



Integriertes Konzept ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE



Das hier vorliegende Konzept ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE ist in Zusammenarbeit des Ministeriums für Schule und Bildung, des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen in der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen entstanden.

Inhalt

1. Grundlagen und Zielsetzung	4
1.1 Problemstellungen bei der Schulverpflegung	5
1.2 Grundlagen der Konzeptentwicklung	7
1.3 Situationsanalyse	7
1.3.1 Gesundheitsförderung und Public Health Nutrition	7
1.3.2 Orientierung an den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler	8
1.3.3 Wirtschaftliche Produktion und öffentliche Vergabe	10
1.3.4 Bezuschussung der Schulverpflegung	12
1.3.5 Notwendigkeit der Professionalisierung	13
1.3.6 Schulverpflegung als pädagogische Aufgabe der Schulen	14
1.3.7 Essen und Trinken in der Schule im Kontext von unterrichtlichem Lernen	15
1.4 Gelingensbedingungen für Essen und Trinken in der Schule	17
2. Maßnahmen im Handlungsfeld Essen und Trinken in der Schule	18
2.1 Institutionelle Verstetigung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW	18
2.2 Praxistaugliche Handlungsleitlinien	18
2.3 Praxistool Musterausschreibung	19
2.4 Bildungs- und Teilhabepaket: Entwicklung von Unterstützungsangeboten	19
3. Verbesserung der Rahmenbedingungen	20
3.1 Einbeziehen von Landesprogrammen	20
3.1.1 EU-Schulprogramm NRW für Obst, Gemüse und Milch	20
3.1.2 brotZeit e.V.	20
3.1.3 Landesprogramm Bildung und Gesundheit NRW	21
3.2 Förderung von Qualitätsentwicklung	21
3.3 Ernährungspädagogischer Auftrag der Schulen	22
3.4 Ernährungsbildung in der Aus- und Fortbildung von Lehrkräften und Betreuungskräften	22
3.5 Mensen und Bistros bei Schulneubauten und Schulsanierungen	22
4. Angebote und Einrichtungen zur Unterstützung von ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE	23
Impressum	26

1. Grundlagen und Zielsetzung

Essen und Trinken in der Schule umfasst mehr als das, was die Schulverpflegung bisher im Rahmen des Ganztageserlasses leisten können. Expertengespräche, Anhörung und Teile der öffentlich geführten Diskussion zeigen, dass die bisherigen Ansätze, wie sie auch in den anderen Bundesländern verfolgt wurden, mittlerweile zu kurz greifen. Problemverschärfend kommen Zielkonflikte hinzu, die aus den durchaus divergierenden Wünschen und Erwartungen einerseits und den realen Handlungsoptionen von Schulen, Schulträgern, Dienstleistern, Eltern- und Schülerschaft andererseits resultieren. Eine Neuorientierung in Nordrhein-Westfalen kann jedoch gelingen, wenn man sich von der bisher vorherrschenden Vorstellung der „Schulverpflegung als Versorgungsaufgabe“ löst und Essen und Trinken als Teil der Schulkultur betrachtet, der zum Alltag einer jeden Schule gehört.

Dieses vom Ministerium für Schule und Bildung zusammen mit dem Ministerium für Umwelt, Natur, Landwirtschaft- und Verbraucherschutz und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen entwickelte integrierte Konzept ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE geht von einem ganzheitlichen systemischen Ansatz aus. Will man die Situation der Schulverpflegung signifikant verbessern, bedarf es einerseits gezielter systemischer Unterstützung der Akteure, andererseits wirksamer Verbesserungen der Rahmenbedingungen. Die Herausforderungen können nur in gemeinsamer Verantwortung der zuständigen Akteure bewältigt werden.

Das Konzept zielt darauf ab Schulverpflegung in diesem System neu zu justieren. Dies impliziert auch die pädagogische Einbindung in das Schulleben. Dazu sollen Kommunikationsstrukturen und bestehende Instrumente des Austauschs weiterentwickelt und zusätzlich für wirksame Beratungsleistungen zielgruppengerechte Empfehlungen und neue Praxistools bereitgestellt werden. Das Konzept stellt damit eine umfassende und praxisorientierte Grundlage für die Qualitätsverbesserung der Essens- und Trinkangebote in Schulen dar und überwindet die bisherige Fokussierung auf den reinen Versorgungsgedanken.

Dem Konzept ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE liegt die Auffassung zugrunde, dass Schülerinnen und Schüler gesunde und schmackhafte Ess- und Trinkangebote über einen langen Schultag benötigen. Sie dienen – als kurze Zwischen- oder als volle Mittagsmahlzeit dargereicht – der notwendigen Nährstoffversorgung, aber auch der Kommunikation und Entspannung in möglichst wenig „pädagogisierten“ Pausen zwischen den Arbeitsphasen. ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE richtet sich an alle Schulen – ob im Ganz- oder Halbtagsbetrieb. Auch wenn es Aufgabe der Schulträger im Rahmen der Verantwortung für die äußeren Schulangelegenheiten ist, Verpflegungsangebote vor allem an Ganztagschulen¹ zu schaffen, sollten Halbtagschulen ebenfalls in den Blick genommen werden. Denn auch dort verbringen Schülerinnen und Schüler viele Stunden und sollten Ess- und Trinkangebote in der Schule wahrnehmen können. Die Zahl der Schülerinnen und Schüler, die morgens frühstücken, ist rückläufig; nicht alle werden von ihren Eltern morgens mit einem Pausenbrot versorgt. Hinzu kommt, dass Schülerinnen und Schüler bis zum Ende der Sekundarstufe I das Schulgelände nicht verlassen dürfen und sich daher außerhalb der Schule nicht versorgen können. Daher steigt der Bedarf schulischer Angebote von Zwischenverpflegung. Mit der Bereitstellung von mehr Ganztagsschulplätzen wird zusätzlich der Bedarf an Mittagsverpflegung steigen.

Das Konzept ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE richtet sich an Schulen (Schulleitungen, Lehrerschaft, pädagogische Kräfte und Hauswirtschaftskräfte), Schulaufsicht, sowie an Schul- und Betreuungsträger. Als ein integriertes Konzept schafft es den Rahmen für die Organisation und Gestaltung aller Angebote (Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten) und die pädagogische Einbindung in den Schulalltag. Es zielt ab auf die Teilhabe aller Kinder und Jugendlichen an Ess- und Trinkangeboten, unabhängig von den sozialen Lebensverhältnissen - als Teil einer gelebten Schulkultur, die eine selbstbestimmte, gesundheitsförderliche Ernährung sowie schulisches Miteinander und Wohlbefinden fördern will. Darüber hinaus zeigt es Möglichkeiten auf, wie durch Schulverpflegung im Rahmen einer informellen Ernährungsbildung der unterrichtliche Erwerb „reflektierter Konsumkompetenz“² unterstützt werden kann.

1 BASS 12 – 63 Nr. 2 vom 23.12.2010 (ABl. NRW. 01/11 S. 38, berichtigt 02/11 S. 85), <https://bass.schul-welt.de/11042.htm>, Abs. 6.3

2 MSB (2017), Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule in der Primarstufe und Sekundarstufe I in Nordrhein-Westfalen: www.schulentwicklung.nrw.de/lehrplaene/upload/klp_gs/vb/Rahmenvorgabe_Verbraucherbildung_PS_SI_2017.pdf

1.1 Problemstellungen bei der Schulverpflegung

Geringe Teilnahmequoten

Auch in Nordrhein-Westfalen nehmen häufig nur zwischen 20 bis 50 Prozent der Schülerschaft einer Schule die Verpflegungsangebote wahr. Zwar liegt der Anteil der Essensbeteiligung der Schülerinnen und Schüler, die eine Offene Ganztagschule besuchen, zwischen 80 und 90 Prozent; in der Praxis nimmt die Teilnahmequote am Mittagessen an weiterführenden Schulen mit zunehmendem Alter aber stark ab. Vor allem die älteren Schülerinnen und Schüler sehen ihre Erwartungen an Ess- und Trinkangebote sowie ihre Bedürfnisse nach Begegnung und Entspannung durch die traditionelle Schulverpflegung nicht erfüllt. Die unter anderem daraus resultierende häufig geringe und zudem schwankende Nachfrage ist das zentrale Problem für Mensabetriebe und Essensanbieter, die eine gute Qualität abliefern sollen und zugleich rentabel arbeiten müssen.

Die Schulverpflegungsangebote bieten häufig – auch als Ergebnis der geringen Teilnahmequoten – zu wenig Alternativen und Wahlmöglichkeiten. Das Ambiente vieler zum Teil multifunktional genutzter Essräume, ausgestattet mit einheitlicher Funktionsmöblierung, hat meist wenig Restaurant- oder Bistrocharakter. Zeitgemäße und adressatengerechte Formen der Gastronomie („to go“, „Eventcatering“ für Schulfeste etc.) werden zu wenig mitbedacht.

Die geringen Teilnahmequoten zeigen, dass die traditionelle Vorstellung von Gemeinschaftsverpflegung inzwischen überholt ist. Es sollte sich durchsetzen, die Schülerinnen und Schüler in erster Linie als Gäste anzusehen, für deren Wohlbefinden täglich mit leckeren Speisen und Getränken in eigens dafür gestalteten Räumlichkeiten gesorgt wird.

Divergierende Qualitätsanforderungen und -erwartungen

Als gemeinsame Qualitätsgrundlage fungiert der an den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr³ orientierte Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)⁴. Er ist die wissenschaftlich fundierte Grundlage der Arbeit aller Vernetzungsstellen Schulverpflegung. Nach seinen Vorgaben soll Schulverpflegung vor allem pflanzliche Lebensmittel (u.a. Gemüse und Salat und Voll-

kornprodukte) sowie weniger Milch und Milchprodukte enthalten. Die Fleischanteile sollten reduziert und es sollte möglichst zucker- und fettarm und ohne künstliche Aromastoffe gekocht werden.

Da die Schulverpflegung zur Schulverwaltung gehört, also vorrangig eine sogenannte äußere Schulangelegenheit darstellt und damit in die Zuständigkeit der überwiegend kommunalen Träger fällt, übt das Land Nordrhein-Westfalen – etwa hinsichtlich der Vorgabe einer verpflichtenden Orientierung am Qualitätsstandard für Schulverpflegung der DGE – Zurückhaltung. Die Praxis des Umgangs der Schulträger mit dem DGE-Standard gestaltet sich an den verschiedenen Schulstandorten in Nordrhein-Westfalen jedoch uneinheitlich.

Da Schülerinnen und Schüler natürlich nicht zur Einnahme eines Mittagessens verpflichtet werden können, müssen die Essensanbieter den Spagat zwischen den qualitativen und gesundheitlichen Anforderungen von Elternschaft, Schule und Öffentlichkeit und den Geschmacksvorlieben von Kindern und Jugendlichen schaffen. Dies gilt auch für die Zwischenverpflegung, bei der die elterlichen Vorstellungen von gesunden Snackangeboten und die Vorlieben der Kinder und Jugendlichen nicht (immer) deckungsgleich sind.

Herausforderungen für einen wirtschaftlichen Betrieb

Die häufig geringe und zudem schwankende Nachfrage ist ein zentrales Problem für viele Mensabetriebe und Caterer, die eine gute Qualität abliefern und zugleich wirtschaftlich arbeiten müssen. Zudem muss Schulessen für alle Familien bezahlbar sein und dem Anspruch der Teilhabegerechtigkeit von schulischen Angeboten gerecht werden. Grundsätzlich gilt daher, dass ein wirtschaftlicher Betrieb von Schulverpflegung nur möglich ist, wenn hohe Essenszahlen erreicht werden. Jedoch sind Mensaessen und Leistungen der Schulcaterer und Schulküchen – und das gilt für alle Verpflegungssysteme – häufig eher negativ konnotiert. Ein schlechtes Image kann insbesondere bei Jugendlichen eine fatale Wirkung wegen des starken Einflusses der Peer Groups auf Urteile und Einstellungen entfalten. Daher hängen die Teilnahmequoten wesentlich von der Akzeptanz der Verpflegungsangebote ab.

³ <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/>

⁴ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (5. Auflage November 2020): https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Dies gilt für alle möglichen Betriebsarten: Die Schulküchen und -mensen werden in ganz unterschiedlichen Rechts- und Betreiberformen geführt; auch die verschiedenen Betriebs- und Produktionssysteme unterscheiden sich.⁵ Die Bandbreite reicht von Dienstleistungen als Cook&Chill, Cook&Freeze oder Warmverpflegung durch professionelle Caterer bis zu einer in Eigenregie von Eltern als Mensaverein betriebenen Mischküche. Hinzu kommt, dass die Schulträger hinsichtlich der Rechts- und Betreiberformen unterschiedliche Wege gehen: Es existieren kommunale Eigenbetriebe, Übernahme durch Betreuungsträger, Dienstleistungsverträge oder Dienstleistungskonzessionen.

