



Verpflegungssituation in Thüringer Schulen 2018

(Befragung freier Schulen und Träger)

-
Kurzbericht

Hintergrund

Warum gesunde Schulverpflegung?

Eine gesunde Ernährung ist wichtige Voraussetzung für die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern. Sie hat großen Einfluss auf die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit und beugt Krankheiten wie Diabetes und Bluthochdruck vor.

In der Schule werden täglich viele Stunden verbracht. Deshalb ist gerade hier ein gutes Verpflegungsangebot bedeutsam. Doch wie sieht die Schulverpflegung in Thüringer Schulen aus? Entspricht sie den Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung?

Um dieser Frage nachzugehen, befragt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung der Verbraucherzentrale Thüringen regelmäßig staatliche Schulträger und Schulen in Thüringen. In diesem Kurzbericht werden die Ergebnisse der Befragung von Schulen in freier Trägerschaft 2018 vorgestellt.

Wer wurde befragt?

Etwa 60 % der rund 100 allgemeinbildenden Thüringer Schulen in freier Trägerschaft beantworteten den Fragebogen zur Schulverpflegung und schickten ihn an die Vernetzungsstelle zurück. Etwa die Hälfte der Schulen legten auch einen Speiseplan bei, sodass insgesamt 28 Speisepläne ausgewertet werden konnten.

Ergebnisse

Angebot einer Mittagsverpflegung

Alle befragten Schulen bieten eine Mittagsverpflegung an. Etwa 64 % der Schüler¹ nehmen an dieser teil. In zwei Drittel der Schulen wird das Mittagessen als Warmverpflegung und bei einem Viertel aus der Frisch- und Mischküche angeboten. Systeme wie Cook & Freeze/ Chill kommen eher selten in der schulischen Mittagsverpflegung vor.

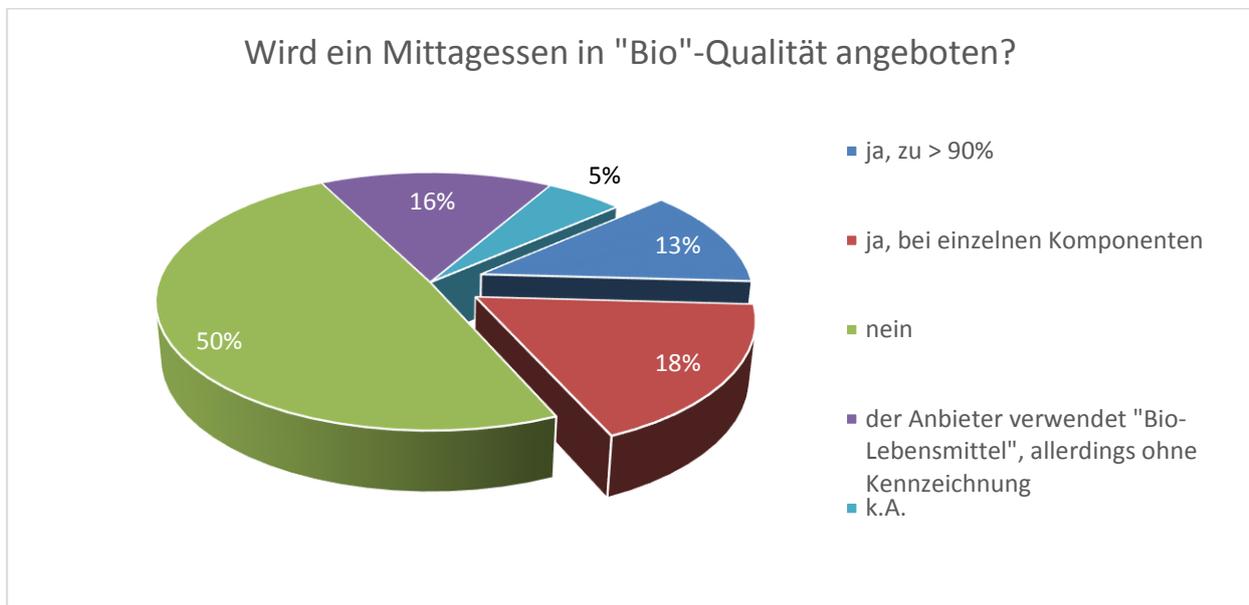
Die Mehrheit der Schulen geben Ihr Essen auf Tellern aus (66 %). In etwa 18 % der Schulen wird in Tischgemeinschaften gegessen und an 12 % der Schulen gibt es ein Selbstbedienungsbuffet. An 59 % der Schulen können die Schüler täglich aus zwei oder mehr Gerichte wählen.

