



## **Situation der Schulverpflegung in Thüringen**

**2. Erhebung und Beurteilung vor dem Hintergrund des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE e.V.**

**Oktober 2013**

## Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	3
Teil A	
1. Schulverwaltung .....	4
2. Organisation der Schulverpflegung .....	5
2.1 Angebot der Mittagsversorgung.....	5
2.2 Vergabe der Schulverpflegung .....	6
2.2.1 Vergabeverfahren .....	7
2.2.2 Anforderungskataloge .....	7
2.2.3 Beteiligung der Schulen bei der Vergabe .....	8
2.3 Personal .....	9
2.4 Essenpreise.....	10
Teil B	
1. Einleitung.....	11
2. Befragung .....	12
3. Einschätzung der Angebote und Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung.....	13
3.1 Angebot.....	13
3.1.1 Verpflegungssysteme.....	13
3.1.2 Angebot an „Bio“-Essen, Wahlessen und Getränken .....	14
3.2 Präsentation des Essens .....	15
3.3 Durchschnittliche Essenpreise.....	16
3.4 Teilnahme am Mittagessen.....	17
3.5 Gründe für die Nichtteilnahme .....	18
3.6 Warmhaltezeit .....	21
4. Einschätzung der Speisepläne – quantitative Aspekte .....	23
4.1 Rückblick zur Befragung 2009.....	24
4.2 Aktuelle Ergebnisse.....	25
5. Rahmenbedingungen.....	28
5.1 Ansprechpartner für die Schulverpflegung in den Schulen.....	28
5.2 Pausenzeit und durchschnittliche Essenzeit .....	29
5.3 Ambiente im Speiseraum.....	30
5.4 Alternative Verpflegungsangebote .....	31
6. Ernährungsbildung.....	31
7. Zusammenfassung .....	33

## Einleitung

Eine vollwertige und gesundheitsfördernde Ernährung ist wichtige Voraussetzung für die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder und Jugendlichen. Dabei geht es nicht nur um die reine Versorgung mit Nähr- und Wirkstoffen, sondern auch um die Vorbeugung ernährungsbedingter Erkrankungen und deren Folgen. Nicht zuletzt ist eine ausgewogene Ernährung bedeutsam für die Erhaltung der Konzentrations- und Leistungsfähigkeit der Schüler im Alltag. Immer häufiger fällt auf, dass Kinder daheim weniger frühstücken und kein gescheites Pausenbrot oder gar nichts zu essen mit in die Schule bringen<sup>1,2</sup>. Vor dem Hintergrund, dass die Schüler oft sechs bis acht Zeitstunden in den Einrichtungen verbringen und dort geistig und körperlich gefordert werden, muss ein gut aufgestelltes Verpflegungsangebot (Mittagessen und ggf. Zwischenverpflegung) ein wesentlicher Bestandteil des Schultages sein. Auf diese Weise können die Schüler mit ausreichend Energie versorgt werden und wenn die Verpflegung gut gemacht ist, sich positive Ernährungsgewohnheiten aneignen. Stimmen auch die Rahmenbedingungen werden außerdem Esskultur, Sozialkompetenzen und Entspannung gefördert.

Während die Eltern vor allem Einfluss auf die mitgebrachten Speisen und Getränke haben, hängen die Angebote in der Schule zumeist von zahlreichen Faktoren ab. So beeinflussen strukturelle und schulorganisatorische Bedingungen sowie die Auswahl des Essenanbieters die Qualität der Speisen. Damit eine Verpflegung akzeptiert ist, bedarf es nicht nur eines attraktiven Speisenangebotes. Es müssen überdies Ausgabesituation, Bestellsystem, Vorbestellzeiten, Pausenkultur, Essatmosphäre und Kommunikation zwischen allen Beteiligten sowie die Einbindung in die Schulkultur berücksichtigt werden. Darüber können Schulen einen wichtigen Beitrag zur Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung leisten, das soziale Miteinander stärken und das Schulklima und Image der Schulverpflegung positiv prägen.

Wie die Rahmenbedingungen und die Verpflegungsangebote gestaltet sein sollen, greift der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)<sup>3</sup> auf. Mit Herausgabe des Standards 2007 wurden erstmals konkrete Anforderungen an das Schulessen formuliert. Sie berücksichtigen dabei sowohl die mengenmäßige als auch die qualitative Verwendung der Lebensmittel und die schulischen Rahmenbedingungen.

Mit der vorliegenden Befragung zur „Situation der Schulverpflegung in Thüringen“ wurde der aktuelle Stand erfasst. Dafür erhielten alle Schulträger staatlicher Schulen sowie alle allgemeinbildenden staatlichen Schulen einen Fragebogen. Die Schulen wurden gebeten dem ausgefüllten Bogen auch einen Vier-Wochen-Speiseplan beizufügen, um die quantitative Umsetzung der Empfehlungen für die Mittagsverpflegung einschätzen zu können. Die Erhebung hatte somit zum Ziel die aktuelle Versorgungssituation und deren Rahmenbedingungen zu erfassen. Darüber hinaus sollten anhand der neuen Ergebnisse bisherige Ansätze für die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung überprüft werden, um sie gegebenenfalls anzupassen, aber auch Potenziale für die Fortführung abzuleiten. Da mit Beginn der Vernetzungsstelle eine vergleichbare Befragung durchgeführt wurde, können erste Ergebnisse der Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung dargestellt werden.

---

<sup>1</sup> Alexy U, Wicher M, Kersting M: Breakfast trends in children and adolescents: frequency and quality, Public Health Nutrition (13)11, 2010

<sup>2</sup> HBSC-Team Deutschland: Studie Health Behavior in School-aged Children - Faktenblatt „Häufigkeit des Frühstücks bei Kindern und Jugendlichen“, 2011

<sup>3</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 3. Auflage, 2011

## Teil A – Schulträger

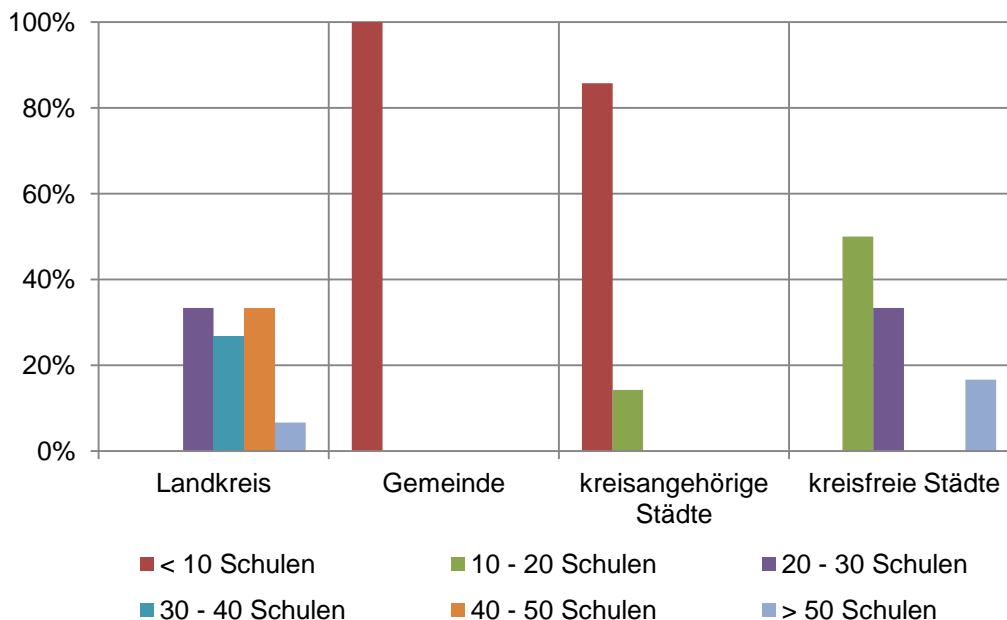
### 1. Schulverwaltung

In Thüringen gibt es eine geteilte Verantwortung für den schulischen Bereich. Danach ist das Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur zuständig für die Bildungsangelegenheiten und die Schulträger für den Sachaufwand der Schulen. Schulträger sind in der Regel Landkreise (17), kreisangehörige Städte (8), kreisfreie Städte (6), aber auch Gemeinden (2) oder freie Träger, sie finanzieren den Schulsachaufwand. Dazu zählen beispielsweise alle Kosten für Verwaltungs- und Hilfspersonal oder die Sachkosten für den ordnungsgemäßen Schulbetrieb und Unterricht, wie Kosten für Lehrmittel, Bibliotheken, Schulanlagen einschließlich der Sportstätten, aber auch die Versorgung mit Mittagessen oder die Schulhorte. An den beiden letzten können die Eltern finanziell beteiligt werden<sup>4</sup>.

Für die Befragung wurden alle Schulträger per Post angeschrieben und gebeten einen kurzen Fragebogen auszufüllen. Von den insgesamt 33 Schulträgern haben sich 29 an der Befragung beteiligt, das entspricht einem Rücklauf 88 %.

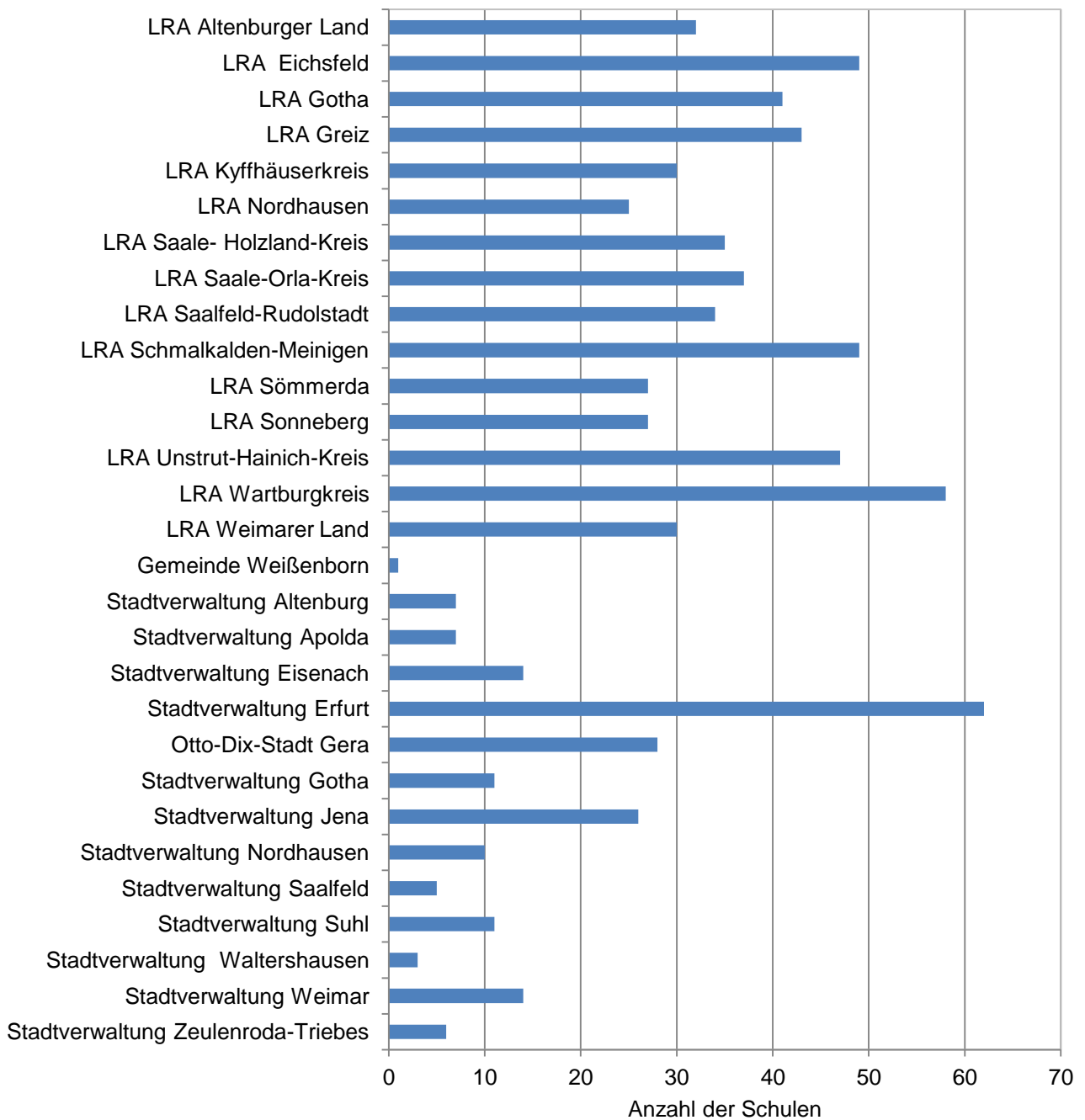
Insgesamt sind die Schulträger, die an der Befragung teilnahmen, für 727 allgemeinbildende Schulen und 42 Berufsschulen zuständig. Die Landkreise sind im Durchschnitt für 38 Schulen zuständig. Etwa ein Drittel der Kreise ist jeweils für 20-30, 30-40 und 40-50 Schulen zuständig (Abb. 1). Als flächenmäßig größter Landkreis ist der Wartburgkreis auch der Landkreis mit den meisten Schulen (58). 86 % der kreisangehörigen Städte haben weniger als 10 Schulen. Im Gegensatz dazu gibt es bei den kreisfreien Städten keine vergleichbar kleinen Schulverwaltungen. Sie sind Durchschnitt für etwa 26 Schulen zuständig. Mit 62 Schulen hat dabei die Landeshauptstadt Erfurt (ca. 205.000 Einwohner) die meisten Einrichtungen in ihrem Zuständigkeitsbereich (Abb. 2).

Abbildung 1: Verteilung Schulen nach Verwaltungsstruktur (n=29)



<sup>4</sup> Thüringer Gesetz über die Finanzierung der staatlichen Schulen (ThürSchFG): §3 Abs.1 und 2; §6; 2010

**Abbildung 2: Verteilung der Schulen nach Verwaltungsstruktur (n=29)**



## 2. Organisation der Schulverpflegung

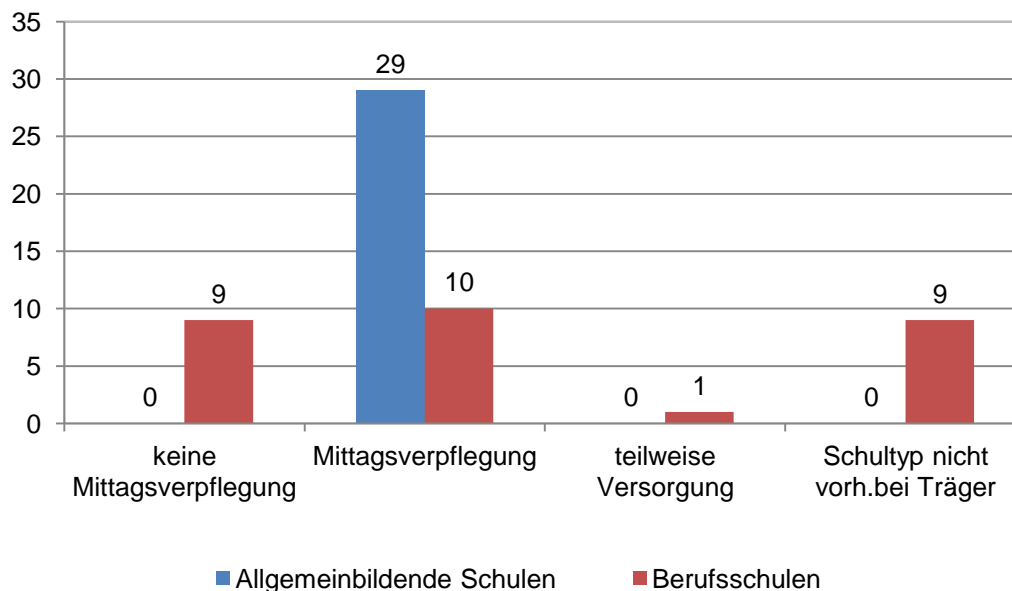
### 2.1 Angebot der Mittagsversorgung

Alle befragten Schulträger gaben an, dass in ihren allgemeinbildenden Schulen ein Mittagessen angeboten wird. Ausnahme bilden häufig die Berufsschulen. Von den 20 Trägern, die diesen Schultyp haben, verfügt gut die Hälfte der Einrichtungen über ein Angebot (Abb. 3). Ursache für das Fehlen der Mittagsversorgung in diesen Schulen sind die geringe Nachfrage, die bevorzugte Nutzung von Angeboten im Umfeld, die fehlenden baulichen Voraussetzungen oder das Vorhandensein einer Kantine, wodurch keine zusätzlichen Angebote benötigt werden. Dass die Nachfrage nach einem Mittagessen in den Berufsschulen offenbar gering ist, zeigte sich bereits in der Erstbefragung von 2009. An dieser beteiligten sich 20 % der Berufsschulen, von

denen zwei Drittel über ein Mittagsangebot verfügen. Jedoch wurde dieses lediglich von 13 % der Schüler in Anspruch genommen.<sup>5</sup>

Teilweise wird die Versorgung der Schüler in den Berufsschulen alternativ durch Schülerfirmen oder eine Cafeteria gewährleistet.

**Abbildung 3: Anzahl der Träger mit Mittagsversorgung in den Allgemeinbildenden Schulen und Berufsschulen (n=29)**



## 2.2 Vergabe der Schulverpflegung

Nach dem Thüringer Schulgesetz<sup>6</sup> entscheidet die Schulkonferenz über die Pausenverpflegung unter Berücksichtigung der Grundsätze einer gesunden Ernährung sowie das Aufstellen von Getränke- und Speiseautomaten. Dennoch handhaben die Schulträger die Einbindung der Schulkonferenzen bei der Vergabe der Schulverpflegung unterschiedlich.

