



Situation der Schulverpflegung in Thüringen

### **3. Erhebung und Beurteilung der Verpflegungssituation in Thüringer Schulen vor dem Hintergrund des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE e.V.**

November 2017

Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

Eugen-Richter-Straße 45

99085 Erfurt

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

Telefon: 0361-5551423

<b>Abbildungsverzeichnis</b> .....	<b>3</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>5</b>
<b>Teil A – Schulträger</b> .....	<b>6</b>
1. Schulverwaltung .....	6
2. Organisation der Schulverpflegung .....	7
2.1 Angebot der Mittagsversorgung .....	7
2.2 Vergabe der Schulverpflegung .....	7
2.3 Personal .....	13
2.4 Essenpreise .....	13
2.5 Bekanntheit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung .....	16
<b>Teil B – Schulen</b> .....	<b>18</b>
1. Einleitung.....	18
2. Befragung.....	18
3. Einschätzung der Angebote und Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung ...	21
3.1 Angebot.....	21
3.2 Durchschnittliche Essenpreise .....	29
3.3 Teilnahme am Mittagessen .....	30
3.4 Gründe für die Nichtteilnahme.....	32
3.5 Warmhaltezeiten .....	34
4. Einschätzung der Speisepläne – quantitative Aspekte .....	35
5. Rahmenbedingungen .....	39
5.1 Ansprechpartner für die Schulverpflegung in den Schulen.....	39
5.2 Pausenzeit und durchschnittliche Essenzeit .....	44
5.3 Ambiente im Speiseraum .....	46
5.4 Alternative Verpflegungsangebote .....	47
6. Ernährungsbildung .....	50
7. Bekanntheit der Schulvernetzungsstelle.....	51
8. Zusammenfassung.....	53
Literaturverzeichnis .....	55

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Teilnahmequote der Schulträger nach Verwaltungsstruktur.....	6
Abbildung 2: Angebot einer Mittagsverpflegung in den Schulen.....	7
Abbildung 3: Vergabeverfahren bei der Anbietersuche .....	9
Abbildung 4: Vertragsarten in der Schulverpflegung .....	10
Abbildung 5: Verwendete Standards bei der Vergabe der Schulverpflegung .....	11
Abbildung 6: Einbindung der Schulen bei der Anbietersuche.....	12
Abbildung 7: Beteiligung verschiedener Personengruppen bei der Anbietersuche.....	12
Abbildung 8: Vorgehensweise bei der Beteiligung der Schulen.....	13
Abbildung 9: Verteilung der Zielgruppen, wenn das Essen subventioniert wird .....	14
Abbildung 10: Kosten, die dem Essenanbieter in der Ausgabeküche entstehen .....	15
Abbildung 11: Ausstattung der Ausgabeküchen in den Schulen durch den Schulträger.....	16
Abbildung 12: Genutzte Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung .....	17
Abbildung 13: Teilnahmequote nach Schulart.....	19
Abbildung 14: Befragte Schulen nach Schulart .....	20
Abbildung 15: Ganztagsunterricht an befragten Schulen .....	20
Abbildung 16: Anteil der Schulen, bei denen das Verlassen des Gebäudes für Mittagsverpflegung notwendig ist .....	21
Abbildung 17: Nutzung des Essensangebotes.....	22
Abbildung 18: Verpflegungssysteme der befragten Schulen .....	23
Abbildung 19: Ausgabesysteme der befragten Schulen .....	24
Abbildung 20: Angebot von Auswahlgerichten .....	25
Abbildung 21: Anteil der Schulen, die das Mittagessen in "Bio-Qualität" anbieten.....	26
Abbildung 22: Bereitstellung von Getränken durch Caterer.....	27
Abbildung 23: Getränkearten bei Angebot durch Caterer .....	28
Abbildung 24: Durchschnittliche Essenspreise der befragten Schulen .....	29
Abbildung 25: Gründe für Teilnahme an der Mittagsverpflegung (Essen im Allgemeinen) .....	30
Abbildung 26: Gründe für Teilnahme an der Mittagsverpflegung (Sonstiges).....	31
Abbildung 27: Gründe für Nicht-Teilnahme am Mittagessen (Essen im Allgemeinen) .....	32
Abbildung 28: Gründe für Nicht-Teilnahme am Mittagessen (Rahmenbedingungen) .....	33
Abbildung 29: Zeit zwischen Anlieferung und Ausgabe der Mittagsverpflegung .....	34
Abbildung 30: Anteil der Speisepläne, die die laut DGE-Qualitätsstandard vorgegebenen Häufigkeiten für bestimmte Menükomponenten erfüllen .....	36
Abbildung 31: Durchschnittliche prozentuale Erfüllung der laut DGE-Qualitätsstandard vorgegebenen Häufigkeiten für bestimmte Menükomponenten .....	38

Abbildung 32: Existenz eines Ansprechpartners bei Fragen der Schulverpflegung .....	39
Abbildung 33: Ansprechpartner für Fragen zur Schulverpflegung .....	40
Abbildung 34: Möglichkeit des Äußerns von Wünschen bezüglich der Schulverpflegung für Schüler.....	41
Abbildung 35: Wege, auf denen ein Äußern der Wünsche hinsichtlich Schulverpflegung möglich ist .....	41
Abbildung 36: Einbindung der Schulen in Entscheidung über Essensanbieter.....	42
Abbildung 37: Wege der Einbindung der Schulen in Entscheidung der Essensanbieter.....	43
Abbildung 38: Dauer der Mittagspause .....	44
Abbildung 39: Zeit, die die Schüler für gewöhnlich am Tisch verbringen.....	45
Abbildung 40: Einschätzung bestimmter Aspekte der Speiseräume.....	46
Abbildung 41: Durchschnittliche Bewertung bestimmter Aspekte der Speiseräume (in Schulnoten).....	47
Abbildung 42: Möglichkeiten für Schüler, sich außerhalb der Schule mit Lebensmitteln zu versorgen.....	48
Abbildung 43: Möglichkeiten für Schüler, sich außerhalb der Schule mit Lebensmitteln zu versorgen (Sonstiges) .....	48
Abbildung 44: Nutzung alternativer Verpflegungsangebote.....	49
Abbildung 45: Einbindung der Ernährungsbildung in Schulalltag .....	50
Abbildung 46: Bekanntheit der Schulvernetzungsstelle.....	51
Abbildung 47: Wege, durch die die Vernetzungsstelle bekannt wurde .....	51
Abbildung 48: Nutzung von Angeboten der Schulvernetzungsstelle .....	52

## Einleitung

Eine vollwertige und gesundheitsfördernde Ernährung ist eine 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<sup>1</sup> 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>2,3</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 sich, wenn die Verpflegung gesundheitsförderlichen Bedingungen entspricht, 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, hängt das Verpflegungsangebot 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 wird, 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. Auf diese Weise 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>4</sup> auf. Mit Herausgabe des Standards 2007 wurden erstmals konkrete Anforderungen an das Schulessen formuliert. Sie berücksichtigen dabei sowohl mengenmäßige als auch qualitative Aspekte verschiedener Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen sowie die schulischen Rahmenbedingungen. Seither erfolgten mehrere Aktualisierungen des Standards, zuletzt im Jahr 2015.

Mit der vorliegenden Befragung zur „Situation der Schulverpflegung in Thüringen“ wurde der aktuelle Stand zur Schulverpflegung in Thüringer Schulen erfasst. Dafür erhielten alle Schulträger staatlicher Schulen sowie alle allgemeinbildenden staatlichen Schulen einen Fragebogen. Die Schulen wurden gebeten, dem ausgefüllten Bogen 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 anpassen zu können, aber auch, um Potenziale für die Fortführung abzuleiten.

---

<sup>1</sup> Im vorliegenden Bericht wird der besseren Lesbarkeit halber das generische Maskulinum verwendet. Selbstverständlich sind jedoch stets beide Geschlechter gemeint, wenn sich nicht eindeutig nur auf das männliche Geschlecht bezogen wird.

<sup>2</sup> Vgl. Alexy, U./Wicher, M./Kersting, M. (2010)

<sup>3</sup> Vgl. HBSC-Team Deutschland (Hrsg.) (2011), abgerufen am: 16.11.2017

<sup>4</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2015)

## Teil A – Schulträger

### 1. Schulverwaltung

In Thüringen sind die Aufgaben, die die schulische Organisation betreffen, geteilt. Das Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport ist zuständig für Bildungsangelegenheiten und das Personal, die Schulträger (Schulverwaltung) sind hingegen für den Sachaufwand der Schulen verantwortlich. Schulträger können Landkreise (18), kreisfreie Städte (6) bzw. kreisangehörige Städte (9), Gemeinden (2) sein, aber auch Vereine oder Bildungswerke. Zum Sachaufwand 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. Insbesondere bei den letztgenannten Punkten können die Eltern laut Schulfinanzierungsgesetz an den Kosten beteiligt werden<sup>5</sup>.

Im Rahmen der Befragung wurden alle Schulträger staatlicher Schulen postalisch angeschrieben und gebeten, einen standardisierten Fragebogen auszufüllen. Der Fragebogen umfasste 19 Fragen, von denen der größte Teil geschlossene oder halboffene Fragen waren. Einige Fragen waren offen, sodass Anmerkungen und Ergänzungen vorgenommen werden konnten.

Insgesamt wurden 35 staatliche Schulträger im Zeitraum von April bis Juni 2017 angeschrieben, wovon sich 22 an der Befragung beteiligt haben. Daraus ergibt sich eine Rücklaufquote von 63%. Die Quote ist geringer als 2013, dennoch aber ausreichend hinsichtlich der Übertragbarkeit der Aussagen auf die Gesamtheit der Thüringer Schulträger.

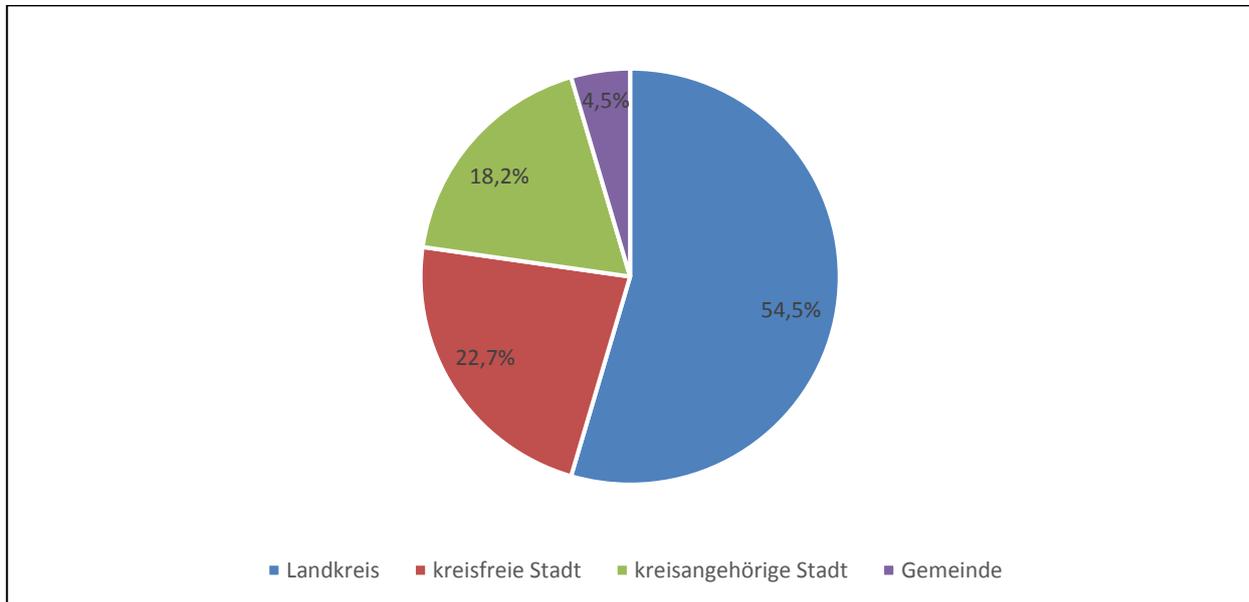


Abbildung 1: Teilnahmequote der Schulträger nach Verwaltungsstruktur (n=22)

<sup>5</sup> Vgl. Thüringer Gesetz über die Finanzierung der staatlichen Schulen (ThürSchFG): §3 Abs. 1 und 2; §6; 2010

Die Verteilung der Schulträger, die an der Befragung teilgenommen haben, spiegelt die Struktur der Schulträger insgesamt sehr gut wider (siehe Abbildung 1). So waren die beteiligten Schulträger zu 54% aus den Landkreisen, zu 23% aus den kreisfreien Städten, zu 18% aus den kreisangehörigen Städten und zu 5% aus den Gemeinden. Die Träger, die an der Befragung teilnahmen, sind für insgesamt 552 allgemeinbildende staatliche Schulen zuständig, das entspricht einem Anteil von 70% der Schulen.

## 2. Organisation der Schulverpflegung

### 2.1 Angebot der Mittagsversorgung

Von den befragten Schulträgern gaben alle an, dass an den allgemeinbildenden Schulen eine warme Mittagsversorgung angeboten wird (siehe Abbildung 2). Ausnahme bildeten teilweise die Berufsschulen, hier ist nur bei 70% der Träger, die über einen solchen Schultyp verfügen, ein Mittagsangebot vorhanden. Begründet liegt das unter anderem in der Struktur der Ausbildung und der dadurch bedingt geringeren bzw. unsteten Teilnahme, aber auch in der geringeren Nachfrage oder dem Wunsch, Angebote im Schulumfeld zu nutzen.

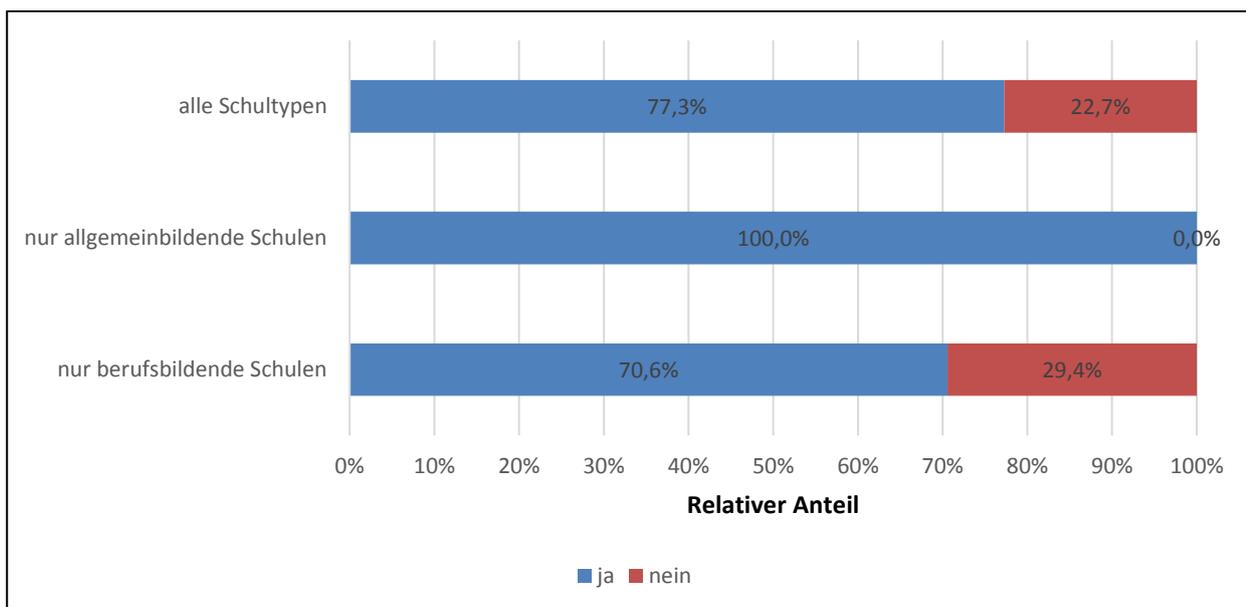


Abbildung 2: Angebot einer Mittagsverpflegung in den Schulen

### 2.2 Vergabe der Schulverpflegung

Um eine gute Qualität zu erhalten und auch auf Dauer sicherzustellen, ist es notwendig, dass im Rahmen der Auftragsvergabe ein eindeutig formulierter Leistungskatalog erarbeitet wird, der die gewünschte Dienstleistung genau beschreibt. In diesem sollten unter anderem die Wünsche der Schulen sowie grundlegende Anforderungen an die Lebensmittelauswahl und -häufigkeit entsprechend dem Qualitätsstandard oder anderer geeigneter Empfehlungen einfließen sowie notwendige zu regelnde Rahmenbedingungen. Um die Wünsche der Schulen hinreichend zu berücksichtigen, ist es empfehlenswert, diese in den Prozess einzubeziehen. Das kann im Vorfeld im

Rahmen einer Abfrage geschehen und/oder in der Entscheidungsphase erfolgen. Durch die Partizipation ist ein Grundstein für mehr Zufriedenheit gelegt. Ist ein geeigneter Essenanbieter gefunden, muss im Sinne der vereinbarten Leistungen und der Erhaltung der Zufriedenheit eine permanente Qualitätskontrolle erfolgen.

Um eine Erleichterung für die Schulträger bei der Vergabe zu erreichen, wird angedacht, für Thüringen eine Musterausschreibung, vergleichbar der in Berlin, zu erarbeiten. Insgesamt 82% der befragten Schulträger würden dies als hilfreich empfinden und befürworten eine solche Vorlage.

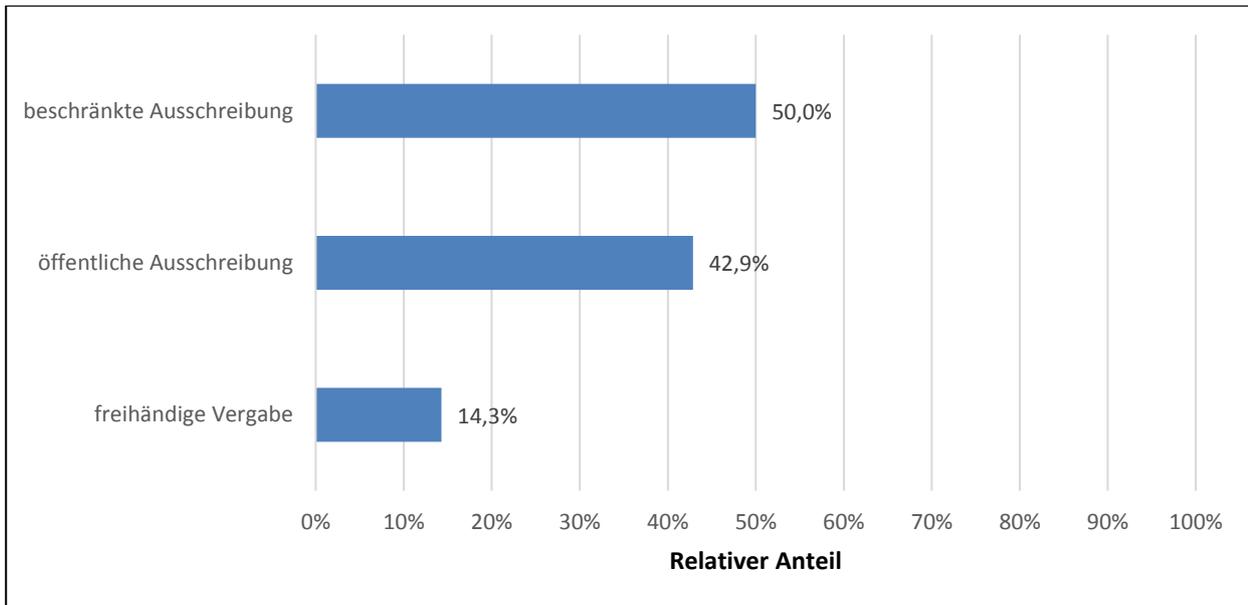
### *2.2.1 Vergabeverfahren*

Als öffentliche Auftraggeber sollten Schulträger bei der Vergabe der Verpflegungsdienstleistung an die Schulen öffentliche Vergabeverfahren nutzen. Dazu zählen auf nationaler Ebene öffentliche Ausschreibungen, ebenso wie beschränkte Ausschreibungen mit und ohne Teilnahmewettbewerb oder die freihändige Vergabe. Die Wahl des Vergabeverfahrens ist dabei u. a. abhängig vom Auftragsvolumen. Bei einer öffentlichen Ausschreibung wird eine unbeschränkte Zahl an Bietern durch öffentliche Bekanntmachung zur Abgabe eines Angebotes aufgefordert. Im Gegensatz dazu wird bei der beschränkten Ausschreibung nur ein bestimmter Bieterkreis zur Abgabe aufgefordert. Dieses Verfahren kann im Unterschwellenbereich nur bis zu einem Auftragswert von 50.000 Euro<sup>6</sup> angewandt werden oder, wenn beispielsweise eine öffentliche Ausschreibung kein wirtschaftliches Ergebnis gebracht hat oder eine Dringlichkeit vorliegt. Das Verfahren kann mit oder ohne Teilnahmewettbewerb erfolgen. Die freihändige Vergabe kann nur bis zu einem Auftragswert von 20.000 Euro<sup>5</sup> erfolgen, wenn z. B. eine besondere Dringlichkeit vorliegt, eine Leistung nicht hinreichend beschreibbar ist oder aus bestimmten Gründen nur ein spezielles Unternehmen in Betracht kommt.

Unter den befragten Schulträger geben 64% an, ein öffentliches Verfahren bei der Anbietersuche zu nutzen, wobei die Städte und Gemeinden eher öffentliche Verfahren nutzen als die Landkreise. Innerhalb der Vergabeverfahren werden vorzugsweise die öffentliche (43%) sowie die beschränkte Ausschreibung (50%) genutzt. Die freihändige Vergabe (14%) zu nutzen, geben lediglich zwei der befragten Schulträger aus den Landkreisen an. Es zeigt sich, dass die Landkreise eher die beschränkte Ausschreibung bzw. die freihändige Vergabe nutzen als die öffentliche Ausschreibung. Wobei letztere wiederum eher von den Städten bzw. Gemeinden genutzt wird.

---

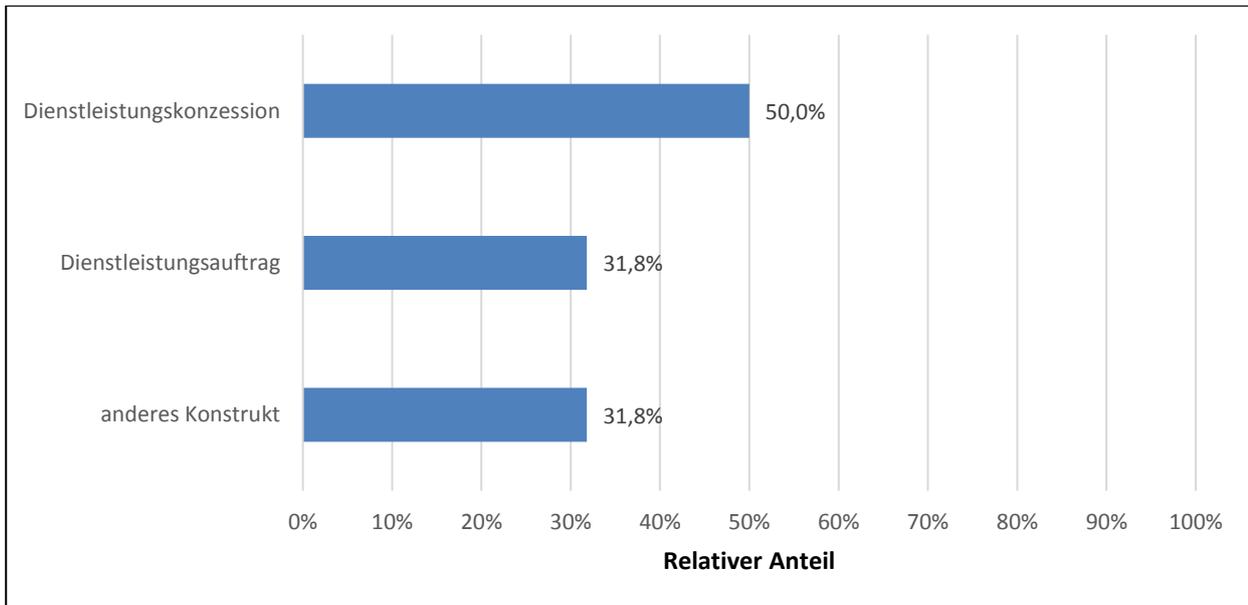
<sup>6</sup> Vgl. Auftragsberatungszentrum Bayern, zuletzt aufgerufen 25.10.2017



**Abbildung 3: Vergabeverfahren bei der Anbietersuche (n=14, Mehrfachantworten möglich)**

Insgesamt 36% der befragten Schulträger wenden kein öffentliches Verfahren bei der Anbietersuche an. In diesen Fällen sind Schulen aufgefordert, einen Anbieter zu benennen, der die Mittagsverpflegung übernimmt. Dabei können die Schulen zwar recht selbstbestimmt Kriterien für die Mittagsverpflegung festlegen. Das setzt jedoch voraus, dass zum einen der Schulleiter oder die Schulkonferenz über das entsprechende Wissen verfügen sowie das Know-how besitzen, die Leistungen miteinander vergleichen zu können und zum anderen auch, dass die entsprechenden zeitlichen Kapazitäten vorhanden sind. Nachteilig ist diese Verfahrensweise deshalb, weil es deutlich erschwert ist, ein Qualitätssicherungssystem zu etablieren.

Wird die Leistung ausgeschrieben, so werden vordergründig Dienstleistungskonzessionen oder Dienstleistungsaufträge vergeben. Entscheidend dafür, welche Art gewählt wird, sind die Geldströme und wo das wirtschaftliche Risiko liegt. Üblicherweise bezahlen die Eltern das Schulessen direkt an den Essenanbieter und haben daher mit ihm einen privatrechtlichen Vertrag geschlossen. Der Schulträger ist in die Bezahlung nicht involviert. Je nach Rahmenbedingungen erhält der Schulträger Kosten für die Miete oder andere Nebenkosten vom Caterer, da dieser die Ausgabeküche in der Schule nutzen darf. Eine Mindestabnahme ist nicht festgelegt. Das wirtschaftliche Risiko liegt demnach beim Caterer, weshalb eine Dienstleistungskonzession vergeben werden muss. Beauftragt hingegen der Schulträger den Anbieter, das Essen in den Räumen der Schule auszugeben und rechnet dafür auch das Essengeld mit den Eltern ab, so ist ein Dienstleistungsauftrag zu vergeben. Das wirtschaftliche Risiko liegt dann beim Träger. Unter den befragten Schulträgern geben 50% an, eine Dienstleistungskonzession zu vergeben, dieser Anteil ist im Vergleich zu 2013 gestiegen. Vor vier Jahren vergaben lediglich 20% der Schulträger eine Konzession. Jeweils 32% schreiben einen Dienstleistungsauftrag aus oder wählen andere Vertragsformen wie z. B. Nutzungs-, Rahmen- und Mietverträge oder Verträge über die Sicherstellung der Schülerspeisung.



**Abbildung 4: Vertragsarten in der Schulverpflegung (n=22, Mehrfachantworten möglich)**

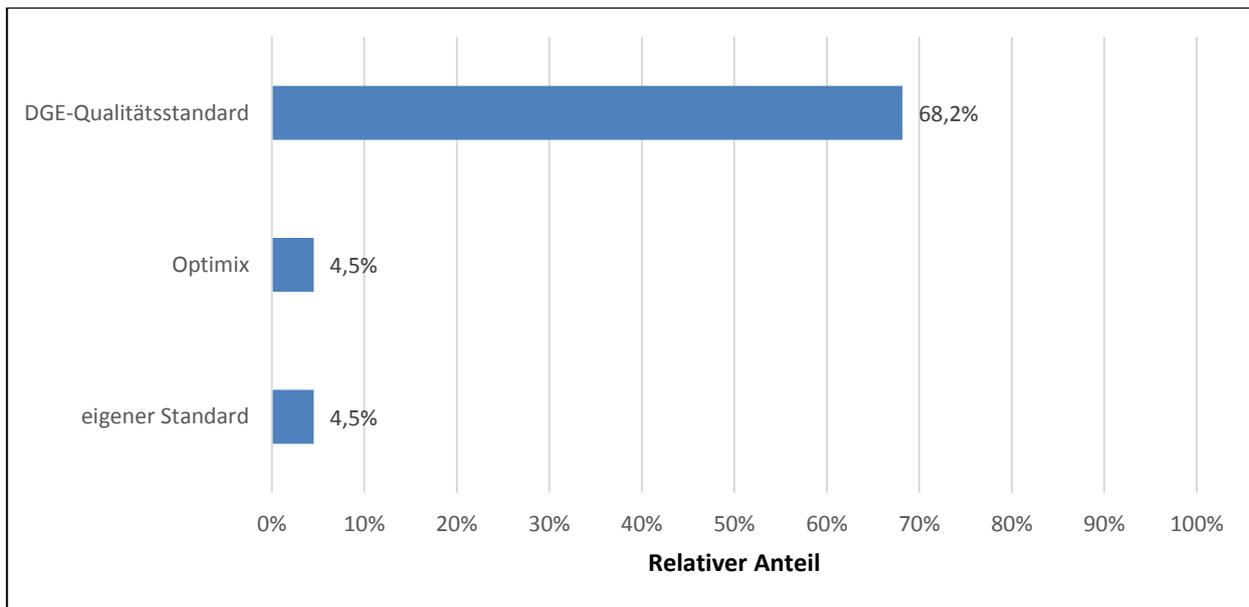
### 2.2.2 Anforderungskataloge

Für die Sicherstellung geeigneter Angebote ist es wichtig, einen Anforderungskatalog bzw. eine eindeutige Leistungsbeschreibung zu erstellen, welche die Anforderungen an die gewünschte Leistung exakt und überprüfbar wiedergibt. Grundlage dafür bieten beispielsweise die Empfehlungen des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung<sup>7</sup>, das Optimix-Konzept<sup>8</sup> oder die Vorgaben der Hochschule Niederrhein<sup>9</sup>. Erfreulich ist, dass 77% der Schulträger angeben, einen Anforderungskatalog für die Vergabe der Schulverpflegung zu nutzen. Im Vergleich zu 2013 (45%) nutzt mittlerweile knapp ein Drittel mehr derartige Vorgaben. Dabei wird der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung von der DGE (68%) am häufigsten genutzt. Auch hier zeigt sich im Vergleich zur letzten Befragung ein Anstieg um 27% und bestätigt die positive Entwicklung. Vereinzelt werden neben dem Optimix-Konzept auch eigene Standards genutzt. In einem nächsten Schritt muss nun daran gearbeitet werden, dass diese Grundlage für die Qualität auch im Rahmen einer regelmäßigen Kontrolle zur Erhaltung der Qualität genutzt wird. Dies wird in den kommenden Jahren ein wesentlicher Aufgabenschwerpunkt in der Arbeit der Vernetzungsstelle sein.

<sup>7</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015)

<sup>8</sup> Vgl. Forschungsinstitut für Kinderernährung GmbH (2013)

<sup>9</sup> Vgl. Peinelt V (2013)



**Abbildung 5: Verwendete Standards bei der Vergabe der Schulverpflegung (n=22, Mehrfachantworten möglich)**

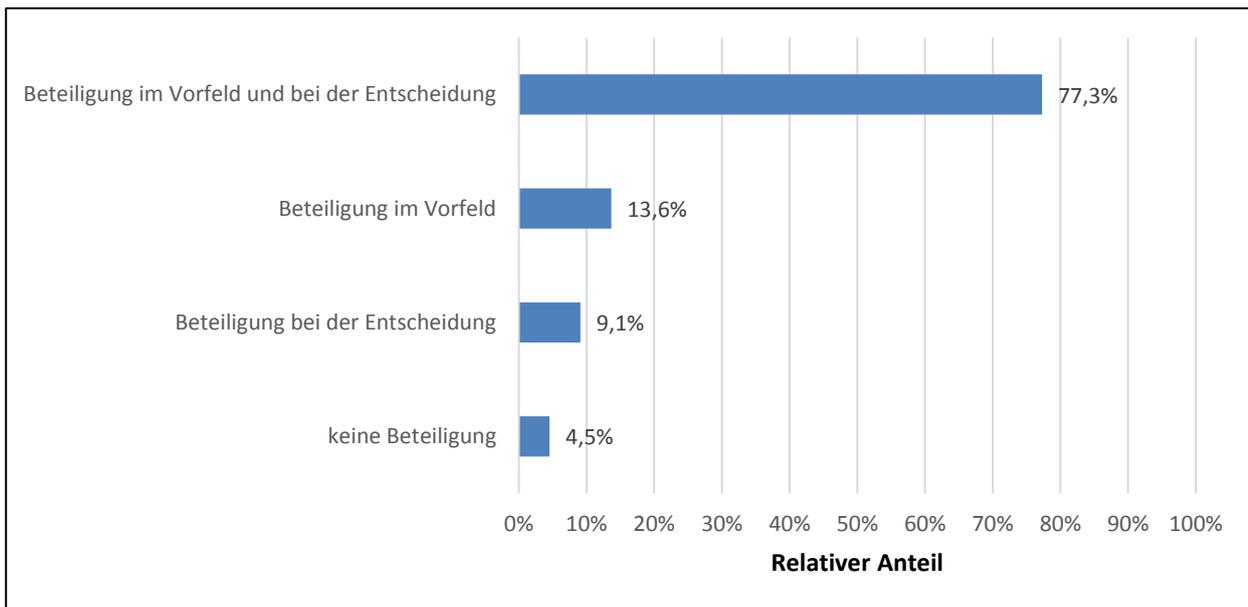
### 2.2.3 Beteiligung der Schulen bei der Vergabe

Um eine möglichst hohe Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot zu erreichen, ist es vorteilhaft, die Schulen bei der Vergabe zu beteiligen. Entsprechend dem Thüringer Schulgesetz<sup>10</sup> ist dies auch möglich. So entscheidet die Schulkonferenz über die Pausenverpflegung unter Berücksichtigung der Grundsätze einer gesunden Ernährung sowie über das Aufstellen von Getränke- und Speiseautomaten. Bei dem Wort „Pausenverpflegung“ kam es jedoch in der Vergangenheit zu unterschiedlichen Interpretationen hinsichtlich der Frage, ob die Mittagsverpflegung dazu zählt. Um mehr Klarheit zu erreichen, ist eine Änderung der Formulierung im Schulgesetz erforderlich. Darüber hinaus wäre es wünschenswert, ein Gremium zu etablieren, das sich mit dem Thema Schulverpflegung dauerhaft befasst und im Rahmen von Vergabeprozessen die Zuarbeit für die Schulkonferenz oder den Schulträger vorbereitet. Die Vernetzungsstelle machte bisher stets positive Erfahrungen, wenn eine solche Gruppe an einer Schule existiert. Zur Orientierung für den Aufbau einer solchen Gruppe kann das Modell von Berlin herangezogen werden. In Berlin wurden mit dem „Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens“ Mittagessenausschüsse als Gremium der Schulkonferenz eingeführt und rechtlich legitimiert. Der Ausschuss soll dabei vordergründig die Schulkonferenz unterstützen bei der Stellungnahme zur Auswahl eines Essenanbieters, bei der Qualitätssicherung sowie beim Informationsaustausch mit dem Träger<sup>11</sup>.

Die aktuelle Erhebung zeigt, dass nahezu alle Schulträger ihre Schulen in den Prozess der Anbietersuche einbinden. Dabei binden 77% der Träger die Schulen sowohl im Vorfeld als auch bei der Entscheidung ein, 14% beteiligen ihre Schulen nur im Vorfeld und 9% nur bei der Entscheidung (Abbildung 6). Der Anteil der Schulträger, die die Einrichtungen im gesamten Prozess einbinden, ist im Vergleich zu 2013 konstant geblieben. Das zeigt auch, dass sich diese Verfahrensweise in der Praxis bewährt hat.

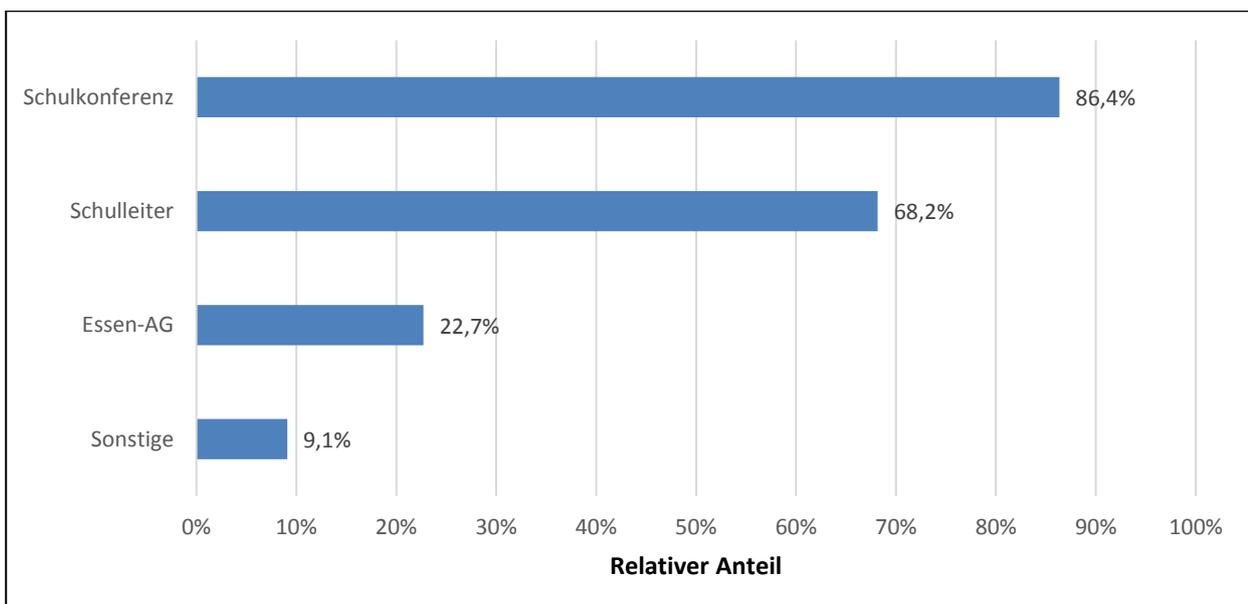
<sup>10</sup> Vgl. Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport: Thüringer Schulgesetz (ThürSchulG) §38 Abs. 5 Pkt. 6 und 7; 2010

<sup>11</sup> Vgl. Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens (SchulG) Berlin §78 Abs. 2; 2013, abgerufen am: 26.10.2017



**Abbildung 6: Einbindung der Schulen bei der Anbietersuche (n=22, Mehrfachantworten möglich)**

Seitens der Schulen sind in dem Prozess zu 86% die Schulkonferenzen beteiligt, zu 68% die Schulleiter und zu 23% eine „Essen-AG“ (Abbildung 7). Erfreulich ist, dass bereits ein Fünftel der Schulträger auf ein Gremium wie eine „Essen-AG“ zurückgreift, die in Ansätzen vergleichbar den Berliner Mittagessenausschüssen ist. Der hohe Anteil in der Beteiligung der Schulkonferenzen, der im Vergleich zu 2013 noch mal leicht gestiegen ist, zeigt, dass ein solches Gremium in diesem Prozess gewinnbringend ist.



**Abbildung 7: Beteiligung verschiedener Personengruppen bei der Anbietersuche (n=22, Mehrfachantworten möglich)**

Durch die Zusammensetzung der Gruppe können neben den Wünschen der Schüler auch die der Eltern und Lehrer hinreichend berücksichtigt werden, was unter anderem Ziel der Beteiligung seitens der Schulträger ist. Ein Mittagessenausschuss vergleichbar dem in Berlin würde nun die Zuarbeit für die Schulkonferenz vorbereiten, könnte sich darüber hinaus in gewissem Rahmen mit der Qualitätssicherung befassen und Probleme oder Veränderungen gut mit dem Schulträger kommunizieren.

Ziel der Einbindung ist es, dass Schulen im Vorfeld der Anbietersuche Wünsche äußern können. Darüber hinaus können bei der Hälfte der Schulträger die Schulen Anbieter einladen und beispielsweise nach Probeessen, Gesprächen zur Angebotsumsetzung oder der Zusammenarbeit, einen Vorschlag für einen zukünftigen Anbieter machen.

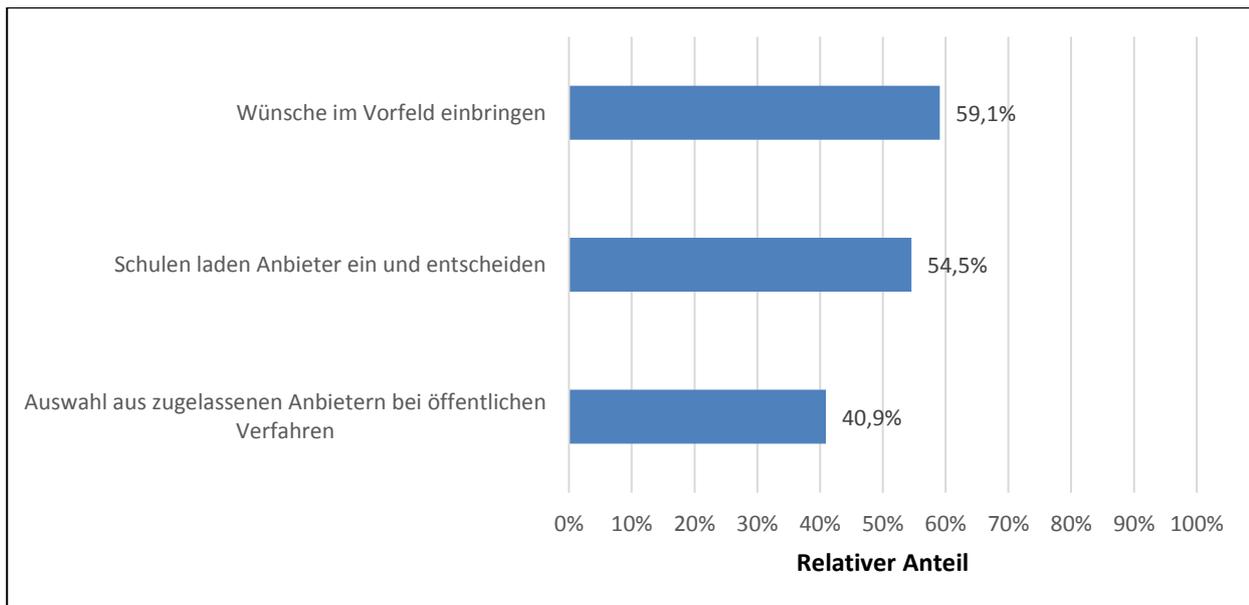


Abbildung 8: Vorgehensweise bei der Beteiligung der Schulen (n=22, Mehrfachantworten möglich)

## 2.3 Personal

Das für die Mittagessensausgabe erforderliche Personal wird nach wie vor ausschließlich über den Essenanbieter gestellt. Lediglich bei einem Schulträger wird teilweise eigenes Personal genutzt. Stellt der Schulträger das Personal, subventioniert er damit indirekt das Schulessen, denn der Anbieter muss in diesem Fall sein Essen nur mit 7% MwSt. besteuern.

Varianten wie in den alten Bundesländern, dass Schulfördervereine oder Eltern die Ausgabe übernehmen, gibt es in Thüringen nicht.

## 2.4 Essenpreise

Die Schulträger wurden mit der Befragung auch nach den Beiträgen für das Schulessen gefragt. Dabei wurde zum einen nach dem Betrag gefragt, den die Eltern zahlen und zum anderen nach eventuellen freiwilligen Zuschüssen, die die Kommune gewährt. Die Schulträger können die Eltern finanziell am Essen beteiligen<sup>12</sup>. Entsprechend den Angaben liegt der Essenpreis in den Grundschulen im Durchschnitt bei 2,63 Euro pro Portion, in den weiterführenden Schulen bei

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

2,74 Euro pro Portion. Die Preisspanne ist dabei recht groß. Bei den Grundschulen schwankt er zwischen 1,44 Euro und 4,00 Euro, bei den weiterführenden Schulen zwischen 1,44 Euro und 4,50 Euro pro Portion. Der Anstieg beim Essenpreis im Vergleich zu 2013 (Durchschnittspreis 2,18 Euro pro Portion)<sup>13</sup> war zu erwarten und begründet sich im Wesentlichen auf die Einführung des Mindestlohnes 2015. Darüber hinaus spielen auch Anpassungen für beispielsweise gestiegene Lebensmittelkosten eine Rolle.

Die Schulträger haben die Möglichkeit, das Schulessen finanziell zu stützen, was in Abhängigkeit von der Haushaltslage der Kommunen entschieden wird. Davon machten im Schuljahr 2016/17 insgesamt 36% der befragten Träger Gebrauch, womit sich hier eine rückläufige Entwicklung zu 2013 zeigt. In der letzten Befragung gewährten noch 55% der Träger den Eltern eine finanzielle Unterstützung. Grundsätzlich wurden dafür folgende Varianten der finanziellen Unterstützung genutzt:

- Finanzielle Unterstützung für alle Essenteilnehmer, unabhängig von der Schulart (4)
- Finanzielle Unterstützung nur für Grund- und Förderschüler, teilweise nur, wenn die Schüler gleichzeitig im Hort angemeldet sind (2)
- Fester Elternbetrag (1)
- Übernahme des Eigenanteils aus dem Bildungs- und Teilhabepaket (1)
- Indirekte finanzielle Unterstützung

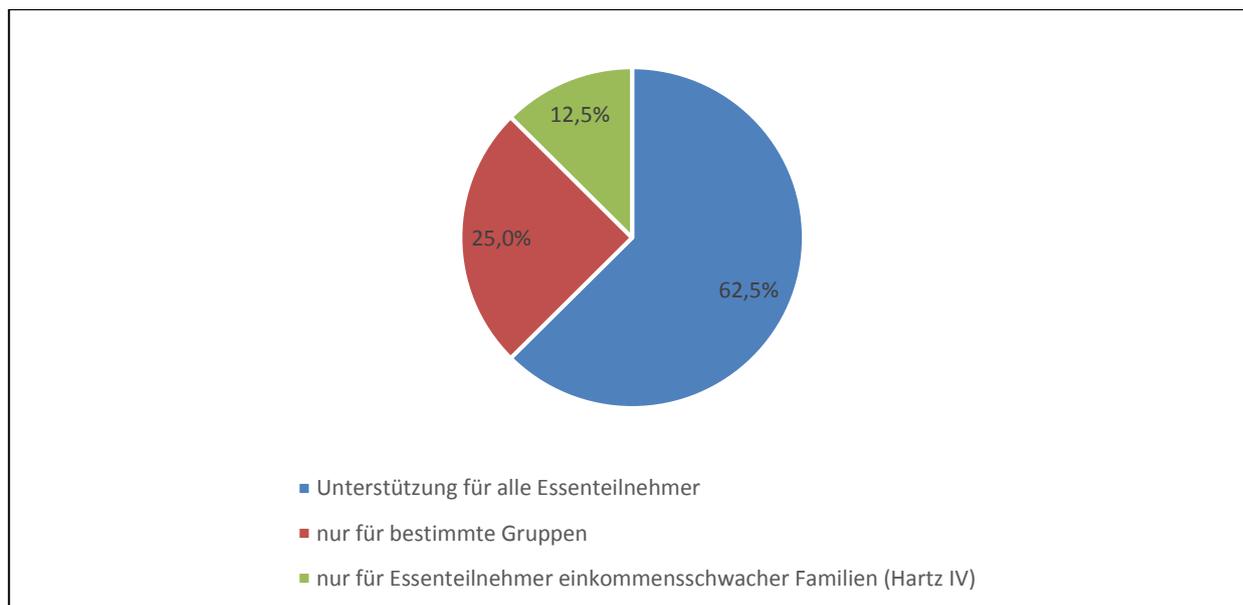


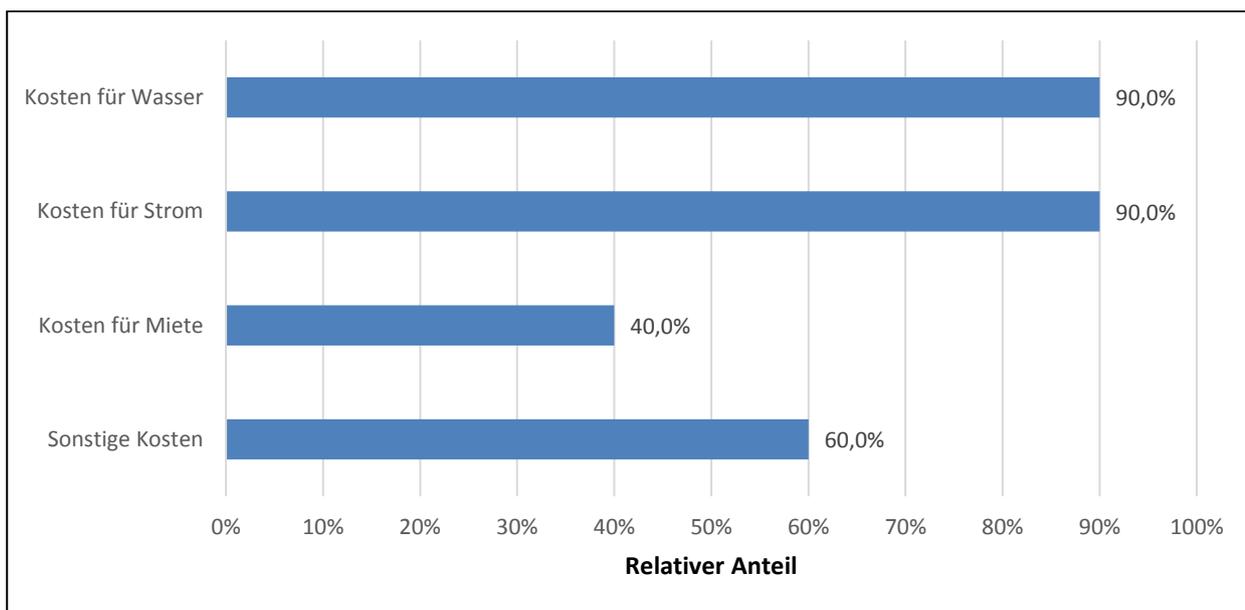
Abbildung 9: Verteilung der Zielgruppen, wenn das Essen subventioniert wird (n=8)

Der Zuschuss, der den Essenteilnehmern gewährt wurde, lag zwischen 0,30 Euro - 2,30 Euro. Die Spanne ist sehr groß und liegt insbesondere bezüglich des Maximalpreises darin begründet, dass in dem Fall der Schulträger den Eltern einen festen Essenbeitrag gewährt und jeweils die Differenz zum tatsächlichen Essenpreis übernimmt. Der Differenzbetrag liegt zwischen 0,96 Euro und 2,30 Euro pro Portion. Bei anderen Schulträgern, die allen am Essen teilnehmenden Schüler

<sup>13</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V. / Vernetzungsstelle Schulverpflegung, 2013

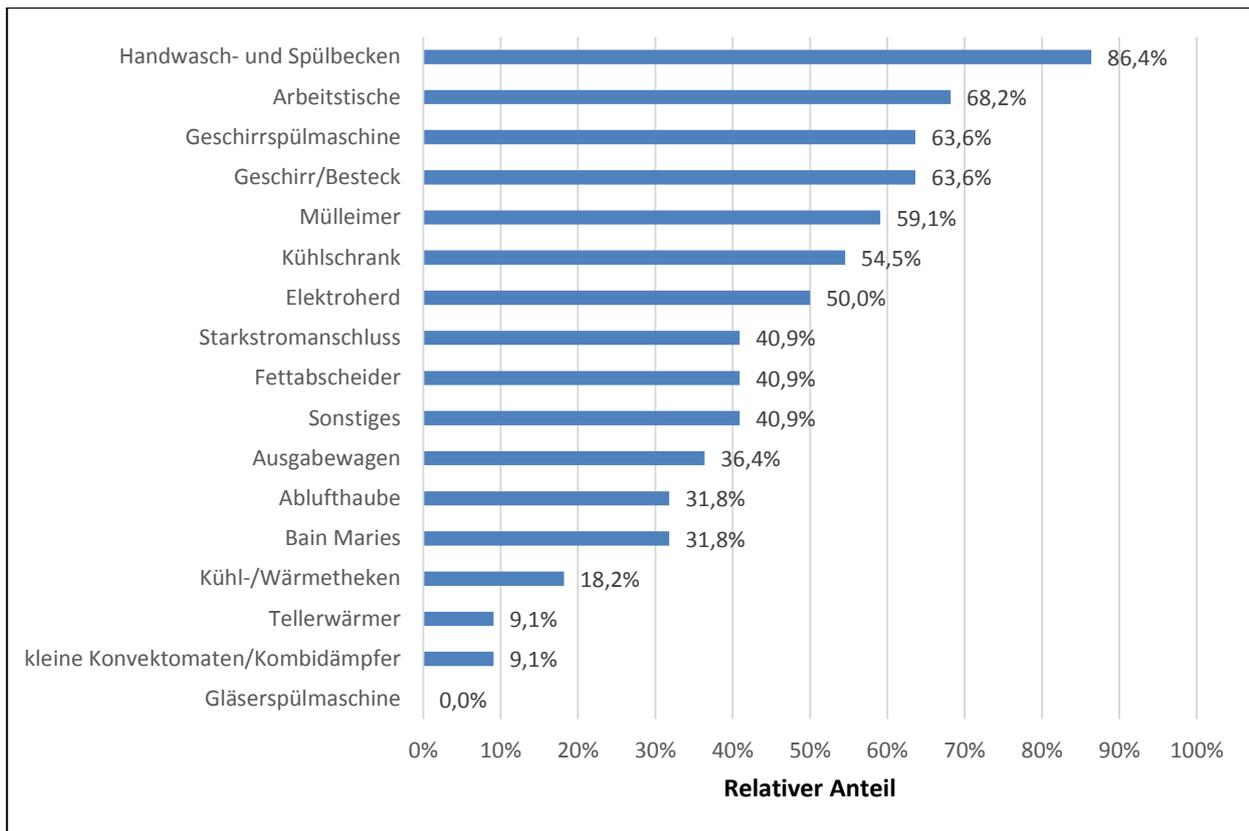
einen Zuschuss gewähren, schwankt dieser in der Regel zwischen 0,30 Euro und 0,50 Euro pro Portion. Die finanzielle Unterstützung durch den Schulträger ist grundsätzlich als positiv einzuschätzen, weil dadurch in der Regel nicht mehr zwangsläufig der Preis das Hindernis für die Teilnahme am Essen darstellt. 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. Fließt der Zuschuss in den Essenpreis ein, so ergibt sich ein durchschnittlicher Essenpreis von ca. 2,81 Euro bei den Grundschulen und ca. 2,89 Euro pro Portion bei den weiterführenden Schulen. Dieser Betrag würde dem Betrag entsprechen, den der Essenanbieter pro Portion erhält.