¹ 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.

Schon gewusst? Diese Verpflegungssysteme gibt es:

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

„Bio“-Essen

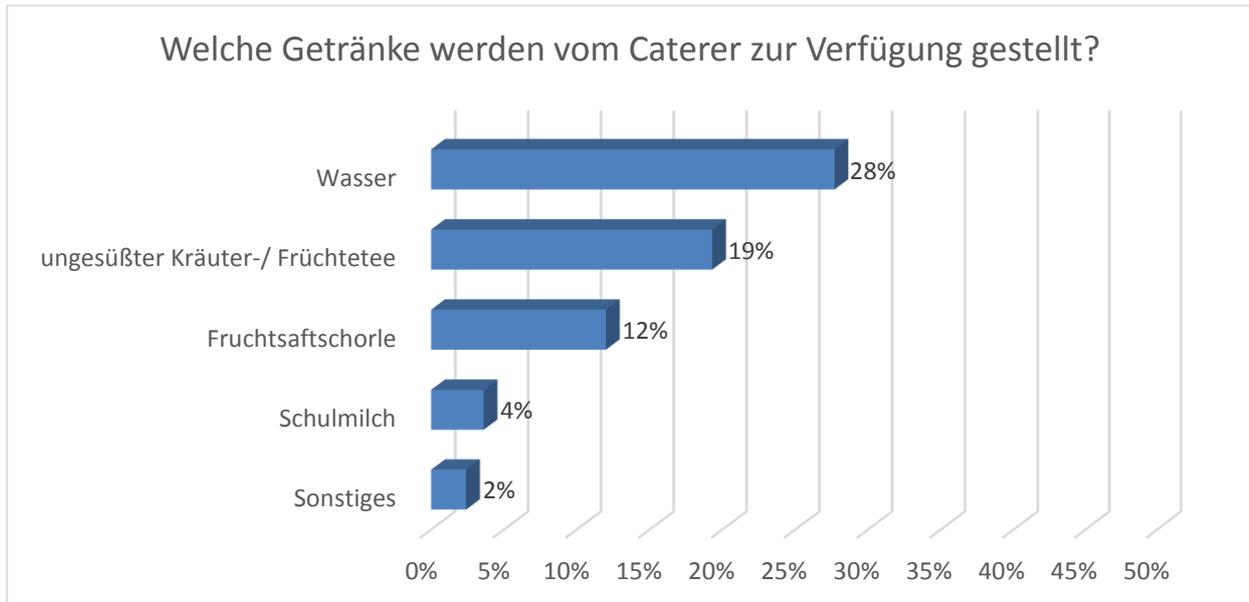


(n= 57)

Aus ökologischen Gründen ist eine Mittagsverpflegung in „Bio“-Qualität wünschenswert. Bisher bietet das die Minderheit der Schulen an. Grund ist vermutlich der höhere Preis im Vergleich zur konventionellen Kost.

Getränke

Eine ausreichende Flüssigkeitsversorgung ist für die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden sehr wichtig. Kindern sollten deshalb zu jeder Tageszeit Getränke zur Verfügung stehen. In 37% der Schulen sind Schüler jedoch selbst für die Getränkeversorgung zuständig und müssen sich diese von zu Hause mitbringen. In 46 % der Fälle werden Getränke vom Caterer angeboten.

