Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences

Verpflegung in Schulen

Ergebnisse einer bundesweiten Studie

Inhalt

3 Vorwort
5 Mehr Ganztagsschulen, mehr Mittagessen

Auf einen Blick
6 Erhebung und Methode
7 Die wichtigsten Ergebnisse

So kommt das Mittagessen auf den Tisch
8 Das Angebot und die Rahmenbedingungen unterscheiden sich
9 In den meisten Schulen wird das Mittagessen warm angeliefert

Von delikat bis Ätzspinat – so benoten Schüler das Mittagessen
10 Zahlreiche Schülerinnen und Schüler sind zufrieden mit Angebot und Qualität
11 Warum Schülerinnen und Schüler die Mensa besuchen oder sie meiden

Schulessen auf dem Prüfstand
12 Der DGE-Qualitätsstandard ist noch nicht flächendeckend bekannt
13 Zu wenig Gemüse, zu viel Fleisch: Die Verpflegung entspricht nur teilweise den Anforderungen

Die Bedürfnisse der Kinder – immer im Mittelpunkt?
14 Mittagspausen sind meistens zu kurz, der Lärmpegel im Speiseraum ist oft hoch
15 Schulen bieten zu selten Ernährungsunterricht an

16 So lässt sich das Schulessen in Deutschland verbessern
18 Impressum

Vorwort

Schule ist ein wichtiger Ort für unsere Kinder zum Lernen und Aufwachsen. Und Schule kann ein ganz besonderer Ort für die Ernährung sein. Denn hier können Schülerinnen und Schüler sowohl Wissen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln sammeln als auch das Erlebnis eines gemeinsamen Essens mit Freunden erfahren. Deshalb ist es wichtig, in Schulen ein schmackhaftes, kindgerechtes und ausgewogenes Essen anzubieten.

Aber wie sieht die aktuelle Ernährungssituation in den deutschen Schulen tatsächlich aus? Wie gesund ist das Essen schon heute? Wo gibt es Nachbesserungsbedarf? Und wie kann das Schulessen weiter verbessert werden? Im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurden bundesweit Schulträger und Schulleitungen, aber auch Schülerinnen und Schüler dazu befragt. Zusammen mit der Studie zur Qualität des Kitaessens liegt jetzt ein vollständiges Bild zur Verpflegungssituation in Kitas und Schulen vor.

Die Ergebnisse zeigen: Die Schulen sind auf einem guten Weg. Salatbuffets gehören bereits bei einem Drittel der Schulen zum Standard, mehr als zwei Drittel bieten kostenlose Getränke zum Essen an. Und vor allem in weiterführenden Schulen haben die Schülerinnen und Schüler mehr Auswahl als früher. Vieles kann aber noch besser werden. 2007 hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ihren Standard für die Verpflegung in Schulen veröffentlicht. Er ist von Wissenschaft und Ländern anerkannt und definiert Mindestanforderungen für das Essen. Zwar kennt mehr als die Hälfte der befragten Schulleitungen, je nach Bundesland bis zu 100 Prozent, den DGE-Standard. Aber: Dort, wo er bekannt ist, gibt nur etwa die Hälfte an, dass er auch umgesetzt wird. Ich will das ändern, denn überall dort, wo der Qualitätsstandard angewendet wird, wirkt er positiv.

Deshalb startet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit „Macht Dampf!“ jetzt die größte Offen-

sive für gesunde Ernährung in Schulen und in Kitas, die es in Deutschland je gab. Wir wollen das Thema gesunde Ernährung stärker ins Bewusstsein rücken – bei den Eltern, den Trägern, den Anbietern von Essen, den Kitas und Schulen und auch bei den Kindern selbst. Wir möchten, dass Eltern sich einmischen und Dampf machen für gutes Essen in Kita und Schule! Deshalb geben wir ihnen Materialien an die Hand, damit sie das Essen einschätzen und eine bessere Qualität einfordern können.

Mit dem Nationalen Qualitätszentrum schaffen wir zudem eine Beratungsstelle für gute Mittagsverpflegung von Kindern, die die erfolgreiche Arbeit der Vernetzungsstellen Schul- und Kitaverpflegung in den Ländern ergänzt und das Personal in Kitas und Schulen bei der Anwendung des DGE-Qualitätsstandards besser unterstützt. Außerdem gibt unsere Bundesinitiative für mehr Ernährungskompetenz neue Impulse, um Ernährung und gesundes und ausgewogenes Essen in den Schulen zu thematisieren.

Wir tragen Verantwortung dafür, dass unsere Kinder sich bestmöglich entwickeln können. Und für eine optimale Entwicklung ist ein gutes Essensangebot unverzichtbar!

