Bausteine gutes Schul- und Kitaessen

Öffentliches Fachgespräch der Fraktion DIE LINKE im Bundestag am 25.01.2016 in Berlin

Protokoll[1]

Karin Binder (MdB)

Verbraucherpolitische Sprecherin, Fraktion DIE LINKE im Bundestag

Als Fraktion DIE LINKE arbeiten wir seit zwei Legislaturperioden daran dieses Thema stärker in den Blickpunkt zu rücken. Zum einen wurden wir darauf gestoßen, da wir viele Kinder mit Fehlernährung in Deutschland haben. Die Krankenkassen haben schon vor Jahren reklamiert, dass es dadurch hohe Kosten im Gesundheitswesen gibt – 30 Milliarden Euro jährlich durch ernährungsbedingte Krankheiten. Gleichzeitig verlieren Kinder ihre Chancen an sozialer Teilhabe, wenn sie schon in jungen Jahren mit Adipositas zu kämpfen haben und dadurch eine größere Gefahr haben krank zu werden, ob durch Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Gelenkerkrankungen. Sie haben es im sozialen Umfeld schwerer, werden oftmals gehänselt, können im Schulunterricht nicht so gut folgen. Gleichzeitig haben wir die Kinder, die schlecht versorgt sind, die ohne Frühstück in die Schule kommen, die kein Mittagessen bekommen, weil sie es leider nicht zahlen können oder auch aus anderen Gründen nicht teilnehmen, und bei denen es am Abend vielleicht nur Pizza gibt.

Das Wissen um eine vernünftige und ausgewogene Ernährung, das Kennenlernen dessen, was Ernährung interessant und spannend macht, fehlt heute vielen Kindern, weil es auch nicht mehr so sehr über die Familien vermittelt wird, wie es in der Vergangenheit noch der Fall war.

Wir haben festgestellt, dass zu wenige Kinder überhaupt eine Verpflegung in der Schule bekommen. Dann haben wir festgestellt, dass es ein Kostenfaktor gibt, der für viele Schulen nicht mehr zu Händeln ist. Man kann für 1,50 Euro, für 2,50 Euro oder sogar für 3,50 Euro Gesamtkosten nicht garantieren, dass das Essen eine angemessene Qualität hat, die von den Kindern und Jugendlichen auch akzeptiert wird. Denn die Akzeptanz ist ganz wesentlich. Deshalb freue ich mich auch über die Teilnahme der Schülervertretung und die des Elternbeirats. Wir brauchen alle Beteiligten im Boot, und ganz klar ist natürlich, dass jemand die finanziellen Mittel zur Verfügung stellen muss. Deshalb habe ich als Bundestagsabgeordnete

[1] Zusammenfassende Wiedergabe des Audiomitschnitts vom 25. Januar 2016. Das Audiodokument (Größe 181 MB) kann im MP3-Format unentgeltlich unter karin.binder@bundestag.de angefordert werden.

in dem Zusammenhang auch darauf hingewiesen: Schulverpflegung ist ein gesamtgesellschaftliches Thema, es ist ein Thema der Vorsorgepflicht und der Fürsorgepflicht des Staates. Also ist auch der Bund mit in der Verantwortung. Der Bund kann sich nicht rausstehlen, indem er sagt, die Kultushoheit liegt allein bei der Länder, wenn es um Kita- und Schulverpflegung geht. Der Bund ist mit in der Verantwortung, wenn es um die Grundlagen und die finanziellen Mittel geht, damit Länder, Kommunen und Schulen überhaupt in der Lage sind Schulverpflegung in der Qualität anzubieten, wie es notwendig ist.

Das Thema der Finanzen war schon immer mit in unserem Fokus. Wir haben mit unseren Anhörungen und Anträgen im Bundestag immer wieder deutlich gemacht: wir brauchen hier eine Bundesbeteiligung. Immerhin hat das Ministerium eine Studie in Auftrag gegeben, die die Qualität der Schulverpflegung in Deutschland untersucht hat. Festgestellt wurde – es ist tatsächlich so, wie wir es schon die ganzen Jahre sagen – hier hapert es. Man kann gute Qualität nicht mit ein, zwei oder drei Euro Gesamtkosten liefern. Als ehemalige Gewerkschafterin liegt mir auch viel daran, dass die Menschen, die diese Verpflegung herstellen anständig bezahlt werden. Wir können auch nicht erwarten, dass ein Elternverein so etwas auf ehrenamtlicher Basis leistet. Wir haben große Schulen mit über tausend Schülerinnen und Schülern. Da braucht es Profis, die das Essen zubereiten und liefern. Wenn ich Qualität haben will, brauche ich Leute, die Ahnung davon haben.

Ernestine Tecklenburg
Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science

Ich möchte Ihnen zunächst einen Überblick über die Situation in der Kita- und Schulverpflegung geben. Dies tue ich anhand zweier Studien: Zum einen habe ich mit Frau Ahrens-Azevedo eine Studie zur Kita-Verpflegung durchgeführt, wobei wir uns auch die Kosten angeschaut haben. Die Studie „Isst Kita gut?“ wurde im Auftrag der Bertelsmann-Stiftung gemacht. Zum anderen werde ich Ihnen Daten aus der bundesweiten Erhebung im Bereich der Schulverpflegung darstellen. Wir wissen zum einen, dass der Bereich sehr heterogen ist. Auch zwischen Kita- und Schulverpflegung haben wir starke Unterschiede. So wissen wir, dass in der Kita zwei Millionen Kinder ein Mittagessen bekommen, während wir das für die Schule nicht wissen. Hier wissen wir: 2,6 Millionen Schülerinnen und Schüler sind in der Ganztagsschule. Nur 30 Prozent der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich nehmen an der Verpflegung teil, mit großen Schwankungsbreiten und Unterschieden zwischen den Schulen. Im Primarbereich sind es 50 Prozent der Schülerinnen und Schüler. Das ist natürlich kritisch zu betrachten, wenn es ein Ganztagsbetrieb ist, dann müssen diese Kinder auch essen. Auch die Akzeptanz muss gesteigert werden.

Wir haben uns in beiden Studien angeschaut, wie das Essen aussieht. Das ist auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und für die Schulverpflegung erfolgt. Hier haben wir identische Kriterien in dem Bereich. Hier sehen wir, dass immerhin über 50 Prozent der Kitas und der Schulen täglich zum Mittagessen Gemüse anbieten. Davon ist allerdings nur in den Schulen in 50 Prozent der Fälle Salat und Rohkost dabei. In den Kitas sieht das sehr viel schlechter aus. Dabei ist zu bedenken, dass die Schulen häufiger ein Salatbuffet haben als Kitas. Studien wie „KiGGS“ und „EsKiMo“ zeigen auf, dass unsere Kinder eigentlich zu wenig Gemüse essen, und man kann durch ein erhöhtes Obst- und Gemüseangebot den Verzehr steigern. Das ist einfach und ein wichtiges Kriterium der Gesundheitsförderung. Das Kriterium der DGE-Standards, nur achtmal Fleisch oder Wurst anzubieten, wird in knapp 80 Prozent der Schulen nicht erreicht. Hier ist natürlich auch zu schauen: gibt es ein vegetarisches und ein veganes Angebot? Hier gibt es unterschiedliche Ernährungsstile, die auch schon Kinder und Jugendliche aufgreifen, die dann nicht an der Schulverpflegung teilnehmen können, weil nur Fleisch angeboten wird. Genauso ist es bei Kindern mit Migrationshintergrund, sei es aus einem muslimisch geprägten Elternhaus, oder auch hinduistische, buddhistische oder jüdische. Hier gibt es jeweils unterschiedliche Speiseregeln, die auch Berücksichtigung finden sollten. Zumindest sollte diesen Kinder auch ermöglicht werden am Schulessen teilzunehmen.

Zur Kohlenhydrate-Komponente muss ich nicht viel sagen. Hier geht es darum, ob Abwechslung angeboten wird, ob es Kartoffeln, Nudeln und Reis gibt. Das erfüllen die Schulen und Kitas nicht voll. Allerdings ist das unbedenklich. An einem Tag stand dann zum Beispiel ein Salat oder eine Gemüsesuppe im Angebot und es wurde nicht erwähnt, dass es Brot oder Brötchen dazu gab. Das ist das Problem, wenn wir nur Speisepläne evaluieren.

Wie sind Kitas und Schulen ausgestattet? Hier zeigt sich, dass gerade in der Schule die Ausgabe- oder Verteilerküche dominieren. Das ist eine Küche mit wenigen Möglichkeiten zur Zubereitung von Speisen, eigentlich nur von Desserts und Salaten, und es kann gespült werden. Dann haben wir die Relais-Küchen mit 25 Prozent. Hier können wir Produkte regenerieren, hier gibt es meistens einen Kombidämpfer, aber wir können noch immer nicht alle Speisen zubereiten. Insbesondere ist auffällig, dass die Zubereitungsküche, in der man wie in einer normalen Haushaltsküche alles Mögliche produzieren kann, nur zu fünf Prozent vorhanden ist. Was sehr wenig ist, wenn wir sagen, wir wollen eigentlich mehr solcher Küchen in den Schulen haben. Immerhin haben auch 7,5 Prozent entweder nur reine Spülküchen oder gar keine Küchen. Hier ist ein großer Bedarf, noch nachzurüsten, um ein entsprechendes Verpflegungsangebot bereitstellen zu können.

In den Kitas zeigt sich ein ähnliches Bild. Hier haben wir überwiegend Haushaltsküchen. Haushaltsküchen haben das Problem, dass sie nur bis zu einer bestimmten Anzahl an Kindern die Möglichkeit bieten, Speisen zuzubereiten. Höchstens 20 bis 30 Kitakinder können so verpflegt werden. Wenn dann in einer Kita 250 Kinder sind, wie es in Deutschland häufiger der Fall ist, reicht eine Haushaltsküche bei weitem nicht aus.

In der Studie hat sich darüber hinaus gezeigt, dass 53,1 Prozent Großküchengeräte haben. Hier wird am häufigsten die gewerbliche Spülmaschine genannt. Das ist durchaus sinnvoll, weil diese eine viel kürzere Spülzeit hat als eine normale Haushaltsspülmaschine, und viele auch Probleme mit der Arbeitszeit haben.

Bei der Herstellung der Hauptspeisen zeigt sich ein großer Zusammenhang zur Ausstattung. Hier dominiert in Schule und Kita die Warmverpflegung. Frisch- und Mischküchen gibt es in Schulen nur zu 20 Prozent. In der Kita sind es immerhin 32,8 Prozent. Hier ist das durchaus positiv zu bewerten, weil wir hier immer eine bessere Verknüpfung mit der Ernährungsbildung haben. Kinder können reinschnuppern, wie die Hauswirtschafterinnen in der Kita berichten. Sie sind begeistert zu sehen und zu riechen, was es zu essen gibt.

Das Tiefkühlkostsystem ist in acht Prozent der Schulen verbreitet, bei den Kitas zu 7,7 Prozent, „Cock and Chill“ auch zu etwa acht Prozent. Dann gibt es noch eine Mischform, bei der wir nicht genau wissen, was dahinter steckt, wo die Befragten ungenaue Angaben machten. Es kann hier auch sein, dass an zwei Tagen angeliefert und an den restlichen Tagen in der Woche selbst gekocht wird. Auch daran zeigen sich die starken Unterschiede.

Wie sieht das Qualitätsmanagement aus? In der Schule wissen wir durch die Schulträgerbefragung in der bundesweiten Erhebung, dass 50,3 Prozent der Schulträger die Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards fordern. Allerdings ist dann nur in 27,7 Prozent der Fälle eine Qualitätskontrolle festgelegt. Das heißt, wir haben dann die Anforderung, aber niemand kontrolliert das richtig.

Im Bereich der Kita zeigt sich ein etwas anderes Bild. Dort haben wir ein Drittel der Kitas, die überhaupt externe Standards berücksichtigen. Teilweise haben Kitas auch eigene Standards, auch Trägerübergreifend. Zum Beispiel haben in Hamburg die evangelischen Kitas ein eigenes Qualitätskonzept, dass sich anlehnt, aber keine externen Standards sind. Hier ist die Situation sehr unübersichtlich. 18,4 Prozent sagen, sie berücksichtigen den DGE-Standard. Ebenfalls nur ein Drittel der Kitas machen sich über die Verpflegung Gedanken und dokumentieren dies auch. Ansonsten ist das etwas, was mitläuft im Tagesgeschäft. Es eine neue Aufgabe in dem Bereich und noch in der Entwicklung.

Was zahlen die Eltern? Hier haben wir eigentlich keine großen Unterschiede zwischen Kita und Schule. In der Kita sind es durchschnittlich 2,40 Euro, im Primarbereich der Schule 2,70 Euro und im Sekundarbereich der Schule 2,95 Euro. Hier ist gerade bei der Schule auffällig, dass häufig keine Unterschiede zwischen primar- und Sekundarbereich angegeben wurden, obwohl die Portionsgrößen auf jeden Fall unterschiedlich sind und ein anderer Wareneinsatz zugrunde liegen sollte. Das sind natürlich die Preise, die die Eltern zahlen. Das deckt nicht alle Kosten. Diese Preise kommen häufig zustande, wenn ein Essensanbieter warmes Essen in die Schule anliefert. Dann wird der Preis, den der Essensanbieter verlangt an die Eltern weitergegeben. Allerdings beinhaltet das nicht die Kosten für Investitionen in der Schule, zum Beispiel für den Speiseraum, die Ausgabe, für Anschlüsse, Elektrizität und Wasser.

Was wissen wir über die Ernährungsbildung? 87,2 Prozent der Kitas haben hier Aktivitäten für Ernährungsbildung und -erziehung. In Schulen sind 76,5 Prozent, die Ernährungsunterricht oder Projekte anbieten. 44,6 Prozent der Schulen geben an, dass sie täglich das Thema Ernährung in den Unterricht integrieren, während es bei den Kitas so aussieht, als wenn es eher Projektaktivitäten sind, die nicht richtig im Kitaalltag verankert sind. Dort sind über 50 Prozent der Aktivitäten Projekte, Themenwochen oder Aktionen zum Thema Ernährung. Hier braucht es eine weitere Verstetigung.

Wie erfolgt Partizipation in der Schule? Hier wurden im Rahmen der bundesweiten Erhebung auch Schülerinnen und Schüler befragt. Bei der Selbstauskunft der Schülerinnen und Schüler in der Sekundarschule sagen 12,3 Prozent sie werden irgendwie mit einbezogen. Es ist sehr unterschiedlich, in welchem Umfang. Zum einen gibt es eine Mitgestaltung bei der Speisenauswahl, der Bewertung des Essens, Vertretung in Gremien, Tische decken, Getränke holen, Reinigung oder Entsorgung. In der Grundschule und im Primarbereich hat sich ein ähnliches Bild gezeigt, wobei dort prozentual sogar noch mehr Schülerinnen und Schüler einbezogen waren.

Wie sehen die Rahmenbedingungen für die Essensanbieter in den Schulen aus? Wir haben bei nur 44,2 Prozent der Schulträger ein Leistungsverzeichnis als Grundlage für die Ausschreibung, die eigentlich sehr wichtig ist, damit der Essensanbieter eine verlässliche Auskunft darüber bekommt, was überhaupt von ihm erwartet wird. Zudem zeigt sich auch, dass die Unterstützung des Anbieters sehr unterschiedlich wahrgenommen wird. Zum einen haben wir in 85 Prozent der Schulen eine Übernahme der Betriebskosten und die Bereitstellung der Kücheneinrichtung. Das heißt noch lange nicht dass diese Einrichtung auch dem Bedarf des Essensanbieters entspricht. Es kann immer noch sein, dass der Essenanbieter noch zusätzliche Geräte stellen muss oder bestimmte Anschlüsse wie Starkstrom benötigt. In 98 Prozent der Fälle stellen sie auch das Mobiliar für den Speiseraum bereit. Dann wird es weniger mit der Unterstützung. Die Finanzierung des Ausgabepersonals wird nur noch in 55,7 Prozent

der Fälle vom Schulträger übernommen und die Finanzierung der Reinigungsaufgaben, also der Reinigung des Küchenbereiches und teilweise auch des Speiseraumes, übernehmen dann nur noch 30 Prozent. Alles andere muss über den Preis, den der Essenanbieter bekommt, gedeckt werden.

Als Herausforderung werden unterschiedliche Bereiche genannt. Dazu habe ich keine direkten Zahlen für die Schule. Hier haben wir das Kostenmanagement, wobei immer wieder über ein knappes Budget geklagt wird. Man will gern mehr Qualität anbieten, es zahlt aber keiner. Das hängt auch stark mit der Bereitschaft der Eltern und die Schülerinnen und Schüler zusammen, was sie überhaupt bereit sind für das Essen zu zahlen. Es wird immer wieder über Abrechnungsprobleme geklagt. Teilweise melden Eltern ihre Kinder nicht an, lassen es aber mitessen. Dafür braucht es klare Regelungen, weil es für Pädagogen natürlich schwierig ist zu sagen, du darfst nicht mitessen und bleibst dann hungrig. Auf der anderen Seite darf die Entscheidung, dass dieses Kind dann mitisst und eine Verpflegung bekommt nicht zu Lasten des Essensanbieters gehen, weil er dann nicht mehr wirtschaftlich arbeiten kann. Das muss uns allen klar sein, gerade wenn er dann noch den Mindestlohn zahlen muss, steht er irgendwann mit dem Rücken zur Wand. Das ist ein schwieriges Thema, wo es wirklich eine Lösung braucht.

Beim Kostenmanagement sind ganz klar die Akzeptanz und die schwankenden Zahlen der Teilnehmer zu nennen. Es ist teilweise für den Essensanbieter überhaupt nicht abschätzbar, wie viele eigentlich kommen. Das ist an den Schulen teilweise gut, teilweise schlechter gelöst.

Wir haben sogar auch Schulen, an denen zwei Essensanbieter vertreten sind, einmal mit einem Tiefkühlkost-System und einmal mit Frisch- und Mischküche. Dann darf das Kind immer wählen, wo es sich anmelden möchte, was natürlich auch zu einem erhöhten Aufwand beim Essensanbieter führt und stark schwankenden Teilnehmerzahlen. Wenn für die Kinder beliebte Speisen angeboten werden, wird das Kind immer wechseln.

Wir haben Einschränkungen durch räumliche und ausstattungstechnische Ressourcen. Es sind zum Teil gar nicht die Räumlichkeiten in den Schulen vorhanden und auch nicht die Ausstattung die es braucht. Das Problem fängt schon bei der Reinigung an, dass man zum Beispiel einen Abfluss im Boden braucht um überhaupt vernünftig Nassreinigen zu können. Das ist mit einer Maschine viel zeiteffizienter, als mit dem Wischmopp. Solche Sachverhalte wirken sich ganz klar auf die Kosten aus. Das sind immer Einzelfälle. Deshalb gibt es auch keine ganz klare Aussage darüber, was Schulverpflegung an der einen oder anderen Stelle jetzt eigentlich kostet.

Dann wird das Qualitäts- und Hygienemanagement häufig genannt. Wie kann ich eigentlich die Bedürfnisse der einzelnen Schülerinnen und Schüler berücksichtigen? Das umfasst auch das Allergenmanagement und die Allergenkennzeichnung durch die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, die Berücksichtigung externer Qualitätsstandards und Qualitätskontrollen. Wie kann ich als Essensanbieter überhaupt nachweisen, dass die Qualität stimmt? Das möchten ja auch die Eltern wissen. Beim Hygienemanagement ist natürlich die Lebensmittelhygieneverordnung zu befolgen, auch durch entsprechende Schulungen. Gerade Pädagogen haben davon noch nichts gehört, bevor sie mit der Verpflegung konfrontiert werden. Hier gibt es noch Schulungsbedarf von Seiten der Schule und Kita.

Das Schnittstellenmanagement mit Absprachen und vertraglichen Regelungen ist eine große Herausforderung. Wer ist für was zuständig, gerade wenn auch eine Nachmittagsbetreuung stattfindet. Wer ist dann der Ansprechpartner für die Eltern und wie erfolgt die Kommunikation? Und dann ist da auch noch die Ernährungsbildung, die noch nicht alle Pädagogen in ihrer Ausbildung oder in ihrem Studium gehabt haben und die jetzt eine neue Anforderung an sie ist, die wir auch berücksichtigen müssen. Hier muss auch Weiterbildung und Fortbildung bereitgestellt werden.

Allgemein kann man abschließen, dass das alles Fachkompetenzen benötigt, um diese Herausforderungen zu meistern und wir dafür ein Unterstützungssystem brauchen.

***Patrick Alfers**, hppa:*

Sie hatten den Begriff „Relais-Küche“ angebracht. Was genau ist das?

Ernestine Tecklenburg
Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science

Das ist eine Küche mit einzelnen Gargeräten, zum Beispiel einem Konvektomaten, einem Dampfgargerät. Wir haben dann nicht unbedingt eine Kippbratpfanne, zum Beispiel zum Zubereiten kurz gebratener Sachen, haben also eingeschränkte Großküchengeräte dort stehen. In der Zubereitungsküche gibt es dann alle möglichen Großküchengeräte, die man für unterschiedliche Zubereitungsarten benötigt.

***Dr. Uwe Klett**, Gemeindeamt Fredersdorf-Vogelsdorf, Träger*

Frage an Frau Tecklenburg: Sie sagten, es gibt keine Daten, wie viele Schüler in der Bundesrepublik und in den Ländern essen. Ich kenne auch die Studie der Bertelsmann-Stiftung, die sehr umfangreich ist. Da es nach meiner Kenntnis zumindest in den Bundesländern Rechtsverpflichtungen per Gesetz gibt, wer für die Schulverpflegung bzw. Kita-Verpflegung zuständig ist, müsste es doch möglich sein die Zuständigen abzufragen. Frage also, warum das Ihnen nicht möglich war.

Zweitens: Sie hatten eine Übersicht gezeigt, wie viel die Eltern zahlen. Oft wird ja Schulessen subventioniert. Gibt es das auch, was die Vollkostenpreise betrifft? In der Studie der Bertelsmann-Stiftung auf die Sie sich bezogen haben ist das alles ausgewiesen. Da würden dann doch sicherlich andere Zahlen herauskommen.

Dann noch eine Verständnisfrage dazu, was Sie unter Warmverpflegung verstehen und was die Ausstattung der Schulen betrifft. Versteckt sich das Selbstkochen in der Zubereitungsküche unter Warmverpflegung, was ich nicht zielführend fände. Dann wäre wahrscheinlich bei 65,5 Prozent sicherlich auch das Catering enthalten. Hier wäre eine differenzierte Ausweisung des Selbstkochens und des Anlieferns wichtig. Wo finde ich das Selbstkochen bei der Herstellung der warmen Hauptspeise?