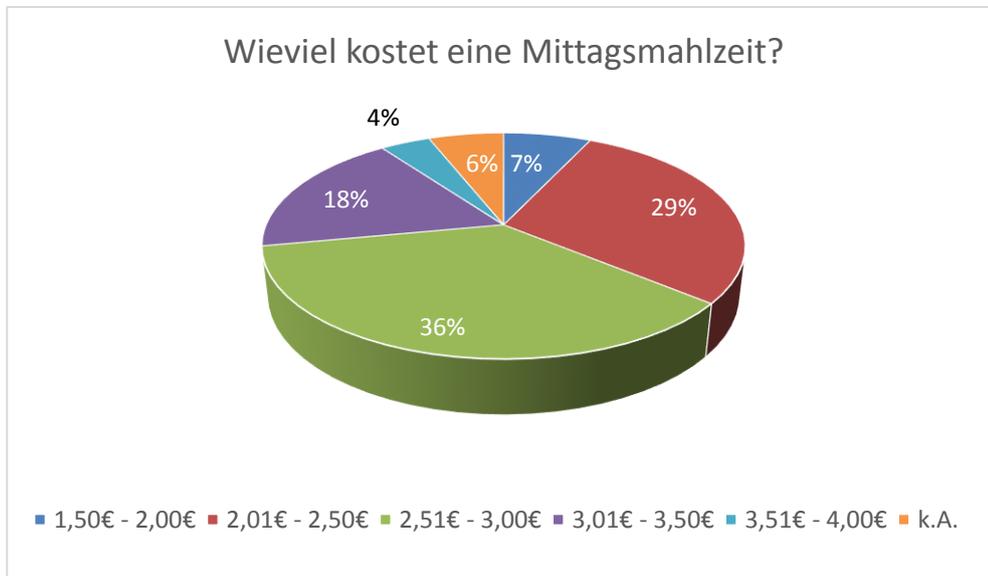


(n= 83, Mehrfachantworten möglich)

Sehr erfreulich ist, dass am häufigsten Wasser und ungesüßte Kräuter- und Fruchttetes zur Verfügung stehen. Diese Getränke sollten stets bevorzugt werden, da sie im Gegensatz zu süßeren Alternativen wie Softdrinks oder Säften nicht zur Entstehung von Karies und ernährungsbedingten Erkrankungen wie Adipositas und Diabetes Typ II beitragen.

Kostenlose Trinkwasserbrunnen/ -spender bieten 17 % der Schulen an.

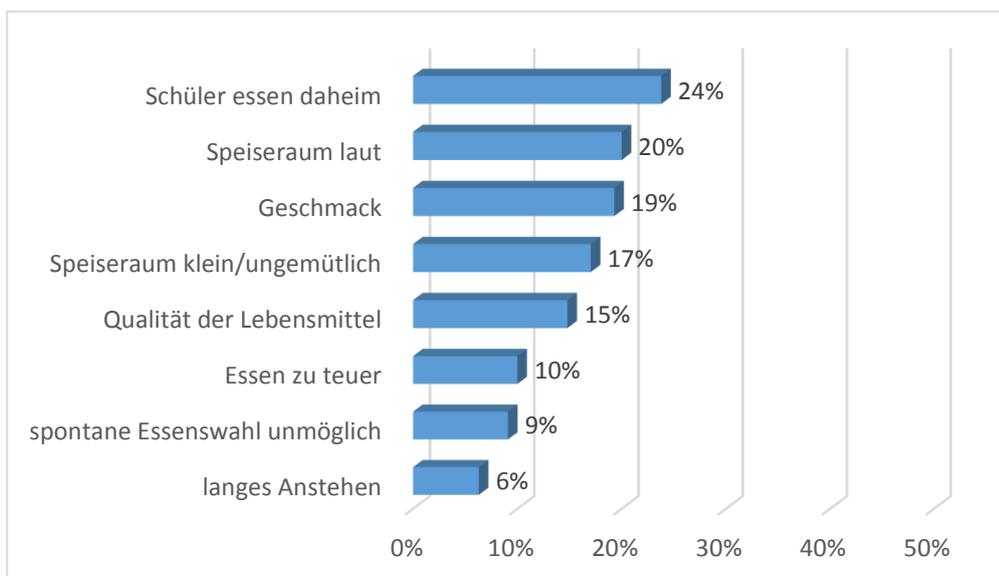
Das liebe Geld...



(n= 55)

In mehr als 70 % der Schulen kostet ein Mittagessen maximal 3 Euro (Gesamtpreis ohne Förderung). Am häufigsten (36 %) kostet ein Mittagessen zwischen 2,51 Euro und 3 Euro, es gibt aber auch noch Schulen, in denen man für ein Essen weniger als 2 Euro bezahlt.