Lassen Sie uns deshalb gemeinsam Dampf machen, damit in den Schulen mehr gutes Essen auf den Tisch kommt!

Ihr

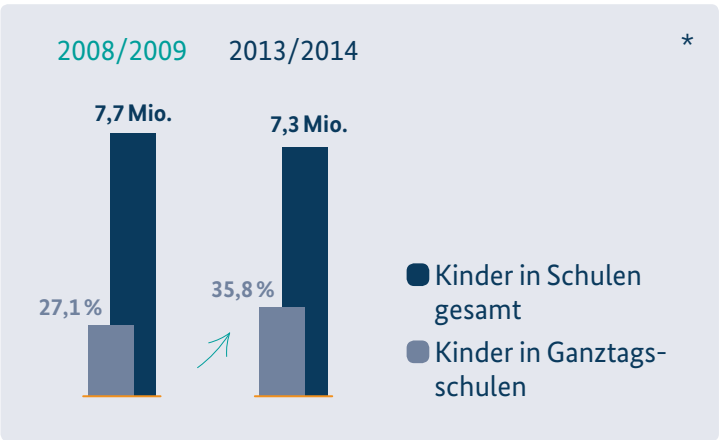
Christian Schmidt MdB
Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

Mehr Ganztagsschulen, mehr Mittagessen

Immer mehr Kinder und Jugendliche essen in ihren Schulen zu Mittag. Denn der Trend geht in Richtung Ganztagsschule. Mehr als 2,6 Millionen Schülerinnen und Schüler wurden laut Kultusministerkonferenz (KMK) im Schuljahr 2013/2014 in allgemeinbildenden Schulen ganztägig unterrichtet. Das sind 35,8 Prozent der rund 7,3 Millionen Schülerinnen und Schüler insgesamt – im Vergleich zum Schuljahr 2008/2009 ein Plus von 9,3 Prozent. Der Schulverpflegung kommt dabei eine immer größere Bedeutung zu. Denn eine ausgewogene Ernährung ist das Einmaleins für Gesundheit und Leistungsfähigkeit.

Aber wie gut ist das Mittagessen in den deutschen Schulen überhaupt? Welche Noten stellen die Schülerinnen und Schüler der Verpflegung aus? Im Auftrag des BMEL und im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ befragte die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg bundesweit Schulleitungen und Schulträger sowie Schülerinnen und Schüler unterschiedlicher Schulformen. Dabei ist die bislang größte Studie zur Qualität der Schulverpflegung in Deutschland entstanden.

Der vorliegende Monitor fasst die wichtigsten Ergebnisse der Studie zusammen. Außerdem bietet er Empfehlungen, wie das Mittagessen in Schulen verbessert werden kann.



*Quelle: Kultusministerkonferenz.

Auf einen Blick

Erhebung und Methode

Wie gut ist das Schulessen in Deutschland? Diese Frage hat die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) in der bundesweiten Studie „Qualität der Schulverpflegung“ (2014) untersucht. Ziel war, die aktuelle Situation abzubilden und daraus Schritte abzuleiten, wie das Schulessen kontinuierlich verbessert werden kann. Die Studie wurde im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt – im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.

Die HAW hat dazu Schulleitungen und Schulträger sowie Schülerinnen und Schüler unterschiedlicher Schulformen befragt. Den aus einer Zufallsstichprobe von 489 ausgewählten Schulträgern ging der Fragebogen per E-Mail zu. Aus einer Zufallsstichprobe von 10.056 Schuladressen (Ganztagsschulen und Gymnasien) befragte die HAW die Schulleitungen mittels eines programmierten Onlinefragebogens mit überwiegend geschlossenen Fragen. Hatten die Schulleitungen zugestimmt, wurden auch die Schülerinnen und Schüler des Primar- und Sekundarbereichs befragt.

Die teilnehmenden Schulleitungen bat die HAW darüber hinaus um die Zusendung eines Speiseplans ihrer Schule, bestehend aus vier zusammenhängenden Wochen (entspricht 20 Verpflegungstagen). Die Speisepläne bewertete die HAW nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.

WER WURDE BEFRAGT?

- **212 Schulträger**, die für 5.018 Schulen stehen
- **12.566 Schülerinnen und Schüler** der Klassen 3 bis 13
- **1.553 Schulleitungen** (3.530 mit Bayern*)

Zusätzlich wurden **760 Speisepläne** analysiert.

* Im Bundesland Bayern wurde bereits ein Jahr vorher eine Erhebung durchgeführt; die erhobenen Daten erhielt die HAW zur Auswertung.