Diese unterschiedlichen Bedingungen und Anforderungen verstärken bestehende Handlungsunsicherheiten auf Seiten der Schulträger: beispielsweise bei der Beschreibung der spezifischen Bedingungen der Schulstandorte, bei der Einschätzung qualitativer Vorgaben im Rahmen der Leistungsverzeichnisse oder bei der Bewertung von Leistungen im Rahmen von Vergabeverfahren. Insbesondere bei den öffentlichen Vergaben entstehen Handlungsunsicherheiten dann, wenn Bedingungen vor Ort nicht genau spezifiziert und Leistungsanforderungen unklar beschrieben werden. Dies kann zu vorzeitigen Vertragsauflösungen oder auch dazu führen, dass auf Ausschreibungen keine Gebote eingehen und Schulen somit keine geeigneten Caterer finden.

Unzulänglichkeiten bei der Qualitätskontrolle und eine fehlende oder unzureichende Rückkopplung zwischen Schulträger, Schule und Dienstleister wirken zusätzlich problemverschärfend. Angesichts der schwierigen Rahmenbedingungen vor allem bei den weiterführenden Schulen wünschen sich alle Akteursgruppen vor allem planbare Bedingungen sowie Unterstützung bei der Festlegung vergleichbarer Anforderungen.

Ungenügende Einbindung in das Schulleben

Schulträger sind daher stark gefordert, wenn sie passgenaue Angebote von Essen und Trinken an den vielen Schulstandorten organisieren sollen. Dies kostet Ressourcen und setzt spezifische Kenntnisse voraus, die nicht immer zur Verfügung stehen.

Die Schulen hingegen übernehmen häufig zu wenig Verantwortung für das Gelingen der Schulverpflegung an ihrem Standort. Sie nutzen die pädagogischen Möglichkeiten für die Gestaltung des Schulalltages unzureichend und binden Essen und Trinken zu wenig konzeptionell in das Schulleben ein. In der Realität erleben viele Schülerinnen und Schüler täglich langes Anstehen, einen zu hohen Lärmpegel, eng getaktete und kurze Essenszeiten und ein wenig ansprechendes Ambiente der Essensräume. Hinzu kommen organisatorische und räumliche Unzulänglichkeiten, so dass in den weiterführenden Schulen überwiegend nur die jüngeren Jahrgänge am Mittagessen teilnehmen.

Essen und Trinken gehört zum Schulalltag. Wenn Essen und Trinken originärer Bestandteil der Schulkultur sein soll, haben die Schulen eine vermehrte (pädagogische) Mitverantwortung, zum Gelingen aktiv beizutragen.

Fazit

Der Erfolg eines solchen Ansatzes ist von vielen Faktoren abhängig. Er verlangt daher nach spezifischen Lösungen, die den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler entsprechen, den räumlichen, organisatorischen und personalen Bedingungen vor Ort Rechnung tragen und einen wirtschaftlichen Betrieb ermöglichen.

Das vorliegende Konzept versteht sich nicht als Vorgabe, sondern als Orientierung und praktische Unterstützung der handelnden Akteure. Die in dem vorliegenden Konzept enthaltenen Maßnahmen können gezielte systemische Hilfestellungen leisten, um die Schulen und die für Schulverpflegung zuständigen Stellen in den Kommunen zu unterstützen. Die ebenfalls enthaltenen Vorschläge für eine Verbesserung der Rahmenbedingung würden die Handlungsbedingungen von Schulverpflegung weiter verbessern. Dazu sollte der Austausch von fachlichem Wissen und die gemeinsame Verantwortung von Schule, Schul- bzw. Betreuungsträger und Dienstleister gestärkt werden.

⁵ Wulf Bödeker (2011) Handlungsspielräume für eine gesunde Schulverpflegung:

https://www.ganztag-nrw.de/fileadmin/Dateien/Materialien/Recht/Handlungsspielrume_fr_eine_gesunde_Schulverpflegung_Version_5.pdf

1.2 Grundlagen der Konzeptentwicklung

Das Konzept fußt auf einem intensiven und praxisorientierten Austausch mit den verschiedenen Akteursgruppen (Caterer, Schul- und Betreuungsträger, Schulleitungen, Eltern, Schülerinnen und Schülern), die alle im Rahmen eines intensiven Beteiligungsprozesses berücksichtigt wurden. Zudem sind Inputs aus der Befassung im Landtag Nordrhein-Westfalens und Expertenanhörungen in den zuständigen Ausschüssen von 2019 bis 2020 eingeflossen. Auf Einladung des Ministeriums für Schule und Bildung und des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz fanden ein Caterer-Fachgespräch (Juni 2019) und mehrere Fokusgruppengespräche (September 2019) statt. Mit den einzelnen Akteursgruppen wurden Erfolgsfaktoren, Wünsche und hemmende Faktoren einer guten Schulverpflegung und Esskultur diskutiert und bewertet. Die Ergebnisse wurden von den Fachreferaten der beteiligten Ministerien und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ausgewertet und mit aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und Befragungsergebnissen abgeglichen.

Versteht man unter der pädagogischen Kultur einer Schule vor allem die drei miteinander in Beziehung stehenden und interagierenden Handlungsfelder Unterricht, soziales Miteinander und Schulorganisation, wird die Relevanz von Essen und Trinken für die Schulkultur deutlich:

Essen und Trinken in der Schule

- stärkt die Leistungsfähigkeit sowie das individuelle Wohlbefinden und entfaltet langfristig gesundheitspräventive Wirkungen
- verbessert das soziale Miteinander und ist somit ein wichtiges Element bei der Gestaltung des Schullebens
- setzt wesentlich auf die Beteiligung der Schülerinnen und Schüler und trägt ihren Bedürfnissen und Interessen an die Gestaltung der Zwischen- und Mittagsverpflegung Rechnung
- fördert den Erwerb „reflektierter Konsumkompetenz“⁶ in Sachen Ernährung, was im Unterricht u.a. in Wirtschaft/Politik, Biologie, Sport und Hauswirtschaft aufgegriffen werden kann

- ist nicht nur Lern-, sondern auch Handlungsfeld im Rahmen von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), wenn Essen und Trinken nachhaltig gestaltet wird.⁷

1.3 Situationsanalyse

1.3.1 Gesundheitsförderung und Public Health Nutrition

Schule als Ort der Gesundheitsförderung und Prävention wird seit langem als wichtiges Handlungsfeld von Public Health angesehen. Darunter wird ein umfassender Ansatz hinsichtlich der Verbreitung und Verhinderung von Krankheiten verstanden, welcher interdisziplinär physische und psychische Aspekte berücksichtigt. Der schulische Bildungs- und Erziehungsauftrag in Nordrhein-Westfalen nimmt dies auf, indem im Schulgesetz ausgeführt wird *„Die Schülerinnen und Schüler sollen insbesondere lernen 1. Selbstständig und eigenverantwortlich zu handeln, (...), 7. Freude an der Bewegung und am gemeinsamen Sport zu entwickeln, sich gesund zu ernähren und gesund zu leben, (...).“* Insofern befriedigt Essen und Trinken in der Schule nicht nur Versorgungsbedürfnisse, sondern geschieht in einem pädagogischen Kontext gesundheitsförderlicher und präventiv ausgerichteter schulischer Ernährungsbildung.

Ein Blick auf die aktuellen Ergebnisse der *„Langzeitstudie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland“* (KiGGS) unterstreicht die Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung auch im Setting Schule. Rund 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen im Alter von 3 - 17 Jahren sind übergewichtig, davon 5,9 Prozent adipös.

Bei einer Differenzierung nach dem sozioökonomischen Status liegt die Übergewichtsprävalenz bei einem niedrigen sozioökonomischen Status bei ca. 25 Prozent und bei einem hohen Status bei knapp 8 Prozent. Ein Blick auf die Altersklassen zeigt, dass z.B. Grundschülerinnen und Grundschüler im Alter von 7 - 10 Jahren eine Übergewichtsrate bei Mädchen von 14,9 Prozent und bei Jungen von 16,1 Prozent aufweisen. Im weiteren Altersverlauf (zwischen 11 und 13 Jahre) steigt bei den Mädchen der Anteil auf

⁶ MSB (2017), Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule in der Primarstufe und Sekundarstufe I in Nordrhein-Westfalen, S. 8: https://www.schulentwicklung.nrw.de/lehrplaene/upload/klp_gs/vb/Rahmenvorgabe_Verbraucherbildung_PS_SI_2017.pdf

⁷ Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung: https://www.schulministerium.nrw.de/docs/Schulsystem/Unterricht/BNE/Kontext/Leitlinie_BNE.pdf

20 und bei den Jungen auf 21,1 Prozent.⁸ Insgesamt gilt, dass für übergewichtige Kinder und Jugendliche das Risiko, im Erwachsenenalter ebenfalls übergewichtig zu sein, signifikant steigt.

Wegen der krankheitsbedingten Folgen insbesondere im höheren Alter ist Ernährungsbildung als Teil einer umfassenden Gesundheitsförderung eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, zu der die Schulen ihren Beitrag leisten. Zudem zeigt sich, dass der Ansatz der Betrachtung der Lebenswelten, also der Kinder und Jugendlichen im Setting Schule, eine gut erforschte und wirkungsvolle Herangehensweise darstellt. In zahlreichen Studien ist belegt, dass mit niedrigerem sozialen Status das Gesundheitsbewusstsein und damit eine gesundheitsförderliche Ernährung abnimmt.⁹ Daher kann gesundes Essen und Trinken in der Schule auch einen Beitrag zur Chancengleichheit von Kindern und Jugendlichen leisten. Generell gilt: Nur über einen langen Schultag gut versorgte und motivierte Schülerinnen und Schüler können die Lern- und Bildungsangebote wahrnehmen und ihr Leistungsvermögen ausschöpfen. Eine alters- und bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffversorgung ist ein Beitrag zum gesunden Aufwachsen und zur Gesunderhaltung auch im Erwachsenenalter.

Schule kann nur dann einen wirksamen Beitrag zu einem gesundheitsförderlichen Ernährungsverhalten leisten, wenn neben den verhaltensorientierten Ansätzen auch die übrigen schulischen Rahmenbedingungen in den Fokus genommen werden. Denn diese tragen im Bereich der Ernährungsbildung maßgeblich zur Wirksamkeit schulbasierter gesundheitsförderlicher Maßnahmen bei.

1.3.2 Orientierung an den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler

Die Qualität von Schulverpflegung ist allerdings nicht nur aus dem Blickwinkel einer guten Nährstoff-Versorgung zu beurteilen; somit stellt selbst eine verpflichtend vorgeschriebene Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung keinen Garanten für eine hohe Akzeptanz bei der Zielgruppe der Schülerinnen und Schüler dar. Daher sollte das, was als qualitativ hochwertige Schulverpflegung gewünscht wird, mit allen Akteuren ausgehandelt und diese in Qualitätsdiskurse einbezogen werden. Vor allem die Kinder und Jugendlichen sind zu beteiligen.

ESSEN UND TRINKEN – Bestandteil der Schulkultur

Auf Basis des Grundlagenerlasses 12-63, Nr. 2, Gebundene und offene Ganztagschulen in Primarbereich und Sekundarstufe I vom 23.12.2010 haben die Schulträger bisher überwiegend nur an Ganztagschulen Verpflegungsangebote geschaffen und dafür Schulmensen eingerichtet. Essen und Trinken gehört jedoch zu jeder Schule, nicht nur zu Ganztagschulen, da jede Schule nicht nur Lern-, sondern auch Lebensraum ist.

Als mitentscheidend für psychisches und physisches Wohlergehen können Orte und Gelegenheiten des Essens und Trinkens den schulischen Alltag aller Schulen in wesentlichem Maße prägen. Schülerinnen und Schüler nehmen bis zu drei Mahlzeiten im Laufe eines Schultags zu sich. Essen und Trinken sollte daher als selbstverständlicher Bestandteil der Schulkultur angesehen werden, die der Lebens- und Arbeitsqualität der gesamten Schulgemeinde zugutekommt.

Es gilt gesunde, nachhaltige und zielgruppengerechte Essens- und Getränkeangebote zur Verfügung zu stellen. Frühstück, Snacks zwischendurch, Trinkgelegenheiten und gemeinsame Mahlzeiten haben auch einen zentralen esskulturellen Aspekt in allen Schulen. Sie stärken den schulischen Zusammenhalt – ein wichtiger Aspekt nicht nur bei Schulgemeinden mit einem hohen Anteil von Schülerinnen und Schülern mit Migrationsgeschichte. Dies gilt nicht nur für Ganztagschulen. Auch in Halbtagschulen sollten in Cafeterien und Bistros Schülerinnen und Schüler Gelegenheit für gesundes und nachhaltiges Essen und Trinken bekommen. Schülerinnen und Schüler aller Schulformen benötigen Orte und Gelegenheiten, um sich zu entspannen und zurückzuziehen oder sich zu treffen und zu kommunizieren.

