



Landesweite Erhebung zur Schulverpflegung in NRW*

Dr. oec. troph. Kerstin Clausen,
Dipl. oecotroph. Claudia Krämer
Prof. Dr. Mathilde Kersting

*Gefördert mit Mitteln des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW

Landesweite Erhebung zur Schulverpflegung in NRW



- ✓ Studiendesign, Methode
- ✓ Ergebnisse Teil 1: Kerndaten
 - Strukturelle Kenndaten
 - Problemfelder
 - Unterstützungsbedarf
- ✓ Ergebnisse Teil 2: Detaildaten
 - Strukturelle Kenndaten
 - Speisepläne
 - Rezepte
- ✓ Erfahrungen zum Einsatz der DGE-Checkliste
- ✓ Schwierigkeiten der Datenerhebung
- ✓ Handlungs- und Forschungsbedarf

Ziele



Repräsentative Erhebung charakteristischer Kenndaten zur Verpflegung in Ganztagschulen in NRW

- Teilziel 1** Kerndaten zu strukturellen Bedingungen der Schulen
-Schulleitung-
- Teilziel 2** Detaildaten zum konkreten Essensangebot
(Speisepläne, Rezepte)
- Küchenleitung-

zusätzlich Basisdaten für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Methode - Ablauf



Postalische Erhebung

September 2009 – Februar 2010

Sept. 09 – Nov. 09

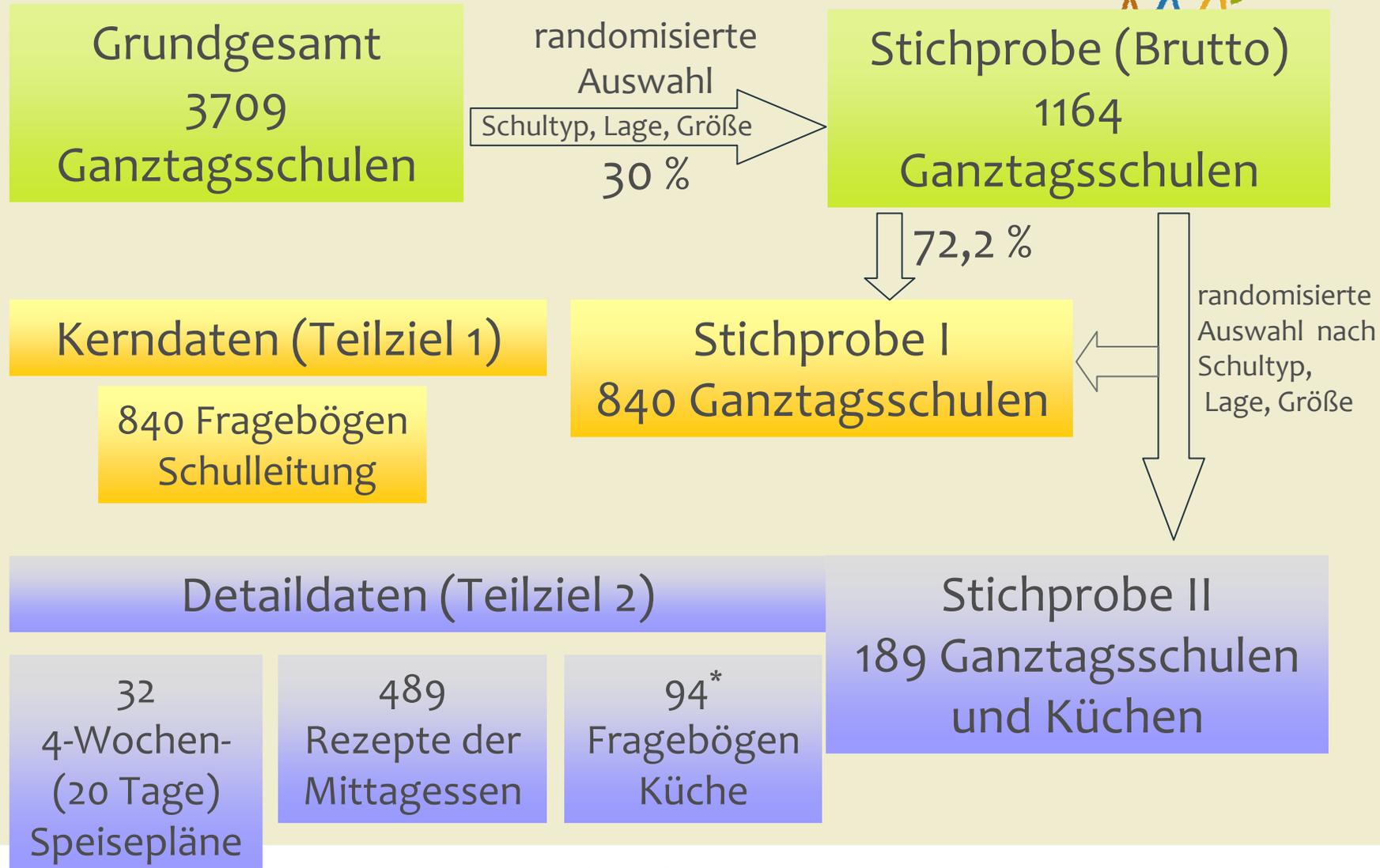
Kerndaten - Schule (Fragebogen)

Nov. 09 – Febr. 10

Detaildaten – Küche (Fragebogen)
4-Wochen-Speisepläne (Kopien)
2 Wochen-Rezepte (Formblätter)

Telefonische Nachfrage - Küche
(Speisepläne, Rezepte)

Methode - Kollektiv



* z. T. für mehrere Schulen zuständig

Ergebnisse - Kerndaten



Teilnehmende Schulen

Schultyp	Fragebogen	
	n	(%)
Grundschulen	581	(69,2)
Weiterführende Schulen	165	(19,6)
Förderschulen	94	(11,2)
Gesamt	840	(100,0)