Die wichtigsten Ergebnisse

Der DGE-Qualitätsstandard wird noch nicht flächendeckend umgesetzt

- Zwar kennt mehr als die Hälfte der befragten Schulleitungen den Standard. Aber: Nur in etwa der Hälfte der Schulen, in denen der Standard bekannt ist, wird dieser nach Aussage der Schulleitungen auch umgesetzt.
- Eine Qualitätskontrolle findet nach Aussage der Schulträger nur selten statt (27,7 %). Und vertragliche Regelungen zur Qualität des Schulessens auf der Basis eines Leistungsverzeichnisses liegen nur in den Stadtstaaten zu 100 Prozent vor.
- Ein von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und den Vernetzungsstellen Schulverpflegung empfohlener Verpflegungsausschuss, der sich um das Schulessen kümmern sollte, wird selten genannt (6,9 %). Aber in 29,1 Prozent der Schulen gibt es einen anders benannten Ausschuss, der vermutlich die gleichen Aufgaben übernimmt.
- Nur in 39 Prozent der Schulen dauert die Mittagspause länger als 45 Minuten, wie es die DGE mindestens empfiehlt.

Schüler bewerten das Schulessen mit „gut" bis „befriedigend"

- Insgesamt geben die über 12.500 befragten Schülerinnen und Schüler dem Schulessen (inkl. Atmosphäre) die Durchschnittsnote 2,5 im Primarbereich und 2,6 im Sekundarbereich.
- Dennoch ist die Wunschliste der Schülerinnen und Schüler lang: Sie reicht von persönlichen Essenswünschen bis hin zur Raumgestaltung.
- Je älter die Schülerinnen und Schüler sind, desto seltener essen sie in der Schule zu Mittag.

Bei der Ernährungsbildung besteht Verbesserungsbedarf

- Im überwiegenden Teil der Schulen (76,5 %) werden nach Aussage der Schulleitungen Ernährungsunterricht und -projekte angeboten. Aber: Nur 44,6 Prozent bieten diese Einheiten wöchentlich an; in jeweils weniger als einem Viertel der Fälle finden sie sogar nur halbjährlich oder jährlich statt.

DGE-QUALITÄTSSTANDARD

Wie eine gute Schulverpflegung aussehen muss, definiert der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Dieser besagt im Wesentlichen: jeden Tag Gemüse, Salat oder Rohkost und Trink- oder Mineralwasser. Dazu täglich Obst und Milchprodukte, Fleisch maximal zweimal, Seefisch mindestens einmal in der Woche.

Erfahren Sie hier mehr: **www.in-form.de** > Vernetzungsstellen Schulverpflegung > Medien > Publikationen Kita- und Schulverpflegung > IN FORM Materialien > DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

So kommt das Mittagessen auf den Tisch

Das Angebot und die Rahmenbedingungen unterscheiden sich

Je älter die Schülerinnen und Schüler, desto seltener essen sie in der Schule zu Mittag. Die meisten der befragten Schulen bieten zwei Menülinien zur Auswahl an, weiterführende Schulen häufiger als Grundschulen.

Wer nutzt das Mittagsangebot?*

Im Mittel **50 %** Primarstufe

Im Mittel **30 %** Sekundarstufe

Was kostet das Mittagessen?***

Die Preise für ein Mittagessen schwanken zwischen 1,50 Euro und 3,68 Euro.

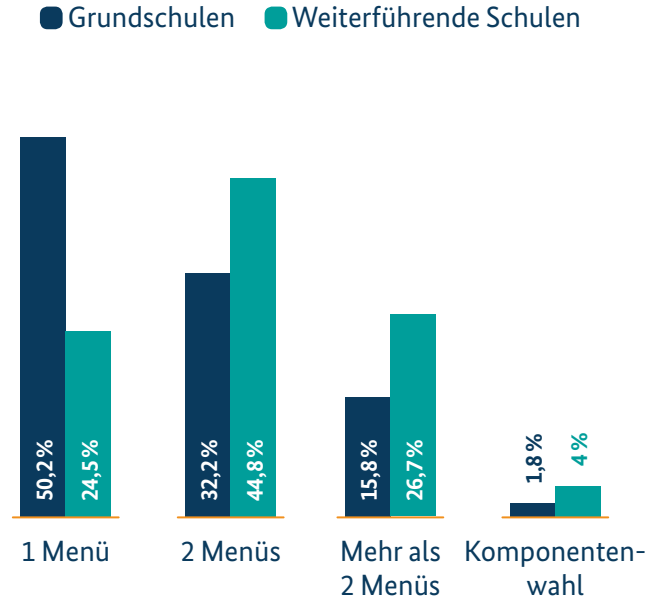
Im Durchschnitt kostet das Essen:

2,83 € Grundschulen

∅

3,05 € Weiterführende Schulen

Wie viele Menüs gibt es?**

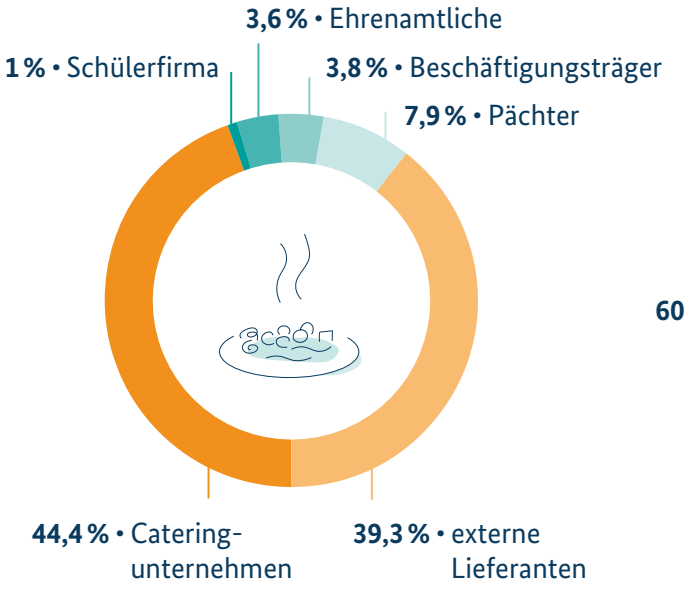


* Anteil der Schülerinnen und Schüler, die in der Schule zu Mittag essen, Aussage der Schulleitungen.
** Mehrfachnennungen möglich, Aussage der Schulleitungen.
*** Aussage der Schulträger.

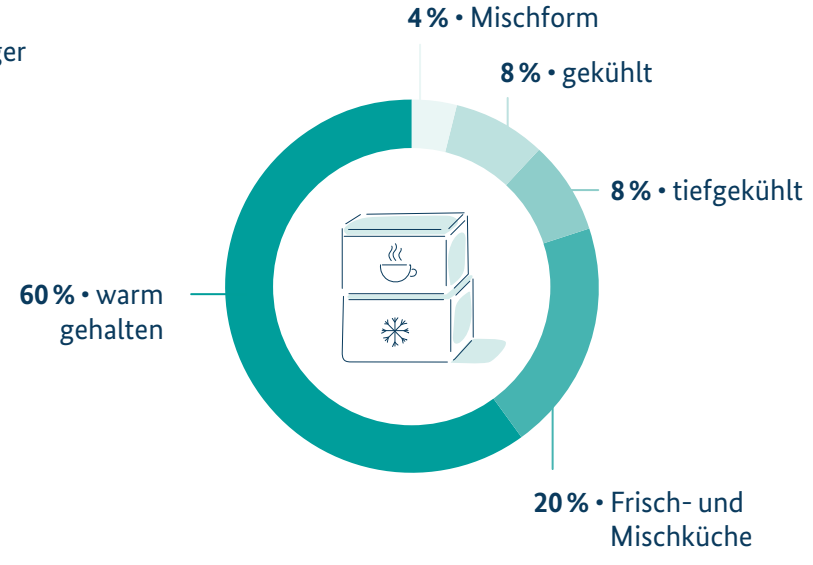
In den meisten Schulen wird das Mittagessen warm angeliefert

Die meisten Schulen erhalten ihr Mittagessen von einem Cateringunternehmen oder werden von externen Lieferanten versorgt. In den meisten Schulen (60 %) werden die Mittagsmahlzeiten warm angeliefert.

Wer bereitet das Mittagessen zu?



Welches Verpflegungssystem ist vertreten?