Für die Vergabe der Schulverpflegung werden in Thüringen verschiedenen Varianten genutzt. Zum einen im Rahmen von Ausschreibungen die Dienstleistungskonzession und der Dienstleistungsauftrag. Was in Form einer öffentlichen oder beschränkten Ausschreibung oder als freihändige Vergabe erfolgen kann. Wann und wie die Schulkonferenzen dabei eingebunden werden, ist verschieden. Darüber hinaus können vereinzelt die Schulkonferenzen völlig selbständig einen Anbieter für die Mittagessenversorgung suchen. Sie teilen ihre Entscheidung dem Träger mit, der lediglich einen Nutzungsvertrag über die Räumlichkeiten mit dem Essenanbieter schließt. Der Betrieb von Schulküchen vor Ort durch Vereine, Eltern oder gGmbH's, GmbH's ist an den staatlichen Schulen in Thüringen nicht üblich. Grundlage für jede Auftragsvergabe sollte ein eindeutig formulierter Leistungskatalog sein. In diesen sollten unter anderem die Wünsche der Schulen sowie grundlegende Anforderungen an die Lebensmittelauswahl und -häufigkeit entsprechend dem Qualitätsstandard oder anderer geeigneter Empfehlungen einfließen.

<sup>5</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

<sup>6</sup> Thüringer Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur: Thüringer Schulgesetz (ThürSchulG) §38 Abs. 5 Pkt. 6 und 7; 2010

## 2.2.1 Vergabeverfahren

Bei den Thüringer Schulträgern sind sowohl die Auftragsformen als auch die Vergabeverfahren sehr unterschiedlich umgesetzt. Zwei Drittel der Träger schreiben die Schulverpflegungsleistung aus oder vergeben sie freihändig, etwa ein Drittel schreibt nicht aus. Zwei der Träger gaben an, dass die Schulkonferenz sich den Essenanbieter selbständig auswählt, weshalb sie keine Ausschreibungen tätigen. Die Träger schließen in diesen Fällen mit dem Essenanbieter einen Nutzungsvertrag für Räumlichkeiten in der Schule. Zu den Verfahrensweisen der übrigen Träger können keine weiteren Aussagen getroffen werden.

Die Dienstleistungskonzession als Auftragsform wird in Thüringen noch selten genutzt. Insgesamt sechs Schulträger, vornehmlich die Städte (5) nutzen diese Form. Vorteil der Vergabe einer Konzession liegt im Wesentlichen darin, dass sie nicht der VOL/A unterliegt, wodurch sich mehr Spielräume ergeben (z.B. keine Schwellenwerte, kein formales Verfahren, wirtschaftliches Risiko liegt beim Auftragnehmer). Jedoch wird generell empfohlen sich an den formalen Vorgaben der VOL/A zu orientieren. Alle anderen ausschreibenden Schulträger schreiben die Versorgung als Dienstleistungsauftrag aus, wovon der größere Teil beschränkt erfolgt.

Bei den Landkreisen schreibt etwa die Hälfte der Träger aus und etwas weniger als die Hälfte machen keine Ausschreibung. Fast man die Städte zusammen, so wird dort prozentual mehr ausgeschrieben als in den Landkreisen. Von 15 Städten machen lediglich drei keine Ausschreibung. Von den zehn Schulträgern, die nicht ausschreiben, binden sechs von ihnen ihre Einrichtungen soweit ein, dass sie vieles selbständig entscheiden können. Die übrigen vier machten keine Angaben dazu bzw. ermöglichten den Schulen, dass sie im Vorfeld Wünsche äußern können. Wird den Schulen alles überlassen ist das einerseits vorteilhaft, da sie ihre eigenen Anforderungen formulieren können. Andererseits ist es wünschenswert, dass es im Sinne der Qualitätssicherung und eines Qualitätsaufbaus, für die Schulen fachliche Unterstützung und Hinweise für die Auswahl durch den Träger gibt, um sie in dem Prozess nicht allein zu lassen. Auf Nachfrage ist eine Unterstützung durch die Vernetzungsstelle möglich.

## 2.2.2 Anforderungskataloge

Für die Sicherstellung geeigneter Angebote ist es wichtig, einen Anforderungskatalog bzw. eine genaue Leistungsbeschreibung zu erstellen, welche die Anforderungen an die gewünschte Leistung exakt und überprüfbar wiedergibt. Grundlage für eine gute Schulverpflegung bieten beispielsweise die Empfehlungen des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung<sup>7</sup>, das Optimix-Konzept<sup>8</sup> oder der Hochschule Niederrhein<sup>9</sup>. Bei diesem ersten Schritt, die Grundlage für Qualität zu schaffen, zeigt sich noch deutliches Verbesserungspotenzial. Denn nur 45 % der Schulträger nutzen einen der genannten Anforderungskataloge für die Leistungsbeschreibung (Abb. 4). Wiederum zwei davon verwenden neben den bekannten Empfehlungen zusätzlich noch einen eigenen Standard. Am häufigsten wird der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE<sup>7</sup> verwandt. 41 % der Träger, die einen Standard nutzen verwenden ihn. Ein Schulträger verwendet das Optimix-Konzept<sup>8</sup> als Standard. Aus der Erfahrung in der Zusammenarbeit mit den Schulverwaltungen ist dies eine deutliche Verbesserung. Anfangs waren kaum Standards in den Leistungsbeschreibungen für das Mittagessen verankert. In der Befragung 2009 wurde diese Frage von den Schulleitern beantwortet. Vergleicht man die

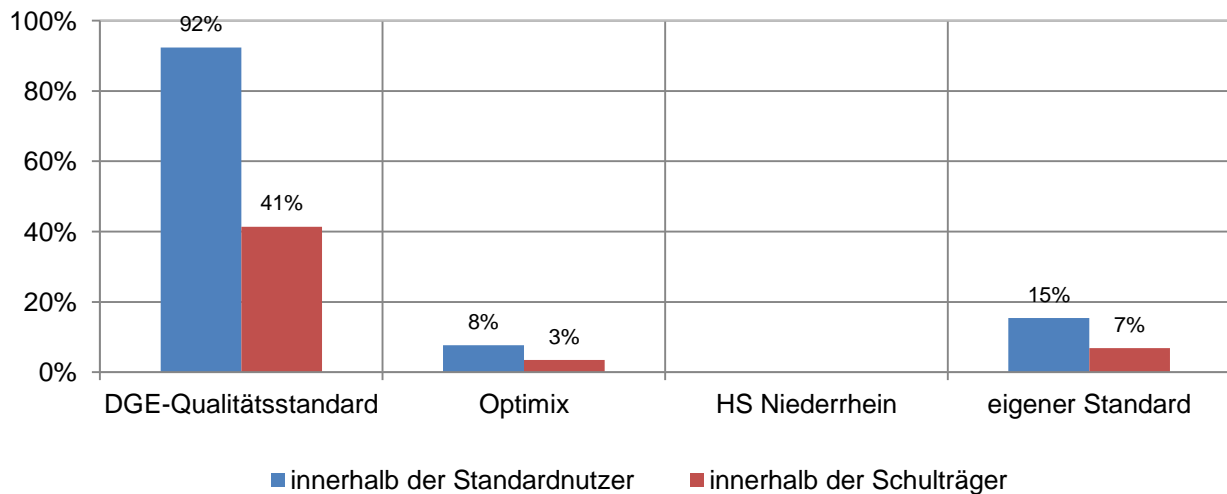
<sup>7</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 3. Auflage, 2011

<sup>8</sup> Forschungsinstitut für Kinderernährung GmbH: Optimix, [www.optimix-schmeckt.de](http://www.optimix-schmeckt.de); 10.09.2013

<sup>9</sup> Hochschule Niederrhein: Prof. Peinelt V: Schulverpflegung Probleme und Lösungsvorschläge; [www.schulverpflegung-nrw.de](http://www.schulverpflegung-nrw.de); 10.09.2013

Antworten, so verwendeten lediglich 12 % der Schulen einen Anforderungskatalog für das Schulessen. Dabei gab es keinen Unterschied zwischen den Schularten.

**Abbildung 4: Verwendung von Standards als Grundlage für die Ausschreibung (n=29)**



### 2.2.3 Beteiligung der Schulen bei der Vergabe

Ein weiterer Schritt für die Sicherstellung der Zufriedenheit ist das Einbeziehen der Schulen und idealerweise der Eltern und Schüler in den gesamten Prozess. Sind alle Parteien von Beginn involviert, steigt die Wahrscheinlichkeit, dass der gewählte Essenanbieter auch die Wünsche und Vorstellungen der Schüler größtenteils umsetzt und damit die Zufriedenheit. In diesem Fall sind eine höhere Teilnahme sowie eine bessere Akzeptanz des Schulverpflegungsangebotes zu erwarten.

Erfreulich ist, dass alle Schulträger, bis auf einen, der keine Angaben machte, ihre Schulen in irgendeiner Form bzw. zu irgendeinem Zeitpunkt in die Anbieterauswahl einbinden. Von den Schulträgern gaben 22 (76 %) an, dass sie ihre Schulen im gesamten Prozess der Anbieterwahl beteiligen.

Am häufigsten sind in den Auswahlprozess die Schulleiter und Schulkonferenzen eingebunden (87 % aller Nennungen). Bei 14% der befragten Träger treffen ausschließlich die Schulleiter die Entscheidung für einen neuen Essenanbieter. Üblicherweise treffen die Schulkonferenzen allein oder gemeinsam mit dem Schulleiter die Entscheidung. Erfreulich ist, dass bereits vier der Schulträger eine sogenannte „Essen-AG“ in den Prozess einbinden. Ein solches Gremium gab es 2009 noch gar nicht. Die „Essen-AG“ ist vordergründig eine Gruppe aus Eltern-, Schüler-, Lehrervertretern, die sich nach Bedarf z.B. externe Fachkräfte oder den Küchenleiter hinzuholen kann. Sie trifft in einem Fall allein die Entscheidung, ansonsten in Zusammenarbeit mit Schulkonferenz oder Schulleiter. Solche Gremien haben den großen Vorteil, dass sie die Schulkonferenz und vor allem den Schulleiter entlasten und sich dauerhaft und intensiver dem Thema Schulverpflegung widmen können. Die Erfahrung zeigt, dass wenn sich eine solche Gruppe etabliert hat, insgesamt weniger Schwierigkeiten auftreten und eine bessere Kommunikation mit dem Essenanbieter stattfindet. Die Etablierung derartiger Gremien sollte von den Schulträgern auch vor dem Hintergrund der Qualitätssicherung überprüft und vorgebracht werden. Ein Schulträger beteiligt neben der Schulkonferenz und dem Schulleiter explizit die Eltern bei der Auswahl eines Essenanbieters. Zwar ist eine Elternvertretung immer auch Mitglied in der Schulkonferenz, möglicherweise gibt es hier jedoch eine darüber hinaus gehende Beteiligung, was wünschenswert ist. Besteht die Gruppe der Entscheider



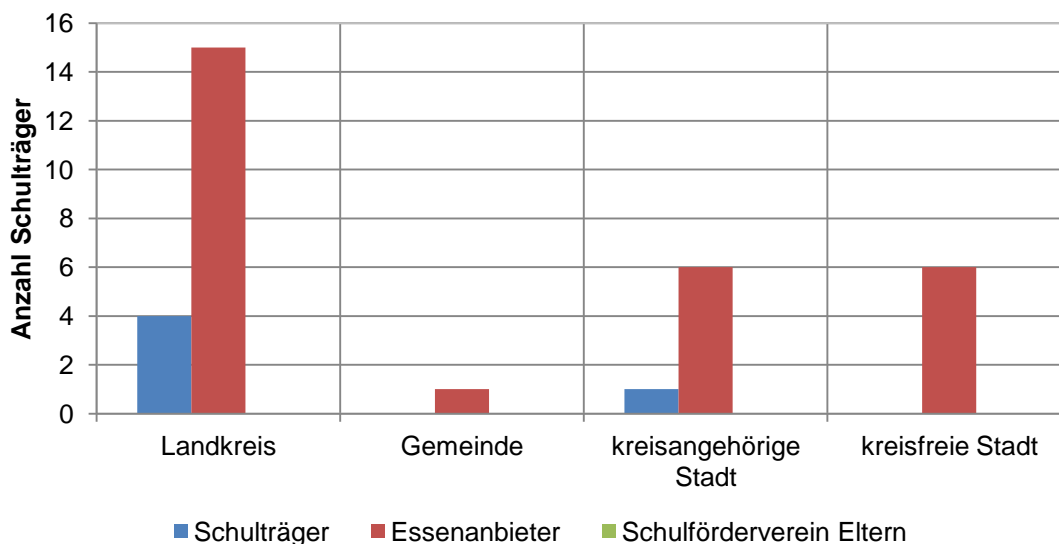
ausschließlich aus Lehrern und Eltern ist es möglich, dass sie zwar Wünsche der Schüler formulieren, jedoch dabei auch die eigenen Wünsche stärker einfließen lassen. Diese berücksichtigen erfahrungsgemäß eher gesundheitsorientierte, qualitative, finanzielle oder schulorganisatorische Motive. Wohingegen bei Schülern vordergründig sensorische Motive (Geschmack, Aussehen, Geruch), Angebotsvielfalt und Ambiente über eine Teilnahme entscheiden.<sup>10,11</sup> Daher wäre es neben den Eltern zukünftig empfehlenswert zusätzlich eine Schülerversretung zu involvieren.

Werden die Schulen beteiligt, können sie in den meisten Fällen (57%) Wünsche an die zukünftige Essenversorgung äußern. Darüber hinaus gaben zehn der Schulträger an, dass sich ihre Einrichtungen Essenanbieter zu Gesprächen einladen und unter diesen eine Auswahl treffen können, die sie der Schulverwaltung mitteilen. Im Gegensatz dazu können bei sechs Schulträgern, die Schulen lediglich im Vorfeld Wünsche an einen zukünftigen Essenversorger stellen. Dabei können sie beispielsweise Wünsche wie Anzahl Menülinien, vegetarische Angebote, Zusatzangebote, Getränkeversorgung zusammentragen, die in eine Ausschreibung einfließen können. Bei vier Trägern werden die Schulen im Vorfeld und im Anschluss bei der Entscheidung einbezogen, wobei sie aus den zugelassenen Angeboten wählen können. Dies ist vornehmlich der Fall, wenn Dienstleistungskonzessionen ausgeschrieben werden. Zwei ermöglichen ihren Einrichtungen ausschließlich die Auswahl aus einem festgelegten Pool von Anbietern.

### 2.3 Personal

Das Personal für die Ausgabe des Mittagessens wird in den Thüringer Schulen fast ausschließlich durch den Essenanbieter gestellt. Lediglich bei einem Schulträger wird das Personal durch diesen gestellt und damit das Schulessen indirekt subventioniert. Für den Essenanbieter ergibt sich damit die Möglichkeit das Essen nur mit 7 % versteuern zu müssen. Varianten wie in den alten Bundesländern, dass Schulfördervereine oder Eltern die Ausgabe übernehmen, gibt es in Thüringen nicht.

Abbildung 5: Ausgabepersonal in Schulen; nach Verwaltungsstruktur; Mehrfachnennungen möglich (n=29)



<sup>10</sup> Nestlé Deutschland AG: So is(s)t Schule – Chancen für das lernende Klassenzimmer; 2010

<sup>11</sup> Lülfs F, Spiller A: Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung; 2006

## 2.4 Essenpreise

Die Schulträger wurden in der Befragung auch nach den Beträgen (Essenpreis) gefragt, die der Essenanbieter erhält und ob sie das Schulessen finanziell unterstützen. Ihnen obliegt die Möglichkeit, die Eltern an Bezahlung der Mittagsverpflegung zu beteiligen.<sup>12</sup> Den Angaben der Schulverwaltungen zufolge erhält ein Essenanbieter in Thüringen im Durchschnitt 2,18 € pro Portion. Der Betrag schwankt dabei von 1,50 € pro Essen bis zu 3,45 €. Mit dem durchschnittlichen Essenpreis von 2,18 € liegt Thüringen im bundesweiten Vergleich eher im unteren Bereich. Die Strukturanalyse von 2008 ergab einen Durchschnittspreis von 2,43 €, der sich mittlerweile auch nach oben entwickelt haben wird.<sup>13</sup> Aktuellere Untersuchungen wie beispielsweise in Berlin zeigen, dass für ein Mittagessen unter Berücksichtigung aller Kostenarten im Grundschulbereich etwa mit 2,43 € (netto) bzw. 2,92 € (netto) im weiterführenden Schulbereich gerechnet werden müsste.<sup>14</sup> Abhängig davon, ob ein Schulträger das Mittagessen finanziell unterstützt, weicht der Preis, den die Eltern zahlen davon ab. Zum Zeitpunkt der Befragung gewährten 16 Träger den Eltern eine Unterstützung. Dabei konnten folgende Möglichkeiten ermittelt werden:

- finanzielle Unterstützung für alle Essenteilnehmer unabhängig von Schulart und Einkommen (9 Träger)
- fester Elternbetrag
- Übernahme des Eigenanteils aus dem Bildungs- und Teilhabepaket (1,00 €)
- Gewährung der Unterstützung nur für Grund- und Förderschule, teilweise nur wenn gleichzeitig der Hort besucht wird
- Gewährung der Unterstützung nur für einkommensschwache Familien
- Gewährung der Unterstützung erst ab 3 Kindern oder bei geringem Einkommen knapp oberhalb der „Hartz IV-Grenze“
- indirekte Unterstützung durch Übernahme der Betriebskosten oder Personalkosten für das Ausgabestelle oder Ausgabepersonal

Die Höhe der finanziellen Unterstützung variiert je nach den finanziellen Ressourcen des Landkreises bzw. der Stadt. So lag der niedrigste absolute Zuschuss bei 0,26 € pro Portion und der höchste absolute bei 1,90 €. Die durchschnittliche minimale Unterstützung wurde mit 0,69 € und die durchschnittliche maximale Unterstützung mit 1,50 € ermittelt.