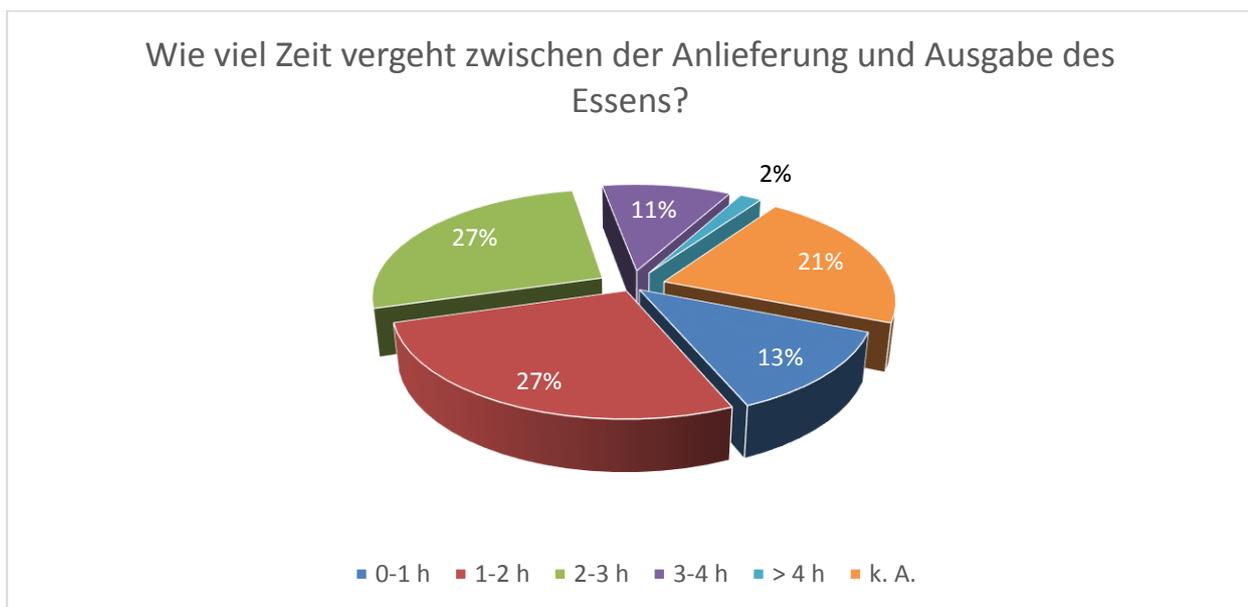
Hinderungsgründe für eine Teilnahme am Mittagessen



(n= 88, Mehrfachantworten möglich)

Nehmen die Schüler am Mittagessen teil, können sie mit einer gesundheitsförderlichen Essensmahlzeit verpflegt werden. Entscheiden sie sich gegen ein Mittagessen in der Schule, werden oft nicht so ganz „gesunde“ Alternativen gewählt – zum Beispiel Bäcker oder Imbissbude. Deshalb sollten Hinderungsgründe für eine Essenteilnahme aus dem Weg geräumt werden. Die Befragung ergab, dass am häufigsten der Speiseraum als zu laut oder auch klein und ungemütlich empfunden wird. Ebenso missfallen vielen der Geschmack sowie die Qualität der Lebensmittel.

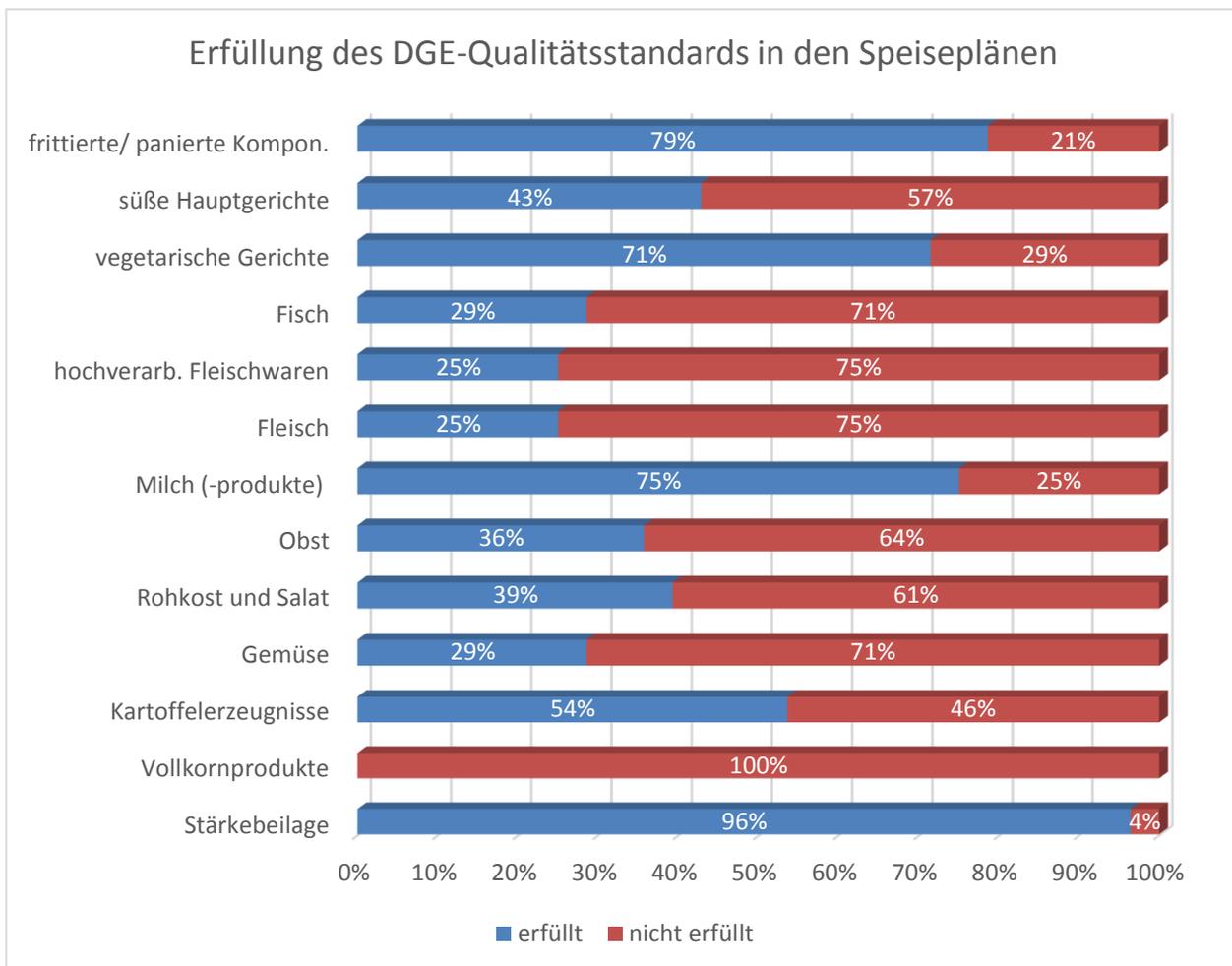
Wie lange wird das Essen warmgehalten?



