

Schulverpflegung aktiv gestalten – Aufruf zur Beteiligung an einem Pilotprojekt

Das Projekt

von Regine Rehaag

Bis zum Jahre 2007 ist eine Ausweitung auf 10.000 Ganztagschulen bundesweit geplant, damit verbunden ist ein Ausbau in Richtung Ganztagsbetreuung.

Die Ganztagsbetreuung erweitert die Erziehungsverantwortung in einem wesentlichen Punkt: sie macht die Bereitstellung eines warmen Mittagessens erforderlich. Während die Ernährungsverantwortung für Kinder und Jugendliche in der Halbtagschule fast ausschließlich bei den Eltern liegt, übernehmen Schulen mit der Einführung der Ganztagsbetreuung einen nicht unerheblichen Teil der Ernährungsverantwortung.

Die Einführung eines Verpflegungsangebots bietet unter der Perspektive von Gesundheitsvorsorge und Schulentwicklung neue Chancen. Die Ernährung von Kindern und Jugendlichen kann in institutionellen Zusammenhängen systematisch und in umfassendem Sinne positiv beeinflusst werden. Dieses Potenzial gilt es auszuschöpfen und die Schulverpflegung zu einem Teil einer gesundheitsfördernden Schulkultur werden zu lassen. Eine so verstandene Schulverpflegung will nicht nur „satt machen“ und eine gesunde Ernährung mit schadstoffarmen Lebensmitteln ermöglichen, sie will auch kulinarische Vielfalt und Geschmacksbildung erlebbar machen, ernährungsbezogene Lebenskompetenzen vermitteln und die Wertschätzung von gemeinsamen Mahlzeiten als Gelegenheiten zu Austausch und sozialem Miteinander fördern.

Schulverpflegung aktiv gestalten steht also in einem größeren Zielhorizont.

Das erfordert – anders als heute vielfach praktiziert – nicht nur kurzfristig Räumlichkeiten zu schaffen und geeignete Caterer oder Küchenverantwortliche zu finden, sondern

die Schulverpflegung in einen größeren Kontext zu stellen. Die vielfältigen Potenziale der Gemeinschaftsverpflegung können nur gemeinsam mit allen beteiligten Akteuren (Eltern, Lehrer/-innen, Kindern und Jugendlichen, Küchenpersonal und Caterern, aber auch dem Schulträger) ausgeschöpft werden.

Egal, ob es sich um Grundschulen oder weiterführende Schulen handelt, die Einführung eines Ganztagsangebots ist eine anspruchsvolle Gestaltungsaufgabe und stellt Schulen und Betreuungseinrichtungen vor immense Herausforderungen. Sie müssen sich grundlegenden Fragen stellen und konzeptionelle Entscheidungen treffen, bspw.

- wie die beteiligten Gruppen (Schüler/-innen, Eltern, Lehrer/-innen und Betreuungspersonal) in die Gestaltungsaufgabe einbezogen werden;
- welche Ansprüche an eine gesundheitsförderliche und kindgerechte Ernährung gestellt werden und diese in Form von Qualitätsstandards bzw. Leistungsverzeichnissen für Lieferanten festhalten;
- welche Verpflegungsvariante unter den gegebenen Bedingungen am besten geeignet ist und wie ein Konsens darüber hergestellt werden kann und
- welcher Kostenrahmen angemessen und konsensfähig ist.



Sie müssen grundlegende Voraussetzungen schaffen und dabei eine Reihe von Alltagsbarrieren überwinden, bspw.

- den unterschiedlich motivierten Widerständen gegen gemeinsame Mahlzeiten bei Lehrer/-innen und Schüler/-innen mit Akzeptanz fördernden Maßnahmen und
- den infrastrukturellen und organisatorischen Unzulänglichkeiten begegnen;
- geeignete Räume zur Verfügung stellen und
- sie als Mensa bzw. Küche ausstatten und die lebensmittel- und



hygienerechtlichen Anforderungen erfüllen;

- neue alltagsadäquate Routinen etablieren wie Essensausgabe- und Abrechnungssystem und
- bei Entscheidung für Eigenversorgung die logistischen und professionellen Voraussetzungen für Beschaffung und Zubereitung (qualifiziertes Küchenpersonal) schaffen.

Eine Reihe von Verpflegungssystemen steht zur Wahl – Frischküche, Warmverpflegung, Mischküche oder Aufbereitungsküche. Sie unterscheiden sich durch ihre Convenience, also den Verarbeitungsgrad der verwendeten Lebensmittel, den Ort der Nahrungszubereitung und damit verbunden den Weg, den die Mahlzeit zurücklegen muss, bis sie serviert wird sowie die Warmhaltezeiten.

Verpflegungsangebote mit hoher ernährungsphysiologischer und sensorischer Qualität und Flexibilität zeichnen sich in der Regel durch hohen Ausstattungs-, Raum- und Personalbedarf und organisatorischen Aufwand aus und schlagen sich stärker auf der Kostenebene nieder. Die Entscheider stehen vor der Herausforderung, einen Kompromiss zwischen gegenläufigen Ansprüchen zu finden, die Verpflegung soll sowohl qualitativ hochwertig als auch kostengünstig/bezahlbar sein.

Schätzungsweise zwei Millionen Kinder und Jugendliche werden bundesweit in Ganztageeinrichtungen mit

einem Mittagessen versorgt, mehr als die Hälfte davon entfällt allerdings auf Vorschuleinrichtungen. (Genaue Angaben zum Schulverpflegungsangebot liegen nicht vor, die Kultusministerkonferenz geht in ihrem Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform (KMK 2006) von 6.810 Schulen, davon 1.304 in NRW, und 1,1 Mio. Schüler/-innen am Ganztagsschulbetrieb aus. In schätzungsweise 90 Prozent der Ganztagsschulen wird eine Mittagsverpflegung angeboten, die von rund 84 Prozent der Schüler/-innen regelmäßig in Anspruch genommen wird. – Nach: ZMP/CMA 2005, S. 49.) Die Qualität der Speisen ist, begründet durch lange Warmhaltezeiten oder mangelhafte Speiseplangestaltung jedoch oftmals nicht optimal. Dominierendes Verpflegungssystem ist bislang die ernährungsphysiologisch eher ungünstige Warmverpflegung (Cook & Serve), für die sich insbesondere Einrichtungen entscheiden, die keine „kritische Masse“ für einen eigenen Küchenbetrieb erreichen.

Modellprojekt Schulverpflegung aktiv gestalten: Entlastung für Schulleiter und Lehrer

Mit dem Übergang zur Ganztagsbetreuung werden Schulen mit organisatorischen, finanziellen und hygienischen Anforderungen (die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Stellen müssen überwacht werden)

von Gemeinschaftsverpflegung konfrontiert. Die Verantwortlichen müssen sich die Kriterien, das Verpflegungsangebot zu gestalten bzw. einen externen Verpflegungsanbieter auf einer soliden Basis auswählen, in der Regel mühsam erarbeiten. Hier setzt das geplante Modellprojekt *Schulverpflegung gestalten* an und bietet Entlastung für Schulleiter und Lehrer.

Gemeinsam mit ausgewählten Pilotschulen bieten Experten/-innen aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Schulentwicklung in den Phasen relevanter Entscheidungen Informationen, Beratung und Begleitung an. Die Ergebnisse des gemeinsamen Lern- und Gestaltungsprozesses werden für andere Schulen aufbereitet und zur Verfügung gestellt.

Nach einer gemeinsamen Bestandsaufnahme mit den relevanten Akteuren wird je nach Vorraussetzungen und konkreten Problemlagen aus den folgenden Modulen ein spezifisches Beratungsangebot zusammengestellt:

- **Qualitätskriterien:** Anforderungen an eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung und Möglichkeiten der Qualitätssicherung durch Qualitätskriterien (Ernährungsempfehlungen, Empfehlungen zur Speiseplangestaltung, Berücksichtigung der Geschmackspräferenzen von Kindern und atmosphärische Gestaltung der Speiseräume) und Leistungsverzeichnisse, die die Basis für Lebensmittelauswahl, Speisenplanung, Zubereitung, Präsentation der Mahlzeiten und Esskultur darstellen.
- **Verpflegungs- und Betreiberkonzepte:** Kennzeichen der grundsätzlichen Verpflegungsalternativen (Frischküche, Warmverpflegung, Mischküche, Aufbereitungsküche), Abwägung der jeweiligen Vor- und Nachteile
- **Insourcing versus Outsourcing:** Selbstversorgung mit Eigenküche oder Lieferung von fertigen Speisen, Anforderungen in Bezug auf Personal, Räumlichkeiten, Hygiene, Auslastung, Abrechnungssystem
- **Verpflegungskosten:** Kalkulation der Kosten von in Frage kommenden Verpflegungsoptionen,
- **Schulverpflegung als systemisches Entwicklungsvorhaben:** nachhaltige Wirkung kann nur erzielt werden, wenn bei der Einführung des Ver-

pflegungsangebots Wirkungs-
zusammenhänge mit anderen Berei-
chen beachtet werden, wie bspw.

- Ernährungs- und Gesundheits-
erziehung,
- Ernährung als Unterrichtsgegen-
stand,
- Bewegungs- und Entspannungs-
angebote,
- Mitwirkungsmöglichkeiten bei der
Verpflegungsgestaltung
und das Konzept von den beteilig-
ten Akteuren gemeinsam getragen
wird;

– *Partizipation und Delegation*: das er-
forderliche Zusammenspiel von Ent-
scheidungen, die gemeinsam ge-
troffen werden und solchen, die
den Leitungsaufgaben zugerechnet
und unter Berücksichtigung pro-
fessioneller Kriterien gefällt wer-
den sollten;

– *Akzeptanzschaffende Maßnahmen*:
Möglichkeiten zum Einbezug von
Kindern und Jugendlichen in die
Gestaltung der Schulverpflegung
und die Speiseplangestaltung;

– *Praxishilfen und Vernetzungsangebote*:
Beispiele gelungener Verpflegungs-
und Betreiberkonzepte im Umfeld
der Schule und Kontakte zu Akteu-
ren aus dem Bereich Schulverpfle-
gung.

Die Beratung umfasst unterschied-
liche Inputs und gibt einen Über-
blick über Informationsmaterialien:

– Vorträge und moderierte Diskussio-
nen,

– Erfahrungsaustausch mit Praxisak-
teuren, bspw. mit

- Vertreter/-innen von Netzwerken
gesundheitsfördernder Schulen
und Institutionen der Ernäh-
rungserziehung und -beratung,
- überregionalen Caterern mit
besonders vorbildlichem Ange-
bot und mit regionalen Caterern
im Umfeld der Schule und

- Schulen, die bereits erfolgreich
auf eine Ganztagesverpflegung
umgestellt haben.

– detaillierte Zusammenstellung von
Informationen zur Schulverpflegung,
bspw.

- *optimiX – Empfehlungen für Mittag-
essen in Kindertagesstätten und
Ganztagschulen*, FKE, aid 2005,
- *Rahmenkriterien für das Verpfle-
gungsangebot in Schulen*, BMELV,
2005,

• *Essen und Trinken in Schulen*, DGE,
aid, 2003 und Hinweise auf Inter-
netportale wie

• *Schule + Essen = Note 1*
www.schuleplussessen.de.

Jenach thematischem Schwerpunkt
werden externe Referenten hinzu
gezogen.

Das Pilotprojekt wurde von
KATALYSE, dem Kölner Institut für
angewandte Umweltforschung kon-
zipiert. Die ausgewählten Pilotschu-
len werden gemeinsam mit dem Lehr-
stuhl Marketing für Lebensmittel und
Agrarprodukte der Universität Göt-
tingen durchgeführt, an dem in pra-
xisnahem Kontakt zu Schulen ver-
gleichende Analysen verschiedener

Das Projekt

ausgewertet. Die Ergebnisse werden
anderen Schulen in Form eines
Manuals mit Hintergrundinforma-
tionen und Entscheidungshilfen an
die Hand gegeben und per Internet
zugänglich gemacht.

Interessierte Schulen sollten ihre
Anfrage zur Teilnahme an dem Pilot-
projekt bis *Ende August 2006* an das
KATALYSE Institut richten. Das ge-
plante Pilotprojekt soll danach mit
ausgewählten Schulen starten. – Ob
der Einstieg weiterer Schulen zu
einem späteren Zeitpunkt möglich
sein wird, wird u. a. von der Nach-



Verpflegungssysteme unter den Ge-
sichtspunkten Kosten, Angebotsak-
zeptanz und Schülerzufriedenheit
durchgeführt werden.

Der Arbeitsbereich *Ernährung* des
KATALYSE Instituts beschäftigt sich
schwerpunktmäßig mit gesundheits-
förderlichen und nachhaltigen Ernäh-
rungskonzepten und der Gestal-
tung nachhaltiger Mahlzeiten- und
Ernährungsangebote. Weitere The-
men sind Ernährungskultur, Ernäh-
rungskommunikation sowie Strate-
gien zur Vermittlung, Verbreitung und
Förderung der Akzeptanz nachhaltiger
Lebensmittel.

Die Initiatoren bemühen sich derzeit
um Finanzierungsmöglichkeiten für
die Begleitung und Beratung der
Pilotphase und die anschließende Aus-
wertung der Ergebnisse. Die Gestal-
tung der Schulverpflegung in den
ausgewählten Pilotschulen wird
dokumentiert und hinsichtlich
verallgemeinerbarer Erkenntnisse

frage und den Finanzierungsmög-
lichkeiten abhängen.

Literatur

– ZMP/CMA (2005): Marktstudie: Die
Schulverpflegung an Ganztagschu-
len, Bonn.

– KMK - Kultusministerkonferenz
(2006): Bericht über die allgemein
bildenden Schulen in Ganztags-
form in den Ländern in der Bun-
desrepublik Deutschland – 2002 bis
2004. Sekretariat der Ständigen
Konferenz der Kultusminister der
Länder in der Bundesrepublik
Deutschland Bonn, den 08.03.2006
IV D – DST 1933-4(20)

Kontakt und weitere Infos bei:

Regine Rehaag, KATALYSE Institut für
angewandte Umweltforschung,

Telefon 0221/944048-41,

Telefax 0221/944048-9,

E-Mail: rehaag@katalyse.de

www.katalyse.de