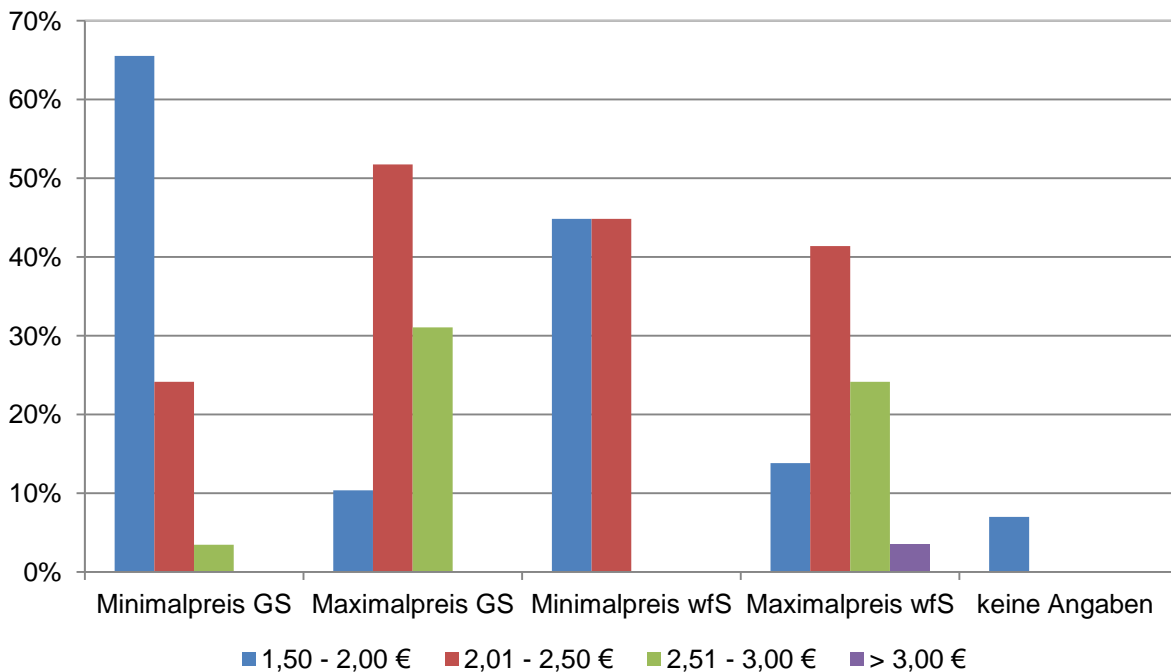
Wurde beispielsweise für alle am Essen teilnehmenden Schüler ein Zuschuss gezahlt, minimierte sich der Preis, den die Eltern zahlen mussten. Der durchschnittliche Essenpreis lag in diesem Fall bei 1,60 € pro Portion für Grundschüler und bei 1,69 € pro Portion in den weiterführenden Schulen. Die finanzielle Unterstützung durch den Schulträger ist grundsätzlich als positiv einzuschätzen, weil dadurch der Zugang zum Mittagessen besser ermöglicht wird bzw. in der Regel nicht der Preis das Hindernis für die Teilnahme darstellt. Er birgt jedoch auch die Gefahr, dass bei Eltern ein verfälschtes Bild der Kosten für ein Mittagessen entstehen kann, wenn nicht für ausreichend Transparenz gesorgt wird. Fällt der Zuschuss aus verschiedenen Gründen weg, bedeutet dies im Schnitt eine Mehrbelastung von etwa 0,70 € pro Essen. Es sollte daher geprüft werden, in welcher Form möglichst langfristig eine finanzielle Unterstützung gewährleistet werden kann, wobei immer eine entsprechende Transparenz zur Preisgestaltung erforderlich ist.

<sup>12</sup> Thüringer Gesetz über die Finanzierung der staatlichen Schulen (ThürSchFG): §3 Abs.1 und 2; §6; 2010

<sup>13</sup> CMA, Prof. Arens-Azevedo U: Strukturanalyse Schulverpflegung, Bonn, 2008

<sup>14</sup> Prof. Arens-Azevedo U, Tecklenburg ME: Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin; HAW Hamburg, 2012

**Abbildung 6: Essenpreise für Grund- und weiterführende Schulen entsprechend Angaben der Schulträger, jeweils mit Minimal- und Maximalpreis (n=29)**



## Teil B – Schulen

### 1. Einleitung

Im Schuljahr 2012/2013 gab es im Freistaat Thüringen insgesamt 906 allgemeinbildende Schulen. Davon befinden sich 810 in staatlicher Trägerschaft und 96 bei freien Trägern. 2012/13 werden 179.970 Schüler an den allgemeinbildenden Schulen unterrichtet<sup>15</sup>.

In Thüringen besuchen alle Kinder nach dem Kindergarten die Grundschule oder eine Gemeinschaftsschule. Nach der Grundschule können die Schüler auf eine Gemeinschaftsschule, Gesamtschule, Regelschule oder ein Gymnasium wechseln. Kinder mit hohem Förderbedarf können an Förderschulen unterrichtet werden. Im Durchschnitt haben Grundschulklassen 30 Wochenstunden Unterricht, die sich in den weiterführenden Schulen erhöhen. Dort liegen sie zwischen 34 Wochenstunden in Förderschulen bzw. 38 Wochenstunden bei Gesamtschulen, sogar 47 bei Freien Waldorfschulen.<sup>15</sup> Etwa 83 % der Grundschüler besuchen den Schulhort.<sup>15</sup> Die umfangreichen Stundenpläne bzw. der lange Aufenthalt in der Schule zeigen, dass ein gutes Schulverpflegungsangebot ein elementarer Bestandteil des Schulalltages sein muss, um Konzentration und Leistungsfähigkeit zu gewährleisten. Untermauert wird die Notwendigkeit auch vor dem Hintergrund der zunehmenden Zahl an Ganztageschulen. In Thüringen sind 76 % der Schulen Ganztageschulen. Zusätzlich muss beachtet werden, dass offenbar immer weniger Kinder daheim frühstücken bzw. keine Pausenbrote mit in die Schule bringen.<sup>16,17</sup> Um die Implementierung und Akzeptanz zu unterstützen, sollte die Schulverpflegung, unabhängig davon, ob es sich um Zwischen- oder Mittagsverpflegung handelt, als pädagogische Aufgabe und als Bestandteil von Schulkultur verstanden werden.

<sup>15</sup> Statistisches Informationssystem Bildung; [www.schulstatistik-thueringen.de](http://www.schulstatistik-thueringen.de); 07.05.2013

<sup>16</sup> HBSC-Team Deutschland: Studie Health Behavior in School-aged Children - Faktenblatt „Häufigkeit des Frühstücks bei Kindern und Jugendlichen“, 2011

<sup>17</sup> Alexy U, Wicher M, Kersting M: Breakfast trends in children and adolescents: frequency and quality. Public Health Nutrition; 2010; 13 (11); 1795-1802

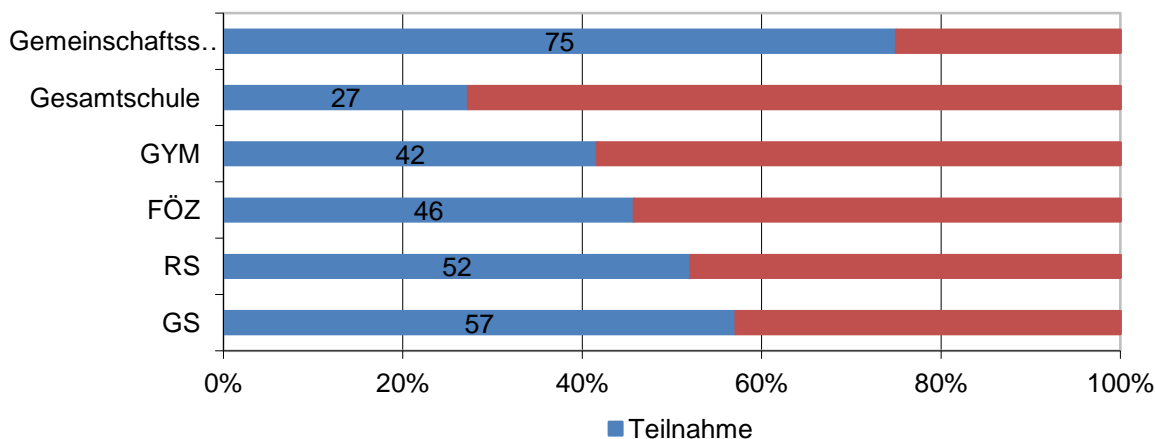
Die regelmäßige Versorgung der Schüler mit einem warmen Mittagessen gehört in Thüringen zum Schulaufwand, wofür der Schulträger zuständig ist. An den Kosten für die Mittagsversorgung können die Eltern beteiligt werden<sup>18</sup>. Die Schulträger können einen freiwilligen Zuschuss zur Essenversorgung zahlen. 2009 wurden Zuschüsse von 0,20 € bis zu 1,00 € gezahlt, jedoch nicht in jedem/r Landkreis/Stadt. Zum Zeitpunkt der Befragung wurde das Essen von 16 Schulträgern finanziell gestützt. Dabei werden Beträge von 0,26 € - 1,90 € gezahlt. Dabei sind die Gruppen, die den Zuschuss erhalten können sehr verschieden (vgl. S.9) Seit Einführung des Bildungs- und Teilhabepaketes 2011, können einkommensschwache Familien für ihre Kinder einen Zuschuss für das Essengeld beantragen und zahlen selbst einen Anteil von 1,00 €. Im Zuge dessen haben einige Landkreise/kreisfreie Städte den freiwilligen Zuschuss eingestellt. Generell hat sich die Nutzung des Bildungs- und Teilhabepaketes für die anteilige Kostenübernahme beim Mittagessen gut entwickelt.

## 2. Befragung

Im Februar/März wurden Fragebögen an alle allgemeinbildenden staatlichen Schulen über die Schulträger verteilt. Die Schwerpunkte der Befragung zielten im Wesentlichen darauf ab, den aktuellen Stand zu Angebot, Nutzung, Rahmenbedingungen sowie Gründen für die Nichtteilnahme, alternativen Angeboten und der Ernährungsbildung zu erfassen. Dabei wurde auch um die Zusendung von Vier-Wochen-Speiseplänen gebeten, um eine quantitative Einschätzung des Verpflegungsangebotes vorzunehmen. Die Fragebögen wurden statistisch deskriptiv ausgewertet und die Speisepläne eine Häufigkeitsanalyse unterzogen.

An der Befragung beteiligten sich insgesamt 53,5 % der Thüringer allgemeinbildenden staatlichen Schulen. Damit war der Rücklauf deutlich größer als bei der Erhebung 2009 (vgl. 37%)<sup>19</sup>. Von den Schulen, die sich beteiligten, waren 30 % Grundschulen und etwa 14 % Regelschulen. Förderschulen und Gymnasien waren mit circa drei Prozent vertreten. Der Anteil der Gemeinschafts- und Gesamtschulen lag darunter, was jedoch daran liegt, dass diese Schultypen in Thüringen noch selten vertreten sind. Dabei nahm von jedem Schultyp annähernd die Hälfte teil, so dass insgesamt eine sehr gute Verteilung vorlag (Abb.7).

Abbildung 7: Teilnahme der Schulen an der Befragung



Rund 52 % der Schulen gaben an, nach Definition der Kultusministerkonferenz eine Ganztageschule zu sein. Danach sind sie verpflichtet ein Mittagessen in der Schule anzubieten. In Thüringen ist das Angebot eines warmen Mittagessens jedoch seit vielen Jahren unabhängig von dem Beschluss etabliert.

<sup>18</sup> Thüringer Gesetz über die Finanzierung der staatlichen Schulen (ThürSchFG): §3 Abs.1 und 2; §6; 2010

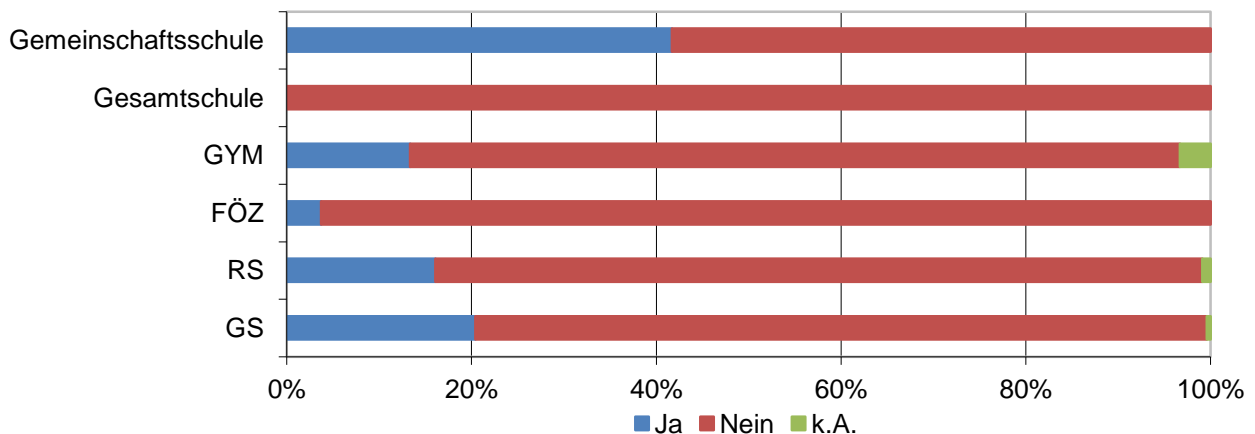
<sup>19</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

### 3. Einschätzung der Angebote und Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung

#### 3.1 Angebot

In Thüringen gibt es nach wie vor eine flächendeckende Mittagsversorgung in den Thüringer allgemeinbildenden Schulen. Dieses Angebot kann sowohl von den Schülern als auch vom pädagogischen Personal genutzt werden. Um das Mittagessen einzunehmen, können 81 % der Essenteilnehmer Räumlichkeiten in ihrer Schule nutzen. In 18 % der Einrichtungen müssen die Schüler und Lehrer für die Teilnahme am Essen das Schulgebäude verlassen. Das kann beispielsweise der Wechsel in das Hortgebäude sein, in eine andere Schule am gleichen Standort oder auch in die benachbarte Kantine, Gaststätte oder Küche. Am häufigsten müssen Grundschüler und Schüler an Gemeinschaftsschulen das Haus verlassen (Abb. 8).

Abbildung 8: Verzehr des Mittagessens im eigenen Schulgebäude



#### 3.1.1 Verpflegungssysteme

In den Schulen wird in der Regel das Mittagessen fertig zubereitet und heiß angeliefert (92 %). Andere Verpflegungssysteme (Tab. 1) spielen mit etwa fünf Prozent nur eine untergeordnete Rolle. Davon gaben insgesamt drei Prozent der Schulen an, dass bei ihnen tiefgekühlte Komponenten angeliefert werden, die vor Ort zubereitet werden. Konzepte mit Frischküche (1,8 %) oder Cook and Chill (0,7 %) haben in den Thüringer Schulen wenig Bedeutung.

Der hohe Anteil der Warmverpflegung liegt schätzungsweise darin begründet, dass die Zubereitung in den zentralen Küchen im Vergleich zu den Zu-/ Aufbereitungsküchen vor Ort einige Vorteile hinsichtlich des erforderlichen Raum-, Personal- und Investitionsbedarfes bietet. Jedoch sind diese Vorteile bedingt durch den Transport und die langen Warmhaltezeiten häufiger mit Einbußen der sensorischen und ernährungsphysiologischen Qualität verbunden.

Tabelle 1: Übersicht zu den Verpflegungssystemen innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung

<b>Frischküche</b>	Die Speisen werden vor Ort aus unverarbeiteten und küchenfertigen Lebensmitteln zubereitet.
<b>Warmverpflegung</b>	Die Speisen werden in einer Zentralküche fertig gekocht und bis zur Speisenausgabe in beheizbaren oder wärmeisolierten Behältnissen warm gehalten.
<b>Cook and Chill (Kühlkost)</b>	Die Speisen werden in der Zentralküche vorgegart und in gekühlter Form angeliefert. Die Regeneration und Endgarung erfolgt vor Ort in der Schule.
<b>Cook and Freeze (Tiefkühlkost)</b>	Die Speisen/Komponenten werden in der Zentralküche vorgegart und in tiefgekühlter Form angeliefert. Die Regeneration und Endgarung erfolgt vor Ort in der Schule.

### 3.1.2 Angebot an „Bio“-Essen, Wahlessen und Getränken

#### „Bio“-Essen

Ein Mittagessen in Bio-Qualität wird lediglich in 0,7 % der Schulen angeboten, dabei am häufigsten in den Förderschulen. Etwa 12 % der befragten Schulen geben an, dass einzelne Komponenten in Bio-Qualität in den Speiseplan integriert sind. Das „Bio“ relativ wenig in Anspruch genommen wird, liegt vermutlich an den sich daraus ergebenden höheren Essenpreisen. Im Schnitt kostet in Thüringen ein Essen rund 2,20 €. Für diesen Preis sind ökologisch hergestellte Lebensmittel schwer zu integrieren.

#### Wahlessen

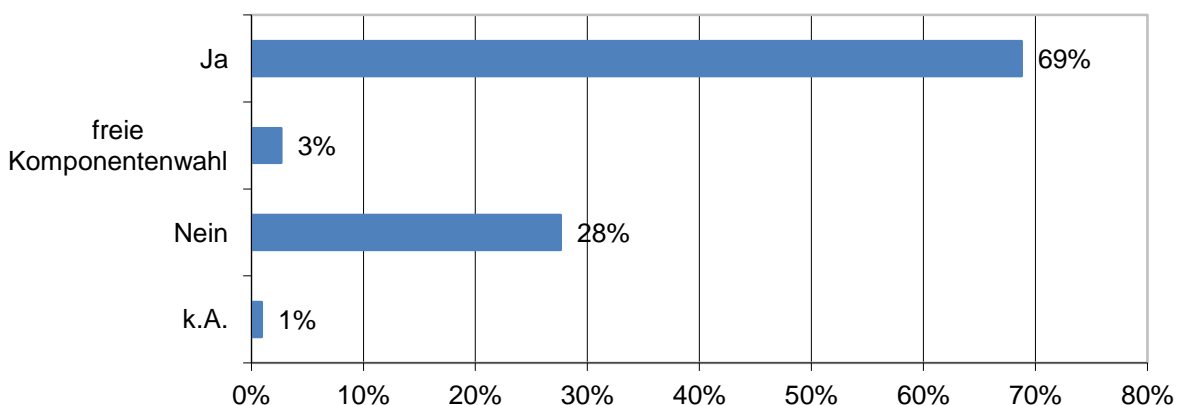
Mehr als zwei Drittel der teilnehmenden Schulen gibt an, dass täglich eine Auswahl zwischen mehreren Gerichten möglich ist (Abb.9). Das ist im Vergleich zu 2009 eine leichte Erhöhung, hier gaben 59 % der Schulen an, Wahlessen zu erhalten<sup>20</sup>. Ebenso wie in der Ausgangsbefragung findet sich dieses Angebot häufiger in den Regelschulen und Gymnasien. Rund drei Prozent verfügt dabei aufgrund der Büfettform über eine freie Komponentenwahl, die überwiegend in Gemeinschafts- und Gesamtschulen angeboten wird.