Unabhängig von der direkten Bezuschussung können die Schulträger das Essen indirekt finanziell unterstützen, indem sie beispielsweise Kosten für Miete oder Nebenkosten der Ausgabeküche übernehmen. Insgesamt 12 Schulträger ermöglichen einen solchen indirekten Zuschuss. Darunter fallen auch zwei Schulträger, die zusätzlich den Eltern eine direkte Unterstützung ermöglichen. Bei 10 Schulträgern fallen zusätzliche Kosten für Miete, Strom, Wasser oder andere Gebühren an, die vom Essenanbieter zu tragen und beim Essenpreis entsprechend zu berücksichtigen sind (Abbildung 10). Unter sonstige Kosten fallen zum Beispiel Kosten für die Reinigung, einen Aufzug oder die Leerung und Wartung des Fettabscheiders.



**Abbildung 10: Kosten, die dem Essenanbieter in der Ausgabeküche entstehen (n=10, Mehrfachantworten möglich)**

Erstmalig wurde in diesem Jahr nach der Ausstattung der Ausgabeküchen gefragt. Hier bestätigt sich das von Essenanbietern häufig dargestellte Bild, dass die Ausstattung bei den verschiedenen Schulträgern sehr unterschiedlich ist. Auch zwischen den einzelnen Objekten kann sich die Einrichtung stark unterscheiden. So wird beispielsweise bei Schulsanierungen häufiger darauf geachtet, dass zukünftig auch temperaturentkoppelte Verpflegungssysteme in der Ausgabeküche realisiert werden können, weshalb beispielsweise ein Starkstromanschluss vorgehalten wird.



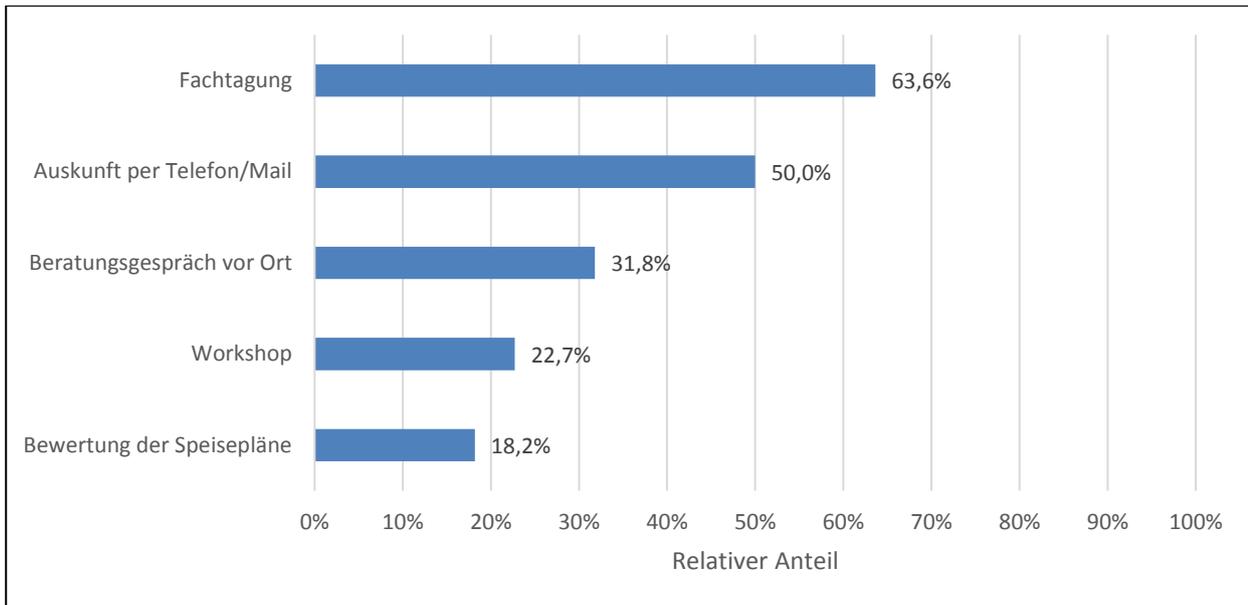
**Abbildung 11: Ausstattung der Ausgabeküchen in den Schulen durch den Schulträger (n=22, Mehrfachantworten möglich)**

Die Ergebnisse zeigen, dass die Ausstattung der Ausgabeküche vordergründig dem Essenanbieter obliegt und daher hier zusätzliche Investitionen für jeden Schulstandort bei der Kalkulation des Essenpreises zu berücksichtigen sind. Bemerkenswert ist, dass lediglich zwei Drittel der Schulträger Arbeitstische oder Geschirr und Besteck zur Verfügung stellen. Insbesondere im Hinblick auf häufig lange Warmhaltezeiten könnte sich bei der Ausstattung der Ausgabeküchen ein Ansatzpunkt zur Verbesserung ergeben. Werden zum Beispiel Ausgabeküchen mit kleineren Konvektomaten ausgestattet, so könnten hitzeempfindlichen Komponenten wie Gemüse oder Fischfilet vor Ort zubereitet werden. Die übrigen Komponenten würden wie gehabt in der Zentralküche zubereitet und ausgeliefert.

## 2.5 Bekanntheit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Bei den Schulträgern genießt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung eine hohe Bekanntheit. So gaben 95% der befragten Träger an, die Einrichtung zu kennen, von der sie vordergründig per Mail oder Post erfahren haben (86%). Ein Teil hat von ihr über die Homepage (27%) oder durch Kollegen (18%) erfahren.

Grundsätzlich nutzen die Schulträger auch gern die Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (82%). Darunter werden gern die Fachtagung sowie Beratungen in Anspruch genommen (siehe Abbildung 12).



**Abbildung 12: Genutzte Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (n=22, Mehrfachantworten möglich)**

## Teil B – Schulen

### 1. Einleitung

Im Schuljahr 2016/2017 gab es in Thüringen 893 allgemeinbildende Schulen, davon handelte es sich bei 793 Schulen um staatliche Schulen. 100 weitere Schulen standen dagegen unter freier Trägerschaft. An den allgemeinbildenden Schulen wurden insgesamt 190.458 Schüler unterrichtet, davon 137.535 Schüler an staatlichen Schulen. An den 112 berufsbildende Schulen wurden 50.056 Schüler ausgebildet.<sup>14</sup>

Durchschnittlich wurden in staatlichen Grundschulen wöchentlich 30,4 Stunden je Klasse unterrichtet, in staatlichen Regelschulen 37,8, in staatlichen Gymnasien 36,4, in staatlichen Gemeinschaftsschulen 38,3, staatlichen Gesamtschulen 37,9, staatlichen Förderschulen 35,1 und in staatlichen Kollegien 41,3 Stunden pro Woche.<sup>15</sup>

Diese Zahlen zeigen, dass Schüler einen nicht unerheblichen Teil ihres Tages in schulischen Einrichtungen verbringen, weshalb ein gutes Schulverpflegungsangebot (Zwischen-/ Mittagsverpflegung) ein elementarer Bestandteil des Schulalltages sein muss, um die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit zu erhalten. Dabei muss beachtet werden, dass nicht alle Kinder daheim frühstücken, wobei es einen Zusammenhang zwischen dem sozialen Status und der Häufigkeit des Frühstücks daheim gibt.<sup>16,17</sup> Außerdem kann insbesondere die Mittagsmahlzeit in großem Maß dazu beitragen, geschmackliche Vorlieben und Präferenzen hinsichtlich der Nahrungsauswahl zu prägen. Insgesamt kann ein gutes Angebot wiederum die Grundlage für den späteren Verlauf von ernährungsbezogenen Handlungsmustern legen und so unmittelbar die Auftrittswahrscheinlichkeit ernährungsassoziierter Erkrankungen wie Adipositas, Diabetes, Hypertonie oder Gicht beeinflussen. Somit sollte gesundheitsbetonten Verpflegungsangeboten, eng verknüpft mit der Ernährungsbildung, bereits so früh wie möglich ein hoher Stellenwert beigemessen werden. Um hierfür Handlungsempfehlungen abzuleiten, ist es unerlässlich, die Ist-Situation zu kennen, Problemfelder zu identifizieren und Rahmenbedingungen einzuschätzen. Ebendies war Ziel der vorliegenden Befragung Thüringer Schulen zur derzeitigen Verpflegungssituation. Im Folgenden sollen die Ergebnisse der Befragung vorgestellt werden.

### 2. Befragung

Die Befragung erfolgte im Zeitraum März bis Juli 2017 mithilfe eines strukturierten, standardisierten Fragebogens. Er enthielt 32 Fragen, von denen der größte Teil geschlossen oder halboffen war. Nur bei einigen wenigen Fragen, die Angaben zur Schule selbst oder Wünsche und Anregungen der Schulen abfragten, handelte es sich um offene Fragen.

Es wurden insgesamt 788 staatliche Schulen angeschrieben, von denen 317 Schulen den Fragebogen beantworteten. Es ergibt sich somit eine Rücklaufquote von 40,2%. Die Quote ist geringer als 2013 (53,5%), aber höher als 2009 (37%).

Mit der Befragung wurde auch um die Zusendung der Speisepläne gebeten. Insgesamt wurden der Vernetzungsstelle Schulverpflegung 182 Speisepläne per Post oder E-Mail zugesandt.

---

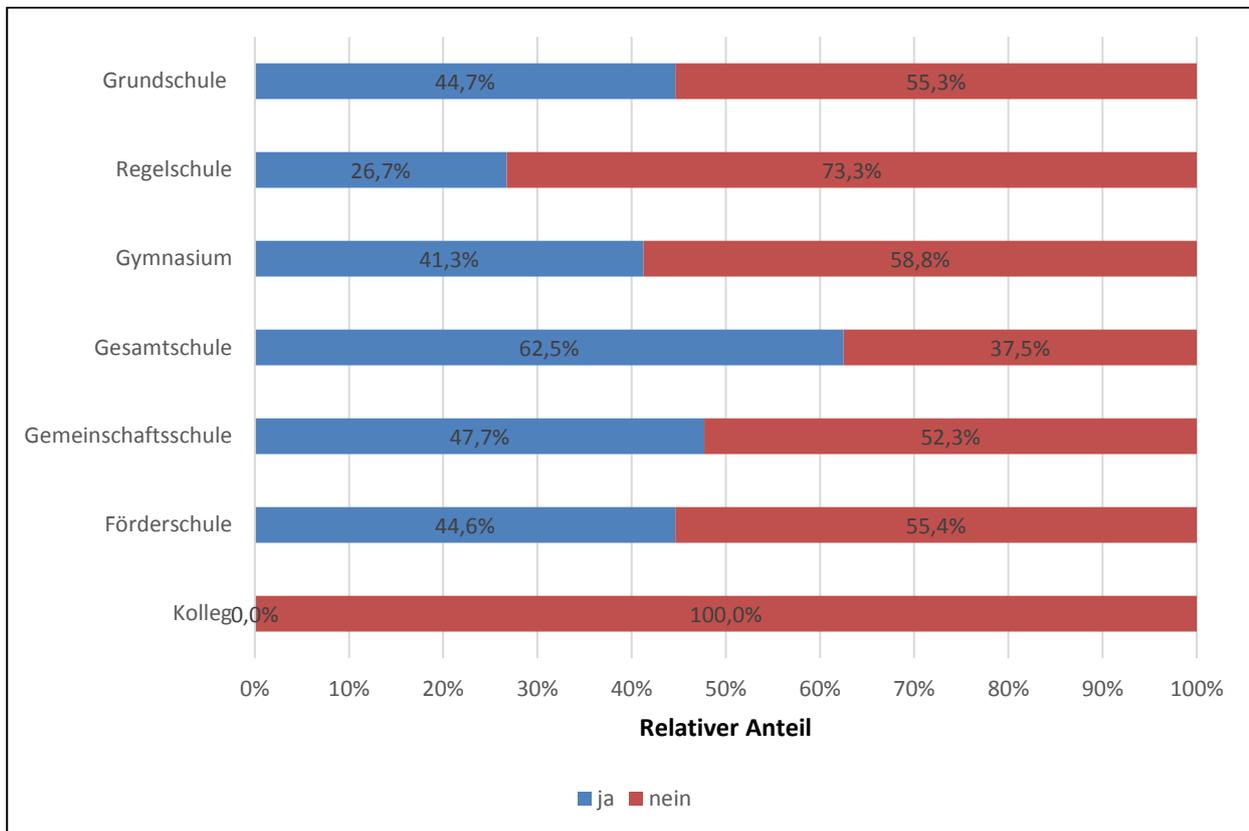
<sup>14</sup> Vgl. Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (2017), abgerufen am: 23.10.2017

<sup>15</sup> Vgl. Thüringer Landesamt für Statistik (2017), S. 10

<sup>16</sup> Vgl. HBSC-Team Deutschland (2011)

<sup>17</sup> Vgl. Lampert, T./Kuntz, B./KiGGS Study Group (2015), S. 6, abgerufen am: 16.11.2017

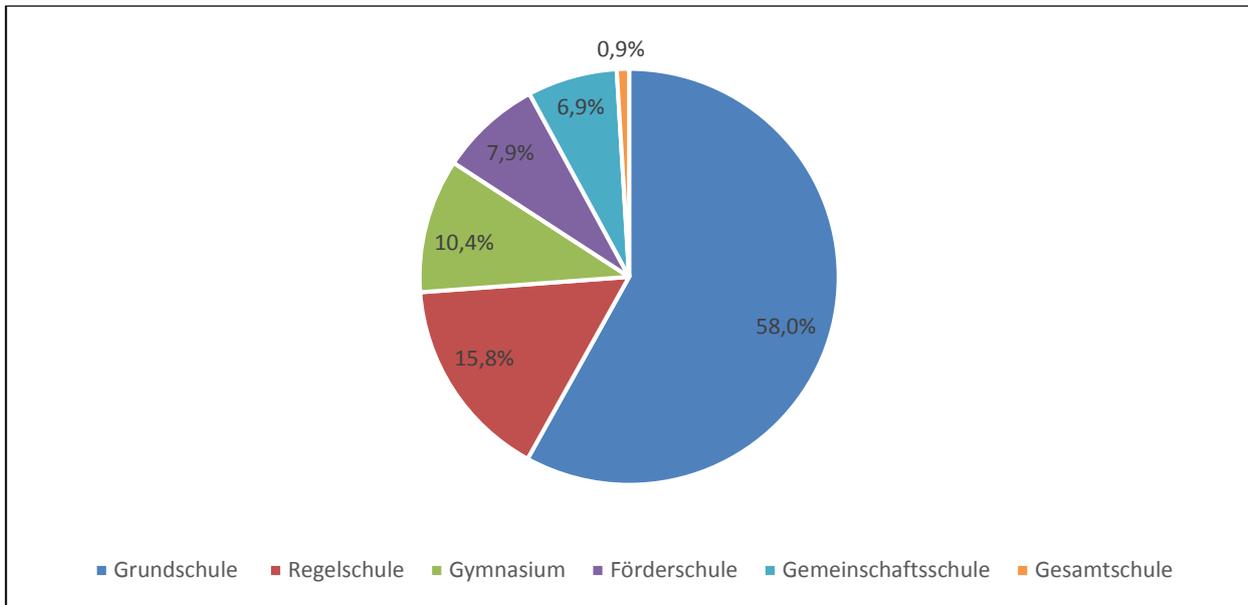
Die Auswertung der Fragebögen und Speisepläne erfolgte anschließend schrittweise. Zunächst wurde eine Codierungsvorlage erstellt, die die Codes der einzelnen Antwortmöglichkeiten enthielt. Anschließend wurde die Codierung sowohl der Einfach- als auch der Mehrfachantworten in Microsoft Excel vorgenommen und die codierten Eingaben mithilfe von Häufigkeitsanalysen ausgewertet und wieder decodiert. Die generierten Ergebnisse ließen sich anschließend mithilfe von Microsoft Excel in Form von Diagrammen visualisieren.



**Abbildung 13: Teilnahmequote nach Schulart (n<sub>Grundschule</sub>=412, n<sub>Regelschule</sub>=187, n<sub>Gymnasium</sub>=80, n<sub>Gesamtschule</sub>=6, n<sub>Gemeinschaftsschule</sub>=44, n<sub>Förderschule</sub>=56, n<sub>Kolleg</sub>=1)**

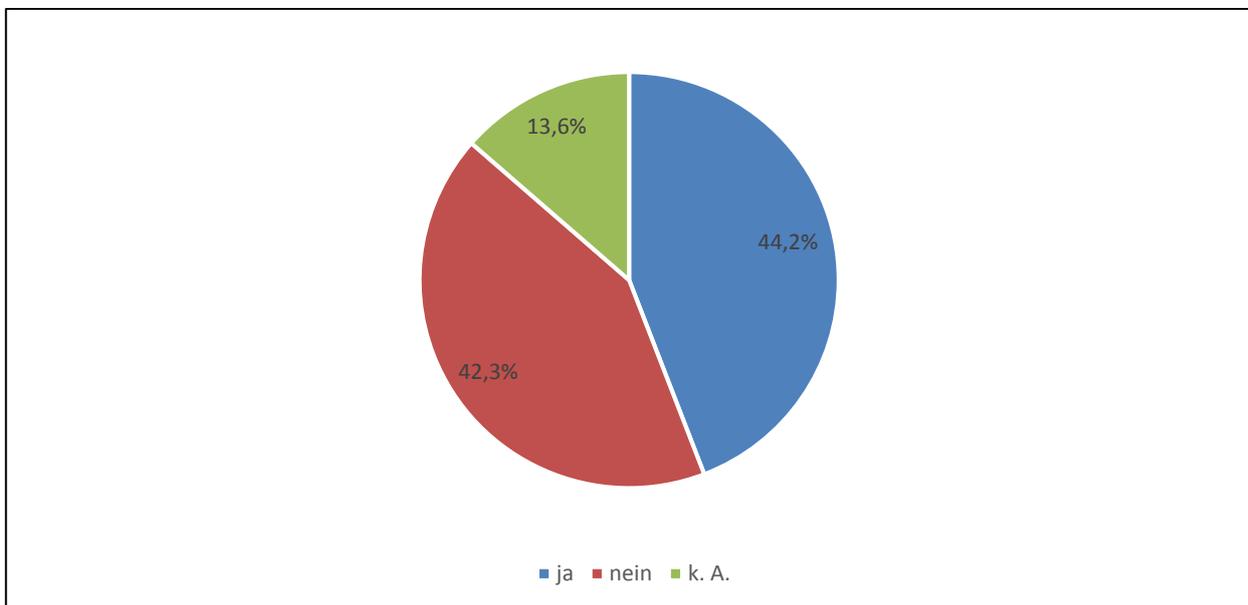
Wie Abbildung 13 zeigt, ist die Rücklaufquote auch zwischen den einzelnen Schularten relativ ähnlich. Bezüglich Grundschule, Gymnasium, Gemeinschaftsschule und Förderschule beträgt sie zwischen 40% und 50%. Bei den Gesamtschulen war die Quote mit 62% etwas höher, bei den Regelschulen dagegen mit etwa 27% geringer. Lediglich beim Kolleg weicht die Quote ab. Das liegt jedoch daran, dass von dieser Schulart nur eine Schule den Fragebogen beantwortete.

Es kann somit gesagt werden, dass die Rücklaufquoten ein befriedigendes Ergebnis hinsichtlich der tendenziellen Übertragbarkeit der aus der Befragung resultierenden Aussagen auf die Gesamtheit Thüringer Schulen darstellen.



**Abbildung 14: Befragte Schulen nach Schulart (n = 317)**

In Abbildung 14 sind die befragten Schulen nach Schulart zu sehen. Deutlich zu erkennen ist, dass es sich beim größten Anteil der befragten Schulen mit 58% um Grundschulen handelt, gefolgt von Regelschulen (16%), Gymnasien (10%), Förderschulen, Gemeinschaftsschulen und drei Gesamtschulen (1%).



**Abbildung 15: Ganztagsunterricht an befragten Schulen (n=317)**

Von allen befragten Schulen gaben 44% an, eine Ganztagschule nach Definition der Kultusministerkonferenz zu sein. Diese Schulen müssen demnach ein Mittagessen in der Schule anbieten, wobei das Angebot des Mittagessens in Thüringen jedoch unabhängig davon seit vielen Jahren etabliert ist. Einige Schulen gaben im Fragebogen darüber hinaus Anmerkungen zu spezifischen

Formen der Ganztagschule an. So vermerkten zwei Schulen, nur teilweise gebunden zu sein, was bedeutet, nicht jeden Tag die Ganztagsunterrichtsform anzubieten. Drei weitere Schulen fügten der Frage hinzu, eine „offene“ Gesamtschule darzustellen, was vom Schulsystem her prinzipiell ähnlich der Einrichtung „Hort“ ist. Der Anteil an Ganztagschulen war bei den Förderschulen mit 38% am höchsten, gefolgt von Gemeinschaftsschulen (34%), Gesamtschulen (33%) und Grundschulen (22%). In Regelschulen und Gymnasien waren mit je 5% nur wenige Ganztagschulen vertreten.

Die Gesamtzahl der Schüler an den befragten Schulen beträgt 71.620, es ergibt sich somit ein Durchschnitt von 227 Schüler je Schule. An pädagogischem Personal stehen an diesen Schulen insgesamt 7.842 Mitarbeiter zur Verfügung, was einer durchschnittlichen Mitarbeiterzahl von 25 je Schule entspricht.

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

#### 3.1 Angebot

Die Schulen wurden gefragt, ob eine warme Mittagsverpflegung angeboten wird. 100%, also alle 317 Schulen beantworteten diese Frage erfreulicherweise mit „Ja“. Thüringen verfügt folglich nach wie vor über ein flächendeckendes Angebot. Es ist somit an allen befragten Schulen möglich, eine Mittagsmahlzeit gemäß den Standards der DGE zu etablieren, um so einen positiven Einfluss auf die Ernährungssituation der heranwachsenden Kinder und Jugendlichen auszuüben.

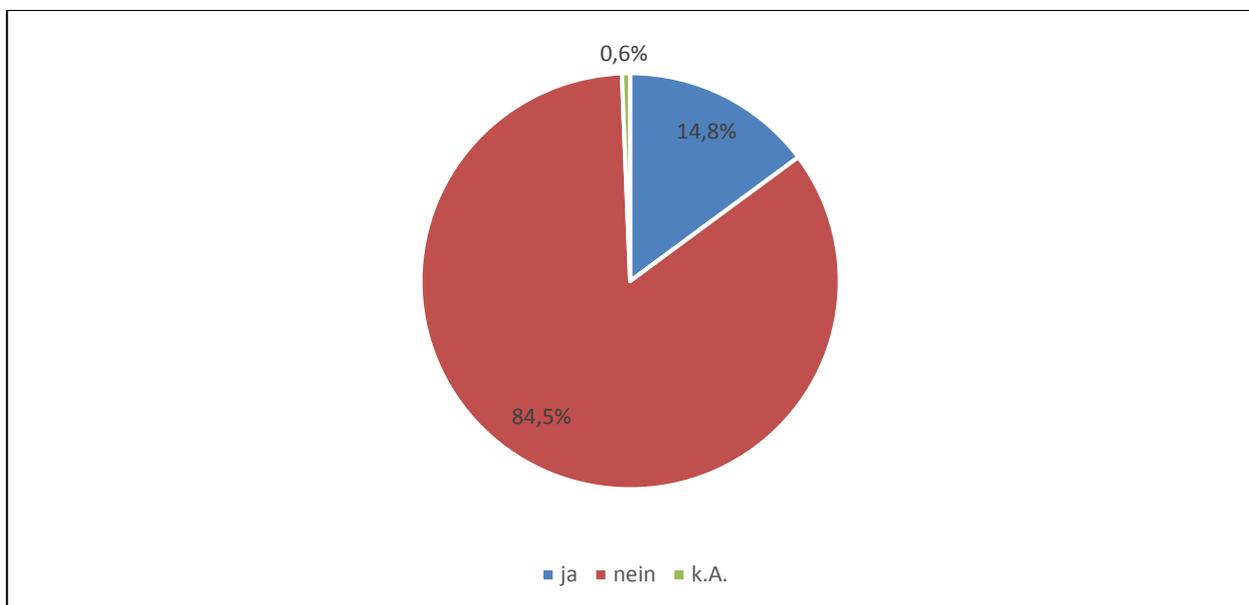
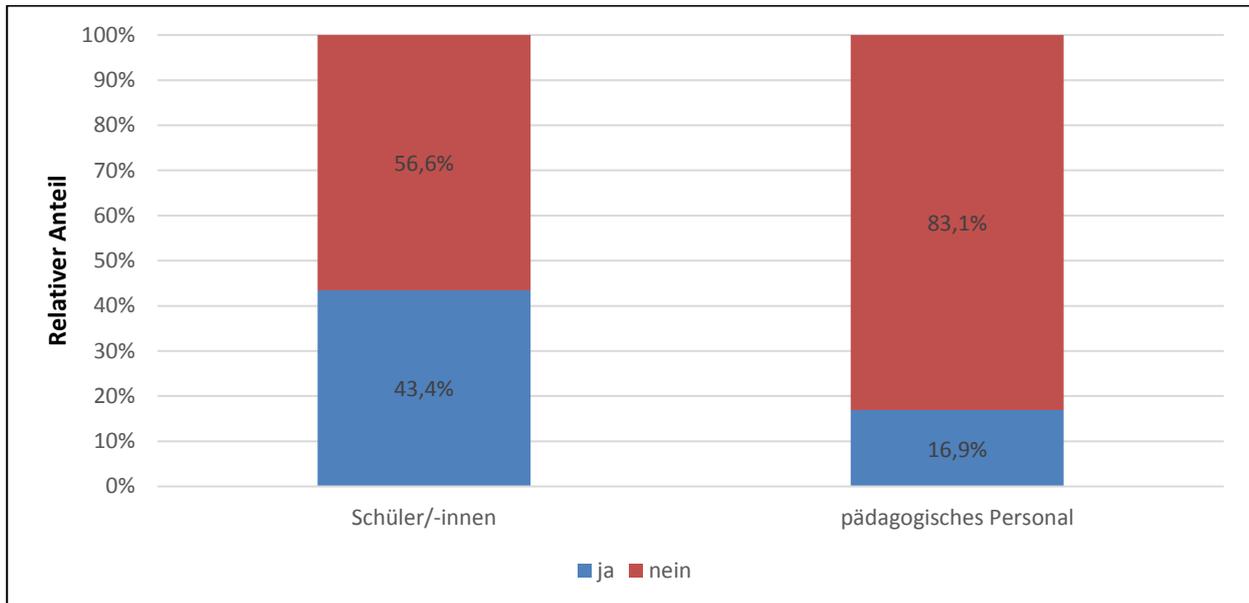


Abbildung 16: Anteil der Schulen, bei denen das Verlassen des Gebäudes für Mittagsverpflegung notwendig ist (n=317)

Wie in Abbildung 16 erkennbar ist, ist bei 85% der befragten Schulen kein Verlassen des Schulgebäudes nötig, um eine Mittagsmahlzeit, zum Beispiel in Kantine, Mensa oder in einer benach-

barten Schule, einzunehmen. Das bietet für die Schüler insofern einen Vorteil, als dass kein besonders großer Aufwand erbracht werden muss, um am Mittagessen teilzunehmen. Außerdem bleibt durch kürzere Wege mehr Zeit zur Einnahme des Mittagessens.



**Abbildung 17: Nutzung des Essensangebotes (n<sub>Schüler</sub>=71620; n<sub>pädagogisches Personal</sub>=7842)**

Von 71.620 Schüler an den befragten Schulen nutzen etwa 31.115 (ca. 43%) das Mittagsangebot. Das pädagogische Personal nimmt mit rund 17% deutlich seltener am Mittagessen teil. Vor dem Hintergrund der Lehrgesundheit als auch unter dem Gesichtspunkt der Vorbildwirkung für die Schüler, wäre es wünschenswert, wenn die Beteiligung des pädagogischen Personals ansteigen würde. Im Mittel ergaben sich 107 Schüler und fünf Mitarbeiter, die täglich das Essensangebot wahrnehmen. Im Vergleich zur Befragung von 2013 (49%) nehmen weniger Schüler, aber ebenso viele Schüler wie 2009 am Mittagessen teil. Mit Abstand am häufigsten nutzen dabei die Grundschüler das Angebot (70%). Danach folgen Schüler der Förder- und Gemeinschaftsschulen mit 47% und 39%. An den Regelschulen und Gymnasien wird das Angebot noch seltener genutzt. Hier nehmen nur etwa 17% bzw. 24% der Schüler am Mittagessen teil.

### 3.1.1 Verpflegungssysteme und Essensausgabe

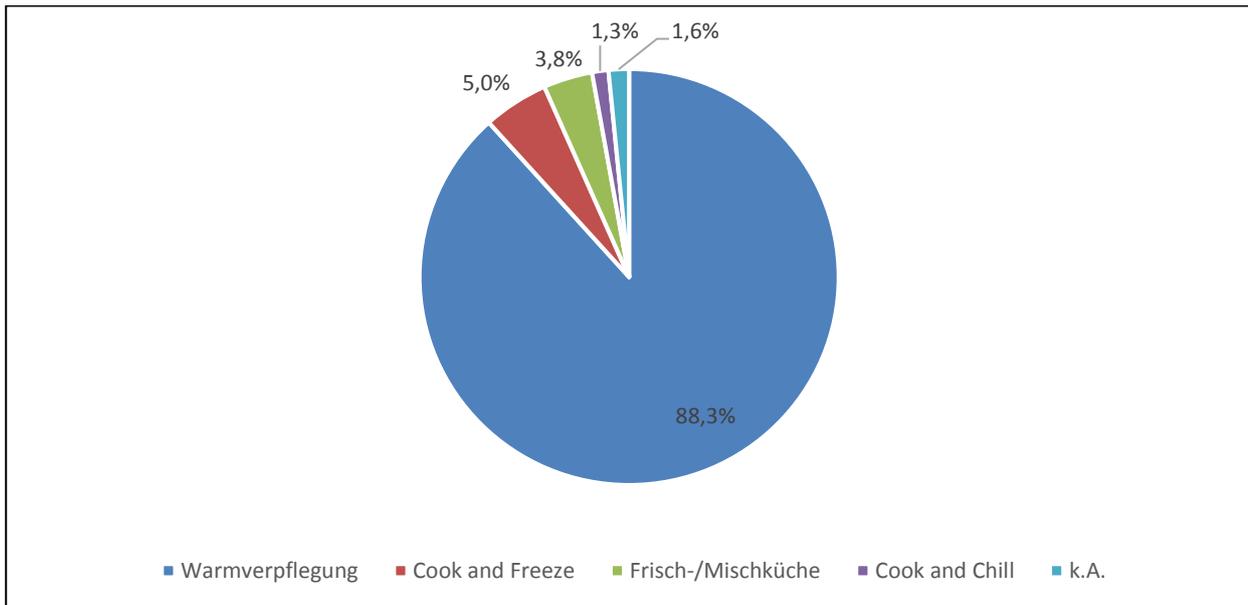


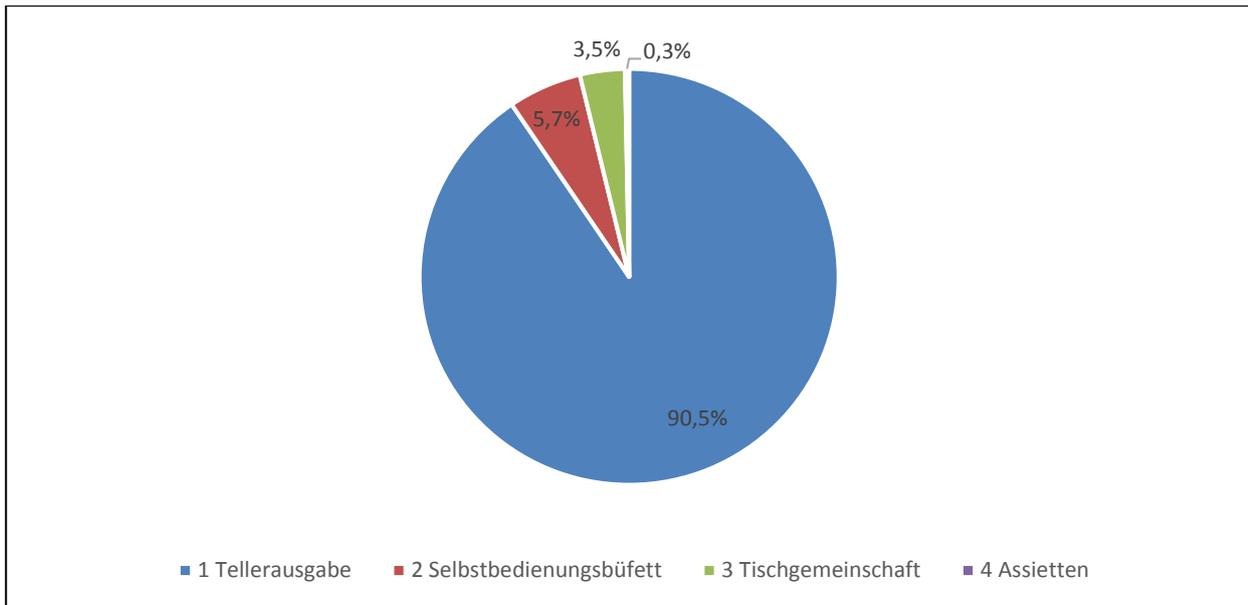
Abbildung 18: Verpflegungssysteme der befragten Schulen (n=317)

Die Schulen können über unterschiedliche Verpflegungssysteme ihr Mittagessen erhalten. Bekannte Systeme sind die Warmverpflegung, Cook and Chill, Sous-Vide, Cook and Freeze oder die Frisch- bzw. Mischküche.

Abbildung 18 macht deutlich, welche Verpflegungssysteme sich in den befragten Schulen etabliert haben. Mit 88% aller Schulen wird am häufigsten auf das System der Warmverpflegung zurückgegriffen, wobei die Speisen in einer zentralen Küche zubereitet und bis zur Essensausgabe in geeigneten Behältnisse warmgehalten werden. Dass diese Form der Verpflegung so häufig vorzufinden ist, liegt vermutlich darin begründet, dass die von den Schulen zu leistenden zeitlichen, räumlichen, personellen und somit finanziellen Investitionen hier mit Abstand am geringsten sind. Jedoch stehen diesen Vorteilen die häufig durch den Transport und die langen Standzeiten bedingten Verluste der sensorischen und ernährungsphysiologischen Qualität gegenüber.

Alle anderen Verpflegungssysteme finden eher selten Anwendung. 5% der befragten Schulen nutzen die Form „Cook and Freeze“. Hierbei werden die Speisen oder Komponenten nach dem Vorkochen durch eine zentrale Küche eingefroren und in gefrorenem Zustand an die Schulen geliefert, wo sie dann wiederum fertig gegart und ausgegeben werden. Selten findet man in den befragten Schulen die Frisch- und Mischküche vor, bei der die Lebensmittel direkt vor Ort zubereitet werden sowie das „Cook and Chill“-System, bei welchem die Speisen oder Komponenten in gekühltem Zustand an die Schulen ausgeliefert werden. Das Ergebnis ist mit dem der Schulbefragung im Jahr 2013 vergleichbar, es zeichnen sich nur leichte Tendenzen hinsichtlich der Nutzung von temperaturrentkoppelten Systemen ab.<sup>18</sup>

<sup>18</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, S. 13



**Abbildung 19: Ausgabesysteme der befragten Schulen (n=317)**

Das fertig zubereitete Essen wird nachfolgend an die Schüler ausgegeben. Aus Abbildung 19 wird ersichtlich, dass in der Regel die Mahlzeit vorportioniert auf den Teller ausgegeben wird (91%).

Nur in etwa jeder 20. Schule können sich die Schüler an einem Selbstbedienungsbüfett die Speisen wählen. Bei dieser Variante ist es einerseits besser möglich, auf gesundheitsförderliche Menüzusammensetzungen zurückzugreifen. Zudem wird das Ausprobieren erleichtert und dadurch die Offenheit für neue Geschmackseindrücke gefördert. Andererseits bringt diese Form der Ausgabe auch Verantwortung der Essenswahl für die einzelnen Schüler mit sich, sodass ein bestimmtes Grundwissen und Einstellungen in Bezug auf Ernährung für eine gesundheitsförderliche Wahl Voraussetzung sind. Aus diesem Grund eignet sich das Selbstbedienungsbüfett besonders für Schüler höherer Altersstufen bzw. weiterführender Schulen. Exemplarisch konnte aber auch gezeigt werden, dass ein Selbstbedienungsbüfett auch bei jüngeren Schüler bei günstigen organisatorischen Rahmenbedingungen gut funktionieren kann.

Einige wenige Schulen wählen die Ausgabe der Tischgemeinschaft. Sehr selten wird das Essen in Assietten ausgegeben. Letzteres Ausgabesystem wird in der Praxis häufig für die Verpflegung von Personen mit Lebensmittelallergien genutzt. Die geringe Anwendung dieser Menüscherben in der Schulverpflegung ist zu begrüßen, da häufig unbeschichtete Assietten genutzt werden, bei denen durch lange Warmhaltezeiten und insbesondere in Verbindung mit säurehaltigen Lebensmitteln Aluminium herausgelöst wird.

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

#### Wahlessen

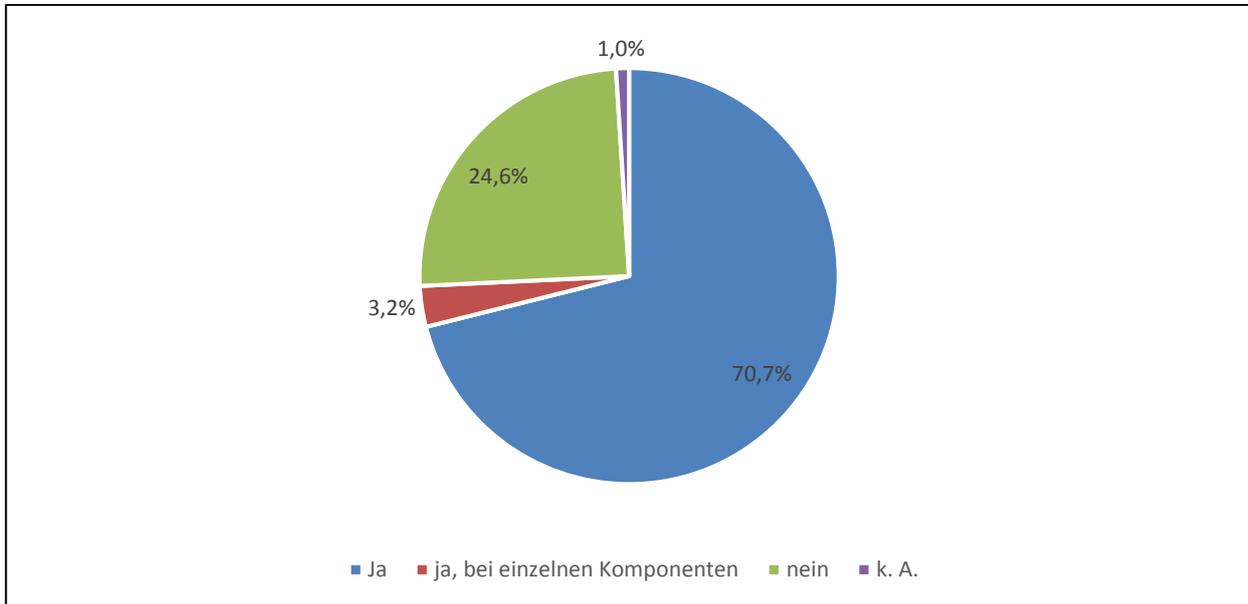


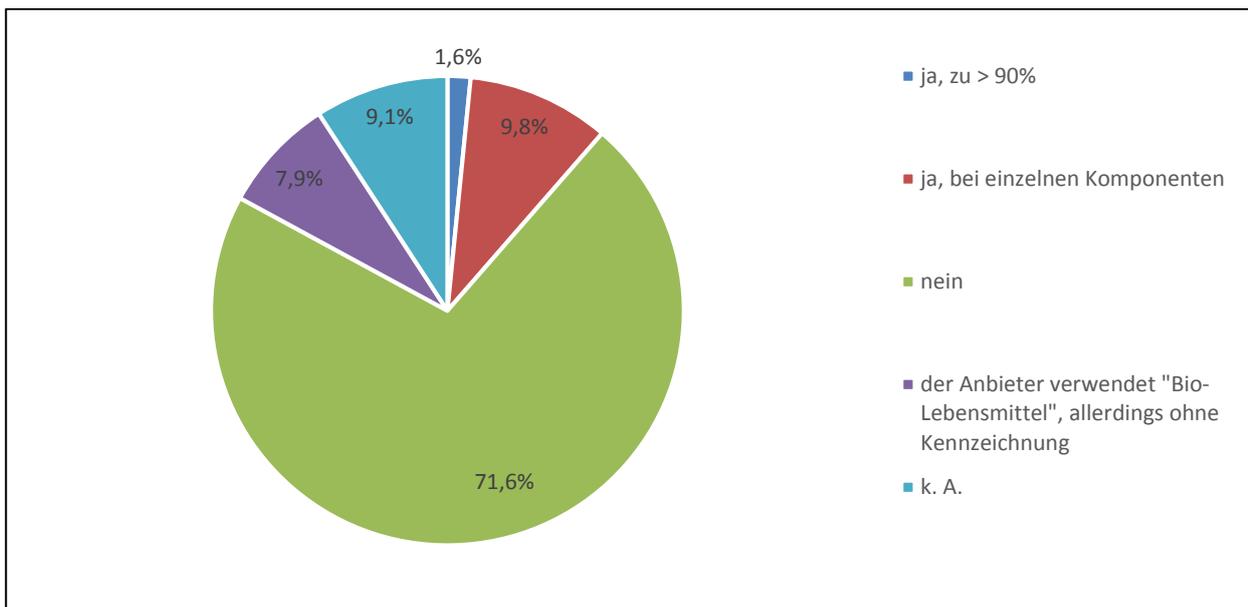
Abbildung 20: Angebot von Auswahlgerichten (n=317)

Weiterhin wurde erfragt, ob es die Möglichkeit gibt, aus verschiedenen Speisen auszuwählen (siehe Abbildung 20). In 70% der Schulen ist dies der Fall, wovon bei gut einem Drittel (32%) aus zwei Speisen ausgewählt werden kann, bei 26% aus drei Speisen und bei 8% eine Wahl aus sogar vier und mehr verschiedenen Gerichten möglich ist. Der Anteil der Schulen mit Wahlessen ist somit ähnlich dem vom Jahr 2013 (69%).

In gut ein Viertel der Schulen ist dagegen keine Speisenwahl beim Mittagessen möglich. Einige wenige Schulen bieten zumindest die Auswahl bei einzelnen Menükomponenten an.

Der Anteil an Schulen, die Auswahlgerichte anbieten, unterscheidet sich je nach Schulart kaum, es konnten hier ähnliche Zahlen verzeichnet werden. Da Schüler eher spontan entscheiden, was sie gern essen möchten, können das Angebot von Wahlessen mit kurzen Vorbestellzeiten oder Büfettsysteme die Akzeptanz positiv beeinflussen.

## „Bio“-Essen



**Abbildung 21: Anteil der Schulen, die das Mittagessen in "Bio-Qualität" anbieten (n=317)**

Speisen in Bio-Qualität sind bei den meisten befragten Schulen (72%) bislang selten auf dem Speiseplan zu finden (siehe Abbildung 21), was den Befragungsergebnissen von 2013 ähnelt. Grund hierfür sind oft die deutlich höheren Preise von Bio-Speisen im Vergleich zu herkömmlichen Speisen, die mit den bisherigen gezahlten Preisen für ein Schulessen nicht kompatibel sind. Erfreulich ist jedoch, dass fast jede zehnte befragte Schule zumindest Speisen mit einzelnen Menükomponenten in Bio-Qualität anbietet. Dies ist zumindest ein guter Ansatz, den ökologischen Anbau zu unterstützen und Nachhaltigkeit bei der Schulverpflegung zunehmend zu berücksichtigen.

## Getränke

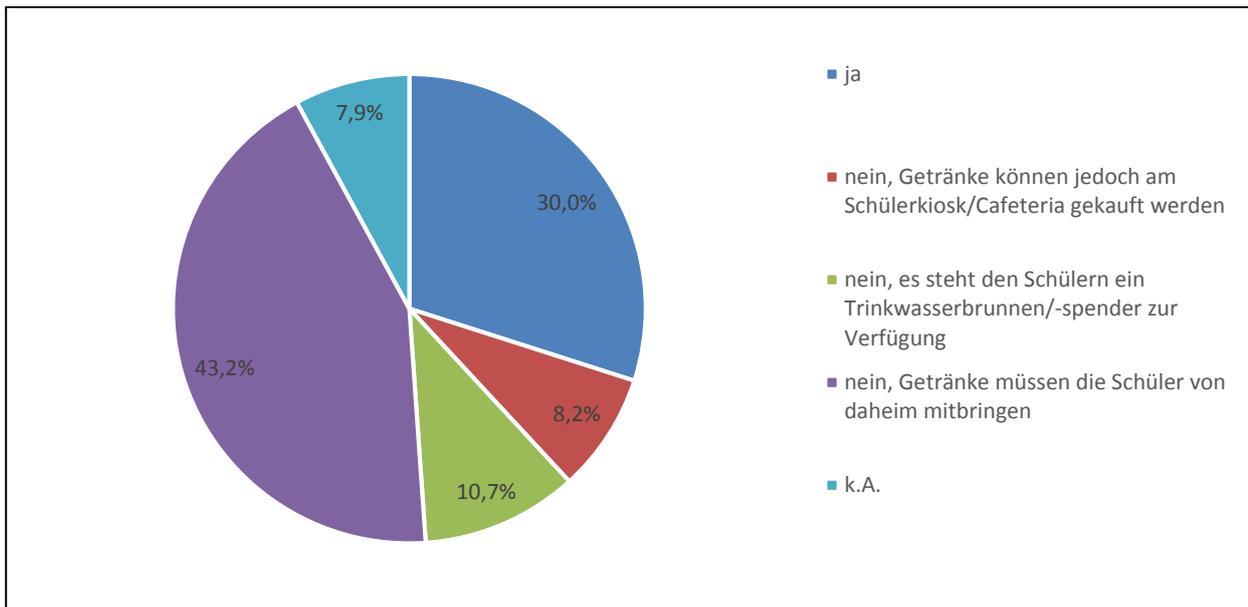
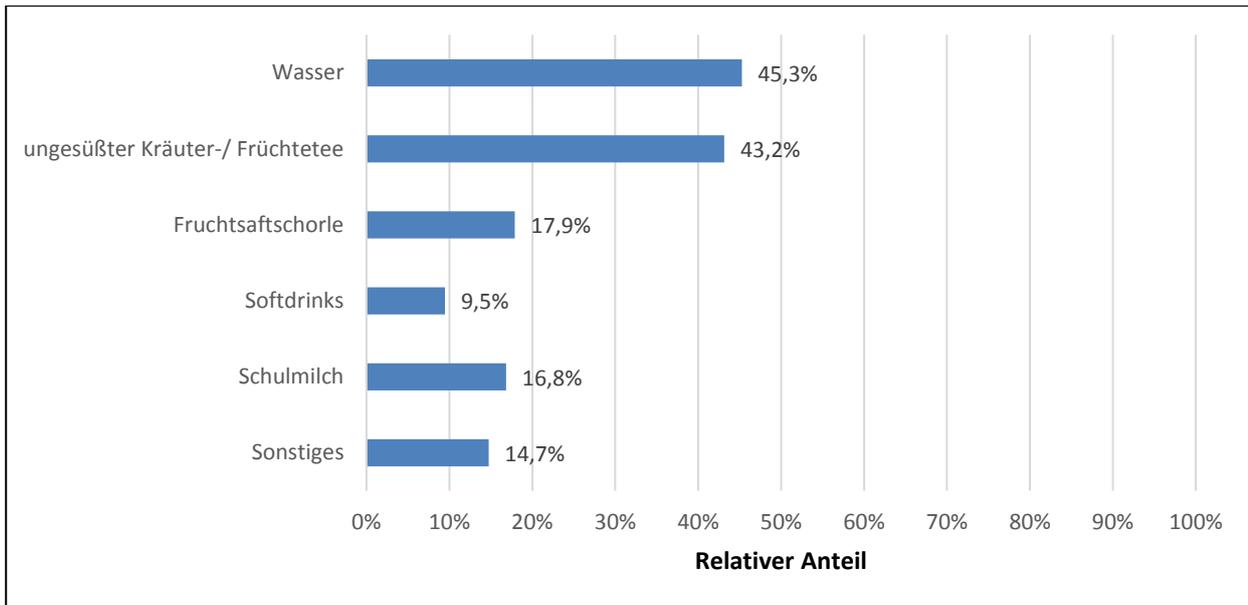


Abbildung 22: Bereitstellung von Getränken durch Caterer (n=317, Mehrfachantworten möglich)

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sieht vor, dass Schülern zu jeder Tageszeit Getränke zur Verfügung stehen<sup>19</sup>, damit die Wasserversorgung gesichert ist, was einen entscheidenden Einfluss auf Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden der Kinder hat<sup>20</sup>. Mit 43% am häufigsten wird jedoch, wie in Abbildung 22 dargestellt ist, von den Schulen angegeben, dass Getränke von daheim mitgebracht werden. Nur etwa jede dritte Schule gibt an, vom Caterer mit Schulgetränken versorgt zu werden. Einige Schulen stellen zudem einen Schülerkiosk oder einen Trinkwasserbrunnen bzw. Tee über den Hort zur Verfügung, über die die Schüler mit Getränken versorgt werden.

<sup>19</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2015), S. 12

<sup>20</sup> Vgl. Köhnke, K. (2011), S. 90



**Abbildung 23: Getränkearten bei Angebot durch Caterer (n=95, Mehrfachantworten möglich)**

Die dreißig Schulen, die vom Caterer mit Getränken versorgt werden, konnten weiterhin Auskunft darüber geben, um welche Art von Getränken es sich handelt (siehe Abbildung 23). In fast der Hälfte dieser Schulen kommen Wasser und/oder ungesüßte Kräuter- und Früchtetees zum Einsatz. Das ist sehr positiv zu bewerten, werden diese Getränke doch ausdrücklich in den DGE Qualitätsstandards aufgrund ihrer herausragenden Rolle hinsichtlich gesundheitsfördernder Aspekte empfohlen. In jeder fünften Schule werden auch Fruchtsaftschorlen angeboten, bei etwa 17% steht zudem Schulmilch auf dem Tagesplan. Kritisch zu betrachten ist, dass jede zehnte Schule vom Caterer auch mit Softdrinks beliefert wird, welche nachweislich in Zusammenhang mit Adipositas und Diabetes Mellitus Typ 2 stehen<sup>21</sup>.

Einige Schulen gaben an, weitere Getränke anzubieten (Sonstiges). Um welche Getränke es sich dabei aber genau handelt, wurde nicht vermerkt. Kaffee und schwarzer Tee werden nicht genannt.

<sup>21</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2011), abgerufen am: 13.10.2017

### 3.2 Durchschnittliche Essenpreise

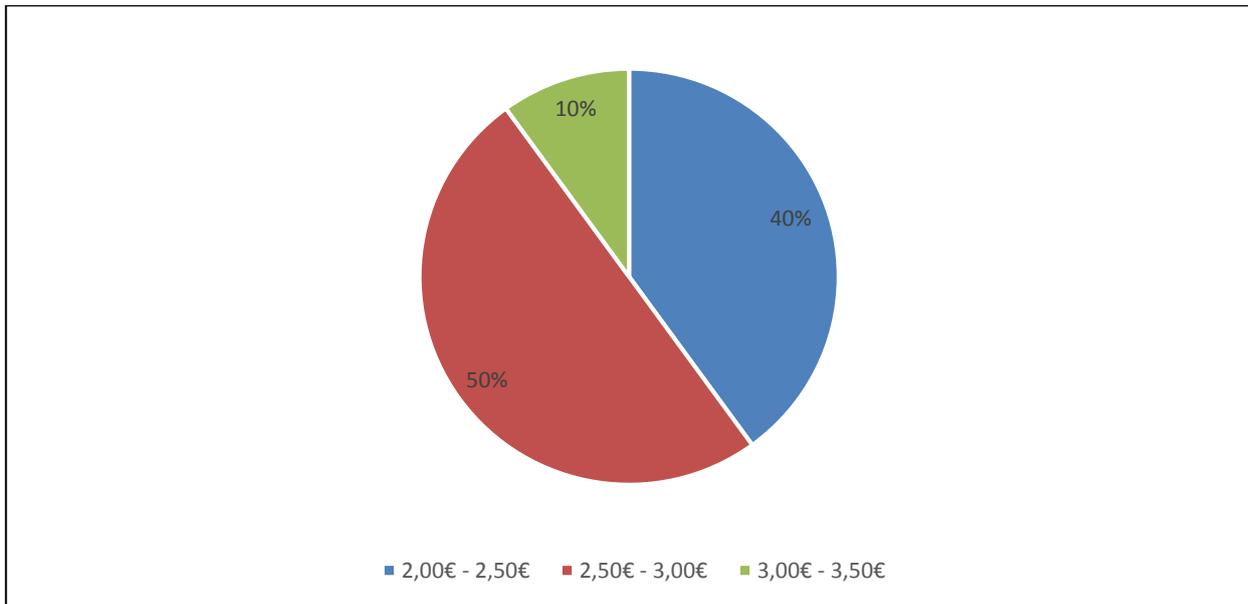


Abbildung 24: Durchschnittliche Essenspreise der befragten Schulen (n=317)

Üblicherweise werden die Eltern an den Kosten der Mittagsversorgung beteiligt, wobei das Essen durch den Schulträger finanziell gestützt werden kann. In der Hälfte der Schulen kostet eine Mittagsmahlzeit zwischen 2,50 Euro und 3 Euro (siehe Abbildung 24). Weitere 40% der Schulen bieten das Essen in Preiskategorien von 2,00 Euro bis 2,50 Euro an. Etwa jede zehnte Schule bewegt sich in Bezug auf die Mittagsmahlzeit in einem preislichen Rahmen von 3,00 Euro bis 3,50 Euro.

Im Durchschnitt ergab sich für Eltern für die Mittagsmahlzeit ein Preis von 2,49 Euro. Das pädagogische Personal bezahlt mit durchschnittlich 2,88 Euro etwas mehr für ihr Mittagessen in schulischen Einrichtungen. Die Preise sind somit seit der letzten Befragung im Jahr 2013 gestiegen. Damals gaben fast die Hälfte der Schulen an, das Mittagessen würde zwischen 1,50 Euro und 2 Euro kosten<sup>22</sup>. Dieser Preisanstieg ist hauptsächlich mit der Einführung des Mindestlohns am 01.01.2015 zu erklären sowie anderen gestiegenen Kosten, wie beispielsweise denen für Lebensmittel.

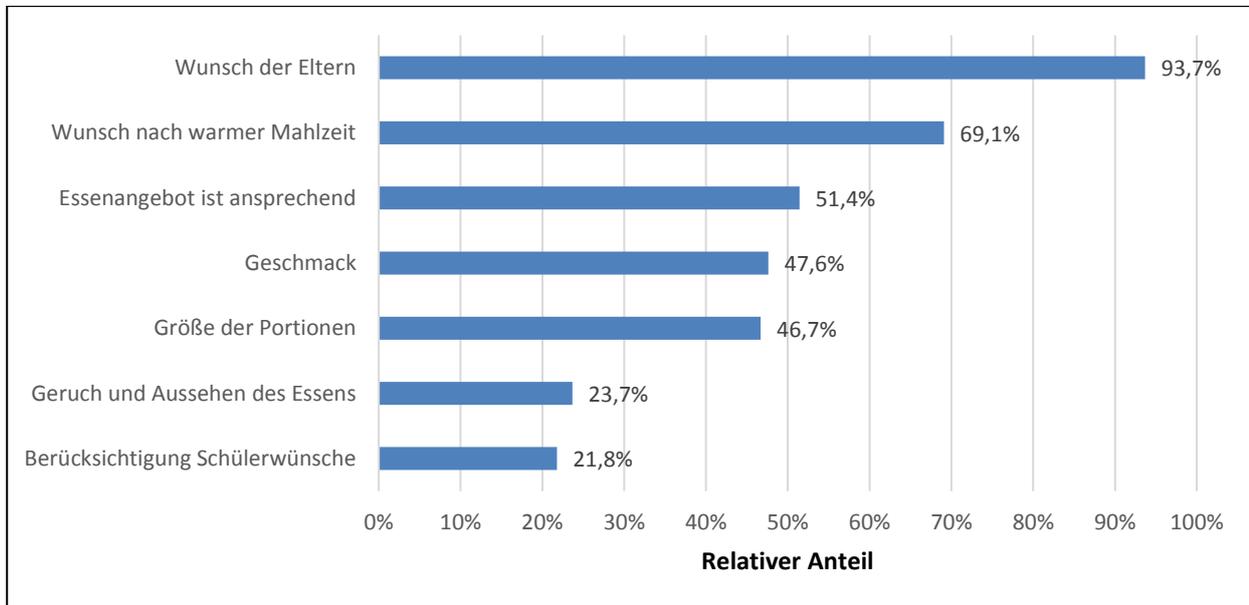
Im Vergleich zum Bundesdurchschnitt (2,94 Euro) liegt der Essenpreis in Thüringen damit immer noch deutlich niedriger<sup>23</sup>. In den Preis fließen die Wareneinstands-, Personal- und Betriebskosten ein, wobei sich das Verpflegungssystem und die Zahl der Essenteilnehmer auf die einzelnen Positionen auswirken. Danach ist für ein hochwertiges Mittagessen, dass sich am Qualitätsstandard orientiert, etwa 0,98 Euro bis 1,13 Euro (netto) Wareneinstandskosten zu kalkulieren. Berücksichtigt man die hinzukommenden Personal-, Betriebs- und ggf. Investitionskosten, würde sich für den Grundschulbereich ein Essenpreis von ca. 2,43 Euro (netto) bei der Warmverpflegung mit

<sup>22</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, S. 17

<sup>23</sup> Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Hrsg. 2014, abgerufen am: 14.11.2017

ca. 1000 Essenportionen ergeben, in der Sekundarstufe würden sich aufgrund der größeren Portionen etwa 2,92 Euro (netto) pro Essen ergeben<sup>24</sup>. 10% der Schulen äußerten am Ende des Fragebogens den Wunsch, das Mittagessen kostenfrei an die Schüler abgeben zu können.

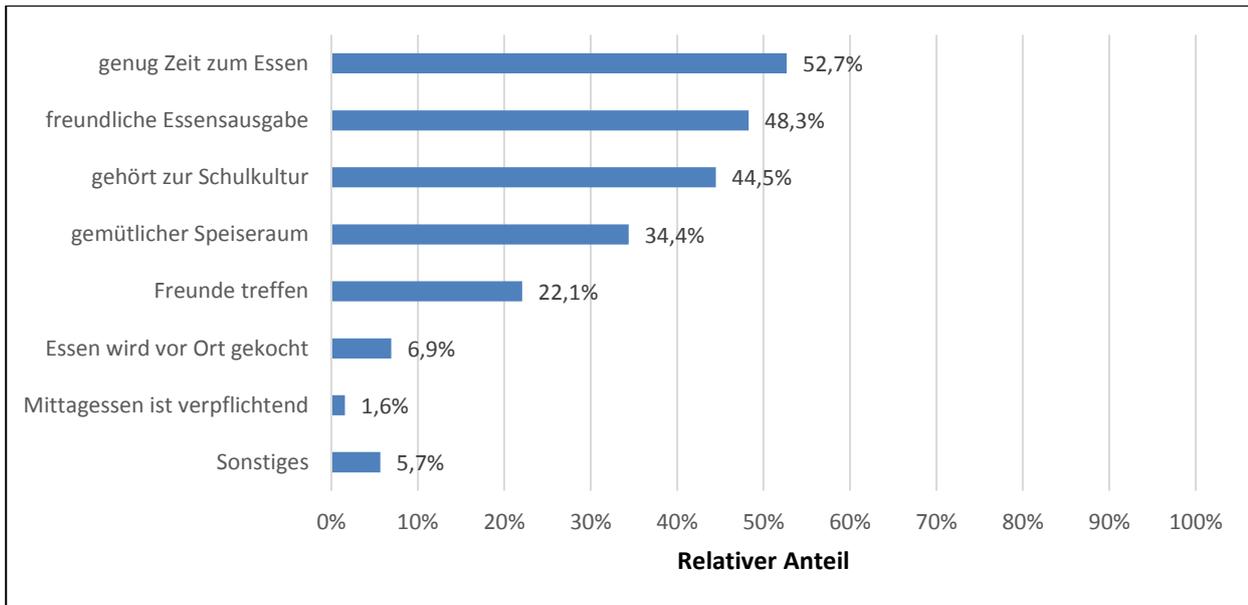
### 3.3 Teilnahme am Mittagessen



**Abbildung 25: Gründe für Teilnahme an der Mittagsverpflegung (Essen im Allgemeinen) (n=317, Mehrfachantworten möglich)**

Bei der Angabe von Gründen für die Teilnahme an der Mittagsverpflegung fällt auf, dass mit Abstand am häufigsten (94%) der Wunsch der Eltern genannt wird. Aber auch qualitative Aspekte überzeugen aus Sicht der Schule die Eltern bzw. Schüler, am Schulessen teilzunehmen. So nennen etwa die Hälfte der Schulen das ansprechende Essensangebot sowie den Geschmack als Grund, etwa ein Viertel der befragten Schulen gibt zudem Geruch und Aussehen des Essens als Grund an. Etwas mehr als jede fünfte Schule vermerkt, dass Schülerwünsche berücksichtigt werden und deshalb die Schüler am Essen teilnehmen.

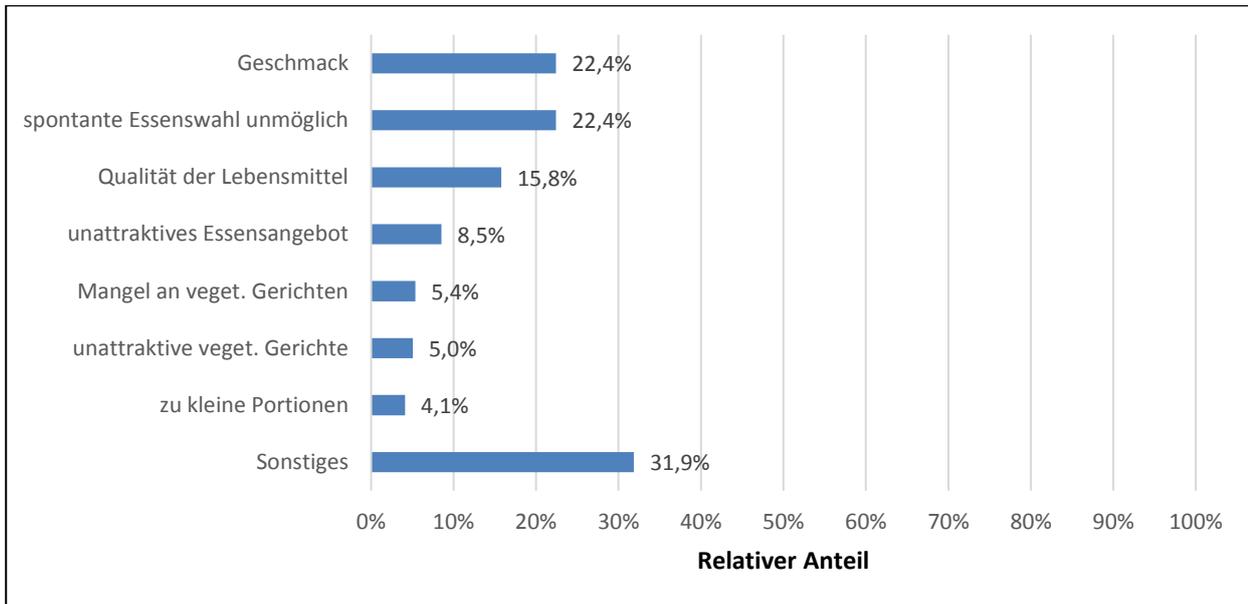
<sup>24</sup> Vgl. Arens-Azevedo, 2012



**Abbildung 26: Gründe für Teilnahme an der Mittagsverpflegung (Sonstiges) (n=317, Mehrfachantworten möglich)**

Des Weiteren bestand für die Schulen die Möglichkeit, sonstige Gründe für die Teilnahme am Essen anzugeben (siehe Abbildung 26). Mehr als die Hälfte der Schulen findet, dass genug Zeit zum Essen Grund zur Teilnahme ist. Ebenso scheint die Freundlichkeit des Ausgabepersonals eine große Rolle hinsichtlich der Teilnahme am Mittagessen zu spielen (48% der befragten Schulen). Ein großer Teil der befragten Schulen äußerte darüber hinaus, dass das Mittagessen zur Schulkultur gehört und alle gemeinsam essen gehen (44%). Weitere Gründe sind ein gemütlicher Speiseraum (34%), das Treffen von Freunden (22%) und das vor Ort zubereitete Speisenangebot (7%). Nur in wenigen Schulen (3%) ist das Mittagessen verpflichtend.

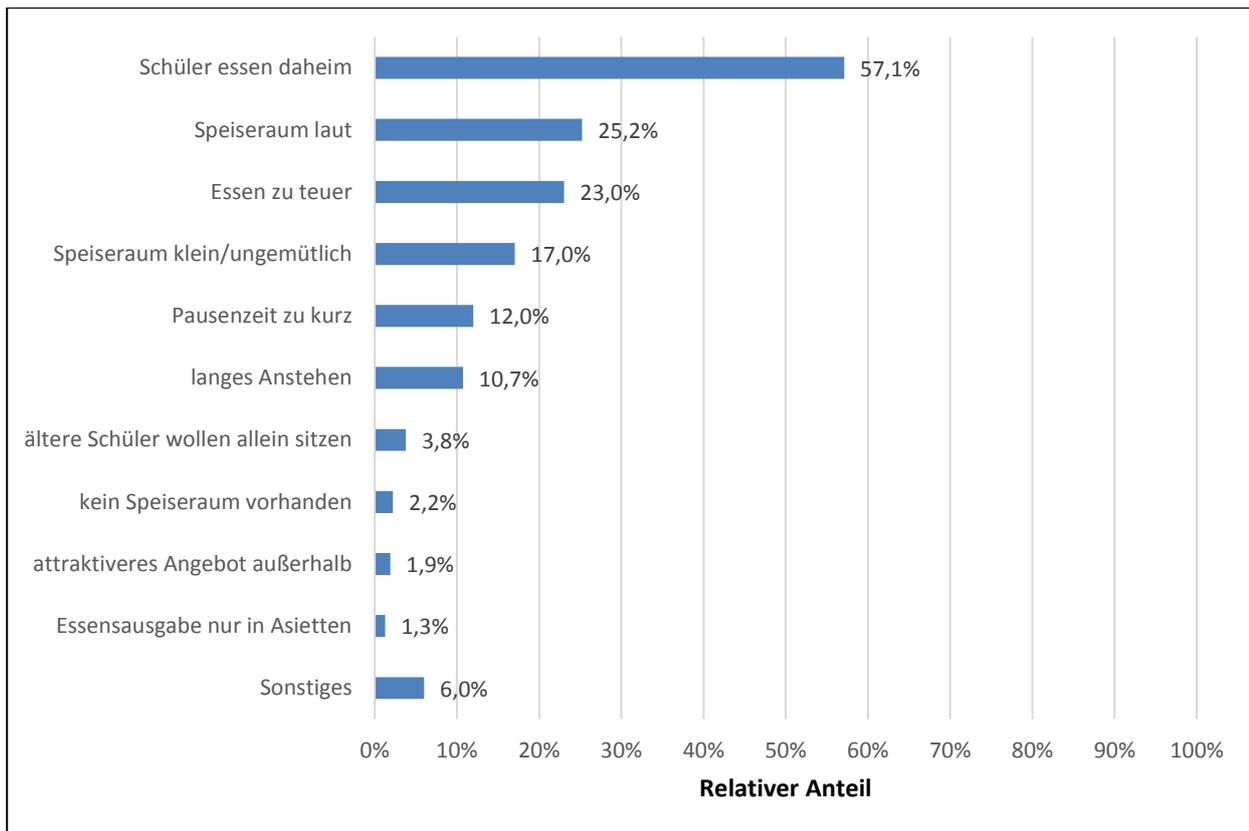
### 3.4 Gründe für die Nichtteilnahme



**Abbildung 27: Gründe für Nicht-Teilnahme am Mittagessen (Essen im Allgemeinen) (n=317, Mehrfachantworten möglich)**

Im Umkehrschluss wurden die Schulen auch danach befragt, warum ihre Schüler nicht am Essen teilnehmen. Dabei wurden aufgegliedert nach Kategorien (Essen im Allgemeinen, Rahmenbedingungen, Ausgabeküche und Sonstiges) verschiedene Gründe vorgegeben und Raum für Ergänzungen gelassen.

In Abbildung 27 sind die Gründe – das Essen im Allgemeinen betreffend – zu sehen, die eine Rolle dahingehend spielen, dass Schüler nicht am Mittagessen teilnehmen. Die Gründe sind sehr unterschiedlich und werden insgesamt alle von relativ wenigen Schulen ausgewählt. Am häufigsten ist mit etwa jeder fünften Schule der Geschmack sowie die fehlende Möglichkeit, das Essen spontan am jeweiligen Tag auszuwählen, für eine Nicht-Teilnahme ursächlich. Weiterhin wird die Qualität der Lebensmittel kritisiert (ca. 16%) sowie das unattraktive Essensangebot (ca. 9%) und von etwa jeder zwanzigsten Schule auch der Mangel an bzw. die fehlende Attraktivität von vegetarischen Gerichten. Wenige Schulen (4%) gaben zu kleine Portionen als Grund für eine Nicht-Teilnahme am Mittagessen an. Als sonstige Gründe werden von einigen Schulen besondere Umstände genannt, die eine Teilnahme am Essen erschweren.



**Abbildung 28: Gründe für Nicht-Teilnahme am Mittagessen (Rahmenbedingungen) (n=317, Mehrfachantworten möglich)**

Abbildung 28 zeigt weiterhin Gründe für eine Nicht-Teilnahme hinsichtlich der Rahmenbedingungen. Hier wird deutlich, dass, wie schon die Befragung 2013 ergab<sup>25</sup>, der Hauptgrund darin liegt, dass die Schüler zuhause essen (57%), was sich aus der Summe vieler Einzelgründe ergibt. Kritisiert werden aber auch Rahmenbedingungen wie das Ambiente, z. B. aufgrund der Lautstärke (25%) und Größe (17%) oder in wenigen Fällen gar aufgrund des Nichtvorhandenseins (2%) des Speiseraums. Dies wird auch dadurch deutlich, dass 11% der Schulen am Ende des Fragebogens den Wunsch nach geeigneteren Räumlichkeiten äußerten.

Einige Schulen (12%) befinden die Pausenzeit als zu kurz oder das Essensangebot außerhalb der Schule als attraktiver (2%). Dass Schüler auf das schulische Mittagessen verzichten, kann laut der befragten Schulen weiterhin daran liegen, dass die Schüler sehr lange anstehen müssen (10%) oder ältere Schüler lieber alleine und nicht zusammen mit ihren jüngeren Mitschülern sitzen wollen (4%). Wenige Schulen (1%) gaben an, dass auch die Essensausgabe in Assietten eine Rolle spielt. Als sonstige Gründe wurden hauptsächlich finanzielle Aspekte genannt. Insgesamt ähnelt das Ergebnis dem der Befragung zur Schulverpflegung im Jahr 2013 sehr<sup>26</sup>.

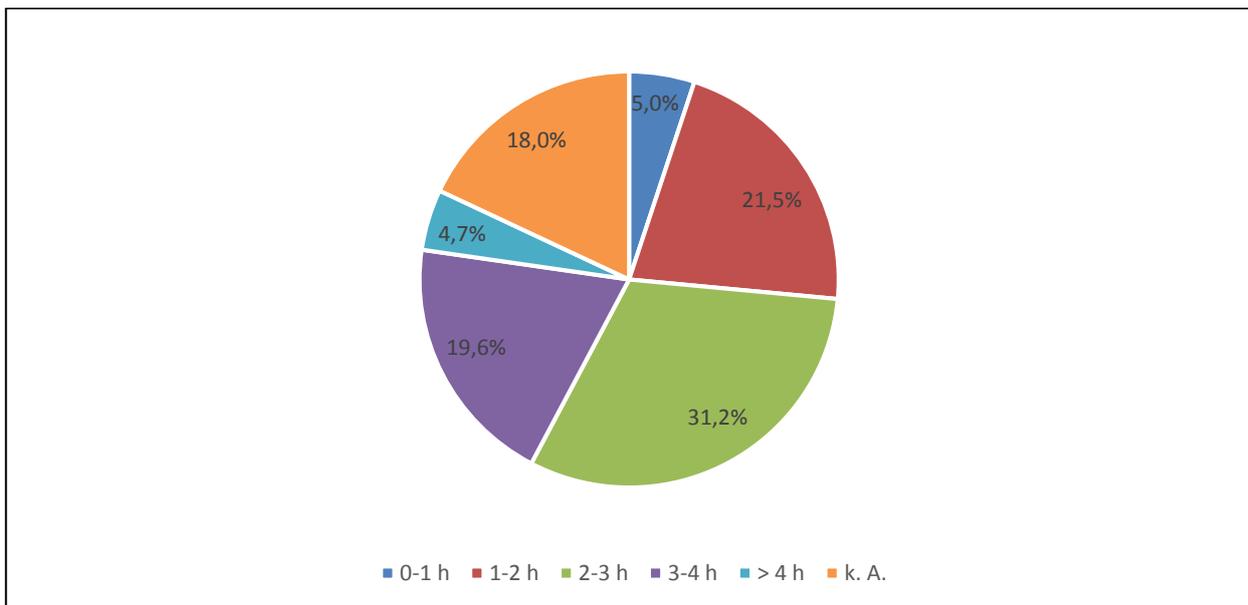
Nur wenige Schulen gaben in Bezug auf die Ausgabeküche Gründe für die Nicht-Teilnahme am Mittagessen an. Von einigen Schulen (4%) wurde der Essensanbieter als wenig kooperativ bezeichnet, weiterhin wurden in Einzelfällen hygienische Mängel (3%) sowie das Ausgabepersonal (2%) kritisiert. Sonstige Gründe hatten vor allem mit Mittagsalternativen zu tun.

<sup>25</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, S. 21

<sup>26</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, S. 21

### 3.5 Warmhaltezeiten

Welche sensorische Qualität (Geruch, Geschmack, Konsistenz) das Essen zum Ausgabezeitpunkt hat und welche Nährstoffe (z. B. Vitamin C) noch enthalten sind, hängt in großem Maß davon ab, wieviel Zeit zwischen der Zubereitung und Ausgabe des Essens liegt oder anders ausgedrückt, wie lange die Speisen warmgehalten werden. Laut DGE-Qualitätsstandard soll die Warmhaltezeit maximal drei Stunden betragen<sup>27</sup>. 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>28,29</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 Warmhaldauer abnimmt. Auch können Mineralstoffe durch die sich sammelnde Flüssigkeit in den Warmhaltebehältern weiter herausgelöst werden.



**Abbildung 29: Zeit zwischen Anlieferung und Ausgabe der Mittagsverpflegung (n=317)**

In Abbildung 29 ist zu sehen, wie lange die fertig zubereiteten Speisen in den Schulen warmgehalten werden. Dabei beruhen die Ergebnisse auf geschätzten Zeitangaben der Schulen, wann das Essen geliefert und wann die Essensausgabe endet. Das bedeutet aber auch, dass mit dieser Grafik nicht die gesamte Warmhaltezeit erfasst wird, da die Zeit zwischen Speisenherstellung und Lieferung an die Schule in den Angaben nicht mit enthalten ist. Somit ist es als sehr kritisch zu sehen, dass bei ca. der Hälfte der Schulen die Zeit zwischen Anlieferung und Ende der Ausgabe bereits zwei Stunden und mehr umfasst. Damit ist eine deutliche Überschreitung der empfohlenen maximalen Warmhaltezeiten sehr wahrscheinlich. Im Vergleich zu 2013 hat sich die Situation verschlechtert.<sup>30</sup>

<sup>27</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015), S. 20

<sup>28</sup> Vgl. Lülfs, F./Spiller, A. (2006)

<sup>29</sup> Vgl. Stroebele N./ De Castro, J. M. (2004)

<sup>30</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, S. 22

## 4. Einschätzung der Speisepläne – quantitative Aspekte

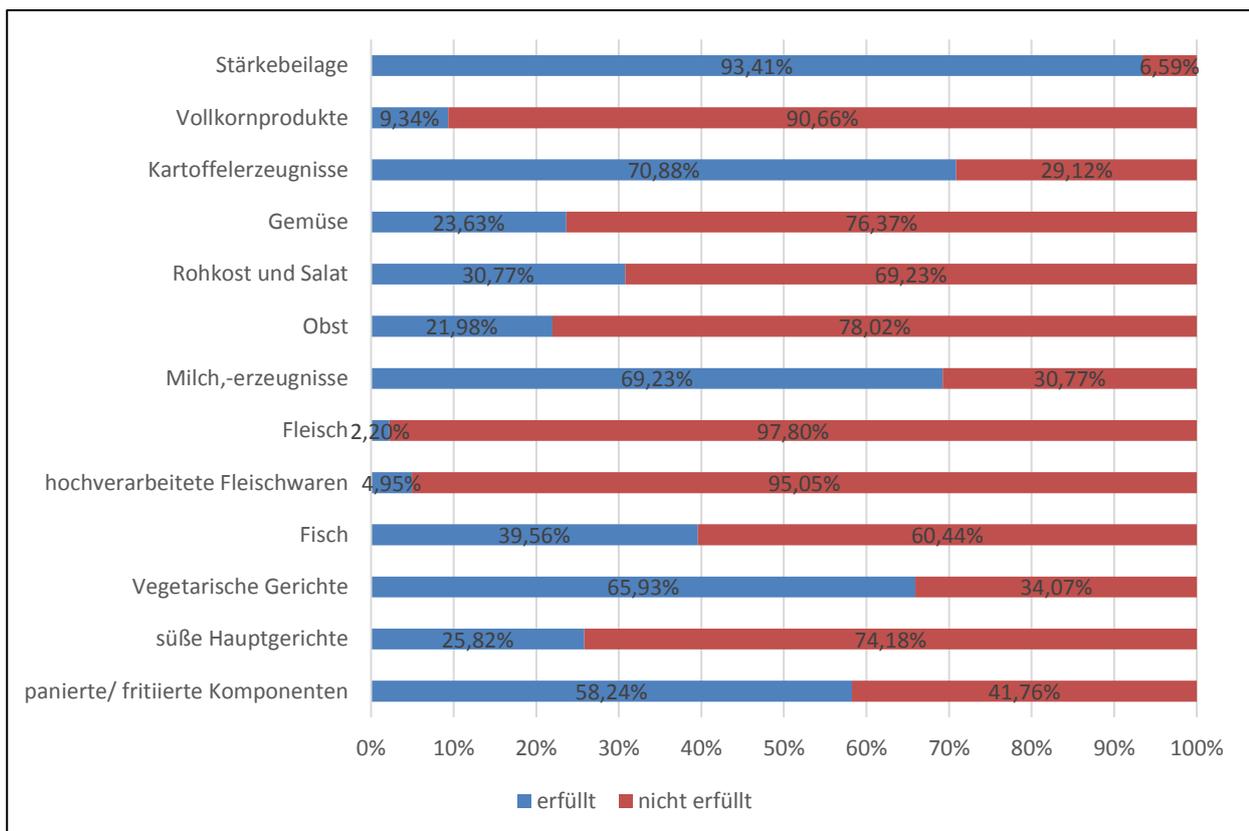
Tabelle 1 stellt die Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung an einen Vier-Wochen-Speisenplan dar. Die Komponenten werden dabei in sieben Kategorien unterteilt: „Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln“, „Gemüse und Salat“, „Obst“, „Milch und Milchprodukte“, „Fleisch, Wurst, Fisch und Ei“, „Fette und Öle“ sowie „Getränke“.

Tabelle 1: Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage) laut DGE-Qualitätsstandard<sup>31</sup>

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
<b>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</b>	<b>20 x</b>  davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf  Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
<b>Gemüse und Salat</b>	<b>20 x</b>  davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüsesalatsagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
<b>Obst</b>	<b>mind. 8 x</b>	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
<b>Milch und Milchprodukte</b>	<b>mind. 8 x</b>	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b>	<b>max. 8 x Fleisch/Wurst</b> davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch  <b>mind. 4 x Seefisch</b> davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
<b>Fette und Öle</b>	Rapsöl ist Standardöl	
<b>Getränke</b>	20 x	Trink-, Mineralwasser

<sup>31</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015), S. 47

Für die Einschätzung der Häufigkeiten einzelner Komponenten bei der Mittagsversorgung wurden die Speisepläne von Thüringer Schulen ausgewertet. Insgesamt lagen 182 Pläne vor, die einen Bewertungszeitraum zwischen 10 bis 20 Tage umfassten. Alle anderen Pläne wurden nicht in die Analyse einbezogen. 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 oder ob es grundsätzlich nicht möglich ist.



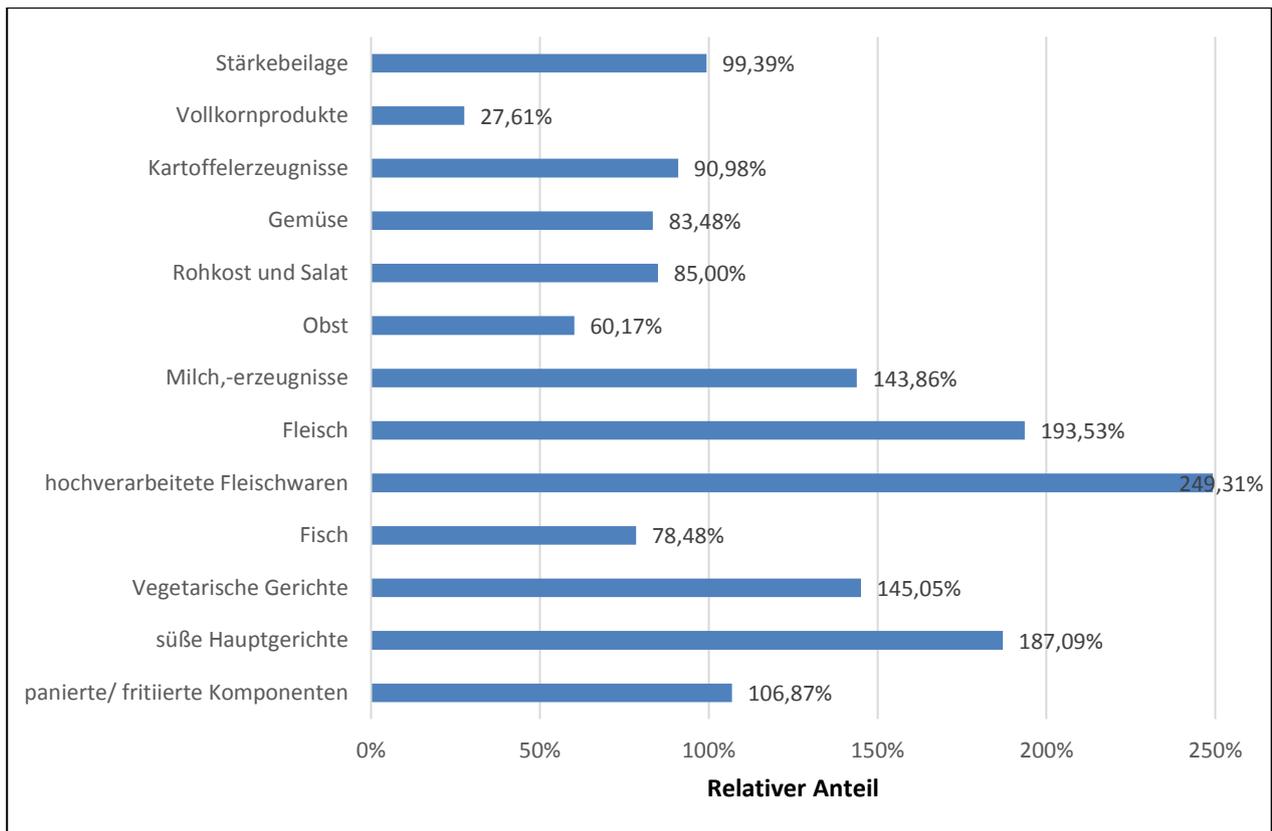
**Abbildung 30: Anteil der Speisepläne, die die laut DGE-Qualitätsstandard vorgegebenen Häufigkeiten für bestimmte Menükomponenten erfüllen (n=182)**

In Abbildung 30 ist zu sehen, wie groß der Anteil der von den Schulen zurückgeschickten Speisepläne ist, welche die von der DGE gestellten Anforderungen hinsichtlich verschiedener Menükomponenten erfüllen. Die DGE gibt dabei für jede Komponente an, wie häufig diese mindestens (Stärkebeilage, Vollkornprodukte, Gemüse, Rohkost, Obst, Milch und Milcherzeugnisse, Fisch, vegetarische Gerichte) oder höchstens (Kartoffelerzeugnisse, Fleisch, hochverarbeitete Fleischwaren, süße Hauptgerichte, panierte/frittierte Komponenten) innerhalb von 20 Verpflegungstagen im Speiseplan zu finden sein sollte. Es fällt dabei auf, dass am häufigsten die Anforderungen hinsichtlich der Stärkebeilagen (94%; 20 Mal in 20 Verpflegungstagen), Kartoffelerzeugnisse (71%; maximal vier Mal in 20 Verpflegungstagen), Milch und Milcherzeugnisse (69%; mindestens acht Mal), vegetarische Gerichte (66%; mindestens acht Mal in 20 Verpflegungsta-

gen) und panierte/frittierte Komponenten (58%; maximal vier Mal in 20 Verpflegungstagen) erreicht wurden. Die Anforderungen an die Häufigkeit von Vollkornprodukten (vier Mal in 20 Verpflegungstagen), Gemüse (täglich, d. h. 20 Mal), Rohkost und Salat (acht Mal), Obst (ebenfalls acht Mal in 20 Verpflegungstagen), Fleisch (maximal acht Mal) und hochverarbeitete Fleischwaren (vier Mal) werden dagegen in einem Großteil der zugesendeten Speisepläne nicht erfüllt.

Im Vergleich zur Befragung von 2013 sind die Ergebnisse recht ähnlich. Hinsichtlich einiger Menükomponenten sind Verbesserungen zu erkennen, andere haben sich etwas verschlechtert. Relativ ähnlich ist der Anteil der Speisepläne, die die Anforderungen in Bezug auf Stärkekomponenten, Fleisch, hochverarbeitete Fleischwaren und panierte/frittierte Komponenten erfüllen. Verbessert hat sich die Erfüllung der Anforderungen bezüglich Kartoffelerzeugnisse (2013: 51%), Obst (2013: 15%), Milch und Milcherzeugnisse (2013: 43%) und süße Hauptgerichte (2013: 18%). Verschlechtert hat sich dagegen die Erfüllung von Anforderungen an die Häufigkeit von Vollkornprodukten (2013: 19%), Gemüse (2013: 48%), Seefisch (2013: 46%) und vegetarische Gerichte (2013: 71%). In Bezug auf Obst ist zu sagen, dass viele Schulen angaben, sich mehr frisches Obst und Gemüse zu wünschen, sodass hier vonseiten der Schule weiterhin Verbesserungspotential gesehen wird.

Unter Einbeziehung der Wahlessen würde sich der Erfüllungsgrad einiger Menükomponenten verbessern. So würden 88% der Speisepläne die Anforderungen an Kartoffelerzeugnisse erfüllen, 41% die Anforderungen an die Häufigkeit von Fleischgerichten erfüllen, 42% die an hochverarbeitete Fleischprodukte, 62% die an süße Hauptgerichte und 84% die an panierte/frittierte Speisen. Hinsichtlich einiger anderer Komponenten könnte aber durch das Wahlessen auch ein schlechterer Erfüllungsgrad der DGE-Anforderungen erreicht werden. Dies betrifft Stärkebeilagen (81% beim Wahlessen), Vollkornprodukte (3%), Gemüse (15%), Rohkost und Salat (14%), Obst (8%), Milch und Milchprodukte (38%), Fisch (15%) und vegetarische Gerichte (29%).



**Abbildung 31: Durchschnittliche prozentuale Erfüllung der laut DGE-Qualitätsstandard vorgegebenen Häufigkeiten für bestimmte Menükomponenten**

In Abbildung 31 ist darüber hinaus zu sehen, wie häufig im Durchschnitt welche Menükomponenten auf den Speisplänen zu finden waren. Stärkebeilagen kamen durchschnittlich 19 Mal auf den Tisch, was ca. 99% Erfüllung des DGE-Standards entspricht (gefordert: 20 Mal). Bei den Stärkebeilagen sollte es sich dabei laut DGE mindestens vier Mal um ein Vollkornprodukt handeln. Der Durchschnitt lag jedoch nur bei einem Mal, womit sich ein Erfüllungsgrad von 28% ergibt. Die Anforderungen an die Häufigkeit von Kartoffelprodukten werden durchschnittlich gut erfüllt. Gefordert sind hier maximal vier Mal; durchschnittlich tauchten sie 3,5 Mal in den Speisplänen auf (Erfüllungsgrad: 91%). Gemüse gab es ca. 16 Mal, gefordert ist eine tägliche Gemüsebeilage (Erfüllungsgrad: 83%). Rohkost bekamen die Schüler davon ca. 6,6 Mal angeboten, wobei acht Mal gefordert sind (Erfüllungsgrad: 85%). Die Anforderungen an Obst wurden zu ca. 60% erfüllt (gefordert acht Mal, in den Speiseplänen durchschnittlich 4,7 Mal enthalten). Milcherzeugnisse sollte es acht Mal geben. Tatsächlich kamen sie 11,3 Mal auf den Tisch, womit sich eine Übererfüllung ergibt. Ebenso ist eine deutliche Übererfüllung in Bezug auf Fleisch und hochverarbeitete Fleischwaren zu erkennen. Das ist allerdings negativ zu sehen, da es in diesen Punkten von der DGE keine Minimal-, sondern Maximal-Anforderungen gibt. Fleisch sollte den Schülern maximal acht Mal in 20 Verpflegungstagen angeboten werden, davon nur maximal vier Mal hochverarbeitete Fleischerzeugnisse. In der Praxis waren jedoch 15 Mal Fleischprodukte im Speiseplan zu finden, davon etwa zehn Mal hochverarbeitete Fleischerzeugnisse.

Die Forderungen in Bezug auf Fisch werden annähernd erfüllt. Gefordert sind vier Mal je 20 Verpflegungstage. Die Speisepläne der Schulen wiesen durchschnittlich 3,1 Fischmahlzeiten in vier Wochen auf. In einigen Schulen gab es sehr häufig Fisch zum Mittag, deutlich über die DGE-

Anforderungen hinaus. So ist auch die Diskrepanz zwischen dem guten durchschnittlichen Erfüllungsgrad und dem doch eher geringeren Anteil an Speiseplänen, die die Anforderungen erfüllen, zu erklären.

Es kamen weiterhin mehr vegetarische Gerichte als gefordert auf den Tisch der befragten Schulen. Mit 11,4 Mal in 20 Tagen und einer geforderten Häufigkeit von acht Mal ergibt sich ein Erfüllungsgrad von 145%. Ebenso werden süße Hauptgerichte übererfüllt, was allerdings wiederum kritisch zu sehen ist.

Panierte und frittierte Produkte erfüllen im Durchschnitt die laut Standard geforderten Häufigkeiten fast genau.

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 Allergene sowie das tägliche Angebot eines vegetarischen Gerichts. Wiederholungen von Menüs innerhalb der 20 Verpflegungstage wurden mit 27% relativ häufig gefunden. Ein tägliches vegetarisches Gericht konnte bei 18% der Speisepläne gewählt werden. Das war im Vergleich zu 2013 nur bei 24% Prozent möglich. Verbessert hat sich die Kennzeichnung der Zusatzstoffe im Vergleich zu 2013. Ebenso wird die Kennzeichnung der Allergene gut umgesetzt.

## 5. Rahmenbedingungen

### 5.1 Ansprechpartner für die Schulverpflegung in den Schulen

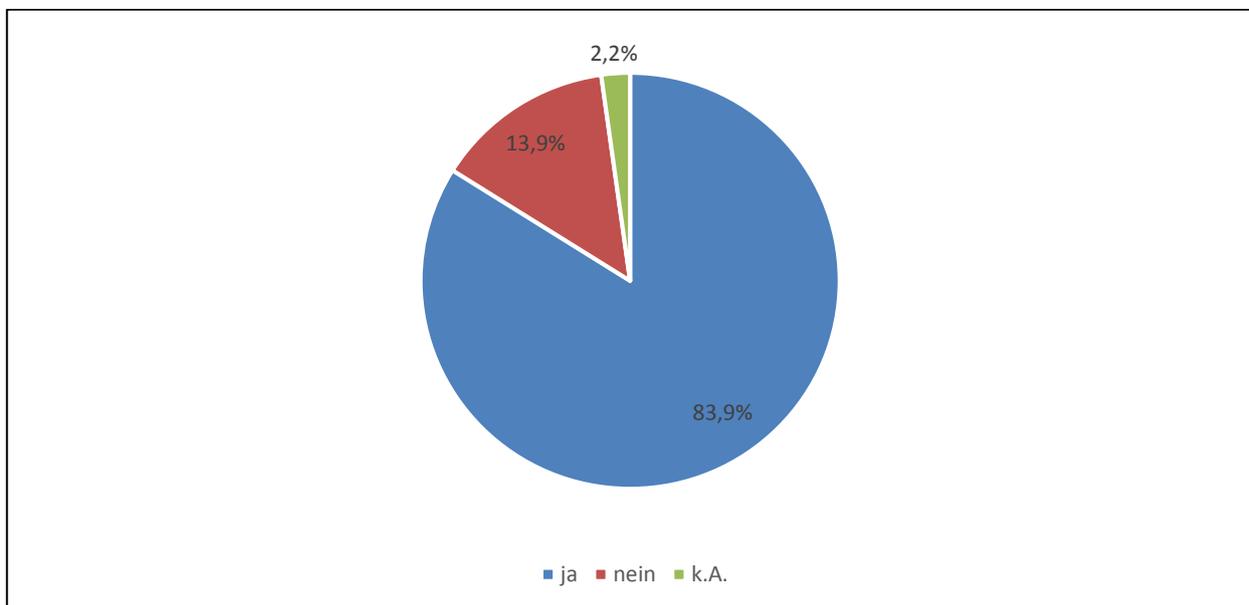
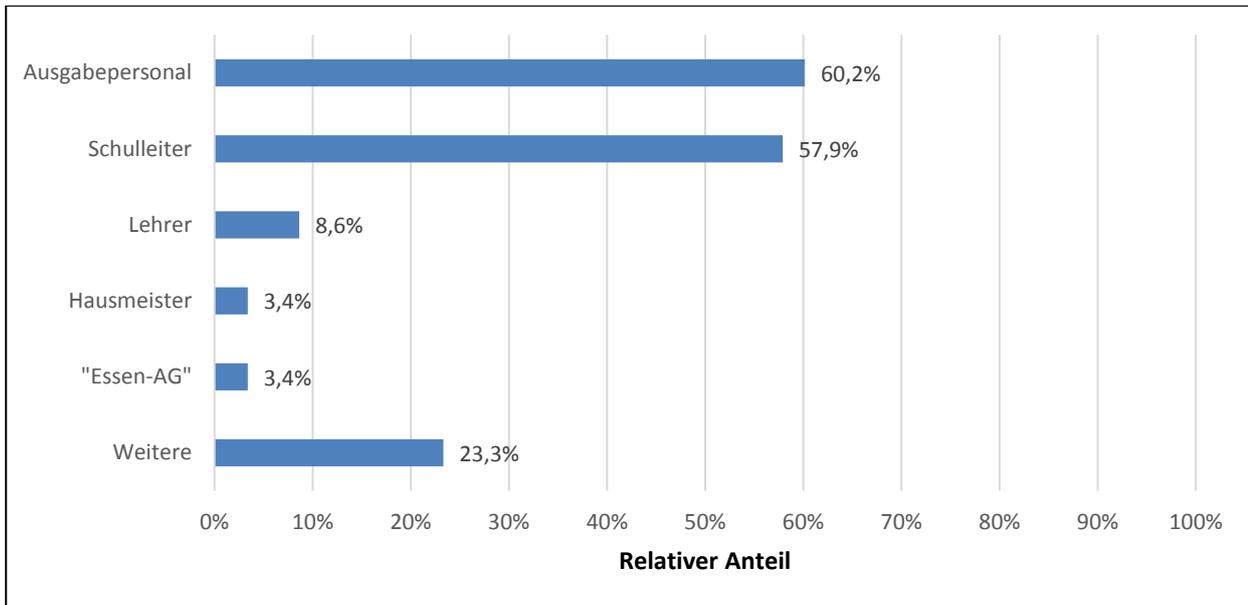


Abbildung 32: Existenz eines Ansprechpartners bei Fragen der Schulverpflegung (n=317)

Fast 84% der Schulen berichten, dass es einen Ansprechpartner bei Fragen der Schulverpflegung gibt (siehe Abbildung 32). Das ist zunächst einmal eine erfreulich hohe Zahl, ist es doch von enormer Bedeutung, eine solche Person bzw. Personengruppe zu haben. Nur so kann die Qualitätssicherung der Schulverpflegung auf gutem Niveau durchgeführt und verbessert werden (s. u.).

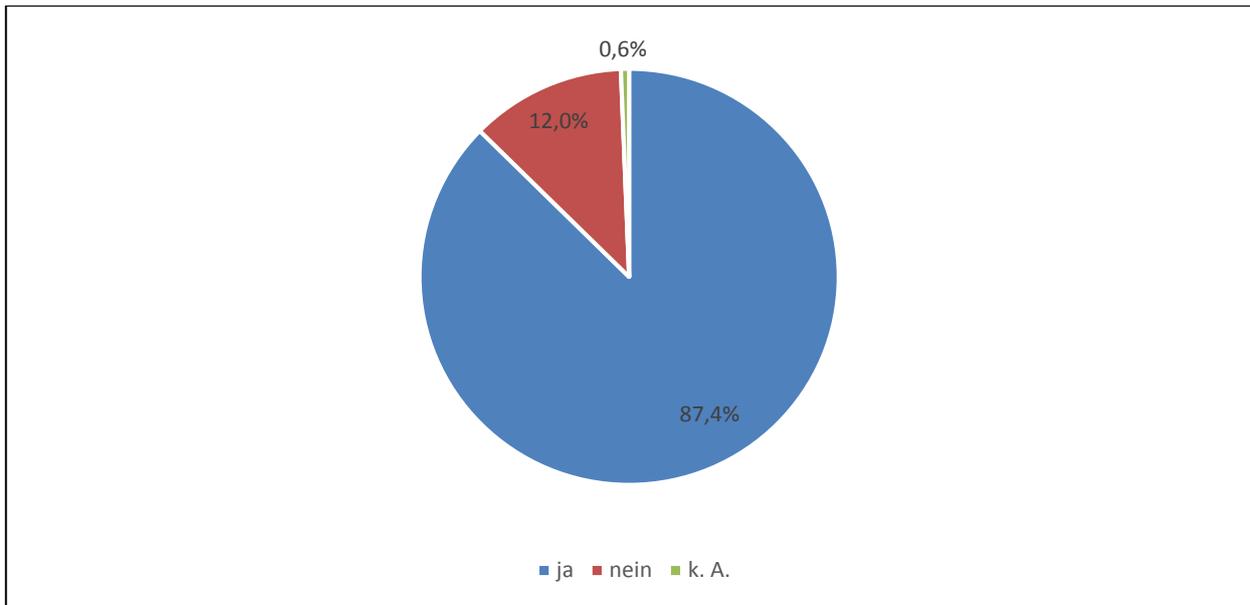


**Abbildung 33: Ansprechpartner für Fragen zur Schulverpflegung (n= 266, Mehrfachantworten möglich)**

Aus Abbildung 33 wird deutlich, wer in den Schulen, bei Problemen zur Verfügung steht. Rund 60% der Schulen gaben an, dass das Ausgabepersonal diese Funktion übernimmt. Das ist insgesamt als sinnvoll zu betrachten, da das Ausgabepersonal den direkten Kontakt zur Küche hat und somit Wünsche, Anregungen und Kritik weitergeben kann. Wichtig ist jedoch, dass das Ausgabepersonal fachlich und sozial kompetent ist, um Fragen beantworten und auf Kritik angemessen reagieren zu können.

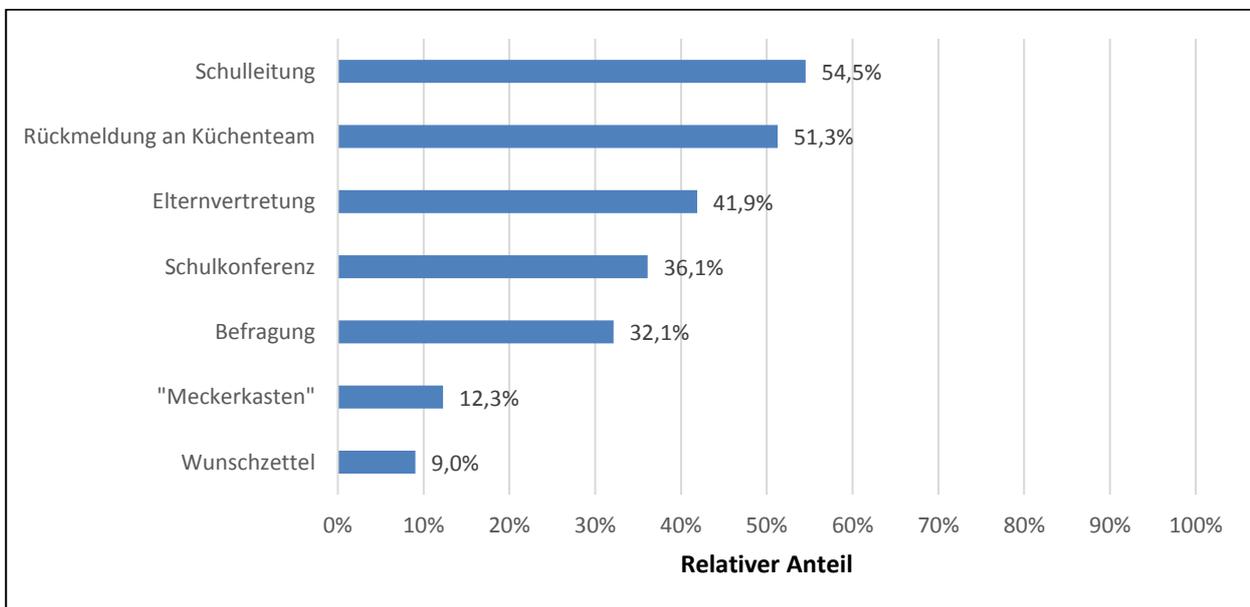
In fast ebenso vielen Schulen steht der Schulleiter bei entsprechenden Fragen zur Verfügung, in 9% der Schulen beantworten auch Lehrer Fragen zur Schulverpflegung. Diese Varianten sind nicht wirklich sinnvoll, da insbesondere der Schulleiter, aber auch Lehrer sich häufig aufgrund von Arbeitsfülle nicht zusätzlich Probleme und Fragen in diesem Bereich widmen können und es so zu unerfüllten Erwartungen und möglicherweise Konflikten kommen kann.

Nur selten gibt es eine extra einberufene „Essens-AG“ zur Organisation und Klärung von Problemen der Schulverpflegung. Um die Schulverpflegung bestmöglich zu organisieren und ein ausgewogenes qualitativ hochwertiges, den DGE-Qualitätsstandards entsprechendes Essensangebot zu gewährleisten, ist es gewinnbringend, bestimmte Personen zu berufen bzw. eine Gruppe von Leuten zu bestimmen, die sich gezielt um diese Fragestellung kümmern. Idealerweise sind in solch einer Gruppe nicht nur Lehrer bzw. pädagogisches Personal, sondern auch Eltern und Schüler vertreten. Dann besteht eine deutlich höhere Chance, dass die Verpflegung sowohl den DGE-Anforderungen entspricht als auch Vorlieben der Schüler berücksichtigt und somit zu einer höheren Akzeptanz der Speisen führt. Sinnvoll ist es, aus dieser Gruppe wiederum eine Person zu bestimmen, die für Fragen von Schülern und Mitarbeiter zur Verfügung steht. Besteht eine solche Gruppe längere Zeit, können Erfahrungen gezielt gebündelt werden und im Rahmen einer kontinuierlichen Qualitätssicherung zur stetigen Verbesserung der Verpflegungssituation beitragen. Hinsichtlich der Ansprechpartner für Schulverpflegung in den Schulen besteht also dringend Verbesserungsbedarf. Jedoch muss an dieser Stelle gesagt werden, dass die Befragung der Schulträger hinsichtlich der Schulen mit Essens-AG eine höhere Zahl ergab. Wie diese Abweichungen zustande kommen, ist unklar.



**Abbildung 34: Möglichkeit des Äußerns von Wünschen bezüglich der Schulverpflegung für Schüler (n=317)**

In 87% der Schulen können Schüler ihre Anliegen und Wünsche in Sachen Schulverpflegung äußern (siehe Abbildung 34). Das ist ein erfreulich hoher Anteil, den es weiter auszubauen gilt. Nur wenn Schüler aktiv in Entscheidungsprozesse bezüglich der Schulverpflegung einbezogen werden, kann die Akzeptanz des Schulessens gewährleistet und somit der Anteil der teilnehmenden Schüler am Mittagessen optimiert werden.

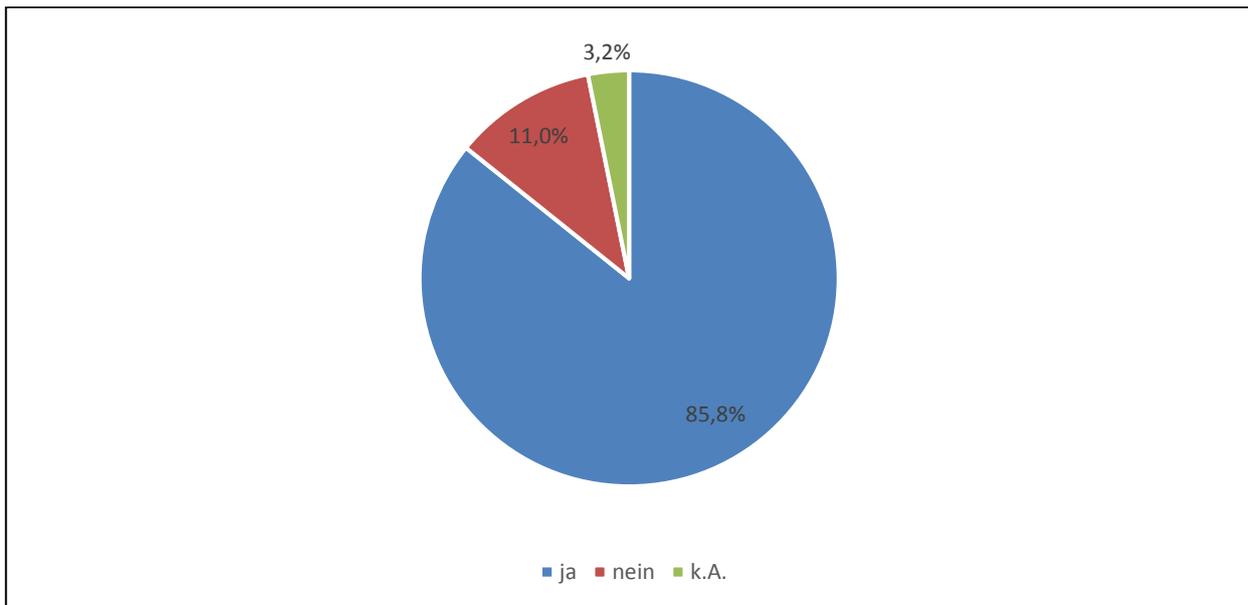


**Abbildung 35: Wege, auf denen ein Äußern der Wünsche hinsichtlich Schulverpflegung möglich ist (n=277, Mehrfachantworten möglich)**

Abbildung 35 zeigt darüber hinaus, auf welchen Wegen es den Schülern möglich ist, ihre Wünsche zu äußern. Über die Hälfte der Schulen, bei denen ein Äußern der Wünsche möglich ist, gab die Schulleitung als Weg der Wunschäußerung an, gefolgt von direkten Rückmeldungen an

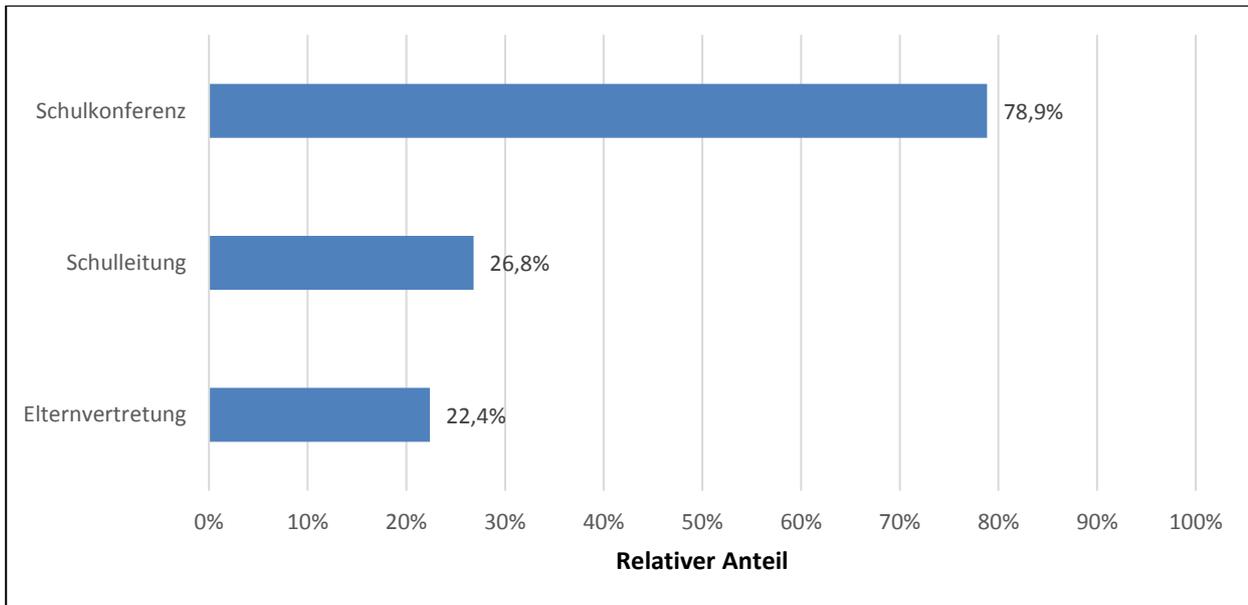
das Küchenteam (51%). Häufig wurde auch die Elternvertretung (42%) sowie die Schulkonferenz (36%) angegeben. In 32% der Schulen, die Wünsche und Anmerkungen zulassen, kann dies durch Befragungen erfolgen. Einige Schulen geben auch die Möglichkeit eines sogenannten „Merkkastens“ (12%) oder eines Wunschzettels (9%) an.

Der Schulleiter ist für das Entgegennehmen von Anregungen und Kritik eigentlich die falsche Adresse, da andere Aufgabenschwerpunkte seine Arbeit bestimmen und es somit nur schwer zur Ausarbeitung befriedigender Lösungen kommen kann.



**Abbildung 36: Einbindung der Schulen in Entscheidung über Essensanbieter (n=317)**

Wie aus Abbildung 36 deutlich wird, werden 86% der befragten Schulen aktiv in Entscheidungen über Essensanbieter eingebunden. Das ist ein sehr positives Ergebnis, da somit die Schulen und damit auch die Lehrer, Eltern und Schüler direkt die Möglichkeit haben, positiv Einfluss auf die Qualität des Essens zu nehmen und Standards der Schulverpflegung wie die der DGE einzuführen und langfristig umzusetzen. Die Möglichkeit der direkten Beteiligung an solchen Entscheidungen fördert die Motivation aller Beteiligten und ist somit die beste Voraussetzung für eine erfolgsversprechende Umsetzung des Qualitäts-Standards. Voraussetzung für ein positives Ergebnis ist jedoch in jedem Fall, dass Eltern und Lehrer über entsprechendes Ernährungswissen verfügen.



**Abbildung 37: Wege der Einbindung der Schulen in Entscheidung der Essensanbieter (n=273, Mehrfachantworten möglich)**

In Abbildung 37 ist dann zu sehen, auf welche Weise Schulen, die in Entscheidungen der Essensanbieter eingebunden werden, die Möglichkeit haben, dies zu tun. Die Mehrheit der betroffenen Schulen gibt an, eine Schulkonferenz einzuberufen, im Rahmen derer über Essens- bzw. Verpflegungsangelegenheiten entschieden wird. Etwas mehr als ein Viertel der Schulen trifft Entscheidungen über den Schulleiter bzw. die Schulleiterin und etwa jede fünfte Schule über eine Elternvertretung. Auch hier muss wiederum betont werden, dass die Kapazitäten des Schulleiters begrenzt sind und die Einbindung der Schulen über den Schulleiter keine optimale Lösung darstellt.

Eine sinnvolle Verfahrensweise kann sich hier durch das Berliner Modell der Mittagessenausschüsse als Gremium der Schulkonferenz ergeben, die über das „Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens“ als Teil des Schulgesetzes rechtlich legitimiert sind. Der Ausschuss soll dabei vordergründig die Schulkonferenz unterstützen bei der Stellungnahme zur Auswahl eines Essensanbieters, bei der Qualitätssicherung sowie beim Informationsaustausch mit dem Träger.

## 5.2 Pausenzeit und durchschnittliche Essenzzeit

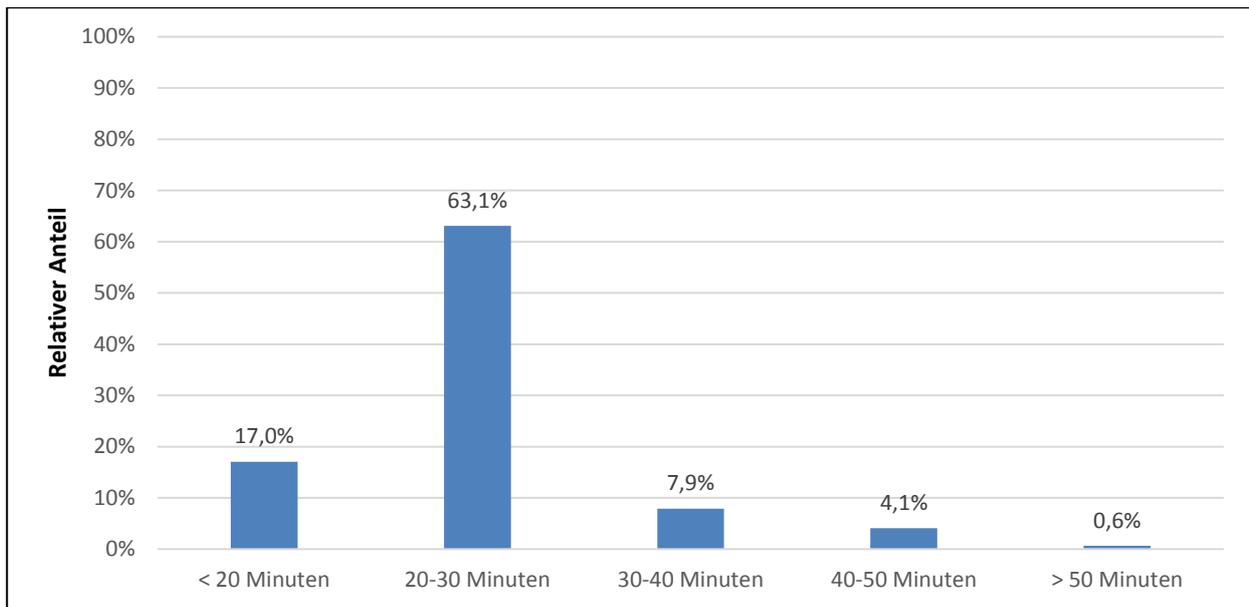


Abbildung 38: Dauer der Mittagspause (n=317, Mehrfachnennungen möglich)

Laut dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sollten Schüler ausreichend lange Pausenzeiten gewährt werden<sup>32</sup>, damit die Essenseinnahme in Ruhe erfolgen kann und Hektik vermieden wird. Dann kann auch verhindert werden, dass Schüler aufgrund zu kurzer Pausenzeiten nicht am Essen teilnehmen<sup>33</sup>. Die DGE empfiehlt aus diesem Grund, die Pausenzeiten für das Mittagessen auf 60 Minuten festzulegen, was im Rahmen der Thüringer Schulordnung (§46, Abs. 2)<sup>34</sup> auch umsetzbar ist.

In Abbildung 38 ist zu sehen, wie lange die Pausenzeiten in den Schulen sind. Es fällt auf, dass bei einem Großteil der Schulen die Pausen im Schnitt nur 20 bis 30 Minuten betragen, in jeder fünften Schule sogar unter 20 Minuten. Diese Zeitspanne ist in jedem Falle zu kurz, muss doch bedacht werden, dass neben der reinen Essenzzeit auch das Warten auf die Essensausgabe, der Gang zur Toilette sowie das Wechseln von Unterrichtsräumen von der Pausenzeit abgehen. Darüber hinaus sollte noch die Möglichkeit zum Austausch mit Gleichaltrigen bestehen. Insbesondere bei jüngeren Schülern besteht zudem Spieldrang, der ausgelebt werden muss.

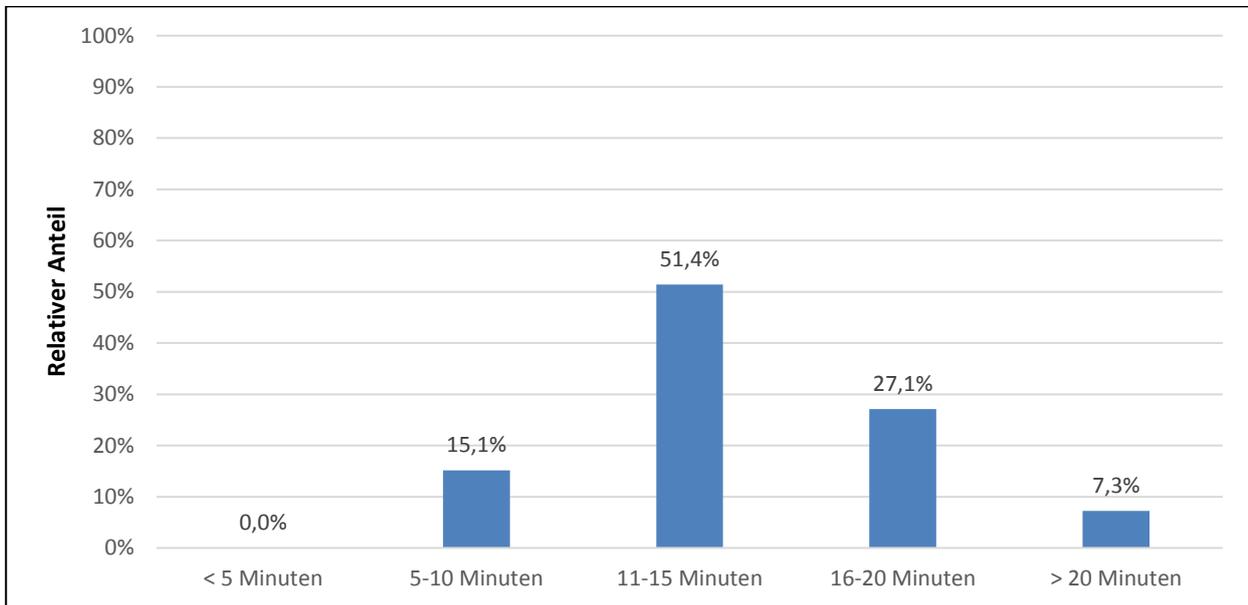
Nur in sehr wenigen Schulen beträgt die Pausenlänge mehr als 50 Minuten. Im Fragebogen war es bei dieser Frage möglich, mehrere Antworten anzukreuzen, da manche Schulen (7%) aus organisatorischen Gründen mehrere Mittagspausen in den Schulalltag integriert haben. Somit gab es Schulen, die verschiedene Pausenlängen als zutreffend markierten. Wie schon 2013 wird in etwa jeder dritten befragten Schule (34%) erst nach Unterrichtsschluss gegessen, womit die Schüler die Pausenlänge selbst bestimmen können. Diese Lösung ist jedoch nur als suboptimal anzusehen, da die Zeiten bis zum Mittagessen möglicherweise sehr lang sind und die Schüler aufgrund von Hungergefühlen in ihrer Konzentration eingeschränkt werden könnten. Zudem drängen möglicherweise nach Schulschluss auch die Abfahrtszeiten der Busse, sodass auch dann nicht ausreichend Zeit zur Verfügung steht, um in Ruhe zu essen.

<sup>32</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2015), S. 10+23

<sup>33</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2015), S. 23

<sup>34</sup> Vgl. Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (2011), S. 23

Mit Blick auf eine Verlängerung der Pausenzeiten hat es im Vergleich zu 2013 keine Verbesserungen gegeben. In der Befragung von 2013 gaben etwa 35% der Schulen eine Pausenzeit von 20 bis 30 Minuten an<sup>35</sup>. Aktuell hat sich dieser Anteil fast verdoppelt.



**Abbildung 39: Zeit, die die Schüler für gewöhnlich am Tisch verbringen (n=317, Mehrfachnennungen möglich)**

Abbildung 39 zeigt weiterhin, wie viel Zeit die Schüler durchschnittlich am Mittagstisch verbringen. Hier ist zu erkennen, dass in etwa der Hälfte der Schulen die Schüler zwischen 11 und 15 Minuten am Tisch verbringen. Da auch hier Mehrfachnennungen möglich waren, muss wie oben beachtet werden, dass auch Schulen eingeschlossen sind, bei denen es mehrere Pausenzeiten gibt und sich somit die Zeit zum Essen unterscheiden kann.

<sup>35</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, S. 30+31

### 5.3 Ambiente im Speiseraum

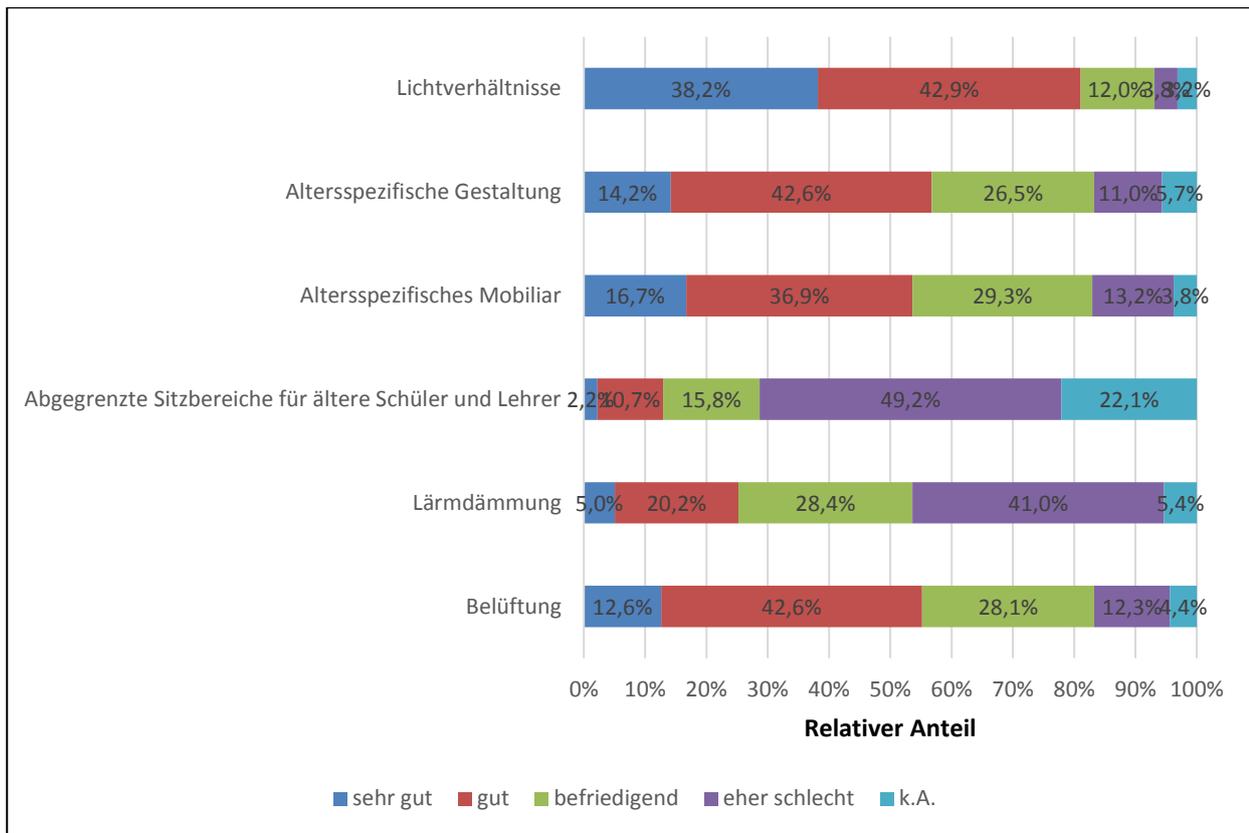
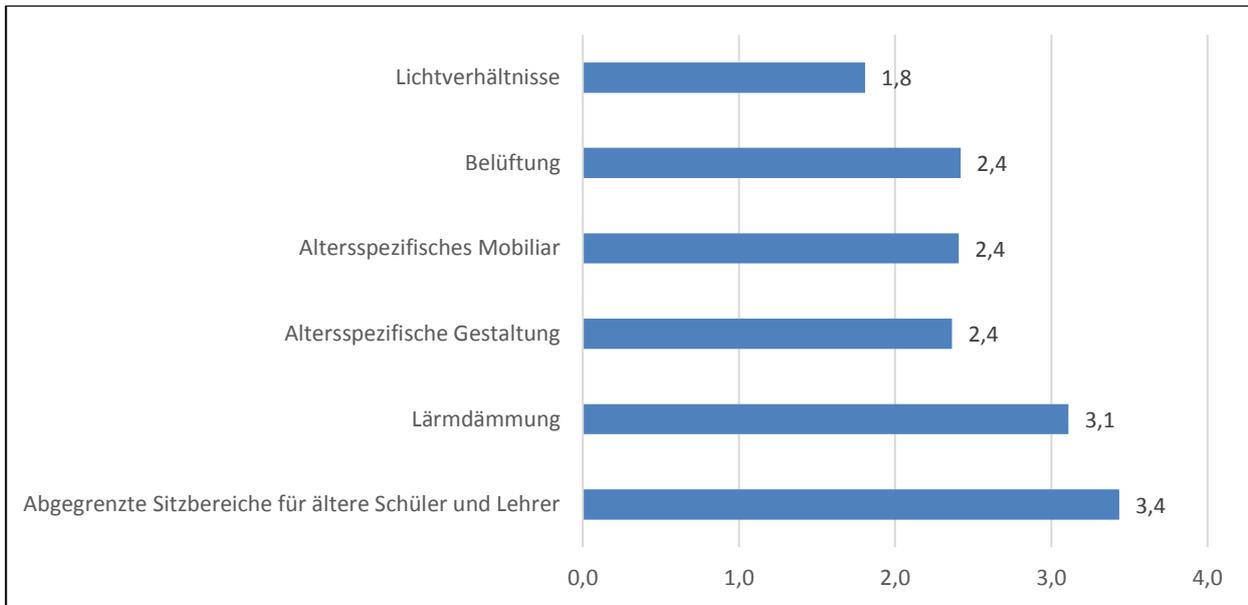


Abbildung 40: Einschätzung bestimmter Aspekte der Speiseräume (n=317)

Das Ambiente im Speiseraum hat großen Einfluss darauf, wie viele Schüler wie häufig und wie lange am Mittagstisch verweilen und trägt somit direkt zu einer gesundheitsförderlichen Verpflegung bei. Die DGE empfiehlt deshalb helle Räumlichkeiten mit ausreichender Beleuchtung, eine freundliche und ansprechende Einrichtung durch beispielsweise Dekoration auf den Tischen oder einigen Pflanzen und Bildern im Raum sowie gut zu reinigendes Mobiliar, um Verschmutzungen und andere Unannehmlichkeiten zu verhindern<sup>36</sup>.

Wie in Abbildung 40 zu erkennen ist, werden die Lichtverhältnisse der Speiseräume von allen Aspekten am besten bewertet. Über 80% bewerten diese mit gut oder sehr gut. Die altersspezifische Gestaltung, das altersspezifische Mobiliar sowie die Belüftungsverhältnisse werden von vielen Schulen als gut oder befriedigend betrachtet. Am häufigsten schlecht bewertet werden abgegrenzte Sitzbereiche für ältere Schüler und Lehrer (50% „eher schlecht“) sowie die Lärmdämmung (41% „eher schlecht“).

<sup>36</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2015), S. 24



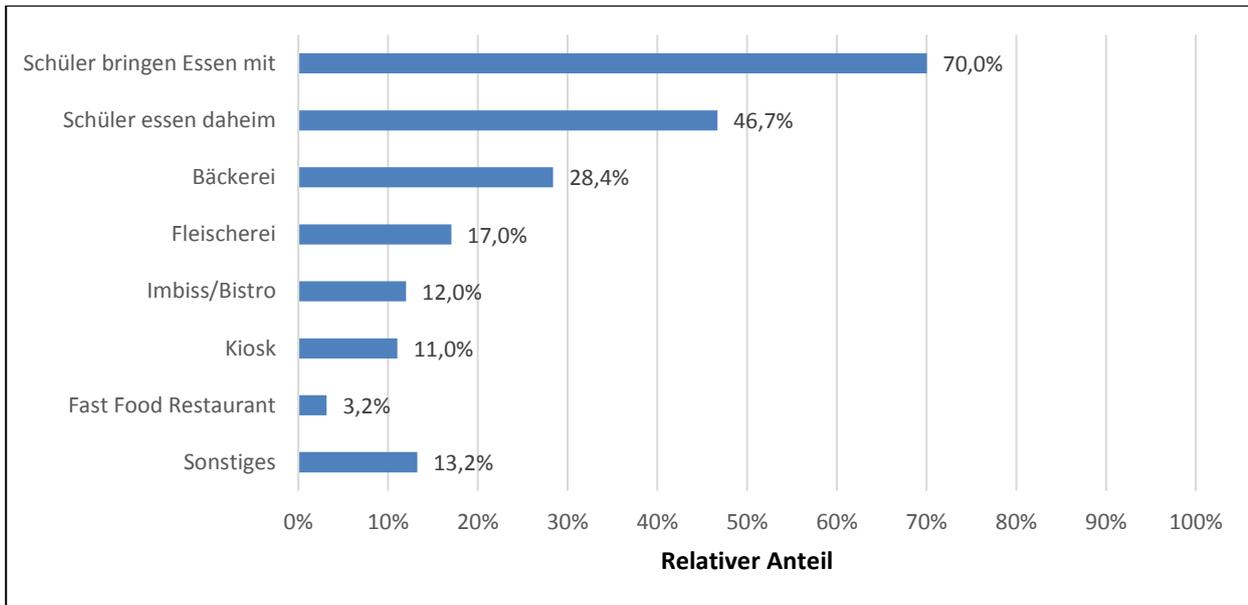
**Abbildung 41: Durchschnittliche Bewertung bestimmter Aspekte der Speiseräume (in Schulnoten)**

Abbildung 41 zeigt darüber hinaus noch einmal genauer, welche durchschnittliche Schulnote sich für einzelne Aspekte der Ambiente der Speiseräume ergibt. Hier ist zu sehen, dass der Punkt „abgegrenzte Sitzbereiche für ältere Schüler und Lehrer“ am schlechtesten abschneidet, gefolgt von der Lärmdämmung und der Belüftung. Im Vergleich zu 2013 hat sich dieser Punkt verschlechtert (damals Durchschnittsnote: 3,2). Aber auch wenn bis auf die Lichtverhältnisse alle Aspekte des Speiseraum-Ambientes weiterhin verbesserungswürdig scheinen, muss jedoch gesagt werden, dass sich die Aspekte Belüftung (2013: 3,2) sowie Lärmdämmung (2013: 3,4) erfreulicherweise in den letzten vier Jahren verbessert haben.<sup>37</sup>

## 5.4 Alternative Verpflegungsangebote

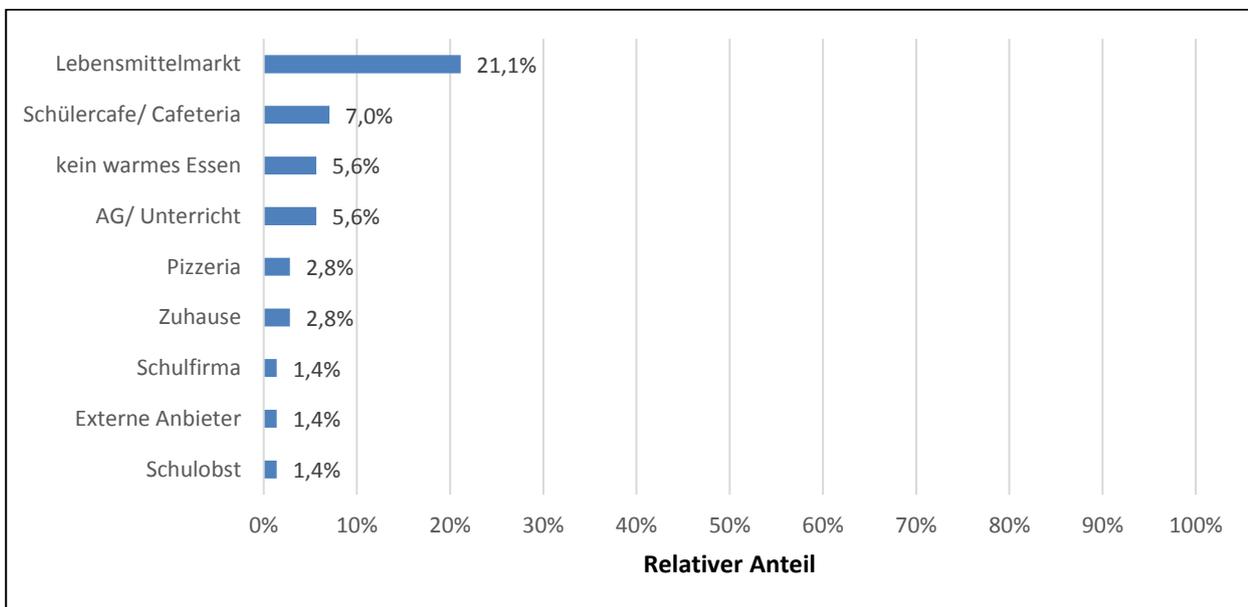
Wenn die Verpflegung von Schüler nicht akzeptiert wird, kann das dazu führen, dass Alternativen gesucht werden. Bei diesen Alternativen handelt es sich jedoch in den seltensten Fällen um gesundheitsförderliche und gesunde Speisenanbieter und auch die Versorgung der Schüler mit Gerichten gemäß den DGE-Standards ist dann nicht mehr gewährleistet. Oft liegt es auch bei alternativen Versorgungsangeboten in der Verantwortung der Schüler, aus Speisen zu wählen. Für eine optimale Wahl wird jedoch entsprechende Ernährungskompetenz benötigt, die abhängig vom Alter oft noch nicht vorhanden ist.

<sup>37</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, S. 31



**Abbildung 42: Möglichkeiten für Schüler, sich außerhalb der Schule mit Lebensmitteln zu versorgen (n=317)**

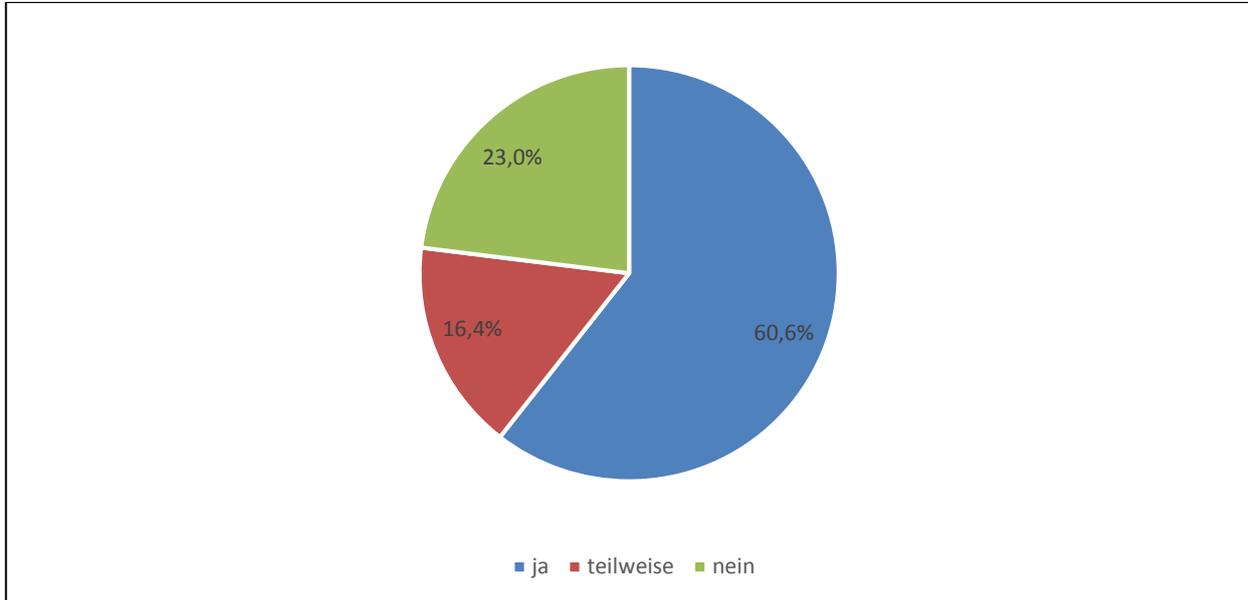
Am häufigsten wird mit 70% angegeben, dass die Schüler sich das Essen von zuhause mitbringen bzw. die Schüler direkt zuhause essen (47%) (siehe Abbildung 42). Weiterhin spielen der Bäcker bzw. die Fleischerei mit 28% bzw. 17% eine große Rolle. Auch der Imbiss (12%) bzw. Kiosk (11%) kommt als alternative Versorgungsmöglichkeit in Betracht. Selten werden Fast Food Restaurants genannt, was ein erfreulicher Punkt ist.



**Abbildung 43: Möglichkeiten für Schüler, sich außerhalb der Schule mit Lebensmitteln zu versorgen (Sonstiges) (n=316, Mehrfachantworten möglich)**

Abbildung 43 zeigt sonstige alternative Versorgungsmöglichkeiten, die von den Schulen genannt wurden. So gibt fast jede fünfte Schule an, dass für die Schüler der Lebensmittelmarkt eine Rolle als alternatives Versorgungsangebot spielt. Weitere 7% sehen auch das Schülercafé bzw. die

Cafeteria als Möglichkeit, sich extern mit Lebensmitteln zu versorgen. In einigen Schulen (6%) gibt es im Rahmen der Arbeitsgemeinschaften etwas zu essen. Nur wenige Schulen geben die Pizzeria, das Zuhause, die Schulfirma, externe Anbieter oder Schulobst als alternative Versorgungsmöglichkeit an.



**Abbildung 44: Nutzung alternativer Verpflegungsangebote (n=317)**

Diese Möglichkeiten werden von den Schülern auch rege genutzt wie Abbildung 44 zeigt. 60% der befragten Schulen bejahten die Fragen nach der Nutzung von Verpflegungsalternativen außerhalb der Schule. Dies ist ein hoher Grad und macht deutlich, wie wichtig es ist, die Qualität des Mittagessens sowie die Rahmenbedingungen der Schulverpflegung so zu gestalten, dass die Teilnahme am Schulmittagessen an Attraktivität gewinnt.

## 6. Ernährungsbildung

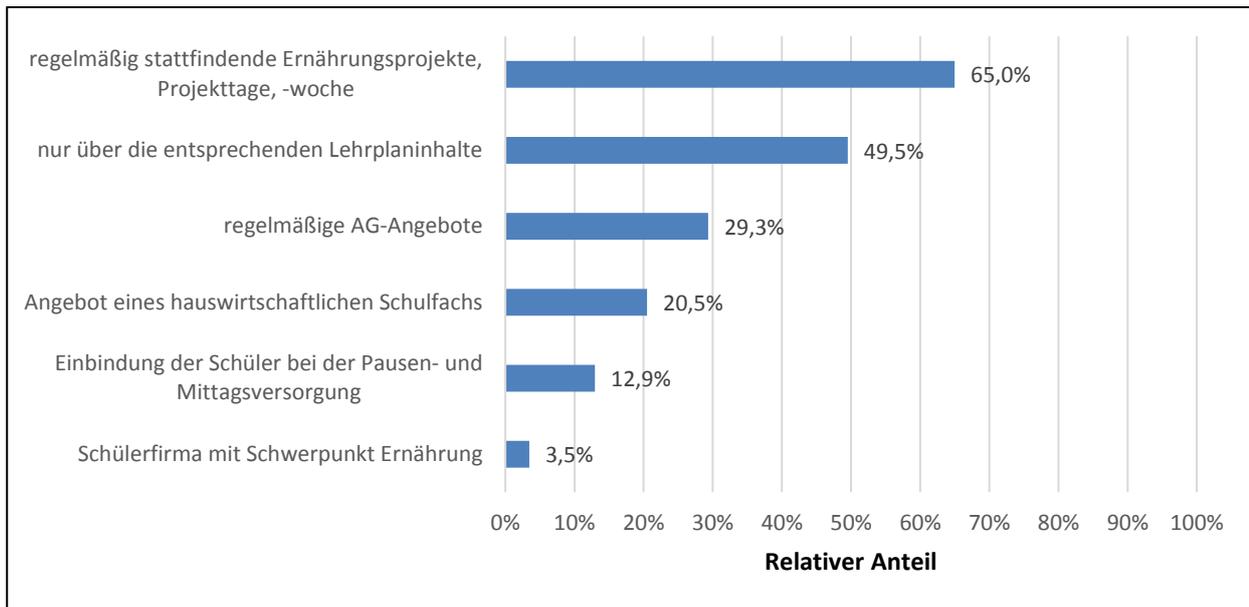


Abbildung 45: Einbindung der Ernährungsbildung in Schulalltag (n=317, Mehrfachantworten möglich)

Ernährungsbildung sollte ein wichtiger Schwerpunkt in Bezug auf die Kompetenzentwicklung der Schüler sein und bildet einen Grundbaustein für eine erfolgreiche Etablierung einer Schulverpflegung gemäß dem Standard der DGE.

Auf die Frage, wie Schulen die Ernährungsbildung in den Schulalltag einbinden, gab es sehr unterschiedliche Antworten (siehe Abbildung 45). Mehr als die Hälfte der befragten Schulen führt regelmäßig Ernährungsprojekte, Projektstage oder -wochen durch. Fast die Hälfte der befragten Schulen integriert die Ernährungsbildung auch in den regulären Lehrplan. Weiterhin geben fast 1/3 der befragten Schulen an, über regelmäßige AG-Angebote zu verfügen und gut jede fünfte Schule bietet ein hauswirtschaftliches Schulfach an. Diese Anteile haben sich im Vergleich zu 2013 gehalten oder verbessert<sup>38</sup> und stellen ein solides Ergebnis hinsichtlich der Ernährungsbildung dar. Wünschenswerterweise könnten die Anteile, gerade in Bezug auf Ernährungsprojekte oder entsprechende Lehrinhalte, jedoch noch weiter ausgebaut werden, sodass man von einem Großteil der Schulen sprechen kann, der regelmäßig seine Schüler in Ernährungswissen ausbildet. Dann ist es den Heranwachsenden möglich, sich entsprechende Kompetenzen für eine bewusste Lebensmittelauswahl anzueignen. Um weiterhin die Etablierung gesundheitsfördernder Angebote in der Schulverpflegung zu befördern, sollte die Diskrepanz zwischen dem vermittelten Ernährungswissen durch Projekte sowie aus dem Unterricht und den Verpflegungsangeboten minimiert werden. Dazu sollten Schulen und Essenanbieter einerseits enger zusammenarbeiten und andererseits 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 Zusammenarbeit zwischen dem Schulträger, dem Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport sowie den Eltern und dem Essenanbieter unabdingbar.

<sup>38</sup> Vgl. Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, S. 32+33

## 7. Bekanntheit der Schulvernetzungsstelle

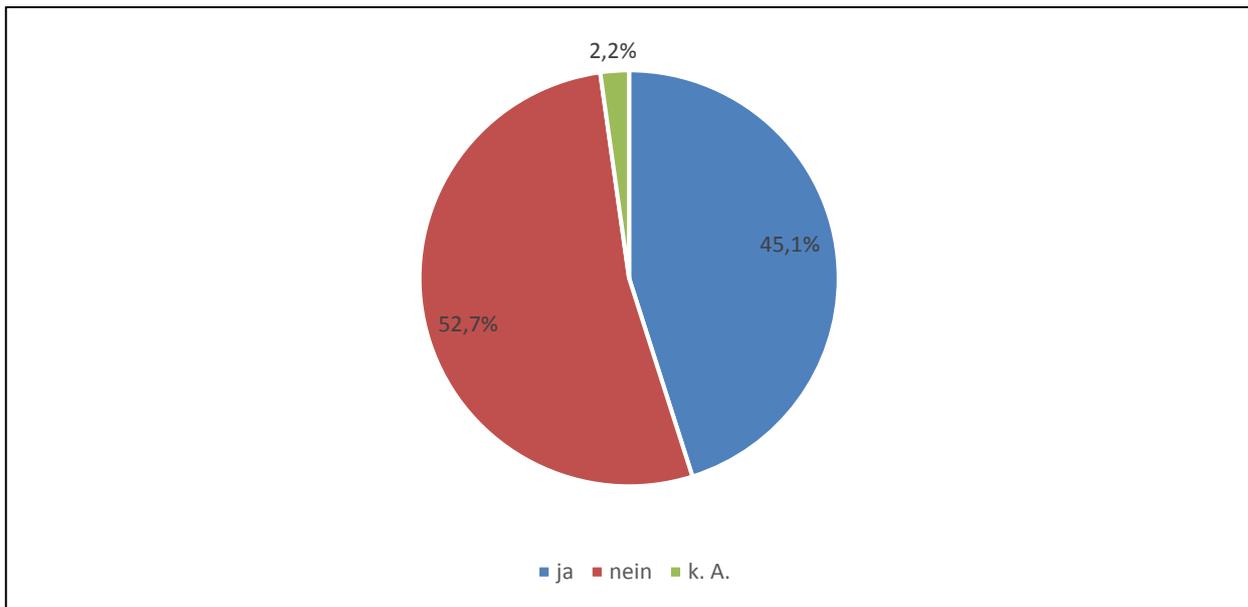


Abbildung 46: Bekanntheit der Schulvernetzungsstelle (n=317)

In Abbildung 46 ist der Bekanntheitsgrad der Schulvernetzungsstelle zu sehen. 45% der Schulen kennen diese, der anderen Hälfte der befragten Schulen ist die Vernetzungsstelle jedoch unbekannt.

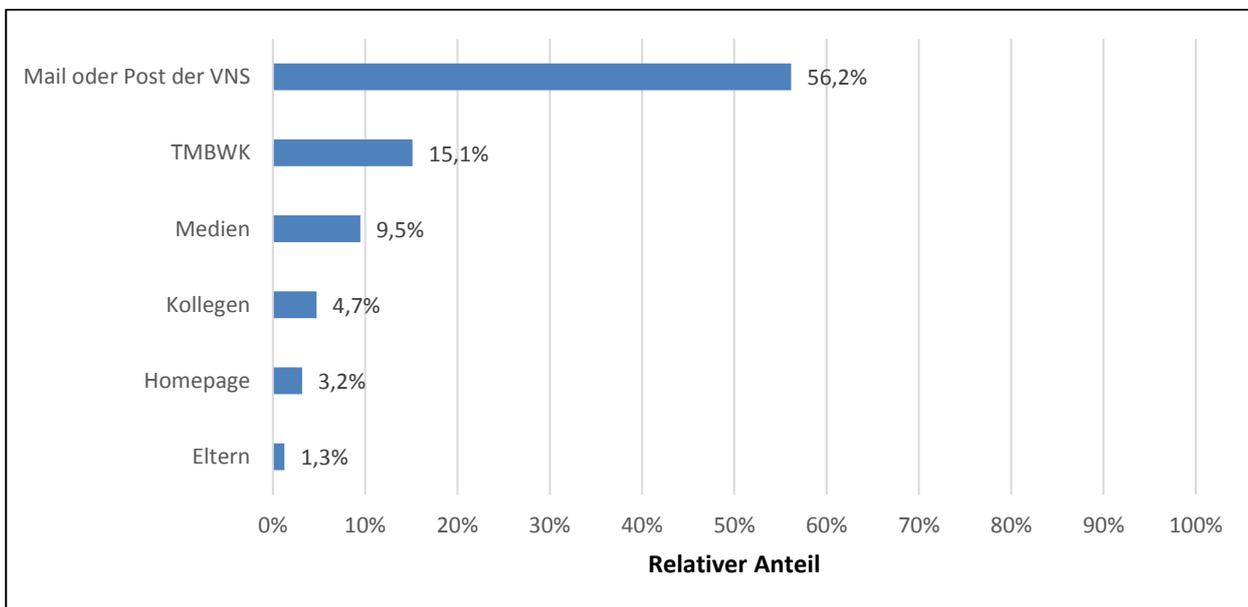
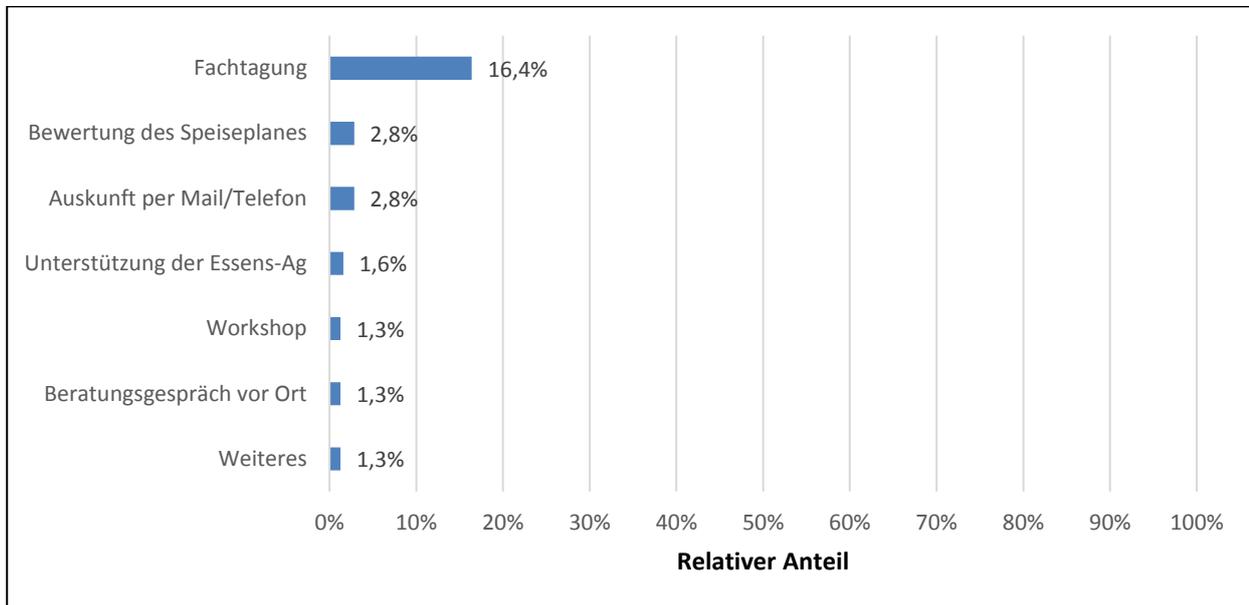


Abbildung 47: Wege, durch die die Vernetzungsstelle bekannt wurde (n=317, Mehrfachantworten möglich)

Die Wege, durch die die Schulen von der Vernetzungsstelle erfahren haben, sind sehr unterschiedlich (siehe Abbildung 47). Dem mit Abstand größten Teil der befragten Schulen wurde die Vernetzungsstelle durch direkten Kontakt per E-Mail oder Post bekannt. Weitere 15% kamen

durch das Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport mit der Vernetzungsstelle in Berührung. Die restlichen Schulen erfuhren entweder durch die Medien, andere Kollegen, Recherchen auf der Homepage oder durch Eltern von der Vernetzungsstelle.



**Abbildung 48: Nutzung von Angeboten der Schulvernetzungsstelle (n=317)**

Einige Schulen nutzen bereits Angebote der Schulvernetzungsstelle zur Unterstützung von Einführung und Ausbau einer Schulverpflegung, die gemäß anerkannter Ernährungs-Standards gesundheitsförderliche Menükombinationen beinhaltet. Abbildung 48 macht sichtbar, dass mit Abstand am häufigsten die jährlich stattfindende Tagung einen Beitrag dazu leistet. Wenige Schulen lassen sich den Speiseplan bewerten oder suchen telefonisch oder per E-Mail Rat bei der Vernetzungsstelle. Von Unterstützung durch eine Essens-AG, Workshops oder Beratungsgesprächen vor Ort wird nur selten Gebrauch gemacht.

## 8. Zusammenfassung

Eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung nach den Standards anerkannter Ernährungsgesellschaften ist wichtige Voraussetzung für das körperliche und geistige Wohlbefinden der Schüler. Konzentration und somit Lernerfolg hängen davon ab und auch das spätere Ernährungsverhalten wird von der Qualität und Ausrichtung der Schulverpflegung beeinflusst. Aus diesem Grund befragte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung von März bis Juli 2017 mit standardisierten Fragebögen sowohl Schulträger staatlicher Schulen als auch staatliche Schulen selbst, um die Verpflegungssituation in Thüringer Schulen erfassen und Entwicklungen seit 2013 bewerten zu können. Der Fragebogen umfasste sowohl offene als auch geschlossene Fragen und behandelte u. a. die Themen „Teilnahme an der Schulverpflegung“, „Gründe für Nichtteilnahme“, „Essensausgabesystems“, „Wahlessen“, „Essenspreise“, „Warmhaltezeiten“ und „Beteiligung der Schulen an Entscheidungen zur Schulverpflegung“. Aus diesen Ergebnissen sowie aus der Bewertung der Speisepläne sollen weitere Handlungsstrategien abgeleitet und Potenziale der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Thüringen herausgearbeitet werden.

Die Befragung ergab, dass alle Schulen eine warme Mittagsverpflegung anbieten und in einem Großteil der Schulen kein Verlassen des Schulgebäudes notwendig ist, um am Mittagsangebot teilzunehmen. Die häufigste Ausgabeform der Mittagsverpflegung ist weiterhin die Tellerausgabe. Bei einem Drittel der Schulen kann aus verschiedenen Speisen ausgewählt werden.

Jedoch ist die Teilnahmequote der Schüler an der Mittagsverpflegung im Vergleich zu 2013 etwas gesunken. Womit das zusammenhängt kann nur vermutet werden. Es könnte möglicherweise einen Zusammenhang zu den – bedingt durch den Mindestlohn – gestiegenen Essenspreisen bestehen. Als Gründe für die Nichtteilnahme wurden jedoch auch der Geschmack und die Qualität des Mittagessens angegeben sowie die Tatsache, dass eine spontane Essenswahl nicht möglich ist angeführt. Die Schulen gaben ebenfalls an, dass die Nichtteilnahme in anderen Rahmenbedingungen begründet liegt wie etwa dem Fakt, dass viele Schüler zuhause essen oder der Lautstärke des Speiseraums.

Dass der Schulleiter häufig als Ansprechpartner bei Fragen und Beschwerden zur Schulverpflegung dient, ist problematisch. Schulleiter sehen sich häufig mit vielen wichtigen und dringenden Anliegen der Schulorganisation konfrontiert und haben in der Regel keine Zeit und Kraft, sich auch um Fragen der Schulverpflegung zu kümmern. Das wiederum kann zu weiteren Schwierigkeiten und Missverständnissen zwischen den verschiedenen Parteien führen. Eine Essens-AG, die aus Eltern, Schülern und Lehrern besteht und sich explizit den Belangen der Schulverpflegung widmet, gibt es auch 2017 leider nur sehr selten.

Verbesserungswürdig ist auch die Länge der Pausenzeiten. So dauert in über 60% der Schulen eine Pause nur zwischen 20 bis 30 Minuten, was für eine genussvolle Einnahme der Mittagsmahlzeit zu kurz ist.

Sehr positiv zu betonen ist, dass beim Getränkeangebot weiterhin Wasser und ungesüßte Teesorten die Getränke der Wahl sind. Kritisch müssen wie in den Befragungen zuvor jedoch die Warmhaltezeiten und einige Aspekte der Speisepläne betrachtet werden. Die Warmhaltezeiten sind immer noch deutlich zu lang, in vielen Schulen beträgt allein die Zeit zwischen Anlieferung und Ende der Ausgabe der Speisen zwei Stunden oder mehr. An diesem Punkt muss dringend gearbeitet werden, da sowohl die sensorische als auch die ernährungsphysiologische Qualität der Schulverpflegung extrem unter zu langen Warmhaltezeiten leidet.

Hinsichtlich der Speisepläne wurde deutlich, dass immer noch viel zu häufig – gemessen am DGE-Qualitätsstandard – Fleisch auf den Tisch der Schüler kommt. Zudem handelt es sich dabei

häufig um qualitativ minderwertiges Fleisch, d. h. hochverarbeitete Fleischprodukte wie Wurstwaren. Verschlechtert hat sich außerdem die Erfüllung der DGE-Anforderungen an Vollkornprodukte, Seefisch, Gemüse und vegetarische Gerichte.

Verbesserungen wurden dagegen in Bezug auf die Erfüllung der Anforderungen an Kartoffelerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse und süße Hauptgerichte sichtbar.

Rahmenbedingungen des Ambientes in der Mensa haben sich teilweise seit 2013 gebessert. So wurden die Belüftungsverhältnisse sowie die Lärmdämmung im Durchschnitt mit einer besseren Schulnote als 2013 bewertet.

## Literaturverzeichnis

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

**Arens-Azevedo, U., Tecklenburg ME. (2012):** *Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin*, Hamburg, URL: [http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/schulverpflegung\\_kosten\\_qualisierung.pdf](http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/schulverpflegung_kosten_qualisierung.pdf), abgerufen am: 14.11.2017

**Auftragsberatungszentrum Bayern:** *Wertgrenzenübersicht der Bundesländer*, URL: <http://www.abz-bayern.de/abz/inhalte/Anhaenge/Wertgrenzenuebersicht-Bundeslaender.pdf>, abgerufen am: 25.10.2017

**Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.) (2014):** *Kongressband zum Bundeskongress Schulverpflegung 2014*, Berlin, URL: [http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/SchulverpflegungBundeskongress2014.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/SchulverpflegungBundeskongress2014.pdf?__blob=publicationFile), abgerufen am 14.11.2017

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.) (2011):** *DGE-Position. Richtwerte für die Energiezufuhr aus Kohlenhydraten und Fett*, Bonn, URL: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/position/DGE-Positionspapier-Richtwerte-Energiezufuhr-KH-und-Fett.pdf>, abgerufen am: 13.10.2017

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.) (2015):** *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung*, Bonn, URL: [http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/Bilder/151017\\_DGE\\_QS\\_Schule\\_Essen2015\\_web\\_final.pdf](http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Bilder/151017_DGE_QS_Schule_Essen2015_web_final.pdf), abgerufen am: 17.10.2017

**Forschungsinstitut für Kinderernährung GmbH (Hrsg) (2013):** *OptimiX*, URL: [www.optimix-schmeckt.de](http://www.optimix-schmeckt.de)

**HBSC-Team Deutschland (Hrsg.) (2011):** *Studie Health Behavior in School-aged Children - Faktenblatt „Häufigkeit des Frühstücks bei Kindern und Jugendlichen“*, URL: [http://www.qbe-bund.de/pdf/Faktenbl\\_fruehstueck\\_2009\\_10.pdf](http://www.qbe-bund.de/pdf/Faktenbl_fruehstueck_2009_10.pdf), abgerufen am: 16.11.2017

**Köhnke, K. (2011):** *Der Wasserhaushalt und die ernährungsphysiologische Bedeutung von Wasser und Getränken*, In: *ErnährungsUmschau* 2/2011, S. 88-95, URL: [https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf\\_2011/02\\_11/EU02\\_2011\\_088\\_095.qxd.pdf](https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2011/02_11/EU02_2011_088_095.qxd.pdf), abgerufen am: 17.10.2017

**Lampert, T./Kuntz, B./KiGGS Study Group** (2015): *Gesund aufwachsen – Welche Bedeutung kommt dem sozialen Status zu?*, Robert-Koch-Institut (Hrsg.), URL: [http://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsK/2015\\_1\\_gesund\\_aufwachsen.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsK/2015_1_gesund_aufwachsen.pdf?__blob=publicationFile), abgerufen am: 16.11.2017

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

**Ministerium für Bildung, Jugend und Sport** (2011): *Thüringer Schulordnung*, URL: <http://apps.thueringen.de/de/publikationen/pic/pubdownload1245.pdf>, abgerufen am: 19.10.2017

**Ministerium für Bildung, Jugend und Sport** (2017): *Statistisches Informationssystem Bildung. Statistik im Schulbereich. Thüringen im Schuljahr 16/2017*, URL: <https://www.schulstatistik-thueringen.de/Default.aspx?s=3150437a-b9ec-4013-afb1-6381e0de6df4,A5D2BBD54BC03BB63CE3FF8599A667DD,1882135,-1,a40661eb-ed4a-4342-8d81-dd1d140ebbbd>, abgerufen am: 23.10.2017

**Peinelt, V.** (2013): *Schulverpflegung Probleme und Lösungsvorschläge*; Hochschule Niederrhein (Hrsg.), URL: [www.schulverpflegung-nrw.de](http://www.schulverpflegung-nrw.de)

**Stroebele N./ De Castro, J. M.** (2004): *Effect of ambience on food intake and food choice*. In: Nutrition Journal Vol. 20, Iss. 9

**Thüringer Landesamt für Statistik** (2017): *Statistischer Bericht. Allgemeinbildende Schulen in Thüringen 2016*, URL: [http://www.statistik.thueringen.de/webshop/pdf/2016/02101\\_2016\\_00.pdf](http://www.statistik.thueringen.de/webshop/pdf/2016/02101_2016_00.pdf), abgerufen am: 23.10.2017

**Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen** (2013): *Situation der Schulverpflegung in Thüringen. 2. Erhebung und Beurteilung vor dem Hintergrund des Qualitäts-standards für die Schulverpflegung der DGE e.V.*

## Impressum

Die Befragung wurde durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen durchgeführt. Die Vernetzungsstelle wird durch das Thüringer Ministerium für Migration, Justiz und Verbraucherschutz gefördert und führt Maßnahmen in Kooperation mit der Kampagne „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ durch.

Gefördert durch:



In Kooperation mit:



### Auswertung und inhaltliche Zusammenstellung der Ergebnisse durch:

Alexandra Lienig, Dipl. Troph., Projektleiterin VNS Schulverpflegung  
Tabea Dorendorf, Ökotrophologin M. Sc., Mitarbeiterin VNS Schulverpflegung  
Edelgard Bärwolf, Dipl. Ing. Lebensmitteltechnik, Mitarbeiterin VNS Schulverpflegung  
Annika Abramowsky, Studentin der Ökotrophologie, Praktikantin VNS Schulverpflegung  
Mike Ogorsolka, Ernährungswissenschaftler M. Sc., Mitarbeiter VNS Schulverpflegung

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.