Die Akzeptanz und Teilnahme von Schülerinnen und Schülern an den Verpflegungsangeboten hängt wesentlich davon ab, inwieweit sie selbst die Pausen in Abgrenzung zu Unterricht als „Freizeit“ erleben. So bewerten Schülerinnen und Schüler mit zunehmendem Alter das Mittagessen unter „institutioneller Aufsicht“ kritisch oder bleiben sogar der Mensa fern. Die Mensa darf daher keinesfalls als ausschließlich ernährungspädagogischer Handlungsraum, sondern als ein weitgehend selbstbestimmter Ort erfahren werden, der

8 KiGGS liefert eine Langzeitstudie des Robert Koch-Instituts zur gesundheitlichen Lage der Kinder und Jugendlichen in Deutschland:

www.kiggs-studie.de/deutsch/home.html

EsKiMo II liefert eine aktuelle Bestandsaufnahme der Ernährungssituation von 6- bis 17-Jährigen in Deutschland: [www.rki.de/DE/Content/](http://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloads/J/ConceptsMethods/JoHM_02S3_2017_EsKiMo.pdf?__blob=publicationFile)

Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloads/J/ConceptsMethods/JoHM_02S3_2017_EsKiMo.pdf?__blob=publicationFile

9 Weiterführende Links: www.gesundheitliche-chancengleichheit.de/qualitaetsentwicklung/03-setting-ansatz/;

www.leitbegriffe.bzga.de/alphabetisches-verzeichnis/settingansatz-lebensweltansatz/

ihren Interessen und durchaus unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht wird.

Unter Pädagogen und Ernährungsfachleute besteht weitgehend Einigkeit darüber, wie schulische Esskultur aussehen soll. Dabei spielen die sozialen Kontakte mit der Peergroup und der „Coolnessfaktor“ der Speisen und Getränke eine zentrale Rolle. Sie müssen daher in der Schule so angeboten werden, dass Schülerinnen und Schüler ihre Bedarfe entsprechend ihrer Bedürfnisse und Geschmacksvorlieben decken können.

Schülerinnen und Schüler haben – nicht nur abhängig von Alter – sehr individuelle Essgewohnheiten und Geschmacksvorlieben. Die zu beobachtende Individualisierung kindlicher und jugendlicher Essvorlieben wird noch verstärkt durch unterschiedliche kulturelle, soziale und geschlechtsspezifische Ausprägungen. Je älter sie sind, umso mehr wünschen sich jedoch alle für das Mittagessen vor allem spontan essen zu können, freie Auswahl von Getränken, Speisen und Komponenten, ergänzt durch Frühstücksangebote und Snacks zwischendurch.

Problemverschärfend wirkt, dass hohe Erwartungen der Öffentlichkeit bezüglich einer gesunden Schulverpflegung – adressiert an Schule und an die Eltern – mit den Vorstellungen der Kinder und Jugendlichen nicht deckungsgleich sind. Diese Zielkonflikte lassen sich nur bedingt auflösen; sie stellen Schulen, Schulträger und Produzenten (Caterer) vor große Herausforderungen.

Ernährungskompetenzen verbessern

Schülerinnen und Schüler sollen dabei unterstützt werden, gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährungskompetenzen zu erwerben und ihren Geschmack, der ja einen wesentlichen Bestandteil des eigenen Lebensstils ausmacht, selbstbestimmt zu entwickeln. Dieser doppelte Anspruch von Versorgung und Bedürfnisbefriedigung einerseits sowie Ernährungsbildung und Gesundheitserziehung andererseits beinhaltet Zielkonflikte. Diese zu thematisieren und Schülerinnen und Schüler hinsichtlich einer gesunden und nachhaltigen Ernährungsweise in ihrer Urteils- und Handlungsfähigkeit zu unterstützen, ist eine anspruchsvolle Aufgabe schulischer Ernährungsbildung.

Essatmosphäre schaffen

Für die Akzeptanz der Schulverpflegung spielt die Essatmosphäre eine zentrale Rolle, auch hier hat die Schule eine wichtige pädagogische Verantwortung. Gemeinsames Essen schafft einen Rahmen, in dem Esskultur, Tischsitten und Rücksichtnahme gelernt und erlebt werden. Auch wenn Kinder und Jugendliche unterschiedliche geschmackliche Vorlieben hegen, gilt jedoch für alle, dass Essen und Trinken freie Zeit versinnbildlicht. Essen und Trinken soll auch soziale und kommunikative Bedürfnisse befriedigen. Der überwiegende Teil der zehn- bis sechzehnjährigen Schülerinnen und Schüler wünscht sich Pausen als Freiräume, die nicht „pädagogisiert“ sind.¹⁰ Sie wollen vom Unterricht abschalten und unterschiedliche Bedürfnisse nach Rückzug und Begegnung, Unterhaltung und Entspannung ausleben.

Eine wertschätzende Esskultur, die sich sowohl auf die Wahl und den Umgang mit Lebensmitteln als auch das gemeinsame Essen bezieht, leistet einen wichtigen Beitrag zur Schulkultur. Schulverpflegung kann somit Ausgangspunkt und Teil einer handlungsorientierten, informellen und partizipativen Ernährungsbildung sein. Zwischen- und Mittagsmahlzeiten setzen auf diese Weise im Schultag einen strukturellen Impuls und tragen zu einer guten Schulatmosphäre bei – unabhängig davon, ob es sich um eine Halbtags- oder eine Ganztagschule handelt. Eingebettet in das schulische pädagogische Konzept (Schulprogramm) erhalten Phasen des gemeinsamen Essens und Trinkens die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit und bieten zahlreiche Ansatzpunkte für Aktivitäten und Schülerpartizipation.

Gestaltung von Mensen und Cafeterien

Hinsichtlich Ambiente und Raumgestaltung sollte Essen und Trinken im bewussten Kontrast zur Unterrichtsatmosphäre erlebt werden. Die mangelnde Akzeptanz von Schulverpflegung an weiterführenden Schulen liegt oftmals auch in der Raumgestaltung vieler Mensen und Bistros begründet: Diese entsprechen häufig zu wenig den Vorlieben und Bedürfnissen von Schülerinnen und Schülern, in der sie „freie Zeit“ verbringen wollen. Bei genauerer Betrachtung wird deutlich, dass pädagogische Raumkonzepte für Mensen und Bistros oftmals fehlen bzw. qualitativ nicht überzeugen. Dabei gilt es, die unterschiedlichen Bedarfe jüngerer und älterer Schülerinnen und Schüler in der Sekundarstufe II zu berücksichtigen. Das gemeinsame Essen mit festen Sitzordnungen kann zwar in der Grundschule von Vorteil sein, in weiterführenden Schulen stellt dies vor allem bei älteren Schülerinnen

10 Osnabrücker Forschungsgruppe Mittagsfreizeit an Ganztagschulen - Theoretische Grundlagen und empirische Befunde (2016)

und Schülern (eher) ein Problem dar und führt auch zu einem Fernbleiben von der Mensa. Wenn die pädagogischen Erkenntnisse in entsprechende Raumkonzepte umgesetzt würden, könnte die Qualität der Schulen insgesamt gesteigert werden.¹¹

Zur Unterstützung der hierfür erforderlichen Planungen hat das Ministerium für Heimat, Kommunen, Bauen und Gleichberechtigung (MHKBG) die Broschüre „Schule im Quartier“ 2019 veröffentlicht, die für alle Beteiligten eine ganze Reihe praktisch erprobter Hinweise liefert und kostenlos bezogen werden kann. Im Programm „Soziale Stadt“ hat das MHKBG die Voraussetzungen dafür geschaffen, z.B. bei der Sanierung von Schulen eine Öffnung in den Stadtteil, verbunden mit einer multifunktionalen Nutzung und pädagogischen Architektur zu verknüpfen. Dazu können die Kommunen „integrierte Handlungskonzepte“ entwickeln und die verschiedenen Förderprogramme des Bundes und des Landes dafür nutzen. Sie werden dabei von den Bezirksregierungen, Dezernat 35, beraten. Das MHKBG hat diese gebeten, sofern in diesen Prozessen auch die Gestaltung von Schulgebäuden bzw. Schulgelände vorgesehen ist, sich aktiv mit der zuständigen Schulaufsicht über pädagogische Aspekte auszutauschen. Eine Teilhabe der Schulgemeinde ist in diesen Planungs- und Gestaltungsprozessen ausdrücklich vorgesehen.

Der Bund hat in diesem Kontext ein weiteres Programm aufgelegt: Das Förderprogramm Investitionspakt „Soziale Integration im Quartier“ wurde seitens des Bundesbauministeriums gemeinsam mit den Ländern gestartet. Der Investitionspakt fördert bauliche Maßnahmen zum Erhalt und zum Ausbau von sozialen Infrastruktureinrichtungen im Wohnumfeld. Es sollen Räume für Bildung und Begegnung geschaffen werden, um vor Ort die Teilhabe und Integration aller Menschen unabhängig von ihrem Einkommen, ihrem Alter, ihrer Herkunft und Religion zu ermöglichen. Das Förderprogramm wird vor allem in den Programmgebieten der Städtebauförderung eingesetzt und sollte stärker genutzt werden.

Die Herausforderung für Schulen sowie Schul- und Betreuungsträger besteht darin, gemeinsam Konzepte für Mensen und Cafeterien zu erarbeiten und diese baulich und gestalterisch sowie pädagogisch umzusetzen. Schulen sollten die in partizipativen Prozessen gewonnenen Erkenntnisse bezüglich der Bedürfnissen

und Interessen ihrer Schülerschaft nutzen, um die Etablierung einer schulischen Kultur des Essens und Trinkens zu fördern.

1.3.3 Wirtschaftliche Produktion und öffentliche Vergabe

Eine kostendeckende, wirtschaftliche und gleichzeitig gesunde wie nachhaltige Schulverpflegung ist für Dienstleister nur realisierbar, wenn die identifizierten Problemfelder in den derzeitigen Rahmenbedingungen angegangen werden und Schulen und Schulträger gemeinsam tragfähige Lösungen erarbeiten.

Enge Margen, geringe Teilnahmequoten und fehlende Professionalität

Wie in anderen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung gilt auch für die Schulverpflegung, dass nur dann eine hochwertige Qualität gewährleistet werden kann, wenn Produktion und Auslieferung rentabel gestaltet werden. Für die Essensanbieter sind die Margen in der Regel eng und infolgedessen die Möglichkeiten der Steigerung der Prozess- und Ergebnisqualitäten begrenzt. Geringe Teilnahmequoten, fehlende professionelle Verpflegungsstrukturen in den Schulen, eine rückläufige Bezuschussung durch die Kommunen und eine niedrige Preiserwartung seitens der Eltern sowie die Ausschreibungspraxis vieler Kommunen (niedrigster Preis als maßgebendes Kriterium) erfordern neue Herangehensweisen von allen Beteiligten. Grundsätzlich sollte das Image der schulischen Verpflegungsangebote bei den jugendlichen Schülerinnen und Schülern verbessert werden, da nur ab bestimmten Mindestteilnahmequoten – und das gilt für alle Verpflegungssysteme und Betreiberformen – ein rentabler Betrieb überhaupt möglich ist.

Niedrige Preise bei hohen Kosten

In Nordrhein-Westfalen lagen im Jahr 2015 die durchschnittlichen Verkaufspreise der Mittagsverpflegung für die Eltern bei 2,64 Euro in der Primarstufe und 3,05 Euro in der Sekundarstufe. Der bundesweite Verkaufspreis lag 2019 bei 3,22 Euro. Die Bandbreite der Preise ist neben den genannten Teilnahmequoten auch Resultat unterschiedlicher Standortbedingungen: in Stadt und Land, bei der räumlichen Ausstattung, in Bezug auf kommunale Unterstützung etwa durch Bereitstellung von Personal, hinsichtlich der Übernahme von anfallenden Kosten (etwa für Reinigung u.a.) oder der Bezuschussung des Mittagessens. Die Verpflegungsangebote im näheren Umfeld des Schulgebäudes und die jeweiligen Schülerzahlen einer Schule be-

¹¹ Wulf Bödeker (2012), Mensa und Bistro – mehr als nur Orte der Verpflegung! In: Materialien zum Schulbau Pädagogische Architektur und Ganztage Teil 1, Hrsg.: Serviceagentur Ganztägig lernen in Nordrhein-Westfalen: https://www.ganztag-nrw.de/fileadmin/user_upload/GanzTag_Bd23_2012_web.pdf; MHKBG (Hrsg.): Handreichung Schule im Quartier, 2019

stimmen ebenfalls die Nachfrage und wirken sich auf die Preisgestaltung aus.