Bei einem Angebot an Wahlessen können die Essenteilnehmer in der Regel aus zwei Gerichten aussuchen. Bei etwa 27 % bzw. 14 % der Einrichtungen werden drei bzw. vier Gerichte angeboten. Mehr Essen werden lediglich in knapp drei Prozent der Einrichtungen offeriert. Drei Gerichte werden überwiegend in den Gymnasien und Gesamtschulen angeboten. Aus mehr als drei Essen können am häufigsten die Schüler der Gemeinschaftsschulen und Förderschulen wählen. Im Allgemeinen erhöht das Angebot an Wahlgerichten die Chance, dass mehr Personen am Essen teilnehmen, jedoch gibt es keine Empfehlungen mehr als drei Menüs täglich anzubieten.

In einigen Schulen wird per se ein Wahlessen angeboten, jedoch nicht an allen Tagen, sondern z.B. nur wenn es Eintopfgerichte oder süße Gerichte gibt. Zum Teil wählt die Schule oder auch ein Elternngremium im Vorfeld die Essen aus, welche in der/den folgenden Woche/n angeboten wird/werden. Diese Praxis gibt es nicht nur in Grundschulen, sie wurde auch von Regelschulen und Gymnasien angegeben. Genannt wurde häufiger auch das Angebot einer Salattheke, das die Schüler aus eigenen Erfahrungen heraus gern nutzen.

In etwa 27 % der Einrichtungen wird kein Wahlessen angeboten. Dies geben jeweils zu mindestens 24 % die Grund-, Regel-, Förder- und Gemeinschaftsschulen an. Bei den Gymnasien sind es lediglich zehn Prozent der Schulen ohne Wahlessen, bei den Gesamtschulen gibt es immer eine Auswahl.

Abbildung 9: Angebot an Auswahlgerichten in den befragten Thüringer Schulen

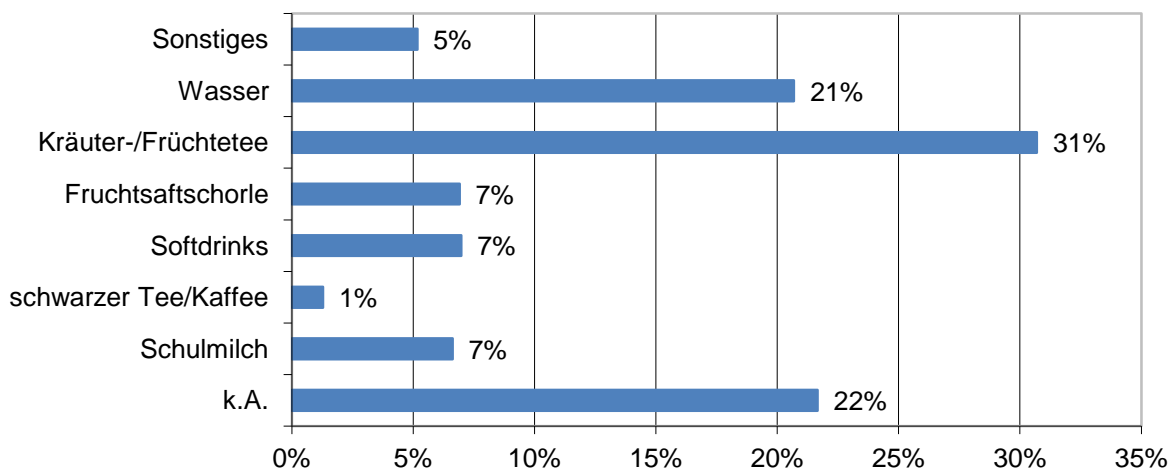


<sup>20</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

## Getränke

Neben dem Essen soll es laut Qualitätsstandard für die Schulverpflegung<sup>21</sup> ein Getränk zum Mittagessen geben. Leider verfügen 56 % der Schulen nicht über ein solches Angebot. Damit hat sich zur Befragung von 2009 (55 % ohne Getränkeangebot) keine Veränderung ergeben<sup>22</sup>. Vor dem Hintergrund, dass viele Kinder zu wenig trinken, was sich insgesamt negativ auf die Leistungsfähigkeit auswirkt, sollte dieses Angebot weiter ausgebaut und etabliert werden. Lediglich in 26 % der befragten Einrichtungen gibt es ein Getränk (Abb. 10). Dabei handelt es sich um kostenfreie und kostenpflichtige Getränke. Positiv ist, dass überwiegend Kräuter-/Früchtetee und Wasser angeboten werden. Dieser Anteil hat sich gegenüber 2009 vergrößert. Aktuell wird Kräuter-/Früchtetee mit einem Anteil von 31 % (2009: 21 %) häufiger angeboten. Das kommt der Empfehlung nach energiearmen oder -freien Getränken am besten entgegen. In jeweils sieben Prozent der Einrichtungen können die Schüler Softdrinks, Saftschorle oder die Schulmilch erhalten. Softdrinks werden am häufigsten in den Gesamt-, Regelschulen und Gymnasien angeboten. Wobei diese Getränke im Sinne einer gesundheitsfördernden Ernährung als ungünstig einzuschätzen sind. Sie sollten im Rahmen der schulischen Gesundheitskonzepte und um die Ernährungsbildung aus dem Unterricht zu ergänzen keine Rolle im Schulangebot spielen.

Abbildung 10: Angebot an Getränken zum Mittagessen



## 3.2 Präsentation des Essens

Das fertig zubereitete Essen wird in der Regel aus Warmhaltebehältern (Thermophoren) durch das Küchenpersonal direkt auf den Teller ausgegeben. Dabei spielt ein ansprechendes Anrichten in der Regel keine Rolle, da aufgrund begrenzter Pausenzeiten viele Schüler in einem kurzen Zeitraum essen wollen. Andere Ausgabevarianten und damit andere Präsentationsformen sind bisher in den Schulen selten vertreten wie Abbildung 11 verdeutlicht. Bei rund fünf Prozent der befragten Einrichtungen werden die einzelnen Komponenten in Schüsseln auf die Tische verteilt, so dass in Tischgemeinschaften gegessen werden kann. Dieses System ist in Grund- und Förderschulen (6,5 % bzw. 17 %) verbreitet. Die Büfettform wird bisher in gut drei Prozent der Schulen umgesetzt, dabei am häufigsten in den Gesamt- und Gemeinschaftsschulen. In Förderschulen und Regelschulen wurde sie nicht bzw. kaum angeboten. Dabei bieten beide Ausgabesysteme (Tischgemeinschaft, Büfettform) den Schülern mehr Handlungs- und Entscheidungsspielräume, wodurch gleichzeitig wertvolle Kompetenzen

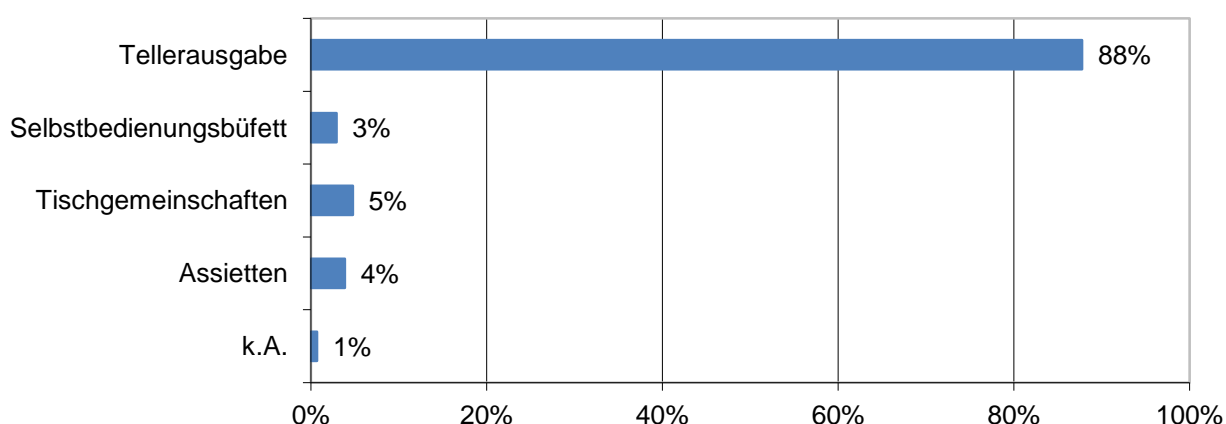
<sup>21</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 3. Auflage, 2011

<sup>22</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

vermittelt werden können. Vorteilhaft ist bei beiden, dass spontane Entscheidungen z.B. welche Komponenten gewählt werden, wie viel und in welcher Zusammenstellung, möglich sind, was vor allem ältere Schüler anspricht. Zugleich fördert es die Esssozialisation und Selbständigkeit der Schüler. Außerdem können verschiedene Ansprüche an die Lebensmittelauswahl, z.B. durch unterschiedliche Esskulturen einfacher umgesetzt werden. Etwas nachteilig ist jedoch vor allem beim Büfett der große Platzbedarf im Speiseraum.

Etwa vier Prozent der Einrichtungen erhalten den Angaben zufolge das Essen in Assietten. Diese Variante wird meist genutzt, wenn wenig Schüler am Essen teilnehmen, wenn es keinen Speiseraum gibt oder teilweise auch in den Ferien. Handelt es dabei um „Aluassietten“ sollte dies im Sinne einer ansprechenden Esskultur lediglich als Übergangsvariante, jedoch nicht dauerhaft umgesetzt werden. In einer Schule wurden Porzellanassietten verwendet, die optisch attraktiver sind.

**Abbildung 11: Ausgabesysteme in den befragten Schulen**



### 3.3 Durchschnittliche Essenpreise

Üblicherweise werden die Eltern an den Kosten für die Mittagsverpflegung beteiligt. Teilweise wird das Essen durch den Schulträger finanziell unterstützt.

Der Preis für ein Mittagessen ist in 91 % der befragten Schulen für alle angebotenen Gerichte gleich. In 6,5 % der Schulen gibt es unterschiedliche Preise für die einzelnen Essen. Den Angaben der Schulen zufolge liegt der Essenpreis momentan überwiegend zwischen 1,50 € und 2,50 € (Abb. 12). In sechs Prozent der Einrichtungen liegt er darüber, bei knapp zwei Prozent darunter. Im Durchschnitt ergibt sich ein Preis von 2,19 €. Damit ist der Essenpreis um etwa 0,30 € in den letzten vier Jahren angestiegen. In knapp zwei Drittel der Schulen zahlt das pädagogische Personal einen anderen Essenpreis, der überwiegend zwischen 2,00 und 3,00 € liegt. Etwa sieben Prozent der Essenanbieter erhält einen Betrag über 3,00 € pro Essenportion. Legt man aktuelle Untersuchungen von Prof. Arens-Azevedo<sup>23,24</sup> zugrunde, liegt der Essenpreis in Thüringen nach wie vor zu niedrig. In den Preis fließen die Wareneinstands-, Personal- und Betriebskosten ein. Wobei sich das Verpflegungssystem und die Zahl der Essenteilnehmer auf die einzelnen Positionen auswirken. Danach ist für ein hochwertiges Mittagessen, dass sich am Qualitätsstandard orientiert, etwa 0,98 € bis 1,13 € Wareneinstandskosten zu kalkulieren. Berücksichtigt man die hinzukommenden Personal-, Betriebs- und ggf. Investitionskosten,

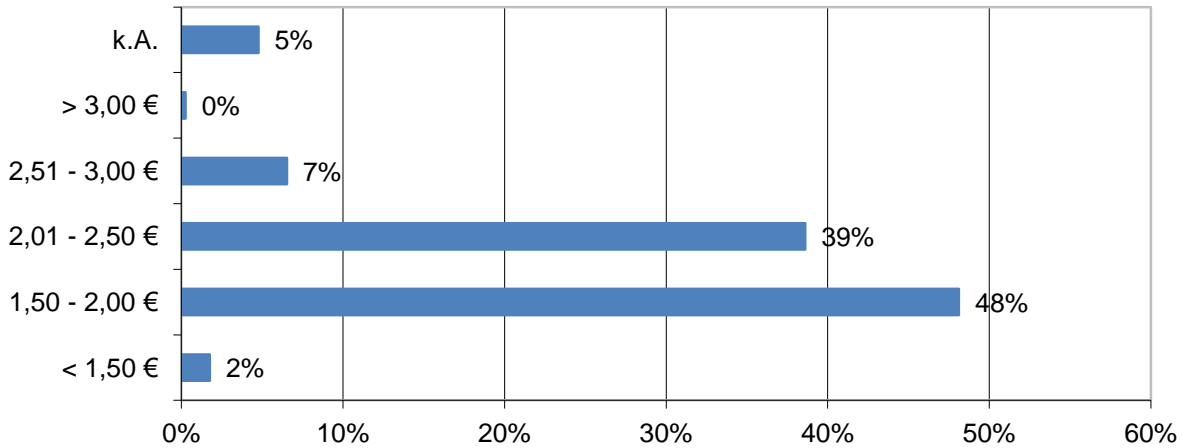
<sup>23</sup> Prof. Arens-Azevedo U, Tecklenburg ME: Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin; HAW Hamburg, 2012

<sup>24</sup> Prof. Arens-Azevedo U, Tecklenburg ME, Alber R: Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung – Eine Beurteilung der Kostenstrukturen, HAW Hamburg, 2010



würde sich für den Grundschulbereich ein Essenpreis von circa 2,43 € bei der Warmverpflegung mit circa 1000 Essenportionen ergeben, in der Sekundarstufe würden sich aufgrund der größeren Portionen etwa 2,92 € pro Essen ergeben.

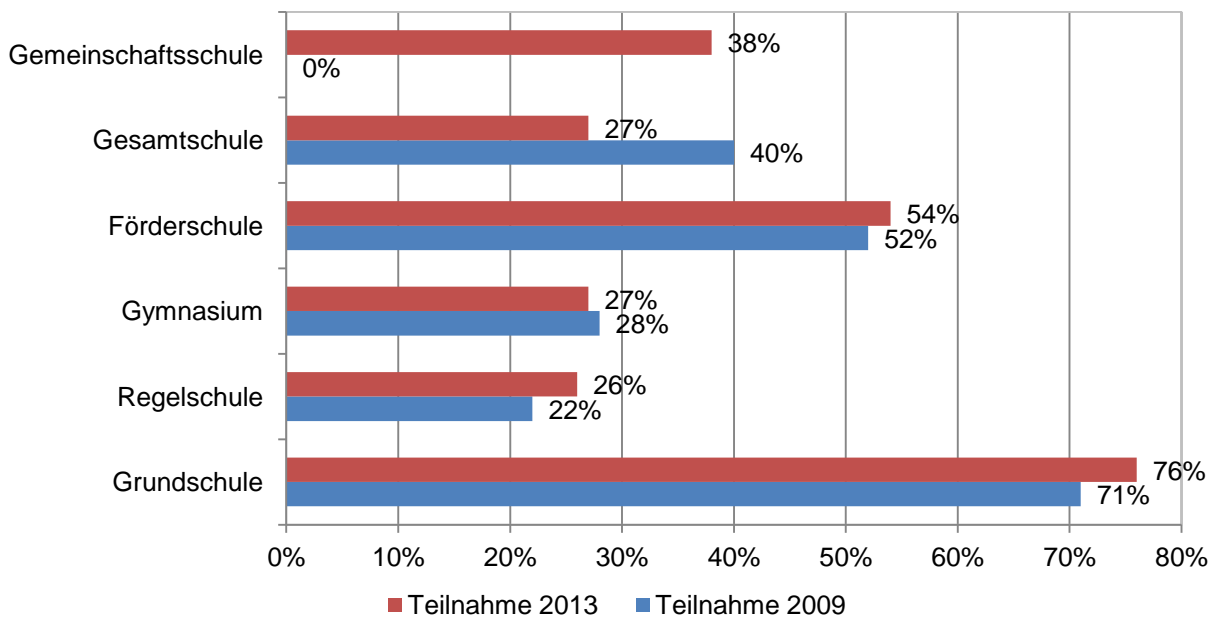
**Abbildung 12: Essenpreise in den befragten Schulen**



### 3.4 Teilnahme am Mittagessen

Die Teilnahme an der Mittagsversorgung wird sowohl von den Schülern als auch von den Lehrern nicht so stark genutzt, wie es wünschenswert ist. Entsprechend den Angaben der Schulen nimmt knapp die Hälfte (49 %) der Schüler das Angebot wahr. Damit nehmen im Vergleich zur Befragung von 2009 etwas mehr Schüler am Mittagessen teil (43 %) <sup>25</sup>. Wie auch 2009 essen am häufigsten die Grundschüler (76 %) mit (Abb. 13). Auch in den Förderschulen ist die Beteiligung mit 54 % im Vergleich zu den anderen Schularten noch sehr gut.

**Abbildung 13: Teilnahme am Mittagessen (Schüler): Vergleich 2009 und 2013**

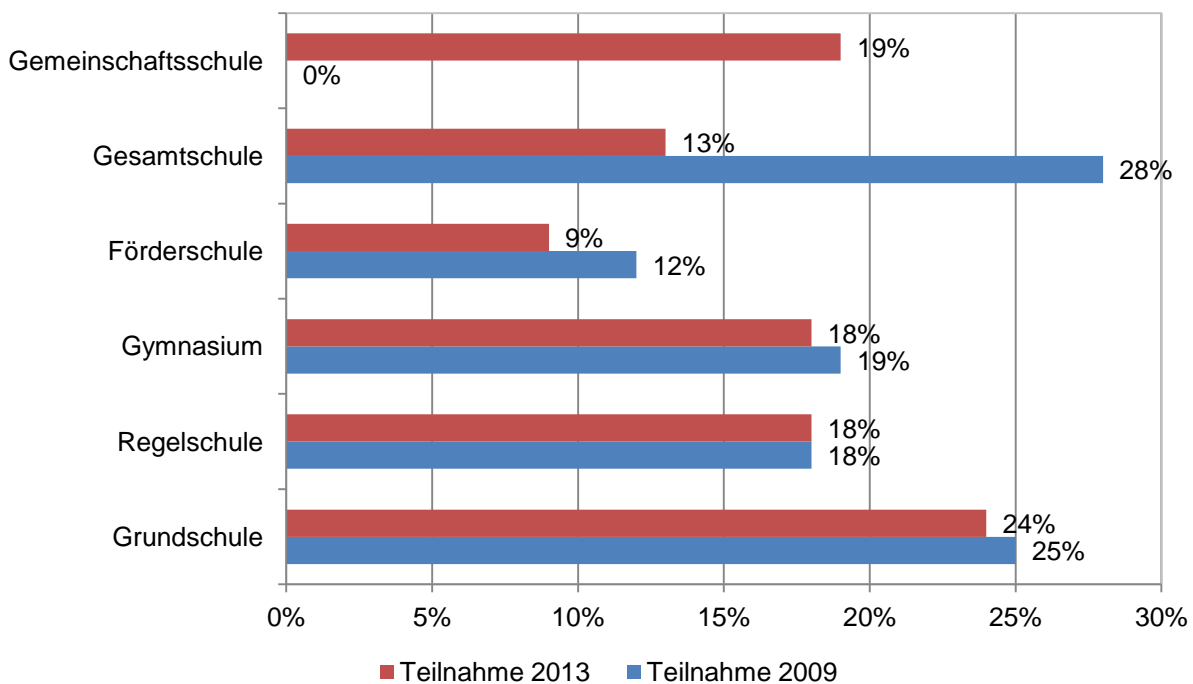


Der Anteil an Lehrern/Erziehern, die das Angebot nutzen ist hingegen mit 20 % konstant niedrig geblieben (Abb. 14). Wünschenswert wäre vor dem Hintergrund der Lehrergesundheit als auch

<sup>25</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

unter dem Gesichtspunkt der Vorbildwirkung für die Schüler eine höhere Beteiligung der Lehrer. Eine Erhebung der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft (2001)<sup>26</sup> hat gezeigt, dass die Teilnahme der Lehrer am Mittagessen durchaus einen Einfluss auf die Teilnahme der Schüler hat. Die Teilnahmequoten der Schüler waren deutlich niedriger, wenn nur einige oder keine Lehrer an der Schulspeisung teilnahmen. Dieser Trend zeigte sich an allen untersuchten Schulen. Als häufigste Ursachen ergaben sich in Gesprächen mit Lehrern, dass sie dafür keine Zeit und Ruhe haben. Denn einerseits übernehmen sie die Pausenaufsicht, führen Gespräche oder treffen letzte Vorbereitungen für die nächste Stunde, andererseits sind ihnen die Speiseräume häufig zu laut und zu turbulent, da es keine abgegrenzten Sitzbereiche gibt.

**Abbildung 14: Teilnahme am Schulessen (Lehrer/Erzieher): Vergleich 2009 und 2013**



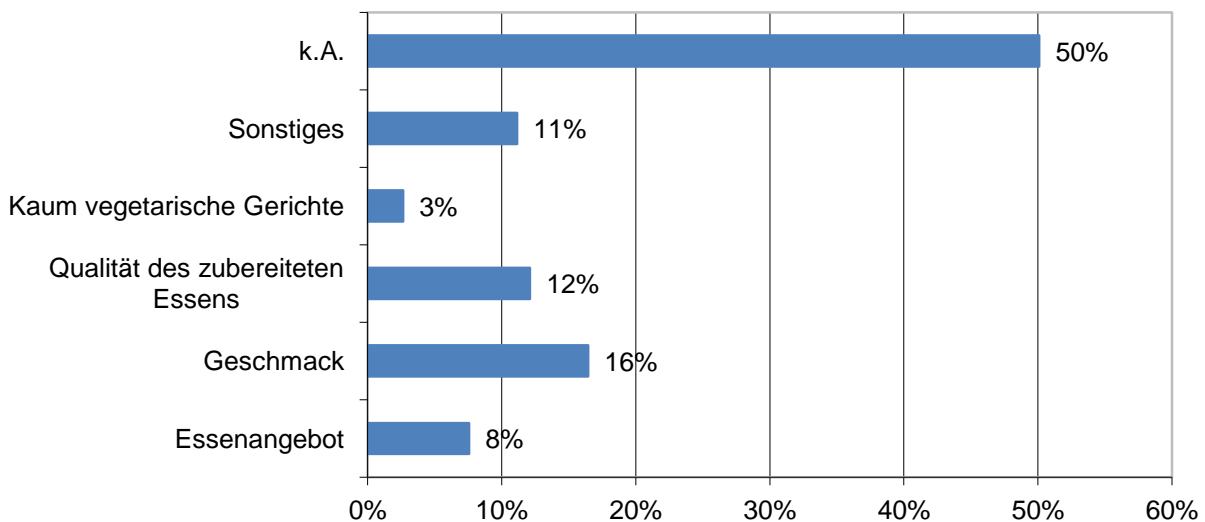
### 3.5 Gründe für die Nichtteilnahme

Die Gründe, dass Schüler nicht am Essen teilnehmen sind vielschichtig und oft durch mehrere Einflussfaktoren bedingt. Sehr häufig spielen hier Angebot und Präsentation, sensorische Aspekte, Ambiente, Image und Stellenwert innerhalb der Schule, aber auch unter den Schülern eine wichtige Rolle. Letztlich sollte auch der Preis angemessen sein. Da es im Rahmen der Befragung nicht möglich war, Interviews mit den Schülern zu führen oder Fragebögen an sie zu verteilen, wurden die Gründe aus Sicht der Schulleitung erfasst. Die Angaben für die Gründe wurden im Fragebogen in Kategorien unterteilt. In der Gruppe Allgemeines zum Essenangebot wurden unter anderem Angebot (z.B. Einseitigkeit, Attraktivität), Geschmack, Qualität (Würzung, Lebensmittelqualität) oder das Angebot vegetarischer Gerichte erfasst. Die zweite Kategorie bezog sich im Wesentlichen auf die Rahmenbedingungen, z.B. Pausenzeit, Lautstärke, Speiseraum, Preis oder Ausgabesystem. In einer letzten Gruppe wurden Gründe, die auf das Küchenpersonal zurückzuführen sind zusammengefasst (z.B. Freundlichkeit, Sauberkeit, Kooperationsbereitschaft).

<sup>26</sup> Schlenter U: Analyse der Verpflegungssituation in sächsischen Schulen; Schriftenreihe der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft 4, 2001 (6)

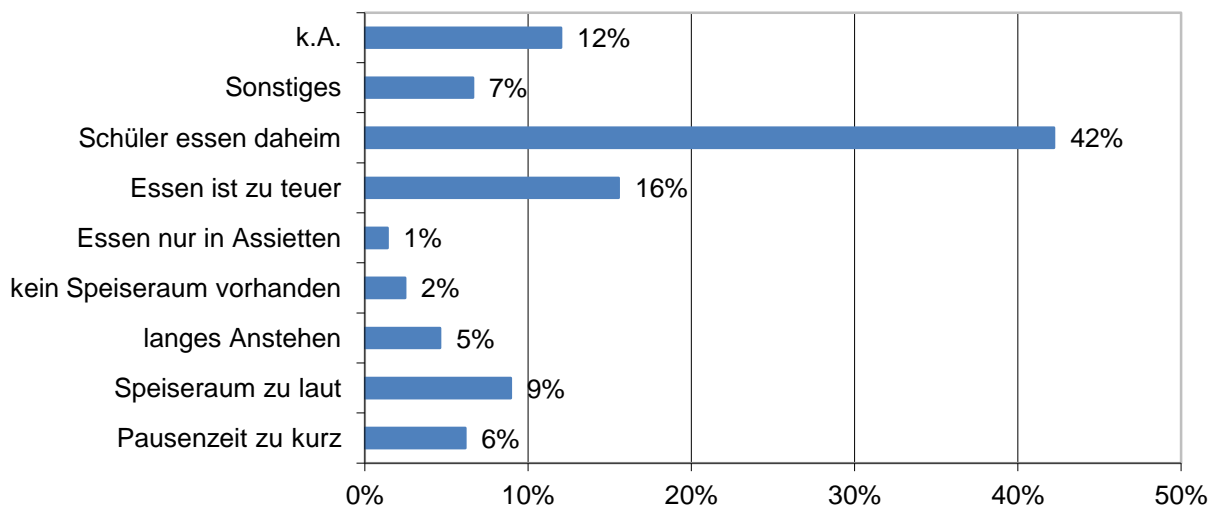
Im Allgemeinen sind die Schüler am häufigsten mit dem Geschmack (16 %) und der Qualität (12 %), aber auch mit dem Angebot (7,5 %), das offenbar nicht immer die Wünsche der Essenteilnehmer trifft, unzufrieden. Bei letzterem wurde unter anderem angeführt, dass die Gerichte einseitig sind, sich Angebote oft wiederholen oder es keine Wahlmöglichkeiten gibt. Interessant ist jedoch auch, dass die Essen oder Komponenten teilweise zu unbekannt sind und deshalb Schüler nicht teilnehmen. Dieser Aspekt wurde am häufigsten von Grundschulen genannt. Hierbei kann es eine Rolle spielen, dass Schüler zunehmend andere Essgewohnheiten haben oder immer weniger in die Essenzubereitung eingebunden sind. An dieser Stelle ist es empfehlenswert der Ernährungsbildung und -praxis in den Schulen, aber auch daheim, einen größeren Stellenwert zukommen zu lassen.

**Abbildung 15: Allgemeine Gründe für die Nichtteilnahme am Mittagessen**



Neben den Allgemeinen Aspekten kommt hinzu, dass für viele die Rahmenbedingungen in der Schule ursächlich für die Nichtteilnahme sind. So gaben 21 % der teilnehmenden Gymnasien und 12 % der Gemeinschaftsschulen an, dass die Pausenzeiten zu kurz sind und zu lange angestanden werden muss. Dies kann infolge zu kurz geplanter Pausen, zu kleiner Speiseräume oder Essenausgaben und zu vielen Schülern pro Durchgang schnell zustande kommen. Im Sinne der Förderung einer Esskultur sollten diese Probleme verbessert werden. Die Schüler haben auch kein Interesse an der Mittagsversorgung teilzunehmen, wenn sie keine entsprechenden Räumlichkeiten oder keine ansprechend gestalteten Räume dafür nutzen können. Bei 14 % der Gesamtschulen gibt es beispielsweise keine entsprechenden Räumlichkeiten. Ist ein Speiseraum vorhanden, wurde diesem vor allem in Grund- und Regelschulen ein schlechtes Ambiente oder zu wenig Platz bescheinigt. Außerdem empfinden insgesamt neun Prozent der Schulen den Speiseraum als zu laut und gehen deshalb nicht zum Essen. Nachteilig auf die Teilnahme am Schulessen wirken sich auch der Schulschluss bzw. die Busfahrzeiten aus, das gaben insbesondere Regelschulen an.

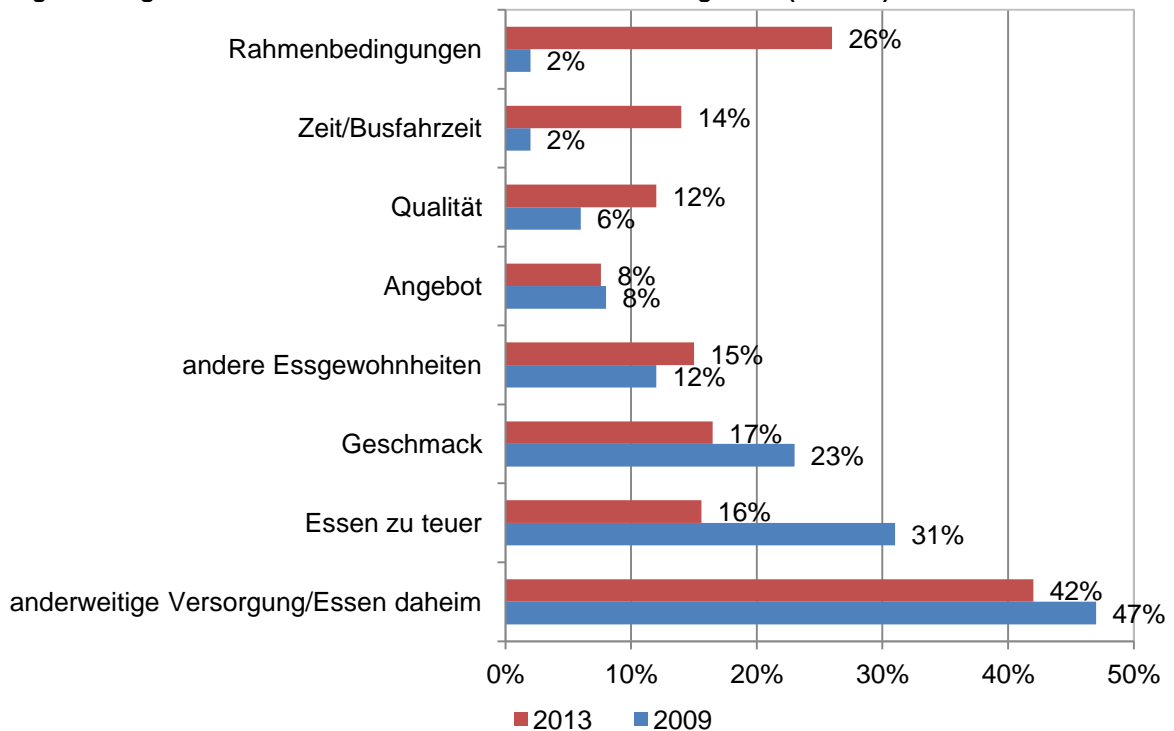
**Abbildung 16: Gründe für die Nichtteilnahme am Mittagessen (Rahmenbedingungen)**



Dass 42 % der Schüler den Angaben entsprechend daheim essen, kann eine mögliche Folge der Unzufriedenheit mit den Bedingungen vor Ort sein. Rund 16 % der Einrichtungen geben an, dass Schüler nicht mitessen, weil der Essenpreis zu hoch ist. 2009 waren es 31 % der Schulen, die diesen Grund nannten<sup>27</sup>.

Das Ausgabepersonal bzw. der Essenanbieter waren in den allerwenigsten Fällen ein Grund dafür, dass Schüler nicht am Essen teilnehmen. Vereinzelt wurden hier genannt, dass das Personal unfreundlich oder der Essenanbieter wenig kooperativ ist und dass es Schwierigkeiten mit den Bestellungen gab oder die Ausgabeküche sich in einem mangelhaften Zustand befindet.

**Abbildung 17: Ausgewählte Gründe für die Nichtteilnahme am Mittagessen (Schüler): 2009 und 2013**



<sup>27</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

Die genannten Gründe finden sich vielfach bestätigt in verschiedenen Untersuchungen zur Akzeptanz der Schulverpflegung.<sup>28,29,30,31</sup> Neben diesen Punkten spielen häufig auch das Verpflegungssystem, die Präsentationsform sowie die Auswahl bzw. der Entscheidungszeitpunkt eine Rolle, ob Schüler das Mittagsangebot wahrnehmen. Die genannten Studien und auch eigene Erfahrungen zeigen, dass die Essenteilnehmerzahlen oft zunehmen, wenn sie die Schüler kurzfristig entscheiden können und das Angebot attraktiv präsentiert wird. Beide Faktoren können unabhängig vom Verpflegungssystem umgesetzt werden und sind insbesondere für ältere Schüler akzeptanzsteigernd. In Thüringen gibt es oft Vorbestellzeiten von vier Wochen, was als unattraktiv empfunden wird. So sind zwar Auswahlgerichte im Speiseplan sehr gut, diese können jedoch durch den Umstand, dass man sich lange im Voraus entscheiden muss, den positiven Effekt wieder aufheben.

Dass die Präsentationsform einen Einfluss auf die Essenteilnehmerzahl hat, können lediglich eigene Erfahrungen bestätigen. Der Anteil der Schulen mit Büfett oder Tischgemeinschaft im Vergleich zur üblichen Tellerausgabe war so gering, dass sich hier keine deutlichen Zusammenhänge zeigten. Ebenfalls darauf zurückzuführen ist es, dass es keinen klaren Zusammenhang zwischen dem Verpflegungssystem und den Teilnehmerzahlen gab. Da in den Schulen die Warmverpflegung mit einem Anteil von 92 % etabliert ist.

### 3.6 Warmhaltezeit

Damit das Essen eine ansprechende sensorische Qualität hat, sollte fertig zubereitetes Essen nicht lange warmstehen. Die Warmhaltezeit beginnt mit dem Beenden des Garprozesses und endet mit der Ausgabe des Essens an den letzten Essenteilnehmer. In Verbindung mit dem Verpflegungssystem spielt sie eine entscheidende Rolle für die geschmackliche, optische und ernährungsphysiologische Qualität. Der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung<sup>32</sup> gibt eine maximale Warmhaltezeit von drei Stunden für alle Komponenten vor.

Wie lange das Essen jeweils in den Schulen warm gehalten wird, kann letztlich nur eingeschätzt werden. Die Schulen, welche eine Warmverpflegung erhalten, wurden hierzu gefragt, wann sie üblicherweise das Essen angeliefert bekommen und wann der letzte Essenteilnehmer das Essen erhält. Da bei diesem Verpflegungssystem zur Warmhaltezeit in der Schule noch die Warmhaltezeit beim Essenanbieter und Zeit während des Transportes kommen, ist die Gesamtwarmhaltezeit insgesamt höher als hier dargestellt. In 38 % der Einrichtungen kann davon ausgegangen werden, dass die empfohlene Zeitspanne problemlos eingehalten wird, denn die Speisen stehen maximal noch zwei Stunden in der Schule warm (Abb. 18). Etwa 34 % der Schulen halten das Essen nach der Anlieferung länger als zwei Stunden und zwar bis zu drei Stunden warm. Dadurch würde das Essen an einigen Schulstandorten vermutlich länger warm gehalten als die empfohlenen drei Stunden. In 21 % der Schulen steht das Essen vier Stunden und länger warm.

Bei den Schulen, die ein anderes Verpflegungssystem (Frischküche, Cook and Chill, Cook and Freeze) nutzen, steht das Essen lediglich bei acht Prozent länger als drei Stunden warm (Abb. 19).

---

<sup>28</sup> Lülfs F, Spiller A: Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Göttingen, 2006

<sup>29</sup> Lülfs F, Spiller A: Warum Schüler nicht in die Mensa gehen: Zur Akzeptanz der Schulverpflegung; Ernährungsumschau 56 (9), 2006

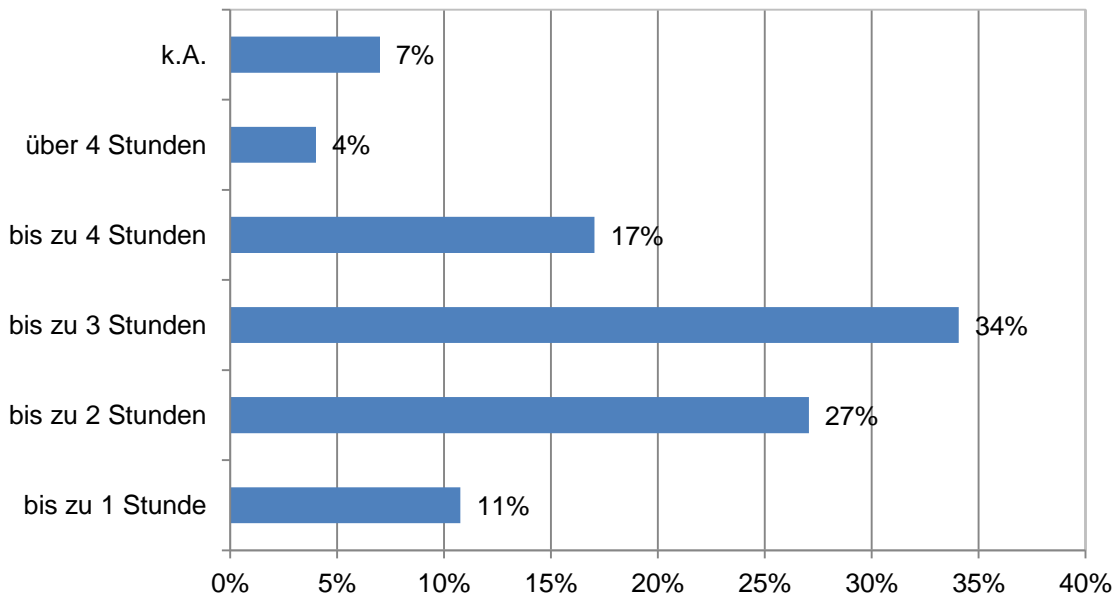
<sup>30</sup> Winkler G, Deumert R: Schulverpflegung – was macht sie langfristig attraktiv?; Ernährung – Wissenschaft und Praxis; Springer Gesundheits- und Pharmazieverlag 1 (7); 2009

<sup>31</sup> Nestlé Deutschland AG: So is(s)t Schule – Chancen für das lernende Klassenzimmer; 2010

<sup>32</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 3. Auflage, 2011

Im Vergleich zur Befragung von 2009 hat sich bei der Warmhaltezeit bei Schulen mit Warmverpflegung eine Verbesserung ergeben. Damals wurde das Essen lediglich bei 18 % der Schulen nur noch zwei Stunden warm gehalten. Bei 23 % der Schulen wurde es bis zu drei Stunden vor Ort warmgehalten. An den Standorten mit anderen Verpflegungssystemen ist aktuell eine leichte Verschlechterung zu beobachten, denn 2009 gab es hier keine Einrichtung, die das Essen länger als drei Stunden warmhielt.<sup>33</sup>

**Abbildung 18: Geschätzte Warmhaltezeit des Mittagessens in den befragten Schulen (Warmverpflegung)**



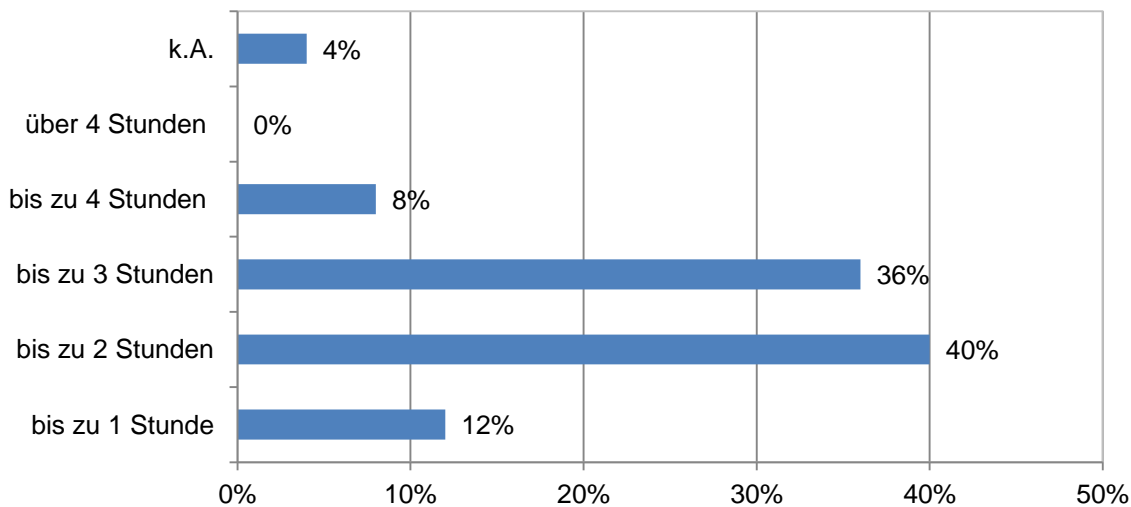
Stehen die Speisen länger als drei Stunden warm, sind dadurch nicht nur Verluste an sensorischer Qualität, sondern auch bei der ernährungsphysiologischen Qualität zu erwarten. Der Genusswert der Gerichte nimmt dahingehend ab, dass sich die Farbe und Konsistenz der Lebensmittel nachteilig verändern, sie sind z.B. weicher oder werden eher gräulich. Für Schüler spielen die sensorischen Eigenschaften eine wichtige Rolle, weshalb sie Einfluss auf die Essenteilnahme haben können. Zusätzlich sind auch Geruch und Temperatur entscheidend.<sup>34,35</sup> Die ernährungsphysiologische Qualität betreffend, sind es vor allem die Vitamine C, Thiamin (B<sub>1</sub>), Pyridoxin (B<sub>6</sub>), Folsäure, Niacin und  $\beta$ -Carotin, deren Gehalt mit zunehmender Warmhaltedauer abnimmt. Auch können Mineralstoffe, durch die sich sammelnde Flüssigkeit in den Warmhaltebehältern weiter herausgelöst werden.

<sup>33</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

<sup>34</sup> Lülfes F, Spiller A: Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Göttingen, 2006

<sup>35</sup> Stroebele N, De Castro J M: Effect of ambience on food intake and food choice. Nutrition Journal Vol. 20, Iss. 9, 2004

**Abbildung 19: Geschätzte Warmhaltezeit des Mittagessens in den befragten Schulen (alternative Verpflegungssysteme)**



#### 4. Einschätzung der Speisepläne – quantitative Aspekte

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat im Rahmen der Initiative IN FORM im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) einen Qualitätsstandard für die Schulverpflegung entwickelt<sup>36</sup>. Ziel des Standards ist das Schaffen einer gleichbleibenden, jedoch optimalen Qualität für die Schulverpflegung, die gesundheitsfördernd ist sowie Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit erhält.

Für einen Versorgungszeitraum von 20 Tagen sehen die Standards bezüglich der Mittagsverpflegung folgende Lebensmittel und deren Häufigkeit vor:

**Tabelle 2: Häufigkeiten einzelner Menükomponenten in 20 Verpflegungstagen (DGE)<sup>36</sup>**

Menükomponenten	Häufigkeit von Lebensmitteln pro 20 Tage
Stärkebeilagen	20-mal, davon: mind. 4-mal Vollkornprodukte max. 4-mal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte
täglich Gemüse	20-mal, davon: mind. 8-mal Rohkost/Salat
Obst	mind. 8-mal
Milch, Milchprodukte	mind. 8-mal
Fleisch	max. 8-mal, davon: max. 4-mal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Fleischerzeugnisse/ Paniertes
Seefisch	mind. 4-mal
Vegetarische Gerichte	mind. 8-mal, davon: max. 2-mal Eigericht max. 2-mal süßes Gericht
Frittierte, Panierte Produkte	max. 4-mal

<sup>36</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung; 3. Auflage, Bonn, 2011

**Tabelle 3: weitere ausgewählte Kriterien (DGE)**

---

Täglich ein vegetarisches Gericht im Angebot
Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt
Die Zusatzstoffe sind im Speiseplan angegeben und erläutert
Wiederholungen von Menüs innerhalb von vier Wochen

---

Für die Datenauswertung lagen Speisepläne von 228 Schulen aus Thüringen vor. Davon entfielen 126 auf Grundschulen, 60 auf Regelschulen, je 18 auf Förderzentren und Gymnasien, zwei auf Gesamt- und vier auf Gemeinschaftsschulen. Mit den Speiseplänen wurden insgesamt 81 Essenanbieter von circa 140 erfasst. Da von einigen Schulen Speisepläne mit weniger als 20 Tagen vorliegen, ergibt sich ein Bewertungszeitraum von 10 bis 20 Tagen. Für die Analyse wurden die DGE-Empfehlungen (Tab. 2) an den jeweiligen Zeitraum angepasst. So sind z.B. bei einem Speiseplan von 10 Tagen entsprechend nur 10-mal Stärkebeilagen gefordert.

Alle Speisepläne wurden anhand einer Checkliste in einer Häufigkeitsanalyse auf die Umsetzung der aktuellen DGE-Empfehlungen zu den Lebensmittelhäufigkeiten bewertet. Dabei wurde einmal das Vorkommen der einzelnen Komponenten ohne die Berücksichtigung von Wahlmöglichkeiten gezählt. Zusätzlich wurde in einem zweiten Schritt das Wahlessen berücksichtigt. Dadurch kann festgestellt werden, ob es für die Schüler generell möglich wäre, durch eine gezielte Auswahl, entsprechend den Empfehlungen zu essen. Zusätzlich zu den Lebensmittelhäufigkeiten wurden weitere Kriterien überprüft:

- Wiederholung des Angebotes innerhalb eines Monats
- Täglich eine vegetarisches Gericht im Angebot
- Kennzeichnung und Erläuterung der Zusatzstoffe auf dem Speiseplan
- Kennzeichnung der Fleischart auf dem Speiseplan

#### **4.1 Rückblick zur Befragung 2009**

Bei der Befragung 2009<sup>37</sup> gab es große Schwierigkeiten in der Umsetzung der damaligen Empfehlungen für die Schulverpflegung<sup>38</sup>. So konnten lediglich beim Angebot von Kartoffeln, verarbeiteten Kartoffelprodukten, Hülsenfrüchten sowie dem Angebot an Ei- und süßen Gerichten gute Ergebnisse erzielt werden. Das heißt, diese Anforderungen wurden bei mindestens 60 % der Speisepläne umgesetzt. Bei allen anderen geforderten Kriterien gab es deutliche Abweichungen von den Empfehlungen. So erfüllten nur sechs Prozent der Speisepläne die Vorgaben beim Fleischangebot (max. 8 Fleischgerichte) und 26 % die für die Häufigkeit von verarbeiteten Fleisch-/Wurstwaren (max. 4-mal). Nur bei sieben Prozent der Pläne gab es täglich ein vegetarisches Gericht und nur zehn Prozent erreichten die Empfehlungen für das Fischangebot (mind. 4-mal). Jedoch war immerhin bei 42 % zweimal im Monat ein Fischgericht zu finden. Auch die Umsetzung für das Angebot an Vollkornprodukten wurde nicht erfüllt. Ebenso das Gemüseangebot im Speiseplan war deutlich verbesserungswürdig. Lediglich drei Prozent setzten die Forderung nach Rohkost um und nur acht Prozent die für das gegarte Gemüse.

Um Verbesserung beim Verpflegungsangebot zu erreichen, führte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in den vergangenen vier Jahren zahlreiche Informationsveranstaltungen und

---

<sup>37</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

<sup>38</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 1. Auflage, Bonn, 2007



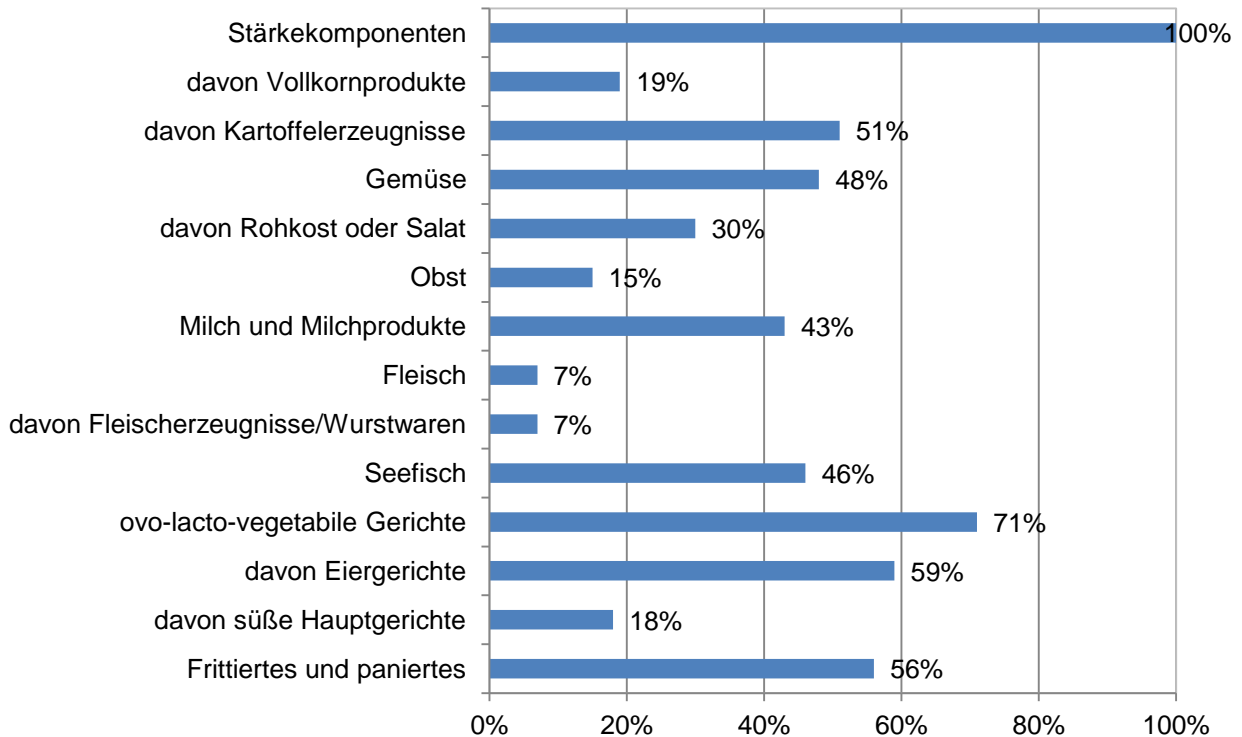
Workshops für Essenanbieter, Schulen, Schulträger und Eltern durch, die unter anderem den Qualitätsstandard und dessen Umsetzung zum Inhalt hatten. In diesem Zeitraum wurde auch der Standard weiterentwickelt, wodurch einige Empfehlungen angepasst wurden. So wurden beispielsweise die Vorgaben für das Angebot an Vollkornprodukten verändert. Sollten 2007 noch mindestens viermal Parboiled-Reis oder Naturreis und mindestens zweimal Vollkornnudeln angeboten werden, sollen heute mindestens vier freigewählte Vollkornprodukte angeboten werden. Die Forderung nach täglich Obst wurde auf achtmal reduziert und Milchprodukte ergänzt. Die wesentlichen Empfehlungen für die Häufigkeit von Fleisch, -waren, Fisch, Gemüse oder vegetarischen Gerichten sind erhalten geblieben.