Ernestine Tecklenburg
Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science

Um auf Ihre Letzte Frage einzugehen: Das Selbstkochen ist natürlich nicht unter Warmverpflegung gefasst. Warmverpflegung heißt, das Essen wird warm angeliefert. Zubereiten oder Selbstkochen haben wir in der Frisch- und Mischküche, was etwa 20 Prozent der Schulen ausmacht. Man kann durchaus auch eine Mischküche betreiben mit einer Relais-Küche. Deswegen gibt es Unterschiede bei der Selbstauskunft, in diesem Fall der Schulleiter. Das heißt, wir haben hier auch einige Unsicherheiten, ob diese das auch richtig verstanden und zugeordnet haben.

Zu den Kosten: Das sind natürlich nur die Elternentgelte, die auf der Folie aufgetragen sind. Die Kosten liegen natürlich um einiges höher, wir haben das in der Bertelsmann-Studie aufgezeigt. Dort haben wir zum Beispiel auch die Personalkosten zusätzlich für die Ausgabe berechnet. Dann kommt man auch auf viel höhere Kosten. Mit dem System der Warmverpflegung würde ich zwischen fünf und sechs Euro rechnen. Denn auch wenn der Essensanbieter das Essen warm anliefert, braucht es immer noch die Ausstattung in der Schule selbst, es braucht Heizung, es braucht Energie, Wasser wird verbraucht und auch eine Reinigung muss

erfolgen. Das heißt, wir sind damit bei weitem nicht in der Vollkostendeckung, sondern wir haben immer eine Quersubvention. Leider konnten uns bei der bundesweiten Erhebung die Träger und die Schulleiter wenig zu diesen Subventionen sagen.

Die Anzahl der Schülerinnen und Schüler beim Essen sollten doch eigentlich bekannt sein. Bei den Kitas erfasst das das Bundesamt für Statistik, und dort immer im März. Dort weiß man sehr genau, wie viele Kinder essen, während das vom Bundesamt für Statistik und von der KMK (Kultusministerkonferenz der Länder) nicht für den Schulbereich erfasst wird. Deshalb konnten wir das auch nicht ausweisen. Es wäre natürlich wünschenswert.

***Anja Schermer**, Sarah Wiener Stiftung*

Wie sind Schulen und Kitas ausgestattet? Das ist eine Zahl, die uns als Stifter interessiert, weil das für unser Programm wichtig ist. Es wurde uns immer zurückgemeldet, es gibt keine richtigen Erhebungen oder aussagekräftigen Zahlen dazu. Deshalb interessiert mich, wie Sie die Zahlen, die Sie hier genannt haben einschätzen und bewerten. Es fehlt ja auch ein Teil, bei dem wir keine Ahnung haben, was für eine Ausstattung vorhanden ist.

Ernestine Tecklenburg
Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science

Es handelt sich um eine Selbstauskunft. Es ist auch schwierig das richtig abzubilden. Das gibt uns eine Idee davon, wie die Schulen oder auch Kitas ausgestattet sind. Und es sind letztendlich keine komplett belastbaren Aussagen, weil die Begrifflichkeiten teilweise sehr unterschiedlich aufgefasst und ausgelegt werden. Das können wir mit einer quantitativen Befragung leider nicht abdecken.

***Patrick Alfers**, hppa:*

Sie hatten auch über den Bereich Ernährungsbildung gesprochen. Sowohl in den Kitas als auch in den Schulen war die Zahl derjenigen, die etwas anbieten relativ hoch. Könnten Sie noch ein paar Worte mehr darüber verlieren, was genau unter dem Begriff Ernährungsbildung dort dann zu verstehen ist? Reicht es beispielsweise aus, dass ein Buch darüber im Regal steht oder ist das in den Lehrplänen verankert?

Ernestine Tecklenburg
Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science

In den Schulen findet sich das Thema auch in den Rahmenlehrplänen. Das ist unterschiedlich je nach Bundesland. Die Schulen sind eigentlich gebunden, sich daran zu halten. Inwiefern dann der einzelne Lehrer das aufgreift, zum Beispiel im Biologieunterricht oder in anderen Fächern, entzieht sich unserer Kenntnis. Es ist eine Aussage der Schulleitung, unsere Lehrer machen das, aber was genau erfolgt, wissen wir nicht. Aber das weiß zum Teil nicht einmal die Schulleitung.

In der Kita haben wir die Bildungspläne, worin auch die Ernährung eine größere Rolle spielt. Hier geht es dann allerdings eher darum Hunger und Sättigung zu lernen, dass sie mit einbezogen werden, zum Beispiel den Tisch mit decken und dass sie Tischregeln kennenlernen, auch gemeinsam essen, also auch ernährungskulturelle Sachen. Darauf wird ein Augenmerk gelegt. Die Bildungspläne bei den Kitas sind noch nicht ganz so bindend, wie die Rahmenlehrpläne in der Schule.

***Lienhard Eifert**, Menüpartner GmbH*

Wir haben uns dem Thema gestellt: bestmögliches Schul- und Kitaessen ist – isst alles gut? Die Antwort soll natürlich ja lauten. Aber dazu sind noch viele Etappen notwendig. Solche Fachgespräche wie heute können sehr dazu beitragen, dass die Zielrichtung, die bestmögliche Verpflegung für Alle in den jeweiligen Verantwortungsbereichen zu organisieren, noch mehr in den Köpfen verankert wird, so dass wir auch ein großes Stück weiterkommen in der Verbesserung der Qualität.

Menüpartner ist in allen Küchen- und Servicekonzepten zuhause. Der größte Teil sind zu 95 Prozent die Menüküchen, deutschlandweit. Frau Tecklenburg hatte das als Frisch- und Mischküchen ausgeführt. Bei uns sind die Mischküchen ausschließlich auf Tiefkühlbasis und der Anteil der Convenience-Produkte und der eingesetzten fertigen Dinge ist natürlich unterschiedlich, je nach Ausstattung der Küchen. In 400 Küchen stellen wir täglich 40.000 Mittagessen her. In vielen Bundesländern, in denen auch die Ganztagsversorgung für die Kinder verpflichtend ist, auch ungefähr 5.000 Portionen Ganztagsverpflegung, also von Frühstück über Vesper bis zum Abendessen.

Die bestmögliche Verpflegung wird man nur erreichen, wenn eine hohe Teilnahme zu verzeichnen ist. Eine hohe Teilnahme bekommt man nur – das wissen wir auch als Caterer und Sie als Träger – wenn eine hohe Akzeptanz bei den Essenteilnehmern vorhanden ist, und

diese Akzeptanz natürlich auch nur mit einer höchstmöglichen Qualität. Wir müssen die Ressourcen – und das ist eigentlich der Ansatz – in den Schulen und Kindertagesstätten erkennen: Was ist vorhanden, was kann bereitgestellt werden, materiell, technisch organisatorisch? Was kann auch finanziell bereitgestellt werden, um das bestmögliche System hier zu installieren? Denn die Teilnahme ist nicht die Qualität auf dem Papier und die Kriterien, die dort vorgegeben sind, sondern die Teilnahme wird in erster Linie von der wahrgenommenen Qualität bestimmt. Die wahrgenommene Qualität ist das, was auf den Teller kommt, das was angeboten wird in der Mittagspause oder zu den anderen Mahlzeiten, und diese wahrgenommene Qualität müssen wir bei den Kindern und Schülern knacken.

Die Rahmenkriterien der DGE sind eine sehr gute Grundlage dafür. Sie sind auch sehr hilfreich, damit einheitliche Kriterien aufgebaut werden. Wir müssen aber auch immer sehen, wahrgenommene Qualität heißt nicht immer nur Küchensysteme, heißt auch Service-Konzepte. Letztendlich wird im richtigen Service-Konzept Qualität erst abschlossen. Ein Beispiel dazu: Bei Berliner Grundschulen wurde die Ausschreibung gut vorbereitet, das sucht bundesweit sicherlich seines Gleichen. Wir hatten dort auch einige Zuschläge bekommen, so unter anderem die Werbellinsee-Grundschule in Tempelhof-Schöneberg. Dort war das Schüsselsystem vorgegeben. In der Zubereitungsküche vor Ort gab es gute Voraussetzungen, aber die Mensakommission hat immer wieder vorgebracht, dass sich etwas ändern muss, um die wahrgenommene Qualität zu verbessern. Eindeutig lag das Problem bei dem Schüsselsystem, aus unserer Sicht in Schulen überaltert. Hier müssen wir zum Buffet-System kommen. Das schönste ist das Lob von den Kindern, wenn sie sagen, das schmeckt aber gut, das sieht super aus. Hier haben alle zusammengearbeitet, sowohl der Träger, der verantwortlich ist und seine Genehmigung erteilen muss, was leider nicht immer selbstverständlich ist. Aber Schule, Betreuung, Eltern, die Schüler selbst, die auch Referenzobjekte besucht haben, haben hier ihren Beitrag geleistet.

Für eine bestmögliche Verpflegung sind natürlich auch die Träger verantwortlich. Insbesondere in den weiterführenden Schulen, in den Oberschulen, spielen die Pausenlänge und der Hin- und Rückweg eine Rolle, und nicht nur bei den größeren Schülern, sondern auch bei den jüngeren Schülern, die Pflege der sozialen Kontakte. Wenn ich also Service-Konzepte und Versorgung etabliere und ermögliche den befreundeten Kinder das Zusammensitzen nicht, dann wird die Teilnahme weniger. Wichtig sind kurze Wartezeiten aber auch genügend Sitzplätze, nicht nur an Ganztagsschulen. Eigentlich sollten ja alle Kinder an den Schulen essen können. Es muss auch analysiert werden, was wir tun müssen, um genügend Plätze in den Einrichtungen zu bekommen. Viele haben sich darauf eingestellt, die Kinder die im Ganztagsbereich untergebracht sind zu versorgen, aber die anderen nicht. Insofern ist hier eine große Verantwortung, auch vorbereitend tätig zu werden, und zu sagen, wir müssen hier nachrüsten oder vorhandene Ressourcen in den Einrichtungen mobilisieren.

Ich habe den Beitrag unter die Maßgabe von sechs Zielen gestellt. Das erste Ziel ist die verpflichtende Teilnahme, zumindest in Ganztagsschulen. Das zweite betrifft die Kindertagesstätten. Hier sollten – wie es in einigen Bundesländern verpflichtend geregelt ist – nicht nur das Mittagessen, sondern alle Tagesmahlzeiten verpflichtend als Gemeinschaftsverpflegung angeboten werden. Man muss die Kita auch hier in der Verantwortung der Pädagogik sehen. Den Kindern soll ja nicht nur ein Essen vorgesetzt werden, sie sollen dabei auch lernen. Die Kinder kann man auch bei der Vorbereitung der Frühstücks- und Vesper-Mahlzeiten einbeziehen. Hier kann man viel tun. Wir haben uns ebenfalls dem Vorsatz gestellt, nicht die Wurst von der Industrie weiterzureichen, sondern eigengefertigte Brotaufstriche anzubieten, die wiederum Anregung sein können für die Versorgung zuhause.

Beim bestmöglichen Konzept sollten wir weniger darüber diskutieren, ob es die Zubereitungsküche oder Frischküche ist. Für uns ist es eigentlich entscheidend, dass die Küche vor Ort ist, zumindest eine Küche, die es ermöglicht, Komponenten vor Ort frisch aufzubereiten. Denn die Sensorik entscheidet über die wahrgenommene Qualität. Die Küche vor Ort, ob es nun die TK-Küche oder die reine konventionelle Küche ist, kann am besten die Zutaten, die in den Qualitätskriterien vorgegeben sind, berücksichtigen. Dort kann die Menüfolge exakt eingehalten werden, die Garungsarten, die Sensorik und ganz wichtig: die Standzeiten. Auch bei der Fertigstellung kurz vor Beginn lassen sich Kapazitäten viel besser auslasten. Wenn an Grundschulen über einen Zeitraum von zwei oder zweieinhalb Stunden gegessen wird, kann man immer wieder nachproduzieren. Das ist aus unserer Sicht ganz entscheidend. Ein weiterer wichtiger Punkt, der auch in den DGE-Standards gefordert wird, ist die Mitsprache, die Mitbestimmung durch die Schüler, durch die Kinder, auch durch die Eltern und Erzieher.

400 Einrichtungen bedeuten für uns 400 Menüpläne. Es ist eine riesige Herausforderung, jeden Monat 400 Menüpläne zu erstellen, immer individuell für die Einrichtung. Hier wird die Mitsprache gelebt. Wenn ich anliefere, kann ich die Pläne zwar individuell ein bisschen anpassen. Aber vom Teller, vom Essensteilnehmer in der Einrichtung gedacht ist die Nähe und das Personal, das in der Küche tätig ist, qualifizierter als die Essenausgeberin, die wir aus früheren Zeiten kennen. Hier muss also auch die Qualifikation des Personals gesehen werden, um ganz anders auf die erforderlichen Belange einzugehen, um die Akzeptanz zu erhöhen. Ein kleiner Hinweis dazu: wir würdigen unsere Mitarbeiter dadurch, dass wir ihnen eine Top-Bekleidung geben. Ich denke, die Identifikation des Personals mit dem Unternehmen ist sehr wichtig.

Die Kostendarstellung ist ganz schwierig. Wir haben aus den Grundschulen und aus den Gymnasien der 400 Objekte dargestellt: Welcher Preis müsste denn, für die Kostenbestandteile, die wir als Caterer zu verantworten haben, erzielt werden? Das ist bei 19 Prozent

Mehrwertsteuer, um die wir ja alle nicht herum kommen, wenn wir die Dinge vor Ort anbieten, 4,31 Euro und 4,90 Euro an den Gymnasien. Das sind dann 44 Cent Mehrwertsteuer, bzw. 49 Cent, die man hier einsparen könnte, wenn nicht mit 19 Prozent sondern mit sieben Prozent gerechnet werden dürfte. Hier kann man einiges dafür tun, dass es zu einer Verbesserung kommt.

Kosten des Küchenbetriebs: Frau Tecklenburg hat das ja auch schon ausgeführt: Es muss nicht alles von uns erbracht werden. Es sind auch auf Seiten des Trägers viele Sachen, die kalkuliert werden müssen. Ein Punkt, der immer wieder außen vor bleibt, ist auch die Personalbereitstellung durch die Träger. Es muss ja auch zu den Pausenzeiten gewährleistet werden, dass eine Betreuung stattfindet, dass die Kinder begleitet werden. Manchmal sprechen uns die Schulleiter in weiterführenden Schulen an und sagen, den Restaurantleiter müssen Sie stellen, eine Meinung die immer noch weit verbreitet ist. Die Identifikation der Einrichtung mit der Aufgabe, mit dieser Herausforderung, muss natürlich auch seitens des Trägers unterstützt werden, indem entsprechend Personalstunden zur Verfügung stehen.

Wie komme ich zu einer Ausschreibung aus der Sicht des Caterers. Der erste Punkt: es müssen Kompetenzen geschaffen werden, ob die nun intern gestellt werden können oder ob man sich der externen Unterstützung bedienen muss: Es müssen Kompetenzen geschaffen werden, damit man in seinen Einrichtungen feststellt, welche Voraussetzung ich denn für das bestmögliche Küchen- und Service-Konzept habe. Es muss ein Sollzustand ermittelt werden. Was kann ich noch einbringen, um hier auch den Wünschen der Gremien zu entsprechen und die bestmöglichen Voraussetzungen zu schaffen? Wichtig aus unserer Sicht ist: Was muss für das Betreiber-Konzept mit den Gremien abgestimmt werden, damit man es auf dem Leistungskatalog oben ansetzt? Es darf nicht passieren, dass das nur Baufachleute feststellen, die womöglich auch noch die Kosten beeinflussen müssen, also zusätzliche Energiekosten oder Ausbaukosten vermeiden wollen. Oben an steht die Qualität, die von oben nach unten durchgestellt sein muss. Und ganz, ganz wichtig: die Gremien müssen mit einbezogen werden, um Wünsche und Forderungen mit einzubringen.

Die Gründe für das Scheitern – und das ist auch das zweite Ziel, dass ich formulieren möchte – ist, dass die Wertigkeit des Küchen- und Service-Konzeptes in den Ausschreibungen bei der Findung der neuen Caterer eine größere Rolle spielt als bisher. Es muss das Gesamtkonzept mit seinen Mehrwerten in den Vordergrund gerückt werden. Das darf nicht an Einzelkriterien scheitern. Wir sind im Land Brandenburg auch gescheitert, weil „regional“ nicht ausreichend berücksichtigt war, da gab es weniger Punkte. Aber im Ergebnis konnte nicht die Mischküche vor Ort angeboten werden, sondern die Schulen haben weiterhin Liefer-Essen bekommen. Deshalb ist es wichtig, erst einmal alle Ressourcen auszuschöpfen und dann nicht die einzelnen Wertigkeiten verschieben, sondern sagen worauf es ankommt.

Oftmals machen wir die Erfahrung, dass die Kriterien der DGE ein Alibi sind und einfach nur drinnen stehen, ohne dass man sich für seine Einrichtung vornimmt, was man daraus realisiert haben möchte. Möchte ich, dass der Bäcker von nebenan liefert, oder die Radieschen vom Feld nebenan kommen, oder möchte ich eine hohe Akzeptanz bei den Essensteilnehmern erreichen? Das ist für uns ein großes Ziel. Wir hatten in Berlin leider auch Grundschulen, die nicht zufrieden waren bei der Ausschreibung im vorigen Herbst. Wir waren vor Ort und haben das uns mit Fachfirmen angeschaut. Man hätte dort vor etwas installieren können, um ein neues System zu etablieren. Wir haben sogar gesagt, wir übernehmen die Investitionskosten. Es musste lediglich Strom von der Verteilung in die Küche gelegt werden, was aber abgelehnt wurde. Die Gremien waren dafür. Das gewünschte Buffet-System für die Grundschulen ist daran gescheitert, dass die Investition abgelehnt wurde.

Was muss sich ändern für das Ziel einer bestmöglichen Verpflegung? Es muss landes- oder bundesweit – da stecken wir selbst zu wenig drin – für Küchen in Schulen und Kindergärten bestimmte Grundanforderungen geben, die durchzusetzen sind. Auch ein Beispiel aus dem letzten Herbst: Wir haben Grundschulen besichtigt, die wir gern umgestellt hätten. Die Ausgabe-Küchen sind mit viel Geld neu ausgestattet worden. Doch es war keine Gewerbespülmaschine und auch keine Haushaltsspülmaschine vorhanden, sondern eine dreiteilige Spüle. Das war eine Grundausstattung in einer neuen Küche, die vielleicht wieder 20 oder 30 Jahre halten soll. Das sind Dinge, die können wir nicht akzeptieren.

Ganz wichtig ist auch die Koordination der lokalen Bedingungen. Hier erlebt man oftmals Schiffbruch, wenn die Kommune zuständig ist für die Schaffung der Mensen in den Schulen, aber der Landkreis dafür zuständig ist, das pädagogische Personal einzustellen und für den Nachmittagsunterricht oder die Nachmittagsangebote, und dann womöglich noch ein Dritter zuständig ist für die Organisation der Schulbusse. Deshalb der Wunsch nach der Koordination der lokalen Bedingungen.

Das dritte Ziel sollte sein: zurück zum Arbeiten in kleineren Einheiten, weg von der großen Versorgung und näher zum Essenteilnehmer, damit man die Punkte, die sich darunter ergeben auch besser erfüllen kann. Das ist aus unserer Sicht die Zubereitung- und Mischküche vor Ort, die Endproduktion kurz vor Verzehr, wie hoch auch immer der Anteil vorgefertigter Produkte ist, bzw. auch fertiger Hauptkomponenten.

Keine Qualität ohne guten Preis ist das vierte Ziel. Es muss auch die Aufwertung des Personals erfolgen. Es gibt sicherlich vereinzelt Ausbildungsrichtungen. Wir merken das an den vielen jungen Köchinnen und Köche, die wir jetzt einstellen für die Küchen. Wir haben etwa 200 ausgebildete Köche, die aus der Gastronomie kommen und ein anderes Lebensumfeld ohne Wochenend- und Feiertagsarbeit wollen und eine Familie gründen, die haben bei uns attraktive Arbeitsplätze. Aber die qualifizierte Fachkraft für Schul- und Kita-Verpflegung

fehlt. Der fachliche Stellenwert und die Qualität, die von dem Personal zu erbringen sind, müssen sich auch in den Preisen widerspiegeln. Wir müssen in der Lage sein, Personal einzustellen, das sich dieser Aufgabe auch stellt.

Als Beispiel haben wir für die Kita-Verpflegung Ist- und Soll-Kosten gegenübergestellt. Das betrifft Dresden, Bundesland Sachsen. Die Ist-Kosten sind 4,88 Euro für die Ganztagsversorgung bei 19 Prozent Mehrwertsteuer. Die müssen die Eltern dort auch tatsächlich bezahlen. Darin enthalten ist, dass wir Verträge mit den Energieversorgern abschließen müssen, dass wir die Spülmaschine mitbringen müssen. Hier sind Dinge dabei, die wirklich Unterschiede aufzeigen, die einen Vergleich mit anderen gar nicht ermöglichen. Aber auch hier ist die Differenz 49 bzw. 65 Cent bei ermäßigter Mehrwertsteuer. Hier geht es nicht um Mittagessen, sondern um die Tagesverpflegung vom Frühstück bis zum Vesper. Wir müssen die pädagogischen Möglichkeiten hier nutzen, bei Frühstück und Vesper kann man die Kinder wunderbar einbeziehen. Auch wir als Unternehmen haben die Verantwortung, die Einrichtungen zu unterstützen. Wir stellen bundesweit unseren Koch-Bus für Projekte in Kindertagesstätten und Grundschulen zu Verfügung.

Die politische Konsequenz wäre das fünfte Ziel. Das ist die Preisakzeptanz. Dazu hatte Frau Tecklenburg schon ausführlich zu gesprochen. Deswegen will ich das hier abkürzen. Es muss der politische und gesellschaftliche Konsens der Verantwortlichkeiten erreicht werden. Aber entscheidend ist letztlich: was kostet es den Einzelnen, will er sich das leisten, kann er sich das leisten? Das darf hier aus unserer Sicht nicht der Ansatz sein. Wir müssen weg vom Preis, mehr zur Kostenbeteiligung der Eltern hin. Diese Kostenbeteiligung sollten bundesweit, zumindest landesweit so geregelt werden, dass nicht die nächste Mindestlohnerhöhung dazu führt, dass der Preis gegenüber den Eltern erhöht werden muss und dann womöglich Eltern abspringen.

Zum Schluss der letzte Denkanstoß, das sechste Ziel: weg von 19 Prozent Mehrwertsteuer, hin zu sieben Prozent.

