

Schulverpflegung in Deutschland – Einblicke in die aktuelle Situation

Zusammenfassung der wichtigsten Erkenntnisse – Zahlen & Daten zur aktuellen Situation der Schulverpflegung in Deutschland – Möglichkeitsräume – Herausforderungen – Good-Practice-Beispiele – Empfehlungen und Angebote zur Unterstützung für Schulen – Stakeholder – Projektinformationen

Inhalt

Einführung.....	2
Schulverpflegung in Deutschland – Zusammenfassung der wichtigsten Erkenntnisse	3
Zahlen & Daten zur aktuellen Situation der Schulverpflegung in Deutschland	5
Möglichkeitenräume	8
Herausforderungen.....	11
Good-Practice-Beispiele – Eine Auswahl	13
Angebote zur Unterstützung für Schulen.....	17
Stakeholder	18
Weitere Informationen: <i>foodture</i> – Ein transformatives Programm von BildungsCent e.V.....	19
<i>foodture</i> ist Teil der Farm-Food-Climate Challenge (FFC)	20
Quellen	21
Eine Arbeit im Rahmen von <i>foodture</i>	24

Einführung

Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun? Dies ist eine Frage, die sich Bildungseinrichtungen viel zu selten stellen – insbesondere wenn es um das Thema Schulverpflegung geht. Bieten Institutionen eine gesunde und nachhaltige Verpflegung an, können sie nicht nur maßgeblich beeinflussen, wie fit sich Kinder und Jugendliche fühlen. Sie leisten gleichzeitig einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. Schulen und Bildungseinrichtungen sind somit entscheidende Institutionen, wenn es um eine nachhaltige Entwicklung geht. Doch bislang unterbreiten Schulen kaum nachhaltige Verpflegungsangebote. Das Bewusstsein darüber, wie wichtig es ist, Kindern und Jugendlichen eine gesunde und nachhaltige Verpflegung zu bieten, ist derzeit gering. Dabei können die Institutionen schon mit kleinen Veränderungen viel bewegen.

Dieser Leitfaden führt in das Thema Schulverpflegung in Deutschland ein. Er zeigt die aktuelle Situation und gibt den Stand der Diskussion wieder. Übersichtlich wird dargestellt, welches Verpflegungsangebot Kinder und Jugendliche derzeit an Schulen vorfinden. Enthalten sind ebenfalls viele Anregungen und Hinweise für eine weitere Beschäftigung mit dem Thema. Darüber hinaus werden verschiedene Möglichkeitsräume und Herausforderungen aufgezeigt. Die Good-Practice-Beispiele aus dem In- und Ausland sowie Unterstützungsangebote für Schulen und potentielle Stakeholder*innen sollen ein hoffnungsvolles und positives Bild vermitteln, um Entscheidungsträger*innen aufzuzeigen, was möglich ist.

Die Daten wurden im Rahmen des von BildungsCent e.V. initiierten Programms *foodture* recherchiert und beispiel- und ausschnitthaft aus verschiedenen Studien zusammengestellt. Das Programm ist als Teil der Farm-Food-Climate Challenge eine von 100 Initiativen, die innovative Lösungen für einen zukunftsfähigen Agrar- und Ernährungssektor entwickeln. Gemeinsam haben sich die Initiator*innen zum Ziel gesetzt, eine nachhaltige Verpflegung zum bundesweiten Standard in Bildungseinrichtungen zu machen.

Als Quellen dienen überwiegend: Studien und Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), ein Reader zum Thema Schulverpflegung der FH Münster, verschiedene Publikationen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und das Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WABE) – „Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen“.