#### **4.2 Aktuelle Ergebnisse**

Grundsätzlich zeigt die Auswertung der Speisepläne zu den Häufigkeiten der angebotenen Komponenten eine positive Entwicklung (Abb. 20). Nachfolgend werden die Ergebnisse der Häufigkeitsanalyse ohne Berücksichtigung von Wahlmöglichkeiten dargestellt. Dabei wurde eine Komponente immer gewertet, wenn sie angeboten wurde unabhängig davon, ob es ein Wahlessen gab. Wie auch 2009 wurde das Angebot an Stärkebeilagen überall erfüllt. Der Anteil an Vollkornprodukten hat sich leicht nach oben entwickelt. Mittlerweile gibt es Essenanbieter, die diese Forderung zu mindestens 50 % und vereinzelt sogar vollständig oder häufiger umsetzen. Das Angebot an Gemüse und Rohkost in den Schulen hat sich deutlich verbessert, wenngleich hier noch einiges optimiert werden muss. In knapp 50 % der Speisepläne wurde die Empfehlung für ein tägliches Gemüseangebot umgesetzt. Bei circa 30 % fand sich auch das entsprechende Angebot an Rohkost/Salat (mindestens achtmal) wieder. Die Empfehlungen nach achtmal Obst im Monat erfüllten lediglich 15 % der Pläne. Hier spielt möglicherweise auch das Schulobstprogramm eine Rolle, das sich in vielen Schulen etabliert hat. Auch beim Angebot an Seefischgerichten zeigt sich ein Anstieg. Erfüllten 2009 lediglich 10 % der Speisepläne diese Empfehlung sind es heute 46 % (Tab. 4). Auf den ersten Blick ist auch das mittlerweile recht hohe Angebot vegetarischer Gerichte (71 %) erfreulich. Jedoch muss hier beachtet werden, dass von den acht fleischfreien Essen nur maximal zwei süß und zwei ein Eigericht sein sollen. Insbesondere bei den süßen Essen, die bei den Kindern sehr beliebt sind, erfüllten nur 18 % die Empfehlungen. Es gab also ein deutlich größeres Angebot als empfohlen, so wird häufig wöchentlich eine Süßspeise angeboten. Auch die Eigerichte sind für die Küche leicht umsetzbare und vertraute fleischfreie Angebote. Das spiegelt sich in der Angebotshäufigkeit wieder, die unverändert geblieben ist. Größte Schwierigkeit sind nach wie vor die viel zu oft angebotenen Fleischgerichte oder Speisen mit hochverarbeiteten Fleischwaren. Lediglich in 15 Speiseplänen wurde die Empfehlung (maximal achtmal) umgesetzt. Bei 126 Speiseplänen kann der Schüler nahezu täglich ein Fleischgericht essen. An dieser Stelle muss noch intensiv gearbeitet werden, was sich jedoch aus den bisherigen Erfahrungen als schwierig erweist. Unabhängig davon, dass es teilweise an Wissen und praktischen Erfahrungen mit herzhaften vegetarischen Gerichten fehlt, haben die Essenanbieter häufig „Angst“ ihre Kunden zu verlieren, wenn sie kein Fleisch anbieten. Zusätzlich spielen die Essgewohnheiten der Kinder und auch der Eltern sowie deren Ansichten und Gewohnheiten eine große Rolle. So werden fleischfreie Gerichte oft nicht als vollwertige und sättigende Mahlzeiten betrachtet. Da es meist als alternative zu vegetarischen Essen, Essen mit Fleisch/Wurst gibt, müssen sich Schüler auch nicht daran gewöhnen und ausprobieren. Um hier ein Umdenken zu erreichen, müssen neben den Anbietern auch die Schulen und Eltern angesprochen werden. Seitens der Schulen werden Angebote und Unterrichtsinhalte zu praktischen und theoretischen Ernährungs- und Verbraucherbildung als fördernd angesehen.

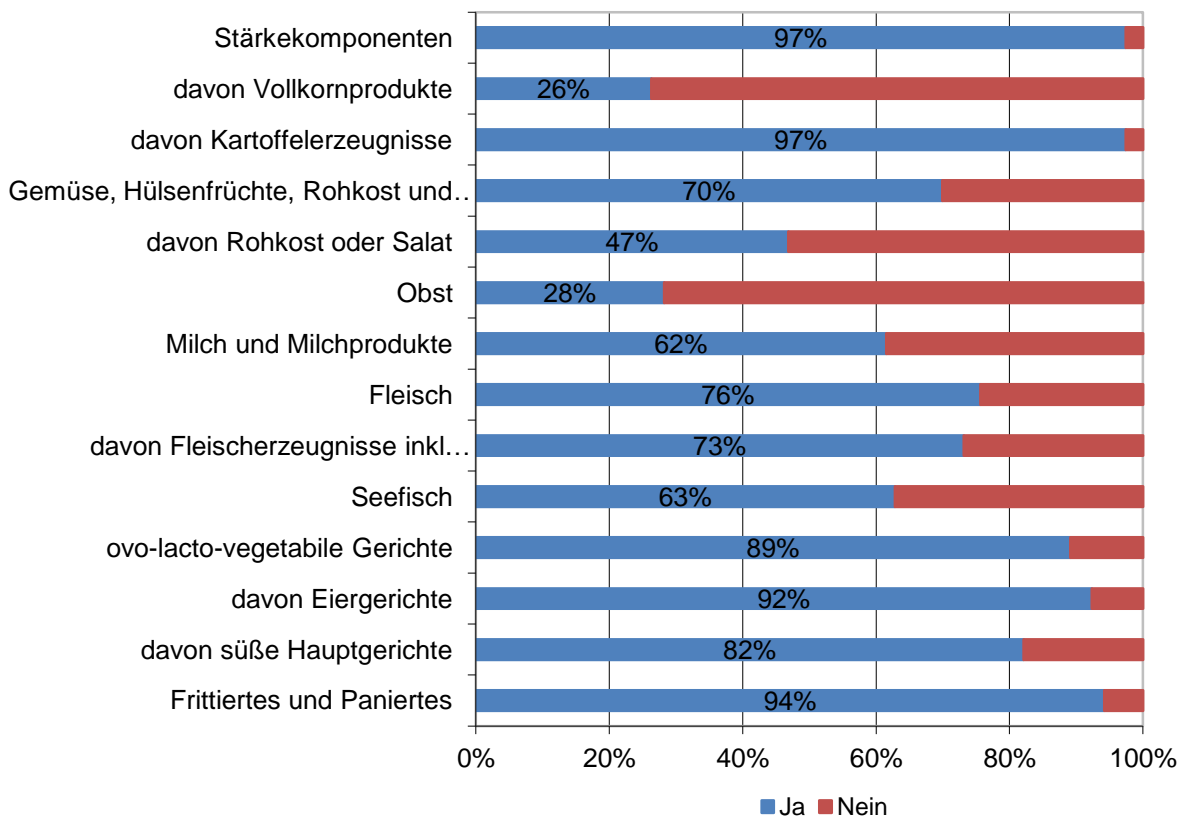
Blendet man die Wahlmöglichkeit aus, zeigt sich, dass die Schüler nach wie vor nicht den Empfehlungen entsprechend essen können, wobei aber im Vergleich zu 2009 das Angebot deutlich verbessert wurde. Größtes Problem bleibt nach wie vor das Fleischangebot.

**Abbildung 20: Umsetzung der Lebensmittelhäufigkeiten nach DGE (ohne Berücksichtigung von Wahlessen)**



Berücksichtigt man, dass mehr als zwei Drittel der Schulen ein Wahlessen erhalten, wurde in einem zweiten Schritt überprüft, ob sie damit die Möglichkeit haben, den Empfehlungen entsprechend das Essen auszuwählen. Wie Abbildung 21 zeigt, erreichen dadurch deutlich mehr Speisepläne eine bessere Einschätzung. Das heißt die Schüler haben dadurch deutlich häufiger die Möglichkeit täglich Gemüse oder vegetarische Gerichte zu essen. Auch können sie durch die Auswahl weniger Fleisch und süße Gerichte essen. Bei 76 % bzw. 73 % der Pläne werden infolge des Wahlangebotes die Empfehlungen für die Häufigkeit von Fleisch und hochverarbeiteten Fleischwaren eingehalten werden. Damit diese Möglichkeit stärker genutzt bzw. akzeptiert wird, sollten sich Ernährungs- und Verbraucherbildung aus dem Unterricht mit dem Angebot ergänzen und Essenanbieter in weiterhin geschult werden über die Vielfalt und Möglichkeiten der vegetarischen Küche.

Abbildung 21: Umsetzung der Lebensmittelhäufigkeiten nach DGE (mit Berücksichtigung von Wahlessen)



Neben den Kriterien, die die Lebensmittelhäufigkeit betreffen, wurden auch ausgewählte zusätzliche Kriterien ausgewertet wie die Wiederholung von Menüs innerhalb eines Monats, die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und der Tierart sowie das tägliche Angebot eines vegetarischen Gerichts. Wiederholungen von Menüs innerhalb der 20 Verpflegungstage wurden nur sehr selten (3 %) gefunden. Ein tägliches vegetarisches Gericht konnte bei 24 % der Speisepläne gewählt werden. Das war im Vergleich zu 2009 (Tab. 4) nur bei sieben Prozent möglich. Verbesserungen sind noch bei der Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Tierart notwendig. Bei insgesamt 78 % der Speisepläne waren die Zusatzstoffe gekennzeichnet. Teilweise fehlten jedoch die Erklärungen zu den Nummerierungen. Häufig erfolgt die Kennzeichnung als Aufzählung am Ende einer Speise, weshalb einzelne Zusatzstoffe nicht den Komponenten direkt zugeordnet werden können. Dies wäre jedoch für Allergiker oder Interessierte vorteilhaft. So könnten sie gegebenenfalls eine einzelne Komponente weglassen und müssen nicht vollständig ein Essen abwählen.

Tabelle 4: Vergleich Umsetzung der Empfehlungen 2009<sup>39</sup> und 2013

Empfehlungen 2009	Erreichen der Empfehlung	Empfehlungen 2013	Erreichen der Empfehlung ohne Berücksichtigung von Auswahl	Erreichen der Empfehlung bei Auswahl
Stärkebeilage	91 %	20 x Stärkebeilage	100 %	97 %
davon: Kartoffeln mind. 8x				
davon: Parboiled- oder Naturreis mind. 4x	0 %	davon: Vollkornprodukte mind. 4x	19 %	26 %

<sup>39</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

	davon: Vollkornnudeln mind. 2x	<b>0 %</b>		-	-
	restliche Stärkebeilagen frei wählbar	<b>100 %</b>		-	-
davon: hoch- verarbeitet	max. 4 x	<b>100 %</b>	max. 4 x	<b>51 %</b>	<b>97 %</b>
Gemüse	20 x	<b>11 %</b>	20 x	<b>48 %</b>	<b>70 %</b>
	davon: 2x Hülsenfrüchte	<b>69 %</b>	davon: Rohkost mind. 8 x	<b>30 %</b>	<b>47 %</b>
Obst	20 x	<b>1 %</b>	mind. 8 x	<b>15 %</b>	<b>28 %</b>
	-	-	<b>Milch, - produkte</b> mind. 8 x	<b>43 %</b>	<b>61 %</b>
Fleisch	max. 8 x	<b>6 %</b>	max. 8 x	<b>7 %</b>	<b>76 %</b>
<b>davon: hoch- verarbeitete Fleischwaren</b>	max. 4 x	<b>26 %</b>	max. 4 x	<b>7 %</b>	<b>73 %</b>
Fisch	mind. 4 x	<b>10 %</b>	mind. 4 x	<b>46 %</b>	<b>63 %</b>
Vegetarische Gerichte	mind. 8x	<b>7 %</b>	mind. 8 x	<b>71 %</b>	<b>89 %</b>
<b>davon: Eigerichte</b>	max. 2 x	<b>61 %</b>	max. 2 x	<b>59 %</b>	<b>92 %</b>
<b>davon: süße Gerichte</b>	max. 2 x	<b>59 %</b>	max. 2 x	<b>18 %</b>	<b>82 %</b>
Panierte/ frittierte Produkte	max. 4 x		max. 4 x	<b>56 %</b>	<b>94 %</b>

## 5. Rahmenbedingungen

### 5.1 Ansprechpartner für die Schulverpflegung in den Schulen

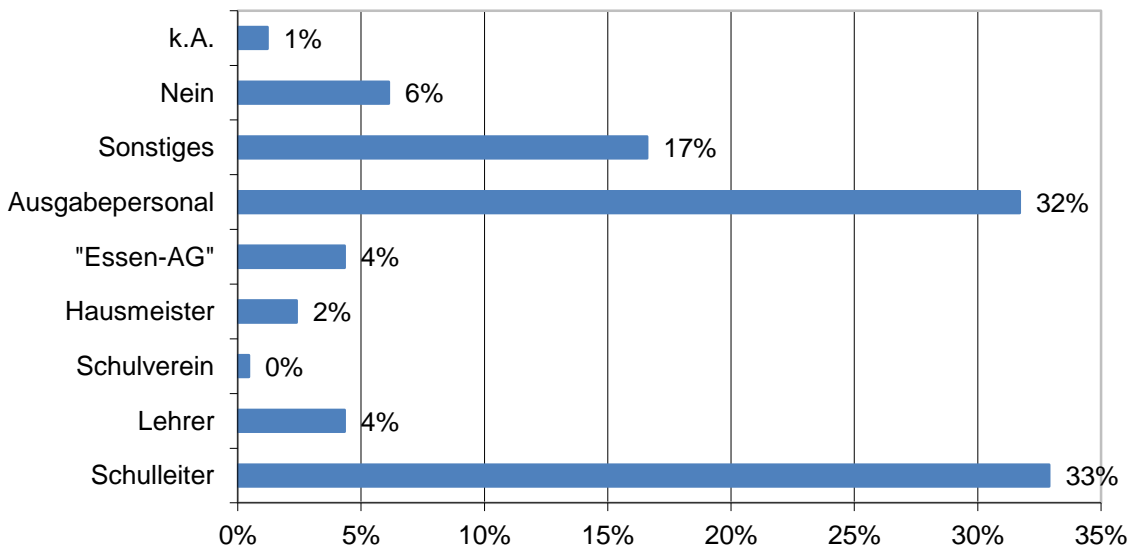
Wenn die Schulverpflegung ein attraktives Angebot sein soll, ist es wichtig, dass es Ansprechpartner in der Schule gibt. Das kann am besten in Form eines Verpflegungsausschusses oder einer Mensa-AG umgesetzt werden. In ihr sind Schüler-, Lehrer- und Elternvertreter gebündelt. Ein Vertreter aus der Gruppe sollte für alle in der Schule erreichbar/ansprechbar bzw. sollten ihm ohne große Hürden die Informationen zukommen können. Der Vorteil einer solchen Gruppe ist, dass sie sich langfristig und intensiv mit der Thematik beschäftigen kann, Erfahrungen mit dem Essenanbieter sammelt und die Kommunikation übernehmen kann. Dadurch können Qualitätssicherung und Entwicklungs- oder Verbesserungsprozesse besser begleitet sowie Fragen, Wünsche und Probleme gesammelt und weitergeleitet werden. Jedoch nutzen bisher nur vier Prozent der Schulen ein solches Gremium als Ansprechpartner (Abb. 22).

Sehr häufig werden stattdessen der Schulleiter (33 %) oder das Ausgabepersonal (32 %) bei Fragen und Problemen angesprochen. Da Schulleiter in der Regel zahlreiche andere Aufgaben bewältigen müssen, kann es vorkommen, dass Schwierigkeiten nicht wie erwartet behoben werden können. Bei Schülern und Eltern kann dadurch der Eindruck entstehen, es verändert sich ohnehin nichts, weshalb sie irgendwann fern bleiben oder den Anbieter wechseln würden. Eine Weiterleitung von Fragen und Problemen durch das Küchenpersonal ist eine Möglichkeit, sollte jedoch am besten immer nachverfolgt werden. Alternativ werden als Ansprechpartner oft

die Sekretäre oder im Grundschulbereich die Erzieher gewählt. Selten werden Fragen und Probleme direkt an den Essenanbieter, an einen Elternbeirat oder die Schulkonferenz herangetragen. In sechs Prozent der Einrichtungen gibt es gar keinen Ansprechpartner für solche Belange.

Da Sekretäre nicht ganztätig da sind oder Erzieher durch den Einsatzplan auch wechseln bzw. beide vordergründig andere Aufgaben wahrnehmen sollen, kann es vorkommen, dass Kritik nicht gleich weitergeleitet wird, das Informationen zusammengefasst werden o.ä.

**Abbildung 22: Ansprechpartner für die Belange der Schulverpflegung**



## 5.2 Pausenzeit und durchschnittliche Essenzzeit

Die Teilnahme am Schulessen wird neben der Essenqualität, gleichzeitig durch die Rahmenbedingungen, das Image und den Stellenwert innerhalb der Schule beeinflusst. Dabei spielen die Zeit für das Essen, Räumlichkeiten und Ambiente aber auch die alternativen Versorgungsangebote eine Rolle.

Zur Pausenlänge gaben 35 % der befragten Schulen an, dass sie 20-30 Minuten lang. In jeweils knapp sieben Prozent der Schulen können sich Schüler 30-40 Minuten oder länger Zeit lassen. Bei 29 % der Schulen können die Schüler auch nach Unterrichtsschluss essen. Gerade bei Schulen in ländlichen Regionen bzw. mit Schulbusverkehr birgt dies jedoch die Gefahr, dass nicht mitgegessen wird, weil die Busfahrzeiten häufig nah am Unterrichtsende liegen. Vor dem Hintergrund, dass das Essen nicht nur die reine Nahrungsaufnahme beinhaltet, sondern auch gesundheitsfördernde und pädagogische Aspekte umfasst, sind 20-30 Minuten zu kurz. Die Schüler müssen in dieser Zeit Räume wechseln, Anstehen, auf Toilette gehen, sie wollen sich mit Freunden austauschen und die jüngeren Schüler noch spielen. Um für alle Dinge ausreichend Zeit zu haben, empfiehlt der Standard eine Pausenzeit von 60 Minuten, was im Rahmen der Thüringer Schulordnung (§46 Abs. 2)<sup>40</sup> umsetzbar wäre. Danach soll dem Nachmittagsunterricht eine Pausenzeit von 60 Minuten vorangehen.

Unter dem üblichen Zeitdruck ergibt sich für fast zwei Drittel der Schüler eine maximale Zeit zum Essen von 15 Minuten. Insbesondere in den weiterführenden Schulen haben die Schüler nur bis zu 10 Minuten Zeit zum Essen.