(n= 56)

Die DGE empfiehlt, die Mittagsverpflegung nicht länger als drei Stunden warmzuhalten. Denn lange Standzeiten führen neben Nährstoffverlusten auch zu sensorischen Veränderungen, worunter vor allem das Aussehen und die Konsistenz leiden. Auch auf Geruch und Geschmack können sie sich mitunter auswirken. Sensorische Aspekte entscheiden bei Schülern aber häufig über die Essenteilnahme. Bei 13 % der Schulen liegen die Warmhaltezeiten über drei Stunden. Dazu gehören Transportzeiten der Anlieferung sowie Standzeiten in der Schule bis zur Ausgabe.

Bewertung der Speisepläne



(n= 28)

Im DGE-Qualitätsstandard sind konkrete Anforderungen an das Schulessen formuliert². Unter anderem wird für jede Komponente vorgegeben, 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.

Gut erfüllt (> 70 %) werden 2018 bei den freien Schulen die Anforderungen an:

- panierte/frittierte Komponenten (Kriterium: max. 4x/ 20 Verpflegungstage)
- vegetarische Gerichte (Kriterium: mind. 8x/ 20 Verpflegungstage)
- Milch und Milcherzeugnisse (Kriterium: mind. 8x/ 20 Verpflegungstage)
- Stärkebeilagen (Kriterium: 20x/ 20 Verpflegungstage)

² Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2015)

Unzureichend erfüllt (< 50 %) werden 2018 bei den freien Schulen die Anforderungen an:

- Süße Hauptgerichte (Kriterium: max. 2x/ 20 Verpflegungstage)
- Fisch (Kriterium: mind. 4x Seefisch/ 20 Verpflegungstage)
- hochverarbeitete Fleischwaren (Kriterium: max. 4x/ 20 Verpflegungstage)
- Fleisch (Kriterium: max. 8x/ 20 Verpflegungstage)
- Obst (Kriterium: mind. 8x/ 20 Verpflegungstage)
- Rohkost und Salat (Kriterium: mind. 8x/ 20 Verpflegungstage)
- Gemüse (Kriterium: 20x/ 20 Verpflegungstage)
- Vollkornprodukte (Kriterium: mind. 4x/ 20 Verpflegungstage)