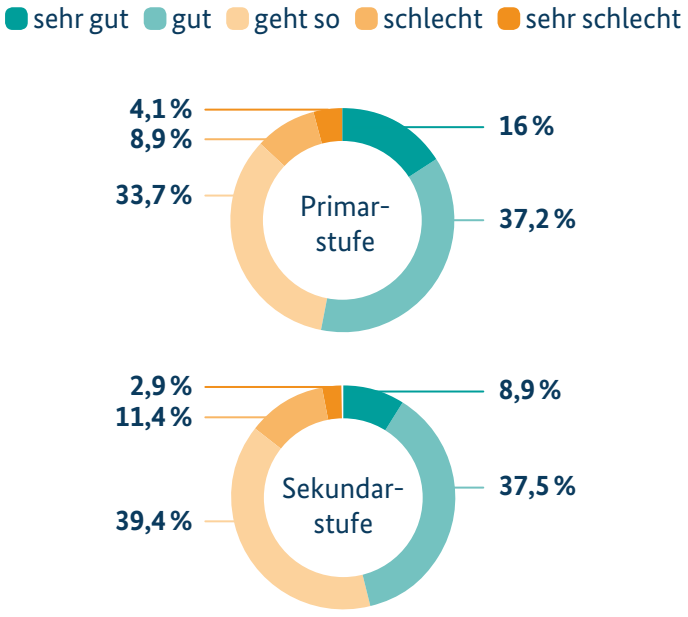


Von delikat bis Ätzspinat – so benoten Schüler das Mittagessen

Zahlreiche Schülerinnen und Schüler sind zufrieden mit Angebot und Qualität

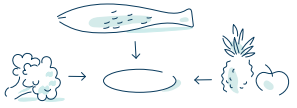
Etwa die Hälfte der Schülerinnen und Schüler bewertet das Mittagessen mit „gut“ oder „sehr gut“. Viele der Befragten äußern aber auch konkrete Verbesserungsvorschläge.

Wie zufrieden sind die Schüler mit dem Angebot?



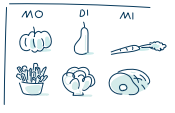
Was wünschen sich die Schüler? – Eine Auswahl

Von den 8.515 Schülerinnen und Schülern wünschen sich …



1.919
individuelle Speisen*,

1.265
Essen mit verbessertem Aussehen und Geschmack,



1.029
mehr Abwechslung,

914
individuelle Getränke.

590 finden „alles in Ordnung!“

* Wie spezielle Nudelgerichte, Döner, Chickenwings, aber auch Rohkost und Gemüse.

Warum Schülerinnen und Schüler die Mensa besuchen oder sie meiden

Lieblingsgerichte*

Knipp mit Apfelmus

Cordon bleu

1 **Nudeln**

2 **Pizza**

3 **Pfannkuchen**

4 **Pommes**

Ein saftiges Steak

Warum essen Schüler nicht in der Mensa?**

30,4 %
der Schülerinnen und Schüler **schmeckt das Essen nicht.**

Das Essen liegt schwer im Magen.

Kein Bock auf Salat – da schrumpft der Bizeps!

„Ätzgerichte“*

Auberginen-auflauf

Kürbis, Spargel

1 **Spinat**

2 **Suppen**

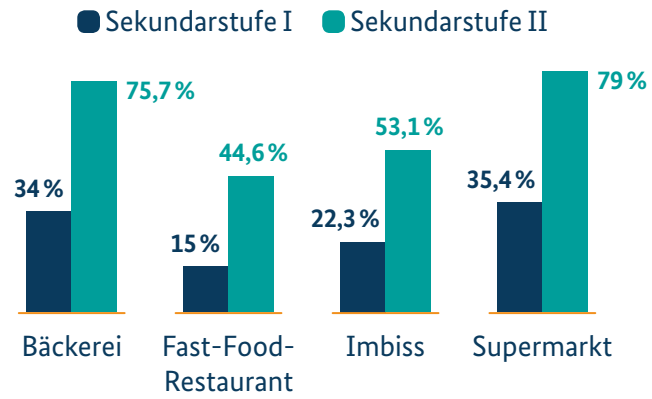
3 **Fisch**

4 **Kartoffeln**

Leber, Zunge

Dinkel-Spinat-Puffer

Wie verpflegen sich Schüler außerhalb der Schule?*



* Topantworten. Einzelnennungen in Sprechblasen.
** Anteil der Schülerinnen und Schüler, die geantwortet haben.

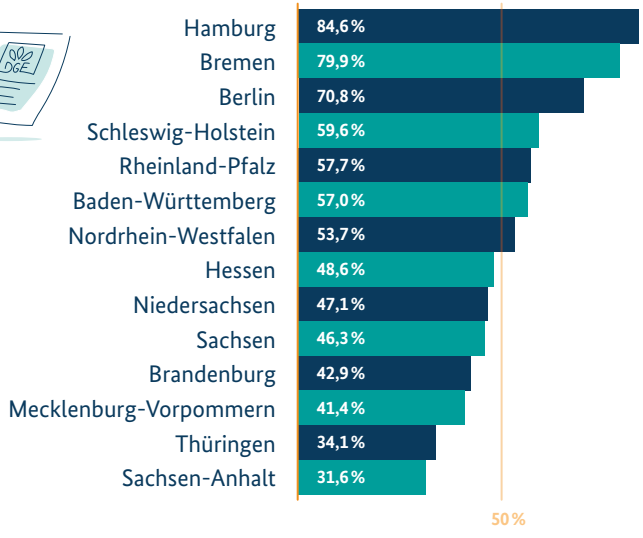
Schulessen auf dem Prüfstand

Der DGE-Qualitätsstandard ist noch nicht flächendeckend bekannt

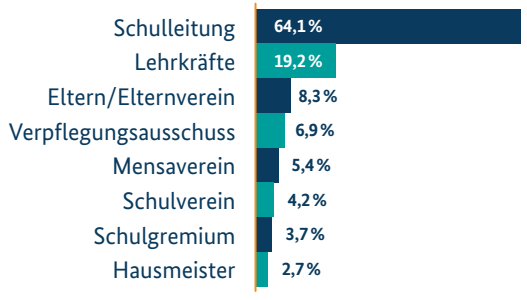
Nur in rund der Hälfte (51,3 %) der Schulen ist der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bekannt. Zwischen den Bundesländern gibt es große Unterschiede. Sofern der Standard bekannt ist, wird er nach Aussage der Schulleitungen nur in etwas mehr als 50 Prozent auch umgesetzt.

Die Schulleitung ist meist der alleinige Ansprechpartner für die Verpflegung. Einen Verpflegungsausschuss* gibt es nur in 6,9 Prozent der Schulen. Allerdings geben insgesamt mehr als 29 Prozent der Schulen an, einen speziellen Ausschuss für die Schulverpflegung zu haben.**

Wie bekannt ist der DGE-Qualitätsstandard?



Wer ist Ansprechpartner für die Schulverpflegung?***



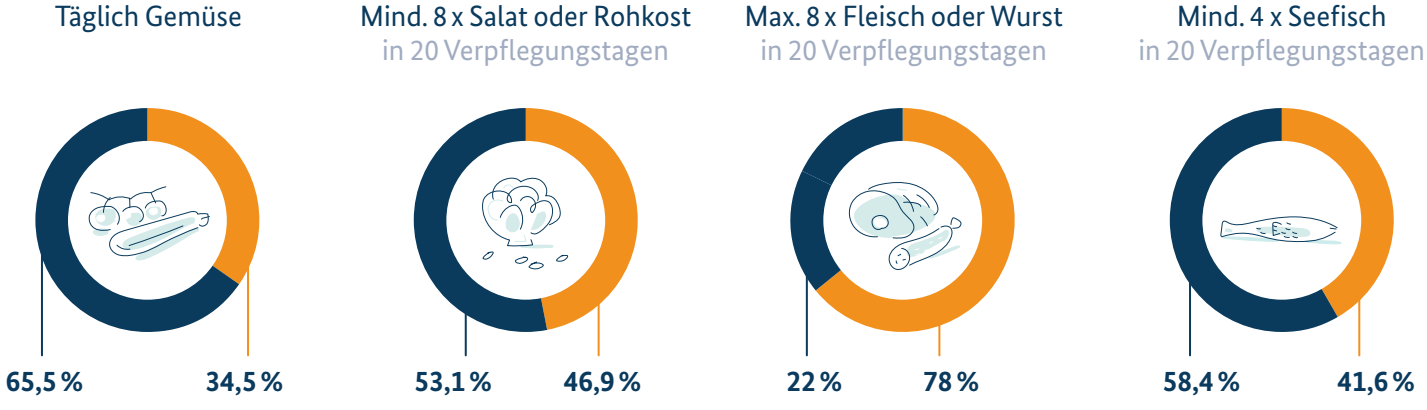
* Siehe Infokasten auf Seite 17.
** Dieser trägt offensichtlich einen anderen Namen, übernimmt aber die gleichen Aufgaben.
*** Mehrfachantworten möglich.

Zu wenig Gemüse, zu viel Fleisch: Die Verpflegung entspricht nur teilweise den Anforderungen

In den Schulen gibt es zu wenig Gemüse und Salat beziehungsweise Rohkost. Dafür kommt Fleisch nach wie vor zu häufig in den Gerichten vor – Seefisch dagegen zu selten.