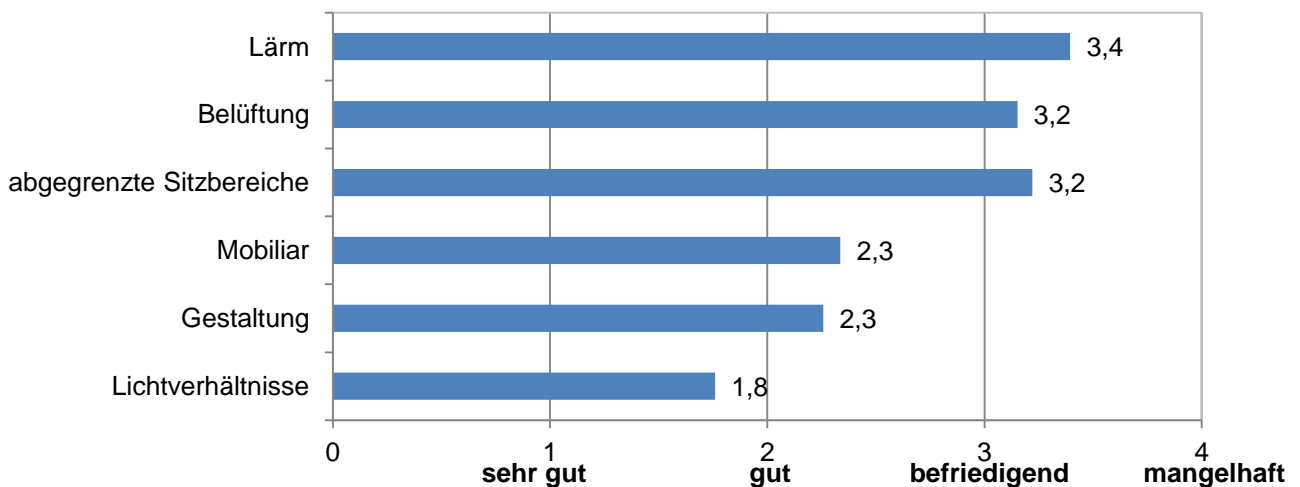
<sup>40</sup> Thüringer Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur: Thüringer Schulordnung, 2011

Im Vergleich zu 2009 haben sich bei der Pausenzeit keine Veränderungen ergeben.<sup>41</sup> Die Situation ist nach wie vor nicht befriedigend. Positiv unterstützend können hier die Eltern (in puncto Schulschluss) und Schulträger (in Bezug auf die Schulbusfahrzeiten) einwirken. Da Schule nicht nur ein Lernort, sondern auch Lebensort sein soll, wäre die Entwicklung hin zur Ganztagschule mit einer langen Mittagspause, die nicht nur der schnellen Nahrungsaufnahme gerecht wird, wünschenswert. Denn letztlich halten sich die Schüler sechs bis acht Zeitstunden in der Schule auf.

### 5.3 Ambiente im Speiseraum

Einfluss auf das Wohlfühlen im Speiseraum und damit auch auf das Verweilen hat zum einen das Vorhandensein eines solchen, was in einigen Schulen nicht der Fall ist, und die Gestaltung des Raumes. Hierbei spielen auch Lautstärke, Belüftung, Lichtverhältnisse eine Rolle. Im Durchschnitt wurden die Speiseräume lediglich mit befriedigend (2,7) bewertet. Die meisten Probleme zeichnen sich beim Lärmpegel, der Belüftung sowie dem Vorhandensein abgegrenzter Sitzbereiche ab (Abb. 23). Damit hat sich trotz Hinweise und Empfehlungen in Bezug auf die Speiseräume keine Verbesserung im Vergleich zu 2009 eingestellt<sup>41</sup>, da in der Regel finanzielle Ressourcen fehlen. Die Schulen schätzen die Räume sogar etwas schlechter als noch vor vier Jahren ein. Um Veränderungen zu erreichen, müssen Schulträger und Schulen gemeinsam aktiv werden. Bei Umbau- und Sanierungsarbeiten sollten Verbesserungen in diesem Bereich von Anfang an berücksichtigt und durch Fachkräfte begleitet werden.

Abbildung 23: Einschätzung der Speiseräume (in Schulnoten)



Die meisten Schulen sind mit den Lichtverhältnissen zufrieden, die als gut bis sehr gut eingeschätzt werden. Bei der altersspezifischen Gestaltung der Speiseräume gibt es offenbar Verbesserungsmöglichkeiten, da viele sie mit gut bis befriedigend bewerten, ebenso wie beim Möbiliar. Eine altersgerechte Gestaltung bewirkt eine bessere Identifizierung mit und das Wohlfühlen in den Räumlichkeiten. Denn die Mittagspause soll auch der Entspannung und Kommunikation dienen. Bei den älteren Schülern kann dadurch gefördert werden, dass sie sich gern in der Mensa aufhalten und somit deren Angebote nutzen. Für sie wie auch die Lehrer sind abgegrenzte Sitzbereiche wichtig, weil somit Rückzugsorte geschaffen werden, in denen sie sich ungestört unterhalten bzw. sich abgrenzen können (ältere Schüler von jüngeren).

<sup>41</sup> Verbraucherzentrale Thüringen e.V.: Situation der Schulverpflegung in Thüringen; 2009

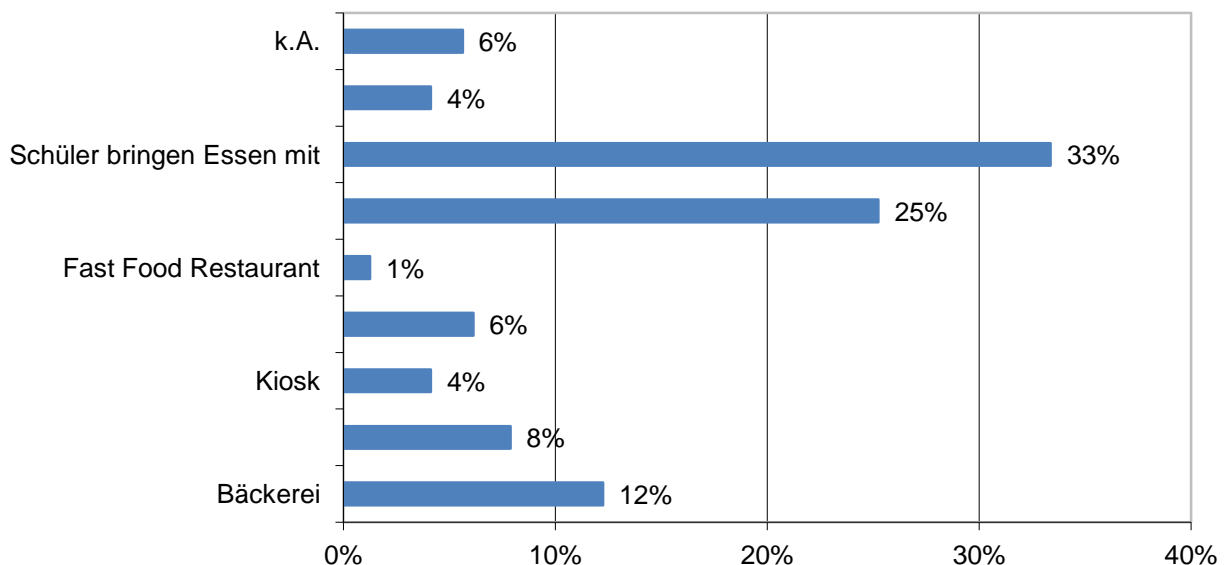
Um überhaupt in Ruhe essen zu können, ist die Lärmdämmung wichtig. Gerade weil sich Speiseräume oft in Kellergeschossen befinden, sie groß sind oder als Multifunktionsräume fungieren, werden sie oft als zu laut empfunden. Vor dem Hintergrund der Gesundheitsförderung mit Entspannung und Genuss beim Essen, ist es wünschenswert in den Schulen über Lärmschutzkonzepte nachzudenken und sie bei Sanierungen oder Neubauten im Vorfeld zu berücksichtigen.

Generell ist das Gesamt-Ambiente im Speiseraum hinsichtlich Lautstärke, Gestaltung/ Aussehen und dem Entspannungspotenzial einer der wichtigsten Gründe für die Zufriedenheit der Essenteilnehmer und spielt damit eine Rolle für die Steigerung der Akzeptanz und der Teilnahme.

### 5.4 Alternative Verpflegungsangebote

Wenn Schüler das Mittagsangebot und die Rahmenbedingungen in der Schule nicht attraktiv finden, kann dies dazu führen, dass sie andere Versorgungsmöglichkeiten während der Mittagspause nutzen. Nach Angaben der befragten Schulen bringen sich die Schüler zwar oft etwas zu essen mit (33 %) oder essen später daheim (25 %), jedoch werden Bäcker, Fleischer, Kiosk, Imbiss oder Fast Food Restaurants sowie Supermärkte sehr gern genutzt (36 %) wie Abbildung 24 verdeutlicht. Sie werden in der Regel von den Schülern der weiterführenden Schulen genutzt, am häufigsten von den Regelschulen und Gymnasien.

Abbildung 24: Alternative Verpflegungsmöglichkeiten



### 6. Ernährungsbildung

Schulverpflegung liefert vielfältige Ansatzpunkte für die praktische Vermittlung von Ernährungsbildung sowie Ess- und Kulturtechniken und kann daher den Unterricht sehr gut ergänzen. Deshalb wurden die Schulen gefragt, in wie weit sie die Ernährungsbildung in den Schulalltag einfließen lassen. Etwa 35 % der Schulen geben an, dass sie dies mit Lehrplaninhalten abdecken. Oft werden sie ergänzt durch Ernährungsprojekte, die sich in der Regel auf ein bis zwei Tage pro Schuljahr beschränken. Insbesondere die Grundschulen und teilweise die Regelschulen nutzen dafür Angebote externer Partner. In den übrigen Schultypen ist dies eher selten der Fall. Zusätzlich werden in einigen Schulen weiterführende AG-Angebote (15 %) oder das Fach Hauswirtschaft (10 %) vorgehalten. AG's zum Thema Essen/Ernährung

werden am häufigsten in den Grundschulen (54 %) und teilweise in den Regelschulen (27 %) angeboten. Dabei handelt es in der Regel um Koch-AG's.

Darüber hinaus sind lediglich bei sechs Prozent der Schulen die Schüler in der Verpflegung aktiv eingebunden oder begleiten eine Schülerfirma (1 %). Studien zeigen, dass die Einbindung der Schüler oft dazu führt, dass sie sich besser mit dem Mittagsangebot bzw. ihrer Mensa identifizieren und sie daher auch selbst häufiger nutzen. Wenn die Schüler eingebunden werden, so übernehmen sie Aufgaben wie Schulmilch-, Schulobstverteilung oder die Organisation eines gemeinsamen Frühstücks. In den Regel- und Förderschulen sind sie des Öfteren in eine Schülerfirma eingebunden, die die Frühstückspausenversorgung oder die Pausenversorgung im Allgemeinen übernehmen. Selten haben sie Aufgaben wie Aufsicht oder Tischdienst, teilweise können sie bei der Speisenauswahl/Speiseplangestaltung mitbestimmen. Die Aussagen der Schulen zeigen eher, dass das Thema weniger stark in den Schulen besetzt ist. Hingegen zeigen die Zahlen zur Entwicklung von Übergewicht in Thüringen, dass es sinnvoll ist, hier für bessere Rahmenbedingungen zu sorgen. Dabei sollten die vorhandenen Angebote unbedingt als positive Impulse verstanden und verstetigt werden. Dazu müssen die entsprechenden Rahmenbedingungen für die Umsetzung im Schulalltag geschaffen werden.<sup>42</sup>

Um eine Etablierung gesundheitsfördernder Angebote in der Schulverpflegung langfristig zu etablieren, sollte die Diskrepanz zwischen dem vermittelten Ernährungswissen durch Projekte sowie aus dem Unterricht und den Verpflegungsangeboten minimiert werden. Dazu sollten Schulen und Essenanbieter enger zusammenarbeiten und Schulen im Rahmen ihrer schulischen Gesundheitskonzepte, die Schulverpflegung als einen elementaren Bestandteil der gelebten Gesundheitsförderung wahrnehmen und Angebote bzw. Lerninhalte entsprechend ausrichten. Dafür ist die Unterstützung durch den Schulträger, das Thüringer Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur sowie die Eltern und Essenanbieter unabdingbar.

---

<sup>42</sup> Prof. E. Leicht-Eckardt: Planung und Organisation von Schulverpflegung – Bedingungen eines erfolgreichen Verpflegungsangebotes; Ernährungsumschau 57 S. 26-31; 2010



## 7. Zusammenfassung

Ein hochwertiges und gut organisiertes Verpflegungsangebot sollte als Teil der schulischen Gesundheitsförderung ein elementarer Bestandteil des Schulalltages sein. Um dies zu begleiten, informiert, berät und verknüpft die Vernetzungsstelle Schulverpflegung alle wichtigen Akteure, die mit diesem Thema zu tun haben. Grundlage dafür bildete die 2009 durchgeführte Befragung aller Thüringer Schulen. Mit der vorliegenden Erhebung wurde eine erste Wiederholung durchgeführt. Ziel war es, die aktuelle Versorgungssituation und deren Rahmenbedingungen zu erfassen sowie zu erkennen, inwieweit es Veränderungen in den vergangenen vier Jahren gab. Folglich sollten anhand der neuen Ergebnisse die bisherigen Ansätze der Vernetzungsstelle Schulverpflegung überprüft werden, um sie gegebenenfalls anzupassen, aber auch, um Potenziale für die Fortführung abzuleiten.

Dafür wurden im Frühjahr 2013 erstmals alle Schulträger staatlicher Schulen (33) sowie alle staatlichen allgemeinbildenden Thüringer Schulen (789) mit einem Fragebogen angeschrieben. Die Schulverwaltungen erhielten einen Fragebogen, bei dem die Schwerpunkte insbesondere auf Vergabe, schulischer Mitwirkung und finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten lagen. Der Fragebogen für die Schulen richtete sich in erster Linie deren Leitung und entsprach einer gekürzten und in einigen Fragen leicht veränderten Version von 2009. Er umfasst offene und geschlossene Fragen unter anderem mit folgenden Schwerpunkten: Teilnahme, Gründe für die Nichtteilnahme, Angaben zu Verpflegungs-, Essenausgabesystem, Angebot sowie schulorganisatorischen Rahmenbedingungen und Initiativen zum Thema Ernährung. Außerdem wurden alle Schulen gebeten, einen Vier-Wochen-Speiseplan beizufügen, um die quantitative Umsetzung der Empfehlungen für die Mittagsverpflegung einschätzen zu können.

An der Befragung beteiligten sich insgesamt 88 % der Schulverwaltungen und 53,5 % der Schulen, wovon 52 % Ganztageschulen sind. Damit war die Beteiligung seitens der Schulen deutlich höher als 2009.

Die Untersuchung zeigte, dass Thüringen mit Ausnahme der Berufsschulen über ein flächendeckendes Angebot einer warmen Mittagsversorgung für Schüler verfügt. Vergabeverfahren und die Einbindung der Schulen in den Prozess werden dabei unterschiedlich gehandhabt. Positiv ist, dass bereits 41 % den Qualitätsstandard der DGE für die Ausschreibung nutzen, was sich immer öfter auch in den Speiseplänen wiederfindet. So sind bei allen Komponenten, außer beim Fleisch-/Wurstangebot und den süßen Gerichten deutliche Verbesserungen zu verzeichnen. Es besteht daher zunehmend die Möglichkeit, den Empfehlungen entsprechend zu essen. Konnte 2009 kein Anbieter die Empfehlungen umsetzen, können dies mittlerweile die ersten und sind auch bereits zertifiziert. Bisher haben sich beim Angebot von Getränken zum Mittagessen kaum Verbesserungen eingestellt. Nur 26 % der Schulen bieten ein energiefreies/-armes Getränk an. Positiv ist, dass mittlerweile öfter Kräuter-/Früchtetee und weniger Saft/-schorle angeboten wird.

Die Schulen erhalten das Essen zu 92 % fertig gegart und heiß angeliefert. Allerdings wird das Essen zu lange warm gehalten. Ein Fünftel der Schulen hält es länger als drei Stunden warm, bevor der letzte Schüler es erhält. Darunter leiden Aussehen, Konsistenz und Geschmack sowie der ernährungsphysiologische Wert enorm. Die alternativen Verpflegungssysteme, die teilweise kürzere Standzeiten ermöglichen können, haben sich noch nicht durchgesetzt, ebenso wie andere Ausgabesysteme in Form von Büfets oder Tischgemeinschaften. Leicht zugenommen hat das Angebot an Auswahlessen und Salatthecken, die von Schülern sehr gut genutzt werden. Insgesamt ist die Teilnahme am Mittagessen leicht gestiegen, dennoch nutzen nur 49 % der Schüler das Angebot. Bei den Lehrern ist die Teilnahme mit 20 % niedrig geblieben. Gründe, dass die Teilnahme nicht so gut wie gewünscht ist, liegen einerseits in den sensorischen Verlusten durch das Warmhalten, andererseits in der Unzufriedenheit mit der

Qualität und dem Angebot sowie den schulorganisatorischen Rahmenbedingungen und dem unattraktiven Ambiente in den Speiseraum. Folglich werden alternative Verpflegungsmöglichkeiten noch immer gern genutzt.

Der Preis, den der Essenanbieter derzeit für ein Essen erhält, liegt bei durchschnittlich 2,18 €. Vereinzelt unterstützt der Schulträger die Mittagsversorgung finanziell, direkt oder indirekt. Der Betrag liegt zwischen 0,26 € und 1,90 €, wobei die Gruppen derer, die einen Zuschuss erhalten, variiert.

Die Ergebnisse zeigen, dass in den vergangenen vier Jahren durch die Information und Beratung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung sich bereits positive Veränderungen ergeben haben. Daher sollen fortführend die Qualitätsentwicklung und -sicherung bei den Schulträgern, die Schaffung attraktiverer Rahmenbedingungen sowie die weitere Umsetzung des Qualitätsstandards forciert werden. Wichtig sind nicht zuletzt auch das Image und der Stellenwert, den die Schulverpflegung innerhalb des Schulalltages und der Schulkultur erhält und wie gut sie durch Angebote der Ernährungsbildung begleitet wird. Auch hier ergeben sich insbesondere vor dem Hintergrund der Entwicklung von Ganztageschulen weitere Ansatzpunkte.

## **Impressum**

Die Befragung wurde durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen durchgeführt. Sie eine Maßnahme im Rahmen der Kampagne „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Sie ist daher gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages sowie dem Thüringer Ministerium für Soziales, Familie und Gesundheit.

Auswertung und inhaltliche Zusammenstellung der Ergebnisse durch:

Dipl. Troph. Alexandra Lienig (Projektleiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung)

Dipl. Troph. Sabine Haun

Herausgeber:

Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

Eugen-Richter-Straße 45

99085 Erfurt

Kontakt für Rückfragen:

Ansprechpartner: Alexandra Lienig

Telefon: 0361-5551423

Mail: [vernetzungsstelle@vzth.de](mailto:vernetzungsstelle@vzth.de)

Verteilerhinweis:

Die Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt. Jede nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsschutz zugelassene Verwertung wie Nachdruck, Vervielfältigung, elektronische Verarbeitung und Übersetzung bedarf der Zustimmung der Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung.