

Tafel-Freuden?

Das Essen an deutschen Schulen

Dossier zur Situation der Schulverpflegung in Deutschland

Berlin, 17. Januar 2007

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.
Fachbereich Gesundheit und Ernährung
Autorin: Ina Seegers
Markgrafenstr. 66
10969 Berlin
gesundheit@vzbv.de
www.vzbv.de

Inhalt

1. Einleitung.....	3
2. Schulverpflegung: Kiosk, Automaten, Mittagessen.....	6
3. Die Situation in den Bundesländern	12
Baden-Württemberg	16
Bayern.....	17
Berlin	18
Brandenburg	19
Bremen.....	21
Hamburg	22
Hessen	23
Mecklenburg-Vorpommern.....	24
Niedersachsen	25
Nordrhein-Westfalen	26
Rheinland-Pfalz.....	28
Saarland.....	29
Sachsen	30
Sachsen-Anhalt.....	31
Schleswig-Holstein	32
Thüringen	32
4. Vorbilder einer guten Verpflegung in Schulen	35
4.1 Standards, Empfehlungen, Kriterien.....	35
4.2 Projekte und Initiativen für eine bessere Schulverpflegung.....	38
4.3 Schulen, die zur Nachahmung einladen.....	39
4.4 Positive Beispiele aus dem Ausland	41
5. Anhang	
5.1 Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen in der Optimierten Mischkost....	44
5.2 Vergleich der Verpflegungssysteme.....	45
5.3 Literaturverzeichnis zu Kapitel 4.4	47

1. Einleitung

Die Essgewohnheiten in Deutschland sind im Wandel – Wissenschaftler sprechen von „soziokulturellen Veränderungen“, wenn sie erklären, dass in vielen Familien kein gemeinsames Essen mehr stattfindet oder jedes vierte Kind ohne Frühstück zur Schule kommt. Wo noch gekocht wird, kommen statt frisch zubereiteten Mahlzeiten immer öfter Fertiglernsmittel auf den Tisch.¹ Gleichzeitig greifen aber auch immer mehr Konsumenten zu Bio-Produkten.² Frauen sind zunehmend berufstätig, dies hat Einfluss auf die für das Essen verwendete Zeit. Auch die meisten Männer können nur unzureichend kochen und sind nicht in der Lage oder gewillt, diese Lücke zu schließen.³ Als Resultat steigt der Trend zur Außer-Haus-Verpflegung. Während 1992 noch rund 18 Prozent der Deutschen mindestens einmal täglich außer Haus aßen, waren es 2002 bereits 26 Prozent. Unter den 12- bis 14-Jährigen stieg der Anteil des täglichen Außer-Haus-Essens von 12 auf 19 Prozent.⁴ Für viele Kinder und Jugendliche gehört der „Außer-Haus-Verzehr“ in Kindergärten, Schulen aber auch in Burger- und Imbiss-Ketten inzwischen zum Alltag.

Zufall oder nicht? Parallel zu diesen Trends steigt die Zahl der übergewichtigen Kinder: Inzwischen gilt jedes sechste Kind in Deutschland als übergewichtig. Bereits 15 Prozent der Altersgruppe der Kinder und Jugendlichen von 3 bis 17 Jahren sind übergewichtig⁵. Die Tendenz ist steigend: Im Vergleich zu 1985 hat sich allein der Anteil der adipösen, also schwer übergewichtigen Jugendlichen ab 14 Jahren nahezu verdreifacht und liegt inzwischen bei über sechs Prozent⁶. Dabei ist gerade diese Lebensphase wichtig für die Ausprägung des Gewichts sowie Gesundheitszustands im Erwachsenenalter. Wer bereits als Kind oder Jugendlicher übergewichtig ist, ist dies mit großer Wahrscheinlichkeit auch im Erwachsenenalter: Bei übergewichtigen zehn- bis 13-Jährigen beträgt die Wahrscheinlichkeit, auch als Erwachsene übergewichtig zu sein, mehr als 80 Prozent.⁷

Als Hauptursachen für Übergewicht gelten Bewegungsmangel (20 Prozent der männlichen und 15 Prozent der weiblichen 11-Jährigen sitzen mindestens vier

¹ Heindl, I.: Ernährung, Gesundheit und institutionelle Verantwortung – eine Bildungsoffensive. Ernährungs-Umschau 51 (2004), S. 224-230

² Aktuelle Zahlen der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) belegen das Wachstum des Markts mit Bio-Produkten in Deutschland: Geschätzte viereinhalb Milliarden Euro Umsatz im Jahr 2006, im Jahr 2000 waren es noch zwei Milliarden Euro. Inzwischen ist „Bio“ so gefragt, dass die heimischen Bio-Bauern mit der Produktion nicht mehr nachkommen: „Bioprodukte werden knapp“ und „Bio wird Mangelware“ titelten etwa „Die Welt“ und die „Berliner Zeitung“ Anfang Januar 2007.

³ Spiekermann, U.: Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hrsg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Rhema: Münster, 1999, S. 49

⁴ Meier, U.: Zeitbudget, Mahlzeitenmuster und Ernährungsstile. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 2004. Rheinbreitbach: MedienHaus Plump, 2004, 72-94

⁵ KiGGS-Studie: Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Näheres siehe unter <http://www.kiggs.de>

⁶ Schaffrath-Rosario, A., Kurth, Bärbel-M.: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas. Online im Internet: URL:

http://www.kiggs.de/experten/downloads/dokumente/ppt_adipositas.pdf (Stand 5.12.2006)

⁷ Dietz: Therapeutic strategies in childhood obesity. In: Horm Res 1993; 39 (suppl 3): 86-90

Stunden am Tag vor dem Fernseher⁸) und falsches Ernährungsverhalten (21 Prozent der 11-jährigen Jungen und 14 Prozent der gleichaltrigen Mädchen essen täglich Kartoffelchips, etwa die Hälfte aller 11- bis 15-Jährigen essen täglich Süßigkeiten in Form von Bonbons oder Schokolade⁹). Weitere Ursachen sind Ernährungs- und Erziehungsdefizite in der Familie und millionenschwere Werbekampagnen für zucker- und fetthaltige Kinderlebensmittel¹⁰.

Chance: „Schule als Ort des Lebens und Lernens“

Aber auch die Schulen sind heute eher ein Teil des Problems: Häufig entspricht die Schulverpflegung nicht den Empfehlungen für eine gesunde Ernährung. Gleichzeitig findet hauswirtschaftlicher Unterricht mit den Themen Lebensmittel und Ernährung in den Lehrplänen und als Teil des Unterrichts in Schulen kaum statt.

Im Jahr 2004 besuchten 12,4 Millionen¹¹ Schülerinnen und Schüler allgemein bildende und berufliche Schulen. Die Gesamtzahl der Schulen im Schuljahr 2004/2005 beläuft sich auf 39.179 Schulen¹² – von Vorklassen, über Grund- und Hauptschulen bis zu Gymnasien und Kollegs. Allein im Primar- und Sekundarbereich I, also von der Einschulung bis zum 16. Lebensjahr, gibt es 8,7 Millionen Schülerinnen und Schüler.¹³ Von diesen nahmen rund 1,1 Millionen an Ganztagschulangeboten teil.

Diese Zahl wird in den kommenden Jahren weiter zunehmen: Mit Mitteln des im Jahre 2003 aufgelegten Investitionsprogramms „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) wurden bisher knapp 6.000 Schulen in Hinblick auf ein Ganztagschulangebot gefördert, 10.000 Ganztagschulen sollen es bis 2007 werden.¹⁴ Diese könnten sich auch bei der Mittagsverpflegung sowie beim Angebot an ergänzenden Nachmittagsbildungsangeboten als Vorreiter für eine gesunde Ernährung an Schulen entwickeln.

Schulen sind „Orte des Lebens und Lernens“. Sie können familiäre Anstrengungen einer gesunden Entwicklung von Kindern und Jugendlichen unterstützen oder aber entsprechende Defizite kompensieren helfen. Länder, kommun-

⁸ Currie, C., Hurrelmann, K., Settertobulte, W., Smith, R., Todd, J. (Hrsg.) (2000): Health and Health Behaviour among Young People. Health Policy for Children and Adolescents (HEPCA) Series No. 1. Kopenhagen: WHO-Europe.

⁹ Klocke A: The Impact of Poverty on Nutrition Behavior in Young Europeans. In: Koehler BM et al (Eds.): Poverty and Food in Welfare Societies. Berlin: Sigma. (1997)

¹⁰ Die Werbeausgaben für Süßigkeiten belaufen sich auf jährlich etwa 600 Millionen Euro. Quelle: Forschungszentrum für den Schulsport und den Sport von Kindern und Jugendlichen (FoSS): Interview mit Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf, Standortkoordinator der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL), März 2006.

¹¹ Kultusministerkonferenz: Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – 2002 bis 2004, S.40

¹² Diese Zahl sank zum Schuljahr 2005/2006, dem Zeitraum der zuletzt erhobenen Daten, um 5,8 Prozent auf 36.888 Betriebe.

¹³ Kultusministerkonferenz: Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – 2002 bis 2004 -, S.12

¹⁴ Die Mittel können laut BMBF bis 2008 abgefragt werden (Mündliche Auskunft des BMBF vom 2.1.2007). Nähere Informationen zum Stand der Mittelabfrage liefern die Internetseiten www.ganztagschulen.org. Auf der Seite <http://www.ganztagschulen.org/izbbkompas.php> sind aufgeteilt nach Bundesländern die so genannten IZBB-Schulen aufgeführt.

nale Schulträger und Schulen müssen die Chance ergreifen, durch Bildungsangebote sowie durch die Gestaltung eines gesundheitsfördernden Verpflegungsangebots in Schulen, dem gesamtgesellschaftlichen Negativ-Trend steigender Übergewichtsraten bei Kindern und Jugendlichen entgegenzuwirken. Der geplante Ausbau der Ganztagschulen bietet die Gelegenheit, dem Thema gesunde Ernährung in Theorie und Praxis eine neue Dynamik zu verleihen.

Grund genug, die derzeitige Situation der Schulverpflegung einmal etwas genauer zu beleuchten: Welche Vorgaben und Empfehlungen gibt es zur Schulverpflegung in den einzelnen Bundesländern? Wie werden diese umgesetzt? Wie sollte und könnte eine optimale Verpflegung in der Schule aussehen? Mit welchen Maßnahmen ließe sich dies erreichen?

2. Schulverpflegung: Kiosk, Automaten, Mittagessen

Es wird geschätzt, dass jeder vierte Schüler die Schule betritt, ohne vorher gefrühstückt und ohne zu Hause etwas getrunken zu haben.¹⁵ Schulkioske (Schulcafés), Automaten und, sofern vorhanden, auch die Mittagsverpflegung in Schulen werden für viele Schüler somit zum zentralen Orte ihrer täglichen Verpflegung: Millionen von Kindern nehmen über Jahre hinweg eine oder mehrere Mahlzeiten am Tag in der Schule ein.

Verlässliche Informationen über die Zahl der Kioske, Automaten und der Mittagsverpflegungen liegen nicht vor. Während Schulkioske oder/und Automaten seit Jahren an fast allen Schulen zu finden sind, ist eine warme Mittagsverpflegung für die Schulen der alten Bundesländer vielfach Neuland. Anders in den neuen Bundesländern: Hier gehörte das Angebot eines Mittagessens zum Schulstandard und ist es bis heute zumeist geblieben.¹⁶ Eine von der Verbraucherzentrale Brandenburg durchgeführte Studie zur Schulspeisung ergab, dass in 96,2 Prozent aller allgemein bildenden Schulen des Landes Brandenburg ein warmes Mittagessen angeboten wird.¹⁷

Schulkiosk/Schulcafé

Das Angebot am Schulkiosk ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht allzu häufig unausgewogen.¹⁸ Die Pächter fürchten, dass ein „gesundes“ Angebot die Kundschaft abschrecke, heißt es in einer Untersuchung der TU München im Sommer 2005.¹⁹ Die Pächter bieten deshalb vor allem Süßwaren, Softdrinks und vorverarbeitete Speisen an, die mit „geringem Arbeitsaufwand, aber hohem Gewinn verkauft“ werden könnten.

Die Befragung ergab zudem, dass sich die Organisationsstrukturen des Kioskbetriebs in den letzten Jahren gewandelt haben. So ist das Modell „Pausenverkauf durch Hausmeister“ vielfach überholt. Zum Teil übernehmen Schulfremde (Bäcker, Fleischer, Caterer) als Pächter den Pausenverkauf. Oder der Kiosk wird von Personen betrieben, die im Rahmen eines Beschäftigungssträgermodells eine Aufgabe finden.

¹⁵ Grimm, P./DGE-Sektion Baden-Württemberg: Essen in Schulen – Wunsch, Wirklichkeit, Anforderungen, Ernährungs-Umschau 52 (2005), S. 106 wie auch

¹⁶ Geißler, G.: Ganztagschule in der DDR. Großer Sprung, kleine Schritte und allmähliche Erschöpfung. In: Bundesministerium für Bildung und Forschung: Ganztagsangebote in der Schule. Internationale Erfahrungen und empirische Forschung. Bonn/Berlin: BMBG 2005, S. 81-95.

¹⁷ Verbraucherzentrale Brandenburg (Hrsg.): Umfrage Schulspeisung im Land Brandenburg. Ergebnisse. Februar 2006. Die Studie erfolgte im Auftrag des Ministeriums für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz Brandenburg. Die Verbraucherzentrale führte die Befragung aller 996 allgemeinbildenden Schulen Brandenburgs in Zusammenarbeit mit dem Brandenburgischen Bildungsministerium durch. Ermittelt werden sollte der Beratungsbedarf der Schulen zum Thema Schulspeisung.

¹⁸ Möhrli, K./DGE-Sektion Hessen: Workshop „Pausenverpflegung: gesund und doch praktikabel?!“ Ernährungs-Umschau 50 (2003) Heft 11, S. 441-442

¹⁹ Schwarzenberger, K., Kustermann, W.: Pausenverkauf an weiterführenden Schulen – eine Situationsanalyse. Ernährungs-Umschau Nr. 11, November 2006, B47

Ein weiteres Modell ist der Pausenverkauf durch eine Initiative in der Schule, einen Schulförderverein, Lehrer-Schüler-Modelle oder die Eltern. In diesen Fällen hat vorher eine Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung in der Schule stattgefunden. Der Schulkiosk werde von diesen Initiativen häufig als „Lernort“ verstanden, das Angebot sei entsprechend vollwertiger.²⁰

Eine Umfrage der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) aus dem Jahr 2004 bestätigt diese Angaben: Befragt wurden Lehrer/innen mit Ernährungsbezug aus 185 überwiegend weiterführenden Schulen. In über 90 Prozent der Schulen bestand ein Schulkiosk. Die Hälfte der Kioske wurde vom Hausmeister betrieben, 33 Prozent von Bäckereien, 16 Prozent von Schülern und 13 Prozent von privaten Pächtern.

In fünf Schulen engagierten sich Lehrer, in drei Schulen Elterninitiativen. Es gab auch „Mischformen“ (zum Beispiel Hausmeister und Schüler teilen sich die Arbeit).²¹ Das Angebot war überwiegend ballaststoffarm und reich an niedermolekularen Kohlenhydraten (Zucker). Ernährungsphysiologisch günstige Lebensmittel wie Joghurt und Obst wurden vor allem dann angeboten, wenn Schüler in den Kioskbetrieb involviert waren.

Angebot durch Automaten

Der Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) geht von rund 10.000 Automaten mit Getränken und Snacks an den weiterführenden Schulen aus.²² Das Unternehmen Coca Cola gibt an, in einem Viertel aller weiterführenden Schulen vertreten zu sein. Neben Wasser und Saftschorle werden auch Softdrinks angeboten.

Grundschulen werden laut Angabe des Unternehmens jedoch nicht mehr beliefert.²³ Diese Praxis ist in einer Selbstverpflichtung des Dachverbands Europäischer Getränke-Verbände (UNESDA), die Ende 2005 beschlossen wurde, festgeschrieben. In diesem Kodex verpflichten sich die vertretenen Unternehmen, in Grundschulen (Kinder unter 11 oder 12 Jahre, je nach Bildungssystem) keinerlei Werbeaktivitäten zu entfalten und auf einen Automatenverkauf zu verzichten, es sei denn, sie werden von der Schulbehörde dazu aufgefordert. Für die weiterführenden Schulen (Schüler ab 11 oder 12 bis 18 Jahren) sagen sie zu, „eine ausgewogene und breite Palette an Getränken, einschließlich Wasser, Säften und anderen Getränken sowohl in klassischer als auch in zuckerfreier Version – in angemessenen Portionsgrößen“ zur Verfügung zu stellen. Die Getränkeautomaten sollen, sofern die Mitglieder der UNESDA selbst für den Vertrieb verantwortlich sind, ein markenfreies Design haben. Zudem verpflichten die Mitglieder der UNESDA (zum Beispiel Coca Cola, Pepsi) sich, „so gut wie möglich“ Partner-Unternehmen, die in den Schulen tätig sind, über diesen Kodex zu unterrichten. Die Selbstverpflichtung

²⁰ Ebenda

²¹ Grimm, P./DGE-Sektion Baden-Württemberg: Pausenverpflegung in Schulen bleibt problematisch. DGE info 8/2004, S. 124

²² Mündliche Auskunft RA N. Monßen, Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) vom 2.1.2007

²³ Schriftliche Stellungnahme Coca Cola GmbH, Public Affairs & Communications, vom 2.1.2007

ist eine Maßnahme im Rahmen der Beteiligung der Europäischen Getränke-Verbände an der europäischen Plattform für Aktionen im Bereich Ernährung, körperliche Bewegung und Gesundheit.²⁴ Die Umsetzung der Selbstverpflichtung wurde 2006 begonnen. Das Unternehmen Coca Cola kündigt an, sie bis Mitte 2007 abzuschließen.²⁵

Daneben gibt es einen Best-Practice-Leitfaden der Europäischen Automaten-Vereinigung (EVA) vom November 2005: Das Snack- wie auch Getränkeangebot in Schulen sei „breit anzulegen“ und auch Produkte mit niedrigem Zucker-, Fett- und Kaloriengehalt seien vorzuziehen. Große Packungsgrößen sollen in Schulen nicht verkauft werden.²⁶ Die in jüngster Zeit beschlossenen Selbstverpflichtungen der Europäischen Automatenwirtschaft wie auch des Dachverbands Europäischer Getränke-Verbände gehen in die gleiche Richtung: ein breites Angebot soll in den Automaten dargeboten werden.

Angebot Mittagsverpflegung

Die Kultusministerkonferenz sieht in Ganztagschulen vor, dass diese an allen Tagen des Ganztagschulbetriebes den teilnehmenden Schülern ein Mittagessen bereitzustellen haben.²⁷ Laut Beschluss der **Kultusministerkonferenz** werden Schulen als Ganztagschulen definiert, wenn sie an mindestens drei Tagen in der Woche ein ganztägiges Schul- und Betreuungsangebot vorhalten. Weitere Details zur Schulverpflegung werden in dem Beschluss nicht genannt.

Ernährungsphysiologische Ausgewogenheit

Zur exakten ernährungsphysiologischen Qualität des Mittagessens gibt es keine genauen Untersuchungen. Dies wäre sehr aufwändig. Man müsste das tatsächlich gekochte Essen in Bezug auf seinen Nährstoffgehalt analysieren.^{28 29} Ernährungsexperten, die in der Beratung von Schulen oder Eltern tätig sind, berichten von oftmals großen Defiziten. Dabei lassen sich folgende Kernprobleme identifizieren³⁰:

- Die Speisepläne der Verpfleger sind häufig nicht ausgewogen zusammengestellt. Es wird zu viel Fleisch und zu wenig Gemüse angeboten – gemessen an Ernährungsempfehlungen wie der optimierten Mischkost.

²⁴ UNESDA: Dachverband Europäischer Getränke-Verbände (Hrsg.): Leitlinien für einen Verhaltenskodex über verantwortungsbewusste Werbemittelungen & Verkaufspraktiken für alkoholfreie Getränke, Dezember 2005

²⁵ Schriftliche Auskunft Coca Cola, Public Affairs and Communications, vom 2.1.2007

²⁶ European Vending Association (EVA) (Hrsg.): Vending in Schools: A Matter of Choice. 25. November 2005

²⁷ Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 03./04. Juni 2004. Online im Internet: URL:

http://www.ganztag-blk.de/cms/upload/pdf/blk/GanzTag_lt_KMK_2004.pdf

²⁸ Mündliche Auskunft Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevedo, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

²⁹ Mündliche Auskunft H. Pfefferle, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, vom 4.1.2007

³⁰ Verbraucherzentrale NRW: Beratungsstandpunkt „Ernährung in der Schule“. Stand 11.2005, S. 2

- Die Schulen werden aus Fernküchen beliefert, vor Ort wird lediglich portioniert; lange Warmhaltezeiten führen zu „sensorischen Qualitätseinbußen und Vitaminverlusten“.

Verpflegungssysteme

Bei der Wahl der Verpflegungsart spielen viele Erwägungen eine Rolle. Im Rahmen des Investitionsprogramms zum Ausbau der Ganztagschulen ist es den Schulen möglich, eine Küche für die Mittagsversorgung einzubauen. Das Investitionsprogramm deckt jedoch nicht die Kosten für den Betrieb dieser Küchen (Personalkosten, Energiekosten). Deshalb fällt die Entscheidung häufig für ein Verpflegungssystem, bei dem die Arbeitsschritte in der Schule begrenzt sind, obwohl die tägliche Zubereitung der Speisen vor Ort ernährungsphysiologische, sensorische und ernährungspädagogische Vorteile aufweist.

Folgende Verpflegungssysteme werden benannt:

- das Frischkostsystem (tägliche Zubereitung der Speisen vor Ort),
- das Mischkostsystem (Kombination Fertigkomponenten mit selbst Zubereitetem),
- das Cook & Chill-System (Aufbereitung/Erwärmung professionell gekühlter Speisen),
- Tiefkühlsystem (Aufbereitung/Erwärmung tiefgekühlter Speisen) und
- das Warmverpflegungssystem (Ausgabe warm gehaltener Speisen, die aus einer Zentralküche angeliefert wurden).

Vor- und Nachteile dieser Verpflegungssysteme sind aus Anhang 1 dieses Dossiers ersichtlich.³¹

Anbieter

20 der TOP 45 Catering-Unternehmen tummeln sich derzeit im Schulmarkt.³² Das Marktvolumen der Schulverpflegung erreichte 2005 bereits ein Nettoumsatzvolumen von 130 Millionen Euro (2004: 96,4 Millionen Euro). Die Wachstumsrate lag bei plus 34 Prozent. Von insgesamt 642 Cateringverträgen im Bereich „Education“ kamen allein im Jahr 2005 weitere 135 Neuverträge hinzu – zum größten Teil im Bereich der Schulverpflegung. Der Umsatzwert je Vertrag beläuft sich auf durchschnittlich 200.000 Euro pro Jahr.

Beteiligung von Schülern

Für die Beteiligung der Schüler an der Mittagsverpflegung gibt es keine verlässlichen Zahlen. In Brandenburg liegt die Beteiligung am Schulessen laut den Ergebnissen der Brandenburger Schulbefragung im Durchschnitt bei 40,7 Prozent der Schülerinnen und Schülern. Eine sehr hohe Schülerbeteiligung von 80 Prozent erreichen nur 12 Prozent der Schulen, 30 Prozent der Schulen

³¹Weitere Informationen, auch in Bezug auf die Kosten verschiedener Verpflegungssysteme, liefert auch das Informationsmaterial der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen „Mittagsverpflegung in der Ganztagschule“; es ist unter <http://www.verbraucherzentrale-nrw.de/mediabig/5734A.pdf> abrufbar.

³² Deutscher Fachverlag GmbH, GV-Praxis, Special School 7-8/2006

geben an, das Verpflegungsangebot würde von weniger als 20 Prozent der Schüler genutzt. Laut Studie hängt die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler stark vom Alter ab: Die Beteiligung am Mittagessen ist in den Grundschuljahren am höchsten (50 Prozent) und lässt an weiterführenden Schulen (Ober-, Gesamtschulen, Gymnasien) rapide nach (weniger als 30 Prozent) (weiteres hierzu Kapitel 4.1.4).³³

Zufriedenheit

Mit der Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler hat sich die Göttinger Studie zur Mittagsverpflegung in weiterführenden Ganztagschulen beschäftigt.³⁴ Verglichen mit den Zufriedenheitsniveaus in anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Betriebsrestaurants) sind die Schüler recht unzufrieden. Auf einer Skala von 1 bis 5 erreichen die Schulklassen nur die „Note“ 3,19. Und 57 Prozent der Schülerinnen und Schüler geben an, lieber „woanders“ essen zu wollen. Angebot, Geschmack, Frische und Würze wurden eher negativ bewertet. Der Aufenthalt in der Kantine gilt überwiegend als „stressig“ und „nicht angesagt“. Die Serviceorientierung und die „Kochkünste“ des Personals werden bemängelt. Hingegen wurde der Ablauf als unkompliziert eingestuft. Die Schüler gaben an, ausreichend Zeit zum Essen zu haben. Trotzdem stören sie sich an den Wartezeiten. Ausschlaggebend für die Zufriedenheit sind in absteigender Reihenfolge: 1. „Geschmack und Qualität“, 2. „Gestaltung der Kantine“, 3. „Service und Organisation“.

Zur Gestaltung des Angebots resümieren die Autoren: „Es klafft offenbar eine große Lücke zwischen der Professionalität des Jugendmarketings in der Systemgastronomie (Anmerkung der Redaktion: Fast Food & Co) und der relativ geringen Markt- und Kundenorientierung in der Schulmensa. Viele Catering-Unternehmen agieren hier noch eher unprofessionell.“

Preis

Der Durchschnittspreis für ein Mittagessen variiert. So liegt er beispielsweise in Brandenburg bei 1,88 Euro. Innerhalb einer gewissen Spanne scheint der Preis nur einen geringen Einfluss auf die Beteiligung zu haben.³⁵ Die Schüler in der Göttinger Studie bezahlen durchschnittlich 2,46 Euro für ein Essen. Sie empfinden den Preis als relativ hoch.³⁶ Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen hat eine Preisspanne von 2,00 bis 3,50 Euro ausgemacht.³⁷

³³ Verbraucherzentrale Brandenburg (Hrsg.): Umfrage Schulspeisung im Land Brandenburg. Ergebnisse. Februar 2006, S. 8

³⁴ Lülfs, F., Spiller, A.: Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Georg-August-Universität Göttingen. Diskussionsbeitrag 0606, Oktober 2006, S. 6-15

³⁵ Verbraucherzentrale Brandenburg (Hrsg.): Umfrage Schulspeisung im Land Brandenburg. Ergebnisse. Februar 2006, S. 8

³⁶ Lülfs, F., Spiller, A.: Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Georg-August-Universität Göttingen. Diskussionsbeitrag 0606, Oktober 2006, S. 6-15

³⁷ Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (NRW) (Hrsg.): Mittagsverpflegung in der Ganztagschule. Erste Schritte zu einem optimalen Angebot. Düsseldorf: Verbraucherzentrale NRW 9/2005, S. 11

Finanzierung des Mittagessens

Voraussetzung für eine attraktive und preiswerte Schulverpflegung ist, dass möglichst viele Schüler am Essen teilnehmen.³⁸ Die Brandenburger Schulstudie und die Göttinger Studie zeigen, dass dies nicht immer der Fall ist. Das Problem: Je niedriger die Beteiligung, desto schwieriger wird es für einen Verpfleger, mit den Eltern einer Schule einen wirtschaftlich akzeptablen Vertrag zu schließen. Andererseits stellt für manche Eltern ein monatlicher Betrag von 40 bis 50 Euro pro Kind für das Schulessen eine große finanzielle Belastung dar.³⁹

„Immer häufiger bleiben Eltern das Essensgeld schuldig“, heißt es beim Bundesministerium für Bildung und Forschung.⁴⁰ Wenn die Eltern mit der Bezahlung des Essensgeldes überfordert sind, melden sie ihre Kinder vom Schulessen ab. Dabei hätten gerade diese Kinder die Förderung in der Ganztagschule besonders nötig.⁴¹

Einige Schulen haben Fonds aufgelegt, die sozial schwachen Eltern einen Teil des Essensgeldes zahlen. Auch die Schulfördervereine bieten ihre Unterstützung an. In Aachen wurden einige Kinder, die sich das Schulessen nicht leisten konnten, im Jahr 2005 über die örtliche „Tafel“ kostenlos beliefert. Seit mit der Einführung des Arbeitslosengeldes II kein gesonderter Zuschuss zum Schulessen im Rahmen der Zuwendung mehr gezahlt werden darf, nehmen ausbleibende Zahlungen zu. Selbst wenn die Eltern vertraglich von der Schule verpflichtet werden, ihre Kinder zum Essen anzumelden, können sie zur Zahlung nicht verpflichtet werden.⁴² In Berlin fanden sich im Jahr 2006 private Sponsoren als Paten für finanzschwache Eltern. Im Bundesland Rheinland-Pfalz wurde im August 2006 ein Sozialfond in Höhe von jährlich einer Million Euro „für das Mittagessen in Ganztagschulen“ angelegt. Bedürftige Familien können einen Zuschuss zur Essenszahlung beantragen. Die Eltern zahlen einen Euro pro Essen und Tag, vom Restbetrag trägt zwei Drittel das Land, ein Drittel steuert der Schulträger bei.⁴³

³⁸ Mündliche Auskunft Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Forschung und Wissenschaft vom 18.12.2006

³⁹ Auskunft Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung vom 18.12.2006

⁴⁰ Online im Internet: URL: <http://www.ganztagschulen.org/6130.php> (Stand 13.12.2006)

⁴¹ Ebenda, S. 1

⁴² Mündliche Auskunft R. Augsburg vom 19.12.2006

⁴³ Stellungnahme des Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend Rheinland-Pfalz vom 4.12.2006

3. Die Situation in den Bundesländern

Wer ist zuständig, welche Formen der Regelung gibt es?

Im föderalen System der Bundesrepublik Deutschland fällt die Bildungspolitik in die alleinige **Zuständigkeit der Bundesländer**, weswegen der Bund nur begrenzt in diesem Politikbereich tätig werden kann.⁴⁴ Als Folge der Pisa-Studien ist ein **Verselbstständigungsprozess** der Schulen zu beobachten – mehr und mehr Aufgaben werden an den Schulträger beziehungsweise an die Schule selbst übertragen.^{45 46}

Dabei fällt die Schulverpflegung grundsätzlich als sogenannte „äußere“ Schulangelegenheit⁴⁷ in die Verantwortlichkeit der kommunalen Schulträger.⁴⁸ Die Bildungsministerien sind nur für die „inneren“ Angelegenheiten wie Fragen der Lehrpläne, Prüfungen, Lehrerausstattung oder Schulaufsicht zuständig.⁴⁹ Verbindliche Vorgaben der Bundesländer über beispielsweise die ernährungsphysiologische Qualität einer Mittagsverpflegung hätten aufgrund des „Konnexitätsprinzips“ zur Folge, dass die Bundesländer dann auch die Kosten der Schulverpflegung zu tragen hätten.⁵⁰ Dies erklärt die diesbezügliche Zurückhaltung.

Grundsätzlich lassen sich verschiedene Rechtsgrundlagen unterscheiden. Das **Schulgesetz** des jeweiligen Bundeslandes gibt den **Rahmen** für die Gestaltung der Schulangelegenheiten vor. Die in ihnen gemachten Vorgaben können von Dritten, wie Schülern oder Eltern, eingefordert und bei Verstößen entsprechend geahndet werden. Des Weiteren können **Verwaltungsvorschriften, Erlasse und Empfehlungen** zur Schulverpflegung, insbesondere zum Speisenverkauf, verwendet werden. Hierbei handelt es sich um interne Anordnungen der Ministerien an die Schulen. Sie konkretisieren das Ermessen derjenigen, die handeln müssen, also die Schulleitung. Verwaltungsvorschriften und Erlasse sind für Schulen verbindlich, normieren aber keine unmittelbaren Ansprüche, zum Beispiel der Eltern. In der Art ihrer Formulierung geben Erlasse dennoch häufig der Schulleitung Spielräume, in dem sie

⁴⁴ Bundesministerium für Gesundheit und Soziale Sicherung (BMGS), Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) (Hrsg.): Stellungnahme der Bundesregierung der Bundesrepublik Deutschland zum Grünbuch „Förderung gesunder Ernährung und körperlicher Bewegung: eine europäische Dimension zur Verhinderung von Übergewicht, Adipositas und chronischen Krankheiten“. Berlin/Bonn: BMGS und BMELV, März 2006, S. 11

⁴⁵ Mündliche Auskunft Niedersächsisches Kultusministerium vom 5.1.2007

⁴⁶ „Die Verselbständigung der Schulen ist ein langsamer Ablöseprozess, der noch lange nicht abgeschlossen ist. In Berlin geschieht das zum Beispiel über die Ausdünnung der Schulaufsicht“, beschreibt Dr. Peter Hübner, Referatsleiter unter anderem für schulformübergreifende Angelegenheiten bei der Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung, die Situation. Mündliche Auskunft vom 5.1.2007

⁴⁷ Hierzu gehören grundsätzlich Gebäude, Betriebsführung einschließlich Personal wie Hausmeister, Verwaltungskräfte. Mündliche Information, K. Hebborn, Deutscher Städtetag, 04.01.2007

⁴⁸ Diese sind in der Regel die Kommunen, also kreisfreie Städte, Landkreise oder kreisangehörige Gemeinden. Sie tragen die sächlichen Kosten der Schule.

⁴⁹ Nur zehn Prozent aller Schulen sind in privater Trägerschaft. Konsortium Bildungsberichterstattung: Bildung in Deutschland, 2006, S57

⁵⁰ Ebenda sowie http://www.bundestag.de/bic/analysen/2004/2004_05_03.pdf

beispielsweise ihre Anforderung in der „Soll-Form“ vorgeben. So wurden zum Beispiel die sogenannten „**Müsli-Erlasse**“, die detaillierte Hinweise geben, welche Lebensmittel an Schulen verkauft werden dürfen, in unterschiedlicher Form abgefasst. Zum Teil waren sie im Sinne von Verwaltungsvorschriften formuliert, zum Teil hatten sie nur Empfehlungscharakter. Die Beachtung einer Verwaltungsvorschrift oder eines Erlasses durch die Schule kann von den Eltern nur über den Weg der Dienstaufsicht erreicht werden. Die Schulaufsicht kann dann die Schule zur Einhaltung der Vorschriften anmahnen und gegebenenfalls bei Nichtbeachtung sanktionieren. **Empfehlungen** oder entsprechende Rundschreiben sind in ihrer Bindungswirkung unterhalb von Erlasse und Vorschriften einzuordnen, sie stellen lediglich eine Orientierung für die Schule dar, Kontrollen und Sanktionen finden nicht statt.

Die letztendliche Entscheidung über die Verpflegung fällt der Schulträger. Er ist Vertragspartner zum Beispiel für einen **Caterer**.⁵¹ Entweder schließt der Schulträger einen Vertrag mit den Eltern über die Teilnahme am Mittagessen und gibt das Geld an den Verpfleger weiter oder das Unternehmen schließt einen Verpflegungsvertrag mit den einzelnen Eltern. Einen standardisierten Kontrollvorgang, ob die gegebenenfalls bei Vertragsabschluss geforderten Kriterien von einem Verpflegungsunternehmen eingehalten werden, gibt es derzeit nicht. Der Bedarf wird von den zuständigen Institutionen in Deutschland aber gesehen.⁵²

Die Bundesländer – ein Überblick zwischen Anspruch und Wirklichkeit

Zentraler Bestandteil dieses Hintergrundpapiers ist die Betrachtung der rechtlichen und tatsächlichen Situation der Schulverpflegung in den Bundesländern: Welche Vorgaben zum Schulkiosk / Automatenangebot sowie der Mittagsverpflegung werden den Schulen gemacht? Welche Aktivitäten und Initiativen zeichnen das jeweilige Bundesland aus? Um dies festzustellen, wurden im Zeitraum Mai 2006 bis Januar 2007 die Kultusministerien der Länder befragt. Weiterhin wurden die Verbraucherzentralen zu ihrem Wissen der Situation in den Schulen und zu bekannten Initiativen oder Projekten für eine gesundheitsfördernde Ernährung in Schulen in ihrem Land befragt. Ergänzende Recherchen förderten weitere Informationen zu Tage.

Zu folgenden Fragen wurden die Kultusministerien um Stellungnahme gebeten:

1. Wie ist der Verkauf von zuckerhaltigen Softdrinks in den Schulen Ihres Landes geregelt?
2. Uns liegen Informationen vor, dass Schulen finanziell an dem Verkauf von Softdrinks oder Snacks mitverdienen – durch Umsatzbeteiligung, Pauschalen für Automatenaufstellung oder durch Pachterlöse der Cafeterien, deren Pächter wiederum mit der Softdrinkindustrie ver-

⁵¹ Mündliche Auskunft Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung (Dr. P.. Hübner) 05.01.2007

⁵² Mündliche Auskunft Deutsche Gesellschaft für Ernährung vom 20.12.2006

traglich verbunden sind. Ist Ihnen dieser Sachverhalt bekannt und wie gedenken Sie Abhilfe zu schaffen?⁵³

3. Wie ist der Verkauf von zu süßen, fettigen und salzigen Produkten an Schulkiosken in Ihrem Land geregelt?
4. Gibt es in Ihrem Land Empfehlungen/Regelungen zur Gestaltung der Schulverpflegung?

Letztlich sollte in Erfahrung gebracht werden, in wie weit die Länder Vorgaben in Bezug auf

- das **Schulkioskangebot**,
- die Befüllung von **Automaten** beziehungsweise Verträge mit Lieferanten und
- die **Mittagsverpflegung** machen.

Bemerkenswert: 15 von 16 Bundesländern haben geantwortet. Am 12. Januar 2007 stand lediglich nur noch eine formelle Antwort von Berlin aus. Durch einen engen fernmündlichen Kontakt mit der zuständigen Senatsverwaltung konnten jedoch Informationen zur Sachlage gewonnen werden.

Insgesamt fielen die Antworten der Bildungsministerien sehr unterschiedlich aus. Einige schrieben nur wenige Sätze und gingen nicht detailliert auf die Fragen ein; andere schickten detaillierte Antworten zu den einzelnen Punkten. Dementsprechend unterschiedlich sieht die Darstellung der einzelnen Länder aus. Hinweise von Verbraucherzentralen und eigene Recherchen vervollständigen zum Teil die Ausführungen. Wegen der umfangreichen und heterogenen Informationslage kann hier allerdings keine vollständige und umfassende Darstellung gewährleistet werden.

Baden-Württemberg

Für das Lebensmittelangebot an Baden-Württembergs Schulen gibt es keine verbindliche Regelung, schreibt das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport. Der Schulträger ist für die Mittagsversorgung und den Getränkeverkauf zuständig, ihm obliegt die finanzielle Abwicklung. Deshalb nehme das Land keinen Einfluss auf das Angebot in den Schulen und erteile keine Weisungen. Gesunde Ernährung sei zuerst Aufgabe der Familie, die Schule könne nur ergänzend tätig sein.⁵⁴

Die Gesamtlehrerkonferenz kann im Einvernehmen mit der Schulkonferenz Einfluss auf das Warenangebot nehmen, äußert das Ministerium. Sowohl Schulträger als auch die Schule sind in der Verantwortung den örtlichen Gegebenheiten gerecht zu werden. Als Anhaltspunkte werden die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und des Forschungsinstituts für Kinderernährung genannt. Allen Schulen läge der Ordner „Esspedition

⁵³ Hintergrund zur Frage 2 waren uns vorliegende Informationen, dass Snack- und Getränkehersteller, hier Coca Cola und Masterfoods, gewinnorientierte Verträge mit Schulen oder Schulkioskpächtern abschließen. Was wissen die Landesministerien von solchen Verträgen?

⁵⁴ Schriftliche Auskunft des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg vom 8.12.2006

Schule“ des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg vor. Dieser enthält Informationen zu Ernährung und Schule sowie Hilfestellung und Arbeitsmaterialien für die Praxis.

Darüber hinaus unterstützt das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum seit mehr als zwei Jahrzehnten Schulen im Rahmen der Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung. Die so genannten „BeKi-Fachfrauen“ informieren in Kindertagesstätten und Schulen Eltern, Erziehende, Lehrer und Schüler unter dem Motto „Fit essen schmeckt“ über kindgerechte Ernährung und Ernährungserziehung. Auf Fachtagungen der Initiative werden gute Praxismodelle vorgestellt.⁵⁵ Ein weiteres Projekt des Landes ist der „Förderpreis Gesundheit“, an dem über 100 Schulen mit ihren Konzepten beteiligt sind.

Zu Schulkiosk: Das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum macht auf ein Faltblatt mit Empfehlungen zur Pausenverpflegung aufmerksam⁵⁶. Das Ministerium empfiehlt in seinen Aufklärungsmaßnahmen entsprechend der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und des Forschungsinstituts für Kinderernährung auf zu süße, fettige und salzige Produkte zu verzichten.

Zu Automaten: Einzeln wurde bereits diesem Ministerium von Umsatzbeteiligung oder Pauschalen von Snack- oder Softdrinkunternehmen berichtet.

Zu Mittagessen: Es wird auf die Informationen und Materialien des Landesprogramms BeKi verwiesen, die auch den Schulen zur Verfügung stehen. Über 3000 – 4000 BeKi-Informationsveranstaltungen finden jährlich laut Ministerium in Baden-Württemberg Schulen statt.

Das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum hält im Internet viele Informationen zur Schulverpflegung vor und stellt beispielhafte Schulen vor.⁵⁷

Bayern

Zu Schulkiosk: In Bayern gibt es keine Vorschriften, die den Verkauf von Softdrinks regeln, teilt das Bayerische Staatsministerium für Unterricht und Kultus mit⁵⁸. In den Schulen werde auf Information und Aufklärungsarbeit zu gesunder Ernährung gesetzt – entsprechend der vorgeschriebenen Lehrpläne. Pausenverkauf ist eine privatwirtschaftliche und nicht schulische Tätigkeit. Die Entscheidung über den Pausenverkauf obliegt dem Schulleiter. Vor Vertragsabschluss müsse die Schulkonferenz (in Bayern „Schulforum“ genannt) angehört werden. Nach den Regelungen der einzelnen Schulordnungen ist der Verkauf „einfacher Speisen und alkoholfreier Getränke“ erlaubt. Nähere Ausführungsvorschriften gibt es in Bayern nicht. Süßwaren zählen nach Ansicht der Behörde nicht zu den einfachen Speisen.

⁵⁵ http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/content.pl?ARTIKEL_ID=21152 (Stand 13.7.2006)

⁵⁶ Schriftliche Auskunft des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum vom 18.12.2006

⁵⁷ http://www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/menu/1175131_11/index1098345613968.html

⁵⁸ Schriftliche Antwort des Bayerisches Staatsministeriums für Unterricht und Kultus vom 28.11.2006

Zu Automaten: Dem Ministerium ist nicht bekannt, dass Schulen durch den Verkauf von Snacks oder Softdrinks finanzielle Vorteile erlangen.

Zu Mittagessen: Eine Informationsschrift zu Essen und Trinken in Schulen existiert. Eine neu eingerichtete Arbeitsgruppe der Staatsministerien für Unterricht und Kultus und für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz wird in den nächsten Wochen einen „bayerischen Weg zur optimierten Schulverpflegung“ entwickeln. Ziel seien qualitätsgesicherte fachliche Empfehlungen für die Schulverpflegung.

Im Bayerischen Schulgesetz ist verankert, dass das „Schulforum“ über die Art der Pausenverpflegung entscheidet (Paragraph 69, Absatz 4).⁵⁹

Berlin

Die Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung antwortete nicht in schriftlicher Form. Mündliche Informationen der Senatsverwaltung wie auch weitere Recherchen ergeben folgenden Sachstand:

Zu Schulkiosk: In Berlin gelten die „Ausführungsvorschriften (AV) über die Gesundheitserziehung im Zusammenhang mit Ernährungsfragen (AV-Ernährung)“ vom 28. März 1994. Laut den AV sollen in der Schule „vorwiegend Lebensmittel angeboten werden, die eine ausgewogene Ernährung ermöglichen.“⁶⁰ Dabei gehören Fragen der Ernährung auch zu den Lerninhalten der Schule.⁶¹ Bevorzugt werden sollen biologisch angebaute Produkte für Schulspeisen heißt es in den AV. Die Auswahl aus den „zulässigen Speisen“ trifft die Schulkonferenz. Um eine Übereinstimmung von gesundheitsbezogenen Lerninhalten und dem tatsächlichem Lebensmittelangebot zu gewährleisten, wird das Lebensmittelangebot auf das in der Anlage genannte Warenangebot begrenzt. Als empfehlenswert werden Vollkornprodukte, Obst und Gemüse wie auch Milch, Wasser und Säfte aufgezählt. Nicht empfehlenswert sind Süßwaren und hoch zuckerhaltige Getränke sowie zu fettige oder salzige Produkte. Auch das Berliner Schulgesetz räumt der Schulkonferenz Entscheidungsrechte über das Warenangebot zum Verkauf in Schulen ein.⁶²

Zu Automaten: Interessante Ergebnisse brachte ein **Projekt der Berliner Stadtreinigungsbetriebe** (BSR) zur Abfallminimierung in Berliner Schulen zu Tage: In Berliner Schulen sind überwiegend Getränkeautomaten mit Einwegbehältern im Einsatz. Dies verstößt gegen die Ausführungsvorschriften für umweltfreundliche Beschaffungen und Auftragsvergaben, die die landeseige-

⁵⁹ Bayerisches Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen in der Fassung vom 31.5.2000,

http://www.servicestelle.bayern.de/bayern_recht/recht_db.html?http://by.juris.de/by/gesamt/EUG_BY_2000.htm#EUG_BY_2000_G26

⁶⁰ Berliner Senatsverwaltung für Bildung ... (Hrsg.): Ausführungsvorschriften über die Gesundheitserziehung im Zusammenhang mit Ernährungsfragen (AV-Ernährung) vom 28. März 1994

⁶¹ Ebenda, S. 1, Absatz 2.

⁶² Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport (Hrsg.): Schulgesetz für das Land Berlin vom 26.1.2004, zuletzt geändert am 23.6.2005. <http://www.berlin.de/imperia/md/content/sen-bildung/rechtsvorschriften/schulgesetz.pdf>

nen Schulen zur ausschließlichen Verwendung von Mehrverpackungen verpflichtet wie auch gegen die oben genannt AV-Ernährung.⁶³

Zu Mittagsverpflegung: Im Berliner Schulgesetz steht im Rahmen der Ganztagsbetreuung (Paragraph19): „An Grundschulen und an Schulen mit sonderpädagogischem Förderschwerpunkt (Primarstufe) soll ein Mittagessen angeboten werden.“ Für die Sekundarstufe existieren keine rechtlichen Vorgaben zum Angebot eines Mittagessens.⁶⁴

Seit 2003 unterstützt die **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin** die Berliner Akteure im Bereich Schulverpflegung. Sie vermittelt Fachinformationen, organisiert die Kommunikation der Akteure miteinander und bietet Informationsveranstaltungen und Fortbildungen zu zeitgemäßer Kinderernährung für Schulträger, Schulleitungen, Caterer sowie Eltern an. Mit der Unterstützung der Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport⁶⁵ und der AOK Berlin wurden die ersten „Berliner Qualitätskriterien“ für die Schulverpflegung erarbeitet – in zehn der zwölf Berliner Bezirke haben diese Standards zur Qualität der Schulverpflegung Eingang in die Ausschreibungsverfahren gefunden. Wird die Mittagsverpflegung an einer Schule neu vergeben, müssen sie beachtet werden. Nach Information der Vernetzungsstelle zahlt das Land Berlin einen flächendeckenden Zuschuss für das Mittagessen bis zur sechsten Klasse.⁶⁶

Seit 2002 erhalten alle Erstklässler in den Schulen Berlins zum Schuljahresbeginn eine gefüllte „**Bio-Brotbox**“ mit Brot, Aufstrich und vollwertigem Snack. Sie soll die Eltern daran erinnern, wie wertvoll das mitgegebene (vollwertige) Pausenbrot für ihre Kinder ist; ein Informationsblatt für die Eltern liegt der Box bei.⁶⁷

Brandenburg

Das Brandenburgische Ministerium erläutert folgende Situation⁶⁸:

Zu Schulkiosk: Die Verwaltungsvorschrift Schulbetrieb regelt die gewerbliche Tätigkeit an Schulen.⁶⁹ Danach ist der Verkauf von solchen Lebensmitteln in Schulen gestattet, „die zu einer gesundheitsfördernden Ernährung der Schülerinnen und Schüler beitragen“.⁷⁰ „Der Verkauf zuckerhaltiger Softdrinks an

⁶³ BSR (Hrsg.): Alles klar mit BAWO, Bezirkliche Abfallwirtschaftsoptimierung. Berlin. 2002

⁶⁴ Mündliche Information Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin am 19.05.2006

⁶⁵ Heute Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung

⁶⁶ Siehe Ausführungen zu „Berliner Qualitätskriterien“ oben. Ergänzende mündliche Auskunft durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin vom 5.1.2007 sowie

http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/Berliner_Qualitaetskriterien_2005.pdf

⁶⁷ Weitere Informationen: <http://bio-brotbox.de/>. Dr. Burkhardt Sonnstuhl, Geschäftsführer der Projektagentur Domäne Dahlem, erhielt für die „Erfindung“ der Bio-Brotbox das Bundesverdienstkreuz. <http://www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-in-der-region/bio-brotbox-2006/>.

⁶⁸ Schreiben des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport vom 10.01.2007

⁶⁹ Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (Hrsg.): Verwaltungsvorschriften über die Organisation der Schulen in inneren und äußeren Schulangelegenheiten (VV Schulbetrieb – VVSchulB) vom 1.12.1997.

http://www.brandenburg.de/media/lbm1.a.1238.de/vv_schulbetrieb.pdf, ausgewertet 31.12.2006

⁷⁰ Ebenda, § 17, Absatz 4

Schulen ist ... zwar nicht erwünscht, aber auch nicht ausdrücklich verboten“ schreibt das Bildungsministerium. Zum Warenangebot generell gibt das Rundschreiben 73/93 „Empfehlungen zum Verkauf von Speisen und Getränken in den Schulen Brandenburgs“. ⁷¹ Das Warenangebot soll nach Möglichkeit zu einer vollwertigen Ernährung beitragen. Süßwaren, Produkte mit hohem Salz oder Fettgehalt sollen möglichst nicht verkauft werden. Zwischen den gesundheits- und umweltbezogenen Lerninhalten und der alltäglichen Praxis in der Schule soll in sichtbarer Weise eine Übereinstimmung bestehen. ⁷² Die Entscheidung über das Warenangebot trifft die Schulkonferenz gemäß Paragraph 91 des Brandenburgischen Schulgesetzes. ⁷³ Der Schulleiter hat diese Entscheidung gegenüber dem Schulträger durchzusetzen.

Zu Automaten: Die oben genannte Verwaltungsvorschrift Schulbetrieb wie auch die Empfehlungen gelten auch für Getränke und die Befüllung von Automaten. Getränke sollen in Mehrwegflaschen oder wieder verwertbaren Verpackungen angeboten werden. Ob Softdrinks und Snacks an Schulen verkauft werden und inwieweit finanzielle Vorteile aus dem Verkauf erzielt werden, ist dem Ministerium nicht bekannt. Man geht davon aus, dass sich die Schulkonferenz und der Schulträger für ein verantwortliches Warenangebot entscheiden.

Zu Mittagessen: Das kürzlich verabschiedete Brandenburger Schulgesetz verlangt in Paragraph 113: „Die Schulträger haben **im Benehmen mit den Schulen** dafür zu sorgen, dass die Schülerinnen und Schüler der allgemein bildenden Schulen bis Klasse 10 und der Ganztagschulen an den Schultagen, außer an Sonnabenden, an einer **warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen** teilnehmen können. Es ist zu sichern, dass die Schülerinnen und Schüler an der **Trinkmilchversorgung** teilnehmen können.“ ⁷⁴ Neu ist das Mitwirkungsrecht der Schulen am Schulspeisungsangebot. Schulträger dürfen also nicht mehr ohne Anhörung der Schulen über die Schulverpflegung entscheiden. Damit haben die Schulen stärker als zuvor die Möglichkeit, auf ein gesundheitsförderndes Speisenangebot Einfluss zu nehmen. Dieser Teil des neuen Gesetzes tritt zum 1. August 2007 in Kraft. ⁷⁵

Die **Brandenburger Befragung zur Schulspeisung** ergab, dass eine Mitwirkung der Schule in der Vergangenheit eher die Ausnahme war: In knapp 80 Prozent der Fälle hatte der Schulträger die Entscheidung über die Verpflegung (hier: Mittagessen, vor allem Warmverpflegung) getroffen, davon wiederum in 80 Prozent der Fälle allein, ohne Beteiligung der Schulkonferenz. Durch die Befragung konnte festgestellt werden, dass flächendeckend in Brandenburgs allgemeinbildenden Schulen ein Mittagessen angeboten wird. Die meisten

⁷¹ Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (Hrsg.): Empfehlungen zum Verkauf von Speisen und Getränken in den Schulen Brandenburgs. Rundschreiben 73/93 vom 19.8.1993. Amtsblatt des MBS vom 12.10.1993, S. 362-363

⁷² Ebenda, S. 1, Einleitung

⁷³ Ebenda, S. 1, Absatz 1.2 und 1.3

⁷⁴ Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (Hrsg.): Brandenburgisches Schulgesetz vom 15.12.2006.

http://www.mbs.brandenburg.de/sixcms/media.php/1238/schulgesetz2006_lesefassung.pdf, ausgewertet 6.1.2007

⁷⁵ Mündliche Auskunft Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg vom 18.12.2006

Schulen werden von regionalen und überregionalen Anbietern beliefert, nur eine Minderheit verfügt über eine hauseigene Schulküche. Die Preise für ein Mittagessen variieren zwischen 0,97 und 4,35 Euro. Allerdings wird das Angebot von der überwiegenden Anzahl von Schülern und Lehrern nicht genutzt. Eine besonders niedrige Teilnahme ist für Gymnasien, Gesamt- und Oberschulen festzustellen. Die Befragung wie auch die folgenden Beratungsseminare mit allen Beteiligten zeigten auf, dass neben der Qualität des Essens verschiedene Aspekte die Attraktivität zur Teilnahme an der Mittagversorgung beeinflussen, unter anderem Wartezeiten aufgrund der Raumkapazität, Gestaltung und Atmosphäre des Speiseraum, Service bei der Ausgabe, Teilnahme der Lehrer am Essen im Sinne eines Vorbilds, Beteiligung der Schüler an dem Essensangebot und deren Ausgabe.⁷⁶

Nach Informationen der Verbraucherzentrale Brandenburg plant das Brandenburger Bildungsministerium die Erarbeitung von **Brandenburger Qualitätskriterien** zur Schulverpflegung und deren Einsatz in die Ausschreibungen der Schulträger. Wann mit einer Umsetzung zu rechnen ist, ist noch unsicher, vielleicht noch 2007. 2006 wurde als weitere Aktivität das bereits in Berlin praktizierte Projekt „**Bio-Brotbox**“ auf das gesamte Bundesland Brandenburg ausgeweitet.⁷⁷

Bremen

Laut Stellungnahme des Senators für Bildung und Wissenschaft gibt es in Bremen die Vorschrift 564.03 „Verkauf von Esswaren und Getränken in den Schulen der Stadtgemeinde Bremen“⁷⁸, an deren Vorgaben sich die Schulen verpflichtend halten müssen. Sie würde zudem auch für die Gestaltung des Mittagessens gelten. Bei genauerer Ansicht der Vorschrift und mit Rückfrage im Ministerium stellt sich jedoch heraus, dass es sich um eine Orientierungshilfe handelt. Im Rahmen einer Anpassung schulrechtlicher Vorgaben wurde 1995 der vormalige „Müsli-Erlass“ zu einer Orientierungshilfe⁷⁹, „auch wenn (in ihr) vom Wortlaut her noch „Anweisungen“ enthalten sind“.⁸⁰

Zu Schulkiosk: Laut der Stellungnahme ist der Verkauf von Softdrinks, Süßigkeiten generell und Backwaren mit hohem Zuckergehalt, alkoholhaltigen Getränke und Tabakwaren verboten. Die Orientierungshilfe sieht ein gesund-

⁷⁶ Information Verbraucherzentrale Brandenburg am 19.05.2006

⁷⁷ 52.000 Bio-Brotboxen wurden 2006 in Berlin und Brandenburg den Erstklässlern bei der Einschulung gereicht. Das Projekt weitet sich aus, die Aktion findet mittlerweile z.B. auch in München, Hannover oder Frankfurt am Main statt.

<http://www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-in-der-region/bio-brotbox-2006/>.

⁷⁸ Freie Hansestadt Bremen, Senator für Bildung und Wissenschaft (Hrsg.): Verkauf von Esswaren und Getränken in den Schulen der Stadtgemeinde Bremen. Nr. 546.03 in der Fassung vom 21.9.1989. <http://www.bildung.bremen.de>, ausgedruckt am 28.7.2006

⁷⁹ Orientierungshilfen im Sinne des § 22 Abs.3 des Schulverwaltungsgesetzes.

Orientierungshilfen sollen über rechtliche und fachliche Rahmenbedingungen informieren und Handlungsmöglichkeiten innerhalb dieses Rahmens aufzeigen. Siehe

<http://www.bildung.bremen.de/sfb/sfb.asp?Wahl=1>

⁸⁰ Schreiben der Freien Hansestadt Bremen zur Anpassung geltender Bestimmungen an die neuen schulrechtlichen Vorgaben und Herausgabe eines neuen Bremer Schulblatts vom 19.05.1995

heitsförderndes Warenangebot vor, hierzu gehören unter anderem Vollkornprodukte, Frischobst und -gemüse, Wasser, Milch und Säfte.

Zu Automaten: Der Schulbehörde liegen keine Informationen zur geschilderten Situation, Pachtverträge et cetera vor.

Zu Mittagessen: Die Orientierungshilfe gilt laut Senat auch für die Gestaltung des Mittagessens.

Weitere Recherchen ergeben, dass die Schulkonferenz eine Auswahl aus den zulässigen Waren treffen kann. Die Richtlinie 546.01 Mittagessenszeiten in Schulen sieht für Ganztagschulen eine warme Mittagessenszeit vor. Die Verpflegungsform soll in ernährungswissenschaftlicher betriebswirtschaftlicher und hygienischer Hinsicht vertretbar sein. Der Preis pro Mittagessen beträgt umgerechnet 2,20 Euro, für sozial benachteiligte Schüler 1,50 Euro.⁸¹ In der Vorschrift 546.02 ist im Rahmen bewilligter Haushaltsmittel eine unentgeltliche Lieferung von Milch und Milchmischgetränken an sozial und gesundheitlich bedürftige Schüler von Grundschulen festgehalten.⁸²

Hamburg

Die Hamburger Bildungspolitik orientiert sich an dem Leitbild der selbstverantworteten Schule, heißt es in der Stellungnahme des Landesinstituts für Lehrerbildung und Schulentwicklung im Auftrag der Senatorin für Bildung und Sport. Jede Schule entscheidet selbst über ihr Lebensmittelangebot. Oberer Maßstab soll die Vereinbarkeit mit dem Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule sein.⁸³

Zu Schulkiosk: Vorschriften zum Verkauf zuckerhaltiger Soft Drinks wie auch spezielle Vorschriften über die Gestaltung des Schulkiosk-Angebots existieren in Hamburg nicht. Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen müssten allerdings eingehalten werden.

Zu Automaten: Das Landesinstitut verweist darauf, dass wie oben genannt alle schulischen Aktivitäten mit den Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule vereinbar sein müssen. In der Richtlinie zu Werbung, Sponsoring und sonstigen wirtschaftlichen Aktivitäten in staatlichen Schulen⁸⁴ heißt es, dass Einnahmen aus dem Verkauf von Erzeugnissen, die im Rahmen des Schulbetriebs erzielt wurden, zulässig sind, wenn sie ausschließlich zur Umsetzung pädagogischer und unterrichtlicher Ziele verwendet werden.

Zu Mittagessen: Die Behörde für Bildung und Sport empfiehlt den Schulen, bei der Ausschreibung zur Lieferung eines warmen Mittagessens eine „schul-

⁸¹ http://www.bildung.bremen.de/sfb/behoerde/gesetze/html/546_01.htm (Stand 13.01.2007)

⁸² http://www.bildung.bremen.de/sfb/behoerde/gesetze/html/546_02.htm (Stand 13.01.2007)

⁸³ Schriftliche Antwort Hamburger Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung vom 19.12.2006

⁸⁴ Behörde für Bildung und Sport (Hrsg.): Richtlinie zu Werbung, Sponsoring und sonstigen wirtschaftlichen Aktivitäten in staatlichen Schulen vom 11.11.1998, zuletzt geändert am 17.5.2000

kindgerechte, ernährungsphysiologisch wertvolle und schmackhafte“ Ernährung zu fordern und das vertraglich festzuschreiben. Die Schulen werden durch die „Handreichung für den Betrieb von Kantinen, Cafeterien und Kiosken an staatlichen Schulen“⁸⁵ unterstützt. Diese stellt verschiedene rechtliche Modelle für den Betrieb dieser Einrichtungen vor. Musterverträge für Schulkantinen liegen bei und enthalten Hinweise auf Speisepläne nach ernährungswissenschaftlichen Richtlinien.⁸³

Nach Information der Verbraucherzentrale Hamburg existiert eine Informationsschrift „Schulkiosk – Essen und Trinken in der Schule voll Wert – voll gut!“ der Hamburgischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung. Sie ist allerdings vergriffen. Voraussichtlich 2007 soll sie überarbeitet und um das Thema Schulverpflegung erweitert werden.⁸⁶

Hessen

Das Arbeitsfeld „Schule & Gesundheit“ soll die Basis für eine umfassende Gesundheitserziehung in den Schulen sein, stellt das Hessische Kultusministerium vorweg heraus. Es bündelt die Maßnahmen der mit Gesundheit beschäftigten Arbeitsbereiche des Ministeriums. Ein wesentlicher Schwerpunkt ist die Ernährung und damit auch das Lebensmittelangebot an Schulen.⁸⁷

Zu Schulkiosk: Das Warenangebot legt die Schulkonferenz in Abstimmung mit dem Schulträger fest, schreibt das Ministerium und verweist auf den Erlass „Ernährungsangebote an hessischen Schulen“. Bei der Auswahl der Lebensmittel sollen unter anderem Gesichtspunkte wie Vollwertigkeit und Frische der Ware berücksichtigt werden.⁸⁸ Ergänzend gibt es Empfehlungen für das Warenangebot zum Verkauf an Schulen. Möglichst zuckerfrei sollte das Warenangebot an Schulen sein und Vollkornbackwaren, Obst, Gemüse, Wasser und Schorlen aufweisen. Diese Formulierungen schließen einen Verkauf zu süßer, fettiger und salziger Produkte aus, so das Ministerium.

Zu Automaten: Über Umsatzbeteiligungen der Schulen am Verkauf von Snacks und Softdrinks liegen dem Ministerium keine Informationen vor. Verträge würden zumeist zwischen den Caterern oder Pächtern und dem jeweiligen Schulträger geschlossen.

Zu Mittagessen: Die im Erlass genannten Gesichtspunkte beziehen sich auch auf das Mittagessen. Nach dem oben genannten Erlass ist der Schulträger für

⁸⁵ Behörde für Bildung und Sport (Hrsg.): Handreichung für den Betrieb von Kantinen, Cafeterien und Kiosken an staatlichen Schulen. Hamburg: Behörde für Bildung und Sport, Stand: November 2004

⁸⁶ Freie und Hansestadt Hamburg, Behörde für Schule, Jugend und Berufsbildung und Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (HAG) (Hrsg.): Schulkiosk – Essen und Trinken in der Schule voll Wert – voll gut!, Hamburg: Stadt Hamburg und HAG, November 1997

⁸⁷ Schriftliche Antwort des Hessischen Kultusministeriums vom 24.11.2006

⁸⁸ Über die Gültigkeit des Erlasses gibt es allerdings keine eindeutige Aussage. Laut Auskunft eines Mitarbeiters im Amt für Lehrerbildung ist der Erlass nicht mehr aktuell, auch der Verbraucherzentrale liegt diese Information vor.

die Einrichtung und das Angebot eines Mittagstisches zuständig. Darüber hinaus gibt das Ministerium „Empfehlungen für das Warenangebot zum Verkauf an Schulen“ heraus. Allen Schulen wurde 2006 der Ordner „Schule & Gesundheit“ zur Verfügung gestellt, der eine Broschüre zu Essen in der Schule enthält.⁸⁹ Darüber hinaus bietet Hessen ein Gesundheitsqualitätsinstrument an. Hessische Schulen können sich als „Gesundheitsfördernde Schulen“ zertifizieren lassen, ein Teilzertifikat ist Ernährung. Die Zertifizierung besteht aus einer Selbstbewertung im Abgleich mit einer Fremdbewertung. Die Qualitätskriterien liegen dem Ordner bei, bezüglich der Schulverpflegung werden unter anderem genannt:

- „Schulspezifische Lösungen einer gesunden und schmackhaften Verpflegung sind im Schulalltag etabliert.“
- „Ausstattung und Angebote von Schulkiosk, Cafeteria/Schulmensa berücksichtigen Ernährungsvorlieben und fördern die Gesundheit.“⁹⁰

Das Hessische Schulgesetz geht in Paragraph 15 auf „Betreuungsangebote und ganztägige Angebote der Schulen“ ein, nimmt aber nicht Bezug auf das Mittagessen oder die Schulverpflegung.⁹¹

Unterstützt vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wird von der Verbraucherzentrale Hessen mit dem Institut für ländliche Strukturforschung der Universität Frankfurt/Main das Modellprojekt FrankFOOD durchgeführt. Von 2005 bis 2007 erhalten drei Modell-Ganztagschulen regionale Lebensmittel aus konventionellem und Bio-Anbau. Begleitend werden den Partnerschulen Bildungsmaßnahmen, zum Beispiel „Ernährungsbildung auf dem Kartoffelacker“ angeboten. Caterer und regionale Erzeuger werden bei der Optimierung ihres Angebots beraten. Bis Mitte 2007 sollen weitere fünf Frankfurter Ganztagschulen hinzukommen.⁹²

Mecklenburg-Vorpommern

„In Mecklenburg-Vorpommern gibt es keine gesetzlichen Regelungen hinsichtlich der von Ihnen aufgeworfenen Fragen“, heißt es in der Stellungnahme des Bildungsministeriums. Und weiter: In Mecklenburg-Vorpommern liegt die Verantwortung für die Essensversorgung, die Aufstellung von Automaten und der Betrieb von Cafeterien bei den Schulen und deren Schulträgern. Die Landesregierung sei aber an einer gesunden und ausgewogenen Ernährung der Schüler interessiert.⁹³

⁸⁹ Schriftliche Antwort des Hessischen Kultusministeriums vom 24.11.2006

⁹⁰ Hessisches Kultusministerium (Hrsg.): Teilzertifikat Ernährung. Zertifikat Gesundheitsfördernde Schule. Online im Internet: URL: http://schuleundgesundheit.hessen.de/konzept/zertifizierung/ernaehrung/ernaehrung_tab-2_9.pdf. Version 5.9.2006 (Stand 07.01.2007)

⁹¹ Hessisches Kultusministerium (Hrsg.): Hessisches Schulgesetz vom 17.6.1992, zuletzt geändert am 14.6.2005. § 15 Betreuungsangebote und ganztägige Angebote der Schulen. Online im Internet: URL: http://www.hessenrecht.hessen.de/gesetze/7_kultus/72-123-schulg/paragraphen/para15.htm (Stand 07.01.2007)

⁹² <http://www.frankfood.net/content/index.html> (Stand 15.12.2006)

⁹³ Schreiben des Ministeriums für Bildung, Wissenschaft und Kultur Mecklenburg-Vorpommern vom 05.01.2007

Bezüglich der Mittagsversorgung sieht das Schulgesetz vor, dass Schülern ein Mittagessen und Schulmilch angeboten werden. Weiterhin wird im Schulgesetz festgehalten, dass Gesundheitserziehung im Unterricht wie auch außerunterrichtlichen Veranstaltungen angemessene Berücksichtigung finden soll. Die Schulen können sich die eigenen Schwerpunkte in diesem Bereich setzen. Mit vielfältigen Hilfen in Form von Projekten und Fortbildung wie zum Beispiel „anschub.de“ (siehe Kapitel 4.2) unterstützt die Landesregierung die Schulen. Eine präventive und zielorientierte Aufklärung zugunsten einer gesunden Lebensweise wird Schwerpunkt der Schulpolitik des Landes in den nächsten Jahren sein. Beispielsweise ist als Folge eines Ministergesprächs mit der Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern eine Messe für alle an der Schulverpflegung Beteiligten geplant.

Eigene Recherchen ergeben, dass laut Schulgesetz die Schulkonferenz über die Pausen- und Mittagsverpflegung sowie das Aufstellen von Getränke- und Speiseautomaten entscheidet. Die Verwaltungsvorschrift „Die Arbeit an der Ganztagschule“ verfügt zur Verpflegung: „Zwischen den Angeboten am Vor- und Nachmittag plant die Schule eine Mittagspause, in der eine warme Mahlzeit angeboten wird.“⁹⁴

Gemeinsam mit dem Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz startete die Neue Verbraucherzentrale in Mecklenburg und Vorpommern im Herbst 2006 eine Qualitätsoffensive „Gute Schulverpflegung“. Zur flächendeckenden Erfassung des Ist-Zustandes der Schülerspeisung hat die Verbraucherzentrale im November 2006 einen Fragebogen an alle Schulen des Landes versandt. Derzeit erfolgt die Auswertung. Die Ergebnisse und weitere Aktivitäten, die sich daraus ableiten, werden in einem „Werkstattgespräch“ mit Schülern und Elternvertretern, Lehrern und Verantwortlichen sowie Catering-Unternehmen diskutiert.⁹⁵

Niedersachsen

In einem kurzen Schreiben weist das Niedersächsische Kultusministerium darauf hin, dass ab kommendem Schuljahr die Eigenverantwortlichkeit der Schulen eingeführt wird. Noch zur Zeit der Stellungnahme geltende Regelungen würden dann in die Verantwortung der Schulleitungsgremien übergehen. Es sei allerdings eine Arbeitsgruppe geplant, die sich mit der Qualität der Lebensmittelangebote in Ganztagschulen auseinandersetzen solle; eine Beantwortung der von uns aufgeworfenen Fragen könne somit erst zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.⁹⁶

Zu Schulkiosk: Bis 31. Dezember 2006 galt in Niedersachsen der Erlass über den „Verkauf von Getränken und Esswaren in Schulen“⁹⁶, welcher dem Schreiben beigelegt hat. In diesem so genannten „Müslilerlass“ werden Hinweise zur inhaltlichen Gestaltung des Speisenverkaufs gegeben. Erlaubt ist der Verkauf von Lebensmitteln, die zu einer vollwertigen Ernährung beitragen.

⁹⁴ Hinweis der Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern vom 18.08.2006

⁹⁵ Schreiben der Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern vom 10.01.2007

⁹⁶ Schreiben des Niedersächsischen Kultusministeriums vom 13.11.2006

Hierzu gehören insbesondere Vollwertprodukte, Obst und Gemüse, Milch, Wasser und Säfte. Verboten ist der Verkauf von Süßwaren, zuckerhaltiger Getränke, zu salziger oder fettiger Produkte. Auf Grund der Speisenauswahl wurde ein solcher Erlass als „Müsli-Erlass“ bezeichnet. Das Ministerium gibt an, dass es nach Auslaufen dieser Regelung eine Nachfolge-Empfehlung geben wird.⁹⁷

Zu Automaten: Das Angebot in Automaten ist gegenüber einem Automaten-aufsteller entsprechend den Vorschriften dieses Erlasses vertraglich festzulegen. Vor Vertragsabschluß durch den Schulträger ist das Benehmen mit der Schulleitung sicherzustellen.⁹⁸

Zu Mittagessen: Der „Müsli-Erlass“ empfahl, dass in Ganztagschulen und anderen Schulen mit Nachmittagsunterricht ein Mittagessen, orientierend an den Prinzipien einer vollwertigen Ernährung, angeboten werden sollte.⁹⁹ Eigene Recherchen ergeben: Im niedersächsischen Erlass „Die Arbeit in der öffentlichen Ganztagschule“ heißt es: „Das Mittagessen und sonstige in der Schule angebotene Getränke und Esswaren sollen eine ausgewogene Ernährung sicherstellen.“¹⁰⁰ Das Niedersächsische Schulgesetz wurde im Hinblick auf die Einführung der „Eigenverantwortlichen Schule“ jüngst geändert.¹⁰¹ Die Option des Ganztagschulbetriebs wird für fast alle Schulformen beschrieben. Auf ein Mittagessenangebot oder den Warenverkauf wird nicht eingegangen.

Im Rahmen der „Eigenverantwortlichkeit“ sollen sich Niedersachsens Schulen künftig im Rahmen eines professionellen Qualitätsmanagementkonzepts selbst evaluieren. Gemeinsam mit der Bertelsmann-Stiftung bietet das Land ein Instrumentarium zur Selbstevaluation. Qualitative Standards, Vergleichbarkeit der Ergebnisse unter Einbindung von Schüler-, Eltern und Lehrerschaft werden eingehalten. Schulen sollen sich miteinander vergleichen können und Maßstäbe für ihre weitere Entwicklung gewinnen.¹⁰² Nach Auskunft der Schulinspektion Niedersachsen, die als neu eingerichtete Behörde seit 2005 die Schulen bewertet, geht die Qualität der Schulverpflegung nicht explizit in die Bewertung ein.¹⁰³

⁹⁷ Mündliche Auskunft Niedersächsisches Kultusministerium vom 5.1.2007

⁹⁸ Erlass der Ministerkonferenz vom 9.9.1991 – 209-82 114/7

⁹⁹ Ebenda, Punkt 4

¹⁰⁰ Niedersächsisches Kultusministerium (Hrsg.): Die Arbeit in der öffentlichen Ganztagschule. Runderlass vom 16.3.2004, Punkt 3.6

¹⁰¹ Niedersächsisches Kultusministerium (Hrsg.): Niedersächsisches Schulgesetz vom 3.3.1998, zuletzt geändert am 17.7.2006. Online im Internet: URL: http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C1884279_L20.pdf

¹⁰² Niedersächsisches Kultusministerium (Hrsg.): Eigenverantwortliche Schule – AKTUELL: Erlass „Erweiterte Eigenverantwortung in Schulen...“ Online im Internet: URL: www.mk.niedersachsen.de (Stand 07.07.2006)

¹⁰³ Mündliche Auskunft der Schulinspektion Niedersachsen am 15.01.2007

Nordrhein-Westfalen

Zu Schulkiosk: Das Betreiben eines Kiosks sei eine „äußere Schulangelegenheit“ und damit Sache der Schulträger, bezieht das Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Stellung.¹⁰⁴ Eine unmittelbare Einflussnahme seitens des Ministeriums sei deswegen nicht möglich. Eigene Recherchen ergeben, dass nach Paragraph 55 des Schulgesetzes Art und Umfang des Angebots unter Beteiligung der Schulkonferenz im Einvernehmen mit dem Schulträger festzulegen sind.¹⁰⁵

Zum Mittagessen: Das Ministerium macht auf die Empfehlungen zur Mittagsverpflegung und zum Verkauf von Speisen und Getränken aufmerksam. Bei der Gestaltung der „Verpflegungspläne“ seien die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung einzuhalten, heißt es in der Informationsschrift.¹⁰⁶ Zudem wurde im letzten Sommer an alle 6.700 Schulen des Landes die Broschüre „Gut ernährt – fit im Unterricht“¹⁰⁷ gesandt. Nach Information der Verbraucherzentrale liegt der Runderlass „Offene Ganztagschule im Primarbereich“ vor. In ihm wird gefordert, dass für die am Ganztagsschulprogramm teilnehmenden Kinder „Gelegenheit für einen Imbiss oder eine Mahlzeit“ bestehen muss. Ernährungsphysiologische Anforderungen sind in dem Erlass nicht beschrieben.¹⁰⁸

Laut dem Ministerium wurde in Nordrhein-Westfalen unter Beratung unter anderem der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Professor Heseker, und Professor Schlegel-Matthies, Universität Paderborn, das Landesprogramm „OPUS NRW – Netzwerk Bildung und Gesundheit“ entwickelt, welche eine integrierende schulische Gesundheitsförderung zum Ziel hat. Fragen der Ernährung werden hier neben anderen Aspekten aufgegriffen. Selbst- und Fremdevaluation der Bildungseinrichtungen sowie wissenschaftliche Beratung gehören zur Qualitätsentwicklung und -sicherung.

Im aktuellen Schulgesetz des Landes wird auf das Speisenangebot nicht weiter Bezug genommen.

Gefördert wird vom Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MUNLV) das Projekt „Schule isst gesund“, das von der Verbraucherzentrale Nordrhein-West-

¹⁰⁴ Schriftliche Antwort des Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen vom 10.11.2006

¹⁰⁵ Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Schulgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen vom 15.2.2005, zuletzt geändert am 27.6.2006. Online im Internet: URL:

http://www.bildungsportal.nrw.de/BP/Schulrecht/Gesetze/SchulG_Info/SchulG_Text.pdf (Stand 07.01.2007)

¹⁰⁶ Ministerium für Schule, Jugend und Kinder (Hrsg.): Empfehlungen zur Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und in Ganztagschulen sowie zum Verkauf von Speisen und Getränken in Schulen“.

¹⁰⁷ Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Gut ernährt – fit im Unterricht. Beispiele und Anregungen.

¹⁰⁸ Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (MSW) (Hrsg.): Offene Ganztagschule im Primarbereich. Runderlass vom 12.2.2003. Mitteilung des MSW vom 26.1.2006, Punkt 2, S. 6

falen durchgeführt wird. Zunächst in fünf Städten werden vorrangig Ganztagsgrundschulen bei der Einführung der Mittagsverpflegung beraten und unterstützt und erlebnisorientierte Angebote zur Ernährungsbildung initiiert und durchgeführt. Die Konzepte und Umsetzungsmöglichkeiten werden in Absprache mit den Schulen, Schulträgern und Eltern entwickelt und gemeinsam realisiert. Die Hochschule Niederrhein hat mit Unterstützung der Verbraucherzentrale ein Bewertungssystem von Schulverpflegung initiiert, welches ab 2007 eingesetzt werden kann. Anbieter von Mittagsverpflegung haben damit die Möglichkeit, die Verpflegung für Ganztagschulen, aber auch andere Ganztageseinrichtungen schnell, preisgünstig, seriös und neutral bewerten zu lassen. Das Instrument soll Kommunen oder die jeweiligen Einrichtungen bei ihren Entscheidungen für eine optimale Verpflegung für Kinder und Jugendliche unterstützen.

Darüber hinaus beteiligte sich die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen von Beginn an an der Kampagne „Bio kann jeder“ (siehe auch Kapitel 4.2).

Rheinland-Pfalz

Mittagessen soll in Rheinland-Pfalz sozial verträglich sein. Ein Sozialfonds in Höhe von einer Millionen Euro wurde geschaffen, wodurch Kinder aus bedürftigen Familien für einen Euro mittags essen können, informiert uns das Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend.¹⁰⁹

Zu Schulkiosk: Das Ministerium verweist auf Paragraph 91 der Übergreifenden Schulordnung, nach der Art und Umfang von Speisen und Getränken nach Anhörung von Schülersprecher und Schulelternbeirat und Schulträger durch den Schulleiter geregelt wird.

Zu Mittagessen: Die Mittagsverpflegung an rheinland-pfälzischen Ganztagschulen ist Angelegenheit der Schulträger. „Das Land hat in diesem Bereich keine gesetzlichen Kompetenzen“, schreibt das Ministerium. Eine Implementierung von Standards sei deswegen nicht möglich. Unterschiedliche Anforderungen richtet das Ministerium an die Mittagsverpflegung: kostengünstig und küchentechnisch leicht handhabbar, den Geschmack der Schüler treffend und gesund solle sie sein. Gerichte nach Rezepten des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund wurden von Schülern bewertet und die besten in einen Ordner gefügt. Allen Ganztagschulen wurde der Ordner zur Verfügung gestellt.

Das Landesgesetz über die Schulen in Rheinland-Pfalz¹¹⁰ geht in Paragraph 10 auf die Durchführung des Ganztagsbetriebs ein, ohne sich an dieser Stelle detaillierter zur Verpflegung zu äußern.

¹⁰⁹ Schriftliche Antwort des Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend des Landes Rheinland-Pfalz vom 4.12.2006

¹¹⁰ Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend des Landes Rheinland-Pfalz vom 6.11.1974, Online im Internet: URL: <http://www.uni-mainz.de/Schulen/LSV/schulg-frame.htm> (Stand 07.01.2007)

Noch bis vor kurzer Zeit gab es in Rheinland-Pfalz einen „Müsli-Erlass“ macht uns die Verbraucherzentrale vor Ort aufmerksam. Aber alle Beteiligten hätten sich gegen diesen gewehrt, weswegen das Land ihn mittlerweile zurückgenommen habe.¹¹¹

Die Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz engagiert sich ebenso wie Nordrhein-Westfalen von Beginn an stark in der Kampagne „Bio kann jeder!“ (siehe auch Kapitel 4.2).

Saarland

Die Zahl der allgemeinbildenden Schulen mit ganztägigem Angebot hat sich laut Stellungnahme des Ministeriums für Bildung, Kultur und Wissenschaft seit dem Schuljahr 2002/3 verdreifacht und ihr Anteil beträgt mittlerweile 74 Prozent. Die Landesregierung misst dem Thema gesunde Ernährung und Schulverpflegung eine besondere Bedeutung zu. Die Beantwortung der Fragen fällt sehr kurz aus, dafür zeigt das Ministerium sein Engagement zugunsten einer gesunden Ernährung in Schulen in zahlreichen Projekten und Initiativen auf. Gesundheitsbewusstes Verhalten ist ein wichtiger Erziehungsauftrag aller Schulen, Ernährungswissen ist in den Lehrplänen enthalten.¹¹²

Zu Schulkiosk: Die erforderliche Genehmigung zum Betrieb von Kantinen oder Cafeterien erfolgt nicht durch das Kultusministerium sondern durch den zuständigen Schulträger.

Zu Automaten: Dass Schulen am Verkauf von Snacks und Softdrinks mitverdienen sollen, ist im saarländischen Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft unbekannt. Sollten wir über konkrete Hinweise solcher Regelungen in Saarland verfügen, wünscht das Ministerium eine Information hierüber.

Zu Mittagessen: Das Ministerium hat zur Unterstützung aller Schulen 2002 einen Leitfaden „Gesunde Ernährung in Kindertageseinrichtungen“ erstellt. Zudem wurden in gemeinsamen Veranstaltungen mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, den jugendärztlichen Diensten der Gesundheitsämter und dem Landesinstitut für Pädagogik und Medien Schulleiter, Lehrer und Schulkiosk-Betreiber auf die Bedeutung einer gesunden Ernährung hingewiesen und Umsetzungsmöglichkeiten aufgezeigt. Die „Handreichung für Betreiber/innen von Schulkiosken“ wie die Broschüre „Schulernährung“ geben Tipps für eine gesunde Schulernährung. Ganztagschulen erhielten den von Deutscher Gesellschaft für Ernährung und dem aid infodienst herausgegebenen Ordner „Essen und Trinken in Schulen“. Speisepläne sollen künftig in Kooperation mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bewertet werden.¹¹³

Ein „Müsli-Erlass“ des Saarlandes ist seit März 2006 außer Kraft. Hierauf machte uns die Verbraucherzentrale Saarland aufmerksam. Er war nicht mehr

¹¹¹ Mündliche Information Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz vom 03.08.2006

¹¹² Schriftliche Antwort des saarländischen Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft vom 12.12.2006

¹¹³ Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung teilt hierzu mit, dass das Projekt bereits durchgeführt wird. Mündliche Information vom 4.1.2007

„auf der Höhe der Zeit“ habe das Ministerium verlauten lassen. Die Schulen sollen auch was die Verpflegung betrifft in die Selbständigkeit entlassen werden.¹¹⁴

Das Schulmitbestimmungsgesetz¹¹⁵ beschreibt die Aufgaben zum Beispiel der Schulkonferenz, nimmt aber keinen Bezug zur Schulverpflegung.

Sachsen

Das Sächsische Staatsministerium für Kultus misst dem Schulspeisungsangebot einen hohen Stellenwert bei, „obwohl hierfür eine direkte Verantwortung seitens der Staatsregierung nicht besteht.“¹¹⁶

Zu Schulkiosk: Der Verkauf zuckerhaltiger Softdrinks an Schulen ist nicht durch das Land geregelt. Eine Regelung zum Verkauf von „zu süßen, fettigen und salzigen Produkten am Schulkiosk“ existiert nicht. Schulleitungen und Schulträger entscheiden über ein solches Angebot gemeinsam, vorzugsweise unter Einbeziehung der Schulkonferenz.

Zu Automaten: Dem Ministerium liegen keine Informationen vor, dass Schulen vom Umsatz aus dem Snack- und Softdrinkverkauf profitieren. Die Behörde weist darauf hin, dass Verträge nur mit Schulträgern, Fördervereinen oder Schülerfirmen möglich sind, nicht mit der Schule selbst. Die Verbraucherzentrale machte auf die Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Kultusministeriums über Werbung, Wettbewerbe und Erhebungen in Schulen aufmerksam. Sie legt für Mensen und Cafeterien in Schulen den Verkauf „einfacher Speisen und Lebensmittel“ fest, eine weitere Bestimmung findet nicht statt.¹¹⁷

Zu Mittagessen: Das Ministerium verweist auf die bundesweiten „Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot an Schulen“, die von den Verbraucherzentralen, der DGE sowie dem Ökologischen Großküchenservice 2005 herausgebracht wurden. Die „Querschnittsbeauftragten für Gesundheitsförderung / Sucht- und Drogenprävention“ hätten die Regionalschulämter über die Rahmenkriterien in Kenntnis gesetzt, damit die Rahmenkriterien in Eigenverantwortung im Rahmen der Schulprogrammarbeit beachtet werden können.¹¹⁶ Das Sächsische Schulgesetz geht nicht auf die Verpflegung ein.¹¹⁸

In Sachsen übernimmt die Landesvereinigung für Gesundheitsförderung eine aktive Rolle bei der Vernetzung der Schulen untereinander und mit verschiedenen Kooperationspartnern. Sie versteht die Gesundheitsförderung als Auf-

¹¹⁴ Schriftliche Auskunft Verbraucherzentrale des Saarlandes vom 5.10.2006

¹¹⁵ Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft des Saarlandes (Hrsg.): Schulmitbestimmungsgesetz vom 21.8.1996, zuletzt geändert am 9.7.2003. Online im Internet: URL: <http://www.schulrecht-saarland.de/>

¹¹⁶ Schriftliche Antwort des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus vom 17.11.2006

¹¹⁷ Sächsisches Staatsministeriums für Kultus (Hrsg.): Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus zur Änderung der Verwaltungsvorschrift über Werbung, Wettbewerbe und Erhebungen in Schulen vom 7.6.1999, Punkt 5. Ministerialblatt des SMK vom 22.7.1999

¹¹⁸ Sächsisches Staatsministerium für Kultus (Hrsg.): Bekanntmachung der Neufassung des Schulgesetzes für den Freistaat Sachsen. Vom 16.7.2004. Online im Internet: URL: http://www.sachsen-macht-schule.de/recht/schulgesetz_04.pdf (Stand 07.01.2007)

gabe aller Fächer und der ganzen Schulen, dabei sollen alle Beteiligten zur Mitgestaltung angeregt werden. Die Landesvereinigung zählt über 70 Mitglieder aus den Bereichen Gesundheits-, Sozial und Bildungswesen.¹¹⁹

Sachsen-Anhalt

Die „Fragen zum Thema ‚Lebensmittelangebot in Schulen‘ sowie das Angebot an Schulkiosken, Kantinen und das Aufstellen von Automaten, an denen Softdrinks und Fast Food erhältlich sind, fällt nicht in den Verantwortungsbereich des Kultusministeriums“, schreibt dieses. Da keine statistischen Erhebungen vorgenommen werden, könne keine genauere Beantwortung stattfinden. Zu schulinternen Regelungen können keine Aussagen gemacht werden.¹²⁰

Zu Schulkiosk: Die Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt macht auf den Runderlass „Werbung, Warenverkauf und Sponsoring an Schulen“ aufmerksam. Zum Betrieb von Mensen und Cafeterien heißt es, Art und Umfang des Angebots von Speisen und Getränken könne durch die Schule unter Beteiligung der Gesamtkonferenz festgelegt werden. Das Einvernehmen mit dem Schulträger, gegebenenfalls auch die Zustimmung des Gebäude- beziehungsweise Grundstückseigentümers ist zuvor einzuholen.¹²¹

Zu Automaten: An berufsbildenden Schulen wären laut dem Ministerium Automaten aufgestellt. Über den Inhalt des Angebots entscheidet nicht das Kultusministerium, sondern dies wird von den Schul- und Gesamtkonferenzen der Schulen entschieden. Eine Umsatzbeteiligung komme nicht vor. An allgemein bildenden Schulen erfolge kein Verkauf von Softdrinks oder anderer Produkte.

Zu Mittagessen: Laut Paragraph 72 a des Schulgesetzes des Landes Sachsen-Anhalt sollen die Schulträger „im Benehmen mit dem Schülerrat und dem Schulelternrat“ an Schultagen „eine warme Vollwertmahlzeit“ anbieten, schreibt das Ministerium in seiner Stellungnahme.¹²² Dabei sei ein sozial angemessener Preis zu gewährleisten, verfügt das Schulgesetz.¹²³

Die Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt bietet ein **Audit „Gesunde Schule“** an. Anhand von 58 Kriterien kann eine Schule eine Selbstbewertung vornehmen, anschließend folgt eine Fremdbewertung, gegebenenfalls kann ein Zertifikat verliehen werden.¹²⁴

¹¹⁹ Hinweis der Verbraucherzentrale Sachsen vom 02.08.2006

¹²⁰ Schriftliche Stellungnahme des Kultusministeriums des Landes Sachsen-Anhalt vom 19.12.2006

¹²¹ Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt (MK) (Hrsg.): Werbung, Warenverkauf und Sponsoring an Schulen. Runderlass des MK vom 9.9.1998. SVBl. LSA Nr. 13/1998 vom 20.10.1998. Punkt A, Absatz 4.

¹²² Schriftliche Stellungnahme des Kultusministeriums des Landes Sachsen-Anhalt vom 19.12.2006

¹²³ Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt (Hrsg.): Schulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt in der ab dem 1.8.2005 geltenden Fassung. <http://www.mk-intern.bildung-lsa.de/Bildung/ge-schulgesetz.pdf>, ausgewertet 7.1.2007

¹²⁴ http://www.lvg-lsa.de/felder/schule_audit.php, abgerufen 15.12.2006

Schleswig-Holstein

Zu Schulkiosk: Regelungen zum Verkauf zuckerhaltiger Softdrinks oder anderer Speisen existieren laut der kurzen Antwort des Ministeriums für Bildung und Frauen in Schleswig-Holstein nicht.¹²⁵

Zu Automaten: Eine gewinnorientierte Vereinbarung von Schulen mit einem Automatenbetreiber ist dem Ministerium nicht bekannt, es gebe auch keine Anhaltspunkte für ein solches Vorgehen.

Zu Mittagessen: Empfehlungen oder Regelungen zur Gestaltung der Schulverpflegung sind laut dem Ministerium nicht ergangen.

Die Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein macht darauf aufmerksam, dass ein früherer „Müsli-Erlass“ abgeschafft wurde. Es sei derzeit „viel in Bewegung und Planung“. An der Zertifizierung von Schulen im Sinne einer „Gesunden Schule“ werde gearbeitet. Ein Teilzertifikat „Ernährung“ sei angedacht. Das neue Schulgesetz sehe eine freie Schulwahl durch die Eltern vor, weswegen die Profilierung und Konkurrenzfähigkeit der Schulen zunehmende Bedeutung bekäme. Detaillierte, schriftliche Informationen lagen derzeit nicht vor.¹²⁶ Eigene Recherchen ergeben, dass ein umfassend überarbeitetes Schulgesetz im Februar 2007 in Kraft treten soll.¹²⁷ Explizite Hinweise zum Lebensmittelangebot in Schulen konnten nicht gefunden werden.

In Schleswig-Holstein gibt es seit dem Schuljahr 2003/04 einen Qualitäts-Test für Schulen, den so genannten „**Schul-TÜV**“. Expertenteams suchen innerhalb von vier Jahren die Schulen Schleswig-Holsteins auf, um die Qualität der Arbeit an den Schulen zu bewerten. Ende 2005 war bereits jede vierte Schule bewertet worden, äußert das Ministerium auf seinen Internetseiten.¹²⁸ In dem den Bewertungen zu Grunde liegenden Kriterienkatalog findet die Qualität der Schulverpflegung aufgrund der geringen Zahl der Ganztagschulen jedoch keinen Eingang.¹²⁹

¹²⁵ Schriftliche Antwort des Ministeriums für Bildung und Frauen des Landes Schleswig-Holstein vom 29.11.2006

¹²⁶ Auskunft Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein vom 10.8.2006

¹²⁷ Landesregierung Schleswig-Holstein (Hrsg.): Schleswig-Holstein auf dem Weg zum Schulgesetz 2007. Online im Internet: URL: http://landesregierung.schleswig-holstein.de/coremedia/generator/Aktueller_20Bestand/MBF/Information/Schulgesetz/SG_20_C3_9Cberblick.html?NavSit=Neues%20Schulgesetz (Stand 07.01.2007)

¹²⁸ http://landesregierung.schleswig-holstein.de/coremedia/generator/Aktueller_20Bestand/MBF/Information/Bildung/EVIT.html (Stand 13.01.2007)

¹²⁹ Auskunft des Ministeriums für Bildung und Frauen des Landes Schleswig-Holstein vom 15.01.2007

Thüringen

Das Thüringer Kultusministerium führte eine aktuelle Abfrage bei den Schulträgern durch und antwortet im Einzelnen:

Zu Schulkiosk: Der Verkauf von einfachen Speisen und alkoholfreien Getränken in den Pausen ist erlaubt. Nach dem Thüringer Schulgesetz entscheidet die Schulkonferenz über die Pausenverpflegung „unter Berücksichtigung der Grundsätze einer gesunden Ernährung“. ¹³⁰ Verträge der Schulträger mit Betreibern sollen sicherstellen, dass nur Produkte zugunsten einer vollwertigen Ernährung an Schüler gelangen. Trotzdem werden an einzelnen Schulen zuckerhaltige Softdrinks verkauft. Zum Teil gibt es schulinterne Regelungen zum Verkauf durch Schülerfirmen, Selbstverpflichtungen einzelner Schulkonferenzen untersagen den Verkauf von zuckerhaltigen Softdrinks. ¹³¹

Zu Automaten: Das Aufstellen von Speise- und Getränkeautomaten ist erlaubt. Einzelheiten entscheidet die Schulkonferenz im Einvernehmen mit dem Schulträger. Die Schulen werden nicht am Umsatz beteiligt. Geringfügige Erlöse gehen an die Schulträger und die Fördervereine der Schulen.

Zu Mittagessen: Der Schulträger ist für die regelmäßige Versorgung der Schüler mit Mittagessen verantwortlich ¹³², sofern eine Mittagsversorgung für den ordnungsgemäßen Schulbetrieb erforderlich ist ¹³³. Nach Auskunft des Kultusministers gibt es zur Gestaltung der Schulverpflegung „außer den allgemeinen Richtlinien der DGE zur gesunden Ernährung, die von einzelnen Entscheidungsträgern zur Grundlage der Vergabe des Lebensmittelangebots gemacht werden“ keine Regelungen.

Zusammenfassung

Die Recherche zur Situation in den Ländern ergibt ein heterogenes Bild, einheitliche Regelungen und Vorgaben zum Lebensmittelangebot an Schulen lassen sich nicht feststellen. Die Länder verwenden verschiedene Rechtsgrundlagen bezüglich der Festlegung des Warenangebots an Schulkiosken, Automaten und zur Mittagsversorgung an. Diese sind unterschiedlich bezüglich ihrer Wirkung. Generell überwiegen zum Lebensmittelangebot an Schulen Empfehlungen und interne Anordnungen, Vorgaben in Gesetzen sind kaum zu finden. Grundsätzlicher Tenor der Ministerien: Die **Schulträger** sind für die Schulverpflegung **zuständig und verantwortlich**, die Einflussnahme durch die Länder ist deswegen gering.

¹³⁰ Thüringer Kultusministerium (Hrsg.): Thüringer Schulgesetz vom 6. August 1993, zuletzt geändert am 10. März 2005. Online im Internet: URL:

<http://infobub.arbeitsagentur.de/pdf/151.pdf>

¹³¹ Schriftliche Antwort des Ministers für Kultus vom 22. Dezember 2006, S. 2

¹³² Thüringer Kultusministerium (Hrsg.): ThürSFG, § 3 Abs. 2 Nr.7

¹³³ Thüringer Kultusministerium (Hrsg.): ThürSchG, §3 Abs. 1 S. 2

Zum **Warenangebot an Schulkiosken und Verkaufsautomaten** verwenden die meisten Länder interne Anordnungen im Sinne von **Verwaltungsvorschriften oder Empfehlungen**. Diese Regelungen haben nicht die rechtliche Wirksamkeit wie sie Vorgaben in den Schulgesetzen haben könnten. Entweder handelt es sich hierbei um reine Orientierungshilfe oder aber um Vorschriften, die für Schulen zwar verbindlich sind, deren Einhaltung aber nicht wie bei Verordnungen oder Gesetzen eingefordert werden kann. Damit sind interne Anweisungen weniger wirksam als Gesetze. Oft hat die **Schulkonferenz**, also Eltern- und Schülervereine sowie Lehrer, in den meisten Ländern über die Pausenverpflegung und die Aufstellung von Automaten zu entscheiden.

Bemerkenswert ist der Rückzug des sogenannten „**Müsli-Erlasses**“ in den Ländern. Ein solcher Erlass, in den 90er Jahren häufig verwendet, machte konkrete Vorschriften zur inhaltlichen Gestaltung des Speisenverkaufs. Auf Grund der Speisenauswahl – Vollwertprodukte, Joghurt und Obst – erhielt der Erlass seinen Namen. So war beispielsweise die Bremer Vorschrift zum „Verkauf von Esswaren und Getränken in den Schulen“ bis 1995 verbindlich in einem Erlass enthalten. Im Rahmen eines Bürokratieabbaus ist die noch heute verwendete „Vorschrift“ zur Orientierungshilfe geworden. Auch in anderen Bundesländern wie beispielsweise Saarland oder Schleswig-Holstein gab es bis vor einiger Zeit solche Erlasse. Niedersachsen hat seinen Erlass zum 31. Dezember 2006 auslaufen lassen. Verschiedene Ansprechpartner in den Ministerien berichten, dass die Umsetzung der Erlasse häufig nicht funktioniert habe. Viele Schulen hätten sich über die Vorgaben hinweg gesetzt. „So lange die Einhaltung weder kontrolliert noch (bei Nichteinhaltung) sanktioniert wird, wird und wurde (meistens von den Hausmeistern) verkauft, was am besten weggeht und einfach bereit zu stellen ist“, berichtet eine Verbraucherzentrale zur Wirkung der Vorschriften.¹³⁴ Ein Erlass werde von den Schulen zur Kenntnis genommen, eine Empfehlung werde diskutiert, äußert sich Dr. Peter Hübner von der Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung zur Tendenz, eher Empfehlungen auszusprechen.

Eine **Umsatzbeteiligung und Pächterlöse** beim Automatenverkauf beziehungsweise beim Lebensmittelverkauf in Schulkantinen ist den meisten Ländern nicht bekannt. An dieser Stelle wurde zumeist auf die Verantwortlichkeit des Schulträgers verwiesen. Nur Baden-Württemberg teilte mit, von entsprechenden Sachverhalten schon vereinzelt gehört zu haben.

Bezüglich der **Mittagsversorgung** werden in den Schulgesetzen in einigen Bundesländern Aussagen gemacht. Allerdings beschränken sich diese auf solche, wie „eine Mittagsversorgung hat stattzufinden“.

Die Betrachtung der Länder zeigt einige Trendentwicklungen. Einige Länder verfolgen eher einen deregulierenden Ansatz, andere wiederum verstärken ihre politischen Instrumentarien und machen zunehmend Vorgaben in ihren aktuellen Schulgesetzen. Einige Bundesländer weisen eigene Spezifika auf.

¹³⁴ Auskunft Verbraucherzentrale Saarland vom 14.8.2006. Auch die Verbraucherzentrale Niedersachsen äußert sich ähnlich kritisch über die „luschige“ Umsetzung des „Müsli-Erlasses“ in vielen Schulen ihres Landes. Information vom 07.07.2006. Im Niedersächsischen Verbraucherministerium wird der Erlass aufgrund dessen als „Papiertiger“ bezeichnet.

Zur ersteren Gruppe gehören Länder wie **Niedersachsen, Hamburg** und **Schleswig-Holstein und Baden-Württemberg**. Sie setzen auf die **Eigenverantwortung** der Schulen als Basis einer neuen Steuerung des Schulwesens. In Niedersachsen und Schleswig-Holstein, Saarland und Rheinland-Pfalz wurden die vorher gültigen „Müsli-Erlasse“ zurückgezogen. Professionelle Qualitätsmanagementsysteme werden beziehungsweise sollen die erweiterte Verantwortung der Schulen flankieren. Als erstes Bundesland hat Schleswig-Holstein 2004 (und 2005 auch Niedersachsen) einen „Schul-TÜV“ eingeführt. Das Thema Lebensmittelangebot in Schulen findet jedoch nicht als gesondertes Kriterium Eingang in die Evaluierungen.

In **Nordrhein-Westfalen** fällt die starke Zusammenarbeit mit Universitäten und fachwissenschaftlichen Institutionen, wie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, auf. Eine enge Zusammenarbeit findet auch mit der Verbraucherzentrale NRW statt. Gemeinsam mit diesen Kooperationspartnern soll eine verbesserte Gesundheits- und Bildungsqualität erzielt werden. **Hessen** verfolgt mit dem Arbeitsfeld Schule und Gesundheit des Kultusministeriums das Schulentwicklungsziel „Gesundheitsfördernde Schule“. Geboten wird ein umfangreiches Internet-Informationportal mit einem ausführlichen Modul Ernährung sowie die Möglichkeit einer Zertifizierung.

Rheinland-Pfalz wie auch **Bremen** machen Landeszuschüsse zur Schulverpflegung, um benachteiligten Schülern ein bezahlbares Essen anbieten zu können. Das **Saarländische Bildungsministerium** verweist auf vielfältige Aktivitäten wie Informationsveranstaltungen, Broschüren und die fachliche Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Auffällig sind die weitergehenden gesetzlichen Vorgaben insbesondere in den Schulgesetzen wie auch Initiativen der ostdeutschen Bundesländer. So sieht das Schulgesetz von **Sachsen-Anhalt** ein warmes Vollwertmahl zu einem sozial angemessenen Preis vor. Dabei müssen der Schülerrat und der Schülernrat von dem Schulträger angehört werden. **Mecklenburg** verankert in seinem Schulgesetz ein Schulmilchangebot. **Brandenburg** zeigt ein besonders positives Bild: In seinem überarbeiteten Schulgesetz werden die meisten Vorgaben zur Schulverpflegung gemacht. Die Schulträger müssen auch hier ab diesem Jahr die Positionen der Schulen anhören. Zu angemessenen Preisen muss den Schülern ein warmes Mittagessen angeboten werden. Die Trinkmilchversorgung aller Schüler ist gesetzlich verankert. Die Schulkonferenz entscheidet über das Warenangebot in der Schule. Analog zu Berlin ist das Ministerium bemüht, Qualitätskriterien in Ausschreibungen aufzustellen und aufzunehmen.

Eine positive Situation zeigt sich auch in **Berlin**. Insbesondere durch die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung haben in Berlin fast alle Bezirke die Berliner Qualitätskriterien zur Verpflegungsorganisation in ihre Ausschreibungsverfahren aufgenommen. Dies ist ein Novum unter den Bundesländern. Hier stellt sich nun die Frage der Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben als nächste Aufgabe. Zudem zahlt das Land Berlin für das Mittagessen an Grundschulen bis zur sechsten Klasse einen Zuschuss. In **Sachsen** engagiert sich die Landesvereinigung für Gesundheitsförderung. Ihre Mitglie-

der aus Gesundheit, Sozial- und Bildungswesen machen sich für eine Vernetzung der Schulen und Kooperationspartner stark.

Es ist anzunehmen, dass die stärkere Verankerung von Schulverpflegung und die überdurchschnittlich hohe Anzahl von Schulen mit Mittagessensangebot in den ostdeutschen Ländern insbesondere auf die historische Situation zurück zu führen ist. Schulverpflegung war aufgrund von Ganztagschulbetrieben in der DDR flächendeckend implementiert¹³⁵. Die bauliche Infrastruktur in den Schulen wie auch Erfahrung mit der Mittagsversorgung waren bereits vorhanden.¹³⁶ Die Kultur der Ganztagschule ist in den westlichen Bundesländern weniger vorhanden, wurde auch von einem Ansprechpartner eines dortigen Bildungsministeriums gesagt. Bisher überwiegen Halbtagsschulen, dieses ändere sich gerade.¹³⁷

¹³⁵ Geißler, G.: Ganztagschule in der DDR. Großer Sprung, kleine Schritte und allmähliche Erschöpfung. In: Bundesministerium für Bildung und Forschung: Ganztagsangebote in der Schule. Internationale Erfahrungen und empirische Forschung. Bonn/Berlin: BMBG 2005, S. 81-95

¹³⁶ Mündliche Auskunft der Verbraucherzentrale Brandenburg vom 18.12.2006

¹³⁷ Mündliche Auskunft Niedersächsisches Kultusministerium am 12.07.2006

4. Vorbilder einer guten Verpflegung in Schulen

4.1 Standards, Empfehlungen, Kriterien

4.1.1 Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht soll eine ausgewogene Ernährung auch an Schulen die Voraussetzung dafür schaffen, die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen zu erhalten.^{138 139} Das Anfang der 1990er Jahre vom Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund, entwickelte *optimiX*[®]-Konzept¹⁴⁰ erfüllt die Ansprüche einer ausgewogenen Ernährung und wird seitdem fortlaufend an neue ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse angepasst.¹⁴¹ Auch berücksichtigt das Konzept übliche Ernährungsgewohnheiten, Zusammenstellungen zu den Mahlzeiten und Essensvorlieben von Kindern. Zudem wird berücksichtigt, dass die ausgewählten Lebensmittel einfach verfügbar und preiswert sind.¹⁴¹ Aufgrund des errechneten Bedarfs an Nährstoffen und den eben genannten Kriterien wurden Vorschläge für die Gestaltung von Mahlzeiten und altersangepasste Mengeneempfehlungen für die Lebensmittelwahl entwickelt (siehe Anhang 2).¹⁴²

Für Kinder und Jugendliche empfiehlt das Forschungsinstitut fünf Mahlzeiten am Tag: zwei kalte Hauptmahlzeiten, eine warme Hauptmahlzeit, zwei Zwischenmahlzeiten. Beispiele für sinnvolle Pausenbrote sind ein Vollkornbrötchen mit einem Glas Obstsaft oder ein Rosinenbrötchen mit einer Mandarine. Das zweite Frühstück kann aus Brot, Obst oder Gemüserohkost und einem Milchprodukt bestehen.¹⁴³

Empfehlungen für das Angebot am Schulkiosk

Schulkioske sollten eine ausgewogene Ernährung fördern. Für die kalten Mahlzeiten werden empfohlen:

- Milchprodukte wie Joghurt oder Trinkmilch (also solche mit von Natur aus mäßigem Fettgehalt),
- Müsli (auf Getreideflockenbasis),
- belegtes Brot, Rosinenbrötchen, Vollkornbrötchen,
- Obst-/Gemüserohkost,
- Säfte

¹³⁸ Heseker, H./DGE-Arbeitskreis „Ernährung und Schule“: Ernährung in der Schule. Teil 1: Notwendigkeit und Problematik von Schulverpflegung. Ernährungs-Umschau März 2003, B9-12. Dem Arbeitskreis gehören laut dem Beitrag an: Sigrid Beer, Helmut Heseker, Kirsten Schlegel-Matthies, Ines Heindl, Barbara Methfessel, Helmut Oberritter, Christel Rademacher

¹³⁹ Frau Professor Ulrike Arens-Azevedo, Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, zitiert in: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Rahmenkriterien für zeitgemäße Schulverpflegung. Ernährung im fokus 5 (2005), 210-211

¹⁴⁰ Heseker, H./DGE-Arbeitskreis „Ernährung und Schule“: Ernährung in der Schule. Teil 1: Notwendigkeit und Problematik von Schulverpflegung. Ernährungs-Umschau März 2003, S. B10

¹⁴¹ Forschungsinstitut für Kinderernährung (Hrsg.): Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Dortmund: Forschungsinstitut für Kinderernährung 2005, S. 6

¹⁴² Mehr Details liefern die Schriften des Forschungsinstituts für Kinderernährung, siehe unter www.fke-do.de

¹⁴³ Ebenda, S. 13

- und als Getränke: Leitungswasser, Mineralwasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee, Saftschorlen mit einem Drittel Saft.¹⁴⁴

Sinnvolle Befüllung von Automaten

Das Automaten-Angebot sollte bestehen aus¹⁴⁵: verpackte belegte Vollkornbrötchen oder Vollkorntoast-Sandwiches, Trinkmilch in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Studentenfutter, Nüsse, Fruchtschnitten und frisches, länger haltbares Obst (Apfel).¹⁴⁶ Als Getränke eignen sich: Saftschorle, Mineralwasser und heißer Tee oder Getreidekaffee, in weiterführenden Schulen mit überwiegend erwachsenen Schülern auch Bohnenkaffeegetränke.

4.1.2 Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen

Die Rahmenkriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in Zusammenarbeit mit dem Ökologischen Großküchen Service und den Verbraucherzentralen umfassen detaillierte Kriterien und Checklisten in Hinblick auf sowohl die ernährungsphysiologischen als auch ökologischen und wirtschaftlichen Ansprüchen für das Verpflegungsangebot. Vorgesehen ist ein geldwerter Anteil von zehn Prozent Bio-Produkten am gesamten Wareneinsatz.¹⁴⁷ Die ernährungsphysiologischen Kriterien stimmen mit den oben beschriebenen Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung überein.

Auch diese Rahmenkriterien sind nicht starr sondern werden kontinuierlich fortentwickelt. Derzeit beschäftigt sich die Arbeitsgruppe „Ernährung, Schule, Bildung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung mit der Fortentwicklung der Rahmenkriterien für die Schulverpflegung mit dem Ziel, diese noch stärker mit dem Leitbild der „Ernährungsbildung“ zu verschränken und sie zu konkretisieren. Auch die Frage, wie die verbindliche Umsetzung der Rahmenkriterien gestärkt werden kann, befindet sich in der Diskussion.

4.1.3 „Berliner Qualitätskriterien“

Mit Unterstützung der Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport und der AOK Berlin gab die Vernetzungsstelle die Entwicklung so genannter „Berliner Qualitätskriterien“ für die Schulverpflegung beim Ökologischen Großküchen Service in Auftrag. Die Empfehlungen gibt es seit Juni 2003, sie wurden seitdem mehrfach aktualisiert.¹⁴⁸ Die Berliner Qualitätskrite-

¹⁴⁴ Mehr Details liefern die Schriften des Forschungsinstituts für Kinderernährung, siehe unter www.fke-do.de

¹⁴⁵ Mehr Details liefern die Schriften des Forschungsinstituts für Kinderernährung, siehe unter www.fke-do.de

¹⁴⁶ Mündliche Auskunft Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft vom 2.1.2007

¹⁴⁷ Herausgeber ist die Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), 2. Auflage 2005. Erscheinungsdatum der 1. Auflage: Mai 2005

¹⁴⁸ AOK Berlin, Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin: Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister. Teil 1 – Berliner Qualitätskriterien. Berlin: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin, 2. überarbeitete Auflage April 2005. Online im Internet: URL: http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/Berliner_Qualitaetskriterien_2005.pdf

rien sind stark daraufhin konzipiert, Bestandteil der Ausschreibungsunterlagen der Schulämter bei der Suche nach einem kompetenten externen Verpfleger (zum Beispiel Caterer) zu werden. Sie werden inzwischen in Ausschreibungen fast aller Berliner Bezirke aufgenommen.

Die „Berliner Qualitätskriterien“ heben gegenüber den „Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen“ einige zusätzliche Kriterien hervor:

- Fertigkomponenten (Fertiggerichte, Fertigsuppen oder -soßen) kommen so gut wie nicht vor.
- Auf Fertigdesserts wird verzichtet.
- Formfleisch wird nicht verwendet.
- Pommes frites und Paniertes sollte ausgesprochen selten eingesetzt werden.
- Mindestens zehn Prozent des (geldwerten Anteils des) eingesetzten Fleisches stammt aus artgerechter Haltung.

4.1.4 Lehrer sollten Vorbild sein – weitere Kriterien für die Schulverpflegung

Neben diesen sachlichen Ansprüchen an das Essen erfüllt die gemeinsame Mahlzeit in der Schule eine wichtige ernährungspädagogische Funktion: Kinder erleben und erlernen hier eine bestimmte Esskultur, im besten Fall eine kultivierte, genussvolle, stimmungsvolle. Gerade wenn Kinder und Jugendliche vermehrt Essen in der Gemeinschaftsverpflegung erleben, wird es umso wichtiger, diese ansprechend zu gestalten.

Feste Sitzordnungen vermitteln eine familiäre Atmosphäre. Wie am Familientisch sollte es Tischregeln geben, auf deren Einhaltung bestanden wird. Diese Tischregeln sollten gemeinsam von Lehrern/innen, Erziehern, Schüler/innen und Eltern bestimmt werden.¹⁴⁹

Notwendige Voraussetzung für ein gelungenes Mittagessen ist, dass genügend Zeit zur Verfügung steht. Zudem sollten Schüler und Lehrer gemeinsam Mittag essen, wann immer dies möglich ist. Die Erwachsenen übernehmen zumindest bei jüngeren Schülern eine wichtige Vorbildfunktion. Bei jüngeren wie älteren Schülern eröffnet die gemeinsame Mahlzeit die Gelegenheit zum informellen Kontakt zwischen Schülern und Lehrern.¹⁵¹

Aktuelle Studien zur Teilnahme am Schul-Mittagessen zeigen nämlich: Derzeit beteiligen sich Lehrer mehrheitlich so gut wie nicht am Mittagessen. In der Brandenburger Schulbefragung nahmen im Durchschnitt 20 Prozent der Lehrkräfte am Schulessen teil. Eine sehr hohe Lehrerbeteiligung (60 beziehungsweise 80 Prozent der Lehrer nehmen teil) lag nur in drei Prozent der Brandenburger Schulen vor. Über die Hälfte der Schulen meldete eine sehr geringe Beteiligung (unter 20 Prozent) der Lehrer am Schulessen.¹⁵⁰

¹⁴⁹ Verbraucherzentrale NRW (Hrsg.): Mittagsverpflegung in der Ganztagschule. Erste Schritte zu einem optimalen Angebot. Düsseldorf: Verbraucherzentrale NRW 9.2005

¹⁵⁰ Verbraucherzentrale Brandenburg (Hrsg.): Umfrage Schulspeisung im Land Brandenburg. Ergebnisse. Februar 2006

Zur Schaffung einer angenehmen Atmosphäre für die Mahlzeiten gehört auch die Gestaltung des Speiseraums. Der Speiseraum muss ansprechend („gemütlich“) aussehen, Schüler und Lehrer sollten bei der Gestaltung mitbestimmen. Schülerinnen und Schüler sollten sich am Tischdecken und Abräumen beteiligen. Die Schule sollte mit allen Beteiligten über das Ausgabesystem entscheiden.¹⁵¹

4.2 Projekte und Initiativen für eine bessere Schulverpflegung

Zahlreiche Ernährungs- und Beratungsprojekte befassen sich inzwischen mit einer „Gesunden Schule“ oder der „Schulverpflegung“. Nachstehend eine Auswahl.

Essen + Schule = Note 1

Das Projekt „Essen + Schule = Note 1“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) richtet sich an Schulen, die sich erstmals mit dem Thema Schulverpflegung beschäftigen oder ihr bestehendes Angebot optimieren möchten. Die DGE bietet bundesweit Informations- und Fortbildungsveranstaltungen zum Thema „Ausgewogene Schulverpflegung“ an. Das Internetportal www.schuleplusessen.de liefert zahlreiche Informationen, unter anderem bezogen auf jedes Bundesland Best-Practice-Beispiele und die Kontaktdaten der Ansprechpartner. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert.¹⁵²

Anschub.de

Das Modellprojekt „Anschub.de“ versucht, in den Jahren 2004 bis 2007 in mehreren Bundesländern Unterstützungsstrukturen für Schulen zu entwickeln. Diese Unterstützungsstrukturen helfen Schulen auf dem Weg zu einer „guten, gesunden Schule“. „Gesundheit im Dienst der Schulqualitätsentwicklung“ lautet das Motto. Über Maßnahmen zur Gesundheit soll sich die Bildungs- und Erziehungsqualität der Schule verbessern.

Das Projekt wird von der Bertelsmann-Stiftung unterstützt.¹⁵³

REVIS

Das Projekt REVIS (Reform zur Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen), gefördert vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, war ein Forschungsprojekt der Universität Paderborn in Kooperation mit der Universität Flensburg und der Pädagogischen Hochschule Heidelberg. Es legt innovative Bildungsziele, -standards und Kompetenzen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung fest. Im Rahmen von REVIS wurde ein Kerncurriculum für die Ernährungs- und Verbraucherbil-

¹⁵¹ Verbraucherzentrale NRW (Hrsg.): Mittagsverpflegung in der Ganztagschule. Erste Schritte zu einem optimalen Angebot. Düsseldorf: Verbraucherzentrale NRW 9.2005

¹⁵² http://www.schuleplusessen.de/cms/front_content.php?client=1&lang=1&idcat=3 (Stand 30.12.2006)

¹⁵³ Paulus, P.: Anschub.de – Mit Gesundheit gute Schule machen. Eine nationale Allianz für nachhaltige Schulgesundheit und Bildung. Positionspapier. Ohne Datum.

dung entwickelt.¹⁵⁴ Didaktische Ansätze im Rahmen des REVIS-Projekts sind das „SchmeXperiment“ und die Mobile Esswerkstatt – ein Werkstattblock auf Rollen mit einer Grundfläche von 80 mal 120 Zentimetern, der von Schulen gekauft werden kann.¹⁵⁵ Ein Ergebnis der im Rahmen des REVIS-Projekts durchgeführten bundesweiten Studie „Ernährung in der Schule“ (Universität Paderborn, 2001) war, dass es immer seltener Räume in der Schule gibt, in denen Kinder mit Lebensmitteln praktisch umgehen können.

„Bio kann jeder!“

Seit September 2004 gibt es im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau die Kampagne: „Bio kann jeder!“. Im Rahmen der Kampagne wird über Informationen und Veranstaltungen die Einführung von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen unterstützt.¹⁵⁶

Milch-Automaten

Unter dem Motto „Milch geht neue Wege“ hat die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) einen Milch-Automaten erprobt. Der Praxistest in Kooperation mit einigen großen Molkereien war erfolgreich. Getestet wurden die Automaten auch an Schulen.¹⁵⁷ Schulen können einen solchen Milch-Automaten aufstellen lassen.

Verbraucherzentralen

Unter dem Motto „Essen und Trinken in der Schule – Angebote für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung“ bieten die Verbraucherzentralen Ausstellungsmodule, Ernährungsspiele, Workshops für Schüler, daneben Beratung zu Ernährungsprojekten und zum Teil bei der Einführung von Schulverpflegung (siehe auch Kapitel 3). Mit dem Dokument „Mittagsverpflegung in der Ganztagschule“ liegt praxisnahes Informationsmaterial zur Einführung von Mittagsverpflegung für Schulen vor.¹⁵⁸

4.3 Schulen, die zur Nachahmung einladen

Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen für die Schulverpflegung haben einige Schulen Wege gefunden, durch besonderes Engagement vorbildliche Konzepte für die Schulverpflegung zu entwickeln und umzusetzen, zum Beispiel zwei Schulen in Hessen:

Schulverpflegung als Erlebnisgastronomie

Die offene Ganztagschule Kassel-Waldau hat im Vorfeld für die Verbesserung ihres Angebots Workshops mit den Schülern veranstaltet. Alle sollten für ein „gesundes Mittagessen“ interessiert werden. Die Schüler wünschten sich mehr „Erlebnisgastronomie“. Es wurde ein Mensaverein gegründet und die

¹⁵⁴ http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/evb_revis.php (Stand 15.12.2006)

¹⁵⁵ ebenda

¹⁵⁶ <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/>, diverse Seiten (Stand 15.12.2006)

¹⁵⁷ Anonym: Milchautomaten. Landwirtschaftliches Wochenblatt 48/2006, S. 10

¹⁵⁸ Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (NRW) (Hrsg.): Essen und Trinken in der Schule. Infobausteine für einen nachhaltigen und gesundheitsfördernden Konsum. Düsseldorf: Verbraucherzentrale NRW, 2. Auflage 2004

Schulgremien beteiligt. Die Foto-AG der Schule erstellte für jeden Schüler Essens-Ausweise mit Foto. Inzwischen hält die Schule eine von einem Bio-Caterer betriebene Mensa vor, sie betreibt eine Cafeteria und ein von Schülern der Jahrgangsstufen 9 und 10 betriebenes Schülerbistro. Neben „jugendgerechten Speisen“ wie Pizza gibt es frische Salate und Gemüse aus dem Wok. Nach einer anfänglichen Aufbauphase nehmen inzwischen 800 von 860 Schülerinnen und Schüler das Essensangebot wahr.¹⁵⁹

Schulverpflegung als Bildungselement

Der ausgewogene Mittagstisch gehört neben Unterrichtseinheiten und Aktionen zum Bildungskonzept der Hans- und Sophie-Scholl-Gesamtschule in Wiesbaden. Die Schule betreibt eine eigene Mensa, 90 Prozent der frischen Lebensmittel stammen aus ökologischem Anbau und fairem Handel. Die Stadt Wiesbaden als Schulträger unterstützt das Engagement, in dem sie einen ausgleichenden Etat für die Beschaffung von Lebensmitteln und Material sowie für die Personalkosten beisteuert. Schüler eines Wahlpflichtkurses betreiben den schuleigenen „Saftladen“. Der dort angebotene Apfelsaft wird von den Schülern selbst hergestellt. Die Cafeteria mit ihrem ausgewogenen Frühstücksangebot wird ebenfalls von Schülern und Lehrern im Rahmen des Wahlpflichtunterrichts betrieben. Kochkurse sollen Spaß am „gesünderen Essen“ vermitteln.

Auch hier galt es, eine schwierige Anfangsphase zu überwinden, in der das neu gestaltete Angebot nicht von allen Beteiligten akzeptiert wurde. Zunächst wurde das Konzept mit den zuständigen Behörden diskutiert. Tage der offenen Tür und Elternabende bauten die Vorurteile in den Familien ab.¹⁶⁰

¹⁵⁹ Seitz, H.: Die Schulmensa als Erlebnis. Ernährung im Fokus 6, 11/2006, S. 328

¹⁶⁰ Büldt, J.: Schule des guten Geschmacks. Gv-praxis 12/2005, S. 30-31

4.4 Positive Beispiele aus dem Ausland

Das Problem einer suboptimalen Schulverpflegung bei gleichzeitig grassierenden Ernährungsproblemen von Kindern und Jugendlichen ist kein typisch deutsches Problem, sondern beschäftigt andere Länder in Europa und weltweit gleichermaßen¹⁶¹. Jedoch anders als in Deutschland ist im europäischen Ausland die Ganztagschule fast in allen Ländern die Regel. Deshalb ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass hier die Verpflegung längst zum Schulalltag gehört. Allerdings sind auch hier erhebliche Unterschiede festzustellen. So ist die Ausstattung mit Automaten, Mensen und Cafeterien wesentlich vom Schulträger und dessen finanziellen Möglichkeiten abhängig. Die Verpflegung selbst wird praktisch überall von Catering-Unternehmen gestellt, dabei gibt es in einigen Ländern wie Dänemark, Irland, Slowakei, der Schweiz und den Niederlanden das Grundprinzip, die Schülerinnen und Schüler bei der Herstellung der Speisen zu beteiligen. Eine Mitarbeit der Eltern ist im übrigen Europa nicht vorgesehen.

Eine generell schlechte Qualität der Schulverpflegung in Europa beklagt Fannie de Boer in ihrer Studie "Eating at School – a European Study" trotz langjähriger Erfahrungen der meisten Länder bei der Verpflegung in Schulen. So wird die Verpflegung selten als systematischer Beitrag zu einer gesundheitsförderlichen Ernährung gesehen und die unterschiedlichsten Ernährungsprogramme zur Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen der Länder werden im Rahmen der Schulverpflegung - so das Fazit - nur unzureichend umgesetzt. In einigen europäischen Ländern gibt es allerdings klare und umfassende festgeschriebene Standards der Schulverpflegung. Ein gutes Beispiel hierfür stellen Schottland und England dar. Die offiziellen Standards fordern durch die Verpflichtung zur Einhaltung von Nährstoffempfehlungen eine Berechnung der Rezepturen, sie setzen auch allgemeine Anforderungen an die Catering Unternehmen fest. Im Vergleich zu anderen Ländern machen sie darüber hinaus sehr detaillierte Ausführungen zu einzelnen Speisen, zur Häufigkeit im Angebot und zu den Portionsgrößen.

Die Situation in einzelnen ausgewählten europäischen Ländern

1. England und Schottland

Großbritannien hat nicht zuletzt aufgrund alarmierender Zahlen an übergewichtigen Kindern mit einer Großoffensive in der Schulverpflegung begonnen. Hierzu gehören zum einen die Festschreibung ausführlicher verbindlicher Standards, die über das Ministerium verbreitet werden, die Information der Eltern und das Werben zur Teilnahme am Mittagessen, sowie die Schulung und das Training der Verpflegungsanbieter. 2006 ist eine große flächendeckende Studie angelaufen, die mit dem Jahr 2007 beendet wird und unter anderem untersucht, ob sich die Qualität der Verpflegung in den Schulen verbessert hat, welche Handlungsbedarfe hinsichtlich einer Verbesserung zu

¹⁶¹ Folgende Ausführung wurde freundlicherweise von Frau Professor Dr. Ulrike Arens-Azevedo, Vizepräsidentin der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg und Dozentin für Ökotrophologie, zur Verfügung gestellt. Verwendete Quellen sind im Literaturverzeichnis aufgeführt.

identifizieren sind und ob eine Verknüpfung mit der schulischen Ernährungserziehung gelungen ist.

In Großbritannien sind die Mahlzeiten kostenpflichtig und liegen bei circa 1,75 Pfund (2,65 Euro). Für bedürftige Eltern gibt es eine Reihe von Möglichkeiten, für die Kinder die Mahlzeiten auch kostenlos zu erhalten. Die Standards wurden bereits 2001 eingeführt und die Einführung einer gesundheitsförderlichen Ernährung mit erheblichem finanziellen Volumen unterstützt. Diese finanzielle Unterstützung soll weiter fortgesetzt werden: ab 2007 werden weitere 204 Millionen Pfund (310 Millionen Euro) zur Verfügung gestellt.

Bei der Überprüfung der Qualität beschränken sich die Ministerien auf die Überprüfung von Energie, Fett, Protein, Calcium, Eisen und Vitamin C. Schüler erhalten eine Hilfestellung, welche Gerichte sie auswählen sollen. Dabei werden Trendgerichte berücksichtigt. Für die Eltern werden Festessen angeboten, damit sie sich stärker mit den Mahlzeitenangeboten identifizieren.

In **Schottland** gibt es sehr ausführliche Standards, die die sorgfältige Berechnung praktisch aller Speisen erfordern. Deutlich wird in den Standards das generelle Ziel benannt: das Erreichen eines längeren, gesünderen Lebens und die bessere Ausnutzung des geistigen und körperlichen Potenzials von Kindern. Die englischen und schottischen Standards beruhen auf den Caroline Walker Recommendations.

2. Frankreich

Die Ernährungspolitik für Frankreichs Schulen ist niedergelegt im Dekret aus dem Jahr 2001 „Restauration Scolaire“ durch den damaligen Erziehungsminister Jack Lang. In diesem Dekret wird zunächst einmal die Bedeutung der Verpflegung beschrieben, mit Studien zur Ernährungsqualität in einzelnen Kommunen verglichen und Standards gesetzt. Diese Standards beziehen sich unter anderen auf konkrete Mengen an Calcium, Eisen und Protein, sodass die Speisen praktisch alle berechnet werden müssen. Darüber hinaus gibt es die Regel „fünf mal am Tag Obst und Gemüse“, mindestens ein Stück Brot zum Mittagessen, Wasser zur freien Verfügung und zweimal pro Woche Fisch. Im Gegensatz zu Deutschland wird täglich Fleisch beziehungsweise Fleischwaren oder Fisch gefordert, da ein großer Wert auf Proteine gelegt wird. Frittierte Speisen sollten möglichst selten auf dem Speiseplan stehen. Soft Drinks in Schulen sind inzwischen ganz verboten.

Das Dekret fordert eine hohe fachliche Qualifikation des Verpflegungspersonals. Hierzu gehören Schulungen in Hinblick auf ernährungsphysiologische Anforderungen der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Auch hygienische Anforderungen wie sie Qualitätsmanagementkonzepte wie HACCP¹⁶² darstellen, sind in dem Dekret enthalten. Im Gegensatz zu anderen Ländern wird der Aspekt des Vergnügens – des „plaisir“ beim Essen herausgestellt und darauf abgehoben, dass die Lebensmittel möglichst wenig verarbeitet sein sollen, ansprechend garniert und abwechslungsreich in der Auswahl sind. Die

¹⁶² HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

Vernetzung mit der Ernährungserziehung ist Aufgabe der Schulen, darüber hinaus – auch ausdrücklich aufgeführt – die Sinnesschulung.

4. Schweden und Finnland

In Schweden und Finnland steht für alle Kinder das Essen kostenlos zur Verfügung. In allen Schulen sind entsprechende Infrastrukturen vorhanden, das Essen spielt im Rahmen der Ganztagsbetreuung eine wichtige Rolle.

Ernährungsstandards sind bereits seit 2001 in den „Guidelines for school meals“ festgelegt.

Ursprünglich wurde die Verpflegung staatlicherseits hergestellt, inzwischen sind es zunehmend private Unternehmen. In vielen Schulen wird noch frisch gekocht und meistens dann für andere benachbarte Einrichtungen mitproduziert. Hinsichtlich des Transports von Speisen gibt es erhebliche gesetzliche Einschränkungen: So dürfen Kartoffeln, Reis, Nudeln oder Gemüse nicht länger als eine Stunde transportiert werden. Diese Einschränkungen führen dazu, dass nur in der Nähe gelegene Schulen zusammen versorgt werden können.

Basis der Ernährungsstandards in beiden Ländern sind die Nordic Nutrition Recommendations: Die Milch darf grundsätzlich nur mit einem Fettgehalt von 1,5 Prozent ausgegeben werden, Wasser und Orangensaft sind als Getränke zulässig, aber keine Limonaden, täglich gibt es ein Salatbuffet und 125 Gramm Obst und jeweils ein Stück Brot. Wert gelegt wird auf ausreichend lange Pausenzeiten und eine ansprechende Gestaltung der Mensa. Die Frisch- und Mischküche als Verpflegungssystem herrscht vor, da sie einer Studie zufolge als preisgünstiger eingeschätzt wird als andere Systeme. Eine regelhafte Überprüfung der Standards in Schweden findet nicht statt. In Finnland erfolgt eine stichprobenhafte Überprüfung durch chemische Analysen wie in der gesamten Gemeinschaftsversorgung üblich. Finnland setzt darüber hinaus auf eine aktive Vernetzung mit der Ernährungserziehung und überprüft, ob sich das Essverhalten von Schülerinnen und Schülern ändert.

5. Portugal

Portugal weist inzwischen eine der höchsten Raten übergewichtiger Kinder auf. Aus diesem Grunde wurde hier seit Anfang des Jahres 2006 eine Kampagne gestartet, die hinsichtlich des Einsatzes an Personal sich so in keinem anderen Land wieder findet. Jede Schule bekommt eine Gesundheitsassistentin zur Seite gestellt, die die Schulen bei den Mahlzeiten berät und das Automatenangebot kritisch überprüft. Das Ministerium für Erziehung und das Ministerium für Gesundheit haben gemeinsam Rahmenkriterien erlassen: so sollte eine Zwischenmahlzeit beispielsweise maximal 250 Kilokalorien umfassen, maximal 15 Gramm Zucker, sieben Gramm Fett und salzarm sein. Die Rahmenkriterien enthalten darüber hinaus Empfehlungen zu Portionsgrößen und Ausführungen zu gesunden und weniger gesunden Lebensmitteln. Die Regierung setzt darauf, dass das Fachpersonal vor Ort einen Einfluss auf die Gestaltung des Mahlzeitenangebots hat und hält daher derzeit eine Überprüfung der realen Umsetzung, beziehungsweise eine Verhängung von Sanktionen nicht für zielführend.

5.1 Anhang: Altersgemäße Lebensmittelverzehrmen- gen in der Optimierten Mischkost

Alter (Jahre)		1	2-3	4-6	7-9	10-12	13-14	15-18
Gesamtenergie	kcal/Tag	950	1100	1450	1800	2150	2200 / 2700	2500 / 3100
Empfohlene Lebensmittel							w / m	w / m
≥ 90 Prozent der Gesamtenergie								
reichlich								
Getränke	ml/Tag	600	700	800	900	1000	1200 / 1300	1400 / 1500
Brot, Getreide (-flocken)	g/Tag	80	120	170	200	250	250 / 300	280 / 350
Kartoffeln ¹	g/Tag	120	140	180	225	270	270 / 300	300 / 340
Gemüse	g/Tag	120	150	200	220	250	260 / 300	300 / 350
Obst	g/Tag	120	150	200	220	250	260 / 300	300 / 350
mäßig								
Milch, -produkte ²	ml (g)/Tag	300	330	350	400	420	425 / 450	450 / 500
Fleisch, Wurst	g/Tag	30	35	40	50	60	65 / 75	75 / 85
Eier	Stck./Woche	1-2	1-2	2	2	2-3	2-3 / 2-3	2-3 / 2-3
Fisch	g/Woche	25	35	50	75	90	100 / 100	100 / 100
sparsam								
Öl, Margarine, Butter	g/Tag	15	20	25	30	35	35 / 40	40 / 45
Süßwaren, Knabberartikel, Limonaden						≤ 10 Prozent der Gesamtenergie		
	max. kcal/Tag	100	110	150	180	220	220 / 270	250 / 310

Bsp.: je 100 kcal = 1 Kugel Eiscreme oder 45 g Obstkuchen o. 4 Butterkekse o. 4 EL Flakes o. 4 TL Zucker o. 2 EL Marmelade o. 30 g Fruchtgummi o. 20 g Schokolade o. 10 Stck. Chips

¹ oder Nudeln, Reis u. a. Getreide; ² 100 ml Milch entsprechen im Kalziumgehalt circa 15 g Schnittkäse oder 30 g Weichkäse

Quellen: Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) (Hrsg.): Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Dortmund: Forschungsinstitut für Kinderernährung, 2005, S. 9 und E-Mail an die Autorin vom 9.2.2005. Mündliche Auskunft Dr. U. Alexy, FKE, 4.1.2007

5.2 Anhang: Vergleich der Verpflegungssysteme

Verpflegungssystem	Kennzeichen	Vorteile	Nachteile	Abschließende Bewertung
Frischkostsystem	Tägliche Zubereitung der Speisen in der Schule	<ul style="list-style-type: none"> ○ Hohe sensorische Qualität ○ Attraktives Aussehen/hocher Frischegrad ○ Flexible Anpassung an Wünsche und Zahl der Essensteilnehmer ○ Starke Einflussnahme auf Qualität der Ausgangsprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Moderne Geräteausstattung nötig ○ Hoher Raumbedarf ○ Hoher Personalbedarf, zum Teil höher qualifiziert (Koch) ○ Relativ hohe Essenskosten ○ Hoher Aufwand für Einkauf, Lagerhaltung, Entsorgung 	Wenn die Speisen sach- und fachgerecht zubereitet werden, können qualitativ besonders hochwertige Speisen angeboten werden. Unter diesen Voraussetzungen das beste System
Mischkostsystem	Kombination von Fertigkomponenten (zum Beispiel zubereitetes Fleisch) mit selbst zubereiteten Komponenten (zum Beispiel Salat)	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gute sensorische Qualität möglich, geringe Nährstoffverluste ○ Ergänzungen möglich (zum Beispiel Salat) ○ Kurzfristige Reaktion auf Zahl und Wünsche der Essensteilnehmer möglich ○ Teilweise Einfluss auf Auswahl und Qualität der Speisen 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Höhere Geräteausstattung und mehr Personal als beim Aufbereitungssystem ○ Sorgfältige Planung von Einkauf und Lagerhaltung nötig 	Das Mischkostsystem ist dann empfehlenswert, wenn aus finanziellen Gründen eine reine Zubereitungsküche ausscheidet
Cook & Chill-System	Aufbereitung und Erwärmung von angelieferten, professionell gekühlten Speisen, die in einer Zentralküche zubereitet wurden	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gute sensorische Qualität und optische Qualität möglich ○ Geringe Nährstoffverluste ○ Kurzfristige Reaktion auf Zahl und Wünsche der Essensteilnehmer möglich ○ Geringe Investitionen in 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Spezielle Geräteausstattung nötig ○ Mittlerer Personal- und Raumbedarf ○ Eingeschränkte sensorische und optische Qualität bei empfindlichen Speisen 	Die ernährungsphysiologische Qualität ist abhängig von der eingesetzten Rohware und der Art und Weise der Zubereitung. Frische Komponenten müssen ergänzt werden

Verpflegungssystem	Kennzeichen	Vorteile	Nachteile	Abschließende Bewertung
		Geräte- und Raumausstattungen im Vergleich zum Frischkostsystem	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fehlende Frischkomponenten ○ Angebotseinschränkungen bei bestimmten Zubereitungsarten 	
Tiefkühlsystem	Aufbereitung und Erwärmung von angelieferten tiefgekühlten Speisen	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gute sensorische und optische Qualität möglich ○ Geringe Nährstoffverluste ○ Kurzfristige Reaktion auf Zahl und Wünsche der Essensteilnehmer ○ Geringe Investition in Geräte- und Raumausstattung im Vergleich zum Frischkostsystem 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Spezielle Geräteausstattungen nötig ○ Mittlerer Personal- und Raumbedarf ○ Eingeschränkte sensorische und optische Qualität bei empfindlichen Speisen ○ Bei geringer Variation der Speisen Abnahme der Akzeptanz ○ Fehlende Frischkomponenten 	Die ernährungsphysiologische Qualität ist abhängig von der Rohware und der Art und Weise der Aufbereitung/Zubereitung. Frische Komponenten (zum Beispiel Rohkostteller) müssen ergänzt werden
Warmverpflegungssystem	Ausgabe von warm gehaltenen Speisen, die in einer externen Großküche zubereitet wurden und komplett als Mahlzeit in Wärmebehältern (Thermophoren) angeliefert werden	<ul style="list-style-type: none"> ○ Keine umfangreiche Geräteausstattung ○ Relativ geringer Raumbedarf ○ Geringer Personalbedarf ○ Keine besondere Personalqualifikation nötig ○ Keine zeitintensiven Planungsarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Keine optimale sensorische und optische Qualität ○ Erhebliche Nährstoffverluste (Warmhaltezeiten) ○ Kaum Einfluss auf Auswahl und Qualität der Ausgangsprodukte ○ Wenig flexibel in Bezug auf Zahl und Wünsche der Essensteilnehmer 	Das Warmverpflegungssystem ist nur dann akzeptabel, wenn die Warmhaltezeiten kurz sind (günstig: maximal 1 Stunde, mehr als 3 Stunden sind nicht akzeptabel). Das Angebot muss durch frische Komponenten ergänzt werden

Quelle (leicht modifiziert): Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (NRW): Mittagsverpflegung in der Ganztagschule. Erste Schritte zu einem optimalen Angebot. Düsseldorf: Verbraucherzentrale NRW, September 2005, S. 6-8

5.3 Anhang: Literaturverzeichnis Schulverpflegung im Ausland

Agence Française de Sécurité Sanitaire des aliments: Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la collation matinale à l'école Maison-Alfort, Januar 2004

Associação Portuguesa de nutricionistas: Técnico de saúde acompanha alimentação em cada escola, www.apn.org.pt/index.php/

British Nutrition Foundation (ed.): Health eating for School-aged children: A Guide for Parents, London 2004

De Boer, Fannie: Eating at School – a European Study. In: Council of Europe (Ed.): Proceedings of the European Forum on Eating at School – Making Healthy Choices, Strasbourg, 2003, p. 53-61

Department for education and deployment (eds): Healthy school lunches for pupils in primary schools, London 2005

Heindl, Ines: Schulverpflegung in Europa – Anforderungen an die Praxis. Vortrag anlässlich der IÖW – Tagung vom 20. Juni 2005 in Berlin

Her Majesty's inspectors of Schools and Food Standards Agency (eds.): Healthy eating in school. Preliminary Report, London 2006

Heseker, Helmut: Gesundheitsfördernde Ernährung als Herausforderung für die offene Ganztagschule. In: Lehrerbildung und Schule in der Diskussion. Universität Paderborn und Paderborner Lehrerbildungszentrum (Hrsg.) Heft 10, 2006, S.17 -29

Hillenbrand, S. et.al.: Untersuchungen zur Ernährung von Schülern in Ganztagschulen. In: Kutsch, Th.; Weggemann, S. (Hrsg.): Ernährung in Deutschland nach der Wende. Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. Verlag M. Wehle, Bonn 1996

Jornal de Notícias: Governo subsidia má alimentação nas escolas, domingo 15 de outubro de 2006

Ludvik, Sandra; Zopoth, Margarethe: Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule? Erfassung der Ist-Situation der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen der Freien und Hansestadt Hamburg. Diplomarbeit, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg 2006

Lülf, Frederike; Lüth, Maren: Ernährungsalltag in Schulen. Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen. Abschlussbericht Modul 2 „Ernährung außer Haus“. Materialband Nr. 7, Heidelberg 2006

Lülf, Frederike; Spiller, Achim: Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung, Universität Göttingen 2006

Mikkelsen, Bent Egberg: A cross European Perspective on Healthy Eating at School. Results and Guidelines from a Council of Europe Project. Danish Institute of Food and Veterinary Research, Vortrag anlässlich des Life Skills workshop, 17. Februar 2006 in Brüssel

Ministère de l' Education Nationale et du ministère de la Recherche (ed.): Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, Bulletin Official, Special No. 9, Paris 2001

Mraz, G. et.al.: Nachhaltige Ernährung in Schulen, Fallbeispiele aus Österreich und Schweden, Österreichisches Ökologie-Institut, Wien September 2005

Nelson, M. et. al.: School Meals in Secondary School in England. Research Report. Food Standards Agency, Kings College, London 2004

Nutrinet.ch, Netzwerk Ernährung und Gesundheit (Hrsg.): Nutrinet Appell zu Schule und Ernährung, März 2006

Peinelt, Volker; Pelzer, Agatha; Arnold, Otmar: Schulverpflegung in Ganztagschulen. In: Ernährung im Fokus, AID (Hrsg.), 02/2005, S. 38 – 46

Scottish Executive (eds): Nutrition in schools. Scottish Nutrient Standards for School Lunches. Glasgow 2005

Scottish Parliament (ed.): Education (school meals etc.) (Scotland) Bill, Policy Memorandum, Norwich 2006

Steinel, Körner: Qualität und Preise in der Schulverpflegung in Sachsen und Nordrhein-Westfalen, Bernburg 2004

Wesslen, Annika: School meals in Sweden, 2005, www.skolmatensvanner.org

Young, Ian (ed): Eating at school, Making healthy choices, Council of Europe, Strasbourg 2005