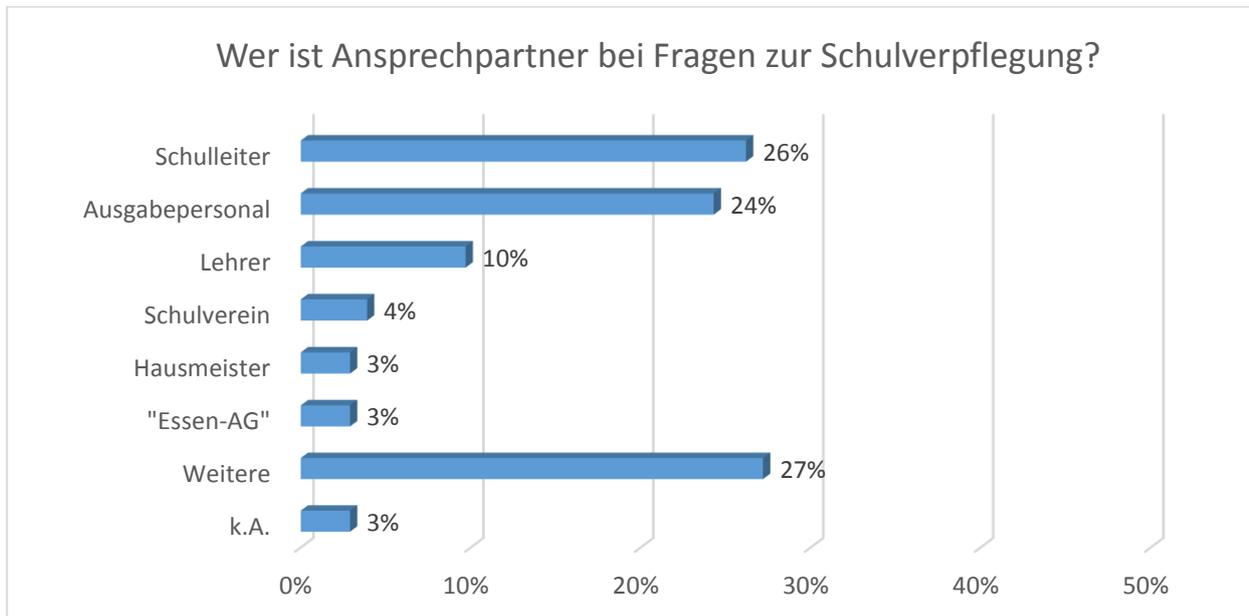
Es fällt auf, dass manche Kriterien von einigen Schulen gar nicht erfüllt und von anderen sogar übererfüllt werden, so dass sich ein sehr heterogenes Bild ergibt.

Was sind Unterschiede zwischen Schulen in staatlicher (2017) und Schulen in freier (2018) Trägerschaft?

In der Tendenz der Erfüllung der verschiedenen Komponenten liegen beide Schulträger gleich. Nur in den Ausprägungen unterscheiden sie sich etwas.

Staatliche Schulen höheren Erfüllungsgrad an...	Freie Schulen höheren Erfüllungsgrad an...
➤ <i>Kartoffelerzeugnissen (71% vs. 54%)</i>	➤ <i>Obst (36% vs. 22 %)</i>
➤ <i>Fisch (40% vs. 29%)</i>	➤ <i>Fleisch (25% vs. 2%)</i>
➤ <i>Vollkornprodukten (9% vs. 0%)</i>	➤ <i>Hochverarbeiteten Fleischwaren (25% vs. 5%)</i>
	➤ <i>Süßen Hauptgerichten (43% vs. 26%)</i>
	➤ <i>Panierten/ frittierten Komponenten (79% vs. 58%)</i>

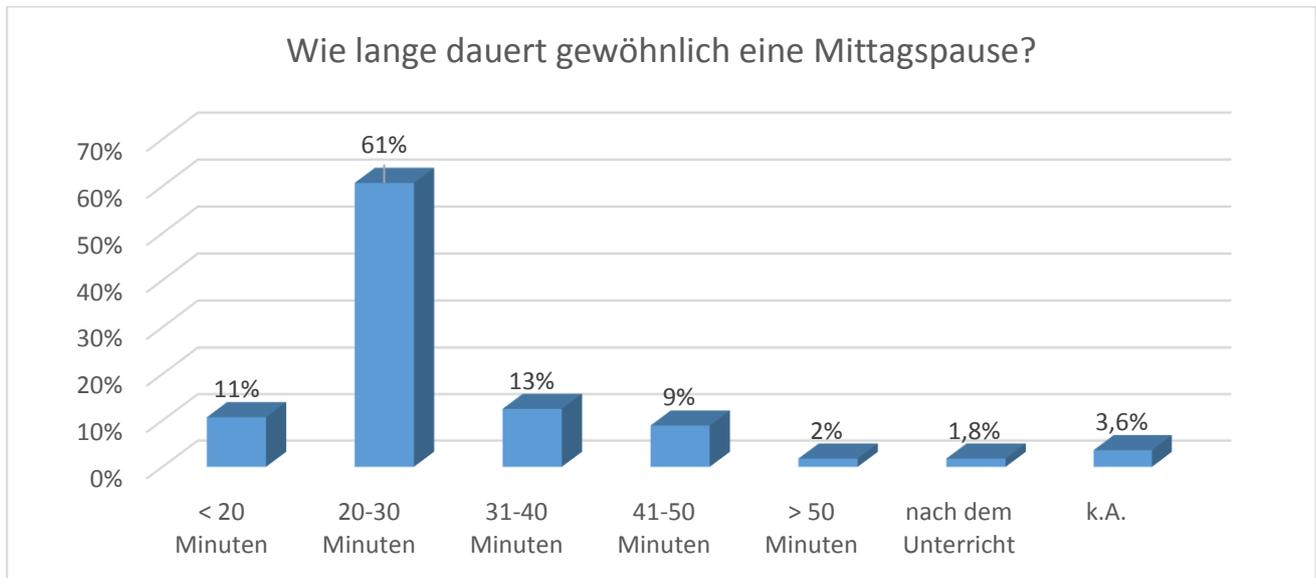
Ansprechpartner



(n= 103, Mehrfachantworten möglich)

Häufig dienen Ausgabepersonal bzw. Schulleiter als Ansprechpartner in Sachen Schulverpflegung. Dem Ausgabepersonal ist es möglich, diese Funktion zu übernehmen, da der direkte Kontakt zur Küche besteht. So können Wünsche, Anregungen und Kritik weitergegeben werden. Den Schulleiter auf Fragen und Probleme zur Schulverpflegung anzusprechen, ist jedoch keine optimale Lösung. Dieser hat oft viele andere Aufgaben zu managen, was zu Unzufriedenheit auf allen Seiten führen kann. Die beste Lösung ist eine sogenannte „Essen-AG“, bei der eine Gruppe, bestehend aus Lehrern, Eltern und Schülern, gemeinsam Fragen zur Schulverpflegung angeht. Idealerweise besteht eine solche AG längere Zeit, sodass Erfahrungen in eine kontinuierliche Qualitätssicherung einfließen können. Leider tritt diese Variante bisher nur selten in den befragten Schulen auf.

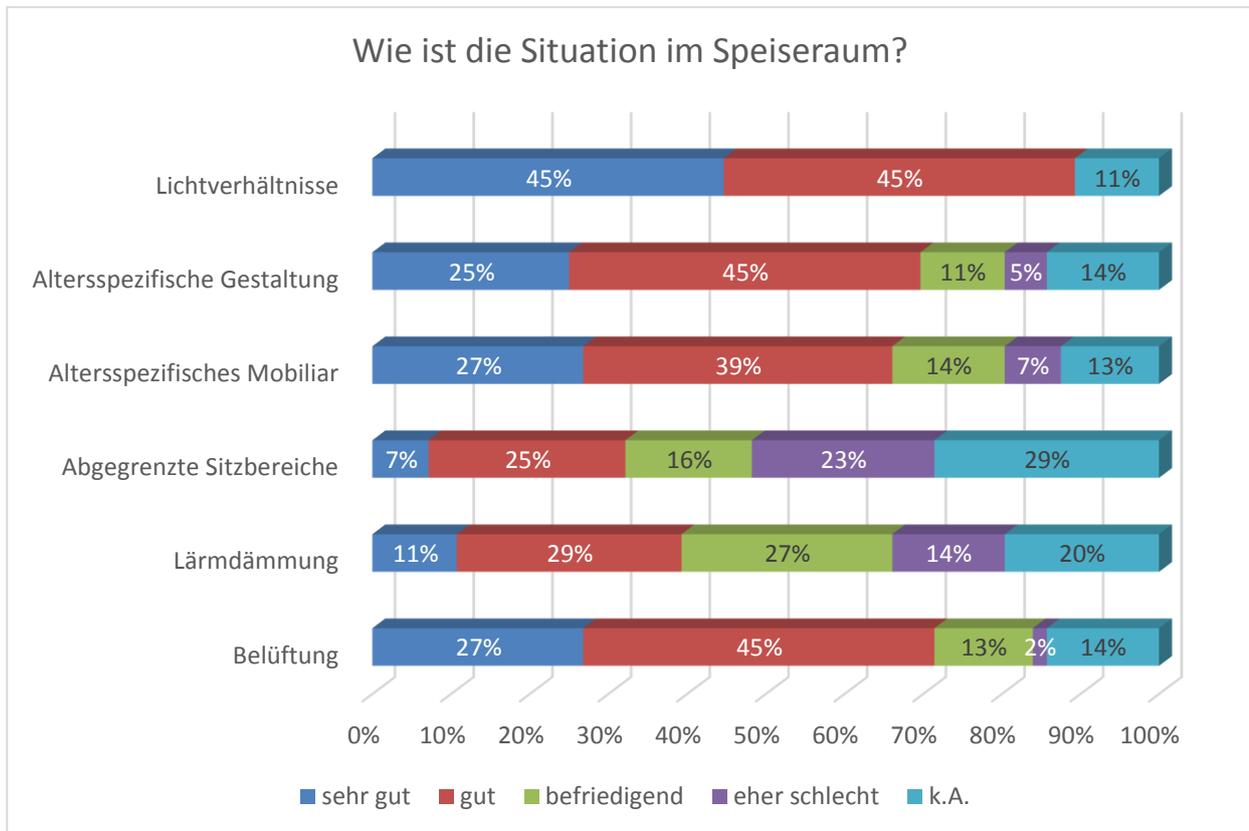
Pausenzeit und durchschnittliche Essenzzeit



(n= 56, Mehrfachnennungen möglich)

Die Pausenzeiten betragen in freien Thüringer Schulen häufig nur 20 bis 30 Minuten. Das ist im Vergleich zur Empfehlung der DGE (mind. 60 Minuten) zu kurz. Denn die Mittagsmahlzeit sollte ohne Hektik und Stress genossen werden können. Und: Neben der Essenseinnahme selbst müssen auch Aktivitäten wie der Toilettengang, das Warten auf die Essensausgabe sowie Bewegung (v.a. bei jüngeren Schülern) bzw. Zeit für Kommunikation (v.a. bei älteren Schülern) einkalkuliert werden. Immerhin haben etwa ein Viertel der Schulen eine Mittagspause, die länger als eine halbe Stunde dauert. Die durchschnittliche Zeit, die die Schüler am Tisch verbringen beträgt bei zwei Drittel der Schulen maximal 20 Minuten.

Ambiente im Speiseraum



(n= 56)

Das Ambiente im Speiseraum hat einen großen Einfluss darauf, wie häufig und wie lange Schüler am Mittagstisch verweilen. Die DGE empfiehlt deshalb helle Räumlichkeiten mit ausreichender Beleuchtung, eine freundliche und ansprechende Einrichtung durch beispielsweise Dekoration auf den Tischen sowie gut zu reinigendes Mobiliar, um Verschmutzungen und andere Unannehmlichkeiten zu verhindern.

Am besten werden die Lichtverhältnisse der Speiseräume bewertet. Die altersspezifische Gestaltung, das Mobiliar sowie die Belüftungsverhältnisse werden von vielen Schulen als gut oder befriedigend betrachtet. Abgegrenzte Sitzbereiche für ältere Schüler und Lehrer sowie die Lärmdämmung werden von vielen Schulen für ungünstig befunden.

Ausblick

Die Befragung der Thüringer Schulen in freier Trägerschaft im Jahr 2018 hat gezeigt, dass viele Kritikpunkte an der Schulverpflegung ähnlich ausgeprägt sind im Vergleich zu anderen Befragungen u.a. der staatlichen Schulen aus 2017.

Besserungsbedarf besteht bei:

- der Länge der Pausenzeiten für das Mittagessen
- der Gestaltung der Speiseräume (v.a. Lärmdämmung, abgegrenzte Sitzbereiche)
- der Ernennung von Ansprechpartnern in Fragen der Schulverpflegung
- den Warmhaltezeiten der Speisen
- der Bereitstellung von Trinkwasserspendern
- dem Erfüllungsgrad einiger Menükomponenten, v.a. dem von Fleischwaren/ hochverarbeiteten Fleischprodukten, Vollkornprodukten und Gemüse!

Die Vernetzungsstelle Thüringen setzt sich dafür ein, Akteure im Bereich der Schulverpflegung zusammenzubringen und zu unterstützen. Nur so ist es auf lange Sicht möglich, die Schulverpflegung zu verbessern und bestehende Probleme zu beseitigen.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Unser Angebot:

- Kostenfreie Beratung von Anbietern, Schulen, Schulträgern und Eltern
- Allgemeine Informationen, Workshops sowie Informations-, Aktionsveranstaltungen zu den verschiedenen Themen der Schulverpflegung
- Kostenfreier Speiseplan-Check
- "Servicetelefon" zu Fragen, Anregungen oder Problemen rund um das Thema Schulverpflegung

Weitere Informationen finden Sie auf:

www.schulverpflegung-thueringen.de

Kontakt:

Verbraucherzentrale Thüringen e.V./Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt
Mail: vernetzungsstelle@vzth.de
Telefon: 0361-5551423