Bei der Preiskalkulation sind die Personalkosten die am stärkste variierende Größe; dies gilt für alle Verpflegungssysteme. So hat eine Mischküche einen Personalkostenanteil von 53,5 Prozent, bei der Warmanlieferung liegt dieser bei nur 13 Prozent.¹² Vor allem der Anteil der Personalkosten bezogen auf ein Mittagessen könnte durch höhere Teilnahmekosten geringer gehalten werden. Die Personalkosten stellen für die Unternehmen einen wesentlichen Faktor dar: Die Einkommen im Cateringmarkt haben sich in den letzten Jahren u.a. auch durch das Mindestlohngesetz nach oben entwickelt, zumal die Branche zu einem nicht unerheblichen Anteil im niedrigen Lohnsektor operiert. Hinzu kommt, dass Unternehmen teilweise auf Ausschreibungen keine Angebote abgeben können, da für die in der Ausschreibung geforderte Essensausgabe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Arbeitsmarkt nicht zur Verfügung stehen.

Ein weiterer wichtiger Kostenfaktor ist der Einsatz der verschiedenen Lebensmittelqualitäten. Laut Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) liegen die Wareneinstandskosten mit konventionellen Lebensmitteln nach dem DGE-Qualitätsstandard bei 1,22 Euro pro Mahlzeit. Bei einem Speisenangebot mit 20 Prozent Bioeinsatz nach DGE-Qualitätsstandard liegen sie bei 1,32 Euro und bei einem Einsatz von Produkten mit einem hohen Convenienegrad bei 1,70 Euro.¹³

Unter Umständen können vorgegebene Qualitätsstandards diese Kosten wegen des zusätzlich anfallenden Personal- und Zertifizierungsaufwandes noch steigern. Auch der Einsatz von Bioprodukten ist neben höheren Wareneinstandskosten ebenfalls mit einem höheren Personalaufwand verbunden. Um wirtschaftlich kalkulieren zu können und ein sozial verträgliches und ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis zu schaffen, sind daher genaue Kenntnisse über die tatsächliche Zusammensetzung der Preise für Schulessen von Nöten, die den ausschreibenden Stellen häufig fehlen, aber auch in den Schulen und in der Öffentlichkeit kaum vorhanden sind. Daher sollten die anfallenden Kostenarten schlüssig nachvollziehbar gemacht werden. Damit könnte auch eine größere Spannbreite von Preisen für unterschiedliche Angebote auch bei den Abnehmern eher auf Akzeptanz stoßen. Mittelbar würde dadurch ein wirtschaftlicherer Betrieb von Schulverpflegungseinrichtungen befördert.

Besteuerung der Schulverpflegung

Die Besteuerung von Schulverpflegung ist unterschiedlich geregelt. Ihre Besteuerung steht auch aus grundsätzlichen Erwägungen heraus in der Kritik.

Essen im Kindergarten, der Schule oder im Altersheim wird in den meisten Fällen mit einem Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent belegt. Im Wesentlichen gilt, dass der volle Mehrwertsteuersatz dann anfällt, wenn ein „gastronomischer Betrieb“ erfolgt, wenn also von dem Dienstleister auch die Mahlzeiten ausgegeben werden und somit die Leistung einen Service-Anteil enthält. Dies ist in der schulischen Praxis häufig der Fall, wenn schulische oder kommunale Ausgaben für die Essensausgabe, Reinigung der Tische etc. nicht zur Verfügung stehen. Ein ermäßigter Satz fällt an, wenn Kommune, Schule oder schulischer Förderverein die Essensausgabe selbst übernehmen und das Essen nur angeliefert wird. Für Zweckbetriebe (gemeinnützige Mensavereine) kann unter Umständen, wenn sie vom örtlichen Finanzamt anerkannt werden, die Umsatzsteuer ganz entfallen. Die steuerliche Einstufung hat Einfluss auf den Ertrag und die Kalkulation der Betreiber sowie die Preise, die die Eltern in der jeweiligen Schule entrichten müssen. Die unterschiedliche steuerliche Einstufung überfordert häufig die Akteure und trägt zu den unterschiedlichen Bedingungen der Schulstandorte bei.

Öffentliche Vergabe von Schulverpflegung

Von Seiten der Dienstleister wird beklagt, wie unterschiedlich und zum Teil wenig berechenbar die Leistungsanforderungen sind, und dass Qualitätsüberprüfungen allenfalls punktuell oder gar nicht erfolgen. Sie wünschen sich vergleichbare Bedingungen für einen fairen Wettbewerb. In diesem Zusammenhang sind auch – nach Vorlage des überarbeiteten DGE-Standards – geeignete Maßnahmen zur Zertifizierung von Schulverpflegung bzw. von Dienstleistern neu zu prüfen.

Zielführend wäre daher, wenn sich in möglichst vielen Kommunen vergleichbarere Kriterien und Nachweismöglichkeiten etablieren würden – damit sich Träger und Dienstleister gleichermaßen darauf einstellen können.

Einigkeit besteht darin, dass eine weitgehend an einer Einheitsmahlzeit orientierte Vergabe von Schulverpflegung an den Bedarfen vorbeigeht. Essensanbieter sollten daher die Möglichkeit haben, breitere

¹² Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Tecklenburg *et al.* (2018) *Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)* S. 83, Tabelle 34: www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/KuPS-Studie-Abschlussbericht.pdf

¹³ **KuPS Studie**, S. 85, Tabelle 26

Leistungsangebote anbieten zu können, mit unterschiedlichen Margen und der Möglichkeit der Querbzuschussung innerhalb der Leistungsangebote. An bestimmten Schulstandorten könnte es wirtschaftlicher sein, die Mittags- und die Zwischenverpflegung, etwa aus Gründen einer besseren Personalauslastung, aus einer Hand zu betreiben. Auch sollten die Möglichkeiten des Vergaberechtes für eine bedarfsgerechte Ausschreibung von Schulverpflegungsleistungen stärker genutzt werden. Im Hinblick auf das beste Preis-Leistungsverhältnis sollte nicht allein der Essenspreis pro Mittagmahlzeit als alleiniges Vergabekriterium herangezogen wird. Dazu gehört auch, dass die Leistungen genauer und rechtssicherer spezifiziert werden, um eingehende Angebote tatsächlich vergleichbar zu machen. Nebenbestimmungen, etwa hinsichtlich Ausstattung oder organisatorischer Rahmung, müssen vollständig in Ausschreibungen enthalten sein.

Ein Teil der Beschaffenden erhält zu wenig Angebote auf ihre Ausschreibungen. Um dieses Problem zu vermeiden, sollten Schulträger die Möglichkeiten des Vergaberechtes auch bei der Wahl des geeigneten Verfahrens nutzen.¹⁴ Zudem können Schulträger vor Angebotsabgabe mit den Bietern unter Einhaltung der Grundsätze der Transparenz und der Gleichbehandlung durchaus in Dialog treten und beispielsweise Ortsbesichtigungen ermöglichen. Im Rahmen der Vergabe ist auch Probeessen möglich, welches dann in die Bewertung kriterial eingeht – unter der Voraussetzung, dass der Zuschlag auf das wirtschaftlichste Angebot fällt (§ 58 VgV).

Erfolgreiche Ausschreibungen erfordern daher die Wünsche der Schulgemeinschaft zu erheben, den (über)regionalen Cateringmarkt zu analysieren und damit die realistischen Anforderungen und Kriterien einer Ausschreibung am Markt bereits im Vorfeld einer Ausschreibung zu ermitteln und an die Schulen zurück zu spiegeln.

Schul- und Betreuungsträgern wünschen sich in diesen Fragen fachlichen Austausch untereinander und professionelle Unterstützung bei Ausschreibung und Vergabe, etwa durch praxistaugliche Handlungsleitlinien oder das Tool einer Musterausschreibung¹⁵. Denn die Recherchen der Beschaffenden im Vorfeld einer Ausschreibung erfordern viel Zeit, auch weil nicht klar ist, ob kursierende Vorlagen aktuell und damit rechtsicher sind.

Das alleinige Bereitstellen von Handlungsleitlinien und Musterausschreibung reicht jedoch nicht aus, diese sollten in Maßnahmen der Beratung und Fortbildung eingebunden werden. Denn es gilt, die individuellen Rahmenbedingungen der Schule und den regionalen Markt sowie das Verpflegungs- und Ausgabesystem zu berücksichtigen. Dazu besteht auf Seiten der ausschreibenden Stellen ein deutlicher Qualifizierungsbedarf, da teilweise ausreichendes Hintergrundwissen fehlt, um den komplexen Anforderungen der Schulverpflegung vor Ort gerecht zu werden. Gemeinsam sollten zudem zielgenaue, praktikable Möglichkeiten der Qualitätssicherung weiterentwickelt werden.

1.3.4 Bezuschussung der Schulverpflegung

In den meisten Fällen kommt die Schulverpflegung nicht ohne direkte und indirekte Zuschüsse aus. Deswegen liegen die tatsächlichen Kosten gegenüber dem, was die Eltern zahlen (Verkaufspreis), meist deutlich höher. Rund 26,7 Prozent der befragten Schulträger zahlen außerhalb der Leistungen des Bildungs- und Teilhabepaketes des Bundes¹⁶ und des Härtefallfonds „Alle Kinder essen mit“ der nordrhein-westfälischen Landesregierung¹⁷ einen direkten Zuschuss zum Schulessen.

Bildungs- und Teilhabepaket

Auch nach der Novellierung des Bildungs- und Teilhabepaketes wird der Rechtsanspruch auf die Finanzierung der Mittagsverpflegung für Kinder und Jugendliche aus einkommensarmen Familien immer noch unterschiedlich von den Leistungsberechtigten wahrgenommen. Mit dem sogenannten „Starke-Familien-Gesetz“ wurden die Leistungen im Bildungs- und Teilhabepaket zum 01.08.2019 erhöht. Nun müssen Betroffene lediglich für Schulfahrten und Lernförderung Einzelanträge stellen. Bei der Schulverpflegung entfällt der Ein-Euro-Anteil der Eltern pro Essen, sodass die Kosten für Leistungsberechtigte vollständig von den kommunalen Leistungsträgern übernommen werden.

Land und Kommune unterstützen die Schulverpflegung zusätzlich über die Bereitstellung von Räumlichkeiten und die Übernahme eines Teils der Betriebskosten. 28,6 Prozent der befragten Träger übernehmen u.a. in allen ihren Schulen die Personalkosten in der Schulküche oder für die Essensausgabe. Dies führt in der Realität dazu, dass in den eigentlichen Es-

14 Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (Vergabeverordnung - VgV), insbesondere § 14 und § 52:

https://www.vergabe.nrw.de/sites/default/files/documents/2019-06/2018-09-18_-_vgv.pdf

15 Solche Tools wurden entwickelt in Rheinland-Pfalz <https://dlr-tomcat01.aspdienste.de/Leistungsbeschreibung/vorbereitung> und Bayern (zur Zeit in Überarbeitung).

16 <https://www.bmas.de/DE/Themen/Arbeitsmarkt/Grundsicherung/Leistungen-zur-Sicherung-des-Lebensunterhalts/Bildungspaket/bildungspaket.html>

17 <https://www.mags.nrw/haertefallfonds>

senspreis die Wareneinstandskosten, Betriebskosten und Personalkosten unterschiedlich eingehen. Folglich muss dieselbe Speise an verschiedenen Standorten, in verschiedenen Bewirtschaftungssystemen und abhängig von den Nutzerzahlen unterschiedlich kalkuliert werden.

1.3.5 Notwendigkeit der Professionalisierung

Schulverpflegung ist ein multidimensionales Handlungsfeld, dessen Erfolg von vielen Faktoren abhängt und gefährdet werden kann, wenn schon wenige entscheidende Hemmnisse existieren. Schulverpflegung sollte daher einem kontinuierlichen Qualitätsentwicklungsprozess unterzogen werden. Dies gelingt nur durch eine Professionalisierung in möglichst vielen Bereichen. Vom Beschaffungs- und Qualitätsmanagement der Schulträger bis zum Hygienemanagement von Küchen- und Ausgabekräften gibt es in den Mensen und Cafeterien zahlreiche Ansätze, die in den Blick genommen werden müssen und die spezifische Unterstützungsangebote benötigen. Professionalisierung im Sinne einer Qualifizierung für die Qualitätsentwicklungsprozesse erfordert das Bereitstellen und Vermitteln von Fachwissen, um genannte Handlungskompetenzen bei den Akteuren zu fördern.

Konkret bedeutet dies zum Beispiel, dass Schulträger mehr Kompetenzen benötigen, um die spezifischen Ziele und Anforderungen an Verpflegungsangebote, die in einem Leistungsverzeichnis festgeschrieben werden, standortangemessen festlegen können. Dabei könnten die genannten Tools und weitere Unterstützungsmaßnahmen den Professionalisierungsprozess unterstützen.

Ein integrierter Ansatz von Essen und Trinken in der Schule stellt auch deshalb erhöhte Anforderungen, weil Frühstück und Zwischenmahlzeit in vielen Schulen erst als Angebote bzw. deren qualitativen Ansprüche (z.B. an Schulkioske) etabliert werden müssen. Ergebnisse des Forschungsprojektes „*Pathways to Reduce Food Waste*“ (ReFoWas), einer bundesweiten Befragung von Schulträgern und Verpflegungsanbietern aus dem Jahr 2019, zeigen, dass nur 5 Prozent der Befragten in der kommunalen Beschaffung von Schulverpflegung eine fachspezifische Ausbildung mit Ernährungs- oder Hauswirtschaftshintergrund verfügen.¹⁸

Es bestehen folglich auf Seiten der zuständigen Personen auch Fortbildungsbedarfe. Problemverschärfend wirkt sich aus, wenn Verantwortlichkeiten und Ansprechpartner nicht konkret bestimmt sind – mit der Folge, dass die Chancen und Notwendigkeiten einer guten Schulverpflegung nicht erkannt und genutzt werden können.

Zentrale Unterstützung durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Eine höhere Professionalität wird auch erreicht, wenn Verpflegungskonzeptionen und Kommunikationsstrukturen gemeinsam von Schule und Schulträger entwickelt und gelebt werden. Ein wichtiger Gelingensfaktor für die Etablierung derartiger Prozesse ist die Unterstützung vor allem durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen (VNSt)¹⁹, deren Unterstützungsangebote an die kommenden Aufgaben angepasst werden sollten.

In der Vergangenheit stand für die verantwortlichen Akteure die Versorgung von Schülerinnen und Schülern an Ganztagschulen mit Mittagsmahlzeiten im Vordergrund. Es hat sich jedoch gezeigt, dass Schulleben mehr beinhaltet. Gesunde Mahlzeiten in angenehmer Atmosphäre setzen qualitativ gute Mahlzeiten und zielgruppengerechte Rahmenbedingungen voraus. Aus der langjährigen Beratungsarbeit vor Ort wird deutlich, dass u.a. Ausschreibung und Vergabe wichtige Stellschrauben für eine gute Qualität sind. Es zeigt sich, dass die ausschreibenden Schulträger mehr Fachinformationen für die Leistungsbeschreibungen benötigten. Im Rahmen der Arbeit der Vernetzungsstelle konnten zudem weitere wichtige Handlungsfelder für die Praxis identifiziert werden. Das derzeitige Beratungsspektrum umfasst beispielsweise die Themen Verpflegungsorganisation, Lebensmittelrecht, Akzeptanzförderung, Planung von Mensen, Nachhaltigkeit, Ernährungsbildung und Hygiene. Im Zentrum der Beratungsangebote stehen die Praxisrelevanz und eine zielgruppengerechte Aufbereitung der Themen.

¹⁸ Frank Waskow und Linda Niepagenkemper (2020), Ausschreibungen zur Beschaffung abfallarmer, nachhaltiger Schulverpflegung, Hrsg. Verbraucherzentrale NRW: https://refowas.de/images/VZNRW/Befragungsergebnisse_Ausschreibung_Schulverpflegung.pdf

¹⁹ <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/>

Mit dem Angebot an landesweiten kostenlosen Workshops für Multiplikatoren sichert die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen langfristig den Beratungs- und Schulungsbedarf zu den relevanten Themenfeldern. Ergänzt wird dieses Angebot durch eine individuelle Beratung von Kitas, Schulen und deren Trägern vor Ort. In diesem Rahmen können spezifische Fragestellungen der jeweiligen Rahmenbedingungen vor Ort geklärt werden. Neben der Beratung von Kita- und Schulakteuren richtet sich die Vernetzungsstelle auch beratend an Kommunen und Kreise. Gemeinsam mit allen entscheidenden Ressorts können Aktions- und Handlungsspielräume rund um die Themen Kita- und Schulverpflegung identifiziert und bearbeitet werden.

Das umfassende Internetportal www.kita-schulverpflegung.nrw versteht sich als zentrale Multiplikationsstelle der Verbreitung von Inhalten und der Sichtbarmachung von Beratungsangeboten. Neben der Internetplattform bietet die Vernetzungsstelle zusätzlich eine Reihe zielgruppenspezifischer Medien und Materialien. Das Angebot wird durch größere und kleine Fachveranstaltungen sowie themenspezifische Fachgespräche und Dialogveranstaltungen abgerundet. Mit dem Tag der Kitaverpflegung und dem Tag der Schulverpflegung in Nordrhein-Westfalen werden gezielt Schwerpunktthemen gesetzt und diese in die Fachöffentlichkeit getragen.

Um den Schwierigkeiten bei der Ausschreibung und Beschaffung von Schulverpflegung wirksam begegnen zu können, könnte die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung als zentrale Ansprechpartnerin in Nordrhein-Westfalen für Fachbeteiligte und Ausschreibende weiterentwickelt werden. Es sollten digital nutzbare Handlungsleitlinien vorliegen, die die Ausschreibenden eingedenk der unterschiedlichen Voraussetzungen hinsichtlich Verpflegungskonzept, Rechts- und Betreiberform und schulischer Bedingungen passgenau unterstützen.

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)²⁰, das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)²¹, die örtlichen Gesundheitsbehörden, die für Vergabe zuständigen Stellen in Kommune und Land, die Fachberaterinnen

und Fachberater für die Küchenplanung etc. sollten herangezogen werden.

Gemeinsame Verantwortung als entscheidender Gelingensfaktor

Schul- und Betreuungsträger sind gut beraten, die Schulen mit ins Boot zu holen. Nur sie verfügen über genaue Kenntnisse der Vorlieben ihrer Schülerschaft. Alle Schulakteure sollten Gehör finden, wenn es um die Speisenauswahl, das Verpflegungssystem, die Betreiberform oder die räumliche Gestaltung der Mensa geht. Die Schulen wiederum sollten ihre Verantwortung für das Gelingen der schulischen Verpflegung wahrnehmen und sich eng mit ihrem Caterer und ihrem Schulträger ins Benehmen setzen. Die Caterer schließlich sollten sich ermutigt fühlen, die Schülerinnen und Schüler in erster Linie als ihre Gäste anzusehen, für deren Wohlbefinden sie täglich mit leckeren Speisen und Getränken sorgen.

1.3.6 Schulverpflegung als pädagogische Aufgabe der Schulen

Es gibt Möglichkeiten, aber auch Grenzen, die sich aus der Schulverpflegung heraus für die Ernährungssozialisation und Ernährungsbildung von Schülerinnen und Schülern ergeben. Sie zu kennen ist unbedingt notwendig, um angesichts der hohen und teilweise divergierenden Erwartungen realistische Handlungsoptionen für die Schulverpflegung zu entwickeln. Hinsichtlich einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung gilt: Geschmacksvorlieben sind schon bei Kindern und Jugendlichen langfristig angelegt und können nicht kurzfristig verändert werden. Außerdem muss die Heterogenität ihrer Ess- und Geschmacksbedürfnisse hinsichtlich Alter, Geschlecht, Ethnie und sozialer Herkunft berücksichtigt werden.

Daher sollten das schulische ernährungspädagogische Konzept und die Schulverpflegung mit Blick auf die spezifische Schülerschaft aufeinander abstimmt sein. Dies kann in einer Schulgemeinschaft auch zu einem Bestandteil des Schulprofils oder -programms werden, wenn eine Schule sich mit einer abgestimmten Ernährungsbildung vertieft auseinandersetzt. Ernährungsbildung und das Angebot einer guten Schulverpflegung gehören zusammen. Das bedeutet, die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler ernst zu nehmen und mit ihnen auf Augenhöhe gesundheitliche, ökologische, soziale oder faire Ansprüche an Essen und Trinken zu erörtern.

²⁰ Vgl. Vernetzungsstellen Schulverpflegung bundesweit (2014), Ausschreibung & Leistungsbeschreibung – Ein Handlungsleitfaden, Hrsg. BMEL: https://dgevesch-ni.de/wp-content/uploads/2019/01/in_form_praxiswissen1_handlungsleitfaden_ausschreibung_und_leistungsbeschreibung_2.auflage_2014.pdf

²¹ <https://nqz.de/>

Qualifizierung der Lehrkräfte

Voraussetzung für eine erfolgreiche Bildungsarbeit ist auch die fachliche Qualifizierung der Lehrerinnen und Lehrer. Ernährungsbezogene Inhalte z. B. in Lehramtsstudiengängen für den Sachunterricht und Biologie sind eher ein Randthema²². Wünschenswert wäre es daher, Fortbildungsangebote für die Pädagoginnen und Pädagogen verstärkt zu entwickeln und durchzuführen. Dazu könnten in Kooperation unter anderem mit Bildungspartnern wie der Natur- und Umweltschutzakademie Nordrhein-Westfalen (NUA) und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen Fortbildungskonzepte und -angebote entwickelt werden.

Ernährungsbildung ist jedoch nur handlungswirksam, wenn durch ein ganzheitliches Vorgehen sowohl die Verhältnisse als auch das Verhalten aufeinander abgestimmt werden. Daher sollten Essen und Trinken in schulische Ernährungsbildung kohärent integriert werden und hinsichtlich Lernen im Unterricht und realem Handeln in der Mensa konsistent sein. Eine Ernährungsbildung, die gesunde und nachhaltige Lebensstile fördern will, ist nur wirksam, wenn sie glaubwürdig im Schulalltag gelebt wird und die Erwachsenen als Vorbilder agieren. Daher sollte Schulverpflegung in direkter Verantwortung der Schulleitung liegen. Schulverpflegung und Ernährungsbildung sollten Bausteine von Schulentwicklung sein.

Mitwirkung in den Schulen

Die Mitwirkung der Schule stützt sich maßgeblich auf das Gremium der Schulkonferenz. Sie hat Mitsprachemöglichkeit u. a. in Sachen „*Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung*“, „*Vereinbarungen... mit anderen Partnern*“, „*Ganztags- und Betreuungsangebote*“ und „*wirtschaftliche Betätigung*“, die auch das Essen und Trinken in der Schule betreffen. Pädagogische Gründe für eine Verankerung qualitativer Ansprüche im Schul- oder Ganztagsprogramm sind vor allem, dass Gelegenheiten des sozialen Miteinanders und Lernens ermöglicht und Chancen zur Geschmacksentwicklung im Sinne einer selbst bestimmten und gesunden Ernährung eröffnet werden. Mensa, Schülerbistro und Cafeteria können damit zu zentralen Orten einer Schule werden, die neben Nahrungsaufnahme auch kommunikative, gesundheitliche, ökologische und soziale Zielsetzungen verfolgen.

Schulen haben gegenüber dem Schulträger in Sachen Schulverpflegung grundsätzlich ein Anhörungs-, Vorschlags- und Mitspracherecht (siehe §§ 62 Abs. 2 und 65 SchulG). Durch die kommunale Selbstverantwortung der Gemeinden sind diese Rechte jedoch begrenzt.²³ Gleichwohl sollten Schulen ihre Rechte nutzen, indem sie Essen und Trinken im Rahmen ihres Schulprogrammes konzeptionell einbinden und Instrumente der Umsetzung entwickeln: die Benennung von Verpflegungsbeauftragten, die Einrichtung eines Ernährungsbeirates unter Beteiligung von Schulträger und Caterer, kontinuierliche Rückmeldemöglichkeiten für Schülerinnen und Schüler, ihre Beteiligung etwa bei der Einrichtung von Schülercafés, Bistro oder Schülerfirmen, schließlich die Befassung in den schulischen Gremien.

Gesunde und nachhaltige Ernährung in Schulen funktioniert nur über gelebte Partizipation. Es sollte sichergestellt sein, dass Schülerinnen und Schüler und ihre Eltern zusammen mit den Lehrerinnen und Lehrern, der Schulleitung sowie dem Träger zusammenwirken. Dies kann über die bekannten schulischen Gremien hinaus zum Beispiel in einer dafür eingerichteten Arbeitsgruppe oder einem Verpflegungsausschuss passieren. Ein Einbezug von Eltern insbesondere aus sozial benachteiligten Familien ist von großer Bedeutung, damit schulische Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung nicht konterkariert werden. Zugleich muss neben der jederzeit möglichen Beteiligung über die Gremien hinaus eine grundsätzliche Orientierung an den Interessen der Schülerinnen und Schüler erfolgen, um eine hohe Akzeptanz zu erreichen. Dadurch ergeben sich auch Möglichkeiten, sozialen Ungleichheiten angemessen zu begegnen. Die Verankerung im Schulprogramm kann die vertiefte Auseinandersetzung im Schulalltag fördern.

1.3.7 Essen und Trinken in der Schule im Kontext von unterrichtlichem Lernen

In allen allgemeinbildenden Schulformen werden den nordrhein-westfälischen Schülerinnen und Schülern verbindliche Kompetenzen hinsichtlich der Ernährungsbildung in den Fächern Sachunterricht, Wirtschaft/Politik, Naturwissenschaften, Arbeitslehre/Hauswirtschaft und Ernährungslehre vermittelt, die in den entsprechenden Lehrplänen für diese Fächer verbindlich ausgewiesen sind. Der Kompetenzerwerb in diesen Fächern bildet damit eine wichtige Basis für gesundheitsbewusste und nachhaltige Lebensweisen.

22 Helmut Heseker, u.a. (2018), Schlussbericht für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), *Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen (ErnBildung)*, Universität Paderborn: www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/PDF/ErnBildung_ueberarbeitet_Abschlussbericht.pdf

23 § 62 Abs. 2 und § 65 SchulG NRW: <https://bass.schul-welt.de/6043.htm>

Bereits in der Grundschule lernen die Schülerinnen und Schüler im Sachunterricht wichtige Grundlagen zu gesunder Ernährung und gesunder Lebensführung. An den weiterführenden Schulformen übernimmt das Fach Biologie eine wichtige Rolle bei der Vermittlung fachlicher Inhalte im Kontext von Ernährungsbildung. In verschiedenen Inhaltsfeldern und fachlichen Kontexten werden neben anatomischen und stoffwechselfysiologischen Aspekten der Ernährung und Verdauung wichtige Kompetenzen für die Einschätzung einer ausgewogenen sowie gesunden Ernährung und der Notwendigkeit körperlicher Bewegung erworben. Darüber hinaus leistet das Fach Arbeitslehre/ Hauswirtschaft in den Schulformen Gesamtschule, Sekundarschule in integrierter und teilintegrierter Form sowie Hauptschule einen wichtigen Beitrag zur Ernährungsbildung. Die Schülerinnen und Schüler erwerben dort auch praktische Fertigkeiten hinsichtlich der Speisenzubereitung. Das Fach Ernährungslehre kann zudem in das Kursangebot der gymnasialen Oberstufe aufgenommen und als Abiturfach belegt werden. Auf grundlegendem und erhöhtem Niveau erfolgt eine sehr komplexe und facettenreiche Auseinandersetzung mit den Themen Ernährung, Nahrungszusammensetzung und Gesundheit. Neben ernährungsphysiologischen und gesundheitlichen Aspekten werden in Wirtschaft/Politik ökonomische und ökologische Grundlagen zu angrenzenden Fragestellungen (Konsum, Lieferkette etc.) vermittelt. Im Fach Sport wird der Zusammenhang zwischen körperlicher Belastung und Energiezufuhr praktisch erlebt und thematisiert.

Reflektierte Konsumkompetenz

Um eigene Geschmacksvorlieben zu erkennen und Konsumentscheidungen hinsichtlich Essen und Trinken bewusst treffen zu können, fördert Schule „*reflektierte Konsumkompetenz*“ im Rahmen der Verbraucherbildung, in der Ernährungsbildung vor allem durch die oben genannten Fächer. Dabei darf eine bestimmte Haltung oder ein bestimmter Lebensstil gemäß Beutelsbacher Konsens nicht aufoktroiert werden. Neben der eher theoretischen Behandlung im Unterricht sind praktische Erfahrungen unerlässlich. Das bedarf einer vielfältigen Zusammenarbeit mit außerschulischen

Partnern und des Lernens an außerschulischen Orten, z.B. in landwirtschaftlichen oder solchen Betrieben, die in der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln tätig sind. Auch Lehrkräfte benötigen die Unterstützung diverser Professionen, etwa im Bereich der Zubereitung von Speisen, zum Verständnis von Produktions- und Lieferketten in der Praxis von Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion bzw. Vertrieb. Projekte wie Schulgärten, Schülercafés oder Schülerfirmen sind darüber hinaus wertvolle und hoch partizipative praktische Übungsfelder.

Die enge Verbindung des Themas Essen und Trinken mit den Zukunftsthemen im Kontext von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) eröffnet dabei Lernmöglichkeiten in mehrperspektivischer und mehrdimensionaler Hinsicht. Denn bei der Ernährung wirken kulturelle, soziale, ökologische und ökonomische Aspekte zusammen. Ernährungsbildung soll Schülerinnen und Schüler bei der Entwicklung einer eigenverantwortlichen Ess- und Ernährungsweise im Sinne reflektierter Konsumkompetenz unterstützen. Ernährungsbildung ist im Schulsystem fachlicher Auftrag von Unterrichtsfächern gemäß der Rahmenvorgabe Verbraucherbildung, der die Beherrschung komplexer fachlicher und fachdidaktischer Zusammenhänge voraussetzt. Zudem ist sie gemäß Schulgesetz Nordrhein-Westfalen überfachliche Bildungs- und Erziehungsaufgabe als Teil des allgemeinbildenden Auftrags von Schule.

Kinder und Jugendliche können, je nach Fortschreiten ihrer Kompetenzentwicklung, komplexe Sachverhalte erfassen und Zielkonflikten zugrundeliegende Interessengegensätze und auch persönliche Dilemmata reflektieren. Daher bedarf es nicht nur einer formalen Partizipation, sondern einer entwicklungsgerecht fortschreitenden Mitgestaltung, damit die notwendige Akzeptanz der angebotenen Speisen und Getränke, die Gestaltung der Atmosphäre und der organisatorischen (Mit-)Verantwortung bis hin zur angestrebten Balance zwischen dem Anspruch einer gesunden Ernährung und den individuellen Vorlieben glaubwürdig gelingt. Diesen Prozess als anwendungs- und realitätsbezogene Bildung und Erziehungsaufgabe zu gestalten, stiftet sinnhaftes Lernen in je nach Altersstufe zunehmend komplexen Zusammenhängen. Damit trägt Ernährungsbildung auch zur individuellen Förderung bei und hilft soziale Ungleichheiten abzubauen.

1.4 Gelingensbedingungen für Essen und Trinken in der Schule

Zusammenfassend lassen sich folgende Gelingensbedingungen für das Lern- und Handlungsfeld Essen und Trinken in der Schule benennen:

- Gesundheitsförderung im Bereich Ernährung ist dann besonders wirksam, wenn die schulischen Rahmenbedingungen im Sinne eines salutogenetischen Ansatzes²⁴ berücksichtigt werden.
- „Essen und Trinken in der Schule“ sollte Bestandteil der Schulkultur sein, die sich an den Bedürfnissen und Interessen der Schülerinnen und Schüler orientiert und die spezifischen schulischen Bedingungen vor Ort berücksichtigt.
- Schülerinnen und Schüler sollten während des Schultages Angebote für Frühstück, Zwischen- und Mittagsverpflegung wahrnehmen können. Auch in Halbtagschulen sollte es Angebote der Zwischenverpflegung – etwa in Bistros und Cafeterien – geben, die einem schulischen Konzept von Essen und Trinken folgen.
- ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE impliziert eine pädagogische Aufgabe der Schulleitung und des ganzen Kollegiums, daher sollten diese sich für einen erfolgreichen Betrieb von Mensa und Bistro einsetzen.
- Schulverpflegung gelingt nur in enger Abstimmung von Schul- und Betreuungsträgern und Schule; die Belange der Mensabetreiber und Dienstleister für einen wirtschaftlichen Betrieb müssen berücksichtigt werden.
- Den Schulträgern sollen für die Qualitätssicherung und -verbesserung Fachwissen und Instrumente zur Verfügung gestellt werden, insbesondere für Ausschreibung und Vergabe, der Raum- und Küchenplanung, Prozessbegleitung und Standardsicherung.
- Die Möglichkeiten für einen wirtschaftlichen Betrieb von Schulverpflegung sollten wie die Rahmenbedingungen im Benehmen mit den Schul- und Betreuungsträgern verbessert werden.
- ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE sollte Teil der Bildungs- und Erziehungsarbeit von Schule sein. Ernährungsbildung kann zum Erwerb reflektierter Konsumkompetenz im Rahmen der Verbraucherbildung beitragen.

24 Prof. Dr. Barbara Methfessel, Salutogenese – ein Modell fordert zum Umdenken heraus, in: Ernährungsumschau 12/2007 und 1/2008,
Teil 1: https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2007/12_07/EU12_704_709.qxd.pdf,
Teil 2: https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2008/01_08/EU01_037_043.qxd.pdf

2. Maßnahmen im Handlungsfeld Essen und Trinken in der Schule

Grundsätzlich gilt es, das Miteinander und die gemeinsame Verantwortung von Schule (Schüler- und Lehrerschaft), Schul- bzw. Betreuungsträger, Caterer und Eltern für das Essen und Trinken in der Schule zu verbessern. Dazu müssen auch entsprechende Kommunikationsstrukturen und Instrumente des Austauschs (weiter)entwickelt werden.

Das Land Nordrhein-Westfalen benötigt zielgruppen-gerechte Empfehlungen sowie ein umfassendes Angebot neuer themenspezifischer Praxistools vor allem für Schulträger und Schulen. Das integrierte Konzept ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE will dazu einen wirkungsvollen Beitrag leisten und benennt unterstützende Maßnahmen und Verbesserungen bei den Rahmenbedingungen.

Dabei kann auf viele gut erprobte und etablierte Angebote und Projekte in Nordrhein-Westfalen im Bereich der Schulverpflegung aufgesetzt werden. Entscheidend ist die Integration der Bausteine entsprechend der Gegebenheiten und Bedürfnisse vor Ort – unter der Zielstellung, Essen und Trinken zu einem Bestandteil der Schulkultur aller Schulen zu machen.

2.1 Institutionelle Verstetigung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Qualitätsverbesserungsprozesse in der Schulverpflegung erfordern fachliche Begleitung und Unterstützung. Im Rahmen einer Projektförderung der Landesregierung werden Schulen und Schulträger bereits seit Ende 2008 durch die Vernetzungsstelle (Kita- und) Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen²⁵ unterstützt, informiert, begleitet und vernetzt.

Durch eine langjährige und gute Vernetzung mit Akteuren der Kita- und Schulverpflegung sowie mit weiteren gesundheits- und bildungsbezogenen Partnern ist es der Vernetzungsstelle landes- und auch bundesweit gelungen, als zentraler Ansprechpartner für das hier beschriebene Handlungsfeld wahrgenommen zu werden. Nach zwölfjähriger erfolgreicher Arbeit wird die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ab 2021 als Unterstützungselement des Landes für alle beteiligten Akteure weiter ausgebaut und institutionell verstetigt.

Insbesondere das Informationsportal und die Angebote der Vernetzungsstelle der individuellen Information und Beratung sowie der Fortbildung durch Expertinnen und Experten sind entscheidend dafür, dass die Schulträger die notwendige Unterstützung für die Weiterentwicklung von Schulverpflegungsleistungen bekommen. Diese Instrumente sollen weiterentwickelt werden. Wo möglich, wird das Land etwa durch Handlungsleitlinien, Musterausschreibung, Softwarebereitstellung etc. seinen Beitrag leisten, die Schul- und Betreuungsträger zu unterstützen.

2.2 Praxistaugliche Handlungsleitlinien

ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE ist eine Versorgungs- und eine Bildungsaufgabe. Dafür sollen im Rahmen des Informationsportals der Vernetzungsstelle digital nutzbare Handlungsleitlinien bereitgestellt werden. Sie sollen auf Grundlage der verschiedenen Verpflegungskonzepte, Rechts- und Betreiberformen und schulischen Bedingungen vor Ort aufzeigen, welche zielgruppengerechten und praxistauglichen Handlungsoptionen bestehen und wie Schulverpflegung erfolgreich gemanagt werden kann. Zusätzlich zu diesem Angebot können weiter Unterstützungstools integriert werden (siehe unter 2.3 und 2.4).

Die zukünftigen Handlungsleitlinien sollen die folgenden fünf zentralen Handlungsfelder für Qualitätsentwicklungsprozesse und die Einbindung in die schulische Bildungs- und Erziehungsarbeit im Handlungsfeld Schulverpflegung einbeziehen:

- Mahlzeitenangebote
- Organisation
- Qualitätsmanagement
- Pädagogisches Konzept
- Ernährungsbildung

²⁵ Das Handlungsfeld Kitaverpflegung ist im Jahr 2017 durch die Mitfinanzierung des MKFFI hinzugekommen.

Zu diesen Handlungsfeldern gehört eine Vielzahl von Arbeitsfeldern. Das „Pädagogische Konzept“ wird beispielsweise Verpflegungsphilosophie, Beteiligungskultur und Mahlzeiten-Rhythmisierung im Schulalltag beinhalten. Dafür sollen in den Handlungsleitlinien konkrete, praxisorientierte Empfehlungen beschrieben werden. Für eine erfolgreiche Umsetzung ist die Berücksichtigung der individuellen Anforderungen der Zielgruppen entscheidend. Die Zielgruppen sollen mit Hilfe der Handlungsleitlinien einen leichteren Zugang zu den für sie erforderlichen Informationen und Angeboten finden.

2.3 Praxistool Musterausschreibung

Die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen ist für die Schulträger der zentrale Ansatzpunkt, um Leistungsanforderungen in Schulverpflegungsverträgen rechtssicher zu beschreiben und für die anschließende Vergabe verbindlich zu regeln. Da hier im Vorfeld ein wesentlicher Bedarf festgestellt wurde, soll in Rücksprache mit Trägern eine digitale Musterausschreibung entwickelt werden. Diese zielt darauf ab, die fachliche Qualifikation der Träger zu stärken und sie im Vergabeverfahren grundlegend zu unterstützen. Auch hier soll den verschiedenen Bedingungen vor Ort, etwa hinsichtlich der räumlichen Gegebenheiten, der materiellen Ausstattung und der Betreibersituation, Rechnung getragen werden. Beispielhaft können hier praxisingerecht und rechtssicher Qualitätskriterien aber auch soziale und umweltbezogene Aspekte in Leistungsverzeichnissen nach einem Baukastenprinzip beschrieben werden. Sie soll als Online-Tool im Rahmen des Informationsportals der Vernetzungsstelle bereitgestellt werden und die Nutzer bei allen notwendigen Schritten begleiten und dabei Alternativen und Lösungsmöglichkeiten anbieten.

2.4 Bildungs- und Teilhabepaket: Entwicklung von Unterstützungsangeboten

In der Praxis der Beantragung der Leistungen für die Schulverpflegung gibt es weiterhin Optimierungsbedarfe: Unter anderem wird diskutiert, Sammelanträge zu stellen, um für Mittagessen, soziokulturelle Teilhabe und Schulfahrten den Arbeitsaufwand zu senken. Unter Umständen bestehen auch bei den elektronischen Verfahren zur Abrechnung Verbesserungsbedarfe. Dabei sollte das Ziel verfolgt werden, Eltern bei der Beantragung bei zuständigen kommunalen Stellen zu unterstützen und den für die Abwicklung zuständigen Stellen sowie den Schulen die Arbeit zu erleichtern. Dies käme einer erheblichen Zahl von Kindern und Jugendlichen unter 18 Jahren aus einkommensarmen Familien²⁶ zu Gute.

Dies könnte durch eine einheitliche Software zur Beantragung der Mittel für die Schulverpflegung, die den Kommunen im Rahmen von Bildung und Teilhabe zur Verfügung gestellt würde, unterstützt werden. Es wird deshalb vorgeschlagen, den Austausch mit den Kommunen in dieser Frage zu suchen, bestehende Softwareangebote fachlich zu prüfen und gegebenenfalls eine neue Software entwickeln zu lassen.

²⁶ Die Zahl wird u.U. weiter steigen, da nicht nur das Recht auf einen Kita-Platz mehr in Anspruch genommen wird, sondern ab 2025 ein Recht auf einen Ganztagsplatz in der (Grund-)Schule besteht.

3. Verbesserung der Rahmenbedingungen

Der Erfolg von Essen und Trinken in der Schule hängt wesentlich von konkreten Rahmenbedingungen ab. Dabei sind Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung, Qualifizierung der Akteure sowie die konkreten räumlichen, schulorganisatorischen und pädagogischen Bedingungen relevant. Sie alle sollten einem integrierten Ansatz folgend von den verantwortlichen Akteuren in den Blick genommen werden.

Zusätzlich können die beschriebenen öffentlich geförderten Programme im Kontext von Gesundheitsförderung genutzt werden, ebenso wie zahlreiche Initiativen und Projekte von zivilgesellschaftlichen Akteuren (siehe unter 4).

3.1 Einbeziehen von Landesprogrammen

3.1.1 EU-Schulprogramm NRW für Obst, Gemüse und Milch

Ziel des EU-Schulprogramms²⁷ ist es, mit einer kostenlosen Extra-Portion Vitaminen den Schülerinnen und Schülern Gemüse und Obst wieder schmackhaft zu machen und bereits zu Beginn der Schulzeit ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten nahezu bringen. Eine Studie der Universitäten Bonn und Koblenz-Landau hat nachgewiesen, dass das Programm beim Erreichen des Ziels hilft, den Obst- und Gemüseverzehr von Schulkindern längerfristig zu erhöhen. Durch die pädagogische Begleitung des Programms sollen die Ernährungskompetenzen der Kinder nachhaltig gefördert werden. Zielgruppe des EU-Schulprogramms mit dem NRW Programmteil Schulobst und -gemüse sind Grund- und Förderschulen mit Primarstufe des Landes Nordrhein-Westfalen.

Zum Schuljahr 2017/2018 wurde das EU-Schulobst und -gemüseprogramm mit dem Schulmilchprogramm zum „EU-Schulprogramm NRW“ zusammengeführt. Die beiden Programme werden seit vielen Jahren vom Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MULNV) in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Schule und Bildung (MSB) in Nordrhein-Westfalen durchgeführt.

3.1.2 brotZeit e.V.

„brotZeit“ unterstützt ausgewählte Schulen in bestimmten Förderregionen des Ruhrgebietes.²⁸ Kinder an den Förderstandorten erhalten dort jeden Morgen ein ausgewogenes Frühstück. Seit März 2020 ist Grundlage der Aktivitäten von „brotZeit“ in Nordrhein-Westfalen eine Zuwendung durch das Land Nordrhein-Westfalen aus Mitteln des Ministeriums für Schule und Bildung. Weitere Ressourcen werden durch örtliche Sponsoren und als Warenlieferungen durch die Firma Lidl bereitgestellt.

Zahlreiche Schülerinnen und Schüler kommen ohne Frühstück in die Grundschule. Durch Studien ist belegt, dass ein fehlendes Frühstück sich direkt auf die schulische Leistungsfähigkeit der Kinder auswirkt und ihre gesunde Entwicklung gefährdet. Besonders betroffen sind Kinder aus sozial benachteiligten Familien oder solchen Familien, die in sozial schwierigen Verhältnissen leben. In dem Projekt wird daher an einer begrenzten Zahl von Grundschulen erprobt, wie Kinder in solchen Lebensverhältnissen in ihrer Leistungsfähigkeit dadurch unterstützt werden können, dass sie vor Unterrichtsbeginn die Möglichkeit erhalten, in einem geschützten Raum, begleitet durch erwachsene Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner, in Ruhe ein kostenloses Frühstück zu sich nehmen zu können. Dabei werden keine Kinder ausgegrenzt, das Frühstück steht allen Kindern zur Verfügung. Mit dem Vorhaben wird auch das Miteinander von Schule, Schulträger, Wirtschaft und Zivilgesellschaft unterstützt.

„brotZeit“ gestaltet die Einzelförderung der Schulstandorte nach Akquise bei den zuständigen kommunalen Stellen, insbesondere bei den Schülern. Die Maßnahme setzt auf den schon früher geförderten Schulen in Oberhausen und Duisburg auf, deren Förderung zum Schuljahresende 2019/2020 ausgelaufen war und nun durch eine Förderung der Landesregierung auf eine breitere Basis in drei Förderregionen des Ruhrgebietes gestellt wurde. Es wurde eine Regionalstelle NRW eingerichtet, die die komplette organisatorische, rechtliche und logistische Abwicklung mit den Schulen bzw. Schulträgern übernimmt. Die Maßnahme könnte zukünftig auch auf andere Förderregionen ausgedehnt werden.

²⁷ <https://www.schulobst-milch.nrw.de/>

²⁸ <https://www.brotzeitfuerkinder.com/>

3.1.3 Landesprogramm Bildung und Gesundheit NRW

Die Landesregierung, die gesetzlichen Krankenkassen/-verbände und die Unfallkasse in Nordrhein-Westfalen sind Träger eines Programms zur Förderung einer integrierten Gesundheits- und Qualitätsentwicklung in Schulen. Das Landesprogramm Bildung und Gesundheit (BuG)²⁹ zielt darauf ab, die frühe Auseinandersetzung mit Gesundheitsthemen zu fördern und die Lebenswelt Schule für das Engagement zur ganzheitlichen Entwicklung einer „Guten Gesunden Schule“ zu motivieren. Hierdurch sollen sich die Gesundheits- und Bildungschancen von Kindern und Jugendlichen sowie das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der in den Schulen tätigen Erwachsenen verbessern. Schulen können die Angebote dieses Programms in Anspruch nehmen und könnten auch einen Schwerpunkt auf gesundheitsförderliche Ernährung und Ernährungsbildung legen.

3.2 Förderung von Qualitätsentwicklung

Über die jetzige Praxis hinaus könnten weitere Maßnahmen der Qualitätsentwicklung von Schulverpflegung, auf Ebene von Schulträger wie Schule, entwickelt werden.

Qualitätsstandard der DGE

Grundsätzlich sollte die Qualität der Angebote von Essen und Trinken an den Schulen Nordrhein-Westfalens gesteigert und auch Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt werden. Fachliche Grundlage ist bundeseinheitlich der Qualitätsstandard für Schulverpflegung der DGE.

Unter anderem sollte bei der Mittagsverpflegung

- der Anteil von Frischekomponenten gesteigert werden und weniger Convenience-Produkte Verwendung finden
- künstliche Produkte wie Formfleisch und Analogkäse nicht verabreicht werden
- auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen weitestgehend verzichtet werden
- Lebensmittel aus der Region präferiert werden
- insbesondere Gemüse und Salat nach saisonalen Kriterien ausgewählt werden

- der Anteil und die Qualität fleischloser Essensangebote gesteigert werden
- kostenlose Getränkeangebote wie Trinkwasser oder Tee angeboten werden
- lange Warmhaltezeiten im Fall von Warmverpflegung unbedingt vermieden werden
- auch – etwa durch geeignete Losbildung bei der Ausschreibung – kleinere und ortsnahe Caterer zum Zuge kommen
- bei allen Stufen der Produktionskette, Lebensmittelkauf und -transport, Produktion, Verpackung, Ausgabe, Spülen, Essensresteverwertung Nachhaltigkeitskriterien auch im Sinne von Ressourcenschonung und Energieeinsparung Beachtung finden.

In der Praxis dient der DGE-Qualitätsstandard vielfach als Vorgabe oder Orientierung für Ausschreibungen und Verträge der Schulverpflegung. Hier ist jedoch Nachbesserung nötig, da Qualitätsvorgaben häufig unklar gefasst und Qualitätssicherungsmaßnahmen während der Vertragslaufzeit unzureichend durchgeführt werden.

Zertifizierung von Anbietern der Schulverpflegung

Daher besteht bei Trägern ein hohes Interesse, qualifizierte Anbieter mit der Beauftragung von Schulverpflegungsleistungen zu beauftragen. Zertifizierung könnte dabei eine wesentliche Unterstützung sein – auch als Maßnahme der Qualitätssicherung während des Betriebes. Auch Caterer wünschen sich teilweise verpflichtende Qualitätsvorgaben, um ihr Profil zu stärken. Sie fordern aber andererseits auch eine flexiblere Handhabung des DGE-Standards bei bestimmten Vorgaben. Die meisten stehen einer Anbieterzertifizierung grundsätzlich positiv gegenüber. Schulträger sollten prüfen, welche Art der Zertifizierung praktikabel ist und wie die Vergleichbarkeit der Angebote und die Standardsicherung bei den Leistungen verbessert werden kann.

Verankerung in normsetzenden Dokumenten von Schule

Das Konzept ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE bietet auch für Schulen, die nicht im Ganztagsbetrieb sind, Ansatzpunkte und Handlungsempfehlungen, um Essen und Trinken als gelebte Esskultur und Teil des Schulalltags zu verankern.

29 <https://www.bug-nrw.de/>

Zurzeit ist nur für Ganztagschulen ein verpflichtendes Angebot der Schulverpflegung festgelegt. Es sollte aber – auch dem Wunsch vieler Schulakteure nach stärkerer Orientierung entgegenkommend – geprüft werden, ob und in welcher Weise Essen und Trinken in der Schule ein Baustein der Qualitätsentwicklung aller Schulen darstellt. In normsetzenden Dokumenten (z.B. Referenzrahmen Schulqualität) könnte die pädagogische Verankerung von Essen und Trinken in den Schulen stärker berücksichtigt werden.

3.3 Ernährungspädagogischer Auftrag der Schulen

Über die Versorgungsaufgabe hinaus ist Schulverpflegung gleichzeitig eine pädagogische Aufgabe der Schule, die die ganze Schulgemeinde und der Schulträger in gemeinsamer Verantwortung wahrnehmen sollten.

Die Akzeptanz der Schulverpflegung wird wesentlich durch die Sichtweise von Schulleitung und Lehrerschaft bestimmt. Je nachdem, ob das tägliche Mittagessen lediglich als lästige Pflichtaufgabe oder als Bereicherung des Schullebens angesehen wird, gestaltet sich dessen Stellenwert in der Schulgemeinde. Mit dem Stellenwert ist auch die Frage verbunden, inwieweit Essen und Trinken in den Schulen bei der schulischen Ernährungs- und Gesundheitsbildung aufgegriffen werden. Dafür sollten schulische Ernährungskonzepte entwickelt werden, die beispielsweise Niederschlag im Schulprogramm oder im Ganztagskonzept finden und damit in die Qualitätsentwicklung der Schule eingehen. Denkbar ist auch eine Einbindung von Essen und Trinken in schulische Konzepte der Verbraucherbildung. Bestenfalls ist Essen und Trinken ein Bestandteil des pädagogischen Schulkonzepts und als Bildungs- und Erziehungsaufgabe mit Bezügen zum unterrichtlichen Lernen fest verankert. Hierbei spielen die Schulleitungen eine entscheidende Rolle. Auch die Lehrkräfte können etwa durch die Teilnahme am gemeinsamen Mittagessen ein Vorbild sein.

3.4 Ernährungsbildung in der Aus- und Fortbildung von Lehrkräften und Betreuungskräften

Ernährungsbildung als Teil der Verbraucherbildung stellt eine übergreifende schulische Bildungsaufgabe dar. Sie trägt zur Entwicklung und Förderung einer reflektierten Konsumkompetenz von Kindern und Jugendlichen bei und dies auch mit Blick auf ihre Ernährungskompetenzen. Selbstständig und eigenverantwortlich Konsumententscheidungen für den Essalltag treffen zu können und einen Beitrag zur Entwicklung des eigenen Lebensstils zu leisten, ist auch eine schulpädagogische Aufgabe. Insofern beinhaltet die Schulverpflegung Chancen der informellen Ernährungsbildung.

Aus dieser anspruchsvollen Aufgabe resultiert ein Qualifizierungsbedarf von Lehrkräften und Betreuungskräften im Offenen Ganztage. Wünschenswert ist, dass Ernährungsbildung als Teil der Verbraucherbildung und auf Basis der *„Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule in der Primarstufe und Sekundarstufe I“* in der Lehrkräftefortbildung Berücksichtigung findet. Sie sollte auch in den Hochschulstudiengängen relevanter Fächer der Lehrkräfteausbildung und bei der Qualifizierung von Betreuungskräften im Offenen Ganztage aufgenommen werden.

3.5 Mensen und Bistros bei Schulneubauten und Schulsanierungen

Im Zuge von Schulsanierungen oder Schulgründungen sind Neubau oder Umbau von Schulgebäuden erforderlich. Außerdem gibt es erhebliche Sanierungsbedarfe, wobei davon auszugehen ist, dass Hochrechnungen, die bundesweit angestellt wurden, für Nordrhein-Westfalen einen erheblichen Bedarf feststellen. Gut ausgestattete und attraktive Schulen in einer Gemeinde sind ein nicht zu unterschätzender kommunaler Standortfaktor. Im Zuge geplanter Baumaßnahmen sollten daher die Qualität von Mensen und Bistros an Schulen verbessert (im Sinne pädagogischer Architektur) bzw. deren Zahl erhöht werden, da diese als wesentlich für die Lernkultur und das Alltagsklima in Schulen anzusehen sind.³⁰

³⁰ Sanierungsbedarf beispielsweise von voraussichtlich 1,5 Milliarden Euro nach Angabe des zuständigen Dezernenten für die Stadt Essen. So stellten die Fachleute im Bauministerium bereits vor gut drei Jahren fest, aufgrund der in die Jahre gekommenen Schulbauten in den siebziger und achtziger Jahren sei davon auszugehen, dass an diversen Standorten nicht mehr saniert, sondern neu gebaut werden muss.

4. Angebote und Einrichtungen zur Unterstützung von ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE

Angebote, Initiativen und Unterstützungsleistungen von ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE sollten Schulen und Schulträgern bekannter gemacht werden und könnten als Bausteine eines integrierten Konzeptes Berücksichtigung finden. Außerschulische Partner stehen für Kooperationen von Veranstaltungen und Entwicklung von relevanten Inhalten zur Verfügung. Die Aufzählung der nachfolgenden Einrichtungen und Projekte, die zum Teil öffentlich gefördert werden oder bei denen eine Kooperation mit dem Land besteht, ist eine Auswahl.

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist das Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland. Es ist dem Bundesernährungsministerium unterstellt und liefert Informationen und unterrichtsbegleitende Materialien zur Ernährungsbildung in Schulen, werbefrei, evaluiert und pädagogisch fundiert.³¹ Unter anderem bietet das BZfE kostenfreie Fortbildungen zum Ernährungsführerschein für Lehrerinnen und Lehrer der 3. und 4. Klasse³² oder Bildungsmaterialien wie das didaktische Modell der Ernährungspyramide.³³

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)

Die BZgA hat die Aufgabe der gesundheitlichen Aufklärung auf Bundesebene.³⁴ Sie fungiert als Fachbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Gesundheit (BMG). Sie wird in Deutschland als eine übergreifende Daueraufgabe von allen staatlichen Ebenen unter Einbindung der Betroffenen seit 1967 durchgeführt.

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)

Das NQZ wurde 2016 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) als zentraler Ansprechpartner auf Bundesebene für die Vernetzungsstellen Kitaverpflegung und Vernetzungsstellen Schulverpflegung eingerichtet. Als Maßnahme der Initiative IN FORM initiierte das BMEL 2008 (damals BMELV) gemeinsam mit den Bundesländern die Vernetzungsstellen in allen 16 Bundesländern.

Natur- und Umweltschutzakademie NRW (NUA)

Die BNE-Agentur in der Natur- und Umweltschutzakademie Nordrhein-Westfalen bietet u.a. den „Schulen der Zukunft“ gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW Fortbildungsangebote zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung an.³⁵

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Die Verbraucherzentrale NRW erarbeitet Materialien und Informationen für die Bereiche Bildung, Schule und Erziehung. Im Rahmen von gezielten Projekten und Maßnahmen werden zielgruppenspezifisch unterschiedliche Themen bearbeitet. Die hier aufgeführten Projekte sind eine Auswahl (Stand 2020):

- Mit dem Projekt MehrWertKonsum unterstützt die Verbraucherzentrale NRW einen verantwortungsvollen, zukunftsfähigen und klimaschonenden Konsum in der Gemeinschaftsverpflegung. Schulen können Fortbildungsangebote wahrnehmen oder an einem intensiven Coaching teilnehmen. Die Ergebnisse und Handlungsempfehlungen des Projekts werden für die Arbeit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW genutzt. Das Projekt wird aus Mitteln des EU-Regionalfonds EFRE und des Minis-

31 www.bzfe.de/inhalt/ueber-das-bzfe-30046.html

32 <https://www.bzfe.de/bildung/fortbildungen/fortbildungen-zum-ernaehrungsfuehrerschein/>

33 <https://www.bzfe.de/bildung/ernaehrungs-und-verbraucherbildung/essen-und-trinken/die-ernaehrungspyramide-im-unterricht/>

34 <https://www.bzga.de/>

35 <https://www.schule-der-zukunft.nrw.de/>

teriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen gefördert.³⁶

- **Das Forschungsprojekt REFOWAS** (bis 2020) engagierte sich in der Fallstudie „*Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung*“. Ursachen und Hemmnisse für eine abfallarme Verpflegung wurden identifiziert sowie mit Küchen und Caterern Maßnahmen gegen Speiseabfälle entwickelt, erprobt und erfolgreich umgesetzt. Auf der Basis der Ergebnisse und Erfahrungen wurden Hilfen und Instrumente für Schulen, Küchen und Gäste gegen Lebensmittelabfälle entwickelt.³⁷
- Trinkwasser ist eine kostengünstige und nachhaltige Alternative zu einem Angebot sonstiger Getränke an Schulen. Die **Handreichung „Trink Leitungswasser“** bietet übersichtliche und praxisorientierte Informationen für Schulträger und Schulleitungen, welche Trinkwassersysteme und Anbieter es gibt, und was bei der Installation von Wasserspendern konkret beachtet werden soll. Sie beschreibt zehn Meilensteine von der Grundsatzüberlegung bis zur Realisierung.³⁸

GemüseAckerdemie

„*GemüseAckerdemie*“ ist ein Programm des Vereins Ackerdemie e.V. zur Gestaltung und Etablierung von Schulgärten. Konkretes Ziel der „*GemüseAckerdemie*“ ist es, dass Schülerinnen und Schüler ihr eigenes Gemüse säen, pflegen, ernten und vermarkten und sich dabei für gesunde Ernährung, die Natur und eine nachhaltige Entwicklung begeistern. Hierdurch wird eine Wertschätzung für Lebensmittel bei den Schülerinnen und Schülern geschaffen. Über ein Jahr hinweg bauen die Schülerinnen und Schüler auf einem eigenen Acker direkt an ihrer Schule bis zu 30 Gemüsearten an. Dabei erleben sie, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie diese wachsen. Das Programm orientiert sich an den Prinzipien einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE).³⁹

Initiative „Ich kann kochen!“

Die Initiative der Sarah-Wiener-Stiftung und der BAR-MER möchte Kinder im Alter zwischen 3 und 10 Jahren für das Kochen und eine ausgewogene Ernährung begeistern. „*Ich kann kochen!*“⁴⁰ unterstützt pädagogische Fach- und Lehrkräfte mit einem kostenfreien Fortbildungsangebot und Bildungsmaterialien dabei, Kinder auf ihrer Entdeckungsreise zu begleiten, und wird vom Land Nordrhein-Westfalen ideell unterstützt.

Landesfachstelle Essstörungen Nordrhein-Westfalen

Lehrkräfte spielen bei der Resilienzförderung und bei der Erkennung von Essstörungen von Schülerinnen und Schülern eine wichtige Rolle, indem sie Anzeichen einer Essstörung wahrnehmen können. Die Landesfachstelle Essstörungen NRW⁴¹ bietet fachliche Beratung und Unterstützung mit Präventions- und Hilfeangeboten. Zu ihren Angeboten zählen regelmäßige Fortbildungen für Fachkräfte, speziell im Bereich der niederschweligen Hilfen wie den psychosozialen Beratungsstellen. Das Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen (MAGS NRW) hat dazu spezifische Handlungsempfehlungen⁴² entwickelt.

LandFrauenverbände in Nordrhein-Westfalen

Die LandFrauen setzen sich im Rahmen des EU-Schulprogramms NRW für die Vermittlung von Wissen über ein gesundes Schulfrühstück und eine gesunde Ernährung in Grundschulen ein.⁴³

Miniköche (DEHOGA)

Über das Konzept der EUROPA MINIKÖCHE⁴⁴ für Schulen in Nordrhein-Westfalen werden Kinder spielerisch nicht nur mit den Themen Gesundheit, Ernährung und Umwelt, sondern vor allem auch mit der Bedeutung einer beruflichen Ausbildung im Gastgewerbe konfrontiert. Hierfür sollen Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren mithilfe von Kochkursen sensibilisiert werden.

36 <https://www.mehrwert.nrw/mehrwertkonsum/projekt>

37 www.refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung

38 www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2020-03/RZ_Handreichung_Trinkwasser_Onlineversion-4.pdf

39 www.gemueseackerdemie.de

40 www.ichkannkochen.de

41 <https://www.landesfachstelle-essstoerungen-nrw.de/>

42 https://www.landesfachstelle-essstoerungen-nrw.de/fileadmin/contents/Broschueren/MAGS-NRW_Essstoerungen_barrierefrei.pdf

43 <https://www.wllv.de>; <https://rheinische-landfrauen.de>

44 <https://www.minikoeche.eu/>

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Ministeriums für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlbewerberinnen und -bewerbern oder Wahlhelferinnen und -helfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie für die Wahl der Mitglieder des Europäischen Parlaments.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Eine Verwendung dieser Druckschrift durch Parteien oder sie unterstützende Organisationen ausschließlich zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder bleibt hiervon unberührt.

Unabhängig davon, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift verteilt worden ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zu Gunsten einzelner Gruppen verstanden werden könnte.

Impressum

Herausgegeben vom
Ministerium für Schule und Bildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Völklinger Straße 49
40221 Düsseldorf
Tel.: 0211 5867-40
Fax: 0211 5867-3220
E-Mail: poststelle@msb.nrw.de
www.schulministerium.nrw.de
© MSB 02/2021

Gestaltung: MUMBECK – Agentur für Werbung GmbH, Wuppertal

Druck: Düssel-Druck & Verlag GmbH, Düsseldorf

Titelbild: [istockphoto.com](https://www.istockphoto.com), skynesher



Ministerium für Schule und Bildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Völklinger Straße 49
40221 Düsseldorf
Tel.: 0211 5867-40
Fax: 0211 5867-3220
E-Mail: poststelle@msb.nrw.de
www.schulministerium.nrw.de