Michael Müller, DeDiE GmbH

Hier war von den DGE-Standards die Rede, die ja in die Ausschreibungen mit einfließen: Bei den DGE-Standards gibt es ganz klar auch Anforderungen an die Träger oder den Bereitsteller der Infrastruktur, nämlich an die Lebenswelt. Das bezieht den Essensraum, die Essensumgebung mit ein, aber auch die Ausstattung in der Küche. In den Ausschreibungen beziehen sich die DGE-Standards immer auf den Caterer und dessen Aufgaben, die er erfüllen muss. Es

wäre aber auch zu wünschen, dass auch der Träger seinen Teil der Qualitätsstandards umsetzt, um beispielsweise bessere Pausenräume, bessere Essensräume zu schaffen, eine bessere Infrastruktur in der Speisenausgabe und natürlich auch in den Küchen.

Frau Tecklenburg sprach auch von den Selbsteinschätzungen, die viele Träger in ihren Einrichtungen vornehmen. Aus meiner Erfahrung ist diese Selbsteinschätzung häufig fehlerbelastet, weil dort das Know-how fehlt einzuschätzen wie eine Küche aussieht. Auch wenn sie neu gebaut sind, sieht man teilweise Küchen, die eigentlich nicht den gängigen Anforderungen entsprechen.

***Dr. Uwe Klett**, Gemeindeamt Fredersdorf-Vogelsdorf, Träger*

Zu Ihren Zahlen, die beeindruckend schwierig sind, also die Summe von 6,43 Euro: Haben Sie eine solche Kalkulation auch für Grundschulen, und sind bei den Kitas Frühstück und Vesper bei der Kalkulation enthalten? Dann könnte ich mir solche Zahl von 6,43 Euro annähernd vorstellen. Ansonsten erscheint mir diese sehr hoch. Bei den Grundschulen in der Berlin hat man ja aufgrund der wissenschaftlichen Untersuchung eine Preisausschreibung gemacht, einen Festpreis gesetzt, der weit unter solchen Summen liegt, die Sie angegeben haben. Mit etwa 3,50 müssen die ja nicht falsch sein. Können Sie diesen Widerspruch aufklären? Ist das zu preiswert ausgeschrieben worden, um die richtige Qualität zu bekommen? Ihre Zahlen zumindest für den Kitabereich sind wesentlich höher, und die Kita ist ja eigentlich noch preiswerter als der Grundschulbereich, wenn man gutes qualitätsgerechtes Essen machen will.

***Lienhard Eifert**, Menüpartner GmbH*

Die Preisdarstellung war ein Ist und ein Soll, und das geht vom Frühstück bis zur Vesper. Da sind die gesamten Leistungen mit enthalten. Es gibt aber im Kitabereich, wenn nur Mittag enthalten ist, für die Service-Leistung vor Ort immer die Aufgabe, auch den Abwasch zu tätigen. Mitarbeiter müssen also auch vor Ort sein. Die qualifizierte Arbeit ist dann geringer, aber im Kindergartenbereich sind die Zahlen annähernd stimmig.

Die Vergleiche im Grundschulbereich, die sie mit Berlin angesprochen haben: In Berlin kommt man aufgrund der gesetzten Bedingungen und aufgrund der großen Schulen und auch der Essenteilnehmer, die auch immer eine Rolle spielen, sicherlich mit besseren Preisen zurecht, wobei im Wareneinsatz immer noch etwas möglich ist und auch in der Qualität der Mitarbeiter vor Ort, der Leistung vor Ort. Hier bitte ich zu berücksichtigen, dass wir uns nicht auf Berlin allein bezogen haben, sondern eher bundesweit in acht Bundesländern tätig sind.

Ernestine Tecklenburg
Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science

Noch einmal zu dem Festpreis in Berlin, den 3,25 Euro: Dazu haben Frau Ahrens-Azevedo und ich ein Gutachten geschrieben und eine Kostenberechnung gemacht. Dabei wurde auch ganz stark die Zahl der Teilnehmer berücksichtigt, die an der Schule essen. Wenn wir von 200 bis 300 Schülern ausgehen, kommt man auf die 3,25 Euro im Durchschnitt, aber nicht, wenn wir eine Schule haben mit nur 50 Kindern. Da gibt es immer wieder die Diskrepanz. Es wurde auf die Situation von Berlin heruntergebrochen.

Jana Muschalik, Referentin für Verbraucherschutz, Fraktion DIE LINKE:

Qualifikation des Personals: Mir wurde gesagt, dass es teilweise sehr schwierig ist, gut qualifiziertes Personal zu finden. Insofern würde mich interessieren, wie Sie es leisten können, die Fachqualifikation bei Ihren Mitarbeitern hinzubekommen?

Mehrwertsteuer: Wir sind da schon lange in der Diskussion und kommen nicht so recht weiter. Wie viele Schulen oder Essensanbieter sind von diesen 19 Prozent betroffen? Uns wurde von der Bundesregierung mehrfach gesagt, das läge an den Schulen und Trägern selbst. Man könne das mit dem ermäßigten Satz ganz gut machen, wenn das Essen in der Schule selbst gekocht, oder von freien Trägern gemacht wird.

Fachkompetenz: Sie haben gesagt, man braucht die Fachkompetenz. Welche Erfahrungen haben Sie auf Landes- und Kommunalebene gemacht. Gibt es dort eine Abteilung, die Zuständig ist, alle Informationen sammelt? Welche Entwicklungen gibt es da in den Ländern, in denen Sie tätig sind?

Björn Schering*, Büro Karin Binder (MdB), DIE LINKE*

Es geht noch einmal um die DGE-Qualitätsstandards: Wie wird die Einhaltung bei den Trägern vor Ort tatsächlich kontrolliert und wer macht das? Wo haben die DGE-Qualitätsstandards aus Ihrer Sicht ihre Grenzen?

Wir haben in der Vorbereitung des Fachgesprächs zahlreiche Internet-Seiten von Caterern durchgesehen. Dabei fallen immer wieder Aussagen auf, wie „halten die DGE-Standards ein“, „bieten so und so viel Prozent Bio an“, „haben einen hohen Anteil an regionalen und saisonalen Produkten“. Die Frage ist, wie solche Aussagen kontrolliert werden. So ist „regional“

kein geschützter Begriff. Was ist also regional? Inwieweit kann man also darauf vertrauen, dass solche Angaben auch eingehalten werden?

***Lienhard Eifert**, Menüpartner GmbH*

Zur Frage der Qualifikation: Wir organisieren unsere Qualifikation mit einer externen Firma. Es gibt ein Schulungsprogramm mit Einarbeitung und Seminarangeboten, in denen fachspezifisch unterwiesen wird. Das ist für die konventionellen Küchen etwas umfangreicher als für die Mischküchen oder die reinen Ausgaben. Wir führen in unserem Unternehmen auch das E-Learning-System, damit unsere Mitarbeiter auch Tests am Computer ablegen, beispielsweise zum Thema Sonderkost-Management. Es wird kein großes Unternehmen darum herum kommen, so etwas selbst zu organisieren.

Gesellschaftlich sollte man auch sehen, was man in der Erstausbildung machen kann, um speziell in unserem Bereich Qualifikation anzubieten. Wir sind hier gut aufgestellt, das muss jeder leisten. Kann der kleine Fleischer von nebenan, der ein Mittagessen präsentiert, das auch leisten? Hinter den Mitarbeitern vor Ort, die gut qualifiziert und ausgebildet sein müssen, muss auch immer ein Background sein, und ein Unternehmen das so etwas auch organisieren kann.

Zur Mehrwertsteuer: Bei sieben Prozent macht das der Träger in eigener Verantwortung so, dass er das Personal stellt und nur das Essen geliefert wird. Der Träger verkauft dann mit seinem eigenen Personal an die Eltern, bzw. verabreicht an die Kinder. Wenn Service-Leistungen vor Ort erbracht werden, selbst wenn nur ein Teller abgewaschen wird und Speisereste entsorgt werden, dann ist die durchgängige Leistung eindeutig 19 Prozent. Es gibt in einzelnen Bereichen noch so genannte Splittingverträge, bei denen der Träger mit einem Lieferunternehmen den Vertrag über die Lieferung abschließt und mit einem Serviceunternehmen den Vertrag abschließt für die Serviceleistung. Dann kann man die sieben und die 19 Prozent splitten, aber so wie ich eine Küche vor Ort betreibe, ist das eigentlich nicht machbar. Viele Städte, wie Potsdam haben 19 Prozent, Dresden hat jetzt umgestellt auf 19 Prozent, hier gab es vorher auch Splittingverträge. Die Zeit, die wir als Unternehmen aufbringen müssen, um zu diskutieren oder verschiedene Modelle zu machen, die sollte man für andere Dinge einsetzen können. Politiker, die sagen, es gibt doch die sieben Prozent, die kennen nicht die Gesamtleistung. Mit Personal vor Ort gibt es nach jetzigem Recht nur 19 Prozent. Wir haben die meisten Einrichtungen mit 19 Prozent.

Dann war die Frage, wie die Kontrolle erfolgt. In Berlin erfolgt die Kontrolle sehr gut. Die ist auch in den Ausschreibungen vorgegeben worden. Wir müssen Menüpläne einreichen, die

dann bewertet werden. Wir müssen die Küchen, die vor Ort tätig sind auch Bio-zertifizieren lassen. Das sind Dinge, die nicht immer gesehen werden. Mache ich Bio-Essen vor Ort wie wir, und möchte auf dem Menüplan Bio kennzeichnen, muss ich mich auch dort vor Ort jedes Jahr nach EU-Bioverordnung zertifizieren lassen. Das sind jedes Jahr 600 Euro pro Einrichtung mal 400 Einrichtungen.

Ernestine Tecklenburg
Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science

Zur Einhaltung von DGE-Qualitätsstandards: Das ist sehr unterschiedlich geregelt in den Ländern. Häufig gibt es die Überprüfung der Speisepläne, auch anhand der Kriterien, wie Sie sie in meiner Präsentation gesehen haben. Zum Teil erfolgen auch weitere Kontrollen vor Ort, zum Beispiel die Qualifikation vor Ort. Rheinland-Pfalz hat ein System, das darauf schaut ob sich die Schulen mit dem Thema auch noch weiter auseinandersetzen und sie dabei unterstützt. Das ist teilweise in der Verantwortung der Vernetzungsstellen, die Angebote machen oder Vereinbarungen mit dem Schulträger hat.

Bei Werbung gibt es natürlich ein Problem. Ich habe schon Speisepläne gesehen, auf denen steht „produziert von der DGE“, mit Logo drauf. Hier gibt es einiges an Grauzonen, und man kann nicht alles immer kontrollieren. Allerdings fordert zum Beispiel auch das Land Hamburg, dass sich die Essensanbieter nach DGE zertifizieren lassen. Das ist eine gute Maßnahme, um von Seiten des Essenanbieters die Einhaltung nach DGE-Standard sicherzustellen. Natürlich ist das wieder mit Kosten verbunden, auf denen der Anbieter meiner Meinung nach nicht alleine sitzen bleiben sollte. Denn wenn wir so etwas fordern, müssen wir das auch zahlen.

Grenzen des DGE-Qualitätsstandards: Meistens beziehen sich die Ausschreibungen auf die Lebensmittelhäufigkeiten und der Rest wird ausgeblendet. Dann werden die Verantwortlichkeiten weitergegeben. Der DGE-Qualitätsstandard ist sehr umfangreich. Es sollte mit Schulen eine Aufarbeitung des DGE-Standards zum Beispiel mit Unterstützung der Schulvernetzungsstellen erfolgen, und Projekte sollten vernetzt werden.

Mehrwertsteuer: Das ist eine schwierige Frage. Wir haben dazu auch keine genauen Zahlen. Allerdings haben wir in der bundesweiten Erhebung zur Schulverpflegung bei den Rahmenbedingungen gefragt, in wieweit die Schulträger das Ausgabepersonal finanzieren. 55,7 Prozent sagen, sie finanzieren das, dann kann es immer noch sein, dass eine frische Misch-Küche vor Ort ist und sie selbst produzieren. Das heißt, dass der Anteil, der die sieben Prozent

wirklich bekommt, noch geringer ist. Denn alles was darüber liegt wird vermutlich angeliefert und der Essensanbieter stellt es, und dann ist man bei 19 Prozent.

Zur Fachkompetenz bei den Trägern: Das ist meiner Erfahrung nach sehr unterschiedlich. Einige Städte oder Länder interessieren sich dafür und beschäftigen sich dann auch mit der Ausschreibung ihrer Küchen sehr stark. Das sind Positivbeispiele, aber das ist nicht sehr weit verbreitet. Wir brauchen eigentlich eine bundesweite oder landesweite Qualifizierung in dem Bereich.

***Frank Prochnow**, Caterer*

Ich komme aus Forst in der Nähe von Polen, einem strukturschwachen Gebiet. Insofern hat mich Ihr Vortrag beeindruckt, weil das meinem Anspruch auf eine gesunde Schülerspeisung entspricht, ich aber in keinem unserer Häuser nur andeutungsweise Voraussetzungen dafür finde. Das Free-Flow-System und die Küche vor Ort sind eine tolle Sache. Sicher auch schön, wenn das Kind im Kindergarten in die Küche gehen und eine Geburtstagstorte backen kann. Das geht aber nur mit viel Fördermitteln und neugebauten Schulen, und nicht nach dem, was im Bestand da ist. Wir haben Schulen, die sind von der Ausstattung her auf dem Stand von 1985. Es ist kein Geld da. Mich würde Ihre Soll-Rechnung Grundschule/Gymnasium interessieren: Erzielen Sie das irgendwo tatsächlich. Ich erziele den Wareneinsatz von 1,60 Euro, wenn ich Ihre Energie- und Wassersetzung draufsetze, habe ich 1,86 Euro. Das ist mein Nettoumsatz pro Essen in der Kinder- und Schülerspeisung. Insofern würde mich interessieren, in welchen Orten ich mich bewerben muss, um solche Preise zu realisieren.

***Michael Jäger**, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin*

Eine Frage war, ist genügend Fachkompetenz vorhanden? Ich kann nur allen Trägern raten, sich an die Vernetzungsstellen Schulverpflegung zu wenden. Die heißen nicht umsonst Vernetzungsstellen, die wissen vielleicht nicht alles, aber wissen wo man Partner und das Wissen herbekommt, um gewisse Probleme angehen und lösen zu können. Wir haben damit in Berlin ganz gute Erfahrungen gemacht und in den anderen Bundesländern gibt es die genauso als Ansprechpartner.

Zur Umsatzsteuerproblematik: Ich finde das ist ein heikles Thema. Ich fürchte – das ist meine persönliche Meinung – dass die Steuerungseffekte, die man sich davon verspricht, vielleicht nicht ganz gehalten werden können. Wir haben ja ein prominentes Beispiel in der Bundesre-

publik, das leider auch nicht so richtig funktioniert hat: die Umsatzbesteuerung des Hotelgewerbes. Ich bin nicht ganz sicher, wie es uns gelingen kann, die Kosteneinsparungseffekte eins zu eins in eine höhere Qualität umzusetzen.

***Björn Schering**, Büro Karin Binder (MdB), DIE LINKE*

Die Sache mit der Mehrwertsteuer hat uns auch mächtig umgetrieben. Wir haben dazu den Wissenschaftlichen Dienst im Bundestag beauftragt. Es ist in der Tat nicht so einfach, aber es ist möglich, das muss man betonen. Wir sind der Meinung, dass wenn wir einen halben Euro mehr zur Verfügung hätten, geht das schon in die Qualität, denn es gibt hier einen erheblichen Druck. Zudem waren die Voraussetzungen beim Hotel deutlich andere. Ohne Frage muss eine Mehrwertsteuersenkung einhergehen mit verpflichtenden Voraussetzungen für die Qualität.

***Eberhard F. Adenstedt**, Landeselternbeirat Brandenburg*

Sie wünschen sich eine Verpflichtung zur Teilnahme. Das finde ich sehr ambitioniert. Es würde mich freuen, wenn man Allen die Teilnahme an der Verpflegung ermöglichen würde. Eine Verpflichtung, da weiß ich nicht ob das geht. Sie sprachen auch von der Qualität und Beliebtheit. Ich hätte gern gewusst, wie das bei Ihnen in der Praxis aussieht. Wir haben bemerkt, dass ohne eine gewisse Ernährungsbildung dabei sehr kuriose Ergebnisse herauskommen.

***Lienhard Eifert**, Menüpartner GmbH*

Im Bereich der Schulen sind unsere Darstellungen Soll-Preise, keine Ist-Preise. Wir wurden im Rahmen des Fachgesprächs vorab gefragt, wie wir uns die Preise vorstellen. Da sind unter den jetzigen Bedingungen Mindestlohn, jetzige Einkaufspreise und Energie enthalten. Wir liegen jetzt bei Grundschulen in der Regel auch bei 3, 25 Euro und auch darunter. Bei den Oberschulen selbst mit Free-Flow und vor Ort in einer Mischküche will man nicht mehr als 3,70 Euro bezahlen. Das ist die Realität. Und zu der Mehrwertsteuerproblematik: uns ist eigentlich egal, wie man das macht. Für uns ist wichtig, die Kostenbeteiligung der Eltern und der Differenzbetrag zum Preis muss gesichert werden. Was ich hier angegeben habe, bezieht sich auf unsere Kosten, die wir als Bestandteil kalkulieren müssen. Im Kindergarten ist das anders. Da habe ich ein Ist-Beispiel mit fast fünf Euro, Beispiel Stadt Dresden, und auch ein

Soll-Beispiel gezeigt. Das zeigt nicht nur die Kostenbeteiligung der Eltern, hier gibt es noch eine kleine Stützung. Die ist aber unerheblich. Der Preis liegt über 4,30 Euro, der für eine Ganztagsversorgung zu zahlen ist. Das ist realistisch, das haben wir in vielen Fällen auch so abschließen können.

Zu den Bedingungen: Wir haben nicht nur in Schulen, sondern auch in Kindergärten unsere Küchen. Da gibt es, wie auch hier in der Studie dargestellt, mehr ausgestattete Küchen, in denen wir kochen können. Das sind auch ganz alte Küchen. In einer Küche in Kreuzberg wird auf einem Sechs-Flammen-Herd für 140 Kinder konventionell vor Ort gekocht. In anderen Schulen kann man sich das nicht vorstellen. Da gibt es viele Beispiele.

Die Verpflichtung zur Teilnahme: Wenn das nicht richtig deutlich geworden ist: Wir meinen das für den Kindergarten und in den Schulen mit Ganztagsangeboten. In anderen Schulen wäre das sicherlich so nicht machbar.

Zur Qualität und Beliebtheit: Wir wären als Unternehmen nicht so erfolgreich, wenn wir nur die Qualitätskriterien der DGE als Grundlage hätten. Auch die Zutaten und die Menüfolge muss ich berücksichtigen. Es nützt nichts auf Zwang beispielsweise bestimmte Vollkorn-Artikel in größerer Häufigkeit durchzudrücken. Hier zählt auch die Beliebtheit. Die besten Erfolge erzielen wir dort, wo auch eine Mensakommission tätig ist und sich in den Gremien auch Schüler beteiligen. Dann kann man sagen, das ist unser Angebot, bestimmte Sachen müssen aber eingehalten werden, wie vegetarische Alternativangebote oder bei Schweinefleisch muss auch eine andere Fleischart da sein. Das Wissen haben wir.

Michael Müller, DeDiE GmbH

Wenn man gerade im ländlichen Bereich die DGE-Standards mit umsetzt, gerade bei der Lebensmittelauswahl, hat man eine geringere Akzeptanz bei den Essen. Gut ist es immer dort, wo man bereits in der Kita mit den Qualitätsstandards angefangen hat, mit viel Gemüse und viel Vollkornprodukten, und wo das dann weitergetragen wird in die Schulen. Das kann man gut sehen. Deswegen wäre es schon sinnvoll, wenn man möglichst viele Kitas an die DGE-Standards heranführt und das im Nachgang in den Schulen weiterführt. Nicht immer ist eine Umstellung von heute auf morgen gut. Vielleicht müsste man den DGE-Standard dahingehend umstellen, dass man ihn einschleichen lassen kann und nicht von jetzt auf gleich.

Wir haben von der Bio-Zertifizierung gesprochen, die DGE-Qualitätsstandards, aber eben auch die gesetzlichen Anforderungen, wie die Allergenkennzeichnung, die jetzt neu hinzugekommen ist. Da sind nicht nur die Kosten für die Zertifizierung. Dahinter steht auch intensi-

ves Eigenkontrollsystem bei den Betrieben, das sicherstellen muss, dass täglich die Voraussetzungen für die Zertifizierungen gelebt werden. Das heißt zum Beispiel bei der Bio-Zertifizierung, dass eine ständige Transparenz bei der Warenbereitstellung vorhanden ist. Dafür braucht man Know-how und Zeit. Bei den DGE-Standards muss auch jemand wirklich mit Ernährung auskennen und sie umsetzen können.

Zu den Schulungsbedingungen: da gibt es allgemeine Schulungsinhalte, die von der Vernetzungsstelle gewährleistet werden können. Hinzu kommt aber auch immer wieder die individuelle Schulung der Mitarbeiter vor Ort, wie sie Wareneinsätze bei Bio und die DGE-Qualitätsstandards vor Ort umsetzen, und wie sie das an die Kinder, Lehrer, Erzieher und Eltern kommunizieren. Das ist ein Kostenpunkt, der wahrscheinlich höher liegt, als er hier aufgezeigt wurde.

***Michael Jäger**, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin*

Damit Sie die Berliner Situation besser einordnen können: Alle meine Ausführungen beziehen sich auf die Berliner Grundschulen. Zu Kitas und weiterführenden Schulen werde ich nichts sagen, weil der erste große Schritt in der Qualitätsentwicklung in Berlin explizit für die Grundschulen gemacht wurde. Jetzt sind wir dabei, das als nächsten Schritt für die weiterführenden Schulen zu machen. In den Kitas passiert da auch schon eine ganze Menge.

Im Berliner Schulgesetz gibt es eine klare Festlegung, dass das Angebot des Mittagessens an Ganztagsschulen obligatorisch ist und insofern die Schulträger auch in der Verantwortung sind, sich um die Schulverpflegung zu kümmern. Das ist nicht in allen Schulgesetzen so.

In Berlin gibt es eine landesweite Subventionierung des Mittagessens für die Kinder, die den Ganztagsbetrieb besuchen und dort Mittag essen. Das ist auch nicht in allen Kommunen so. Oft gibt es die Subventionierung in den Kitas und in den Grundschulen für die Ganztagsbetreuung.