Ergebnisse - Kerndaten



Schülerschaft und Teilnahme am Ganzttag & Mittagessen

Gesamtschülerschaft

MW: n = 305

SD: n = 267

Ganzttagsschülerschaft

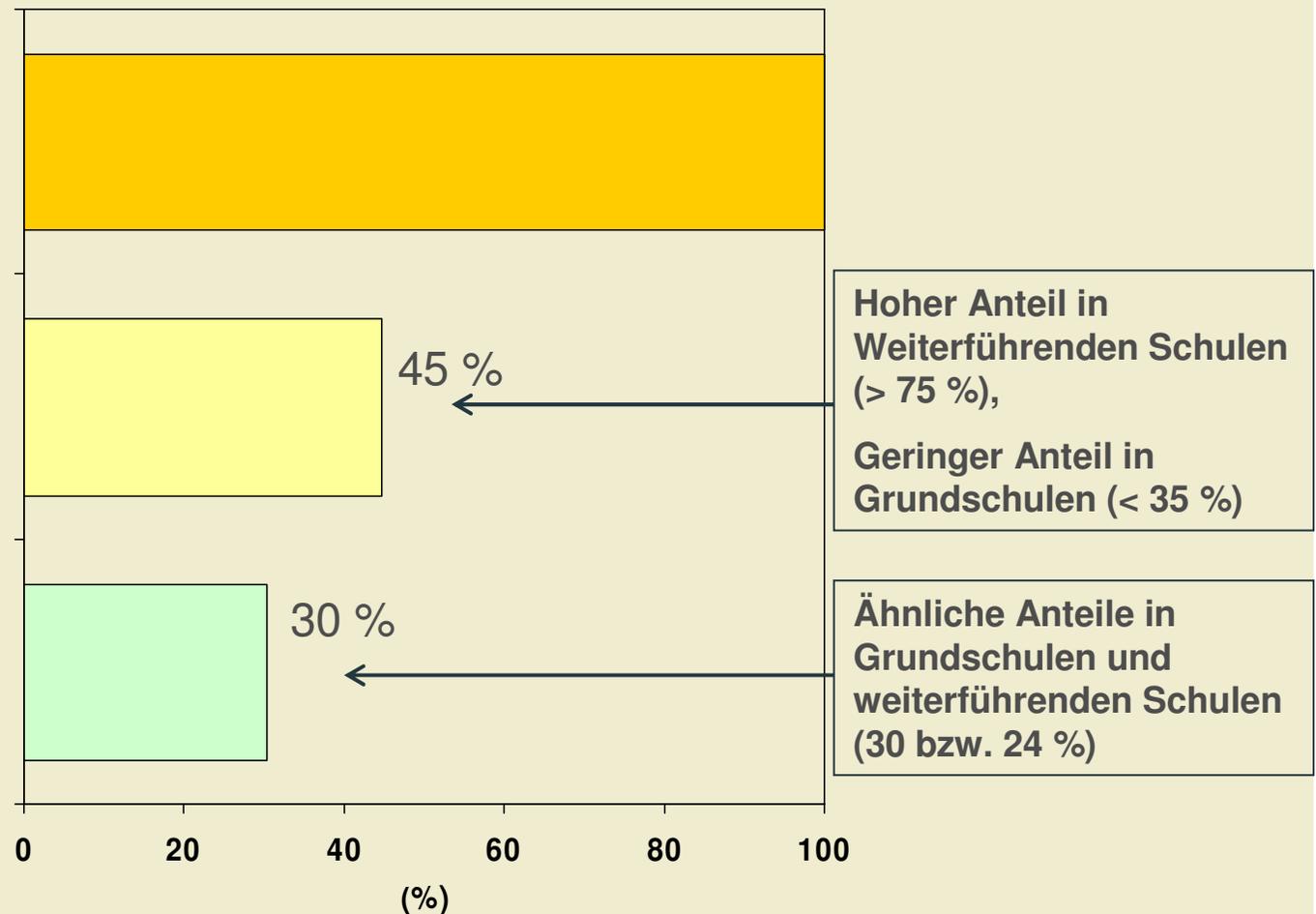
MW: n = 159

SD: n = 251

Essensteilnehmer

MW: n = 79

SD: n = 77

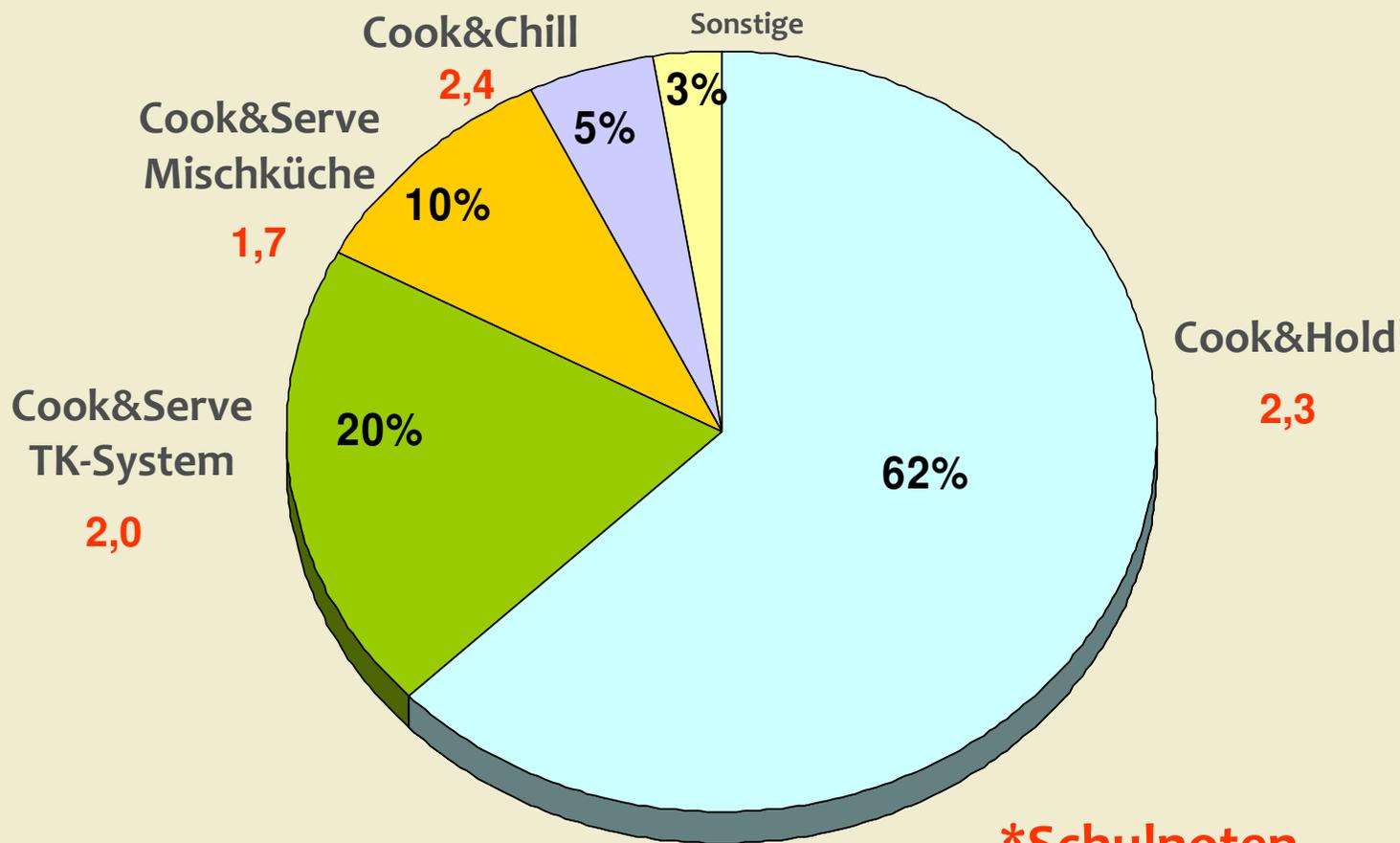


Ergebnisse - Kerndaten



FKE

Verpflegungssystem und **Zufriedenheit Schulleitung (2,2)***



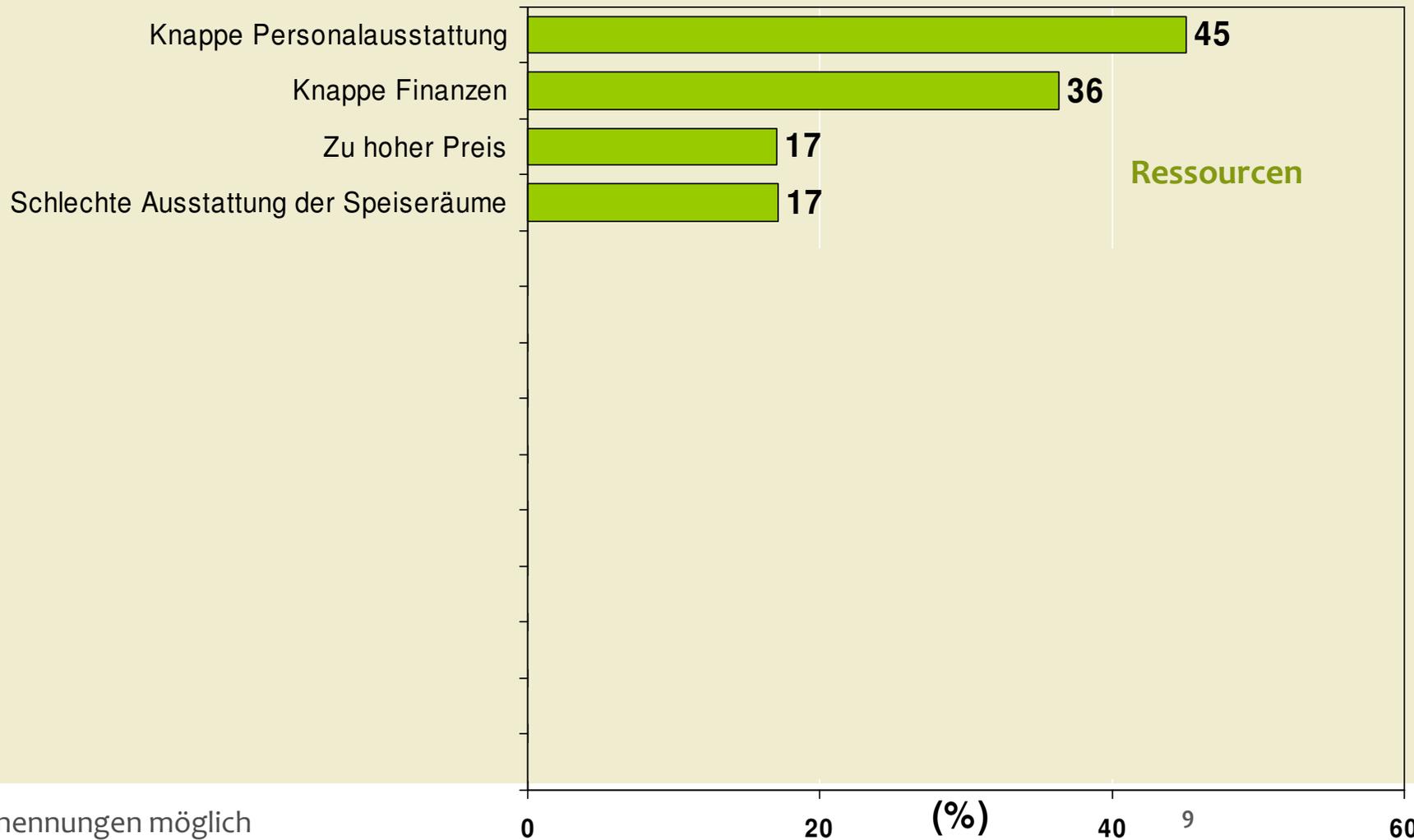
***Schulnoten**

1 = sehr gut – 6=ungenügend

Ergebnisse - Kerndaten



Probleme in der Schulverpflegung (n = 840)