Wird der DGE-Qualitätsstandard erfüllt?

erfüllt nicht erfüllt

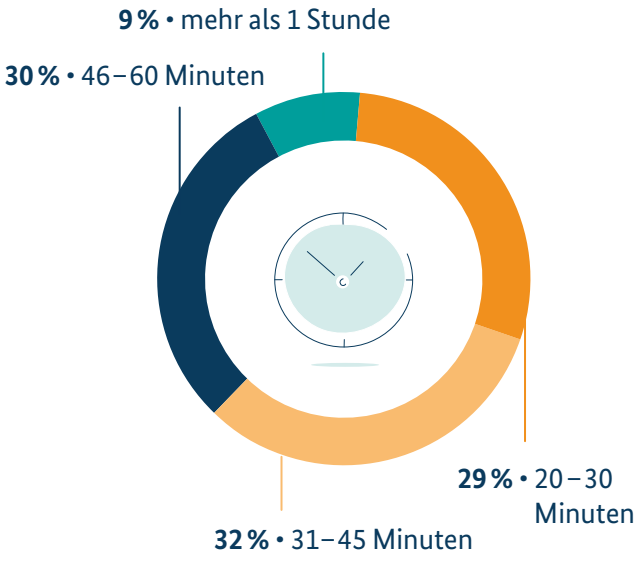


Die Bedürfnisse der Kinder – immer im Mittelpunkt?

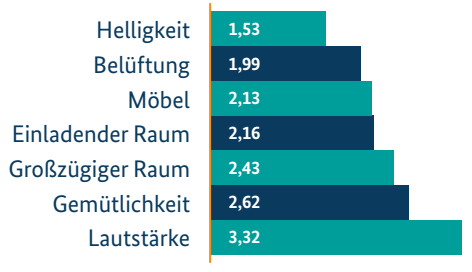
Mittagspausen sind meistens zu kurz, der Lärmpegel im Speiseraum ist oft hoch

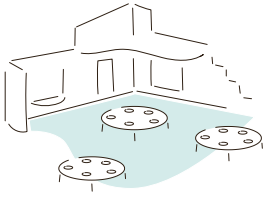
Die Länge der Pause entscheidet in vielen Schulen darüber, ob das Mittagessen überhaupt in Ruhe eingenommen werden kann. Nur in knapp 39 Prozent der Schulen dauert die Mittagspause 46 Minuten und länger, wie es der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung fordert. Die Atmosphäre der Speiseräume bewerten die Schülerinnen und Schüler sehr unterschiedlich.

Wie lang ist die Mittagspause?



Welche Note erhält der Speiseraum?*



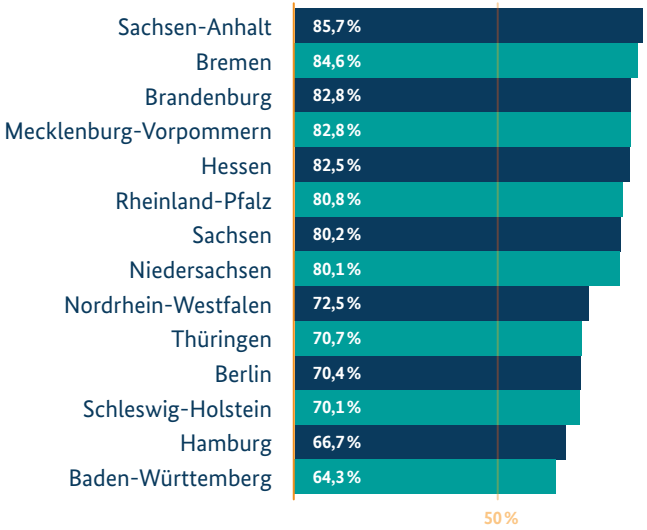


* Mittelwerte. 1: sehr gut, 5: schlecht.

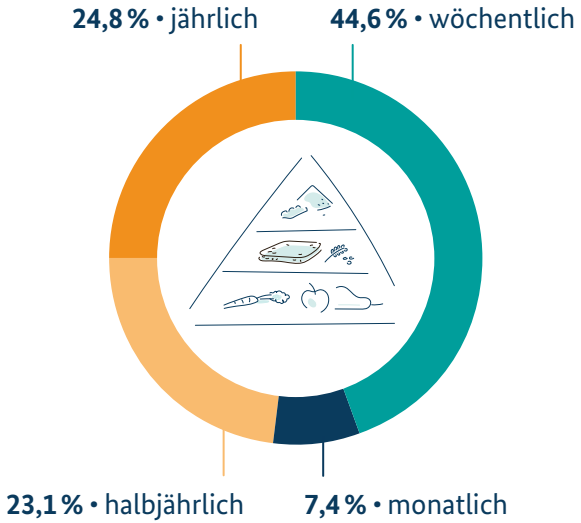
Schulen bieten zu selten Ernährungsunterricht an

Im überwiegenden Teil der Schulen (76,5 %) werden nach Aussage der Schulleitungen Ernährungsunterricht und -projekte angeboten. Aber: Nur 44,6 Prozent bieten diese Einheiten wöchentlich an und in jeweils weniger als einem Viertel der Fälle finden sie sogar nur halbjährlich oder jährlich statt.

Werden Ernährungsunterricht bzw. -projekte angeboten?*



Wie häufig steht Ernährungsunterricht auf dem Lehrplan?**



* Ohne Saarland und Bayern.
** Dazu haben 1.103 Schulleitungen geantwortet.

So lässt sich das Schulessen in Deutschland verbessern

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung soll verbindlich sein

- Der DGE-Qualitätsstandard sollte in allen Schulen die Basis der Verpflegung werden. Diejenigen, die die Verpflegung beauftragen, müssen den Qualitätsstandard einfordern. Dass es geht und wie es geht, zeigen bereits viele gute Beispiele. Das BMEL und die Vernetzungsstellen Schulverpflegung sind bereit, alle Beteiligten bei diesem Prozess zu unterstützen.

Wir brauchen einen Ernährungs-TÜV für Anbieter von Schulessen

- Anbieter von Schulessen müssen sich qualifizieren, um zugelassen zu werden. Diejenigen, die die Verpflegung beauftragen, müssen einen Qualifizierungsnachweis von ihren potenziellen Lieferanten einfordern. Aus diesem Grund hat das BMEL das Nationale Qualitätszentrum Schulverpflegung eingerichtet. Es soll zum einen Hüter über die DGE-Qualitätsstandards und zum anderen federführend bei der Qualifizierung der Caterer sein.

Die Schüler sollen zu Botschaftern guten Schulessens werden

- Die Schülerinnen und Schüler sind wichtige Seismografen für die Qualität der Verpflegung. Diejenigen, die das Essen täglich zu sich nehmen, sollten stärker mitreden, was auf die Teller kommt und wie es präsentiert wird. Wer macht mit in der Kantine, wer hat innovative Vorschläge für den Speiseplan, wer meldet sich freiwillig als „Mensa-Tester“? Denn Schulessen muss Spaß machen, schmecken und gesund sein.

Die Vernetzungsstellen bleiben der Dreh- und Angelpunkt

- Die Arbeit der Vernetzungsstellen Schulverpflegung wird auch in den nächsten Jahren erforderlich bleiben. Wenn die Länder weiter ihren Beitrag leisten, wird auch der Bund die Arbeit der Vernetzungsstellen für Schulverpflegung weiter unterstützen. Ziel muss es sein, die Vernetzungsstellen fest als Beratungsstellen für Schulträger, Schulen und Verpflegungsanbieter zu verankern.

Die Verpflegung muss zur Chefsache werden

- Schulverpflegung muss in direkter Verantwortung der Schulleitung liegen und Teil des Schulkonzeptes sein – so wie auch eine begleitende Ernährungsbildung unverzichtbar ist. Die Schulverpflegung nach DGE-Standard sollte Eingang in den Schulalltag finden, die gesundheitsfördernde Schule als Grundsatz der Schulpolitik verankert werden.
- Überall dort, wo Schülerinnen und Schüler verpflegt werden, sollten Verpflegungsausschüsse eingerichtet werden, in denen Eltern-, Lehrer- und Schülervertreterinnen und -vertreter und Anbieter an einem Tisch sitzen.

INFO: VERPFLEGUNGSAUSSCHUSS

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung empfehlen, einen sogenannten Verpflegungsausschuss einzurichten (auch häufig Mensa-AG o. Ä. genannt). Dieser besteht aus engagierten Eltern, Schülerinnen und Schülern, Vertretenden der Lehrerschaft, der Schulleitung, der Küchenleitung oder Ansprechpartnern des Essenslieferanten sowie des Schulträgers. Gemeinsam beraten die Akteure über das Essensangebot an der Schule und setzen sich für Verbesserungen ein.

Impressum

Herausgeber
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Redaktion
Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Inga Hesse, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
neues handeln GmbH, www.neueshandeln.de

Layout und Grafiken
neues handeln GmbH, www.neueshandeln.de

Foto
BMEL/photothek.net/Michael Gottschalk

Stand
Januar 2016

Quelle
Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung Abschlussbericht, Mai 2015. Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences

Hier finden Sie die Studie zum Download: www.in-form.de > Vernetzungsstellen Schulverpflegung > Medien > Publikationen Kita- und Schulverpflegung > IN FORM Materialien

Über IN FORM
IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebenslagen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences