?
- 15 | Wann wird eine Schule grundsätzlich zum Lebensmittelunternehmen? Woran entscheidet sich im Schulkontext, wer der verantwortliche Lebensmittelunternehmer ist?
- 16 | Welche drei Verordnungen bilden das EU-Hygienepaket?
- 17 | Was sind die Kernpunkte der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene?
- 18 | Beschreiben Sie den Aufbau des Zürcher Hygienehauses.

- 19 | Was versteht man unter dem HACCP-Konzept? Gibt es für das HACCP-Konzept eine „one fits all“-Version für Verpflegungseinrichtungen?

Wissenscheck

Staatlicher Support für die Schulverpflegung: Programme und Institutionen

- 20 | Welche Ziele verfolgt der nationale Aktionsplan „IN FORM“?
- 21 | Was besagt der Setting-Ansatz?
- 22 | Welche Maßnahme unterstützt Verpflegungseinrichtungen, die mehr Bio-Produkte in ihr Verpflegungsangebot einbinden wollen?
- 23 | An welche Zielgruppe richtet sich das Internetportal Schule + Essen = Note 1. Welche Informationen bietet dieses Portal?
- 24 | Welche Informationen erhalten Eltern auf der Internetplattform „Macht Dampf“? Wie bewerten Sie diese Kampagne des Bundesernährungsministeriums?
- 25 | Welche Aufgaben haben die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung? Wie viele Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung gibt es in Deutschland? Wo ist die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in NRW lokalisiert?
- 26 | In welchem Zusammenhang steht das 2017 eröffnete Nationale Qualitätszentrum für Kita- und Schulverpflegung (NQZ) mit den Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung? Welche weiteren Handlungsfelder hat das NQZ? Wo ist es organisatorisch verortet?
- 27 | Welche Vorteile bietet das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch?
- 28 | Welche Schulformen können von den einzelnen Programmteilen profitieren?
- 29 | Für welches Programm können sich Schulen bewerben, die ihre Einrichtung gesundheitsförderlich gestalten wollen?

Literatur

- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV). Online verfügbar unter https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/LMHV.pdf, zuletzt geprüft am 27.08.2017.
- BLE (2017): Bio kann jeder. Online verfügbar unter <https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/qualifizierung/bio-kann-jeder/das-projekt/>, zuletzt aktualisiert am 15.08.2017, zuletzt geprüft am 13.10.2017.
- BLE (2017): IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Online verfügbar unter <https://www.in-form.de/>, zuletzt aktualisiert am 10.10.2017, zuletzt geprüft am 13.10.2017.
- BMAS (2017): Die Leistungen des Bildungspakets. Online verfügbar unter <http://www.bmas.de/DE/Themen/Arbeitsmarkt/Grundsicherung/Leistungen-zur-Sicherung-des-Lebensunterhalts/Bildungspaket/leistungen-bildungspaket.html;jsessionid=DB00A1F796997E0D25ADC847BB9F73F3>, zuletzt geprüft am 09.10.2017.. Ein Handlungsleitfaden. Berlin. Online verfügbar unter <http://www.verbraucherzentrale.nrw/media229134A.pdf>, zuletzt geprüft am 07.08.2017.
- BMEL (2014): Bundeskongress Schulverpflegung 2014. Qualität der Schulverpflegung- Bundesweite Erhebung, Ergebnispräsentation. Kongressband. Berlin, zuletzt geprüft am 09.10.2017.
- BMEL (2014): Ausschreibung & Leistungsbeschreibung
- BMEL (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von U. Arens-Azevêdo. Berlin. Online verfügbar unter https://www.in-form.de/nc/vns-portal/medien/publikationen-kita-und-schulverpflegung/in-form-materialien.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204, zuletzt geprüft am 07.04.2017.

- BMEL (2016): Gesunde Ernährung in Kindertagesstätten und Schulen - Bundesminister Schmidt eröffnet Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule. Online verfügbar unter http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/_Texte/NQZ_Eroeffnung.html, zuletzt aktualisiert am 06.10.2017, zuletzt geprüft am 06.10.2017.
- BMEL (2017): Gesunde Ernährung in Kindertagesstätten und Schulen - Das EU-Schulprogramm. Online verfügbar unter http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/_Texte/DossierKitaUndSchule.html;jsessionid=0D8A38725BB8833EAAB710540DB2F779.1_cid367?nn=391874¬First=false&docId=1067744, zuletzt aktualisiert am 09.10.2017.
- BMEL (2017): Macht Dampf! - Für gutes Essen in Kita und Schule. Online verfügbar unter <https://www.macht-dampf.de/>, zuletzt geprüft am 13.10.2017.
- Bödeker, W. (2009): Rechtliches in Sachen Schule und Schulverpflegung. Hg. v. Vernetzungstelle Schulverpflegung NRW.
- Bödeker, W. (o.J.): Handlungsspielräume für eine gesunde Schulverpflegung – Rahmenbedingungen, Rechtsformen von Schulverpflegungsangebo-, S. 1–28. Online verfügbar unter http://www.ganztag-nrw.de/fileadmin/Dateien/Materialien/Recht/Handlungsspielrumefr_eine_gesunde__Schulverpflegung_Version_5.pdf, zuletzt geprüft am 30.03.2017.
- Bödeker, W. (o.J.): Handlungsspielräume für eine gesunde Schulverpflegung – Rahmenbedingungen, Rechtsformen von Schulverpflegungsangebo-, S. 1–28. Online verfügbar unter http://www.ganztag-nrw.de/fileadmin/Dateien/Materialien/Recht/Handlungsspielrumefr_eine_gesunde__Schulverpflegung_Version_5.pdf, zuletzt geprüft am 30.03.2017.
- Bundesministerium der Justiz: Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen - Teil A (VOL/A) Ausgabe 2009. In: *Bundesanzeiger* 61 (196a), S. 1–56, zuletzt geprüft am 07.08.2017.
- Caritas; Diakonie (2009): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen. Freiburg: Lambertus-Verlag.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.) (2014): DGE-Praxiswissen: HACCP - Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. Bonn. Online verfügbar unter http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/download/medien/DGE-Praxiswissen_2014_HACCP_web.pdf, zuletzt geprüft am 21.09.2017.
- DGE (2017): Schule + Essen = Note 1. Online verfügbar unter <http://www.schuleplusessen.de/>, zuletzt geprüft am 13.10.2017.
- Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz - ProdHaftG) vom 15.12.1989, zuletzt geändert durch Artikel 5 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBl. I S. 2421). Online verfügbar unter <https://www.gesetze-im-internet.de/prodhaftg/ProdHaftG.pdf>, zuletzt geprüft am 28.08.2017.
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 1 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBl. I S. 2615) geändert worden ist (Infektionsschutzgesetz - IfSG). Online verfügbar unter <https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/ifsg.pdf>, zuletzt geprüft am 28.08.2017.
- GVkompakt (Hg.) (2012): Schülermenü - Verpflegung in Schulen und Kitas. Jahreskompendium 2012. Berlin: HUSS-Medien.
- Hönig, J. (2015): Überblick über das Lebensmittelrecht. In: V. Peinelt und J. Wetterau (Hg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie | 2. Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte. Berlin: Rhombos, S. 3–25.
- Jansen, C.; Schreiner-Koscielny, J. (2013): Schulverpflegung in Deutschland - aktueller Stand, Vorgaben und Entwicklungen. In: *Ernährungs Umschau* (3), M158-M164, zuletzt geprüft am 10.07.2017.
- LAVES (Hg.) (2010): Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen. Oldenburg, zuletzt geprüft am 14.08.2017.
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB). Online verfügbar unter <http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/>, zuletzt geprüft am 25.08.2017.
- MAGS NRW (2016): Richtlinien über die Gewährung von Zuwendungen zur Förderung von Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen in Kindertageseinrichtungen, Kindertagespflegestellen und Schulen - Härtefallfonds „Alle Kinder essen mit“. Online verfügbar unter https://www.mags.nrw/sites/default/files/asset/document/richtlinie_ministerialblatt_04.03.2016.pdf, zuletzt geprüft am 09.10.2017.
- MAGS NRW (2017): Härtefallfonds "Alle Kinder essen mit". Online verfügbar unter <https://www.mags.nrw/haertefallfonds>, zuletzt geprüft am 09.10.2017.
- Ministerium für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen: Landesprogramm Bildung und Gesundheit. Online verfügbar unter <https://www.bug-nrw.de/>, zuletzt geprüft am 13.10.2017.
- Ministerium für Schule und Bildung NRW (2017): Landesprogramm Bildung und Gesundheit - Gute gesunde Schule. Online verfügbar unter <https://www.bug-nrw.de/arbeitsfelder/gute-gesunde-schule/>, zuletzt geprüft am 09.10.2017.
- Ministerium für Schule und Weiterbildung NRW: BASS Rd.Erl. 12-63 Nr.2 Gebundene und offene Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote in Primarbereich und Sekundarstufe I. Online verfügbar unter

- <https://www.schulministerium.nrw.de/docs/Schulsystem/Ganztag/Kontext/12-63Nr2-Grundlagenerlass.pdf>, zuletzt geprüft am 30.07.2017.
- MULNV NRW (2017): Schulprogramm: Milch. Online verfügbar unter <http://www.schulobst-milch.nrw.de/milch/>, zuletzt geprüft am 09.10.2017.
- MULNV NRW (2017): Schulprogramm: Obst und Gemüse. Online verfügbar unter <http://www.schulobst-milch.nrw.de/obst-und-gemuese/>, zuletzt geprüft am 09.10.2017.
- Oepping, Anke (21.03.17): NQZ - Was ist dran am Schulessen-TÜV? Ziele des nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule. Forum Schulcatering. NQZ. Internorga, 21.03.17.
- RICHTLINIE 2014/23/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26. Februar 2014 über die Konzessionsvergabe ABI Nr. L 94/1. Online verfügbar unter <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014L0023&from=DE> (letzter Zugriff am 05.04.18)
- Schulministerium NRW: Schulgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen, vom <http://www.schulministerium.nrw.de/docs/Recht/Schulrecht/Schulgesetz/Schulgesetz.pdf>, zuletzt geprüft am 28.07.2017.
- Steinel, M. (2008b): Bewirtschaftungssystem. In: M. Steinel (Hg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement, 105-132. 1. Aufl. München: Verlag Neuer Merkur GmbH (rhw profi).
- Tenberge-Weber, U.; Bödeker, W. (2013): Schulverpflegung - eine sozial-, gesundheits- und bildungspolitische Aufgabe für die Kommunalpolitik. Hg. v. Vernetzungstelle Schulverpflegung VZ NRW. Online verfügbar unter www.verbraucherzentrale.nrw/media230063A.pdf, zuletzt geprüft am 31.07.2017.
- Tier-LMHV (08.08.2007): Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV). Online verfügbar unter <https://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/Tier-LMHV.pdf>, zuletzt geprüft am 27.08.2017.
- Verbraucherzentrale NRW (o.J.): Checkliste/Ablaufplan zur Vergabe von Verpflegungsleistungen für Kitas und Schulen (Dienstleistungskonzession mit Auftragswert < 5.225.000 EUR). Online verfügbar unter <https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/mediabig/245645A.pdf>, zuletzt geprüft am 05.04.2018.
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW (2011): Schule isst gesund. Schritt für Schritt zu einer gesunden Mittagsverpflegung. Düsseldorf.
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. (Hg.) (2017): Neuausschreibung für das Mittagessen an Grundschulen. Online verfügbar unter <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/97.html>, zuletzt geprüft am 31.07.2017.
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (Hg.): Hygienemanagement in der Schulverpflegung. Online verfügbar unter <http://www.dgevesch-ni.de/index.php/schulverpflegung/hygiene/hygiene-management>, zuletzt geprüft am 28.08.2017.
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002: Verordnung (EG)Nr.178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Online verfügbar unter http://www.bfr.bund.de/cm/343/2002_178_de_efsa.pdf, zuletzt geprüft am 14.08.2017.
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Online verfügbar unter <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=DE>, zuletzt geprüft am 25.08.2017.
- Verordnung (EG) NR. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Online verfügbar unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:DE:PDF>, zuletzt geprüft am 25.08.2017.
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Online verfügbar unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:DE:PDF>, zuletzt geprüft am 25.08.2017.
- Wehmöller, D. (2010): Schulverpflegung- und Hygienemanagement (Vortrag). Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW. Verbraucherzentrale NRW. Düsseldorf, 26.03.2010.
- Wozniak; D; Eckert; S (2010): Management der Schulverpflegung in Bayern – eine organisations- und steuerrechtliche Betrachtung. In: *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 58 (1), S. 22–30.
- Zoonose V (08.08.2007): Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern. Online verfügbar unter <https://www.gesetze-im-internet.de/zoonosev/ZoonoseV.pdf>.

6. Bedarfsgerechte Speiseplangestaltung in der Schulverpflegung

Die Anforderungen an die Speiseplangestaltung in der Schulverpflegung sind vielfältig. SuS wünschen sich in erster Linie ein leckeres, ansprechendes und abwechslungsreiches Angebot. Für Eltern stehen eher die Aspekte „Gesundheit und Ausgewogenheit“ im Fokus. Sind Kinder allergisch veranlagt oder aufgrund ihrer Religionszugehörigkeit an bestimmte Speisevorschriften gebunden, so sind zusätzlich spezifische Anforderungen zu berücksichtigen. Angesichts der Zunahme von Übergewicht und Adipositas im Kinder- und Jugendalter ist eine qualitativ hochwertige und ernährungsphysiologisch ausgewogene Schulverpflegung unter präventiven Aspekten auch von hohem gesellschaftlichem Wert. Mit dem Ausbau der Ganztagsbetreuung in Kindertagesstätten und Schulen bietet sich eine hervorragende Möglichkeit für eine flächendeckende Primärprävention. Eine bedarfsgerechte und ernährungsphysiologisch hochwertige Außer-Haus-Verpflegung kann wesentlich dazu beitragen, den Gesundheitszustand einer Vielzahl von Kindern und Jugendlichen von klein auf optimal zu gestalten und Ernährungsdefizite auszugleichen. In den folgenden Unterkapiteln werden drei präventive Ernährungskonzepte vorgestellt, die diesen Anspruch erfüllen. Das Kapitel schließt mit einem Soll-Ist-Vergleich, in den die Ergebnisse der Speiseplananalyse aus der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Deutschland einfließen.

6.1 Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Immer mehr Menschen nehmen ihre (Mittags-) Mahlzeiten außer Haus ein. Wie können Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie angesichts dieser Entwicklung zu einer Verbesserung der Ernährungssituation in Deutschland beitragen? Unter dieser Ausgangsfrage startete das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM auch eine Qualitätsoffensive für ein gesundheitsförderndes Speisenangebot in der Gemeinschaftsgastronomie. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat zwischenzeitlich auf Basis der D-A-C-H- Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr sieben Qualitätsstandards für die Außer-Haus-Verpflegung in unterschiedlichen Lebenswelten entwickelt. Entscheidern und Akteuren in der Gemeinschaftsgastronomie bieten diese Standards praktische Hilfestellung bei der Umsetzung eines gesundheitsfördernden Verpflegungskonzeptes in den unterschiedlichen Verpflegungs-Settings und stellen als Instrument der Qualitätssicherung zugleich *„die Meßlatte [dar], an der sich die Leistung orientieren muss (Arens-Azevêdo 2007, S. 2)“*.

Einen ersten Leitfaden zur Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungskonzeptes und zur Sicherung der Qualität in der Schulverpflegung boten im Jahr 2005 die „Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot für Schulen“. Diese waren von dem ökologischen Großküchenservice (ÖGS) in einer Kooperation mit der DGE und dem Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) entwickelt worden (Arens-Azevêdo 2007, S. 1). Zwei Jahre später veröffentlichte die DGE ihren ersten Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. In den Jahren 2009, 2011 und 2014 folgten Neuauflagen. Aktuell liegt die vierte Auflage als 2. korrigierter Nachdruck vor (DGE 2015). Die Reihe von Neu- und überarbeiteten Auflagen seit Erscheinungsdatum zeigt, dass aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und Rückmeldungen aus der Praxis stetig eingearbeitet werden. Diese praxisgerechte Umsetzung wissenschaftlicher Empfehlungen resultiert aus einer engen Zusammenarbeit der DGE mit Vertretern der Länder sowie Experten aus den Vernetzungsstellen für Schulverpflegung, Wissenschaft, Schule und Gemeinschaftsgastronomie.

Mit insgesamt sieben Kapiteln deckt der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung folgendes Themenspektrum ab:

1. Hintergründe und Ziele
2. Gestaltung der Verpflegung
3. Rahmenbedingungen in Schulen
4. Rahmenbedingungen für die Verpflegung
5. Nachhaltigkeit
6. Zertifizierung
7. Weiterführende Informationen

Das Kernstück des Standards bildet Kapitel zwei mit den Gestaltungshinweisen für eine ausgewogene und bedarfsgerechte Speiseplanung. Hier finden sich konkrete Empfehlungen für das Getränkeangebot in der Schule und klare Kriterien für ein vollwertiges Verpflegungsangebot in der Mittags- und Zwischenverpflegung. Für einen Menüzyklus über 20 Verpflegungstage werden zu bevorzugende Lebensmittelgruppen und deren empfohlene Häufigkeit im Speiseplan angegeben. Weitere Anforderungen sind das tägliche Angebot einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie und die Berücksichtigung eines saisonalen Angebotes. Auch kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte gilt es bei der Speiseplanung ausreichend zu beachten. So sind z.B. alternative Fleischsorten zum Schweinefleisch anzubieten. Explizit wird darauf hingewiesen, dass auch SuS mit Allergien die Teilnahme an den Mahlzeiten zu ermöglichen ist, entweder durch ein spezielles Angebot, die Möglichkeit einzelne Komponenten aus dem Speiseangebot auszuwählen oder ein mitgebrachtes Essen in der Schule aufzuwärmen.

Neben einer Einführung in die Hintergründe und Ziele des Standards werden auch die zu berücksichtigenden Rahmenbedingungen in der Schule betrachtet. Über Aspekte des Lebensmittelrechts, des Hygienemanagements und der Lebensmittelkennzeichnung informiert Kapitel vier. Ansätze, die Schulverpflegung in den Dimensionen Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Ökonomie nachhaltig zu gestalten, werden in Kapitel fünf aufgezeigt. Schulen und Caterer, die ihr Verpflegungskonzept an den Vorgaben des DGE-Qualitätsstandard ausrichten, können dieses durch eine Zertifizierung auch nach außen hin öffentlichkeitswirksam kommunizieren. Kapitel sechs informiert Schulen und Caterer über die erforderlichen Schritte zur Zertifizierung und hält Checklisten für Eigenkontrollen bereit. Das letzte Kapitel des Standards bietet eine Orientierung zum Einsatz altersgemäßer Lebensmittelmengen in der Primar- und Sekundarstufe. Hinweise zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses und zum Schulsponsoring ergänzen die weiterführenden Informationen.

Seit 2009 ist auch ein „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ verfügbar.

6.2 Die Optimierte Mischkost - optiMIX®

Ein weiteres Instrument zur Sicherung der ernährungsphysiologischen Qualität in der Schulverpflegung stellt das Ernährungskonzept der Optimierten Mischkost - kurz optiMIX® - dar. optiMIX® wurde Anfang der 1990iger Jahre vom Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) in Dortmund entwickelt und seither kontinuierlich den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen angepasst. Seit 2005 ist optiMIX® als eingetragene Marke des FKE registriert. Die Ernährung nach dem optiMIX®

Konzept garantiert eine den D-A-C-H-Referenzwerten entsprechende Nährstoffzufuhr und erfüllt die aktuellen Empfehlungen zur Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten. Das Konzept berücksichtigt die in Deutschland üblichen fünf Mahlzeiten, die Geschmackspräferenzen von Kindern und Jugendlichen und verwendet übliche Lebensmittel. Für eine bessere Verständlichkeit und Umsetzung im Alltag arbeitet das Konzept mit mahlzeitenbezogenen Empfehlungen. Diese wurden, ausgehend von einem nährstoffoptimierten 7-Tage-Speiseplan, für fünf Mahlzeiten entwickelt. Die in diesem Speiseplan verwendeten Lebensmittel konnten insgesamt 11 Lebensmittelgruppen zugeordnet werden. Für jede Lebensmittelgruppe wurden Anhaltswerte für eine altersgemäße Verzehrsmenge pro Tag abgeleitet. Prozentuale Anteile der Lebensmittelgruppen an der Gesamtverzehrsmenge und Gesamtenergiezufuhr sind in allen Altersgruppen gleich. Die absoluten Verzehrsmengen pro Tag ändern sich allerdings in Abhängigkeit vom Alter bzw. dem Energiebedarf.

Kinder und Jugendliche können Empfehlungen für die Gesamternährung nur schwer fassen. Daher wurden aus den Speiseplänen der optimierten Mischkost mahlzeitenbezogene Empfehlungen für die in Deutschland üblichen fünf Tagesmahlzeiten abgeleitet und zu drei Mahlzeitentypen zusammengefasst - (s.a. Abbildung 9):

- 2 kalte Hauptmahlzeiten,
- 1 warme Hauptmahlzeit,
- 2 Zwischenmahlzeiten.
- Für jeden dieser Mahlzeitentypen existiert ein dreidimensionales Pyramidenmodell, aus dem sich die Empfehlungen für Art und Menge der jeweiligen Lebensmittelgruppen einfach ablesen lassen.

optiMIX®

Mahlzeiten

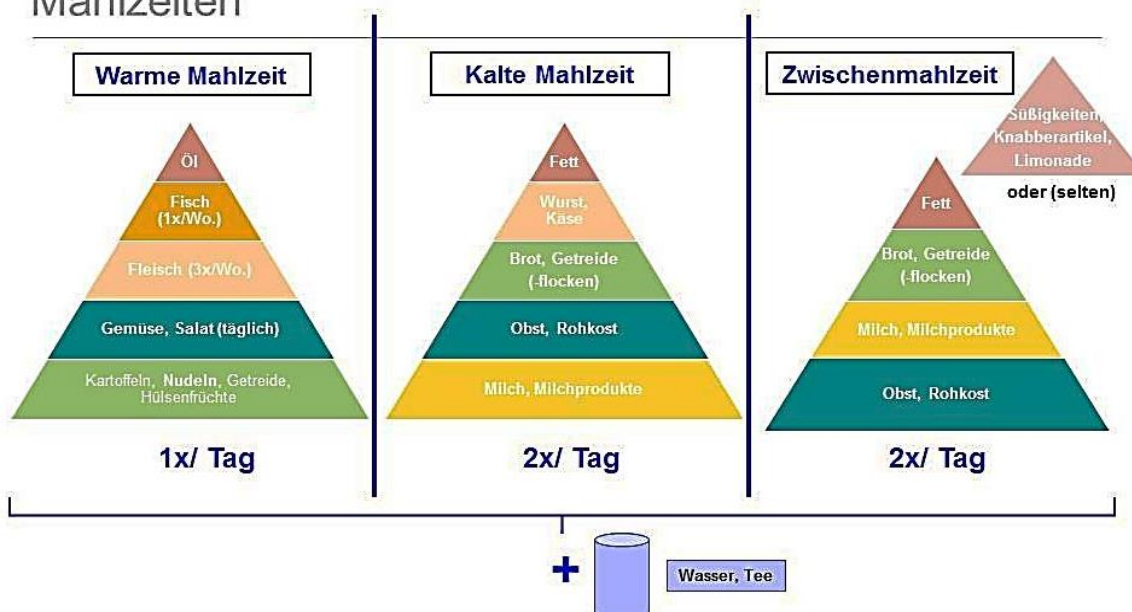


Abbildung 9: optiMIX®-Mahlzeiten – Pyramiden (nach FKE 2010, S. 10)

Zusammengefasst folgen die optiMIX®-Empfehlungen drei einfachen Regeln:

- 1. Reichlich:** **Getränke und pflanzliche Lebensmittel**
- 2. Mäßig:** **tierische Lebensmittel**
- 3. Sparsam:** **Fett- und zuckerreiche Lebensmittel**

In den letzten Jahren wurde das Konzept der Optimierten Mischkost mehr und mehr auf die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen zugeschnitten.

Für den Einsatz in der Schule und Kita wurden mehr als 40 ernährungsphysiologisch optimierte FKE-Rezepte für die Mittagsmahlzeit entwickelt und in einer bundesweiten Studie erfolgreich in der Praxis erprobt. Schulen, Kitas und Caterern, die eine Verpflegung nach den optiMIX®-Empfehlungen anbieten möchten, steht ein Sammelordner mit diesen Rezepten zur Verfügung. Das FKE betont, dass es das Konzept der Optimierten Mischkost nicht als Konkurrenz zu bestehenden Informationsmaterialien, Rahmenlinien oder Zertifizierungen versteht, sondern als Ergänzung und Vertiefung.

Dies zeigt sich auch in der Tatsache, dass die warme Mahlzeit der Optimierten Mischkost zugleich die Grundlage für die Mittagsmahlzeit des Qualitätsstandards für Schulverpflegung bildet (Alexy 2008; Alexy et al. 2008; Clausen und Kersting 2007).

6.3 Die Bremer Checkliste

Die Bremer Checkliste ist Teil des Verpflegungskonzepts „Essen und Trinken als Qualitätsmerkmal“. Es wurde in Kooperation des Leibniz - Instituts für Präventionsforschung und Epidemiologie (BIPS) und Bremer Trägern von Kindertageseinrichtungen im Jahr 2006 entwickelt. Die Umsetzung dieses präventiven Ernährungskonzeptes in den Bremer Kinder- und Familienzentren soll Ernährungsdefiziten bei Kindern entgegenwirken. Das präventive Ernährungskonzept „Essen und Trinken als Qualitätsmerkmal“ basiert auf den optiMIX®-Empfehlungen und ist ein präventives Verpflegungskonzept für den Einsatz in Kindertagesstätten. Die Bremer Checkliste liefert die in Tabelle 13 aufgeführten einfachen Regeln zur Gestaltung eines ausgewogenen Wochenspeiseplans.

Bremer Checkliste

- Ein qualitativ hochwertiges Fleischgericht
- Ein Eintopf oder Auflaufgericht
- Ein vegetarisches Vollwertgericht
- Ein Seefischgericht
- Ein Wunschessen der Kinder
- 2-3 mal frisches Obst als Nachtisch
- 2-3 mal frischen Salat
- Mindestens 2 mal frische Kartoffeln

Tabelle 13: Bremer Checkliste - Elemente eines Wochenspeiseplans (KiTa Bremen 2012, S.15)

In der gleichnamigen Konzept-Broschüre werden die Prinzipien der optimierten Mischkost ausführlich erklärt. Desweiteren beinhaltet diese Informationen zur Speiseplangestaltung, zu besonderen Anforderungen an die Essensversorgung und zur Sicherung der Struktur-Qualität (KiTa Bremen 2012).

6.4 Ein Soll-Ist-Vergleich

Mit dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung liegt ein präventives Verpflegungskonzept für die Gestaltung des Verpflegungsangebots an Schulen vor. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung haben in den letzten Jahren landauf und landab zahlreiche Aktivitäten zu dessen Bekanntmachung und Umsetzung in Schulen und bei Caterern initiiert. In der aktuellen, bundesweiten Strukturanalyse zur Qualität der Schulverpflegung zeigt sich, dass der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung den Schulleitungen in etwas mehr als der Hälfte der beteiligten Schulen (51,3%) zwar bekannt ist, aber nur die Hälfte dieser Schulen diesen auch umsetzt (DGE 2015, S. 52). In der Strukturanalyse wurden auch 760 Speisepläne von Schulen mit den Vorgaben des DGE - Qualitätsstandards verglichen. Diese - wenn auch nicht vollständige - Datenbasis ermöglicht einen aktuellen Soll-Ist-Vergleich zwischen den Anforderungen des DGE-Standards und dessen praktischer Umsetzung in der Schulverpflegung.

In vielen Schulen können die SuS bereits zwischen mehreren Menülinien wählen. Die Hälfte der untersuchten Speisepläne (52,1%) hatte auch täglich eine ovo-lacto-vegetabile Menülinie im Angebot. Die jeweiligen Menülinien sind in den Speiseplänen übersichtlich dargestellt. Verbesserungswürdig ist jedoch die Kennzeichnung in den Speiseplänen. In etwa zwei Drittel der Speisepläne (60,7%) wird beim Fleischangebot bereits die Tierart benannt. Die Deklaration der Zusatzstoffe (52,9%) und die Allergenkennzeichnung (21,5%) erfüllen derzeit aber nicht die gesetzlichen Anforderungen und können noch deutlich verbessert werden.

Defizite zeigen sich auch in der Gestaltung der Speisepläne. Das Angebot an Gemüse und Salat bzw. Rohkost erfüllt nicht die Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards. Die Autoren der Studie räumen allerdings ein, dass dieses Ergebnis möglicherweise darauf zurückzuführen sei, dass die vorhandenen Salatbuffets nicht in allen Speiseplänen explizit aufgeführt werden. Der DGE-Standard fordert an maximal 2 Verpflegungstagen in der Woche ein Fleisch-/Wurstgericht und mindestens einmal pro Woche ein Gericht mit Seefisch (DGE 2015, S. 47). Die Zahlen aus der Praxis zeigen, dass diese Anforderungen in den Speiseplänen zu lediglich 22% für das Fleischgericht und zu 58,4% für das Seefischgericht erreicht werden. Damit findet sich noch zu häufig Fleisch und zu selten Seefisch auf den Tellern der SuS. Über 90% der Speisepläne erfüllen hingegen die Forderungen nach täglich wechselnden Kohlenhydratkomponenten (96,4%) und einem mindestens zweimaligen wöchentlichen Angebot an Milch- und Milchprodukten. (BMEL 2015, 75f)

6.5 Zertifizierungen in der Schulverpflegung

Eine Zertifizierung bietet ein nach außen hin deutlich sichtbares Zeichen, dass bestimmte, mit dem jeweiligen Zertifikat verbundene Qualitätsanforderungen erfüllt werden. In der Außenwirkung dokumentiert der Zertifikatsinhaber seine wahrgenommene Verantwortung für eine Qualitätssicherung. Eine Zertifizierung ist für den Antragssteller mit erheblichen Aufwand und Kosten verbunden. Neben der Abarbeitung von Checklisten, dem Ausfüllen und Einreichen von Dokumenten ist häufig auch ein zeitaufwendiges Audit durchzuführen, in dem ein externer Auditor die Einhaltung geforderter Standards vor Ort überprüft. Ein erworbenes Zertifikat hat oftmals nur eine beschränkte zeitliche Gültigkeit. Mit deren Ablauf ist eine kostenpflichtige Rezertifizierung erforderlich. Diese Fakten machen deutlich, warum Schulen einer Ermunterung, im Bereich der Schulverpflegung eine Zertifizierung anzustreben, nur zögerlich folgen (BMEL 2015, S. 36).

In der Schulverpflegung existieren derzeit die in Tabelle 14 aufgeführten Zertifizierungskonzepte, die auch kurz erläutert werden.

Zertifizierungskonzepte in der Schulverpflegung

- Schule + Essen = Note 1 – Zertifizierung (DGE)
- optiMIX®-Gütesiegel (FKE)
- „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ (TÜV Rheinland)
- Zertifizierung durch die TU Dortmund
- „whatsEat“- Markenzeichen (Hochschule Fulda)

Tabelle 14: Zertifizierungskonzepte in der Schulverpflegung

6.5.1 Schule + Essen = Note 1 – Zertifizierung (DGE)

Mit diesem Zertifikat dokumentieren ausgezeichnete Schulen, dass ihr Verpflegungskonzept die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards erfüllt. Für die Zertifizierung gibt es zwei Stufen. Mit der Auszeichnung „Schule + Essen = Note 1 -Zertifizierung“ werden Schulen ausgelobt, die mindestens 60% der Kriterien in den drei Qualitätsbereichen Lebensmittel, Speiseplanung und -herstellung sowie Lebenswelt erfüllen. Für die Auszeichnung „Schule + Essen = Note 1 -Premium-Zertifizierung“ müssen darüber hinaus mindestens 60% der Anforderungen aus den Qualitätsbereichen Nährstoffe und Lebensmittel erfüllt sein. So müssen z. B. für die Mittagsverpflegung nährstoffoptimierte Speisepläne für einen Wochenplan oder einen 4-wöchigen Menüzyklus vorliegen. Auch Caterer können nach einem vergleichbaren Konzept die DGE-Zertifizierung für Caterer oder die DGE-Premium-Zertifizierung für Caterer erlangen. Der Zertifizierungsprozess verläuft über vier Schritte. Die Einrichtung nimmt zunächst eine Selbsteinschätzung anhand der im Standard verfügbaren Checkliste „Schulverpflegung“ vor. Diese Angaben werden von einem externen Prüfer im Rahmen eines Audits vor Ort kontrolliert. Nach erfolgreichem Audit wird das beantragte Zertifikat verliehen und im weiteren Zeitverlauf durch regelmäßige Reaudits bestätigt. (Deutsche Gesellschaft für Ernährung 2015, 39ff)

6.5.2 optiMIX®-Gütesiegel (FKE)

Dieses Siegel des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund zeichnet keine Verpflegungskonzepte, sondern Rezepturen aus. Hersteller und Anbieter von Nahrungsprodukten für Kinder können Rezepturen für Lebensmittel und Mahlzeiten einreichen und auf Konformität mit den optiMIX®-Referenzwerten prüfen lassen. Ist diese gegeben oder nach einer Optimierung erreicht, erhalten die eingereichten Produkte das optiMIX®-Gütesiegel. Das Siegel ist ein Jahr gültig. Danach bedarf die Rezeptur einer erneuten Überprüfung. (FKE o. J.)

6.5.3 Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie (TÜV Rheinland)

Dieser dreistufige Zertifizierungsprozess für Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie wurde ursprünglich als „Kochmützen“- Zertifikat von der AG-Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale NRW unter Leitung von Prof. Volker Peinelt und Prof. Jens Wetterau entwickelt. Seit 2014 kooperiert die Hochschule Niederrhein mit dem TÜV Rheinland, der diese Zertifizierung als Dienstleister unter geändertem Namen umsetzt. Wie der Name bereits anzeigt, ist dieses Zertifikat nicht auf die Schulverpflegung begrenzt, sondern wird in allen Sparten der Gemeinschaftsgastronomie (Business, Care, Education) verliehen. Nach Anga-

ben der Begründer ist dieses Zertifikat zwar an die Qualitätsstandards der DGE angelehnt, aber deutlich umfangreicher und versteht sich als ein „Instrument zur Umsetzung der DGE-Standards“ (Wetterau und Peinelt 2017, S. 3). Eine Zertifizierung kann für unterschiedliche Nutzer z.B. Produktions- oder Ausgabebetrieb, Produktion und Ausgabe, Kioskangebot, Träger von Einrichtungen und als Einzel- oder Verbundzertifizierung beantragt werden. Der Zertifizierungsprozess beginnt auch hier zunächst mit einer Selbstüberprüfung (Checklistenverfahren). Mit jeweils separaten Checklisten werden die Aspekte Vollwertigkeit des Verpflegungsangebots, Hygiene, Ökologie und Servicequalität bewertet. Innerhalb der Checklisten sind die Fragen gemäß drei Kategorien gewichtet. Fragen der Kategorie 3 sind „Muss“ Kriterien, die zum Bestehen der Prüfung ausnahmslos erfüllt sein müssen. Fragen der Kategorie 2 („sehr wünschenswert“) sind zu zwei Drittel zu erfüllen und Fragen der Kategorie 1 („wünschenswert“) müssen mindestens zur Hälfte den Forderungen entsprechen. Einige Fragen erfordern zusätzlich das Einreichen von Belegen. Nach bestandem Checklistenverfahren erfolgt per Audit die Überprüfung vor Ort. Ein „Basic“-Zertifikat wird verliehen, wenn der Betrieb bzw. die Einrichtung die Anforderungen zu mindestens 66% erfüllt. Dieser Betrieb erfüllt alle wesentlichen Kriterien und „weist bereits gute Verhältnisse auf, weit über dem Durchschnitt.“ „Basic“ ist nur eine der insgesamt drei Zertifizierungsstufen in diesem Konzept. Für die Stufen „Medium“ und „Premium“ sind höhere Prozentpunkte im Checklistenverfahren erforderlich und zusätzliche Anforderungen (Heißhaltezeiten, mikrobiologische Kontrolle und Akzeptanz) müssen erfüllt werden. Das detaillierte Bewertungsschema zeigt Tabelle 15. Die Stufen 1, 2 und 3 korrespondieren mit den Bezeichnungen Basic, Medium und Premium.

Bewertung	Produktion	Ausgabe
Stufe 1 (66-79%)	Alle grundlegenden Anforderungen werden erfüllt Heißhaltezeit zum Betrieb $\leq 1,5$ h	Alle grundlegenden Anforderungen werden erfüllt Gesamte Heißhaltezeit ≤ 3 h
Stufe 2 (80-89%)	<u>Zusätzlich:</u> Heißhaltezeit bis zum Betrieb ≤ 1 h Mikrobiologische Kontrolle (2x/Jahr) Akzeptanz der Speisen „gut“ ($\leq 2,5$)	<u>Zusätzlich:</u> Heißhaltezeit zum Betrieb $\leq 2,5$ h Mikrobiologische Kontrolle (1x/Jahr) Akzeptanz der Speisen „gut“ ($\leq 2,5$)
Stufe 3 (ab 90%)	<u>Zusätzlich:</u> Heißhaltezeit bis zum Betrieb $\leq 0,5$ h Akzeptanz der Speisen „gut bis „sehr gut““ ($\leq 2,0$)	<u>Zusätzlich:</u> Gesamte Heißhaltezeit ≤ 2 h Akzeptanz der Speisen „gut bis sehr gut““ ($\leq 2,0$)

Tabelle 15: Bewertungsschema für das Zertifikat "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" (Wetterau und Peinelt 2017, S. 9)

Das Zertifikat ist drei Jahre gültig. Innerhalb dieser Zeitspanne sind jährliche Überwachungsaudits vorgesehen. Nach drei Jahren ist für die Rezertifizierung die Wiederholung des gesamten Verfahrens erforderlich. Die Kosten dieser Zertifizierung werden wie folgt angegeben: 600 € für die Bereitstellung der Checklisten, zzgl. 1500 € pro Gültigkeitsjahr der Zertifizierung. (Wetterau und Peinelt 2017, 3ff)

6.5.4 Zertifizierung durch die TU Dortmund

Diese Zertifizierung für die Schulverpflegung wurde unter der Professur Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung (Prof. Dr. Günter Eissing) konzipiert und 2009 erstmals vergeben. Die Professur ist zwischenzeitlich eingestellt worden. Das Zertifizierungsangebot wird vom „Institut für Ge-

sundheitsförderung im Bildungsbereich“ fortgeführt. Basis für die Zertifikatsinhalte sind neben dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, die D-A-C-H- Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Hygieneverordnungen und Veröffentlichungen der TU Dortmund. Bestandteil dieses Konzeptes ist ein dreiteiliges Qualifizierungsseminar für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des hauswirtschaftlichen Bereiches der offenen Ganztagschulen (OGS). In einer Grundschulung von jeweils drei Stunden erhalten die häufig fachfremden Kräfte Grundkenntnisse in den Themenfeldern Ernährung und Hygiene und werden in die Anwendung verschiedener „Instrumente zur Ermittlung der Ernährungsqualität und der Dokumentation der Hygienemaßnahmen“ eingeführt. Dabei handelt es sich um ein Bündel von Checklisten zur Überprüfung der Speisepläne und zum Nachweis des Hygienemanagements (Bönnhoff 2009). Anhand dieser Listen sollen die Teilnehmer lernen, die ernährungsphysiologische und hygienische Qualität des Verpflegungsangebots zu beurteilen. Es folgt eine 4-wöchige Trainingsphase in der Praxis, an die ein dritter Schulungstermin zwecks Reflektion und Erfahrungsaustausch anschließt (Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V. 2017). Der Schulungsphase angeschlossen ist die Zertifizierungsphase mit Coaching vor Ort. Im Coaching bieten Mitarbeiter des Instituts in den jeweiligen Einrichtungen Hilfe zur Bearbeitung der Checklisten und zur Dokumentation an. Bewertungsgrundlage für die Zertifizierung sind die ausgefüllten Checklisten und Dokumentationsbögen. Für die Verleihung des Zertifikats müssen definierte Mindestkriterien erfüllt sein. Mit der erfolgreichen Zertifizierung weist die jeweilige OGS aus „dass Eltern auf eine gesunde, vollwertige und hygienisch einwandfreie Ernährung ihrer Kinder [...] vertrauen können“ (Bönnhoff 2009). Eine Rezertifizierung steht nach zwei Jahren an. Mitarbeiter, die bereits die Grundschulung absolviert haben, müssen ein weiteres Seminar besuchen, in dem ausgewählte Schwerpunkte in den Themenfeldern Ernährung und Hygiene vertieft werden.

6.5.5 whatsEat - Markenzeichen (Hochschule Fulda)

Dieses Markenzeichen hat das Wissenschaftliche Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik (ZCKM) der Hochschule Fulda entwickelt. Es wird seit April 2017 vergeben und zeichnet „gute Schulcatering-Produkte“ aus. Dieses sind ernährungsphysiologisch empfehlenswerte Convenienceprodukte, die sich in Großküchen einfach verarbeiten lassen und bei SuS geschmacklich gut ankommen (Hochschule Fulda 10.04.2017). Für die Zertifizierung werden die Produkte hinsichtlich dieser genannten drei Kriterien geprüft. In die Gesamtbewertung fließen die Kriterien mit folgender Gewichtung ein:

1. Produktmerkmale (Energie- und Nährstoffgehalt, enthaltene Lebensmittelzusatzstoffe, Genussqualität): 38 %
2. Verarbeitungsmerkmale (Handhabbarkeit, Portionsgrößen, Temperaturempfehlungen etc.): 12 %
3. Zielgruppenakzeptanz (Schülerakzeptanztest mit 100 Testessern): 50 %

Nach erfolgreicher Prüfung wird das Markenzeichen für drei Jahre vergeben. Die Grundgebühr für die Hauptprüfung beträgt 2.500 €. Gegen eine weitere Gebühr (150 €) kann das Produkt für ein Jahr auf der whatsEat-Website ausgelobt werden. Zusätzlich erhält es vom Kooperationspartner Transgourmet Vermarktungsunterstützung (Hochschule Fulda 2017).

Wissenscheck

- 1 | Nennen Sie drei empfehlenswerte präventive Ernährungskonzepte für die Kita- und Schulverpflegung und beschreiben Sie diese kurz inhaltlich.
- 2 | Welche Defizite in der bedarfsgerechten Speiseplangestaltung deckt die aktuell vorliegende bundesweite Strukturanalyse zur Qualität der Schulverpflegung auf?
- 3 | Welche Zertifizierungskonzepte existieren für die Schulverpflegung?
- 4 | Wägen Sie Vor- und Nachteile der Zertifizierung für eine Schulverpflegungseinrichtung ab.

Literatur

- Alexy, U. (2008): Die Mahlzeitenpyramide des FKE für Kinder. In: *Ernährungs Umschau* (5), B17-B20.
- Alexy, U.; Clausen, K.; Kersting, M. (2008): Die Ernährung gesunder Kinder und Jugendlicher nach dem Konzept der Optimierten Mischkost. In: *Ernährungs Umschau* (3), S. 168–175.
- Arens-Azevêdo, U. (2007): Qualitätssicherung in der Schulverpflegung. DGE-Symposium "Schlauer essen. Besser lernen - Qualitätsstandards für die Schulverpflegung". Berlin, 20.09.2007, zuletzt geprüft am 13.10.2017.
- BMEL (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von U. Arens-Azevêdo. Berlin. Online verfügbar unter https://www.in-form.de/nc/vns-portal/medien/publikationen-kita-und-schulverpflegung/in-form-materialien.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204, zuletzt geprüft am 07.04.2017.
- Bönnhoff, N. et al. (2009): Zertifizierung der Mittagsverpflegung an Grundschulen der Stadt Dortmund. In: *Ernährung im Fokus* (9-12), S. 486–493. Online verfügbar unter http://professur-guv.de/assets/downloads/eif_1209_zertifizierung_mittagsverpflegung_grundschule.pdf.
- Clausen, K.; Kersting, M. (2007): Ernährung in Ganztagschulen. Vorteile der Optimierten Mischkost. In: *Ernährungs Umschau* (3), S. 114–119.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.) (2015): Der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 4. Auflage.
- DGE (2015): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Bonn. Online verfügbar unter http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Bilder/151017_DGE_QS_Schule_Essen2015_web_final.pdf.
- FKE (o. J.): Das opiMIX-Siegel. Online verfügbar unter [http://optimix-siegel.de/index.php?module=viewer&index\[viewer\]\[page\]=home](http://optimix-siegel.de/index.php?module=viewer&index[viewer][page]=home), zuletzt geprüft am 03.11.2017.
- Hochschule Fulda (10.04.2017): Erstes Markenzeichen für gute Schulverpflegung. Fulda. Online verfügbar unter https://www.hs-fulda.de/presse/meldungsdetails/news/erstes-markenzeichen-fuer-gute-schulverpflegung/detail/News/?no_cache=1&cHash=7fa462bc99acd77e6158d4a2f2394bef.
- Hochschule Fulda (2017): whatsEat- Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte. Fulda. Online verfügbar unter https://www.hs-fulda.de/fileadmin/user_upload/Seite_ZCMK/Flyer_Hersteller_final.pdf, zuletzt geprüft am 06.11.2017.
- Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V. (2017): Das Qualifizierungsseminar. Online verfügbar unter <http://institutfgb.de/das-qualifizierungsseminar/>, zuletzt geprüft am 06.11.2017.
- KiTa Bremen (2012): Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale. 2., überarbeitete Auflage. Hg. v. KiTa Bremen. Bremen. Online verfügbar unter <http://www.kita.bremen.de/sixcms/media.php/13/Ern%E4hrungskonzept.pdf>, zuletzt geprüft am 27.10.2017.
- Wetterau, J.; Peinelt, V. (2017): Zertifizierungskonzept für die "Ausgezeichnete Gemeinschaftsverpflegung" zur Bewertung der Dienstleistung von Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie (GG). Hochschule Niederrhein. Mönchengladbach. Online verfügbar unter <https://sbc4a78d6f8c904c1.jimcontent.com/download/version/1503696493/module/12936504533/name/Zert-Konzept-1709.pdf>, zuletzt geprüft am 03.11.2017.

7. Schulverpflegung und nachhaltige Entwicklung

Im Schuljahr 2015/2016 gab es in Deutschland gut 17.700 Schulen mit einem Ganztagsangebot die von 2.820.360 Schülerinnen und Schülern (BMBF 2016) besucht wurden. Auch wenn nicht alle jeden Tag im Ganztage betreut wurden und an der Mittagsverpflegung teilnahmen, sind das mehrere hunderttausend Essen, die im Setting Schule jeden Tag eingenommen wurden. Die Lebensmittel für jedes dieser Essen wurden angebaut, verarbeitet, transportiert, zubereitet und ein Teil davon schließlich auch entsorgt.

Angesichts knapper werdenden natürlichen Ressourcen und einer begrenzten Tragfähigkeit unserer Erde beschreibt das Konzept der nachhaltigen Entwicklung den Weg zu einer zukunftsfähigen globalen Entwicklung. Seit dem sogenannten Erdgipfel von Rio de Janeiro im Jahr 1992 gilt dieses Konzept als internationales Leitprinzip um nicht nur jetzigen, sondern auch zukünftigen Generationen das Leben auf dieser Erde und die Befriedigung ihrer Bedürfnisse zu ermöglichen.

„Die Ressourcen der Erde werden heute genutzt wie in keinem Zeitalter zuvor. Und das, obwohl sie oftmals nur begrenzt zur Verfügung stehen. Nachhaltigkeit bedeutet, mit den Ressourcen zu haushalten. Hier und heute sollten Menschen nicht auf Kosten der Menschen in anderen Regionen der Erde und auf Kosten zukünftiger Generationen leben. Nachhaltigkeit betrifft alle Bereiche unseres Lebens und Wirtschaftens und ist folglich eine Aufgabe der ganzen Gesellschaft. Das Leitbild verlangt nach einer gesellschaftlichen Entwicklung, die ökologisch verträglich, sozial gerecht und wirtschaftlich leistungsfähig ist. Wir verfügen nur über die eine Erde. Es geht darum, diese Erde auf Dauer und für alle unter lebenswerten Bedingungen bewohnbar zu erhalten.“
(<https://www.bmub.bund.de/themen/nachhaltigkeit-internationales/nachhaltige-entwicklung/was-ist-nachhaltige-entwicklung/>)

Für die Zukunftsfähigkeit der Menschheit ist eine bedarfsgerechte Versorgung mit Lebensmitteln unabdingbar. Lebensmittel sind „Mittel zum Leben“. Unser heutiges Ernährungssystem ist ein hochkomplexes Netzwerk mit einer Vielzahl an Akteuren, die weltweit, vertikal und horizontal, in allen Stufen der Wertschöpfungskette zusammenarbeiten. Erzeugung, Produktion, Handel, Konsum und Entsorgung von Lebensmitteln haben vielfältige ökologische, ökonomische und soziale Auswirkungen. Angesichts aktueller und zukünftiger Entwicklungen steht das globale Ernährungssystem vor einer Reihe an Herausforderungen. Steigendes Bevölkerungswachstum und die weltweite Verbreitung westlicher Ernährungsmuster mit einem hohen Anteil tierscher Nahrungsmittel gehen mit einer Verknappung von Anbauflächen und Wasser einher und erhöhen den Ausstoß landwirtschaftlich bedingter Treibhausgasemissionen. Zunehmende Flächenkonkurrenz und Umweltauswirkungen wie Desertifikation und Extrem-Wetterlagen infolge des Klimawandels gefährden die Rohstoffsicherung für die Lebensmittelindustrie.

Mit dem Wachstum des Außer-Haus-Marktes steigt auch dessen Anteil an den ökologischen Belastungen im Lebensmittelsektor. Infolge der Nachhaltigkeitsdiskussion der letzten Jahre beginnen zudem immer mehr Verbraucher, ihre Konsumgewohnheiten im Bedürfnisfeld Ernährung und die damit verbundenen sozialen und ökologischen Folgen kritisch zu überdenken und sehen in der Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten einen Mehrwert, den sie verstärkt einfordern und auch monetär zu honorieren bereit sind. Im Verpflegungsbereich zeigt sich diese kritische Haltung auch

in der steigenden Nachfrage nach den aktuellen Ernährungstrends (Vegetarisch, Vegan oder Clean Eating) entsprechenden Angeboten.

Die Umsetzung unternehmerischer oder institutioneller Nachhaltigkeit verlangt nach einem ganzheitlichen Konzept, welches die unterschiedlichen Dimensionen der Nachhaltigkeit gleichermaßen berücksichtigt. Roehl und Strassner haben mit dem in Abbildung 10 dargestellten a'verdis Nachhaltigkeits-Haus ein eigenes Nachhaltigkeitsmodell für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Dieses ist eng an der Praxis gastronomischer Betriebe orientiert und ergänzt die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit durch die für Verpflegungsbetriebe besonders relevanten Dimensionen Gesundheit und Attraktivität (Roehl und Strassner 2012, S. 12).

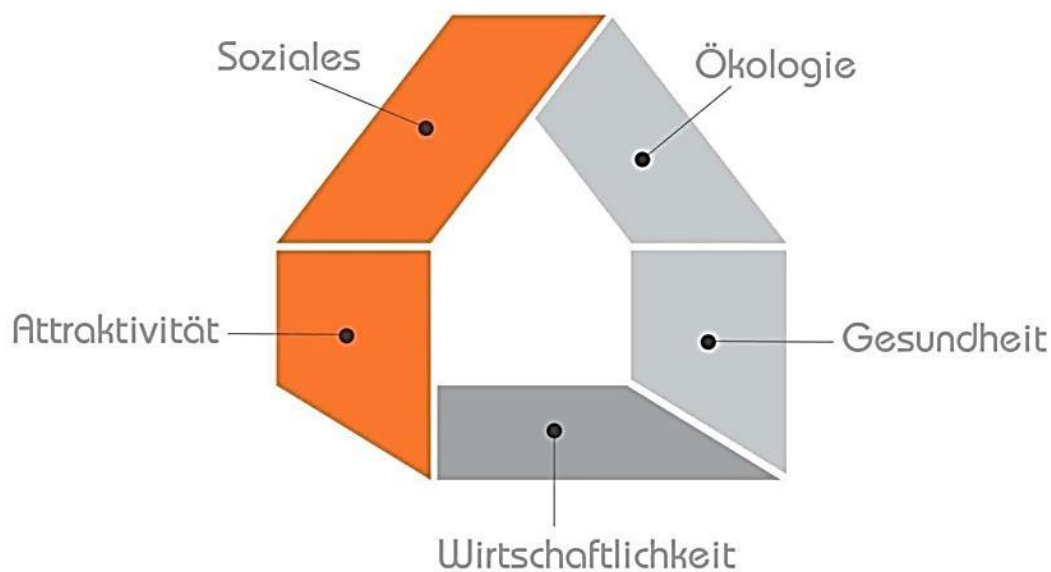


Abbildung 10: Nachhaltigkeits-Haus von a'verdis (Roehl und Strassner 2012, S.12)

Das Modell basiert auf dem Fundament Wirtschaftlichkeit, ohne die kein Betrieb langfristig existieren kann. Attraktivität und Gesundheit formen die tragenden Wände des Hauses. und die Aspekte Soziales und Gesundheit das schützende Dach. Die Bedeutung der einzelnen Dimensionen ist in Tabelle 16 zusammengestellt.

Wirtschaftlichkeit
<ul style="list-style-type: none"> - Richtet die Verpflegungsleistung an den wirtschaftlichen Interessen und Möglichkeiten der Gäste, des Betreibers und des Bewirtschafter aus - Sichert langfristig die wirtschaftliche Existenz des Betriebes sowie den Lebensunterhalt des Betreibers und der Beschäftigten - Ermöglicht Investitionen und Expansion - Nutzt Ressourcen optimal - Erhöht die Wertschöpfung in der Region - Übernimmt globale Verantwortung
Attraktivität
<ul style="list-style-type: none"> - Verpflegungsleistung ist darauf ausgerichtet, mit qualitativ hochwertigen Speisen in einem angenehmen Umfeld und mit einer hohen Servicequalität eine hohe Akzeptanz zu erreichen - strebt mit einem schmackhaften, attraktiven Speisenangebot in Wohlfühlatmosphäre und gutem Service nach langfristiger Kundenbindung
Gesundheit
<ul style="list-style-type: none"> - Verpflegungsleistung trägt zur Gesunderhaltung, Leistungsfähigkeit und zum Wohlbefinden der Gäste und Mitarbeiter bei durch: - Einwandfreie Hygiene inkl. schadstoffarme Lebensmittel - Ernährungsphysiologisch ausgewogenes Speisenangebot - An die Bedürfnisse der Zielgruppe angepasste Speisenangebote und Portionsgrößen - Ergonomische Arbeitsplätze, Lärmschutzmaßnahmen und wechselnde Tätigkeiten
Ökologie
<ul style="list-style-type: none"> - Strebt unter Beachtung der nachfolgenden Aspekte die Umsetzung einer Verpflegungsleistung an, die die Umwelt in den Faktoren Einkauf, Produktion und Entsorgung möglichst wenig belastet: - Ressourcenverbrauch von Erzeugung, Verarbeitung/Herstellung und Handel von Lebensmitteln - Ressourcenverbrauch (Energie, Wasser, Lebensmittel) im Produktionsprozess einer gastronomischen Einrichtung (energieeffiziente Küchentechnik) - Auswirkungen der Ernährungsweise (Einzelperson bzw. Verpflegungsphilosophie in GV-Einrichtung (vegetarisch / FleischV) auf das Klima durch klimarelevante Gase - Berücksichtigung ökologischer Aspekte beim Lebensmitteleinkauf: - Bio-Lebensmittel - Regional erzeugte Lebensmittel - Einkauf von Fisch aus nachhaltiger bzw. Bestand schonender Fischerei
Soziales
<ul style="list-style-type: none"> - Verpflegungsleistung fördert eine faire und partnerschaftlich orientierte Wirtschaftsweise mit Lieferanten, Mitarbeitern und Gästen sowie eine tiergerechte Landwirtschaft - Berücksichtigt sowohl das menschliche Miteinander (sozial) als auch den Umgang des Menschen mit anderen Lebewesen (Ethik). - Soziale Kriterien: <ul style="list-style-type: none"> o Geschäftsbeziehungen mit Lieferpartnern (langfristig, fair) o Geschäftsbeziehung zu den Mitarbeitenden (Entlohnung, Weiterbildung) o Beziehung zum Kunden bzw. Gast (z. B. faire Preisgestaltung) o gesellschaftliches Engagement o Beachten der Menschenrechte o Produktverantwortung - Ethische Kriterien: <ul style="list-style-type: none"> o Förderung der artgerechten Haltung von Nutztieren, deren Fleisch in einer GV- Einrichtung verarbeitet wird

Tabelle 16: Fünf Dimensionen einer nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung (Roehl und Strassner 2012, S.13ff)

Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung oder vielmehr auch die Schulverpflegung auf den gesamtgesellschaftlichen Weg zu einer nachhaltigen Entwicklung einzubeziehen, ist angesichts der o.g. Zusammenhänge zweifelsohne ein Gebot der Stunde. Alles in allem bietet sich hier ein sehr großes Potential um das Thema Nachhaltigkeit in der Schulmensa und gleich in der Ernährungsbildung zu etablieren.

Gelebte Nachhaltigkeit funktioniert allerdings nicht durch Verordnung sondern nur durch Überzeugung. Eine nachhaltige Entwicklung braucht engagierte Akteure, die nicht müde werden, der nachwachsenden Schulgemeinschaft immer wieder den Nachhaltigkeitsgedanken zu kommunizieren und dafür sorgen, dass sich dieser in schulischen Lern-, Gestaltungs- und Verpflegungsinhalten widerspiegelt. Es erleichtert die Umsetzung von Nachhaltigkeitsaspekten, wenn in der Schulgemeinschaft Konsens besteht, was in welcher Form umgesetzt werden soll.

Als erste Orientierung für die Einführung von Nachhaltigkeitsaspekten im Verpflegungsangebot bieten sich die Grundsätze für einen nachhaltigen Ernährungsstil (Koerber und Kretschmer 2006) an.

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

Die Grundsätze werden auch im DGE-Qualitätsstandard als Kriterien für eine nachhaltige Ernährung angeführt.

1. überwiegend pflanzlich,
2. bevorzugt gering verarbeitet,
3. ökologisch erzeugt,
4. regional und saisonal,
5. umweltverträglich verpackt,
6. fair gehandelt

Diese Grundsätze bzw. Kriterien eignen sich auch für eine schrittweise Umsetzung in der Verpflegung.

Erklärung zentraler Begrifflichkeiten

Bio bzw. Öko

Die Begriffe *Bio* und *Öko* sind gesetzlich geschützt und damit auch definiert. Unternehmen, die Waren mit dem EU-Bio-Siegel anbieten, verpflichten sich, am Kontrollverfahren nach EU-VO teilzunehmen. Darin sind die Mindestanforderungen an ökologisch erzeugten Lebensmitteln definiert. Der ökologische Landbau trägt auf besondere Weise zur Schonung der Umwelt bei. Bio-Bauern dürfen kein gentechnisch verändertes Saatgut und keine gentechnisch veränderten Futtermittel einsetzen, auch chemisch-synthetische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel sind tabu. Für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Bio-Lebensmitteln gelten außerdem Richtlinien, die Geschmacksver-

stärker wie Glutamat sowie künstliche Farb- und Aromastoffe ausschließen. (Weitere Informationen: www.oekolandbau.de)

Bio-Lebensmittel, die neben dem EU-Siegel ein Label der verschiedenen *Bio-Anbauverbände* tragen, erfüllen darüber hinaus weitere Anforderungen. Die privatrechtlichen Verbände lassen beispielsweise noch weniger Zusatzstoffe zu und fordern darüberhinaus weitere Regelungen im Bereich Pflanzenschutz und in der Tierhaltung. Zu den acht in Deutschland agierenden Bio-Anbauverbänden gehören Biokreis, Bioland, Biopark, Demeter, Ecoland, Ecovin, Gäa sowie Naturland. (Weitere Informationen: <https://www.bzfe.de/inhalt/anbauverbaende-2442.html> sowie <https://www.oekolandbau.de/verbraucher/wissen/fragen-und-antworten/biolebensmittel/wie-erkenne-ich-biolebensmittel/>)

Regional

Der Begriff *regional* ist nicht von staatlicher Seite für Lebensmittelkennzeichnung gesetzlich geregelt. Wenn ein Betrieb regionale Produkte im Speiseplan integrieren möchte, sollte dieser vorher für sich klären, beispielsweise im Mensaausschuss, wie der Begriff belegt werden soll. Zu den häufig genannten Vorteilen von regional produzierten und eingekauften Lebensmitteln gehören Einsparungen von Treibhausgasemissionen durch kürzere Transporte, Unterstützung der Wertschöpfung in der Region, Förderung kurzer Tiertransporte (wenn in der Region aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet wird).

Saisonal

Der Einkauf saisonaler Lebensmittel kann auch in der Schulverpflegung durch den Einsatz eines Saisonkalenders insbesondere für Obst und Gemüse unterstützt werden. Manche solcher Kalender unterscheiden zwischen Feldfrüchten, die von den Feldern und derjenigen, die von Gewächshäusern angeboten werden. Die Verbraucherzentrale bietet beispielsweise Kalender, die sich an heimischen Obst- und Gemüsesorten orientieren. Das wirtschaftliche Hauptargument für einen Großhaushalt ist gleichzustellen mit dem eines Privathaushalts: Es sind die günstigeren Preise bei entsprechend größeren Erntemengen sowie häufig der heimische Transport- und ggf. Verarbeitungsvorteil.

Fair gehandelt

Auch dieser Begriff ist nicht von staatlicher Seite für Lebensmittelkennzeichnung gesetzlich geregelt. Es gibt verschiedene Siegel, die für fair gehandelte Produkte vergeben werden. Die größte Organisation für die Zertifizierung von Produkten und Produzenten und die unabhängige Überprüfung der Einhaltung der Kriterien ist die internationale Dachorganisation Fairtrade Labelling Organizations International (FLO). In ihr sind verschiedene nationale Fairhandelsorganisationen zusammengeschlossen. Das FLO-Gütesiegel für Fairen Handel ist das international normierte Fair-Trade-Siegel. Für Deutschland ist die gemeinnützige Siegelorganisation TRANSFAIR mit der Vergabe des Siegels betraut. Zentraler Ansatz ist ein garantierter Mindestpreis für die Produkte der Anbieter.

Nachhaltige Fischerei

Nachhaltige oder bestandsschonende Fischerei sind ebenfalls keine von Staatswegen gesetzlich geschützten Begriffe. Es bieten sich die Fischratgeber der Umweltorganisationen WWF und Greenpeace sowie die Siegel von international anerkannten Organisationen wie den Marine Stewardship Council (MSC) oder den Aquaculture Stewardship Council (ASC) an.

Bio-Anbau, -lebensmittel und -verpflegung

Da der Einkauf fair gehandelter Biolebensmittel, möglichst aus der Region und möglichst gering verpackt, als einer der Schlüsselfaktoren im Rahmen einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung identifiziert wurde und somit in besonderem Maße zu einer nachhaltigen Verpflegung in der Gemeinschaftsgastronomie beiträgt, wird im Folgenden vorrangig dieser Aspekt weiter ausgeführt. (Roehl und Strassner 2012, S. 45)

Heutzutage gibt es nahezu alle Produkte in Bio-Qualität, die es auch im konventionellen Bereich gibt. Immer mehr Lieferanten spezialisieren sich auf größere Küchen, in dem sie Großgebäude oder vorgefertigte Produkte (z.B. Ready-Cut Gemüse) in Bio-Qualität anbieten. Dazu kommt, dass der Einkauf von Bio-Lebensmitteln in den letzten Jahren einfacher geworden ist. Bio-Lieferservices beliefern beispielsweise auch kleinere Schulküchen, viele Bio-Großhändler haben sich in den letzten Jahren mehr und mehr auf die Bedürfnisse von Küchen eingestellt und auch einige konventionelle Händler haben in den letzten Jahren ihr Angebot an Bio-Lebensmitteln immer weiter ausgebaut. Viele Bio-Unternehmen liefern zudem ihre Lebensmittel in Mehrwegverpackungen aus, so wird ein weiterer Beitrag zur Nachhaltigkeit geleistet, indem Müll vermieden wird.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist ein weiterer Aspekt der Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung ist. Dieses Thema haben beispielsweise die Akteure im Projekt REFOWAS aufgegriffen (Weitere Informationen: <http://refowas.de/>). Auch wenn die Datenlage zum Thema Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung aktuell noch gering ist, deuten die vorhandenen Daten auf ein großes Einsparpotential hin. Hier kann durch regelmäßige Messungen der Abfallmengen und die Einbeziehung von SuS in Abfallvermeidungsmaßnahmen ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit geleistet werden.

Eine bewusste Entscheidung obliegt jeder Schule, ob und in welchem Umfang das Lebensmittelangebot den Kriterien „Bio, Regional, Saisonal und Fair“ genügen soll. Ist die Implementierung eines oder mehrerer dieser Kriterien positiv entschieden worden, so kann dieses auf verschiedene Weise umgesetzt werden:

- a) Austausch einzelner Komponenten im Speiseplan (z.B. Kartoffeln aus Bio-Produktion, Bananen aus fairem Handel)
- b) Aktionstage/-Woche mit einem Angebot an regionalen, saisonalen oder Bio-Produkten bzw. Gerichten
- c) Bio-, regionale oder saisonale Menülinien (in der Praxis häufig eine Mischung aller Kriterien)
- d) Angebot von ausgewählten Fairtrade-Produkten im Schulkiosk und die freiwillige Verwendung von Fairtrade Tee und Kaffee im Lehrerzimmer

Bei einer Eigenbewirtschaftung der Mensa kann es vorkommen, dass neue Lieferanten gefunden werden müssen, da nicht alle Großlieferanten regionale, faire oder Bio-Produkte im Sortiment haben. Dies kann mit Anlaufschwierigkeiten verbunden sein und vorübergehend Mehraufwand in der Beschaffung bedeuten. Ist ein Caterer Betreiber der Mensa, so sind mit diesem entsprechende Absprachen zu treffen oder - besser - konkrete Forderungen hinsichtlich der genannten Kriterien im Leistungsverzeichnis fest zu schreiben, sofern ausgeschrieben wird.

Da der Begriff „Bio“ im Gegensatz zu den Begriffen „Regional“ und „Fair“ durch die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau gesetzlich geschützt ist, müssen entsprechende Vorschriften zur Bio-Zertifizierung und Kontrolle geklärt und eingehalten werden. In Deutschland genießt die AHV eine Sonderstellung. Die Broschüre „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“ bietet hier eine erste Hilfestellung. So ist eine Biozertifizierung und Kontrolle nicht nötig, wenn Bio-zertifizierte Waren lediglich weiterverkauft werden, nicht ausgelobt werden, die Einrichtung nicht gewerbsmäßig betrieben wird oder seitens der Verpflegungsteilnehmer keine Kaufentscheidung getroffen werden kann.

„Kindertageseinrichtungen und Schulen, in denen ein Essensangebot vor Ort frisch zubereitet wird, sind als „nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtungen“ zu betrachten und unterliegen demnach nicht der Kontrollpflicht. Zudem treffen die Kinder keine „Kaufentscheidung“, das Essensangebot ist vorgegeben. Cateringunternehmen die Kindertageseinrichtungen und Schulen gewerbsmäßig mit Bio-Essen beliefern, müssen dagegen am Kontrollverfahren teilnehmen.“ (a'verdis 2011, S. 10)

Beispiele für Nachhaltigkeit in Schulmensen

- Bei der Auswahl der Lebensmittelqualitäten (z.B. regional, saisonal, Bio)
- Bei der Reduzierung des Ressourcenverbrauchs (z.B. bei Rohstoffen, Verpackungen, Wasser und Energie)
- Bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Bei der Verknüpfung von Ernährungsbildung mit dem Angebot in den Schulmensen

Das Thema Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung wird mittlerweile von immer mehr Akteuren des Marktes aufgegriffen. Die Vernetzungsstellen in den Bundesländern bieten beispielsweise Informationen zum Thema. Einige Beispiele werden abschließend aufgelistet:

- <http://www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/nachhaltigkeit/011340/index.php>
- <http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/themen/ernaehrung/vernetzungsstelle-schulverpflegung/wissenswertes-rund-um-die-schulverpflegung/nachhaltigkeit-und-bio-lebensmittel/nachhaltigkeit.html>
- <https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-NW/nachhaltigkeit-in-kita-schule>
- <https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/fachinformationen/fachbeitraege/nachhaltigkeit-in-der-schulverpflegung/>

Exkurs

Waldorfschulen haben ein besonderes Ausbildungskonzept, aber auch eine besondere Verpflegung? **Das fragte sich Anne Abeler in ihrer Masterarbeit im Studiengang „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ an der FH Münster** (Abeler, 2013). Über die Hälfte aller deutschen Waldorfschulen nahmen an der Ende 2012 gemeinsam mit dem Bundesverband für biologisch-dynamische Landwirtschaft Demeter e.V., dem Bund der Freien Waldorfschulen e.V., dem Beratungsunternehmen für nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR und der FH Münster durchgeführten Studie teil.

Anspruch an eine optimale Waldorfschulverpflegung

Mehr Ganztagschulen, mehr Nachmittagsunterricht, mehr Verpflegungsbedarf in Deutschlands Schulen! Damit übernehmen Schulen neben der Verantwortung für die Qualität der Verpflegung ihrer Schüler ebenso einen bildenden Auftrag in Sachen Ernährung. Das gilt ganz besonders für Waldorfschulen. Dieser besonderen Schulform liegt die Anthroposophie nach Rudolf Steiner zugrunde, ebenso wie der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Die Waldorfschulen sollten somit eine besondere Verbindung zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln haben. Darüber hinaus finden sich Ernährungsempfehlungen in den Ausführungen Rudolf Steiners (Willmann 1981, 1984). Später haben anthroposophische Ärzte wie Rudolf Hauschka, Gerhard Schmidt und Udo Renzenbrink die Ernährungsthematik vertieft. Aktuell wird die Anthroposophische Ernährung von Petra Kühne beschrieben (Kühne 1999, 2008). Sie beschäftigt sich als Vorstand des Arbeitskreises für Ernährungsforschung e.V., mit einer ganzheitlichen und ökologischen Ernährung auf Grundlage der Anthroposophie.

Die Gemeinsamkeit der Waldorfpädagogik mit der biodynamischen Landwirtschaft lässt den Schluss zu, dass Waldorfschulen auch in der Schulverpflegung ein anthroposophisches Konzept verfolgen. Ein solches Konzept sollte mit Blick auf die Ernährungsempfehlungen auf Grundlage der Anthroposophie den hohen Anforderungen an Ernährungsqualität und -bildung gerecht werden. Somit sollte in Waldorfschulen eine ganzheitliche, ökologische Ernährung und Esskultur sowie eine dementsprechende pädagogische Konzeption der Verpflegung umgesetzt werden. Idealerweise werden schonend verarbeitete, vorwiegend vegetarische Speisen aus regionalen, saisonalen und biologisch-dynamischen Lebensmitteln angeboten. Ein umfassendes pädagogisches Ernährungskonzept sollte die Gesundheit fördern, soziale Begegnung ermöglichen, praktische Erfahrungsräume entlang der Wertschöpfungskette zur Erlangung von Selbstkompetenz bieten und die Bewusstseinsbildung für Nachhaltigkeit fördern.

Von 228 angeschriebenen Schulen beantworteten 115 den 40 Fragen umfassenden Bogen. Die Ergebnisse zeigen neben der Verpflegungsstruktur die Ernährungsqualität und pädagogische Konzeption der Waldorfschulverpflegung auf.

Lesen Sie mehr dazu auf
http://www.lebendigeerde.de/index.php?id=ernaehrung_141

Textauszug mit freundlicher Genehmigung von Anne Abeler

Wissenscheck

- 1 | Welche Intention beinhaltet das internationale Leitbild der nachhaltigen Entwicklung?
- 2 | Welche Entwicklungen bedrohen das globale Ernährungssystem?
- 3 | In welcher Weise tangieren Nachhaltigkeitsaspekte die Gemeinschaftsgastronomie?
- 4 | Welchen Ansatz verfolgt das Nachhaltigkeitshaus von a´verdis und welche Dimensionen berücksichtigt dieses?
- 5 | Wie lauten die von Koerber und Kretschmer definierten sieben Kriterien für einen nachhaltigen Ernährungsstil?
- 6 | Mittels welcher Maßnahmen kann das Lebensmittelangebot einer Verpflegungseinrichtung die Kriterien „Bio, Regional, Saisonal und Fair“ stärker berücksichtigen?

Literatur

- Abeler, A. (2013): Die Verpflegung an Waldorfschulen Eine deutschlandweite Befragung. DRUCKtuell, 128 S., ISBN 978-3-944911-01-4
- a'verdis (Hg.) (2011): Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung. Münster. Online verfügbar unter https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/broschuere_biozertifikat_final_web-1.pdf, zuletzt geprüft am 13.11.2017.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.) (2015): Der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 4. Auflage.
- Koerber, K. v.; Kretschmer, J. (2006): Ernährung nach den vier Dimensionen - Wechselwirkungen zwischen Ernährung und Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft und Gesundheit. In: *Ernährung & Medizin* 21 (4), S. 178–185.
- Kühne, P. (1999): Was ernährt unsere Kinder. Von Nährstoffen und Lebensmitteln. In: Verein für Anthroposophisches Heilwesen (Hrsg.) (1999): Beiträge für eine bewusste Lebensführung in Gesundheit und Krankheit, Heft 164. Bad Liebenzell.
- Kühne, P. (2008): Anthroposophische Ernährung. Lebensmittel und ihre Qualität. Bad Vilbel.
- Roehl, R.; Strassner, C. (2012): Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe. Hg. v. Institut für Betriebliche Lehrerbildung. Münster (Band 1). Online verfügbar unter https://www.fh-muens-ter.de/ib/Downloads/projekte/bbne/Inhalte_und_Umsetzung_einer_Nachhaltigen_Verpflegung_Schriftenreihe_Band_1.pdf, zuletzt geprüft am 10.11.2017.
- Willmann, K. T. (Hg.) (1981): Rudolf Steiner. Themen aus dem Gesamtwerk 6. Naturgrundlagen der Ernährung. Stuttgart.
- Willmann, K. T. (Hg.) (1984): Rudolf Steiner. Themen aus dem Gesamtwerk 7. Ernährung und Bewusstsein. Stuttgart.

8. Akzeptanz in der Schulverpflegung

Gäste in der Gemeinschaftsgastronomie stimmen „mit den Füßen“ ab. Wenn es schmeckt und das Ambiente stimmt, kommen sie gerne und zahlreich. Wenn mittags dagegen viele Tische leer bleiben, spricht dies nicht für ein attraktives Verpflegungsangebot. Nicht wenige Schulmensen kämpfen Mittag für Mittag gegen ausbleibende Essensgäste. Nach den Ergebnissen einer Untersuchung von Evers und Hämel an 48 hessischen Schulen, unterschritt die Teilnahme an der Mittagsverpflegung in der Mehrzahl der Schulen die 20%-Quote. Lediglich einem knappen Viertel der Schulen gelang es, mit dem Verpflegungsangebot mehr als 30% der Schülerschaft in die Mensa zu locken. Die aktuellen Zahlen aus der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung zeigen, dass SuS mit zunehmendem Alter immer seltener in die Mensa gehen. Ist die Mittagsverpflegung für alle Grundschüler (99,3%) noch selbstverständlich, sinkt dieser Anteil an den weiterführenden Schulen auf 39% und die SuS suchen sich zunehmend alternative Verpflegungsalternativen, auch außerhalb des Schulgeländes (BMEL 2015, 54ff). In vielen Schulen liegt die Akzeptanz der Schulverpflegung deutlich unter den Erwartungen von Schulleitung und Mensabetreibern. Schulen erkennen dieses Problem und versuchen mit Maßnahme zur Akzeptanzsteigerung gegenzusteuern (Evers und Hämel 2010, S. 35). Schülerbefragungen liefern unterschiedliche Begründungen (Maschler 2012; Evers und Hämel 2010; Lax 2013), z.B.:

- ☹ Zu wenig Auswahl
- ☹ Bestellsystem ermöglicht keine flexible, kurzfristige Essensteilnahme
- ☹ Lange Wartezeiten an der Essensausgabe
- ☹ Unzureichende Portionsgrößen
- ☹ Sensorik und Geschmack des Essens.
- ☹ Häufige Wiederholungen im Speisenplan
- ☹ Verbindliche Ansprechpartner für die Schulverpflegung fehlen
- ☹ Mangelnde Vorbildfunktion von Lehrer und Schulleitung
- ☹ Ergebnisse von Zufriedenheitsbefragungen werden nicht rückgespiegelt und auch nicht besprochen

Neben Faktoren, die die Essensqualität im engeren Sinne betreffen, sind auch weitere Rahmenbedingungen für die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes zu berücksichtigen. Einer positiven Essatmosphäre förderlich ist eine ansprechende Raumgestaltung: hell und freundlich, mit einem möglichst geringen Lärmpegel. Altersgemäße Ansprüche an das Design sind ebenso zu berücksichtigen wie das Bedürfnis der älteren Jahrgänge nach Separation und Möglichkeiten zum „Chillen“.

Auf die Suche nach den Gründen für eine fehlende Akzeptanz muss sich jede betroffene Schule selbst begeben. Erste Hinweise liefern Erkenntnisse aus Schülerbefragungen. In der Fachliteratur finden sich zusätzlich zahlreiche Anregungen zur Verbesserung der Kundenbindung in der Gemeinschaftsgastronomie. Fundierte Antworten und tragfähige Lösungen können allerdings nur gemeinsam, in einem intensiven und konstruktiven Dialog mit den SuS erarbeitet werden. Ein erfolgreiches Konzept der Schulverpflegung, das eine breite Zustimmung unter den diversen Anspruchsgruppen erfährt, bedarf einer gemeinschaftlichen Planung. Nur so können verschiedene Bedürfnis-

se, Interessen und Wertigkeiten ausgetauscht und ein von allen getragener Konsens erzielt werden. Dies ist ein durchaus mühsamer und langwieriger Prozess, der nicht mit der Eröffnung der Schulmensa beendet ist, sondern stetig weiterlaufen muss, um eine kontinuierliche Verbesserung zu erzielen. Die Tatsache, dass lt. der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung nur 12,3% der befragten SuS bestätigen, an der Gestaltung des Verpflegungsangebotes in irgendeiner Form beteiligt gewesen zu sein, zeigt das dieser wesentliche Erfolgsfaktor von den Schulen bislang noch deutlich vernachlässigt wird (BMEL 2015, S. 71).

Eine besondere Verantwortung für die Kundenbindung hat auch der Betreiber einer Verpflegungseinrichtung. Bemüht er sich um einen direkten Kontakt und eine persönliche Bindung zu seinen Kunden, fühlen sich diese in seiner Einrichtung als Gast und kommen gerne. Fühlt sich der Verpflegungsteilnehmer einer Einrichtung dagegen nicht als Gast, sondern nur verwaltet und versorgt, wird er sich bald nach Alternativen umsehen (Klotter 2017). Viele Praxisbeispiele bestätigen diesen Zusammenhang und zeigen, dass erfolgreiche Schulverpflegung immer auch Hand in Hand geht mit einem engagierten Küchen- und Servicepersonal.

Wissenscheck

- 1 | Wie entwickelt sich die Akzeptanz der Schülerschaft für die Schulverpflegung beim Übergang von den Grundschulen zu den weiterführenden Schulen?
- 2 | Nennen Sie fünf Ursachen, warum SuS die Mensa meiden.
- 3 | Immer wieder wird betont, dass die Partizipation der SuS bei der Gestaltung der Mensa und des Verpflegungsangebotes die Akzeptanz erhöhen kann. Stimmen sie dieser Aussage zu? Begründen Sie ihre Antwort.
- 4 | Kann das Servicepersonal der Mensa die Akzeptanz der Verpflegungsgäste tatsächlich entscheidend beeinflussen? Begründen Sie Ihre Antwort möglichst mit eigenen Erfahrungen aus der Praxis der Gemeinschaftsgastronomie.

Literatur

- BMEL (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von U. Arens-Azevêdo. Berlin. Online verfügbar unter https://www.in-form.de/nc/vns-portal/medien/publikationen-kita-und-schulverpflegung/in-form-materialien.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204, zuletzt geprüft am 07.04.2017.
- Evers, A.; Hämel, K. (2010): Essensangebote an Schulen: Unterschiedliche Konzepte, unterschiedliche Akzeptanz? Eine empirische Studie an weiterführenden Schulen in drei hessischen Regionen. Arbeitspapier 192. Hg. v. Hans Böckler Stiftung. Düsseldorf. Online verfügbar unter https://www.econstor.eu/bitstream/10419/116655/1/hbs_arbp_192.pdf, zuletzt geprüft am 25.11.2017.
- Klotter, C. (2017): Grundprinzip der Gastfreundschaft. Kundenbindung in der Gemeinschaftsverpflegung. In: *Ernährung im Fokus* (05-06), S. 150–153.
- Lax, J. (2013): Mittagsverpflegung an allgemeinbildenden Schulen in Bayern – Eine Analyse unter Betrachtung ausgewählter Qualitätsanforderungen und Aspekten der Kundenzufriedenheit. Dissertation TU München. München. Online verfügbar unter <https://mediatum.ub.tum.de/doc/1141204/1141204.pdf>, zuletzt geprüft am 25.11.2017.
- Maschler, B. et al. (2012): Schulmensa - Wir kommen!? Ergebnisse einer Schülerbefragung zur Akzeptanz der Mittagsverpflegung. In: *Ernährung im Fokus* (03-04), S. 1–5, zuletzt geprüft am 25.11.2017.

9. Ernährungsbildung

Die Aufgabe der Schulen erschöpft sich nicht in der reinen Vermittlung von Fachwissen. Schulen haben vielmehr einen klar definierten Bildungs- und Erziehungsauftrag, der die Vermittlung und Einübung von Alltagskompetenzen einbezieht und SuS „befähigt, verantwortlich am sozialen, gesellschaftlichen, wirtschaftlichen, beruflichen, kulturellen und politischen Leben teilzunehmen und ihr eigenes Leben zu gestalten.“ (Schulministerium NRW, §2, Absatz 4).

Ernährungswissen ist Kulturgut und zählt zu den wesentlichen Alltagskompetenzen, die bislang in der Familie erlernt wurden. Durch die sich wandelnden gesellschaftlichen Rahmenbedingungen ist dieses familiäre Lernen nicht mehr selbstverständlich. Ganztagsbetreuung und die zunehmende Erwerbstätigkeit beider Elternteile reduzieren gemeinsame Zeit und auch die Mittagsmahlzeiten zu Hause. Im häuslichen Umfeld wird weniger gekocht und diese Entwicklung führt zu einem schleichenden Wissensverlust um Auswahl, Einkauf und Zubereitung von Lebensmitteln. Anstelle der familialen Mittagsverpflegung vom Baby bis zum Jugendalter tritt die institutionelle durch Kitas und Schulen. Diese Entwicklung macht es im Kontext der Ernährungsbildung sinnvoll „die Schulverpflegung in das pädagogische Konzept der Schule zu integrieren, um die Ernährungskompetenz der Schüler zu fördern.“ (Leicht-Eckardt und Straka 2011, S. 11)

Durch die Ausweitung der Ganztagsbetreuung wandeln sich Kitas und Schulen mehr und mehr zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum der SuS. Ihnen obliegt daher auch die gesellschaftliche Verantwortung durch Vermittlung von Allgemeinbildung und Alltagskompetenzen die „Weitergabe des kulturellen Erbes“ zu sichern (Bartsch 2013, M88).

Was Ernährungsbildung im Kern meint, erarbeiteten Wissenschaftlerinnen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz im Rahmen des Modellprojektes REVIS - Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen (D-A-CH-Arbeitsgruppe zur Ernährungs- und Verbraucherbildung 2015, S. 11):

„Ernährungsbildung dient der ‚Befähigung zu einer eigenständigen und eigenverantwortlichen Lebensführung in sozialer und kultureller Eingebundenheit und Verantwortung‘. Ernährungsbildung zielt damit auf die Fähigkeit, die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu gestalten.

Ernährungsbildung ist immer auch Esskulturbildung, beinhaltet ästhetisch-kulturelle sowie kulinarische Bildungselemente und trägt zur Entwicklung der Kultur des Zusammenlebens bei. Ernährungsbildung wird in einem lebenslangen Prozess biographisch angeeignet, der durch das soziokulturelle (familiäre, soziale und institutionelle) Umfeld beeinflusst wird. Diese Aneignung erfolgt in interaktiver Auseinandersetzung mit der umgebenden Gesellschaft [...].

Im Bildungssystem (institutionelle Bildung) wird unter Ernährungsbildung die Initiierung und Begleitung eines Lernprozesses zur Gestaltung einer individuell erwünschten und gesellschaftlich sinnvollen Ess- und Ernährungsweise verstanden. Diese beinhaltet vor allem gesundheitliche, soziale, kulturelle, ökonomische und ökologische Dimensionen. Ernährungsbildung soll Kinder, Jugendliche und Erwachsene bei der Entwicklung einer eigenverantwortlichen Ess- und Ernährungsweise unterstützen und begleiten. [...].“

Ernährungsbildung im schulischen Kontext fördert somit die Stärken und Kompetenzen der SuS zur eigenständigen Gestaltung eines verantwortungsvollen, gesundheitsförderlichen Lebensstils.

Infolge der förderalistischen Struktur des Schulwesens in Deutschland ist schulische Ernährungsbildung aber nicht einheitlich geregelt. Im Rahmen des REVIS-Projektes wurde das „Europäische Kerncurriculum – Inhalte und Lernziele der Ernährungsbildung“ an die deutschen Gegebenheiten

angepasst (Heindl o. J.). Die Ergebnisse der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung zeigen allerdings, dass die Umsetzung der Inhalte in den Bundesländern in Umfang und Intensität deutlich variieren. Laut Beschluss der Kultusministerkonferenz zur Verbraucherbildung aus dem Jahr 2013 werden einzelne Länder³⁴ ihre Curricula anpassen und die Themen Ernährung und Gesundheitsbildung als Teil der Verbraucherbildung übernehmen (BMEL 2015, S. 78). Verbraucherbildung wird an den Schulen allerdings selten als eigenständiges Fach unterrichtet, sondern als Querschnittsthema in unterschiedlichen Fächern oder dient als dankbarer Aufhänger für Projekttag oder -wochen (Bartsch 2013, M88).

Einen Eindruck von der Vielfalt projektbasierter Angebote unterschiedlicher Träger und Anbieter zur Ernährungsbildung vermittelt eine exemplarische Zusammenstellung in Tabelle 17. Auf eine ausführliche Beschreibung der einzelnen Projekte wird an dieser Stelle verzichtet.

Projekt	Zielgruppe	Inhalte
Ernährungsführerschein (Bundeszentrum für Ernährung 2017)	Primarstufe: ab Klasse 3	In sechs Einheiten werden Ernährungsbegriffe, der praktischer Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten sowie Esskultur (Tischdecken & gemeinsames Essen) vermittelt.
Mobile Esswerkstatt (REVIS) (Oepping 2005)	Primar- und Sekundarstufe	Mobiles Element zur Unterstützung der natur- und kulturwissenschaftlichen Grundbildung Sinnes- und Geschmacksschulung Erkunden & Erforschen von Nahrungsmitteln und Inhaltsstoffen Umgang und Verarbeitung von Lebensmitteln
KIMBA-Mobil der Berliner Tafel (KIMBA Schule) (Berliner Tafel 2017)	Kinder und Jugendliche in Kindergärten und Schulen	Zur Küche umfunktionierter Doppeldeckerbus, in dem Koch- und Backkurse stattfinden
Ess-Kult- Tour (VZ NRW 2017)	Sekundarstufe ab Klasse 7	Interaktives Lernen an Stationen
Echt Kuh-I (BMEL 2017a)	Primar – und Sekundarstufe: Klassen 3 - 10	Bundesweiter Schülerwettbewerb zur Nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung
KLASSE, KOCHEN! (IN FORM 2017)	Primar- und Sekundarstufe Voraussetzung: Raum, der für den Einbau einer Übungsküche geeignet ist.	Schülerwettbewerb Auf unterhaltsame Weise Wissen um ausgewogene Ernährung und Speisenzubereitung vermitteln

Tabelle 17: Auserwählte Projekte zur Ernährungsbildung

In der Primarstufe ist die Ernährungsbildung in allen Bundesländern Bestandteil des Sachkundeunterrichts. Kaum ein Kind verlässt die Grundschule ohne Basiswissen über eine bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Ernährung. Im Sekundarbereich differenziert sich dagegen der Fächerkanon für die Ernährungsbildung. Ernährungsspezifische Themen werden in unterschiedlichen Unterrichtsfächern aufgegriffen. Nach einer Befragung unter Schulleitern bieten 76,5% der befragten 1.453 Schulen Unterrichtsinhalte zur Ernährungs- und Nahrungszubereitung oder aber Ernährungsprojekte in der Schule an. Allerdings handelt es sich dabei in weniger als der Hälfte der Schulen (44,6%) um wöchentliche Unterrichtseinheiten. Die Initiatorin der Befragung zieht aus diesen Ergebnissen das folgende Resümee: In den weiterbildenden Schulen findet Ernährungsbildung zwar statt, mittels

³⁴ Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein, Baden-Württemberg, Bayern, Berlin

der vorliegenden Datenbasis kann allerdings nicht beurteilt werden, „ob Umfang und vermittelte Kompetenzen ausreichen, um das Ernährungsverhalten zu beeinflussen“ (BMEL 2015, S. 83).

Wissenscheck

- 1 | Was versteht man unter Ernährungsbildung?
- 2 | Welchen Beitrag kann die Schulverpflegung Ihrer Meinung nach zur Ernährungsbildung leisten?
- 3 | Sollte Ernährungsbildung im Lehrplan als eigenes Fach verankert sein oder als Querschnittsthema in diversen Fächern aufgegriffen werden?
- 4 | Erinnern Sie sich an Ihre Schulzeit? Welche Rolle spielte die Ernährungsbildung? Führen Sie Beispiele an.

Literatur

- Bartsch, S. et. al (2013): Ernährungsbildung - Standort und Perspektiven. In: *Ernährungs Umschau* (2), M84-M95. DOI: 10.4455/eu.2013.007.
- Berliner Tafel (2017): KIMBAmobil. Online verfügbar unter <http://www.berliner-tafel.de/kimba/die-praxis/kimbamobil/>, zuletzt geprüft am 01.12.2017.
- BMEL (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von U. Arens-Azevêdo. Berlin. Online verfügbar unter https://www.in-form.de/nc/vns-portal/medien/publikationen-kita-und-schulverpflegung/in-form-materialien.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUid%5D=204, zuletzt geprüft am 07.04.2017.
- BMEL (Hg.) (2017): Echt Kuh-I. Bundesweiter Schülerwettbewerb zur Nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung. Online verfügbar unter <http://www.echtkuh-l.de/>.
- Bundeszentrum für Ernährung (Hg.) (2017): Ernährungsführerschein. Online verfügbar unter <https://www.bzfe.de/inhalt/aid-ernaehrungsfuehrerschein-3773.html>.
- D-A-CH-Arbeitsgruppe zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (2015): Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung. in der Fassung vom 16.06.2014. Online verfügbar unter <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/14-06-16-KoKreis-EB-RV.pdf>, zuletzt geprüft am 01.12.2017.
- Heindl, I. (o. J.): Europäisches Kerncurriculum - Inhalte und Ziele der Ernährungsbildung, zuletzt geprüft am 01.12.2017.
- in-form (2017): KLASSE, KOCHEN! - Der Wettbewerb. Online verfügbar unter <https://www.in-form.de/netzwerk/klasse-kochen/klasse-kochen-der-wettbewerb/>.
- Leicht-Eckardt, E.; Straka, D. (2011): Ernährungsbildung und Schulverpflegung 1. Sulzbach: Umschau Zeitschriftenverlag.
- Oepping, Anke (2005): Das SchmeXperiment. Ein Konzept zum fachpraktischen Arbeiten im Unterricht im Rahmen der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Universität Paderborn. Online verfügbar unter http://www.evb-online.de/docs/SchmeXperiment-Druckfassung_280205.pdf.
- Schulministerium NRW: Schulgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen, vom <http://www.schulministerium.nrw.de/docs/Recht/Schulrecht/Schulgesetz/Schulgesetz.pdf>, zuletzt geprüft am 28.07.2017.
- VZ NRW (Hg.) (2017): Ess-Kult-Tour: Spielerisch durch die Welt der Lebensmittel. Online verfügbar unter <https://www.verbraucherzentrale.de/esskulttour>.

10. Blick über die Grenze: Schulverpflegung in ausgewählten Ländern

Der Blick ins Ausland zeigt, dass Schulverpflegung in den Nachbarländern sehr unterschiedlich geregelt ist (Strassner et al. 2016). Die Ursachen liegen in den Historien und Sozialpolitiken der Länder, den nationalen und sozialen Esskulturen und -gewohnheiten sowie den verfügbaren Infrastrukturen (Lukas 2012). Im Gegensatz zu Deutschland, wo der flächendeckende Auf- und Ausbau der Ganztagschule erst vor ca. 10 Jahren mit dem Investitionsprogramm „Zukunft, Bildung und Betreuung“ (2003 -2009) begann, ist diese Schulform im europäischen und außereuropäischen Ausland bereits seit vielen Jahren selbstverständlich. Die angeführten Länderbeispiele geben einen kurzen Einblick in die Schulverpflegung der europäischen Nachbarländer Finnland, Italien, Schweden und England.

10.1 Finnland

Schulverpflegung gibt es beim europäischen Nachbarn im hohen Norden seit Beginn des 20. Jahrhunderts. Im Jahr 1943 entschied die finnische Regierung per Gesetz, die Gesundheit und das Lernvermögen der Schüler und Schülerinnen mit einem kostenlosen Schulessen zu fördern. Von der Vor- bis zur weiterführenden Schule erhalten derzeit ca. 830.000 SuS jeden Mittag ein kostenloses Mittagessen in der Schule. Die Organisation der Schulverpflegung ist eine kommunale Aufgabe. Zusätzlich erhalten SuS, die vor oder nach dem Unterricht an außerschulischen Aktivitäten teilnehmen, ein Snackangebot (Finish National Board of Education 2014).

Das „National Nutrition Council“ formuliert die Ernährungsrichtlinien für die Schulverpflegung. Das Mittagessen soll 30% des täglichen Energie- und Nährstoffbedarfs decken und in der Zusammensetzung dem „food plate model“³⁵ folgen. Dieses einfache Prinzip besagt, dass der Teller zu 50 % mit frischem oder gekochtem Gemüse bedeckt sein sollte. Die andere Hälfte des Tellers teilen sich zu je einem Viertel die Komponenten Fisch und Fleisch (25 %) bzw. Kartoffeln, Reis oder Nudeln (25 %). Zusätzliche Bestandteile des Mittagessens sind Milch, Wasser als Durstlöscher und Brot mit Pflanzenmargarine. Ein Dessert aus Früchten oder Beeren kann das Menü ergänzen.

Auch das Snackangebot muss den Ernährungsempfehlungen entsprechen. Süßigkeiten sowie zucker- und energiehaltige Getränke dürfen in Schulen nicht angeboten werden. In den Kantinen arbeitet professionelles Personal. Zwischen diesem, der Schulleitung, den Lehrern und den Eltern besteht eine enge Zusammenarbeit. Ernährungsbildung ist in Finnland integraler Bestandteil der nationalen Rahmenlehrpläne. (Finish National Board of Education 2008)

10.2 Italien

In Italien ist die Schulverpflegung, ebenso wie in Finnland, wesentlicher Bestandteil des Schulalltags. Ihr kommt die Aufgabe zu, die italienische Esskultur und die Grundzüge einer gesunden Ernährung zu vermitteln. Alle SuS erhalten täglich eine warme, kostenpflichtige Mittagsmahlzeit. Die italienische Schulverpflegung ist Vorreiter in puncto Nachhaltigkeit. 1999 verabschiedete die italienische Regierung ein Gesetz, welches in öffentlichen Kantinen (einschließlich Schulen) eine hohe Lebensmittelqualität durch den Einsatz regionaler Bio-Produkte fördert. Zur Qualitätssicherung gibt

³⁵ Bildquelle: <http://www.fao.org/typo3temp/pics/ffb3e87d.jpg>

es an jeder Schule eine Mensakommission. Eltern können dieser für jeweils drei Jahre beitreten und sind in dieser Zeit berechtigt, jederzeit in 2-er Gruppen unangemeldet die Schule zu besuchen. (Harper et al. 2008, S. 10)

10.3 Schweden

Schwedens Tradition der Schulverpflegung reicht ebenfalls in das letzte Jahrhundert. Ab 1937 begann die schwedische Regierung die Schulverpflegung auch finanziell zu unterstützen. Nach anfangs gewährten moderaten Zuschüssen profitieren alle SuS in Schweden seit 1973 von einem kostenlosen Verpflegungsangebot in der Schule. In 2004 entwickelte die Swedish National Food Administration (NFA) Richtlinien für die Schulverpflegung. In den letzten Jahren bieten auch immer mehr Schulen ein Frühstücksangebot – entweder vor Schulbeginn oder in der ersten Pause – an. (Harper et al. 2008, S. 10 & 17)

10.4 England

In England bot die Stadt Manchester im Jahr 1879 erstmals Mahlzeiten für arme und unterernährte Kinder in der Schule an. Diese Möglichkeit zur Versorgung stark unterernährter Kinder etablierte sich schnell und im Jahr 1920 wurden bereits 1 Mio. Kinder in der Schule ernährt. Im Jahr 1941 verabschiedete die Regierung eine nationale Schulverpflegungspolitik und führte erste Standards ein, die den Protein-, Fett- und Kaloriengehalt von Schulmahlzeiten vorgaben (Evans und Harper 2009). Der berühmte Fernsehkoch Jamie Oliver nutzte seine TV-Sendung „Jamie’s School Dinners“, um die Missstände in der britischen Schulverpflegung publik zu machen (N.N. 2012). Im Jahr 2005 reagierte das Bildungsministerium mit der Gründung des „School Food Trust“³⁶, dem es die Aufgabe übertrug, die Qualität der Schulverpflegung im Land zu verbessern. Im gleichen Jahr erschien der Bericht „Turning the tables“, der eine radikale Qualitätsverbesserung der Schulverpflegung forderte. Infolgedessen wurden neue Standards für die Schulverpflegung erarbeitet, die ab 2008 in den Grundschulen und ab 2009 in den weiterführenden Schulen eingeführt wurden. Diese Standards wurden im Jahr 2015 erneut überarbeitet und angepasst (School Food Standards 2015).

Verantwortlich für die Organisation und die Bereitstellung einer den Standards entsprechenden Schulverpflegung ist der Schulträger. Er kann diesen Auftrag in Eigenregie wahrnehmen oder einen privaten Caterer beauftragen. Schulen sind nicht verpflichtet, eine warme Mahlzeit anzubieten, allerdings wird eine deutliche Empfehlung ausgesprochen, SuS am Tag mindestens eine warme Mahlzeit zu ermöglichen. Die Schulverpflegung ist für die SuS nicht verpflichtend und mit 43% ist der Anteil der teilnehmenden SuS noch ausbaufähig. Für das erste und zweite Schuljahr ist die Teilnahme an der Mittagsmahlzeit für Kinder in staatlichen Schulen kostenlos. Danach wird diese kostenpflichtig. Für Kinder aus einkommensschwachen Familien ist das Schulessen weiterhin kostenlos. (Department for Education 2016)

³⁶ Heute: CHILDREN’S FOOD TRUST <http://www.childrensfoodtrust.org.uk>

Wissenscheck

- 1 | In welchen europäischen Ländern ist die Schulverpflegung für die SuS kostenlos?
- 2 | Was besagt das „food plate model“? In welchem Land dient es als Richtlinie für die lebensmittelbasierte Zusammensetzung der Schulverpflegung?
- 3 | Warum ist die italienische Schulverpflegung Vorreiter in puncto Nachhaltigkeit? Welche Möglichkeiten haben Eltern italienischer Schüler die Qualität der Schulverpflegung zu überprüfen?
- 4 | Wie hat Jamie Oliver die Schulverpflegung in England beeinflusst?

Literatur

- Department for Education (Hg.) (2016): School food in England. Departmental advice for governing boards. Online verfügbar unter https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/551813/School_food_in_England.pdf, zuletzt geprüft am 18.12.2017.
- Finish National Board of Education (2014): School meals in Finland. Online verfügbar unter http://www.oph.fi/download/155535_School_meals_in_finland.pdf, zuletzt geprüft am 04.12.2017.
- Finish National Board of Education (Hg.) (2008): School meals in Finland. Investment in Learning. Helsinki. Online verfügbar unter https://www.evira.fi/globalassets/vrn/pdf/school_meals_in_finland.pdf, zuletzt geprüft am 11.12.2017.
- Harper, C.; Wood, L.; Mitchel, C. (2008): The provision of school food in 18 countries. School Food Trust. Online verfügbar unter <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.654.9233&rep=rep1&type=pdf>, zuletzt geprüft am 17.12.2017.
- Lukas, M. et al (2012): School meals. In: Ecology & Farming (24-26).
- N.N. (2012): Schulessen vom Starkoch: von Jamie Oliver bis Johann Lafer. In: Die Presse, 26.11.2012. Online verfügbar unter <http://www.pressreader.com/austria/die-presse/20121126/281883000631651>.
- School Food Standards (2015): A practical guide for schools their cooks and caterers. Online verfügbar unter <http://www.schoolfoodplan.com/wp-content/uploads/2015/01/School-Food-Standards-Guidance-FINAL-V3.pdf>, zuletzt geprüft am 18.12.2017.
- Strassner C, Bügel SG, Hertwig J, Kahl J, Nuutila J, & Paoletti F (2016) The role of sustainable HORECA for sustainable lifestyles – identification of challenges and future work. In Sustainable value chains for sustainable food systems – A workshop of the FAO/UNEP Programme on Sustainable Food Systems, pp. 245–262. A. Meybeck & S. Redfern, eds. Rome, FAO.

Anhang

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Marktanteile der GG–Segmente (DEHOGA 2016, S.6)-----	11
Abbildung 2: Elemente des Verpflegungssystems (nach VZ NRW 2011, S. 45)-----	15
Abbildung 3: Vorgaben zur Ausgestaltung der Schulverpflegung in Berlin (Eigene Darstellung nach Vernetzungsstelle Berlin e.V. 2017)-----	32
Abbildung 4: Organisationsrechtliche Formen der Schulverpflegung (nach Bödeker o.J., S. 22) ----	34
Abbildung 5: Akteure und Schritte in einem idealen Ausschreibungsprozess (nach BMEL 2014, S. 6)-----	37
Abbildung 6: Das Zürcher Hygienehaus (Vernetzungsstelle Niedersachsen, eigene Darstellung nach Untermann 2000)-----	41
Abbildung 7: Auserwählte Leitlinien und DIN-Normen im Lebensmittelbereich (Caritas, Diakonie 2009, S. 202) -----	45
Abbildung 8: Support für die Schulverpflegung: Programme und Institutionen -----	46
Abbildung 9: optiMIX®-Mahlzeiten – Pyramiden (nach FKE 2010, S. 10) -----	58
Abbildung 10: Nachhaltigkeits-Haus von a'verdis (Roehl und Strassner 2012, S.12)-----	66

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Das Gastgewerbe in Zahlen (Dehoga 2016, S. 22)-----	8
Tabelle 2: Charakteristika der Segmente in der Gemeinschaftsgastronomie (Wetterau und Schmid 2015, S. 6 & 11)-----	10
Tabelle 3: Systemspezifische Qualitäten und Anforderungen an das Produktionssystem Cook and Serve (aid 2010, S. 2/25) -----	16
Tabelle 4: Systemspezifische Qualitäten und Anforderungen an das Produktionssystem Cook and Hold (aid 2010, S. 2/26) -----	17
Tabelle 5: Systemspezifische Qualitäten und Anforderungen an das Produktionssystem Cook and Chill (aid 2010, S. 2/26) -----	18
Tabelle 6: Systemspezifische Qualitäten und Anforderungen an das Produktionssystem Cook and Freeze (aid 2010, S. 2/25) -----	19
Tabelle 7: Vorgaben des Groß Berliner Gesamtausschusses für die Schulspeisung (Prösdorf und Robbert 2014, S. 86-87) -----	23
Tabelle 8: Fragebogenkategorien für die unterschiedlichen Zielgruppen (BMEL 2015, S. 21 f.) ---	26
Tabelle 9: Schulverpflegung in Eigen- oder Fremdregie: Vor- und Nachteile (Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW 2011, S. 37) -----	33
Tabelle 10: Formulierungen für das Leistungsverzeichnis (nach Steinel 2008, S. 128) -----	36
Tabelle 11 Europäische und nationale lebensmittelrechtliche und Hygienevorschriften (Wehmöller 2010, Vernetzungsgelle Schulverpflegung) -----	38
Tabelle 12: Bewirtschaftungsformen und verantwortliche Lebensmittelunternehmer (LAVES 2010, S.3 f) -----	39
Tabelle 13: Bremer Checkliste - Elemente eines Wochenspeiseplans (KiTa Bremen 2012, S.15) --	59
Tabelle 14: Zertifizierungskonzepte in der Schulverpflegung -----	61
Tabelle 15: Bewertungsschema für das Zertifikat "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" (Wetterau und Peinelt 2017, S. 9) -----	62
Tabelle 16: Fünf Dimensionen einer nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung (Roehl und Strassner 2012, S.13ff) -----	67
Tabelle 17: Auserwählte Projekte zur Ernährungsbildung -----	77

Abkürzungsverzeichnis

BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BZfE	Bundeszentrum für Ernährung
BRD	Bundesrepublik Deutschland
DDR	Deutsche Demokratische Republik
EU	Europäische Union
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund
GG	Gemeinschaftsgastronomie
GHP	Gute Hygienepraxis
GV	Gemeinschaftsverpflegung
IfSG	Infektionsschutzgesetz
IZBB	Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“
KMK	Kultusministerkonferenz
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LMHV	Lebensmittelhygieneverordnung
NQZ	Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule
NRW	Nordrhein-Westfalen
OECD	Organisation for Economic Co-operation and Development
Schulg	Schulgesetz
SL	Schulleitung
SuS	Schülerinnen und Schüler
U-3	Unter-3-Jährige
VO	Verordnung
VOL	Vergabe und Vertragsordnung für öffentliche Leistungen

Schulver- pfl egung

Ein Reader für das Modul
Schulverpfl egung