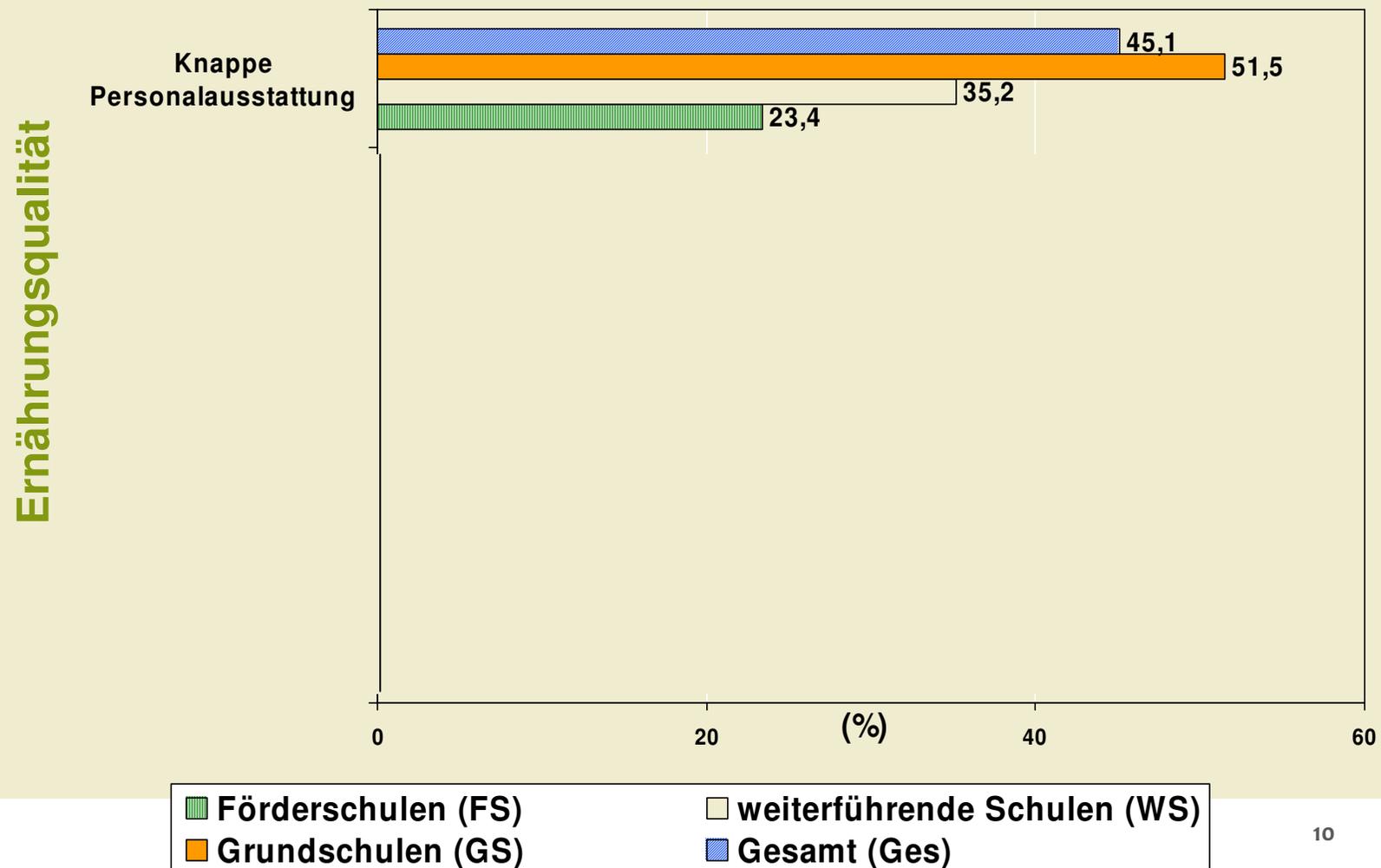
Mehrfachnennungen möglich

0 20 40 60 (%) 9

Ergebnisse - Kerndaten



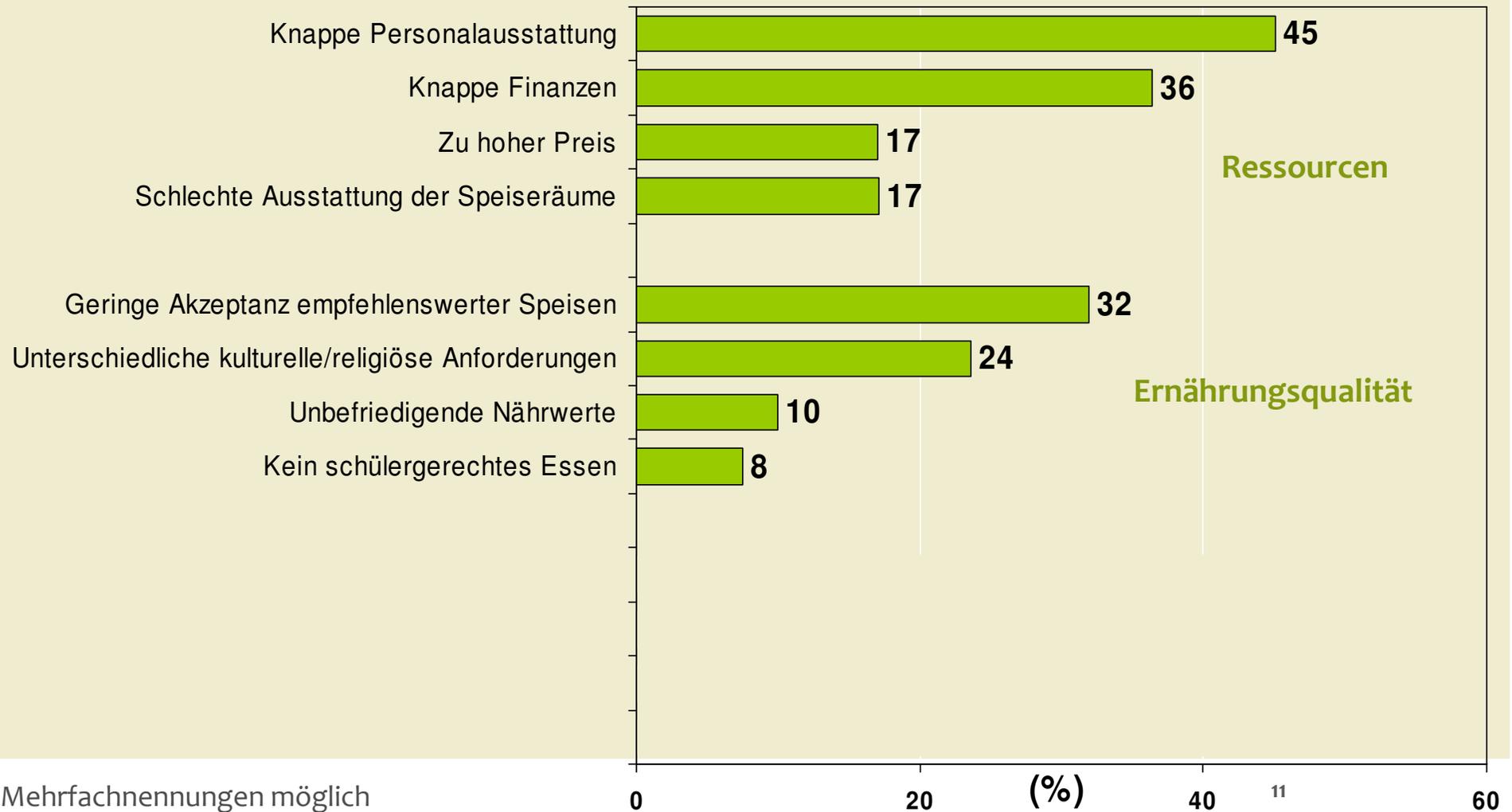
Probleme in der Schulpflege – Knappe Personalausstattung (n = 840)



Ergebnisse - Kerndaten



Probleme in der Schulverpflegung (n = 840)



Ergebnisse - Kerndaten

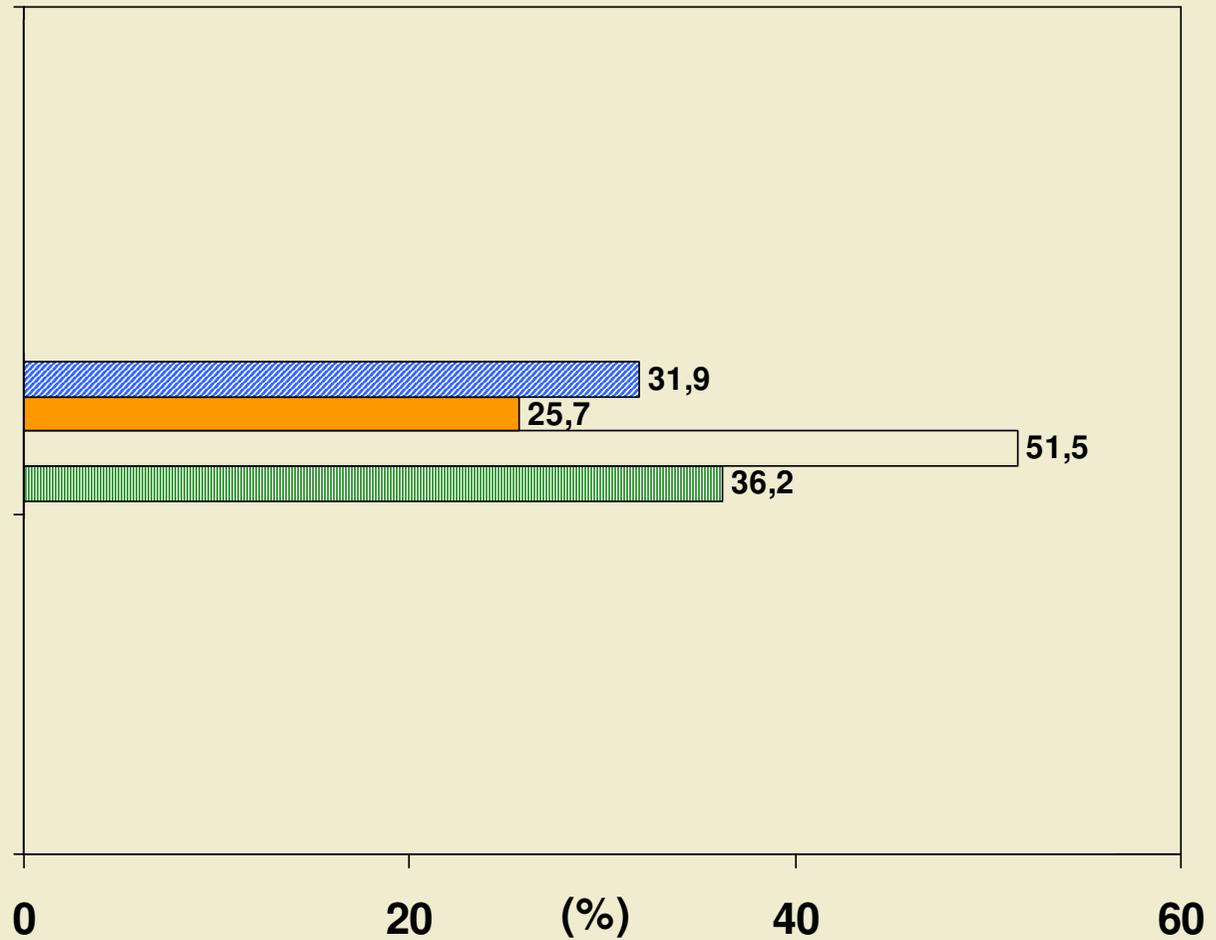


Probleme in der Schulpflege – Geringe Akzeptanz (n = 840)

Ernährungsqualität

Probleme

Geringe Akzeptanz
empfehlenswerter
Speisen

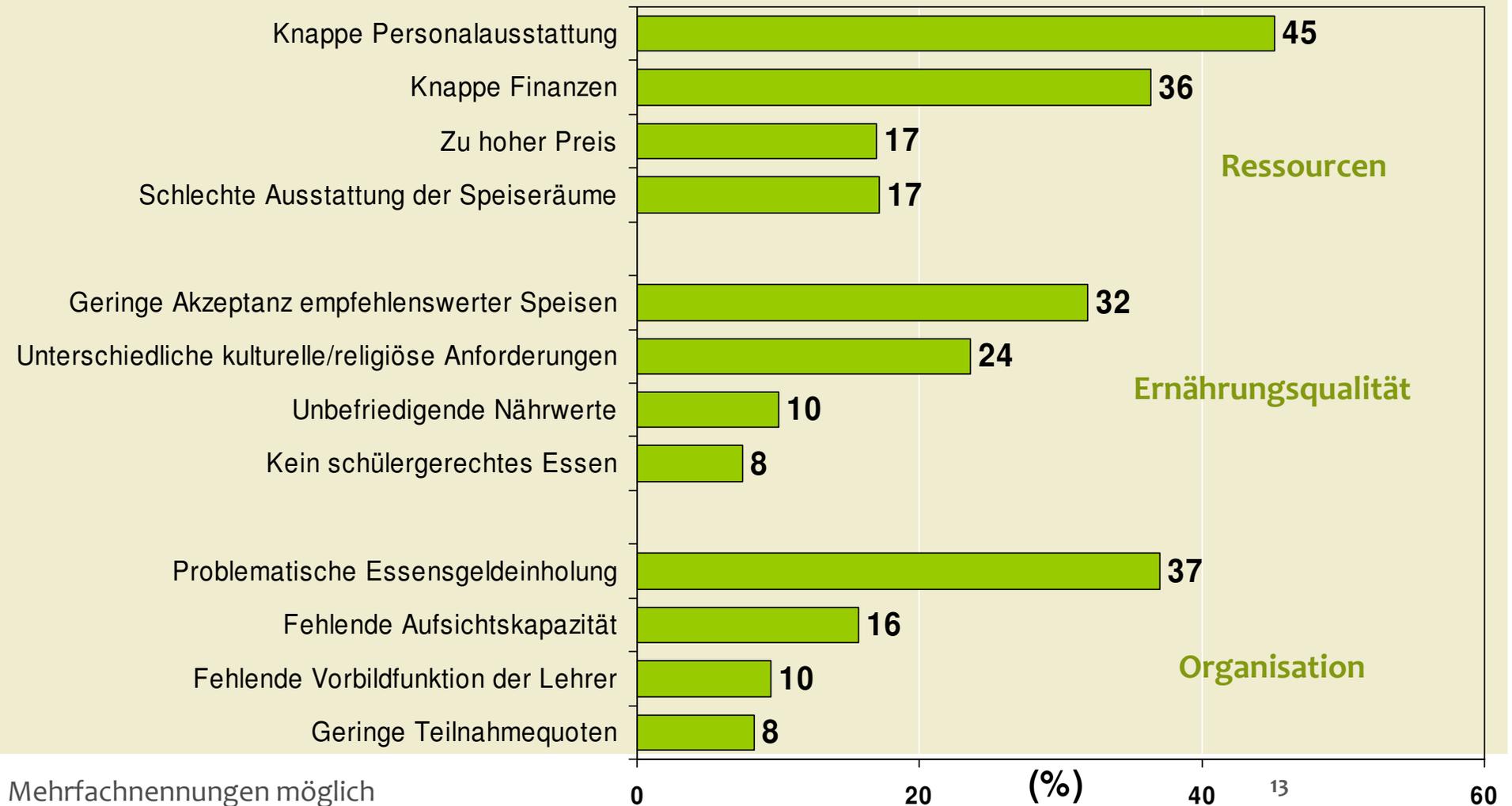


■ Förderschulen (FS) ■ weiterführende Schulen (WS) ■ Grundschulen (GS) ■ Gesamt (Ges)

Ergebnisse - Kerndaten



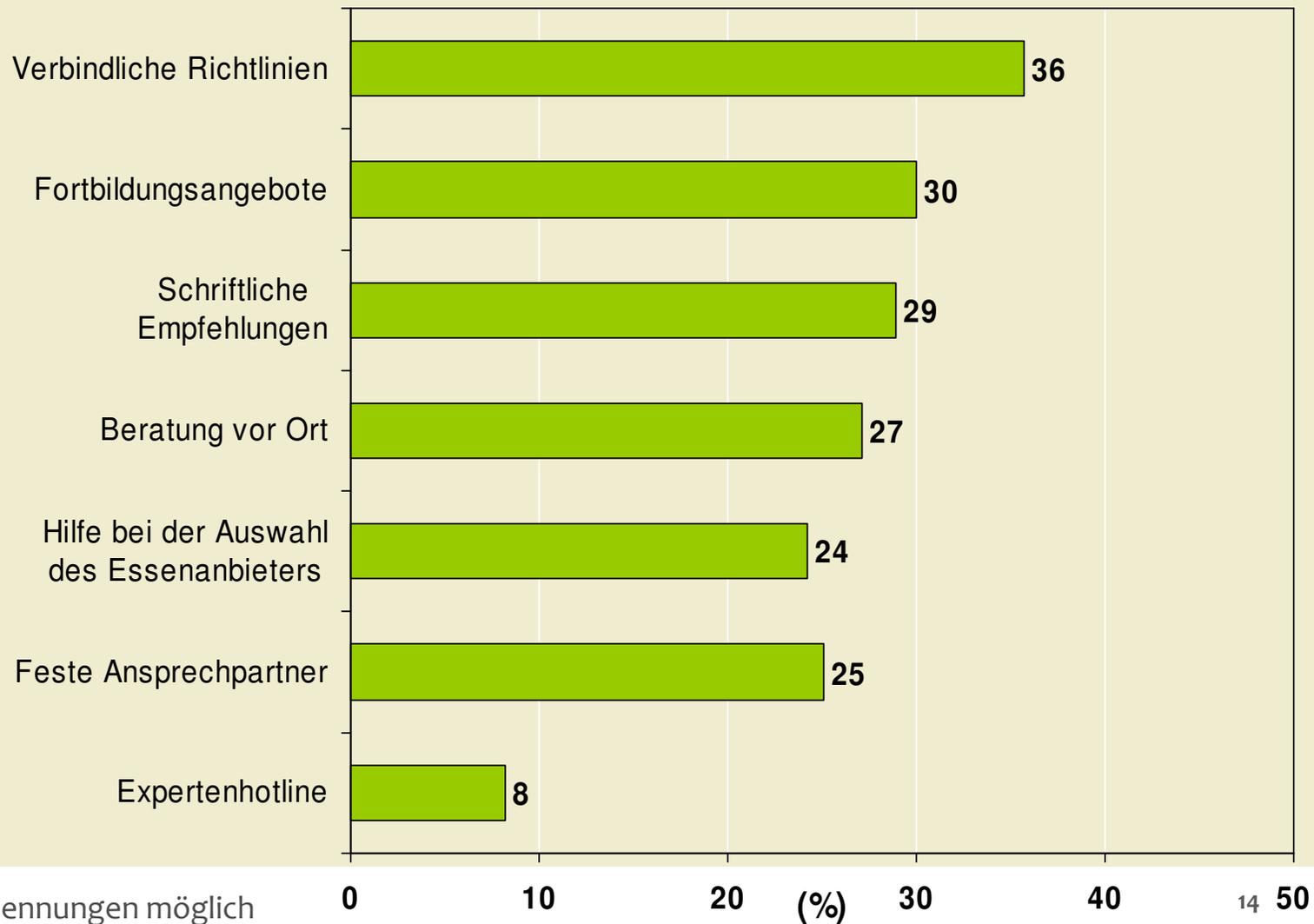
Probleme in der Schulverpflegung (n = 840)



Ergebnisse - Kerndaten



Unterstützungsbedarf durch die Vernetzungsstelle (n = 840)

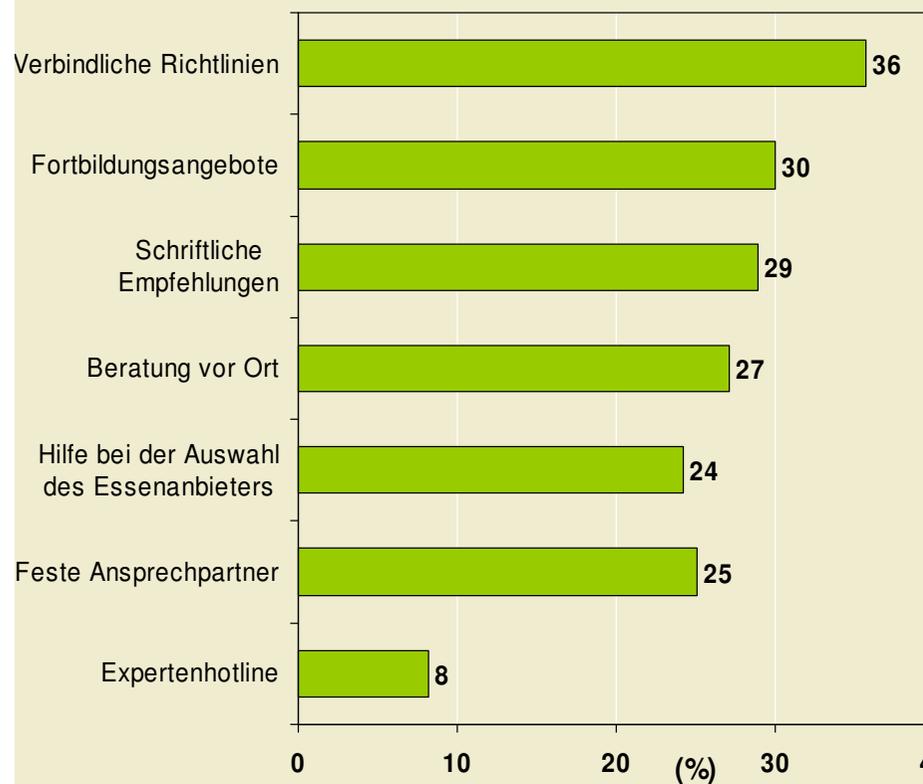


Mehrfachnennungen möglich

Ergebnisse - Kerndaten



Unterstützungsbedarf durch die Vernetzungsstelle (n = 840)



Grundschulen

1. Verbindliche Richtlinien
2. Fortbildungsangebote
3. Schriftliche Empfehlungen

Weiterführende Schulen

1. Beratung vor Ort
2. Verbindliche Richtlinien
3. Schriftliche Empfehlungen

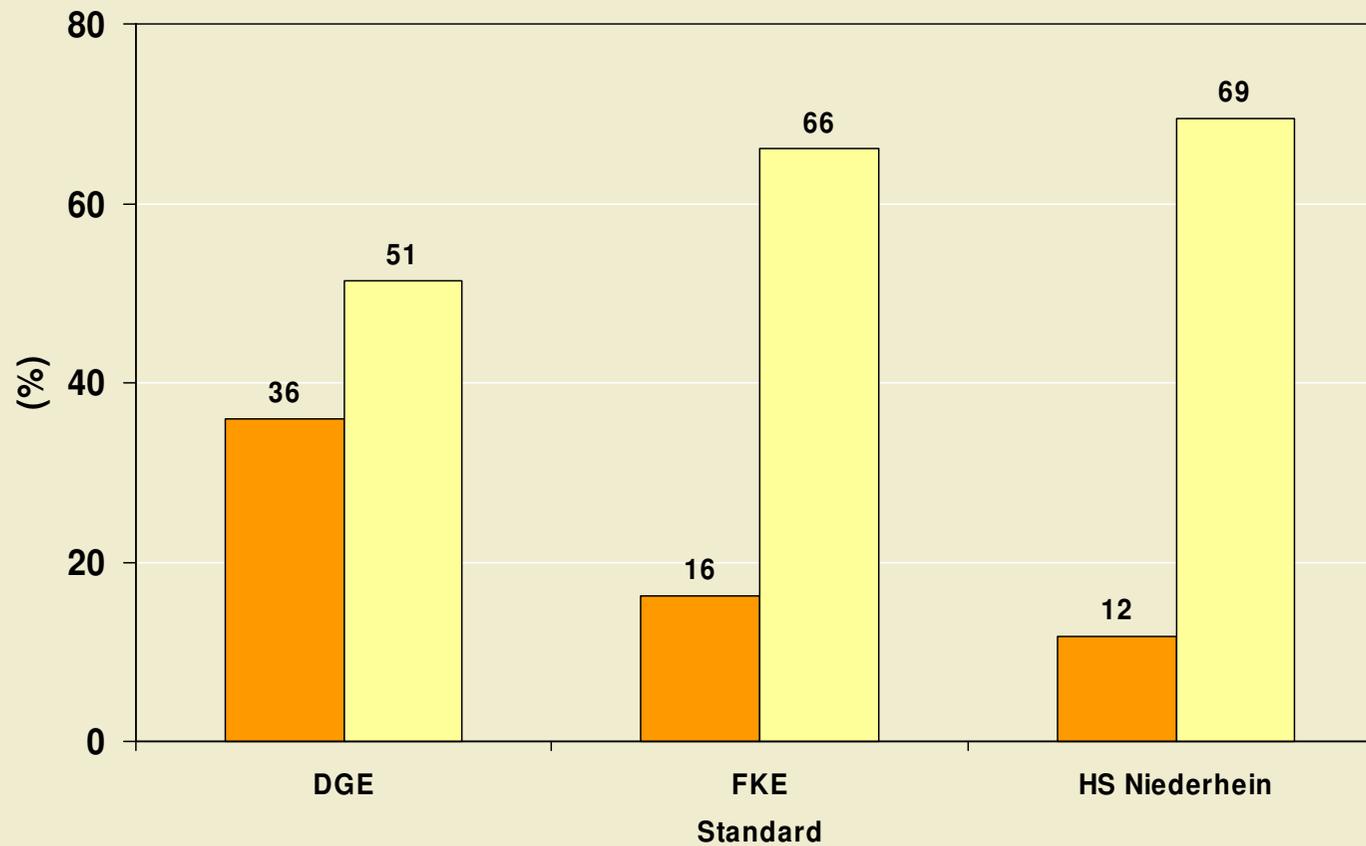
Förderschulen

1. Verbindliche Richtlinien
2. Beratung vor Ort
3. Hilfe bei Auswahl Essenanbieter

Ergebnisse - Kerndaten



Bekanntheitsgrad von Standards (n = 840)



17 Schulen sind zertifiziert (9x DGE, 2 x FKE, 6 x HSN)

Differenz zu 100 % = Keine Angabe

■ bekannt □ unbekannt

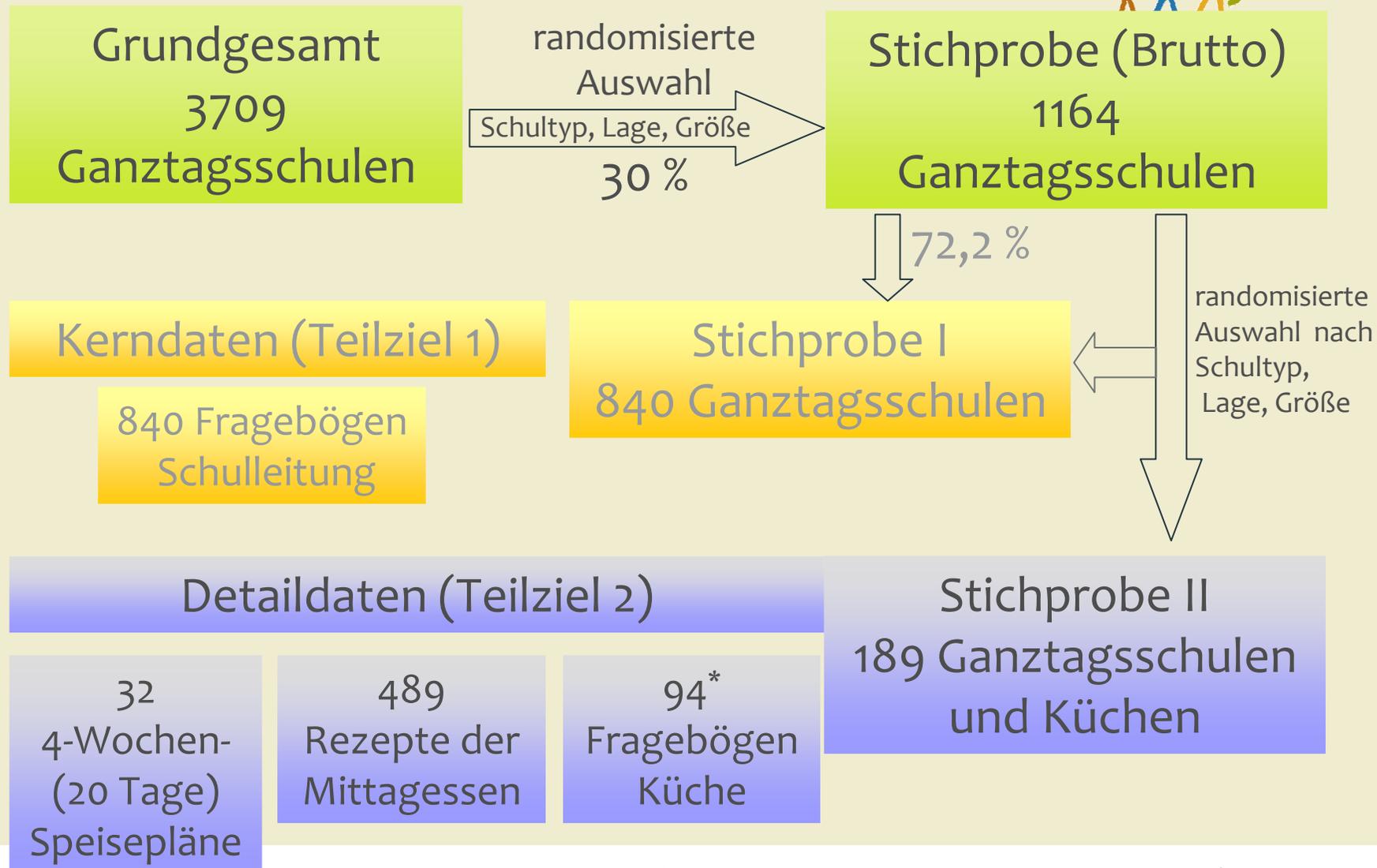
Fazit 1 - Kerndaten



- Nach wie vor geringe Teilnahmequoten
- Bekannte strukturelle Probleme bestätigt (Knappe Finanzen, geringe Akzeptanz/Teilnahme, Essensgeld)
- Klassische aber vielfältige Beratungsangebote gewünscht (Richtlinien, Fortbildung, Beratung vor Ort)
- Ernährungsqualität scheint bei Schulleitungen weniger problematisch, allgemein gute Zufriedenheit mit dem System
- Standards/Zertifizierungen bisher wenig bekannt und verbreitet (DGE \geq FKE und HS Niederrhein)

Ergebnisse - Detaildaten

Methode - Kollektiv



* z. T. für mehrere Schulen zuständig

Ergebnisse - Detaildaten

Methode – Auswertung



4-Wochen-(20 Tage)
Speisepläne

Rezepte
der Mittagessen

Qualitätsstandards der DGE
(Checkliste)

Qualitätsstandards der DGE
Optimierte Mischkost
(warme Mittagessen)

Angebotshäufigkeiten
9 Speisegruppen

Energie
Hauptnährstoffe (Energieprozent)
11 Nährstoffe (Nährstoffdichten)

Ergebnisse - Detaildaten

Teilnehmende Küchen



Teilnehmende Küchen

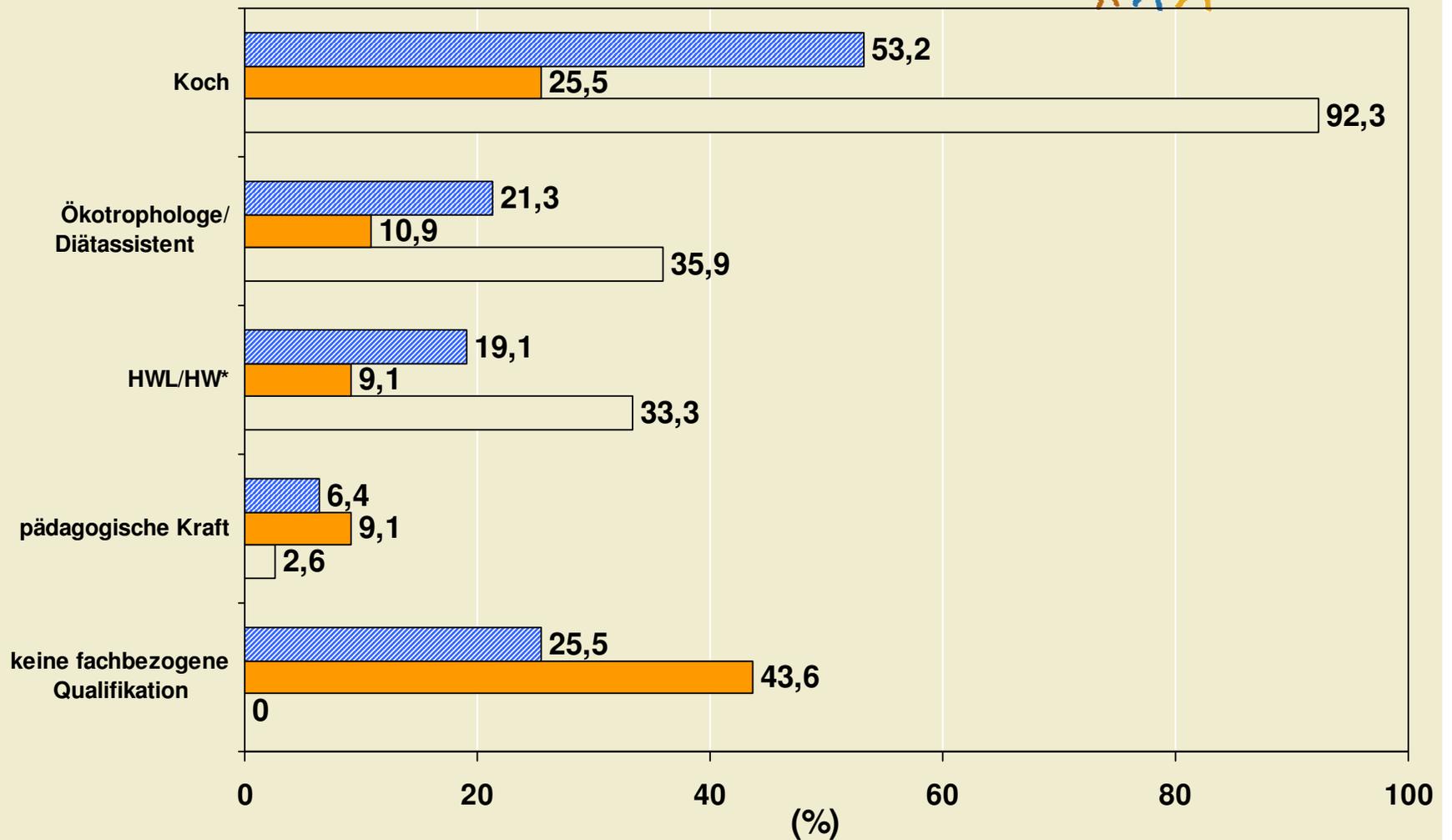
Küche	Fragebogen		Speisepläne (insgesamt)		Speisepläne (4-Wochen-20-Tage)		Menüs	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)
Interne Küche	55	(58,5)	40	(44,0)	13	(40,6)	259	(53,0)
Externe Küche	39	(41,5)	51	(56,0)	19	(59,4)	230	(47,0)
Gesamt	94	(100,0)	91	(100,0)	32	(100,0)	489	(100,0)

Interne Küche: Mischküche vor Ort, TK-Küche

Externe Küche: Warmverpflegung, Cook&Chill

Ergebnisse - Detaildaten

Berufliche Qualifikation

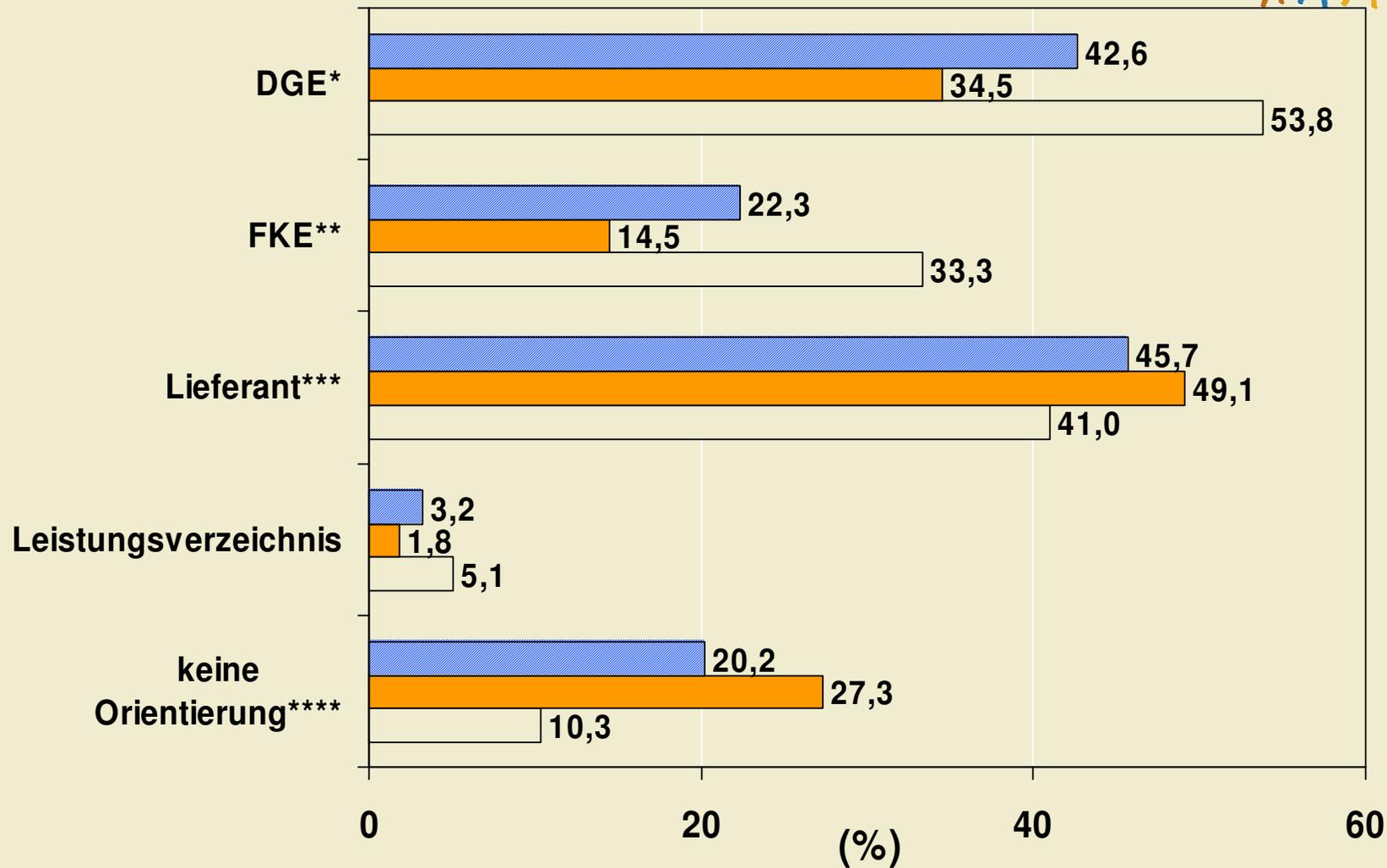


* HWL = Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
 HW = Hauswirtschafterin

□ Küche extern ■ Küche intern ▨ Gesamt

Ergebnisse - Detaildaten

Orientierungshilfen Speisepläne, Rezepte



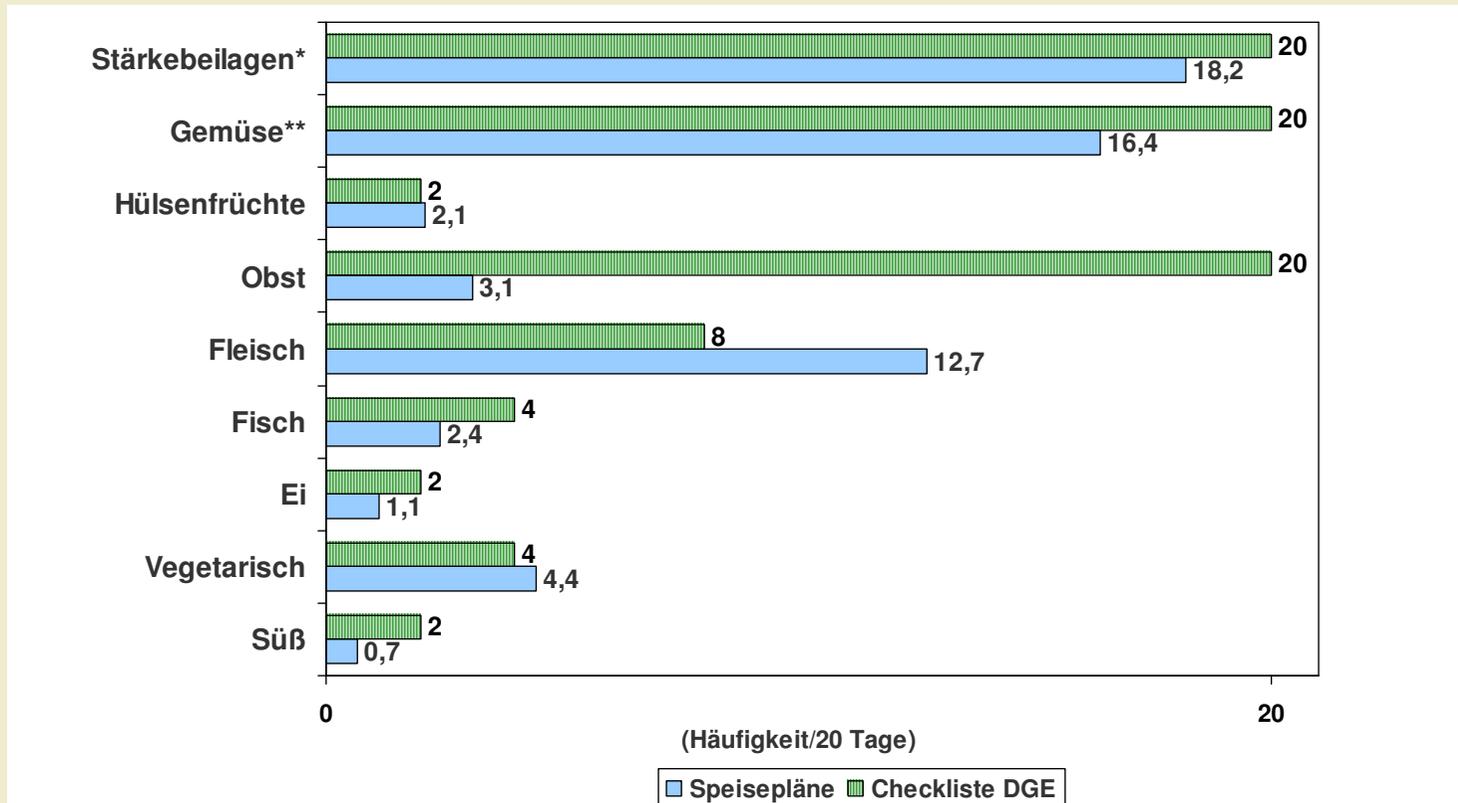
□ Küche extern ■ Küche intern ■ Gesamt

Ergebnisse – Detailedaten

Speisepläne I



Angebotshäufigkeiten einzelner Menükomponenten
im Vergleich zu der Checkliste der DGE



* beinhaltet Kartoffeln, Reis und Nudeln

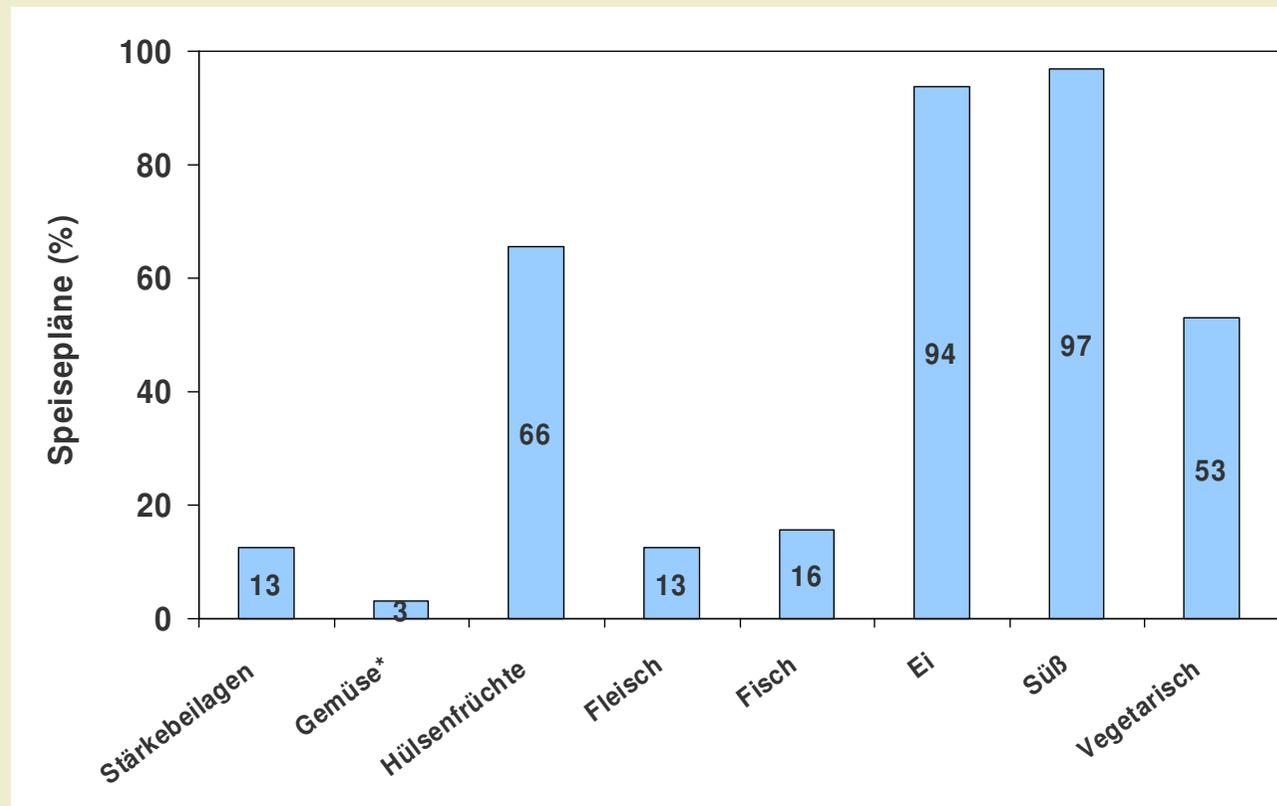
** beinhaltet Gemüse, Salat/Rohkost und Hülsenfrüchte

Ergebnisse – Detaildaten

Speisepläne II



Anzahl (%) Schulen/Küchen
mit Erreichung der Checklistenhäufigkeit



n = 32

* = beinhaltet Gemüse, Rohkost und Hülsenfrüchte

Fazit 2 – Speisepläne



- Kein Speiseplan erreicht bei allen Menükomponenten die Empfehlungen der Qualitätsstandards
- Insgesamt gute bis befriedigende Angebotshäufigkeit bei Kartoffeln/Nudeln/Reis (18/20), Gemüse (16/20), Hülsenfrüchte (2/2)
- Unbefriedigende Angebotshäufigkeit bei Fleisch ↑ (13/8) und Obst ↓ (3/20)
- Ernährungsphysiologisch bedeutsame Kategorien selten erfüllt (Beilagen 13 % der SP, Gemüse 3 %)
- Ernährungsphysiologisch weniger bedeutsame Kategorien häufig erfüllt (Eigerichte 94 %, süße Gerichte 97 %)

Ergebnisse – Detaildaten

Rezepte I



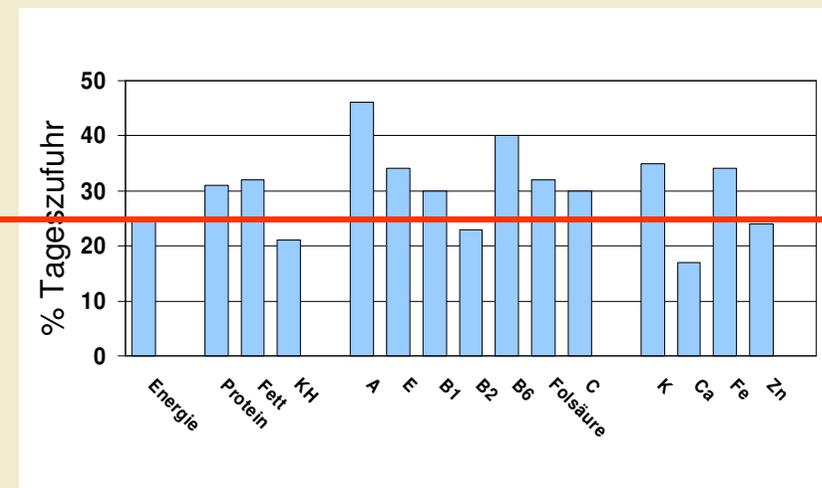
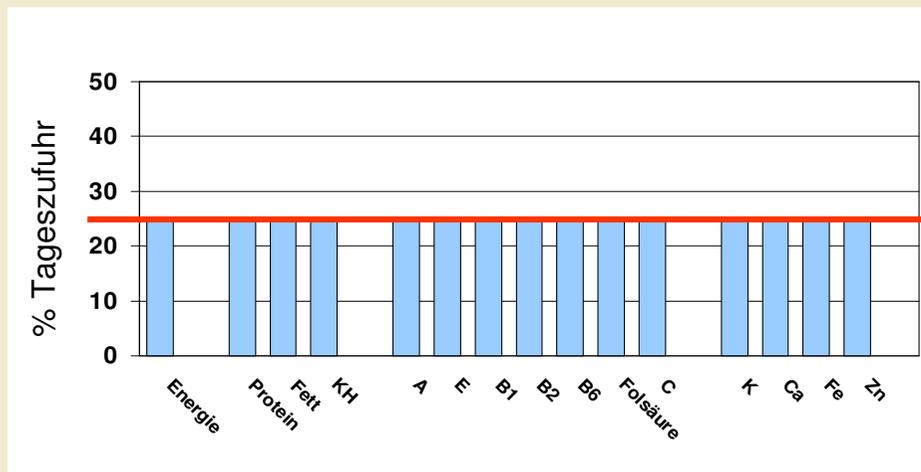
Zwei Ansätze zur Bewertung

DGE Qualitätsstandards
Referenzwerte für die
Tageszufuhr von Nährstoffen

Optimierte Mischkost
7-Tage-Speiseplan
à 5 Mahlzeiten pro Tag
mit referenzgemäßer Nährstoffzufuhr

Mittagsmahlzeit
1/4 der Tageszufuhr

Mittagsmahlzeit
eigenes Nährstoffprofil
Baukastensystem

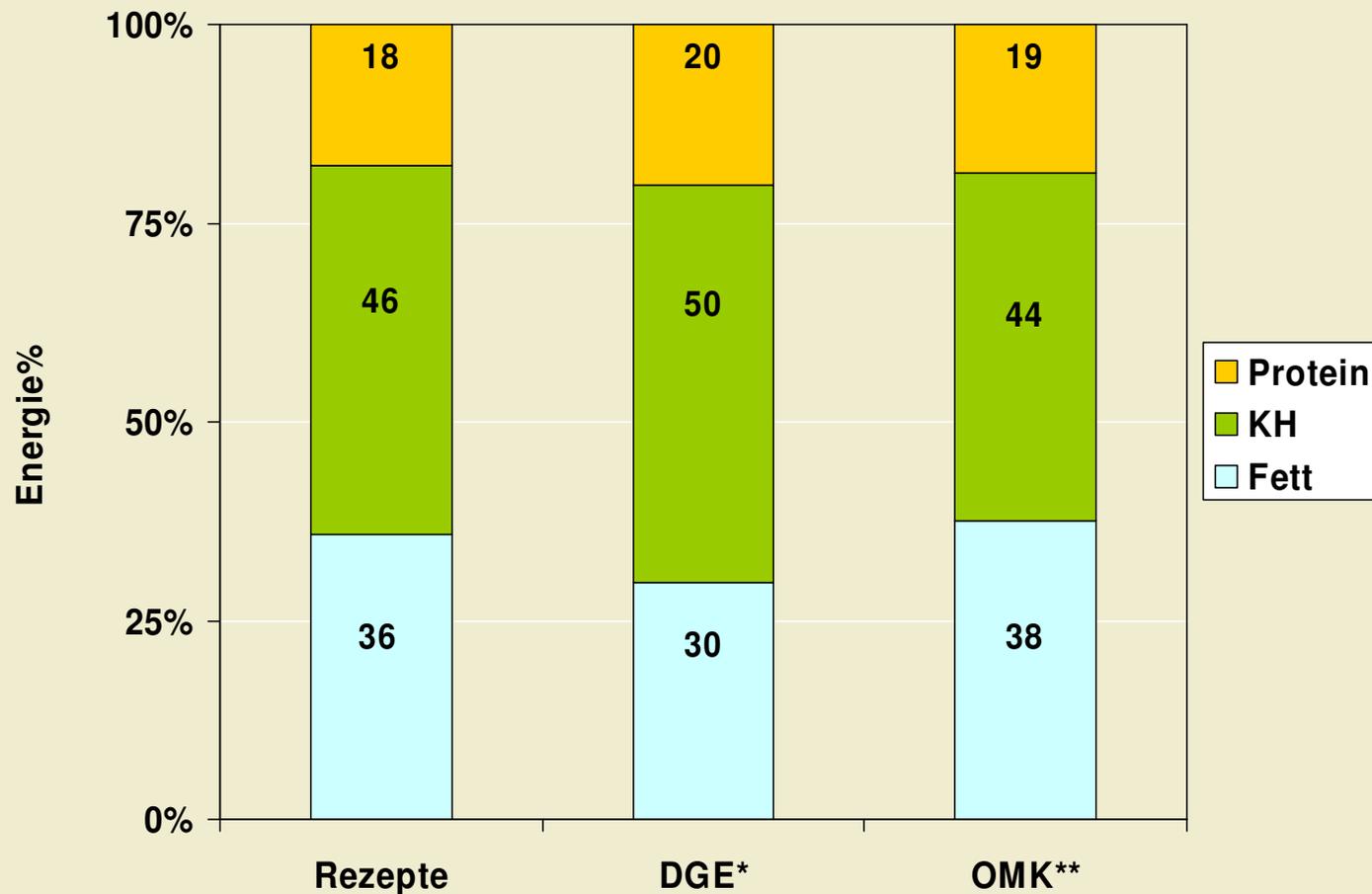


Ergebnisse – Detaildaten

Rezepte II



Anteile (%) der Makronährstoffe
am Energiegehalt der Mittagsmahlzeit



N gesamt = 489 Rezepte

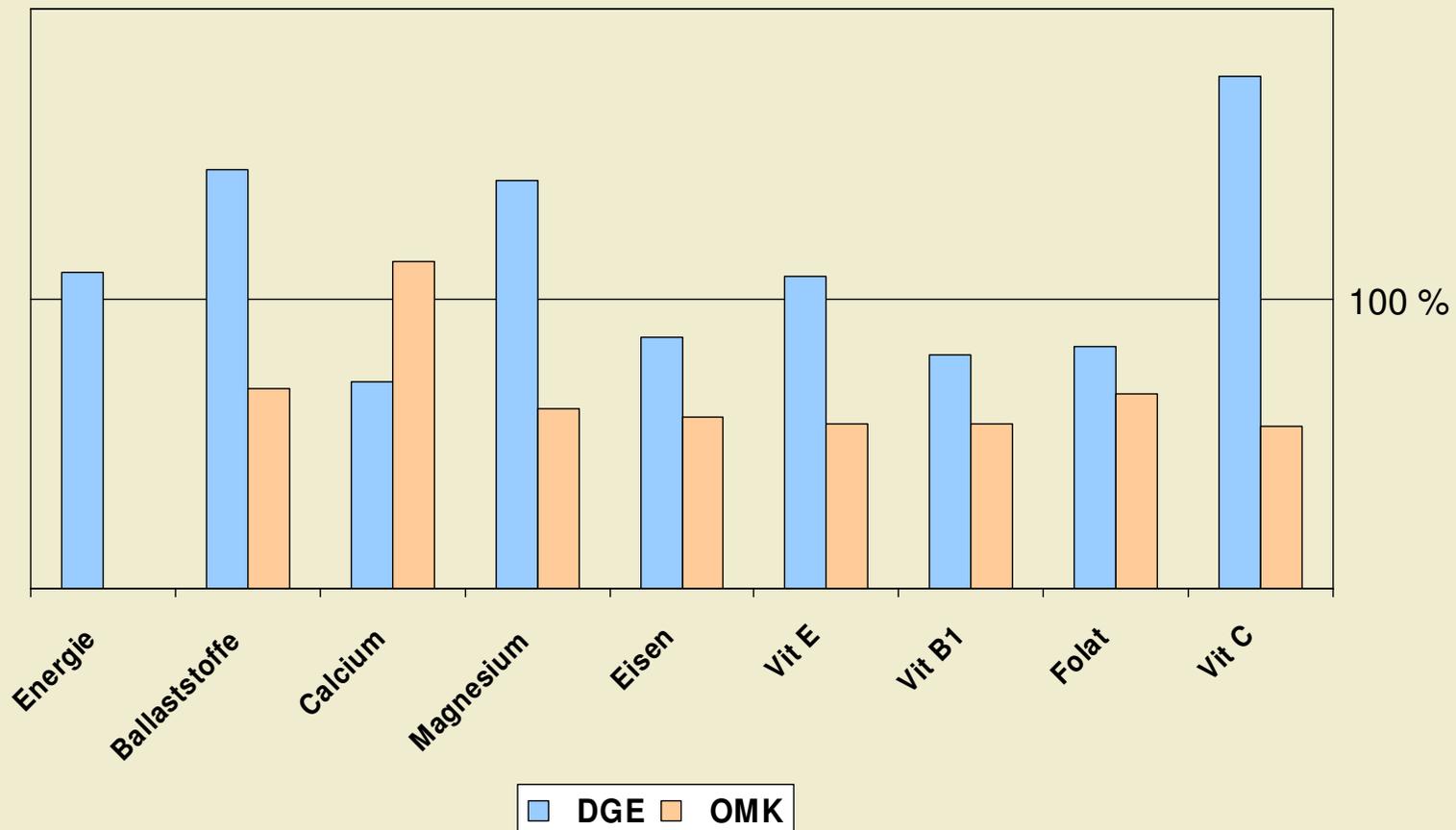
* Qualitätsstandards für die Schulpflege; ** OMK= Optimierte Mischkost

Ergebnisse – Detaildaten

Rezepte III



Energie- und Nährstoffdichten als Anteile an den Referenzwerten der DGE und OMK



Fazit 3 - Rezepte



- Unterschiedliche Ansätze der Referenzen führen zu unterschiedlichen Ergebnissen
- Gemessen an den DGE Qualitätsstandards
Makronährstoffe unbefriedigend, Mikronährstoffe befriedigend
- Gemessen an der warmen Mahlzeit der OMK
Makronährstoffe befriedigend, Mikronährstoffe unbefriedigend.
- Die gefundene Speiseplanqualität spiegelt sich nicht wider in der Nährstoffqualität
- Bewertung allein auf Speiseplanebene wenig aussagekräftig

Erfahrungen zum Einsatz der DGE-Checkliste



Einfach und eindeutig handhabbare Liste wird begrüßt
Bisher in Teilen erfüllt

- Zuständigkeiten
 - Schule kann keine Angaben zu Caterer-spezifischen Aspekten machen
- Verständlichkeit
 - Missverständnisse beim Ankreuzen von Unterpunkten
 - Wahrnehmung übergeordneter Punkte
 - Fehlendes Ankreuzen nicht erreichter Punkte
 - Definitionen nicht eindeutig
- Fachbegriffe z.T. unbekannt
 - Referenzwerte, Charge, Convenience-Produkte, nährstoffoptimierte Menülinie
 - fettreicher Seefisch, Überfischungsgrad

Erfahrungen zum Einsatz der DGE-Checkliste



Generelle Einschätzungen

- Positive Resonanz
 - Übersichtliche Gestaltung
 - Hilfe für ungelernete Kräfte
 - Erleichterung für Einsteiger
- Verbesserungsvorschläge
 - Berücksichtigung unterschiedlicher VS-Systeme, Schulformen, Küchengrößen
 - Rücksicht auf Möglichkeiten im Schulalltag
 - Anpassung an finanzielle Möglichkeiten
- Schulverpflegung allgemein
 - Stärkere Einbindung der Mittagsverpflegung in den Schulalltag
 - Bewusstsein bei Schule, Schülern, Eltern stärken

Erfahrungen

Schwierigkeiten bei Datenerhebung



- Allgemein
 - Ansprechpartner
 - Überangebot von Projekten und Befragungen
 - Skepsis, Datenschutz
- Schulen
 - Zuständigkeiten
 - Kommunikation zwischen Schule und Ganzttag (z.B. OGS)
- Küchen
 - Kontaktdaten (Datenschutz)
 - Erreichbarkeit (zeitintensiv)
 - Arbeitsaufwand, hohes Engagement gefordert
 - fehlender Benefit

Handlungs- und Forschungsbedarf



- ✓ Regelmäßige Wiederholung von Erhebungen - Monitoring
- ✓ Notwendigkeit ernährungsphysiologischer Daten in Rezepten vs. geringe Compliance
- ✓ Standards – wenn ja, welche und wie detailliert?

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