Daraus ergibt sich ein gewisses Interesse des Landes, von dem die Zuschüsse kommen, und der Berliner Schulen und Schulträger, die das Ganze organisieren müssen, gemeinsam nach guten Lösungen zu suchen. Diese Konstellation darf man nicht unberücksichtigt lassen mit Blick auf das, was in Berlin möglich war. Daraus ergibt sich auch, dass in Berlin im Grundschulbereich öffentliche Aufträge ausgeschrieben werden. Das heißt, das Land gibt Zuschüsse, die Eltern bezahlen ihren Kostenbeteiligungsbeitrag an den Schulträger, der Schulträger rechnet für die überwiegende Zahl der Kinder mit dem Caterer ab. Insofern beauftragt der Schulträger einen Caterer auch mit der Lieferung von Essen. Das hat vergaberechtlich bestimmte Auswirkungen.

Das was in Berlin geschehen ist, hat eine Vorgeschichte und begann im Jahr 2003. Damals fing die Vernetzungsstelle in Berlin an zu arbeiten, und wir haben initiiert, dass es die bundesweit ersten Qualitätskriterien für Schulverpflegung gab. Bis dahin gab es die Bremer Checkliste und es gab die zehn Regeln der DGE. Uns war es gelungen in Zusammenarbeit mit der AOK und der Berliner Senatsverwaltung für Bildung die Berliner Qualitätskriterien zu veröffentlichen. Das war ein erster entscheidender Schritt, denn man muss erst einmal beschreiben, was für Anforderungen man stellt. Man muss sich selbst darüber klar werden, was man braucht.

Im Jahr 2007 war die DGE dann soweit und hat eigene Qualitätsstandards veröffentlicht, die mittlerweile bundesweit in aller Munde sind. Wir haben dann in Berlin die Entscheidung gefällt, die Berliner Kriterien nicht fortzusetzen, sondern uns auf den DGE-Qualitätsstandard beziehen. Das hatte auch damit zu tun, das sich viele Ideen, die wir in Berlin auf den Weg gebracht hatten, im DGE-Standard wiederfinden. Der DGE-Standard ist also unsere Basis.

Bis zum Jahr 2013 war es in der Regel so, dass derjenige Anbieter bei Ausschreibungen den Zuschlag bekommen hat, der das billigste Angebot abgegeben hat. Das hat uns nicht gefallen, weil wir der Meinung waren, dass bei so einer Ausschreibung noch andere Anforderungen zu berücksichtigen sind. Das haben wir dann auch versucht, einzuspeisen. Der Full-Service-Preis, also Produktion, Anlieferung, Ausgabe des Essens, Reinigung der Küchen und Abrechnung mit dem Kunden, lag in Berlin bis zum Jahr 2013 bei circa zwei Euro brutto. Der DGE-Standard war teilweise vertraglich vereinbart, im Regelfall aber überhaupt nicht kontrolliert. Wir hatten also irgendetwas in den Verträgen stehen, aber wenn der Vertrag geschlossen war, hat die nächsten drei, vier Jahre niemand mehr hingesehen.

Natürlich gab es dann nachvollziehbare Zweifel an der Umsetzung von Seiten der Eltern, der Schulen und auch bei uns. Es gab dann eine zunehmende Diskussion darüber, ob das ganze geordnet läuft, ob man die ausreichende Qualität auf dem Teller vorfindet, ob es wirklich möglich ist, für zwei Euro das Essen zu produzieren. Die Eltern in Berlin haben sich sehr intensiv in die Diskussion eingemischt, was wir auch sehr gut fanden. Letztendlich sind die Eltern diejenigen, die eine Erziehungsverantwortung für ihre Kinder haben und auch den größten Teil des Preises tragen, der zu bezahlen ist. Wir hatten dann zunehmend auch Caterer, die in der Jahreswende zum Jahr 2012 endlich gesagt haben, das funktioniert nicht. Zu diesem Preis, den die Schulträger bereit sind zu zahlen, können wir ein Essen zu der erwarteten Qualität nicht mehr liefern. Die Überlegung und klare Aussage, die wir als Vernetzungsstelle gemacht haben war: solange die Anbieter Angebote zu einem solchen Preis abgeben, werden sich die Schulträger nicht bewegen und werden das Gefühl haben: geht ja, wir kriegen ja Angebote, es scheint zu funktionieren. Die Anbieter in Berlin haben dann Farbe bekannt und

gesagt, es geht so nicht mehr. Damit kam dann einiges in Gang. Einerseits ist der Handlungsdruck gewachsen durch die Verweigerung von Caterern sich weiter zu beteiligen, insbesondere in einem Bezirk, der auch durch die Presse ging, der exemplarisch für alle Berliner Verwaltungsbezirke stand.

Wir haben uns dann bemüht, eine Versachlichung der Preis- und Kostendiskussion hinzubekommen, indem auch durch Mithilfe der Krankenkasse und der Senatsverwaltung für Bildung eine Kostenstudie beauftragt wurde. Die war für uns eine klare Grundlage, ernsthaft zu schauen unter welchen Bedingungen an Berliner Schulen Mittagessen produziert wird, und welcher Preis am Ende entstehen müsste, unter den Bedingungen, die zu beachten sind, wenn man den DGE-Qualitätsstandard zugrunde legt. Da gab es dann keine einzelne Zahl, sondern diverse Modellrechnungen und das ist auch sinnvoll. Sie werden nie eine einheitliche Zahl bekommen, die verschiedene Verpflegungssysteme und Größenordnungen berücksichtigt, sondern Preisspannen. Jetzt musste eine politische Entscheidung getroffen werden, was man mit diesen Preisspannen macht, und die ist dann auch getroffen worden.

Wir haben sicherlich in Berlin eine gewisse katalysatorische Wirkung gehabt, durch den Prozess der in Gang war, es gärte sozusagen. Wir hatten dann eine Brech-Durchfall-Erkrankungswelle in Berlin und Brandenburg im Jahr 2012, die sicherlich die ganze Diskussion noch einmal befeuert hat. Es war dann auch den Letzten in der Verwaltung und in der Politik klar: auch der öffentliche Druck ist so stark, dass etwas passieren muss. Das hat für die Berliner Situation einen Schub gegeben.

Im November 2012 hat die Senatsverwaltung ein Konzept zur Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens vorgelegt, und im August 2013 ist im Berliner Abgeordnetenhaus das Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens verabschiedet worden. Ich betone: das sind zehn Monate, die zwischen Konzept und Gesetz lagen. Alle denjenigen, die mit Verwaltung zu tun haben, dürfte klar sein was für ein enormes Tempo die Verwaltung hier vorgelegt hat. Das war notwendig und gut, dass das so gewesen ist, weil wir mit einer großen Zahl von Mitwirkenden eine ganze Menge in sehr kurzer Zeit geschafft haben. Großes Ziel, auch der Gesetzesänderung war natürlich, mehr Partizipation, insbesondere für die Schulen. Ganz klares Ziel war mehr Transparenz. In Berlin sind alle Ausschreibungsunterlagen, alle Bedingungen, alle Informationen, die eine Rolle spielen, öffentlich. Das gab es vorher so auch nicht. Alles öffentlich einsehen zu können, ist ein wichtiger Punkt gewesen, um auch Eltern zu überzeugen. Es wird nichts hinterm Berg gehalten, da gibt es keine Gespräche hinter verschlossenen Türen, man kann genau schauen, zu welchen Bedingungen ausgeschrieben wird und wie dann auch die Entscheidungsprozesse laufen.

Die Preisfestsetzung, die politisch getroffen wurde, von 3,25 Euro brutto an den Grundschulen als Full-Service-Preis für ein Mittagessen, kann man sicherlich diskutieren. Das was die

Caterer zurückgespiegelt haben: es ist damals ein fairer Preis gewesen, damit kann man die Anforderungen des DE-Qualitätsstandards erfüllen. Am Ende ist es so, dass in den Ausschreibungsunterlagen, die erarbeitet wurden in der Zusammenarbeit zwischen der Senatsverwaltung und den bezirklichen Schulträgern in Berlin, dem Landeselternausschuss, der Vernetzungsstelle und einer Reihe von Expertinnen und Experten, die hinzugezogen wurden – auch rechtlich ist das ganze beraten worden um rechtssichere Unterlagen zu erstellen –sehr präzise Qualitätsanforderungen und Leistungsbeschreibungen erstellt wurden. Denn das ist das Kernstück des Ganzen. Dann ist eine berlinweite Neuausschreibung gemacht worden. Das heißt, dass alle Schulträger zur gleichen Zeit für alle Berliner Grundschulen ausschreiben. Auch auf Seiten der Caterer besteht natürlich das Problem, wie ich mich jetzt bewerbe. Ich weiß ja nicht, wie viele Zuschläge ich bekommen werde. Kann ich das dann alles erfüllen oder muss ich mich für mehr bewerben, damit ich, wenn ich nicht alles bekomme, dennoch eine gute Auslastung habe. Die Situation ist für die Anbieter nicht ganz einfach gewesen, es ging nur zu dem damaligen Zeitpunkt nicht anders. Kein Berliner Bezirk, keine Schule und kein Elternteil hätte gesagt: die anderen bekommen schon das Essen mit der höheren Qualität und dem besseren Preis und wir warten gern noch ein Jahr. Das war politisch nicht umsetzbar, es musste in einem Ruck passieren.

Was wir versucht haben in die Verträge mit hinein zu formulieren ist, dass ernsthaft eine Vertragskontrolle stattfinden soll. Insofern hatten wir auch die formalen und rechtlichen Voraussetzungen geschaffen. Es ist wichtig, dass das eine klare rechtliche Basis hat und sich nicht auf unsicherem Terrain bewegt.

Es gab Änderungen im Berliner Schulgesetz. Die Mittagessen-Ausschüsse sind Gremien gewesen, die in die Ausschreibungen sehr intensiv einbezogen waren. Das heißt, die Schulen waren gefordert während der Ausschreibung einerseits eine Testverkostung zu machen bei allen Anbietern, die sich für ihre Schule beworben haben. Dazu gab es zwei vorgegebene Gerichte. Das hat bei einzelnen Schulen zu zwölf Testverkostungen an einem Abend geführt. Das ist eine gewisse Herausforderung gewesen, war aber für die Vergabe ein ganz essenzieller Punkt. Ich selbst war überrascht, wie unterschiedlich die dargebotenen Qualitäten bei den Testverkostungen doch waren, man hat deutliche Unterschiede zwischen den Anbietern gesehen. Das war sehr interessant und die Schulen konnten schauen, was ihnen vermutlich geboten wird, was gehört zur Firmenphilosophie, wie setzen Anbieter so etwas um.

Ein zweiter entscheidender Punkt für die Schulen war: die Anbieter mussten schulbezogene Umsetzungskonzepte erstellen und den Schulen zur Verfügung stellen. Die Schulen haben diese intensiv durch gearbeitet und mussten dann eine Entscheidung fällen, welcher der Anbieter nach dem Umsetzungskonzept am besten passt. Diese beiden Elemente von den vier

Zuschlagskriterien machten 75 Prozent der Zuschlagsentscheidung aus und sind sehr dominant gewesen. Insofern waren die Schulen auch stark mitbestimmend, wer zukünftig ihr Partner sein soll, mit dem sie bei dem Thema zusammenarbeiten wollen.

Die Mittagessenausschüsse sollten so besetzt sein, wie eine Berliner Schulkonferenz besetzt ist, also paritätisch aus Lehrkräften, Eltern und Schülerinnen und Schülern, wobei die Schülerinnen und Schüler in der Grundschule aufgrund ihres Alters mit beratender Stimme tätig sind. Damit können alle beteiligten Interessengruppen mit einbezogen werden. Die Ausschüsse spielten bei unseren Überlegungen auch eine ganz entscheidende Rolle bei der Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung, denn wir sind davon ausgegangen, dass wir den Schulen bei der Vergabe des Mittagessens, bei der Entscheidung über den Anbieter Verantwortung übertragen wollten, um andererseits auch darauf bauen zu können, das diese Verantwortung auch wahrgenommen wird, wenn es darum geht mit dem Anbieter zusammenzuarbeiten im Bereich Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung.

Der DGE-Standard ist bei uns die Basis der Leistungsbeschreibung gewesen. Dazu gab es ein Commitment auch mit den bezirklichen Schulträgern. Wir haben noch ein paar Berliner Ergänzungen zum DGE-Standard vorgenommen. Wir haben beispielsweise festgelegt, dass es jeden Tag beim Mittagessen Frischobst oder Rohkostgemüse geben muss. Wenn Sie so wollen, ist das das kleine Berliner Schulobstprogramm, denn Berlin setzt das EU-Schulobstprogramm aus diversen Gründen nicht um. Wir wollten das anders regeln, wir haben hier eine Infrastruktur, die funktioniert, warum sollen wir die nicht dafür nutzen, dass die Kinder jeden Tag Rohkostgemüse oder Obst bekommen und nicht nur einmal in der Woche einen Apfel.

Der Festpreis: 3,25 Euro war die politische Festsetzung. Insofern sind wir aus dem Preiswettbewerb raus. Der Preis war kein Zuschlagskriterium mehr. Es ist vorher sehr intensiv geprüft worden, dass man so etwas machen kann, es ist diskutiert und auch nicht angegriffen worden und ging auch vergaberechtlich komplett durch. Es gab am Anfang große Zweifel. Auch im Bundesgebiet sagten viele, man kann das mit dem Festpreis nicht machen, doch es ging und hat den Effekt gehabt, dass allen klar war, dass der Anbieter nun durch sein Konzept und sein Angebot überzeugen muss. Der Preis ist an der Stelle jetzt irrelevant.

Es gab im Vorfeld und begleitend Unterstützung für die Schulen. Es ist eine extra Handreichung für die Schulen erstellt worden, sodass sehr deutlich für die Schulen erläutert wurde, wie die Ausschreibung abläuft und was zu beachten ist. Wir haben auch in allen Berliner Verwaltungsbezirken Informationsveranstaltungen gemacht, gemeinsam mit den Schulträgern und der Senatsverwaltung, um alle beteiligten Schulen darüber zu informieren, was sie erwartet und von ihnen erwartet wird. So wurde ihnen persönlich nahegebracht, welche Verantwortung sie haben und wahrnehmen können. Das hat die Schulen in die Lage versetzt,

ihre Interessen sehr kompetent und selbstbewusst zu vertreten bei den Selbstverkostungen und hat auch gut geklappt.

Es sind im August 2013 gleichzeitig 351 Grundschulen ausgeschrieben worden und 88.000 Mittagessen-Portionen. Vermutlich sind es noch mehr Esser, denn wir haben im Grundschulbereich Kinder, die nicht die Ganztagsbetreuung besuchen und trotzdem Mittag essen wollen. Man kann davon ausgehen, dass es in Berlin um die 95.000 Essensportionen im Grundschulbereich geben wird, die vertraglich vereinbart wurden. Das neue Essen startete zum Februar 2014. Der Ausschreibungszeitraum war relativ lang. Das braucht eine gewisse Zeit so etwas auch abzuwickeln. Es musste auch intensiv geprüft werden. Wir hatten ja auch noch zwei weitere Zuschlagskriterien gehabt, die festgelegt wurden. Das war zum einen die Warmhaltezeit des Essens. Anbieter, die eine kürzere Warmhaltezeit anbieten konnten als ihre Mitbewerber, haben zusätzliche Vergabepunkte bekommen, und es ging um die Höhe des Bioanteils. In Berlin gibt es eine Verwaltungsvorschrift, dass bei öffentlicher Beköstigung ein Mindestanteil von 15 Prozent der Speisten aus dem Bioanbau kommen muss. Das ist in diese Ausschreibung logischerweise aufgenommen worden. Die Anbieter konnten aber auch höhere Bioanteile anbieten, zu diesem Festpreis von 3,25 Euro. Wir haben eine Spanne von 15 bis 60 Prozent Bioanteil in den Angeboten gehabt. Das war auch ein Zuschlagskriterium.

Es gab keine Verträge, sondern 54 Seiten Ausschreibungsunterlagen. Das heißt, wenn die Angebote angenommen wurden musste man nicht noch extra einen Vertrag schließen, das war vertragsrechtlich gar nicht notwendig.

Wir befinden uns jetzt in der Phase ab 2014, die sich sehr stark damit auseinandersetzt, wie man Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung ernsthaft hinbekommen kann. Das ist eines der größten Defizite, die wir im Kita- und Schulverpflegungsbereich in Deutschland haben. Hier ist es uns gelungen, in Kooperation mit der Senatsverwaltung für Verbraucherschutz in Berlin eine Qualitätsstudie des Berliner Mittagessens zu machen. Das war bevor die neue Ausschreibung wirksam wurde. Das heißt, wir haben das alte Essen noch mal testen lassen. Daher wussten wir auch, wo die Probleme sind und konnten uns bei der Formulierung der Qualitätssicherung und der Schwerpunktsetzung auch darauf beziehen. Wir haben auch eine Vergleichsmöglichkeit. Das Essen hat sich im Vergleich zur Neuausschreibung in der Tat verbessert.

Wir haben eine zweite Handreichung für die Schulen dazu erstellt, wie die Umsetzung mit dem neuen Essen erfolgen kann und welche Rolle die Mittagessen-Ausschüsse spielen können, auch im Bereich der Qualitätssicherung. Welche Möglichkeiten gibt es, wo sind die Grenzen? Wir haben wieder Informationsveranstaltungen in allen Bezirken gemacht, um die Schulen mit auf den Weg zu nehmen und ihnen klar zu machen, was sie tun können.

In Berlin wird eine Fachkontrollstelle aufgebaut. Berlin hat sich dafür entschieden, dass das Schulessen durch eine separat geschaffene Fachkontrollstelle Schulmittagessen kontrolliert wird, und zwar stichprobenartig und anlassbezogen. Es sollen regelmäßig stichprobenartige Kontrollen und Laboranalysen stattfinden, auch was den Nährstoffgehalt angeht. Gleichzeitig soll die Kontrollstelle auch für Schulen und Schulträger ansprechbar sein, wenn es Probleme gibt und sie Unterstützung brauchen. Denn Schulträger sind Verwaltungseinheiten und keine Ernährungsfachleute, das heißt, sie brauchen auch eine entsprechende Unterstützung. Die Fachkontrollstelle ist eine zentrale Aufgabe, die die Bezirke gebündelt haben, angegliedert in einem Berliner Bezirk und die letztlich auch eine Serviceeinrichtung für die Berliner Schulträger ist. Technisch eingerichtet ist sie, aber wie das mit den Stellenbesetzungen der Einrichtungen im öffentlichen Dienst so ist, es ist etwas langwieriger, bevor man dort zum Ziel kommt. Ich bin guter Hoffnung, dass wir die Fachkontrollstelle dieses Jahr auch personell eingerichtet haben und sie dann arbeitsfähig starten kann. Die technischen und finanziellen Voraussetzungen sind geschaffen.

Welche Akteure werden aber zukünftig einbezogen sein? Das sind die Mittagessen-Ausschüsse, mit der Besetzung: Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte, Eltern, Schülerinnen und Schüler, auch die Schulleitung, denn die Kommunikation zum Schulträger läuft in der Regel über die Schulleitung. Es ist wichtig, auch die Schulleitung in Boot zu bekommen. Die Schulen sind die Akteure, die vor Ort jeden Tag verfolgen können, was mit dem Essen passiert. Der Schulträger ist nicht jeden Tag vor Ort. Deswegen sollen die Schulen im Bereich der schulinternen Qualitätssicherung in der Rolle sein, sich klar zu machen was sie leisten können. Sie sollen Mängel und Probleme erfassen und dokumentieren. Sie sollen mit dem Anbieter in sehr engem Kontakt stehen. Uns geht es vordergründig darum: 80 bis 85 Prozent der Probleme kann man direkt mit dem Anbieter klären und abräumen. Da braucht es keine großen Auseinandersetzungen, Sitzungen oder ähnliches. Das hat sich auch bewährt und funktioniert in Berlin.

Die bezirklichen Schulämter sind Auftraggeber und sind Vertragspartner. Sie tragen auch die Verantwortung für die Kontrolle der Vertragseinhaltung. Niemand anders kann das übernehmen, es müssen die Schulträger sein. Sie stützen sich natürlich auf die Zuarbeit und die Unterstützung durch die Schulen, und sie haben weitere Partner an die Seite gestellt bekommen. Die, die es schon immer gab: die Lebensmittelaufsicht und die Öko-Kontrollstellen. Die Anbieter haben zudem selbst ein Eigenkontrollsystem, das gesetzlich gefordert ist. Das ist kein ganz neues Spielfeld. Neu ist die Fachkontrollstelle. Sie wird auch bei Anbietern auftauchen und sich die Sachen anschauen, auch vor Ort in den Küchen, und wird herausfinden und entwickeln müssen, wie man die Qualität des Essens effizient kontrollieren kann. Denn

wir werden personell und finanziell begrenzte Mittel haben. Da muss man sehr genau überlegen, mit welchem Blick können wir das beste Ergebnis erzielen, und können uns Klarheit darüber verschaffen, wo wir stehen.

Der Anspruch, der in Berlin besteht ist schlicht der, dass wir nicht nur gute Verträge und Ausschreibungen haben, sondern dass sich die Qualität die wir wollen, auch jeden Tag auf den Tellern der Kinder wiederfindet. Um das zu erreichen, betreiben wir den ganzen Aufwand. Das sind letztlich der Qualitätsanspruch und der Maßstab für uns.

***Maik Buschmann**, Amt für Bildung, Kultur und Soziales, Stadt Neuruppin*

Ich möchte Ihnen darstellen, mit welchen Herausforderungen ein Schulträger in der Praxis konfrontiert ist. Ausgangssituation: Der alte Anbieter hatte bei uns entschieden, er muss die Preise erhöhen, unter anderem auch aufgrund des Mindestlohns. Wir hatten vorher Preise von um die zwei Euro. Es ging dann Richtung drei Euro bei der Erhöhung. Das war für uns eine Herausforderung. Wir haben dann gesagt, wir müssen die Eltern befragen. Etwa 50 Prozent der Eltern der aktuellen Esser haben sich gemeldet und haben gesagt, wir sollen die Leistung neu ausschreiben. Die alte Leistung hat weit über zehn Jahre bestanden. Das war immer der gleiche Anbieter. Es war an der Zeit, alles komplett neu auszuschreiben.

Wir haben uns in der Verwaltung dann überlegt, was das Ziel ist: günstiger Preis, gute Qualität, DGE-Standard – das ist der einzige Standard, den man verwenden kann und es gibt auch keinen vergleichbaren Standard. Auch Sonderwünsche wollten wir umsetzen. Dann kamen wir zur nächsten Herausforderung: wie machen wir das? Wir haben uns entschieden, eine Veranstaltung im örtlichen Kulturhaus zu machen, die wir zusammen mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung durchgeführt haben.

Zu der Zeit gab es sehr viele Zeitungsartikel zu dem Thema, die Wogen kochten zum Teil sehr hoch, es gab viele unterschiedliche Auffassungen zu dem Thema. Wir dachten daher, wir müssen mit mehreren hundert Teilnehmern bei der Veranstaltung rechnen. Das war nicht der Fall, wir hatten circa hundert Teilnehmer. Nichts desto trotz kamen wichtige Punkte hinzu. Thema war zum ersten regionale Kost, das war den Eltern sehr wichtig. Auch ein regionaler Anbieter spielte eine wichtige Rolle. Was für die Eltern und die Politik auch wichtig war: mehre Lose. Wir wollten eigentlich ein einziges Los ausschreiben, denn die Situation in Neuruppin ist, dass wir eine Küche vor Ort haben, in der auch gekocht wurde. Das ist für uns der Königsweg: es wind für Alle in einer Küche gekocht. Es ging aber kein Weg daran vorbei, dass Eltern und Politik mehrere Lose wollten. Dadurch hatte ich die Situation, dass ich nur

einem Anbieter die Küche geben konnte und ein Essen von Außerhalb kommt. Wir haben ein Kita-Los und ein Schul-Los gemacht.

Beim Kita-Los haben wir insgesamt 749 Esser. Wir haben kleine Einrichtungen mit 26 Kindern, wir haben aber auch Einrichtungen mit 250 Kindern, also eine gute Mischung.

In den Schulen haben wir insgesamt 1090 Esser. Die Teilnehmerquote liegt bei einer örtlich gelegenen Grundschule bei 92 Prozent, wir haben aber auch eine Grundschule in einem Neubaugebiet mit nur 60 Prozent. Und ganz schlecht sind bei uns die Oberschulen, die bei zehn, elf Prozent liegen. Alle anderen liegen leicht über dem Brandenburgischen Durchschnitt, außer bei den Oberschulen, wo es nur wenige Vergleichszahlen gibt. Aber die Gymnasien liegen mit 30 Prozent etwa im Schnitt.

Wir mussten zuerst den Vertrag mit dem alten Anbieter aufheben. Dann mussten wir ein Leistungsverzeichnis erstellen. Das war für uns eine der größten Herausforderungen. Dabei hat uns die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg gut weitergeholfen, von denen wir ein Muster-Leistungsverzeichnis erhielten, das wir für unsere Verhältnis angepasst und ausgebaut haben. Das hat sehr gut funktioniert. Wir mussten zum Teil neue Möbel anschaffen, weil die alten Möbel Eigentum des alten Caterers waren. Wir haben in Teilen auch die Ausgabeküchen umbauen müssen. Wir haben das Thema Cook & Chill lange diskutiert in der Verwaltung. Erst spät habe ich gemerkt, dass das Thema nicht so leicht zu Händeln ist für Schulträger. Man benötigt dazu Dinge, wie Starkstromanschlüsse und eine andere Logistik. Wir haben uns am Ende gegen Cook & Chill und für die Warmhalteküche entschieden, aufgrund der Situation, dass wir die Küche vor Ort haben, in der für alle Kinder gekocht wird.

Beim Leistungsverzeichnis war der DGE-Standard ganz wichtig. Wir hatten drei Menülinien, davon eine vegetarisch. Wir haben auch Sonderformen dabei: muslimisch, Halal, Allergiker-Essen, Kombinationsmöglichkeiten für milch- und glutenfreie Speisen haben wir auch dabei. Trink- und Mineralwasser und ungesüßten Tee so viel man möchte. Dann eine Sondersache bei uns: die Convenience-Stufen Vier und Fünf sind bei uns nicht drin. Das sind Dinge wie Fertigsoßen, die wir auf Wunsch der Eltern herausgenommen haben. Wir haben einen relativ langen Vertrag. Wir haben länger darüber in der Verwaltung diskutiert und haben uns dafür entschieden, dass wir einen Partner brauchen, der uns mehrere Jahre zur Verfügung steht. Wir haben die neuen Anbieter jetzt ein gutes halbes Jahr, und es braucht schon ein gewisses Zeitkontingent bis die sich eingearbeitet haben. Als kleinen Anreiz für die Anbieter haben wir eine Option, den Vertrag zwei Jahre zu verlängern. Die Abrechnung erfolgt über Magnetkarte, aber es geht auch per Ausweiskarte. Für Um- und Abbestellungen per Internet und Telefon gibt es Termine. Und es gibt ein Qualitätskontrollsystem und Beschwerdemanagement durch den Caterer.

An der Bewertungsmatrix habe ich lange getüftelt und Proberechnungen gemacht. Die für uns optimale Variante: Preis 50 Prozent, Warmhaltezeit 20, Bio 15 und Zutaten aus der Region auch 15 Prozent. Wenn die Warmhaltezeiten unter 30 Minuten liegen, würden Sie die volle Punktzahl bekommen, das wären bei uns zehn Punkte. Beim Preis müssen sie unter zwei Euro kommen. Nach dem was wir hier gehört haben, ein Stück untergewichtet. Vergaberechtlich darf man ja bei uns in Brandenburg nicht unter 30 Prozent gehen. Wir haben bei 50 angesetzt, haben aber dadurch, dass der Preis in der Matrix recht niedrig angesetzt ist, noch einmal abgewertet.

Die Mitwirkungsmöglichkeiten sind ein ganz wichtiger Punkt. Wir hatten die Informationsveranstaltung im Kulturhaus gemacht. Die war aus meiner Sicht erfolgreich. Das Leistungsverzeichnis mit einem Umfang von 18 Seiten hatte ich jedem Kita-Ausschussmitglied zukommen lassen und auch jedem Mitglied der Schulkonferenz. Alle hat im Vorhinein das komplette Leistungsverzeichnis und alle durften noch einmal über Essenszeiten entscheiden. Die Schüler durften sich Möbel aussuchen. Das waren dann im Wesentlichen schön bunte Möbel. Sie konnten sich auch aussuchen, ob sie Buffet, Tischgemeinschaften, Cafeteria und anderes wollten. Das konnte sich jede Schule einzeln aussuchen. Interessant war dabei: die wenigsten Schulen haben sich für das Buffet entschieden, die meisten haben die Menülinie genommen mit Tablett und Essen eins bis drei. Für mich ist das etwas verwunderlich. Ich halte das Buffet für die beste Variante, die ich auch den Schulen empfohlen habe. Diejenigen Schulen, die sich das Buffet haben, sind sehr zufrieden. Nach dem Leistungsverzeichnis können die Schulen auch noch wechseln. Die ersten Schulen haben auch schon bei anderen Schulen angefragt. Hier gibt es positive Rückmeldungen. Vielleicht bewegt sich noch etwas in Richtung Buffet.

Ergebnis: Die Preise sind aktuell in der Kita bei 2,75 Euro und in der Schule bei 2,99 Euro. Wir haben 40 Prozent Biowaren in den Kitas und 50 Prozent in den Schulen. Zutaten aus der Region: 80 Prozent in den Kitas und 75 Prozent in den Schulen. Zutaten aus der Region haben wir mit unseren Juristen so definiert, dass sie aus der Region Berlin-Brandenburg kommen müssen. Bei den Warmhaltezeiten haben wir 75 Minuten in den Kitas und 90 Minuten in den Schulen. Die Akzeptanz ist beim Schulessen in jedem Fall gestiegen. Die Schüler und Eltern konnten ja mitreden. In der Schulkonferenz wurde ausführlich diskutiert. Die Teilnehmerzahlen sind nur leicht gestiegen. Am Ende ist nur schwer zu sagen warum sie nur leicht gestiegen sind. Ich dachte zwischenzeitlich, wir müssten an vielen Mensen anbauen, doch das ist nicht passiert. Die Teilnehmerzahlen waren aber vorher auch nicht schlecht und lagen über dem Schnitt von Brandenburg. Es ist das beste Großküchenessen, das es in Neuruppin gibt. Es gibt 50 Prozent Bio und regionale Zutaten. Das spielt sonst gar keine Rolle in Kantinen in Neuruppin. Trotzdem gibt es keine signifikante Steigerung der Teilnehmerzahlen. Da müssen

wir noch analysieren. Am Ende hängt es auch mit dem Thema Ernährungsbildung zusammen, und mit dem Thema „Schulspeisung ist uncool“. Es bleibt ein schwieriges Thema.

Künftige Herausforderungen: Wichtig zu erwähnen, ist ein Urteil des Verwaltungsgerichts Prenzlau. Ein Vater hatte geklagt und hatte Recht bekommen, dass alles Essen im Kitabereich, das über 1,70 Euro kostet, die Stadt Prenzlau bezahlen muss. Das würde für Neuruppin circa 150.000 Euro im Jahr bedeuten, die wir als Zuschuss zahlen müssten. Der Sachverhalt liegt momentan beim Oberverwaltungsgericht und die Entscheidung steht aus. Aus meiner Sicht sollte es hier eine politische Lösung geben. Im Schulgesetz gab es vor einigen Jahren eine inhaltsgleiche Regelung, auf die sich jetzt das Gericht bezieht. Die ist geändert worden, hin zu einer wirtschaftlichen Lösung. Im Kitagesetz gibt es noch die alte Regelung, und da sieht es aktuell so aus, dass alle Kommunen in Brandenburg verpflichtet werden würden, solche Zuschüsse zu zahlen.

Wichtig ist auch die Kontrolle der Bedingungen im Leistungsverzeichnis. Das wird die nächste Aufgabe, die ansteht für uns. Die dauerhafte Erhaltung der hohen Qualität ist wichtig. Gerade aus den Kitas wurde berichtet, dass die Qualität am Anfang sehr hoch war und in der Zwischenzeit nachgelassen hat. Es ist sicherlich für den Caterer auch sehr schwer, die Qualität, die am Anfang da ist, auch dauerhaft zu halten. Das Beschwerdemanagement spielt auch eine Rolle. Es gibt deutlich weniger Beschwerden, aber es gibt immer noch Beschwerden. Um ein Beschwerdemanagement kommt man auch bei uns nicht herum. Es gibt auch immer wieder Kinder, denen das Essen nicht schmeckt.

Insgesamt haben wir ein ganzes Jahr für die Umstellung gebraucht, vom Leistungsverzeichnis bis zur Bewertungsmatrix. Für die Informationsveranstaltungen und die Kita-Ausschüsse haben wir zwei Monate gebraucht. Dann hatten wir noch sehr viel Zeit für das Vergabeverfahren, denn wir hatten mittendrin auch noch einen Vergabefehler. Wir haben die Vergabe aufheben müssen, hatten aber die Zeit, das Verfahren noch einmal neu zu starten. Wir hatten im Leistungsverzeichnis die nährstoffbasierten Rezepte dabei, und die hatte im Verfahren kein Anbieter eingereicht, weshalb wir das Verfahren aufheben mussten. Wir haben es dann sehr knapp geschafft, zum ersten August die Essensversorgung sicherzustellen.

Anne Quart
Staatssekretärin für Europa und Verbraucherschutz, Landesregierung Brandenburg

Ich möchte gern verdeutlichen, mit welchen Herausforderungen wir es in einem Flächenland wie Brandenburg zu tun haben. Zur Statistik: In Brandenburg haben wir 220.000 Schülerinnen und Schüler in 857 Schulen, die von etwa 300 Schulträgern verwaltet werden. Es gehen

etwa 120.000 Schülerinnen und Schüler Mittagessen, das heißt die Hälfte. Das ist die Zahl der Mittagessen, die jeden Tag in Brandenburg ausgegeben werden. In den Grundschulen ist die Teilnahmequote mit 67 Prozent am höchsten, gefolgt von den Förderschulen mit 64 Prozent. Schlechter ist die Beteiligung an den weiterführenden Schulen, die bei nur 25 Prozent liegt. Wir stellen fest, dass mit zunehmendem Alter die Bereitschaft an der Schulverpflegung teilzunehmen bei Kindern und Jugendlichen sinkt.

Wir haben insgesamt 120 Essensanbieter in Brandenburg. Für die meisten Schulen kochen sechs große Unternehmen, 20 regionale Unternehmen, etwa 35 lokale Anbieter, das sind Anbieter, die das Schulessen für zwei bis vier Schulen bereitstellen, und wir haben über 60 Kleinküchen, die nur eine Schule oder einen Hort beliefern. Eine Besonderheit ist, dass mit zunehmender Entfernung vom Ballungsgebiet Berlin die Zahl der Caterer abnimmt und es für Schulen gerade im ländlichen Raum eher schwierig ist einen Essensanbieter zu finden.

Zum Thema Preis pro Mahlzeit: Es hat 2013/2014 eine Befragung unter Schulleiterinnen und Schulleitern gegeben, die einen durchschnittlichen Essenspreis von 2,26 Euro ermittelt hat, mit einer Spanne von 1,50 und 3,60 Euro. Im vergangenen Jahr gab es eine Umfrage der Vernetzungsstelle unter Schulträgern, die einen Preis von durchschnittlich 2,57 Euro ermittelt hat, plus minus 47 Cent. Bei 1,50 Euro pro Essen muss man sich natürlich schon fragen, ob überhaupt ein qualitativ hochwertiges und ausgewogenes Mittagessen bereitgestellt werden kann. Wir denken auch, dass der Preis nicht das einzige ausschlaggebende Kriterium bleiben darf, sondern auch die Qualität des Essens stärker berücksichtigt werden muss.

Zu einigen besonderen Herausforderungen in unserem Land: Nach dem Brandenburger Schulgesetz, § 113, haben die Schulträger im Benehmen mit den Schulen dafür zu sorgen, dass die Schülerinnen und Schüler der allgemeinbildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe Zehn und in den Ganztagsschulen an einem warmen Mittagessen teilnehmen können. Benehmen heißt nicht Einvernehmen. Die Schulen dürfen zwar ihre Vorstellungen bei der Auswahl des Caterers einbringen, können es aber nicht einfordern. Das ist eine rechtliche Vorstellung, die sicherlich diskutiert und umstritten ist. Wir müssen darüber sprechen, ob rechtliche Bestimmungen oder Zuständigkeiten in Verwaltungsstrukturen auch anders organisiert werden könnten. Die Schulträger sind eine Organisationseinheit der Kreise und Kommunen. Nach dem Föderalismus ist es den Ländern möglich, Aufgaben an die Kreise zu übertragen. Hier greift das so genannte Konnexitätsprinzip. Das heißt, dass Kosten die dadurch entstehen, den Kreisen und Kommunen vom Land erstattet werden müssen. Jede Festlegung, die ein Land trifft und Auswirkungen auf die Schulträger hat, ist für das Land mit Kosten verbunden. Das erklärt auch, warum weiterreichende Regelungen mit Vorsicht betrachtet werden, weil immer die Kostenfrage für den Landeshaushalt im Raum steht.

Der Berliner Weg wird Brandenburg auch gern vorgehalten. Wir haben aber eine andere Zuständigkeitsstruktur und immer auch das Problem der Kostenfrage. Wenn man einen großen Wurf wagen möchte, müsste man mit sehr viel mehr Akteuren ins Gespräch eintreten und immer die Finanzierungsfrage im Blick haben. Das ist ein Prozess, der sehr lange dauern würde.

Wir haben in unserem Flächenland eine sehr unterschiedliche Caterer-Landschaft, mit der wir umzugehen haben. Insofern ist es gerade in entfernteren Regionen sicherlich sinnvoll, über vorhandene Kleinküchen oder kleinere Anbieter die Versorgung zu gewährleisten. Das würde auch der berechtigten Forderung nach mehr Regionalität im Schulessen Genüge tun. Leider fehlen oft kleinere Anbieter vor Ort und die Schulverpflegung muss über längere Anfahrtswege gewährleistet werden. Hier ist es dann wichtig, die gesetzlich geforderten Warmhaltezeiten einzuhalten. Es gibt aber immer auch die Befürchtung, dass Konsistenz, Nährstoffgehalt und Geschmack des Essens leiden. Wir stehen, wie viele andere Flächenländer auch, vor besonderen Herausforderungen, wenn es um die Transportwege geht.

Wenn es um die Zuständigkeiten geht, müssen wir bedenken, dass sich beim Thema Schulverpflegung viele Ressorts eines Landes die Zuständigkeiten teilen. Wir als Verbraucherministerium haben nicht direkt die Zuständigkeit für die Schulverwaltungen und kommunizieren nicht direkt mit den Schulträgern. Wir sind aber als Verbraucherressort natürlich an einer besseren Qualität der Schul- und Kitaverpflegung interessiert, und daher auch in einem engen Abstimmungsprozess mit den anderen Ressorts interessiert. Wir sind mit unserem Bildungsressort dabei auf einem guten gemeinsamen Weg. Wir haben uns vorgenommen, gemeinsam bestimmte Prozesse voranzutreiben. Wir dürfen die anderen Ressorts die auch damit befasst sind nicht aus dem Blick verlieren und versuchen sie einzuladen, gemeinsam zu überlegen an welchen Stellen wir gemeinsam ansetzen können. Wir haben das Gesundheits- und Sozialressort, das aus gesundheits- und arbeitsmarktpolitischen Gesichtspunkten an einer qualitativ hochwertigen Schulverpflegung interessiert ist. Wir haben das Landwirtschaftsministerium, das an einer stärkeren Vermarktung regionaler und saisonaler Produkte in der Schulverpflegung interessiert ist. Das Wirtschaftsressort müsste zudem an einer Stärkung der Unternehmensstrukturen im Bereich der Schulverpflegung interessiert sein.

Eine aktuelle Herausforderung, die alle Länder betrifft, ist die Aufgabe, Kinder und Jugendliche von Familien, die als Asylbewerberinnen und Asylbewerber bei uns leben, so rechtzeitig einzubinden, dass auch ihren Ansprüchen genüge getan wird. Unsere neuen Nachbarn stehen vor anderen Lebensmitteln, als sie es gewohnt sind. Auch hier sind wir in der Pflicht, einer möglichen Fehlernährung gegenzusteuern und Beteiligungsprozesse zu organisieren.

Einige Worte zum Thema Bund-Länder-Kooperation: Aufgrund der zunehmenden Fehlernährung bei Kindern und Jugendlichen in den vergangenen Jahren gab es im Rahmen der „IN

FORM-Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“, die DGE-Qualitätsstandards. Diese Qualitätsstandards sind natürlich auch bei uns im Land bekannt gemacht worden. Um die Anwendung in der Praxis besser zu fördern, haben der Bund und die Länder die Vernetzungsstellen Schulverpflegung gegründet, die es seit Oktober 2009 auch in Brandenburg gibt. Die Förderung durch die gemeinsame Bund-Länder-Finanzierung endet mit dem 30. September 2017. Das heißt, der Bund steigt dann aus der institutionellen Förderung aus. Wir als Land prüfen gegenwärtig die alleinige Weiterführung und Weiterfinanzierung des Projektes. Es wird trotzdem auch in Zukunft eine Kooperation mit dem Bund geben, weil der Bund sich bereiterklärt hat für die Vernetzungsstellen einzelne Projekte weiter zu finanzieren. Außerdem wird gegenwärtig ein nationales Qualitätszentrum auf Bundesebene begründet, das die Arbeit der Vernetzungsstellen auf Länderebene weiter unterstützen soll. Wir werden unsere Vernetzungsstelle darin unterstützen, entsprechende Projektanträge beim Bund einzubringen, um sich weiter beteiligen zu können.

Das Bildungs- und Teilhabepaket sieht ja vor, dass Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene aus Familien, die bestimmte Sozialleistungen beziehen, an der Gemeinschaftsverpflegung teilnehmen können und nur einen Anteil von einem Euro zu zahlen haben. Man muss konstatieren, dass die Form der Beantragung und der Abrechnung, aber auch die Gefahr, dass bekannt wird, dass solche Leistungen bezogen werden und dadurch soziale Diskriminierungen zu befürchten sind, dazu führen, dass die Mittel in den Kommunen nur im geringen Umfang abgerufen werden. Das ist unsere Erfahrung in Brandenburg und auch in anderen Ländern.

Wo stehen wir heute in Brandenburg und was haben wir erreicht? Wir freuen uns, dass mit der Neufassung der Rahmenlehrpläne in Berlin und Brandenburg die Ernährungsbildung ein fester Bestandteil im Unterricht ist. Das ist in unserem Land auch der guten Zusammenarbeit zwischen unserem Ministerium und dem Bildungsministerium zu verdanken und auf einen gemeinsamen Arbeitskreis „Verbraucherbildung an Schulen“ zurückzuführen. Unser Haus teilt das Grundanliegen, Schülerinnen und Schülern ausreichende Kenntnisse über Lebensmittelinhaltsstoffe, Qualität und die Grundbausteine einer gesunden Ernährung zu vermitteln. Wir müssen aber leider feststellen, dass aus den Familien das entsprechende Wissen oft nicht mitgebracht wird und damit die Kitas und Schulen zunehmend in einer besonderen Verantwortung stehen. Uns ist es auch wichtig, Kindern und Jugendlichen nicht nur die Herkunft und Bedeutung, sondern auch die Wertschätzung von Lebensmitteln zu vermitteln. Das schließt Informationen über Regionalität, Saisonalität und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung mit ein. Wir haben uns in Brandenburg zunächst auf die Schulen konzentriert, weil wir hier einen besonderen Handlungsbedarf sehen. Ab 2017 soll die Aufgabe auch auf den Bereich der Kitas erweitert werden.

Unsere Vernetzungsstelle hat einen Ideenkatalog zur praktischen Umsetzung von Möglichkeiten zur Verbesserung der Schulverpflegung herausgegeben. Hier werden positive, praktische Beispiele über die Kommunikation, das Essen, die Zusammenarbeit mit den Schulträgern und die Organisation der Schulverpflegung genannt, aber auch über die Herstellung einer guten Atmosphäre in den Essensräumen, Esskultur und Ernährungsbildung. Ein Schlüssel für eine stärkere Beteiligung am Essen liegt in der Atmosphäre, in den angebotenen Räumlichkeiten und in den Möglichkeiten, die Zeiten so einzurichten dass die Kinder auch in Ruhe essen können. Da besteht auch in unserem Land noch einiges an Nachbesserungsbedarf.

Die Schulträger haben uns wiederholt signalisiert, dass sie es begrüßen Qualitätsanforderungen in den Ausschreibungen zu berücksichtigen. Sie haben aber auch signalisiert, dass sie dabei Unterstützung brauchen, unter anderem in Form der Zertifizierung von Caterern. Die Zertifizierung hilft den Schulträgern in gewisser Weise, die Verpflichtung abzugeben, die Qualität des Essens selber kontrollieren zu müssen. Hier sind wir im Gespräch, wie wir die Schulträger unterstützen können.

Was wollen wir in nächster Zeit tun? Zunächst möchten wir uns dafür einsetzen, dass die Schülerinnen und Schüler noch stärker in die Lage versetzt werden, sich selber einzubringen und Gehör zu finden. Ihre Kritik, ihr Lob und ihre Wünsche sind ausschlaggebend, um wirklich eine hohe Akzeptanz beim Schulessen erreichen zu können. Hier ist bei uns sicherlich auch noch Luft nach oben. Wir denken, dass das Essen Qualitätsanforderungen genügen sollte und der Preis ein wichtiges aber nicht das einzige Entscheidungskriterium sein darf. Das muss auch bei uns noch bei vielen durch die Köpfe. Der Preis muss natürlich sozialverträglich sein, aber Qualität hat nun mal ihren Preis. Wir wollen bei Kindern und Jugendlichen auch in der Verbraucherbildung verstärkt ansetzen, auch um die Vorzüge von regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu vermitteln und zu befördern. Die Rahmenlehrpläne sind das eine. Sie bieten für uns die entsprechenden Voraussetzungen, wir wollen die Schulen aber auch bei ihren speziellen Lehrplänen noch stärker unterstützen.

Nach einer Studie von Frau Ahrens-Azevedo haben wir in Brandenburg in 70 Prozent der Schulen Pausenzeiten zwischen 20 und 30 Minuten. Empfohlen werden 45 Minuten Pause, damit ohne Zeitdruck gegessen werden kann. Auch hier besteht also Handlungsbedarf. Das Problem liegt oft an den Essensausgaben, an den Wartezeiten. Auch hier kann noch besser gestaffelt werden, um Wartezeiten zu vermeiden.

Im Dezember 2015 hatten wir eine Fachtagung zum Thema Schulverpflegung. Dort haben wir versucht, die aktuelle Problemlage offenzulegen und haben uns darauf verständigt, in diesem Jahr unter dem Namen „Tafelrunde“ gemeinsam in einen Dialogprozess zu treten, um zu sehen, wo Lösungsmöglichkeiten für die Problemlagen sind und um einen Forderungs-

katalog zu erstellen. Wir wollen schauen, was gegenwärtig und mittelfristig realistisch umsetzbar ist. Damit wollen wir Ende Februar starten und die Akteure in Brandenburg strukturiert zusammenführen, um gemeinsam an Lösungskonzepte zu arbeiten, denn es besteht auf verschiedenen Ebenen Handlungsbedarf. Deshalb ist es für uns auch so wichtig, alle Ressorts, die damit befasst sind, ins Boot zu holen, weil es eben nicht eine einzige Zuständigkeit für das Thema Schulverpflegung gibt, sondern auch für eine Landesregierung eine Gemeinschaftsaufgabe ist.

Wir müssen in die Köpfe bringen, dass das Thema Schul- und Kitaverpflegung eine Gesamtgesellschaftliche Aufgabe ist und dass alle aufgefordert sind, sich einzubringen. Auch Mensaausschüsse und Essenskommissionen müssen gestärkt werden. Selbst von Seiten der Eltern ist manchmal nicht die Bereitschaft zu erkennen, sich stärker einzubringen. Gerade die Eltern müssten das größte Interesse daran haben, eine Qualitätsverbesserung herbeizuführen. Wir wollen aufbauend auf den neuen Rahmenlehrplänen Projektschulen in Brandenburg als Kompetenzschulen Schulverpflegung herausbilden. Angefangen mit sechs Schulen wollen wir austesten, wie wir Verbraucherbildung an Schulen und Kompetenz in Fragen der Schulverpflegung besonders voranbringen können, um zu schauen wie wir das Wissen für das ganze Land nutzbringend weiterreichen können.

Zum Schluss: Wo brauchen wir Unterstützung, auch von der Bundesseite? Wir hoffen, dass die Vernetzungsstellen Schulverpflegung auch von Bundesseite weiter als sehr wichtiger Baustein betrachtet wird, denn Kommunikation ist alles. Die Vernetzungsstellen schaffen es, an alle Akteure heranzutreten, was von der Verwaltungsseite oft in dieser Form gar nicht organisiert werden kann. Für uns sind sie ein enorm wichtiger Partner und wir hoffen auch von Bundesseite auf entsprechende Wertschätzung. Auch wenn sich der Bund schon entschieden hat aus der institutionellen Forderung vorerst auszusteigen, sollte die Projektförderung so gestaltet werden, dass für die Arbeit ab 2017 keine zusätzlichen Hürden aufgebaut werden. Die Ausgestaltung des Bildungs- und Teilhabepaketes sollte man sich auch noch einmal anschauen, um zu gewährleisten, dass Kinder und Jugendliche aus benachteiligten Familien an der Schul- und Kitaverpflegung teilnehmen können und nicht an unnötigen bürokratischen Hürden scheitern.

***Christian Klaussner**, Apetito AG*

Eine Rückfrage an Herrn Buschmann: In Bezug auf die Preise von 2,75 für die Kita und 2,95 für die Schule: Sind das die Vertragspreise mit dem Caterer und wenn ja, was beinhalten diese konkret über die Ware hinaus, also Dienstleistungen, Betriebsnebenkosten, Essensgeld kassieren, und liegen hier 19 Prozent Mehrwertsteuer zugrunde? In der Studie von Frau

Ahrens-Azevedo für Berlin wurde eine entsprechend definierte hohe Qualität mit 3,25 Euro zugrunde gelegt und das bei relativ großen Schulen. Sie haben durchschnittlich 136 Essensteilnehmer pro Schule.

Wie wollen Sie die im Leistungsverzeichnis genannten Kriterien für die Qualitätskontrollen in Zukunft umsetzen?

Michael Müller, DeDiE GmbH

Herr Buschmann, Sie haben hier Ihr Leistungsverzeichnis vorgestellt. Ich mache häufiger die Erfahrung, dass viel in die Leistungsverzeichnisse und Ausschreibung eingebracht wird, was dann aber teilweise schlecht umzusetzen ist. Sie hatten selbst von dem DGE-Premium-Standard gesprochen, den Sie zurückgenommen haben, der selbst von der DGE als ungeeignet für Kitas und Schulen bezeichnet wird. Mich würde in dem Zusammenhang interessieren, wie Sie die Bereitstellung von Halal-Gerichten in der Schulküche garantieren wollen? Muss dazu eine Zertifizierung erfolgen und wie wollen Sie selbst die Einhaltung von Halal-Anforderungen überprüfen? Da gibt es ja verschiedenste Formen, ist das bei Ihnen irgendwie definiert worden?

***Maik Buschmann**, Amt für Bildung, Kultur und Soziales, Stadt Neuruppin*

Zunächst zum Vergaberechtlichen: Wir haben keine Ausschreibung gemacht, sondern eine Dienstleistungskonzession vergeben, das heißt die Essensgeldabrechnung ist enthalten, das muss der Anbieter durchführen. Das Essen muss auch in die Einrichtung transportiert werden. Wir stellen die Küche ohne Inhalt aber mietfrei. Das Qualitätsmanagement macht vorerst der Caterer selbst. Wir konzentrieren uns auf die Feedback-Bögen, die in den Einrichtungen immer vorliegen und von den Schülern ausgefüllt werden müssen. Anhand dieser Feedback-Bögen kann ich den Stand der Bewertung beim Caterer abfragen, die anhand von Schulnoten vergeben werden. Da hat man dann schon ein bisschen Qualitätskontrolle und weiß in welche Richtung es geht. Ich habe bisher aus allen Schulen wahrgenommen, dass sich die Qualität deutlich verbessert hat. Auch die Zufriedenheit der Eltern ist da.

Der Teufel steckt im Detail. Ich bin jetzt dabei, zu kontrollieren: 50 Prozent Bio, 75 Prozent regional, ist das so? Zertifizierung plus, habe ich gemerkt, ist ein Problem. Das stand so im Musterleistungsverzeichnis. Ich hatte gedacht, das wird schon funktionieren. In der Ausschreibung hatte ich dann gemerkt, dass das gar nicht funktioniert. Zertifizierungen haben wir nicht verlangt. Ich bin auch gespannt, ob der Caterer die Sache mit den DGE-Stufen vier

und fünf umsetzen kann, denn alles was nicht Standard ist, wird für die Caterer schwierig. Das sind alles Probleme, die der Caterer im Einzelnen lösen muss. Ich denke, es braucht mehr Zeit. Wir haben das das erste einmal gemacht, sind aber gut gestartet und es gibt für mich keine größeren Probleme. Es ist aber sicherlich noch einiges an Detailarbeit durch die Verwaltung zu leisten.

Halal haben wir nicht direkt definiert. Wenn es mehrere Formen gibt, muss man darüber reden. Ab drei Essen, ist der Caterer verpflichtet, Halal-Essen zu bieten. Wir haben im Prinzip einen einseitigen Vertrag. Wir erstellen das Leistungsverzeichnis und der Anbieter garantiert dafür, dass das funktioniert. Halal war im Musterleistungsverzeichnis enthalten und ich gehe davon aus, dass das leistbar ist. Ich habe dazu bisher noch kein Problem vernommen.

Michael Müller, DeDiE GmbH

Das halte ich für ein Problem. Es kommt konkret darauf an, vor Ort den Kindern ein gutes Essen in einem guten Umfeld zu bieten. Generell sind Ausschreibungen aber übervoll mit Anforderungen. Mir kommt es so vor, dass alles aufgeschnappt, aber nicht hinterfragt wird. Zum Beispiel: Was steht hinter DGE-Premium. Viele denken, das wäre noch einmal besser als der normale Standard, wissen aber nicht, dass es ein komplett anderer ist, der den Caterer an festgeschriebene nährwertberechnete Speisepläne bindet und keinerlei Flexibilität oder ein Eingehen auf Eltern und Kinder gewährleistet. Es wird einfach Premium in die Leistungen geschrieben und dann geschaut, was dabei herauskommt. In den DGE-Standards ist ja verankert, dass ethnische und kulturelle Anforderungen zu berücksichtigen sind. Mir stellt sich die Frage, wie man darauf kommt, Halal in eine Schulspeisung mit aufzunehmen, es aber gar nicht zu definieren und zu überlegen, welche Anforderungen man dafür vor Ort schaffen muss. Welche Anforderungen müssen Träger erfüllen, damit in der Küche Halal gekocht werden kann und die Überprüfung erfolgt?

Teilnehmer

Wir haben in Brandenburg sehr gute Erfahrungen mit der Vernetzungsstelle gemacht. An Herrn Jäger und Herrn Buschmann: Wir haben einen ähnlichen Ablauf, wie in Neuruppin. Nur wir haben vorher mit den Eltern in Kitas und Schulen diskutiert, welche Art von Zubereitung gewünscht ist. Das war Selbstkochen. Es wurde aber seit der Wende fast alles privatisiert. Daher gibt es das kaum noch. Jetzt wünschen die Eltern, auch aufgrund der Qualitätsdiskussion in Berlin, dass wieder vor Ort gekocht wird. Wir haben eine alte Küche wieder in Betrieb

genommen und die Essenszahlen haben sich selbst an der Oberschule wieder um 50 Prozent verbessert. Das war aber auch schwierig.

Ein Zweites: Cook & Chill kannten wir gar nicht. Deshalb freue ich mich, dass heute einer der Anbieter hier ist. Wir haben das erst kennengelernt, als wir eine Kitaleiterin aus Berlin abgeworben haben, die Cook & Chill hatte, sodass sich die Eltern für diese Versorgungsform entscheiden haben, solange wir nicht überall vor Ort Selbstkochen können. Keine einzige Einrichtung hatte sich dann für einen klassischen Caterer entschieden, wir hatten aber eine große Liste, was die Gemeinden baulich machen müssen. In Neuruppin war Ihnen das ja zu teuer. Hat denn in Berlin eine Vordiskussion zum Selbstkochen stattgefunden oder ist man grundsätzlich auf das Caterer-Modell gekommen, was ja ganz andere Investitionen der Schulträger, also der Bezirke, bedurft hätte?

In Brandenburg gibt es ein sehr fortschrittliches Kitagesetz. Das ist sogar besser in der Frage der Versorgung der Kinder als in Berlin, weil dies verpflichtend ist. Das heißt, dort sind Leistungsverträge zu machen und der Träger steht in der Verantwortung, für die Verpflegung alles zu machen. Im Schulbereich in Brandenburg wie auch in den anderen Flächenländern ist das grundsätzlich anders, nämlich eine Konzession. Das heißt formell hat der Schulträger, außer dass er einen Caterer finden muss, damit erst einmal gar nichts zu tun. So verhält sich auch die Mehrzahl der überforderten Schulträger. Diese suchten sich, als ich dort in die Verantwortung kam, den Preisgünstigsten. Es ist zwingend erforderlich, aus dem Berliner Beispiel zu lernen und dies zum integralen Bestandteil des Schulgesetzes zu machen. Das kostet natürlich Geld in einem Flächenland. Es muss uns gelingen, das zu einem verpflichtenden Teil des Schulalltags zu machen.

Ich warne auch davor, die Ganztagsschule in den Mittelpunkt zu rücken. Es gibt zwei Arten von Ganztagsschulen. Es gibt die gebundene Ganztagsschule, wo es klar ist. In Brandenburg gibt es keine einzige gebundene Ganztagsschule. Das sind offene Angebote, und damit gilt hier das Schulgesetz ohne Verpflichtung der Essensteilnahme. Wir müssen in den Flächenländern dafür streiten, dass die Verpflegung integraler Bestandteil des Schulgesetzes wird. Ich erinnere mich an eine Tagung vor vier Jahren, da haben wir das gleiche gemacht. Wir müssen konstatieren, dass sich neben den sinnvollen Impulsen des Verbraucherschutzes und der Gesundheitsförderung auf dem Schulsektor und dem Sektor der Jugendhilfe nichts bewegt. Solange die Verpflegung Angelegenheit der Kassenlage bei den Schulträgern ist und Stadtverordnete und Gemeindevertreter zu entscheiden haben, ob sie sich dem Thema zu ihren finanziellen Lasten widmen, solange es also von der Kassenlage der Kommunen abhängt, wird es leider ein auseinandergespreiztes Bild bleiben. Man kann dadurch im ländlichen Raum nie die Preise verlangen, die sie im Speckgürtel von Berlin haben. Wir müssen das als gesamtgesellschaftliche Aufgabe sehen und das muss dann auch ins Schulgesetz.

***Michael Jäger**, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin*

DGE-Premium heißt nicht, dass Caterer Speisepläne der DGE anwenden müssen. Das heißt nur, die Rezepte müssen entsprechend nährstoffbasiert und ausbalanciert sein. Sie können natürlich weiterhin Ihre eigenen Rezepturen verwenden.

Ich sehe zwischen Berlin und Brandenburg eine konstruktive Partnerschaft. Die Brandenburger müssen natürlich ihren Weg finden. Wir haben 16 verschiedene Bundesländer, wir haben tausende Kommunen, die den für sich geeigneten Weg gehen müssen. Berlin hat einen Weg beschritten, der nicht für alle anderen passt. Man kann aber sehen, welche Elemente übertragbar sind. Insofern verstehen wir uns nicht als Vorbild für die gesamte Bundesrepublik. Wir haben aber keine Konkurrenzsituation zwischen Berlin und Brandenburg.

Zu den Ausstattungen in Berlin und dem Wunsch der Eltern vor Ort selber zu kochen: Wir haben eine vergleichbare Situation in Berlin. Vor der Neuausschreibung wurden drei Viertel der Grundschulen mit Warmverpflegung versorgt. Es waren etwa genauso viele nach der Ausschreibung. Der Anteil an Cook & Chill ist etwas hoch gegangen. Kein Wunder, denn in Berlin gibt es eine politische Entscheidung. Bei der Einführung des Ganztagsbetriebs in den Grundschulen wurde entschieden, es werden für die Schulen, die noch nicht für den Ganztagsbetrieb ausgestattet waren, Ausgabeküchen eingebaut, die geeignet sind warm angeliefertes Essen auszugeben. Mittlerweile ist die Küchentechnik schon so weit, dass man auch an einzelnen Standorten Cook & Chill-Systeme fahren kann, weil wir einen geringeren Platzbedarf haben. Wir sind aber auch in Berlin noch lange nicht so weit, dass wir die Möglichkeit hätten Frisch-Misch-Küchen zu etablieren, selbst wenn Eltern das wollen.

Die Diskussion, dass nur mit einer Frischküche ein gutes Essen in der Küche zu erreichen ist, finde ich etwas müßig. Das hat alles seine Vor- und Nachteile, die im Papier von Frau Tecklenburg ausführlich dargestellt sind. Man muss sich sehr gut überlegen, was für Bedingungen man hat. Mein Hinweis an der Stelle: In Zeiten, in denen wir jetzt neue Nachbarn bekommen, Berlin eine sehr stark wachsende Stadt ist und klar wird, dass neue Schulgebäude gebaut werden, wäre es sinnvoll die Raummusterprogramme, die in den jeweiligen Bundesländern und Kommunen gelten, zu flexibilisieren. Zum Beispiel ist zu fragen, ob in Berlin die Ausgabeküche weiterhin der Standard sein sollte. Wenn in Berlin neue Gymnasien mit 1.000 Schülern geplant sind, ist die Idee, dass man vor Ort selber Kochen könnte sehr sinnvoll. Nach dem Raummusterprogramm gibt es dann aber nur Geld für eine Ausgabeküche. Wo, wenn nicht dort wäre es sinnvoll unter vertretbaren betriebswirtschaftlichen Rahmenbedingungen eine Frischküche einzubauen?

In Berlin gab es im Vorfeld der Grundschulausschreibung eine schwierige und intensive Diskussion mit den Schulträgern zum Thema Grundausstattung. In Berlin soll jetzt in allen Schulen eine Grundausstattung vom Schulträger zur Verfügung gestellt werden, die es dem Caterer ermöglicht, eine Warmverpflegung zu machen. Macht er ein Angebot mit Cook & Chill, müsste er einen großen Teil eigene Technik mitbringen. Das ist aber auch transparent gemacht worden. Grundausstattung heißt, Möblierung der Mensa, Geschirr, Besteck, Grundmöblierung der Küche, auch mit Hauben-Spülmaschine. Keine Betriebskosten, keine Miete, keine Pacht. Es sei denn, man kocht vor Ort, dann gibt es abweichende Regelungen. Das ist immerhin ein Schritt in die richtige Richtung, das war realisierbar und machbar. Das Raummusterprogramm ist ein Thema an dem wir weiter arbeiten müssen. Hier werden gerade im weiterführenden Schulbereich Chancen vergeben, wo man viel Flexibilität braucht, wo sich ein Schüler von Tag zu Tag neu entscheidet, ob er Essen gehen möchte. So etwas kann ich als Anbieter nur mitmachen, wenn ich die Möglichkeit der Nachproduktion habe.

***Michael Polster**, DNSV*

Ich möchte Ihnen schildern, wie Luxemburg Schulverpflegung macht. Dort gibt es in jeder Schule eine Schulküche, es wird jeden Tag frisch gekocht. Statt Vorbestellungen gibt es eine „App“, die über das Essensangebot informiert. Der Essenspreis ist in jeder Schule gleich. Die Firma „Restopolis“ macht für alle Schulen das Essen.

Warum sage ich das? In Deutschland sagen Schulleiter, dass sie für den Kopf und nicht für den Bauch zuständig sind. Wir müssen also Schule neu denken. Was mich wundert, wenn wir von Schulverpflegung sprechen – auch in dieser Runde – ist vom Bildungssystem und vom Gesundheitswesen kaum jemand dabei. Schulverpflegung ist Ernährungsthema und das ist ein Querschnittsthema.

Die Rahmenrichtlinien für den Schulneubau beinhalten Anforderungen aus den Jahren 1948/49. Nur eine Doppelseite des dicken Buchs ist zur Schulkantine. In Luxemburg heißt das „Schulrestaurant“. Dort werden also täglich Gäste bedient. So müssen wir Schule neu denken und bereit sein, Geld in das System zu geben. Aktuell fehlen in den Schulen 22.000 Lehrer. Es werden insgesamt 300.000 neue Schüler in die Schulen kommen. Und wir reden von Ausgabeküchen, von kleinen Speiseräumen, von Schulmensen. Es gibt große Aktionen der Bundesregierung zum Thema Küchen in Deutschlands Schulen. Schulträger müssen aber erst einmal hohe Summen investieren, um solche Küchen in ihrer Schule installieren zu können. Man erfährt auch von Schulleitern, sie haben eine eigene Schulküche für das Essen der Lehrer, denn was es in der Mensa gebe, könne man den Lehrern nicht zumuten.

Wir haben acht Millionen Schüler, wir haben 40.000 Schulen in Deutschland. Es gibt eine bundesweite Untersuchung, die sich nur auf ein Drittel unserer Schulen und ein Drittel unserer Schüler bezieht. Wir müssen ehrlich darüber nachdenken, über welche Probleme wir reden. Wir reden darüber, dass sechs Millionen Schüler in Deutschland kein Schulessen bekommen, dass ein überwiegender Teil der Schulen in einem maroden Zustand ist. Ich habe erlebt: die Schulreinigung erfolgt am Freitag für die ganze Woche. Es gibt so genannte Schülerfirmen, die für zehn Cent eine Toilettenabteilung mieten und wo man neben der staatlichen, verdreckten Toilette gegen einen Obolus, ähnlich wie auf Autobahnraststätten, die private Toilette nutzen kann. Die Probleme sind doch gravierend. Wir müssen die Dinge vor Ort lösen und das setzt voraus, dass wir Geld ins System geben.

Luxemburg subventioniert jedes Mittagessen mit 3,20 Euro. Der Vertragspartner der Kommune ist der Caterer und der Vertragspartner der Eltern ist die Kommune. Auch hier haben wir also ein hohes Einsparpotential, wenn wir es schaffen, dass die Caterer nicht mehr dem Geld hinterher rennen müssen, sondern einmal im Monat eine Rechnung schreibt. Schauen Sie sich die Beispiele in Braunschweig und Göttingen an. Hier gibt es solche Beispiele, hier wird jeden Tag frisch gekocht

***Lienhard Eifert**, Menüpartner GmbH*

Herr Jäger, Beispiele bei denen der Caterer in die Planung neuer Mensen einbezogen wird gibt es tatsächlich. Da ist die Stadt Dresden Vorbild. Von 850 Schülern an den Gymnasien essen dort über 600 mit. Die Standorte werden gleich mit vernünftiger Mensa geplant. Wir müssen bei den Gymnasien ansetzen. Auch in Berlin sind die Sekundarschulen, die Oberschulen das Problem. Selbst wenn wir dort unser System installieren, es wird keine Akzeptanz da sein, weil man dort bestenfalls eine Cafeteria braucht und nicht das Mittagessen. Man muss Unterschiede machen. Wir als Caterer erleben die Unterschiedlichkeiten der Kultusministerkonferenz. Es gibt auch in Berlin Positivbeispiele. Von den Kitabetrieben bekommen wir die Aufträge, Menge mal Preis. In Dresden haben wir da wiederum privatrechtliche Verträge. Jeder regelt es irgendwie anders. Hier müssen von oben Regularien kommen. Die Vielfalt die sich unten bietet, muss man untersetzen. Es gibt überall Nachholbedarf und die Bedingungen müssen überprüft werden.

Zur Premium-Zertifizierung: Wenn wir 400 Speisepläne machen, müssten wir jeden dieser 400 Speisepläne Premium zertifizieren lassen. Das ist ein riesiger Aufwand, den man nicht leisten kann. Das steht nicht im Verhältnis. Wenn man angibt, dass man Premium zertifiziert ist, muss man das bei der DGE einreichen, so ist mein Kenntnisstand.

***Eberhard F. Adenstedt**, Landeselternbeirat Brandenburg*

Ich würde das Thema Akzeptanz von Schulessen in den Oberschulen und Sekundarstufen nicht ganz so negativ sehen. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Akzeptanz viel mit Ernährungsbildung zu tun hat, die möglichst früh, nämlich in den Kitas anfangen sollte. Dann ist das Essverhalten auch viel positiver.

Es wurde das Stichwort Raummusterprogramme erwähnt. Wir müssen an allen Fronten darum kämpfen, dass wir Küchen einplanen in zukünftige Schulbauten. Es geht aber nicht nur um Küchen. Wir haben uns alle zur Inklusion verpflichtet. Die Schulen, die wir nach dem jetzigen Raummusterprogramm bauen, sind für Inklusion überhaupt nicht geeignet. Potsdam baut jetzt für 150 Millionen Euro Schulen nach dem alten Raummusterprogramm. Wir kämpfen darum, dass das noch geändert wird.

Cook & Chill genießt offenbar viel Akzeptanz. Wir haben festgestellt, dass Cook & Freeze, soweit ich das weiß, keinen höheren Investitionsaufwand erfordert. Nach dem, was wir in einer kleinen Studie festgestellt haben, kommt dabei aber eine bessere Qualität heraus als bei Cook & Chill. Gibt es hier andere Erfahrungen?

Michael Müller, DeDiE GmbH

Wir hatten über Cook & Chill gesprochen. Man muss aber auch den Aspekt der Lebensmittelsicherheit mitbetrachten, wenn man darüber spricht in welchem Zustand die Schulküchen sind. Im Vergleich zu Cook & Chill ist das Cook & Freeze-Verfahren das sicherere Verfahren, was die Lebensmittelsicherheit angeht. Cook & Chill-Produkte haben meist nur eine Haltbarkeit von zwei bis drei Tagen und müssen dann entsorgt werden. Cook & Freeze-Produkte halten wesentlich länger. Die können auch auf Vorrat tiefgekühlt gelagert werden und man könnte individueller auf die Bedürfnisse am Tag eingehen, weil man größere Reserven hat.

Vertreter einer kleinen Catering-Firma

Ich möchte zu bedenken geben, dass Cook & Chill und Cook & Freeze noch mehr dazu geeignet sind, große Lebensmittelkonzerne in die Lage zu versetzen Kinder- und Schülerspeisung zu machen. Da könnte ich als regionaler Anbieter gar nicht mithalten. Es ist auch der Fall, dass Ausschreibungen teilweise so geschrieben sind, dass man sich eigentlich nur noch beteiligen kann wenn man Cook & Chill anbieten kann. Das halte ich für sehr bedenklich, gerade wenn es um regionale Versorgung geht. Ich erreiche vier, fünf Schulen in meiner Umgebung

in fünf Minuten von meiner Küche aus, kann aber Cook & Chill aufgrund der hohen Investitionen in die Technik nicht anbieten. Auch den hohen Energieaufwand in der Küche und in der Schule sollte man komplett hinterfragen. Sie können mit Cook & Chill über längere Wege gleichbleibende Qualität transportieren. Das sollte aber nicht gegenüber Frischküchen vor Ort den Vorzug haben.

***Sunny Mohar**, Landesschülerbeirat Baden-Württemberg*

Der Landesschülerbeirat vertritt die 1,7 Millionen Schülerinnen und Schüler in Baden-Württemberg gegenüber dem Kultusministerium. Wir beraten es und bekommen Gesetzesentwürfe vorgelegt. Der Schülerbeirat besteht aus zwei Vertretern jeder Schulart und jedes Regierungspräsidium. Somit können die Interessen der Schülerschaft repräsentiert werden.

Über eine gesunde, ausgewogene und schmackhafte Mahlzeit am Mittag freut sich jedes Kind in den Tageseinrichtungen und jeder Schüler in den Schulen. Vor allem auch dann, wenn die Mahlzeit qualitativ hoch ist und einen angemessenen Preis hat. Doch leider werden diese und weitere Kriterien nur teilweise in den Kitas und Schulen erfüllt. Aus diesem Grund ist es wichtig, eine gute Basis für eine hervorragende Verpflegung an den jeweiligen Einrichtungen zu gewährleisten. Daher sieht der Schülerbeirat die DGE-Qualitätsstandards als gute Grundlage zur Sicherung der Qualität und der Hygiene. Andere Bereiche, wie beispielsweise die Nachhaltigkeit, die Lebensmittelauswahl und Speisplanerstellung werden ebenfalls abgedeckt. Trotz allem müssen zusätzlich eine gute Kooperation und ein Austausch zwischen dem Catering-Service und den Teilnehmern am Verpflegungsangebot erfolgen. Dabei ist es ratsam, den Caterer gleich zu Beginn des Schuljahres beim Elternabend mit vorzustellen, damit die Eltern von Anfang ihn und sein Angebot kennen. Nur so kann auf Verbesserungsvorschläge bzw. die Bedürfnisse der Teilnehmer eingegangen werden. Dazu wäre es von Vorteil, eine Art Rückmeldung oder sogar eine „App“ zu haben, um die einzelnen Gerichte bewerten zu können. Um das Essensangebot stets attraktiv zu halten, wären Themenwochen zum Beispiel mit Gerichten anderer Nationen und Aktionen wie ein Speiseplan mit traditionellen Gerichten geeignet.

Weiterhin kann nicht jedes Kind und jeder Schüler am Essen teilnehmen, da es oft eine kostspielige Angelegenheit ist, die nicht jeder Familienhaushalt tragen kann. Darum ist es mir ein großes Anliegen, dass der Preis angemessen ist, wodurch es vielen Kindern und Jugendlichen ermöglicht wird, am Verpflegungsangebot teilzunehmen. Doch nicht nur die Kriterien der Verpflegung und des Preises spielen eine große Rolle, sondern auch die Räumlichkeiten, in denen täglich gespeist wird. Wenn ich in einen Speisesaal komme, der geweißt ist, Schmutz

an den Wänden, minderwertige Stühle, dann möchte ich dort nicht essen. Pflanzen und Dekoration wären eine ausgezeichnete Möglichkeit, die Atmosphäre angenehm zu gestalten. Durch eine gelungene Atmosphäre in den Mensen und eine breite Auswahl an Mahlzeiten, das heißt vegan, vegetarisch und Fleischkost wählen zu können. Ein weiterer Anreiz wäre, kostenloses Trinkwasser anzubieten, wodurch sicherlich weitere Kosten anfallen, aber das würde das Ganze attraktiver gestalten. Damit wir das Angebot den Kindern und Jugendlichen und somit auch den Eltern erst recht bewusst. Besteht diese Situation, spielt der Preis nur eine Nebenrolle.

Das Thema gesunde Ernährung darf jedoch nicht nur in Schulmensen den Kindern und Jugendlichen begegnen, sondern muss auch in den Lernalltag einfließen. Eine Möglichkeit wäre, eine Schulküche einzurichten und mehrmals im Jahr gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern zu kochen. So würden sie auch eigenständiger. Ein Beispiel: In einer Grundschule in Baden-Württemberg kommt in jedem Jahr ein bis zweimal die Vernetzungsstelle und weist auf Themen der gesunden Ernährung hin und kocht vor Ort. Das ist nicht ausreichend, da es nicht im Gedächtnis bleibt. Deswegen müssen solche Aktivitäten verstärkt werden, damit Ihnen deutlicher wird, was es heißt sich ausgewogen und gesund zu ernähren. Damit würde sich das Risiko von Übergewicht deutlich verringern. Diese Thematik muss nicht nur im schulischen, sondern auch im nichtschulischen Bereich verankert werden. Das heißt, auch die Eltern müssen entsprechend informiert werden, da auch Familien zur gesunden Ernährung beraten werden müssen.

Bei der Umsetzung an den Schulen ist es überaus wichtig, die Schülerschaft mit einzubeziehen. Hierzu dient die SMV, also die Schülermitversammlung, welche dementsprechend Ausschüsse bilden kann, die sich beispielsweise Gedanken um die Raumgestaltung der Mensa machen. Empfehlenswert ist auch hier neben der SMV einen Mensaausschuss zu bilden. Da in diesem die Schulträger und Schulleitung, Eltern und Lehrer, Mensamitarbeiter sowie die Schülerinnen und Schüler vertreten sind, werden alle Interessen einbezogen. So kann ein optimales Konzept zusammengesetzt werden. Natürlich ist es auch eine Sache der Kommunikation zwischen den Gremien und der Schulleitung. Durch einer guten Zusammenarbeit zwischen der SMV und dem Mensaausschuss kann ein akzeptables und effektives Konzept für eine einwandfreie Schulverpflegung entstehen. Dazu muss jedoch beachtet werden, dass keine Probleme in der Kommunikation zwischen Schulleitung und SMV bestehen dürfen, da sonst kein gutes Konzept gewährleistet werden kann.

Was die Qualitätsanforderungen angeht, muss nicht nur der Caterer, sondern auch der Schulträger selbst darauf geprüft werden, ob er in der Lage ist, die geforderten Bedingungen zu erfüllen. Falls ein Testessen stattfindet, müssen dringend auch die Schüler hinzugezogen werden. Ich habe es erlebt, dass die Schüler bei Testessen nicht mit hinzugezogen wurden.

Da kann man dann keine richtige Rückmeldung bekommen, ob es Verbesserungsbedarf gibt und der Caterer geeignet ist.

Was die Ausschreibung betrifft, sollte der Schulträger das Unternehmen des Cateringservices ganz genau unter die Lupe nehmen. Es werden gern mal Zahlen verfälscht, weshalb man das Unternehmen auch besuchen sollte, um die tatsächlichen Fakten zu sehen.

Die Schulverpflegung muss gerade in der Grundschule ein gutes Bild haben. Die Schüler in den weiterführenden Schulen kennen das Thema Schulverpflegung daher. Und wenn es nicht schmeckt, gehen sie nicht hin. Wenn es von Grund auf gut beginnt, gehen die Schüler auch weiterhin in die Menas.

Schließlich kann man sagen, dass die Qualität der Verpflegung an Schulen und Kindertageseinrichtungen stetig verbessert wird und es wichtig ist, dass der Landesschülerrat zu dieser wichtigen Thematik hinzu gezogen wird. Wir sind gespannt, wie sich die Verpflegung in den Kitas und Schulen entwickeln wird.

***Eberhard F. Adenstedt**, Landeselternbeirat Brandenburg*

Der Landeselternrat Brandenburg fordert seit vielen Jahren gesundes Essen in Kitas und Schulen. An einem Beispiel möchte ich aufzeigen, wie es gelingen kann, diese Forderung auch umzusetzen. In Teltow, 25.000 Einwohner, haben wir mit Hilfe der Uni Potsdam, der Stadtverwaltung Teltow und der Kita- und Schulhort-Eigenbetriebe ein erfolgreiches Konzept umgesetzt. Das Projekt entstand im Jahr 2000, weil die Küchen in den Horten und Kitas abgebaut wurden, und zwar ohne Information oder Beteiligung der Eltern. Die Gründe: das Personal sei überaltert und zu teuer. Es gab Raummangel und man wollte mehr Platz haben ohne neu Bauen zu müssen. Dazu kam, dass ein Caterer eine qualitativ hochwertige Versorgung sehr preiswert anbot. Die Entscheidungsprozesse liefen dann auch nicht über die Eltern, sondern in den Eigenbetrieben und in der Stadtverordnetenversammlung Teltow. Vertreter der damaligen Eigenbetriebe besichtigten die Produktionsräume des Caterers. Die liegen in Werder, 40 Kilometer von Teltow entfernt. Es gab dann einen begeisterten Bericht in der Stadtverordnetenversammlung. Ich zitiere: „Die Küchen sind sauber und komplett gefliest bis zum Dach. Die Küchengeräte sind komplett aus Edelstahl und die Probeverkostung ist einwandfrei und sehr schmackhaft.“ Die Umstellung auf Caterer-Versorgung wird nach dem Bericht durch die Stadtverordnetenversammlung betätigt.

Die Realität der Versorgung ist aber absolut enttäuschend und sieht ganz anders aus. Viele Kinder beklagen mangelhaften Geschmack, matschiges Essen und schlechtes Aussehen des

Essens. Die Kinder haben keine Lust zum Essen zu gehen. Entsprechend sinken die Teilnehmerzahlen in kurzer Zeit, gerade in der Kita, wo eigentlich gegessen werden muss, und es gibt reichlich Beschwerden. Jetzt werden die Eltern aufmerksam und fragen in Kitas, Schulen und in der Stadtverordnetenversammlung nach. Dabei schiebt einer dem anderen die Schuld zu. Viele Eltern fragen dann, ob man die Küchen wieder in Betrieb nehmen kann. Es stellte sich aber heraus, dass die Küchen schon nach kürzester Zeit verschrottet und die Räume anderweitig verplant und umgebaut wurden. Das hat kein halbes Jahr gedauert. Daraufhin wird in der Stadtverordnetenversammlung und auf Elternversammlungen heftig gestritten. Die Schul- und Kitaleitungen bleiben aber unbeirrt dabei, dass die Essensqualität prima sei. Die Eltern sind zunehmend sauer und fordern Besserung.

Die Grünen kommen dann auf die Idee, im Rahmen der „Agenda 21“ eine überparteiliche „AG Gesunde Kinderkost“ zu gründen. Eltern haben die Gründung unterstützt. Mit fachlicher Unterstützung der AOK wurde dann eine erste Elternversammlung gemacht. Die Forderung, die daraus resultierte, war eine qualifizierte Untersuchung durch Fachleute durchzuführen. Die Agenda-Gruppe fand Unterstützung beim Deutschen Institut für Ernährungsforschung (DIfE) und bei Prof. Dr. Zunft vom Institut für Ernährungswirtschaft in Potsdam. Es braucht auch immer Geld, weshalb erst einmal ein wissenschaftlich fundiertes Konzept mit wenig finanziellen Mitteln entwickelt wurde. Das Geld wurde dann erst einmal als Wahlversprechen vom künftigen Bürgermeister zugesagt. Nach der Wahl war das Geld auch da und die Voraussetzungen waren geschaffen.

Damit gab es eine Erhebung über die Schulverpflegung in Teltow. Der Ablauf: wir haben eine Qualitätsbeurteilung, eine Beurteilung der Logistik, die Erhebung der Akzeptanz und eine Erhebung der Ernährungssituation bei den Kitakindern. Es gab drei Einrichtungen in Teltow, die ausgewählt wurden, das waren Schulen und Kitas. Dann wurde wieder ein Informationsabend durchgeführt. Im Laufe des Projektes wurden die Eltern übrigens immer mitgenommen. Es wurde immer wieder Elterninformation und Elternbildung durchgeführt. Der Erhebungszeitraum vor Ort, mit 16 Studenten, war eine Woche im Jahr 2003. Drei Caterer wurden bewertet. Die damalige Qualität war nicht erhebend. Der Abschlussbericht wurde mithilfe von zwei Diplomarbeiten erarbeitet und kam 2005.

Wie Sie merken vergeht viel Zeit dabei. Es ging um den Beitrag des Schulessens zur gesunden und ausgewogenen Ernährung, um die sensorische Prüfung, um eine Laboranalyse und eine Gesamteinschätzung. Die Qualitätsbewertung: bei den Kindern war das ganz einfach, denn die sagen, es schmeckt oder es schmeckt nicht. 20 Prozent der Kinder sagten, es schmeckt nicht, und zwar von denen die noch am Essen teilgenommen haben. Bei den Studenten, die das Essen im Sensorik-Labor des DIfE getestet haben, sieht das differenzierter aus. Es wurde

bewertet nach Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl, Nachgeschmack, Gesamteindruck und Zusammenstellung. Hier sieht man, dass die Akzeptanz bei den Studenten überwiegend schlechter war als bei den Kindern. Denn die Studenten urteilten nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Kriterien. Das Kitapersonal, dass auch beteiligt wurde, beurteilte insofern, dass es die häufige Verwendung von Fertigprodukten kritisierte, dass Nachspeisen zu wenig Frischobst enthielten, und zwar auch im Sommer in der Erntesaison. Frische Kräuter kamen gar nicht zur Verwendung. Das Gesamtergebnis war eine überwiegend annehmbare Speisenqualität, wobei annehmbar auf einer Skala von Eins bis Fünf heißt: 3,4.

Es gab zwischen den einzelnen Caterern, die getestet wurden, kaum Unterschiede, und die Qualität guter und schlechter Menüs war auch gleich verteilt. Negativ war zu viel Einsatz von Fertig- und Teilprodukten und Fertigsoßen. Positiv waren frischer Salat und Gemüsebeilagen bei einem Caterer. Die lebensmittelchemische Untersuchung betrachtete insbesondere Vitamin C und Fett. Bei der Essensausgabe, und das ist das entscheidende, ist von den Vitaminen nur noch sehr wenig übrig. Beim Fett gab es eine Überschreitung bei Sodexo, ansonsten wurden die Werte aber überwiegend eingehalten und sogar erfreulich unterschritten. Fazit: Üblicher Verlust von Vitamin C bei schonender Zubereitung ist 30 Prozent. Die Hauptursache – und das zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Untersuchung – war der Verlust durch zu lange Standzeiten. Bei Fett hatten wir kein großes Problem. Die Vorgaben konnten in zwei Einrichtungen ermöglicht werden, bei Sodexo ging das aus betriebswirtschaftlichen Gründen angeblich nicht.

Was auffiel: die Essenszubereitung erfolgte überhaupt nicht speziell für Kinder. Aspekte der gesunden Ernährung sind noch nachgeordnet und es gibt generell zu lange Warmhaltezeiten. Empfehlungen zum technologischen Ablauf, die daraus resultieren, sind die Kochzeiten und die Standzeiten drastisch zu verringern. Mehr kindgerechte Lebensmittel-Kombinationen und Zubereitungen nutzen und den Einsatz von Frischwaren drastisch zu erhöhen. Was auch noch untersucht wurde: Kalzium, Eisen, Jod, Vitamine und Folsäure. Das Ergebnis hier: Kalzium und Folsäure sind unterrepräsentiert und nicht ausreichend. Ganz wichtig ist auch noch die Ernährungsbildung, die bei Kindern und bei Eltern während des Prozesses und auch danach kontinuierlich durchgeführt wurde.

Maßnahmen als Ergebnis der Studie: Erstellen eines Kriterienkatalogs auf Grundlage der Studie. Auf dieser Grundlage erfolge eine Neuausschreibung. Was dazu kam: es wurden Räume umgebaut und neue Mensaräume gebaut. Die Ausbildung und Neueinstellung von Küchenpersonal war erforderlich. Das ging nur aufgrund der Ergebnisse der Studie, mit der wir die Kita-Eigenbetriebe und die Stadtverwaltung auf unserer Seite hatten. Die altersgerechte Ausbildung der Kinder in Ernährungsfragen findet seit dem ständig statt. Die Einbindung der Kinder in die Produktion und Ausgabe und die Übertragung von Verantwortung auf die Kinder

gehört dazu. Nach und nach wurden Frische-Küchen eingerichtet in denen drei Viertel des Essens, das ausgereicht wird, frisch produziert wird. Tiefkühlkost wird aus Konvektomaten dazu gereicht. Wichtige Erfolgsfaktoren sind auch ein einladendes Ambiente, großzügige und lärmreduzierte Speiseräume, ein Speiseangebot möglichst von der Selbstbedienungstheke, bei kleinen Kindern und Kitakindern gegebenenfalls mit Assistenz, großzügige Zeiträume und freundliche Personal, das die Kinder auch wie Kunden behandelt. Am Ende wurden ein appetitliches Aussehen und guter Geschmack erreicht.

***Anja Schermer**, Sarah Wiener Stiftung*

Sarah Wiener hat 2007 die Sarah Wiener Stiftung gegründet, die den Untertitel „für gesunde Kinder und etwas vernünftiges zu Essen“ hat. Sie stellte fest, dass immer weniger Kinder wissen, wie man kocht und Lebensmittel zubereitet. Um das zu ändern, muss man eigentlich bei den ganz Kleinen sowohl in der Kita als auch in der Grundschule anfangen. Nahrungszubereitung verschwindet aus dem Blickfeld der Kinder. Wir haben immer mehr Ganztagsbetreuung, Zuhause wird nicht mehr gekocht und Kinder werden häufig mit fertigem Essen konfrontiert. Der Prozess von einem Lebensmittel zur fertigen Speise ist für Kinder mehr und mehr intransparent geworden. Zusätzlich ist die praktische Ernährungsbildung, das Arbeiten mit Lebensmitteln aus dem Alltag der Kinder verschwunden – auch in den Schulen und Kindertagesstätten. Zum einen gibt es keine Küchen vor Ort aber auch das Personal in den Einrichtungen hat Schwierigkeiten, praktische Küchenkompetenzen zu vermitteln. Gleichzeitig ist die Notwenigkeit gegeben, sich um das Essverhalten von Kindern zu kümmern, wie der Anstieg des Übergesichts, die Verbreitung von Diabetes und anderer Erkrankungen zeigen.

Daraufhin ist ein Konzept entwickelt worden mit dem Fokus, Menschen, die im Bereich Kita und Schule mit Kindern zusammenarbeiten weiterzubilden und zu befähigen, rund um das Thema Ernährung und Kochen selbständig in den Einrichtungen arbeiten zu können. Es wurde also ein Multiplikatoren-Konzept entwickelt, das durch eine ein bis eineinhalb tägige Schulung Personen in dem Umfeld von Kita und Schule ermöglicht, mit Motivation, Spaß und Materialien in den Einrichtungen mit Kindern arbeiten zu können.

Häufig wird angenommen, dass wir mit Kindern kochen, was wir aber eigentlich tun ist, mit Pädagogen zu kochen. Wir sehen dort schon häufig, dass grundlegenden Kochkompetenzen nicht mehr vorhanden sind. Es bestehen ganz hohe Hürden, mit Kindern in die Küche zu gehen oder rund um das Thema Ernährung zu arbeiten. Das fängt beim einfachen Schnibbeln an, wie halte ich ein Karotte und Gemüse, welche Sorten gibt es überhaupt? Hier bestehen schon erhebliche Berührungsängste. Deshalb tun sich Viele schwer, solches Wissen an Kinder zu vermitteln. Hier gibt es viel Nachholbedarf. Die Stiftung stellt bundesweit Angebote zur

Verfügung, an Schulungen teilzunehmen, bei denen sie die Teilnehmerinnen zu Genussbotschaftern ausbildet. Sie können dann selbständig in den Einrichtungen arbeiten. Zusätzlich stellen wir kostenfrei Materialien zur Verfügung. Das sind Rezepte, Spiele, Experimente, die sowohl in der Schule im Unterricht angewendet werden können als auch in der freien Arbeit. Das ganze wird durch eine dritte Komponente, die Bauernhof-Fahrten ergänzt. Wir wollen zum einen Kindern das Arbeiten mit Lebensmitteln nahebringen, wir wollen aber auch vermitteln, woher die Lebensmittel kommen. Wir fördern alle Einrichtungen, die wir fortgebildet haben auch dadurch, dass wir Ausflüge zu Biohöfen und Demonstrationsbetrieben aus dem ökologischen Landbau anbieten, um den Kreislauf der Lebensmittelproduktion und deren Herkunft kennenzulernen.

Was wir mit unseren Schulungen vermitteln ist, dass mit Kindern nicht nur punktuell zum Thema Ernährung gearbeitet wird, sondern über Projekttage hinaus in einem längerfristigen Zeitraum zusammen zu arbeiten. Dazu haben wir zwölf Module zusammengestellt, die über einen Zeitraum von drei Monaten jede Woche Kindern in einer gleichbleibenden Gruppe abgewendet werden. Schon allein motorische Fähigkeiten bei kleinen Kindern, ein Messer zu halten, Gemüse zu schneiden, sind kaum vorhanden, weil sie in ihrem Alltag damit keine Berührungspunkte haben. Solche Verhaltensweisen können sich erst über einen längeren Zeitraum ändern, indem man kontinuierlich daran arbeitet.

Wir vermitteln in den Kochkurs-Programmen grundlegende Zubereitungsarten und Kochtechniken, welche Mahlzeiten es zu den einzelnen Tageszeiten gibt, welche Vielfalt an Lebensmitteln es gibt und Grundlagen gesunder Ernährung. Das wird mit kostenfreien Materialien für die Teilnehmer untermauert. Aktuell haben wir mit 650 Einrichtungen bundesweit zusammengearbeitet und über 3.000 Pädagogen an unseren Schulungen beteiligt. Pro Jahr bieten wir für den Kreis unseres Netzwerks etwa 100 Bauernhof-Fahrten an. Letztes Jahr haben wir auch eine Kooperation mit einer Krankenkasse gestartet, die uns ermöglichen wird unser Programm, die „Ich-kann-kochen-Initiative“ deutlich größer aufzufahren.

Ich möchte noch vier Dinge zu den Herausforderungen in der Kita- und Schulverpflegung ansprechen, die wir von dem Teilnehmerkreis, also vorwiegend Pädagogen und Eltern, zurückgespielt bekommen haben. Ein Punkt ist die Verbindung von Bildung und Verpflegung. Wir haben häufig die Ausgangssituation, dass engagierte Schulleiter oder Träger ihre Mensa auf ein tolles Essensangebot umgestellt haben, aber die Kinder trotzdem wegbleiben. Wurden dann die Kinder mit eingebunden? Wenn die Kinder Zucchinipuffer noch nicht kennen und nicht wissen, wie man Zucchini zubereiten kann und wie das schmeckt, werden von den Kindern auch keine Erfahrungen abgerufen und nicht in der Kantine genutzt. Gleichzeitig erleben wir, dass Einrichtungen sehr engagiert Projektwochen oder in den Lehrplänen oder der

freien Arbeit rund um das Thema Ernährung anbieten und gut aufgestellt sind, aber die eigene Verpflegungssituation weit von dem entfernt ist, was sie predigen. Das heißt, die Vernetzung in Integration dieser beiden Elemente muss auf jeden Fall vorangetrieben werden.

Ein weiteres Thema: Wie können wir ermöglichen, dass Herstellung von Lebensmitteln und Speisen und der Verzehr nicht mehr voneinander getrennt sind? Wie können wir das, was in Einrichtungen häufig hinter dem Vorhang passiert wieder hervorholen? Wie können Kinder erleben, wie Lebensmittel hergestellt werden und eine Verbindung dazu aufbauen? Natürlich sollte vor Ort gekocht werden. Das ist aber aus vielen Gründen nicht immer möglich. Wie kann man also im Schulalltag ermöglichen, dass Kinder wieder selbst Hand anlegen beim Kochen, um diese Eigenschaften vermittelt zu bekommen?

Wir sehen auch, dass man Kochen nicht dezidiert in einem Fach Ernährung erlernen kann, denn es gibt ganz viele Anknüpfungspunkte: man kann im Bereich Mathematik Berechnung von Zutatenmengen und Preise erlernen, in Chemie rund um das Thema Nährwerte, Inhaltsstoffe arbeiten, man kann soziales Lernen im Bereich Kochen durch Teamarbeit ermöglichen und natürlich auch motorische Fähigkeiten erlernen. Das heißt, es gibt unterschiedlichste Möglichkeiten rund um das Thema Kochen und Ernährung zu arbeiten. Es muss nicht das Fach Ernährung sein.

Wir sehen in der aktuellen Diskussion: das Mittel des Kochens kann vielfältig angewandt werden, insbesondere auch, wenn es darum geht im Bereich der Willkommensklassen zu arbeiten. Gerade Kochen ist ein ganz tolles Element über Sprachen hinweg zu arbeiten und dass ganz viele kulturelle Themen damit verknüpft werden können. Zum einen wird uns zurückgemeldet, man habe aufgrund der hohen Zahl an Flüchtlingen so viel zu tun, man könne das Kochprogramm nicht mehr durchsetzen. Doch gerade dann sollte man es tun, weil dieses Mittel sehr gut für die Integration funktioniert.

Ein Thema, das mir zu kurz gekommen ist, ist das Thema Genuss, Spaß und Freude. Dafür steht Sarah Wiener, wenn es ums Essen geht. Gerade bei der Gestaltung von Verpflegungs- und Ernährungsbildungsangeboten sollte das in den Mittelpunkt gerückt werden.

Ein anderer Punkt ist die Vorbildrolle von Erwachsenen. Wir sehen ganz klar eine Korrelation zwischen den Verhaltensweisen der Erzieher in Kitas und in dem, wie sich Kinder verhalten. Kinder kopieren oft das Essverhalten ihres Umfeldes. Da müssen wir uns alle an die eigene Nase fassen, denn wenn wir nicht die richtigen Vorbilder sind, können wir auch unsere Kinder nicht einbeziehen.

Das Thema Preise ist etwas was auch bei uns häufig genannt wird. Wenn Ernährungsbildung gemacht wird, nicht die Möglichkeit besteht entsprechend auch ein Verpflegungsangebot zu

machen. Es gibt einen großen Widerspruch zwischen der Anforderung und der Bereitschaft, für Qualität faire Preise zu bezahlen, was wir als eine gesellschaftliche Herausforderung sehen, um an dem Thema weiterzuarbeiten.

***Michael Polster**, DNSV*

Gibt es in Baden-Württemberg eine landesweite Subventionierung des Schulessens oder in den Regierungsbezirken oder ist es den Kommunen überlassen etwas zu tun, denn gutes Essen hat ja seinen Preis, wie sind Ihre Erfahrungen?

***Björn Schering**, Büro Karin Binder (MdB)*

Was sind meist die Gründe, die angegeben werden, wenn Schüler nicht einbezogen werden, und welche Möglichkeiten haben Sie als Landesschülerbeirat Maßnahmen zur Verbesserung zu ergreifen?

***Andrea Lambeck**, Plattform Ernährung und Bewegung*

Ich bin grundsätzlich für die Beteiligung von Kindern und Jugendlichen, bzw. Kitakindern und Schülern, aber ich kenne auch Untersuchungen, die besagen, dass Kinder sehr gut wissen was eine gesunde oder ausgewogene Ernährung wäre. Sie können sehr gut aufzählen, was die gesunden und die ungesunden bzw. weniger gesunden Produkte sind. Wenn sie dann aber die Auswahl haben, fällt die Auswahl seltsamer weise ganz anders aus und es führt oft dazu, dass Spagetti mit Tomatensoße oder ähnliches gewünscht wird. Gibt es da Ideen in der Runde, wie man das positiv beeinflussen oder begleiten könnte?

***Sunny Mohar**, Landesschülerbeirat Baden-Württemberg*

Mir ist nicht bekannt, ob es eine landesweite Unterstützung gibt. Ich denke, dass jede Kommune das selber entscheiden kann. Wir im Landesschülerbeirat haben das Thema eher weniger aufgegriffen und es wird auch in der SMV so gut wie gar nicht diskutiert. Mehr Informationen habe ich dazu leider nicht.

Es ist ja ein allgemeines Problem, dass die Kommunikation zu Schulleitung und SMV schlecht ist. Oft möchte der Schulleiter nicht so gern mit der SMV in Verbindung treten. Ich weiß

nicht woran das liegt, habe das aber sehr oft erlebt. Damit schwindet auch das Interesse sich irgendwo zu beteiligen, weil man sich nicht ernstgenommen fühlt. Das erlebe ich jeden Tag, wenn ich in der SMV ein Projekt vorstelle, heißt es nein danke.

Es ist eine sehr gute Frage, wie man die Schüler besser informieren kann, aber ich habe andere Erfahrungen gemacht. In der Grundschule wissen Schüler meist nicht, was eine Avocado ist und auch andere Obst- oder Gemüsesorten. Ich denke es ist in den einzelnen Bundesländern unterschiedlich, wie die Kinder geschult werden. Es lässt sich darüber streiten, wie das am besten erfolgen könnte.

***Andrea Lambeck**, Plattform Ernährung und Bewegung*

Würden Sie es unterstreichen, dass eine Verbesserung des Verpflegungsangebots nur dann zu einer besseren Ernährung, wenn man das Ganze auch in ein pädagogisches Konzept einbaut?

***Sunny Mohar**, Landesschülerbeirat Baden-Württemberg*

Auf jede Fall, unbedingt. Wenn man gesunde Ernährung in den Schulalltag mit einbringt, bekommt das Hand und Fuß. Das Beispiel, das ich vorhin genannt habe, dass nur ein- oder zweimal im Jahr gekocht wird, reicht einfach nicht. Das bleibt den Grundschülern nicht im Gedächtnis. Das muss öfter gemacht werden, dann wird es den Kindern auch bewusster und wenn sich die Kinder gut in der Schule ernähren ändern vielleicht auch Zuhause etwas.

***Björn Schering**, Büro Karin Binder (MdB)*

Es ist bei Kindern ja nicht anders als bei Erwachsenen. Natürlich sagen Kinder auch das, was ihnen als erstes einfällt. Wenn man Kinder aber vor eine Auswahl gesunder Alternativen stellt, werden sie sich auch gern für eine davon entscheiden. Wir haben hier schon tolle Schulen erlebt, wie beispielsweise eine Schule aus Fulda, wo die Schüler die Verpflegung mitbestimmen. Das setzt aber voraus, dass das Thema im Schulalltag integriert ist. Nur unter diesen Voraussetzungen entwickelt sich dann das Verständnis dafür einen vielfältigen und abwechslungsreichen Menüplan zu entwickeln, den die Schüler selbst entwickeln und dann eben auch 100 Prozent der Schüler an der Verpflegung teilnehmen. Da wo es richtig ange-

packt wird, ist es auch unter den Schülern selbstverständlich, dass es auch ausgewogenes Essen gibt. Das eine geht also nicht ohne das andere. Es muss das Verständnis bei allen beteiligten da sein, damit es klappt.

***Anja Schermer**, Sarah Wiener Stiftung*

Ich wollte noch einmal darauf zurückkommen, inwiefern Kinder wissen was gesund und was nicht gesund ist. Was wir in unserer Arbeit gerade mit Kindergartenkindern erleben, ist wirklich erschreckend. Viele Lebensmittel und die Vielfalt von Lebensmitteln sind überhaupt nicht bekannt. Grundlegendes Wissen ist nicht da: was ist eine Zucchini und was eine Gurke, worin unterschieden sie sich und wie schmecken sie? Aufgrund dessen ist auch das Thema wahrgenommene Qualität extrem schwierig von Kindern zu erfragen. Selbständig und autonom entscheiden zu können, was Qualität ist und was mir schmeckt oder gefällt ist nur selten gefordert und wird nur selten gefördert. Deswegen ist es auch sehr schwierig solche Aussagen von Kindern einzuholen.

***Sunny Mohar**, Landesschülerbeirat Baden-Württemberg*

Die Frage, die man sich stellen sollte, ist, warum sich die Schüler für das Essen – Spagetti mit Tomatensoße – entschieden haben, weil sie nichts anderes kennen. Sie nehmen natürlich das, was in Kantinen üblich ist und kommen gar nicht darauf, etwas Gesundes zu nehmen. Das müssen wir ändern, das ist wichtig.

***Eberhard F. Adenstedt**, Landeselternbeirat Brandenburg*

Ich wollte anmerken, dass wir zwei Schwerpunkt-Kitas „Ernährung und Bewegung“ haben. In diesen Kitas wird sehr viel mit Lebensmitteln und einer großen Vielfalt an Lebensmitteln gearbeitet. Ich kann Ihnen versichern, es dauert kein halbes Jahr, dann verliert so etwas wie Spagetti mit Tomatensoße absolut an Bedeutung. Es hat ganz viel damit zu tun mit wie vielen Dingen Kinder vertraut macht. Bei uns kann man eine Woche lang Kinder damit vertraut machen, welche verschiedenen Kartoffeln es gibt, und es gibt fantastisch viele und unterschiedliche Kartoffeln. Die Kinder nehmen so etwas begierig auf, wenn man ihnen erst einmal die Sensibilität dafür ermöglicht. Abgesehen davon wählen die Kinder alle vier Woche aus, welches Essen sie essen möchten, und da ist nicht immer Spagetti mit Tomatensoße dabei.

***Lienhard Eifert**, Menüpartner GmbH*

Ich fand den Vortrag von Frau Schermer sehr interessant und sehe auch Verbindungen zu unserem Beitrag aus der Praxis. Wir haben einen Koch-Bus und sind damit bundesweit auf Reisen, um Ernährung zu bilden. Aber es bleibt ein Tropfen auf den heißen Stein. Ich möchte auf die Ganztagsverpflegung im Kindergarten aufmerksam machen, mit Frühstück, Mittag, Vesper, die Obstteller. Wenn diese Dinge wirklich im Kindergarten angeboten werden, kann man das auch mit Pädagogik verbinden. Da haben wir tolle Beispiele, auch aus Greifswald. Als wir dort begonnen haben für die Kindereinrichtungen die Versorgung zu machen, waren alle skeptisch, weil es bisher kein Ganztagsangebot gab und alles mitgebracht wurde. Jetzt werden wir von den Kitaleitern gelobt, weil sie viel mehr Möglichkeiten haben, mit den Kindern zu arbeiten. Auch die Kleineren können sich schon etwas am Buffet zusammenstellen. Man kann auch in der Frühstücks- und Vesperversorgung viele Rohstoffe anbieten, die auch in der Mittagsversorgung angesagt sind. So bekommt man das ganzheitlich hin.

Wir haben Ergebnisse, dass in Gymnasien von 500 Essen 60 bis 70 große Salatteller gewählt werden. Auch in den Grundschulen ist der Anteil der vegetarischen Essen größer geworden, weil die Kinder das von den Kindergärten her lernen und sehen. Wenn die Qualität in Ordnung ist und das Essen gern gegessen wird, entwickelt sich auch dieses Verhalten. Es hat sich schon viel getan, aber durch einige politische Entscheidungen kann man diese vielen Initiativen besser unterstützen.

Michael Müller, DeDiE GmbH

Ich habe ein schönes Beispiel in Hamburg gesehen, wo in einer Kita in Hamburg selbst gekocht wird. Dort gibt es alle zwei Wochen ein Fleischessen und sonst vegetarisches Essen, das mit sehr viel Phantasie und einer sehr breiten Lebensmittelpalette zubereitet wird. Die vollwertige Ernährung dort hat eine sehr hohe Akzeptanz. Wenn diese Kinder dann in eine Grundschule kommen wo Nudeln mit Grünkernbratling als Fertigprodukt angeboten wird, ist das dann natürlich eine Katastrophe, wenn das was in der Kita geschaffen wurde wieder kaputt gemacht wird. Ich höre von vielen Caterern, das DGE-Essen, das vollwertige Essen produzieren wir für die Tonne. Wenn ich natürlich keine andere Idee habe als Nudeln mit Bratling, wird das auch keiner gern essen. Man muss mit Phantasie die Bandbreite der Lebensmittel erweitern.

***Michael Polster**, DNSV*

Wenn wir es nicht schaffen, pädagogische Konzepte in den Schulen umzusetzen, die den Hauptbestandteil der Frage der Ernährung tragen, werden wir immer scheitern. Dann werden wir immer über zu viel, zu wenig, zu teuer, zu billig reden, aber das Problem nicht lösen. Und wir müssen dazu übergehen, dass jede Schule einen Schulgarten bekommt. Da war man schon mal weiter. Nur noch an der Universität in Erfurt wird Schulgartenlehre angeboten. Das haben wir der damaligen Ministerpräsidentin zu verdanken, weil sie selber Pädagogin war und darauf ein gewisses Augenmerk gelegt hat. Alle Frage, die die Sarah Wiener Stiftung hier thematisiert hat, sind relativ günstig zu lösen, wenn die Schule einen Schulgarten hat. Man kann das Thema nicht damit abtun, dass der Schulleiter sagt, der Schulhof ist asphaltiert, da können wir keinen Schulgarten bauen. Der hat dann noch nichts von einem Hochbeet gehört.

Wenn wir über Schulverpflegung diskutieren, sollten wir endlich aufhören nur von der gesunden Ernährung zu sprechen. Denn alle Kinder, denen wir etwas von gesunder Ernährung erzählen, werden dazu übergehen, dass sie das, was wir als gesund empfehlen, nicht essen. Wir müssen dazu übergehen, sie mit den Produkten vertraut zu machen. Sie müssen wissen, dass das Arbeit ist, das Radieschen schmutzige Hände macht, ein Huhn am Tag nicht sechs Eier legt, weil man das Sechserpack im Supermarkt kaufen kann. Wir müssen dazu übergehen, das was wir wollen in pädagogischen Konzepten umzusetzen. Deshalb müssen wir Schule neu denken. Ohne Schulgaren brauche ich nicht von gesunder Schule reden.

***Karin Binder** (MdB), Verbraucherpolitische Sprecherin, Fraktion DIE LINKE*

Ich möchte mich ganz herzlich für alle Beiträge bedanken. Aus jedem der Beiträge wurden positive Beispiele deutlich, aber gleichzeitig auch klar: wir haben noch ganz viel zu tun. Es wurde auch sehr deutlich: Schul- und Kitaverpflegung ist eine Gemeinschaftsaufgabe, nicht nur für eine Landesregierung, sondern für die Gesellschaft insgesamt. Viele Bereiche spielen hier eine Rolle. Auch ich als Ernährungs- und Verbraucherpolitikerin werde es allein nicht leisten können, wenn es mir nicht gelingt meine Kolleginnen und Kollegen der Fraktion, die die Bereiche Gesundheit, Kommunales, Bildung oder auch Haushalt bearbeiten, davon zu überzeugen, dass dies ein Querschnittsthema ist, das uns alle angeht. Es spielt sehr viel mehr mit als das Essens, das wir den Kindern und Jugendlichen anbieten wollen. Natürlich sind Qualität und die Preise ein wichtiger Punkt, aber die Rahmenbedingungen spielen genauso eine Rolle.

Was mir deutlich wurde: wir müssen uns dafür einsetzen, dass das Thema Schulneu- und Schulumbauten und die Nachrüstung einen wichtigen Stellenwert hat. Hier muss investiert werden, wenn wir wollen, dass sich etwas ändert.

Auch mitgenommen habe ich: wir brauchen die Absicherung der Vernetzungsstellen und ihre fachliche Beratung für die Schulen und die Träger, die allein mit dem Thema oft überfordert sind. Zudem: überall fehlen Lehrerinnen und Lehrer, die wir brauchen für das ganzheitliche Lernen. Ich sehe auch die Ernährung nicht in einem einzelnen Fach verankert, sondern übergreifend in vielen Fächern. Deshalb könnte sich auch in der Lehrerausbildung noch einiges tun. In den Lehrplänen muss Ernährung fächerübergreifend verankert werden.

In der Kita geht es bereits los und wir fangen an mit dem Schulgarten. Dann lernen sie wie man Lebensmittel verarbeitet, damit es zu einem schmackhaften Essen wird und zu einem Genuss. Das Thema Genuss und Kultur spielt auch eine wichtige Rolle, wenn es darum geht wie wir mit unseren Neubürgerinnen und Neubürgern umgehen. Wir können gute Integrationsarbeit leisten, wenn wir gute Kita- und Schulverpflegung hätten. Viele Kinder der Geflüchteten kommen in die Einrichtungen und lernen erst hier die Kultur unserer Gesellschaft kennen. Hier wäre ein guter Ansatzpunkt.

Klar ist aber, dass wir dafür Geld in die Hand nehmen müssen. Und das habe ich aus allen Beiträgen herausgehört: Wir brauchen die finanziellen Mittel, um Verpflegung in dem Rahmen anbieten zu können, in dem auch die Kinder und Jugendlichen beteiligt werden können. Ich wünsche mir eine bessere finanzielle Beteiligung. Wir haben Bundesländer, die für eine gute Verpflegung den Betrag verdoppeln müssten, das aber nicht leisten können. Ich sehe deshalb den Bund in der Pflicht, seinen Beitrag zu leisten. Für mich ist ganz klar: da muss ich dran bleiben. Wir brauchen die Bundesbeteiligung, was die finanzielle Unterstützung angeht. Hier sollte Kultushoheit keine Rolle spielen, denn das ist eine übergreifende, Vorsorge- und Fürsorgeaufgabe des Staates, und da ist unsere ganze Gesellschaft, also auch der Bund gefordert.

Viele wichtige Anmerkungen und Beiträge, die heute geleistet wurden, können wir sehr gut mit in unsere Arbeit nehmen. Ich bedanke ganz herzlich dafür. Wir bleiben dran.