Schulverpflegung in Deutschland – Zusammenfassung der wichtigsten Erkenntnisse

- Es gibt erhebliche Schwachstellen in der Schulverpflegung in deutschen Schulen und großen Handlungsbedarf, wie z. B. in Bezug auf die Qualität des Essensangebots, Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte oder klare Zuständigkeiten für das Thema.
- Zeitgleich gibt es verschiedene Möglichkeitsräume, Unterstützungsangebote und Programme für Schulen, um das Verpflegungsangebot nachhaltiger zu gestalten. Beispiele werden auf der Programm-Website <https://foodture.bildungscnt.de/schulverpflegung/> vorgestellt.
- Verschiedene Aspekte können für eine nachhaltig ausgerichtete Schulverpflegung betrachtet werden. Diese sind z. B. Gesundheit, Soziales, Umwelt oder Bildung. Es gibt jedoch keine allgemein gültige Definition für „nachhaltige Schulverpflegung“ von politischer Seite.
- Einhergehend mit einem nachhaltig ausgerichteten Verpflegungsangebot in Schulen kann ein umfassendes Bildungsangebot geschaffen werden – mit dem Ziel, eine handlungsorientierte Ernährungsbildung zu stärken, insbesondere mit Blick auf Aspekte der Nachhaltigkeit.
- Schulen haben Potenzial, Orte einer gesellschaftlichen Transformation hin zu mehr Nachhaltigkeit zu sein und sollten dieses nutzen. Eine nachhaltig ausgerichtete Schulverpflegung kann hier ein wichtiger Baustein sein.
- Anregungen bietet auch ein Blick ins Ausland, um von ausländischen Praxisbeispielen zu lernen.
- Eine nachhaltig ausgerichtete Schulverpflegung ist elementar bei der Verwirklichung einer ganzheitlichen Bildung für nachhaltige Entwicklung (Whole Institution Approach).
- Durch eine entsprechend nachhaltig ausgerichtete und gesunde Schulverpflegung wird die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen gestärkt. Ebenso könnte die Prävention von Krankheiten gefördert werden, wodurch Gesundheitskosten in der Zukunft minimiert werden könnten.
- Auch die aktuelle Corona-Pandemie zeigt einen Zusammenhang mit unserer Ernährung auf. Erforschte Risikofaktoren für einen schweren Verlauf einer Covid-19-Erkrankung – neben dem Faktor Alter – sind u. a. Übergewicht, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Sie hängen unmittelbar mit unserer Ernährung zusammen.

Hintergründe und wissenschaftliche Erkenntnisse hat die Organisation NAHhaft e.V. in dem Video „Corona und Ernährungssysteme – Wie können wir uns besser vor Pandemien wie Corona schützen?“ zusammengetragen:
<https://www.youtube.com/watch?v=wMxASKi3n9Q>

Zahlen & Daten zur aktuellen Situation der Schulverpflegung in Deutschland

Als Grundlage zur Auseinandersetzung mit dem Thema „nachhaltig ausgerichtete Schulverpflegung“ wurden im Rahmen von *foodture* aktuelle Zahlen und Daten zur gegenwärtigen Situation der Schulverpflegung in Deutschland recherchiert. Sie basieren auf verschiedenen Studien und Quellen. Die Links zu den Quellen finden sich direkt unterhalb der Zahlen. Die vollständigen Quellenangaben sind im Quellenverzeichnis am Ende des Dokuments vermerkt.

Ziel ist es, anhand der Zahlen einen ersten Eindruck zu ermöglichen und die Relevanz sowie einen Handlungsbedarf und Möglichkeitsräume aufzuzeigen.

Es gibt rund **33.000** allgemeinbildende Schulen in Deutschland.

(<https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bildung-Forschung-Kultur/Schulen/Publikationen/Downloads-Schulen/allgemeinbildende-schulen-2110100207005.html>)

Davon sind rund **18.948** schulische Verwaltungseinheiten mit Ganztagsbetrieb.

(https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Statistik/Dokumentationen/GTS_2019_Bericht.pdf)

Nahezu **3.500.000** Schüler*innen haben Anspruch auf ein warmes Mittagessen im Rahmen der Ganztagschule.

(https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Statistik/Dokumentationen/GTS_2019_Bericht.pdf)

Es gibt rund **60.000.000** Mittagessenszeiten pro Jahr in Schulen in Deutschland.

(https://www.schuleplussessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

In knapp **64 %** der befragten Schulen wird die Form der Fremdbewirtschaftung für die Schulverpflegung genutzt.

(https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaet_Schulverpflegung.pdf)

In knapp **70 %** der Verträge mit Schul-Caterern wird von Schulträgern kein Anteil an Biolebensmitteln gefordert.

(https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaet_Schulverpflegung.pdf)

In knapp **60 %** der Verträge mit Schul-Caterern wird von Schulträgern kein Anteil an regionalen Lebensmitteln gefordert.

(https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaet_Schulverpflegung.pdf)

3/4 der Treibhausgasemissionen in der Schulverpflegung entstehen durch die Auswahl der Lebensmittel.

(<https://www.schuleplussessen.de/dge-qualitaetsstandard/nachhaltigkeit/>)

Die DGE empfiehlt max. **1x** pro Woche Fleisch in der Mittagsverpflegung.

(https://www.schuleplussessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

Die DGE empfiehlt eine Mittagspause von **60** Minuten. Dies setzen nur **9 %** der befragten Schulen um.

(https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/6_INFORM_Monitor_Verpflegung_Schule.pdf)

Der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. – DGE-Qualitätsstandard – wird laut einer Erhebung nur in ca. **1/4** der befragten Schulen umgesetzt.

(https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/6_INFORM_Monitor_Verpflegung_Schule.pdf)

Rund **15 %** der Kinder und Jugendlichen sind laut einer Erhebung in Deutschland übergewichtig.

(https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/3031.2/JoHM_01_2018_Adipositas_KIGGS-Welle2.pdf?sequence=7&isAllowed=y)

Die „Zukunftsstrategie ökologischer Landbau“ der Bundesregierung formuliert für die Außer-Haus-Verpflegung das Ziel, den Bio-Anteil auf mindestens **20 %** zu erhöhen.

(https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ZukunftsstrategieOekologischerLandbau2019.pdf?__blob=publicationFile&v=4)

Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WABE) hat **4** zentrale Ziele für eine nachhaltigere Ernährung formuliert: Gesundheit, Umwelt (einschließlich Klima), Soziales, Tierwohl.

(https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3)

„... Wenn für jedes Essen **5 €** vom Staat gezahlt würden (Vollkosten), entstünden bei **3,2 Millionen** Schülerinnen und Schülern [1] und einer Essensteilnahme von durchschnittlich **30 %** bei angenommenen **220** Schultagen Gesamtkosten von circa **einer Milliarde €** pro Jahr. Das wären nur **8,8 %** der Subventionierung klimaschädlicher Dienstwagen in Deutschland [2]. Dies zeigt die Prioritäten deutscher Politik.“

Prof. Dr. Volker Peinelt in einem Interview über die Schulverpflegung von morgen, nachzulesen unter:
<https://aktion-pflanzenpower.de/interview-ueber-die-schulverpflegung-von-morgen/>,
letzter Zugriff: 30.03.2021

Prof. Dr. Peinelt leitete 14 Jahre lang das Referat Gemeinschaftsgastronomie der DGE, danach war er über 20 Jahre aktiv an der Hochschule Niederrhein und entwickelte u. a. ein Konzept für eine hochwertige Schulverpflegung.

Quellen und mehr Informationen:

[1] Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kitas und Schulen (Hrsg.): Zahlen und Fakten zur Schulverpflegung (2019), unter: <https://www.nqz.de/schule/zahlen-fakten>, letzter Zugriff: 30.03.2021

[2] Deutsche Umwelthilfe (Hrsg.): Deutsche Umwelthilfe fordert sofortigen Stopp der Subventionierung von klimaschädlichen Dienstwagen mit Verbrennungsmotor (2020), unter: <https://www.duh.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/deutsche-umwelthilfe-fordert-sofortigen-stopp-der-subventionierung-von-klimaschaedlichen-dienstwagen>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Möglichkeitenräume

Reichweite

- Immer mehr Schüler*innen besuchen eine Ganztagschule.
- In der Ganztagschule gehört nach Vorgabe der Kultusministerkonferenz (KMK), dass an allen Tagen des Ganztagschulbetriebs ein Mittagessen für die teilnehmenden Schüler*innen bereitgestellt werden muss.
- Nahezu 3.500.000 Schüler*innen haben Anspruch auf ein warmes Mittagessen im Rahmen der Ganztagschulen.

Gesundheitliche, soziale und nachhaltige Aspekte

- Essen und Trinken tragen entscheidend zur Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensqualität bei.
- Eine gesundheitsfördernde Verpflegung (mit ausreichend Energie und Nährstoffen) fördert die körperliche und die geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen.
- Eine gesunde Ernährung kann die Prävention von Krankheiten wie Adipositas oder Diabetes mellitus Typ 2 fördern.
- Ernährungsverhalten und -gewohnheiten werden langfristig durch Erfahrungen in jungen Jahren geprägt.
- Wertschätzung für Lebensmittel kann durch ganzheitliche Ernährungsbildung gefördert werden.
- Soziales Miteinander kann beim gemeinschaftlichen Mittagessen gefördert werden.

Quellen und mehr Informationen u. a.:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, 5. Auflage (2020), unter: https://www.schuleplussessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021

Kuttenkeuler, M.: Schulverpflegung. Ein Reader für das Modul Schulverpflegung. FH Münster (2018), unter: <https://www.fh-muenster.de/oecotrophologie-facility-management/downloads/schulverpflegung.pdf>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2015 bis 2019 – (2021), unter: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Statistik/Dokumentationen/GTS_2019_Bericht.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021

Empfehlungen für einen Systemwechsel

Im Gutachten für eine integrierte Politik für eine nachhaltigere Ernährung hat der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WABE) neun zentrale Empfehlungen identifiziert:

- 1 Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung herbeiführen – „Kinder und Jugendliche in den Fokus“
- 2 Konsum tierischer Produkte global verträglich gestalten – „Weniger und besser“
- 3 Preisanreize nutzen – „Die Preise sollen die Wahrheit sagen“
- 4 Eine gesundheitsfördernde Ernährung für alle ermöglichen – „Ernährungsarmut verringern“
- 5 Verlässliche Informationen bereitstellen – „Wahlmöglichkeiten schaffen“
- 6 Nachhaltigere Ernährung als das „New Normal“ – „Soziale Normen kalibrieren“
- 7 Angebote in öffentlichen Einrichtungen verbessern – „Großküchen nachhaltiger gestalten“
- 8 Landbausysteme weiterentwickeln und kennzeichnen – „Öko und mehr“
- 9 Politikfeld „Nachhaltigere Ernährung“ aufwerten und institutionell weiterentwickeln – „Eine integrierte Ernährungspolitik etablieren“).

Die Empfehlung 1 bezieht sich auf das **Herbeiführen eines Systemwechsels in der Kita- und Schulverpflegung**.

Für diesen notwendigen Systemwechsel empfiehlt der WABE folgende Bausteine:

- Schrittweise evidenzbasierte Einführung einer beitragsfreien Kita- und Schulverpflegung (Kommunen, Länder, Bund)
- Schaffung von fairen[*] Ernährungsumgebungen durch
 - (1) verpflichtende Umsetzung des Qualitätsstandards der DGE
 - (2) Schaffung von angemessenen Räumlichkeiten, Ausstattungen und Essenszeiten, die soziales Miteinander fördern
 - (3) Regulierung kompetitiver Verpflegungsangebote (private Cafeterias, Kioske und Verkaufsautomaten)
 - (4) die qualitative Stärkung handlungsorientierter Ernährungsbildung[**]
- Bundesinvestitionsprogramm „Top-Mensa“ für den quantitativen und qualitativen Ausbau der Kita- und Schulverpflegung auflegen“

[*] Faire Ernährungsumgebungen beziehen sich darauf, dass sie auf die menschlichen Wahrnehmungs- und Entscheidungsmöglichkeiten sowie Verhaltensweisen abgestimmt sind – und gesundheitsfördernder, sozial-, umwelt- und tierwohlverträglicher sind. So sollen die fairen Ernährungsumgebungen zur Erhaltung der Lebensgrundlagen heutiger und zukünftig lebender Menschen beitragen.

[**] Ernährungsbildung ermöglicht es, Wissen, positive Einstellungen und auch das Ernährungsverhalten langfristig zu fördern. Hier ist es u. a. wichtig, handlungsorientierte Angebote zu schaffen. Auch „Orte“ wie z. B. eine Schulküche oder ein Schulgarten können eine wichtige Rolle spielen und Kinder und Jugendliche können sich hier selbst erproben.

Quelle und mehr Informationen:

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Juni 2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten – WABE-Gutachten, unter: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3, letzter Zugriff: 30.03.2021

Herausforderungen

- Qualitätskontrollen der Schulverpflegung finden nur selten statt.
- Es gibt keine verbindlichen Vorgaben, die DGE-Qualitätsstandards der Schulverpflegung oder andere Zertifizierungen umzusetzen.
- Die Zuständigkeit für das Thema Schulverpflegung liegt in den Schulen oftmals alleinig bei Schulleitenden statt bei einem empfohlenen Verpflegungsausschuss.
- Die Erklärungen und Beschreibungen, was „nachhaltige Ernährung“ bedeutet, sind bislang vorrangig qualitativ orientiert und geben nur wenig quantifizierbare Anhaltspunkte.
- Es benötigt mehr Professionalisierung und einheitliche Regelungen – auch mit Blick auf nachhaltige Aspekte, die in Vergabe-Richtlinien aufgenommen werden müssten. Oft werden hier überwiegend rein wirtschaftliche Aspekte betrachtet. Nachhaltige oder ernährungsphysiologische Kriterien sind bislang oft schwer überprüfbar.
- Auch die Frage der Kosten für ein nachhaltig ausgerichtetes Schulessen ist herausfordernd.
Ein Schulessen mit einem Bio-Anteil von mehr als 20 Prozent führt z. B. oft zu überproportionalen Kostensteigerungen.
- Ein Schulessen muss für alle Schüler*innen bezahlbar sein, unabhängig vom sozioökonomischen Hintergrund der Eltern. Entsprechend muss es Zuschüsse geben oder eine beitragsfreie Verpflegung.
Gleichzeitig müssen Erzeuger*innen und Caterer gerecht bezahlt werden und benötigen Planungssicherheit.
- Ein zentrales Steuerungsproblem beim Thema Schulverpflegung liegt auch darin, dass die Verantwortung für den Bereich Ernährung im föderalen System Deutschlands auf verschiedene Ebenen verteilt ist und sich verschiedene Ministerien mit unterschiedlichen Aspekten von Ernährung befassen.

Quellen und mehr Informationen, u. a.:

Aktion Pflanzen-Power (Hrsg.): Interview über die Schulverpflegung von morgen (2021), unter: <https://aktion-pflanzenpower.de/interview-ueber-die-schulverpflegung-von-morgen/>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.): Bundeskongress Schulverpflegung 2018 – DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) (2018), unter: <https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/PDF/2018-kups-bundeskongress-schulverpflegung.pdf>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung Abschlussbericht (2015), unter: https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021

Schulz-Brauckhoff, Sabine: Fachtagung „Schulesen besser machen: nachhaltig und professionell“ (2019), unter: https://www.nqz.de/fileadmin/nqz/PDF/KNB/Handlungsfelder_hin_zu_einer_nachhaltigen_Schulverpflegung_Schulz_Brauckhoff.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten – WABE-Gutachten, unter: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3, letzter Zugriff: 30.03.2021

Good-Practice-Beispiele – Eine Auswahl

Good Practice auf Ebene einer Einzelschule

Die Schulmensa der Gemeinschaftsschule Waltrop

- Das Mensakonzept der Gemeinschaftsschule Waltrop steht für leckeres und gesundes Essen, freundliches Personal, gemütliche Räume und einen bezahlbaren Preis. Es wurde bundesweit als gelungenes Beispiel für innovatives Schulessen gelobt.
- Herstellung der Speisen in einer Zentralküche und Lieferung in die Mensa mit dem Verfahren „cook and chill“. D. h. das Essen wird nicht ganz bis zum Garpunkt erhitzt und dann umgehend in einem vitamin- und nährstoffhaltenden Verfahren heruntergekühlt. Erst direkt vor dem Verzehr werden die Speisen mit Hilfe von Dampf auf die richtige Temperatur gebracht, so kommt alles frisch auf den Tisch.
- Die Besucher*innen können aus sieben Komponenten ein Menü zusammenstellen. Dazu zählen:
 - Salatbuffet
 - Suppenstation
 - Nudelbar
 - Snackstation / Pizza-Station
 - Tagesgericht
 - Obstkorb
 - Dessertbar
- Schüler*innen sind von der Essenszubereitung, dem Einlass in die Mensa, der Essensausgabe über die Beschickung der Spülmaschine bis hin zur Gestaltung der Räumlichkeiten beteiligt.



„Ich habe früher auch schon Salat gegessen. Seit ich weiß, wie viel Arbeit dahinter steckt, schätze ich den Salat noch viel mehr.“

Schüler der Gemeinschaftsschule Waltrop

Quellen und mehr Informationen unter:

<https://www.ge-waltrop.de/ganztag> und im Video von Quarks „Wie Essen aus der Kantine gelingen kann“ unter: https://www.youtube.com/watch?v=o7nu_QIVBng

Good Practice auf föderaler Ebene

Das Qualitätspaket Schulverpflegung in Berlin

- Im Jahr 2019 hat das Abgeordnetenhaus von Berlin das Qualitätspaket Schulverpflegung beschlossen.
- Die Qualität des Schulmittagessens soll an allen Berliner Schulen nachhaltig verbessert und die Inanspruchnahme in der Sekundarstufe I erhöht werden.
- Für den Grundschulbereich gelten in Berlin seit August 2020 zahlreiche, bundesweit wegweisende neue Standards:
 - Das Schulessen in der Primarstufe ist für Eltern ab dem Schuljahr 2020/21 Schuljahr kostenfrei.
 - Die Qualitätsstandards der DGE werden konsequent umgesetzt.
 - Die neue Musterausschreibung beinhaltet verbindliche Vorgaben in Bezug auf Bio-Qualität, Saisonalität, Nachhaltigkeit sowie ökologischen und fairen Handel.

Quelle und mehr Informationen:

Senatskanzlei Berlin (Hrsg.) (2021): Bericht zum Schulmittagessen – Pressemitteilung (2021), unter: <https://www.berlin.de/rbmskzl/aktuelles/pressemitteilungen/2021/pressemitteilung.1056255.php>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Good Practice auf Bundesebene

KEEKS – Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen

- KEEKS ist ein im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative gefördertes Projekt (2016–2019).
- Im Projekt wurden die Menüs und die Küchenprozesse am Beispiel von 23 Schulen mit 22 Küchen in Köln analysiert, die jährlich nahezu 1 Mio. Mittagessen ausgeben. Ebenso wurde der Lebensweg der verwendeten Menüs analysiert.
- So wurden 19 Maßnahmen entwickelt, mit denen in einer durchschnittlichen Schulküche gut 40 % der Treibhausgasemissionen eingespart werden könnten.
- Das Projekt hat gezeigt, wie in der Schulküche klima- und energieeffizient gekocht werden kann, um wichtige Maßnahmen zum Klimaschutz im Ernährungssektor beizutragen.
- Ausgehend von den Analysen, Ergebnissen und Erfahrungen wurden bundesweit Schulküchen durch Weiterbildungsveranstaltungen unterstützt und betreut, um ihre Klimaschutzpotenziale zu entfalten.

Quelle und mehr Informationen: <https://www.keeks-projekt.de>



Aktion Pflanzen-Power

- Aktion Pflanzen-Power ist eine Initiative von ProVeg und der BKK ProVita – Die Kasse fürs Leben.
- Die Initiative bietet sowohl Schulen als auch Caterern Aktionstage und Küchenschulungen zu pflanzlicher Ernährung an.
- Ziel ist es, junge Menschen für gesundes, nachhaltiges Essen zu begeistern und anzuregen, über ihre Ernährung und die Herstellung von Lebensmitteln sowie deren Zubereitung nachzudenken. Hierfür finden bundesweit Aktionstage an Schulen statt, mit z. B. Workshops, Infoständen, Quiz für Schüler*innen.

Quelle und mehr Informationen:
<https://aktion-pflanzenpower.de>



Good Practice aus dem Ausland

Sustainable School Food Program – Torres Vedras, Portugal



- Das Programm bezieht sich auf die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung, auch Sustainable Development Goals (SDGs) genannt, und will insbesondere auf neun dieser Ziele durch eine nachhaltig ausgerichtete Schulverpflegung hinwirken.



- Es werden vier Handlungsfelder in den Blick genommen:
 - Landwirtschaftliche Produktion
 - Einkauf aus der Region
 - Gründung kommunaler Küchen
 - Ernährungsbildung
- Das Programm wird evaluiert. So wird z. B. in regelmäßigen Abständen der Body-Mass-Index der Kinder und Jugendliche betrachtet und auch die Eltern werden in die Evaluation eingebunden.

Quellen und mehr Informationen:

Sustainable School Food Program Healthy and Sustainable Food Systems (2019), unter: https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/non_communicable_diseases/docs/ev_201906201_co031_en.pdf und im Video „Schulverpflegung als Motor für den Wandel in eine nachhaltigere Welt“, unter: <https://www.youtube.com/watch?v=DnBP8R5zmKQ>, letzter Zugriff: 30.03.2021. Im Video finden sich noch weitere Good-Practice-Beispiele aus dem Ausland.

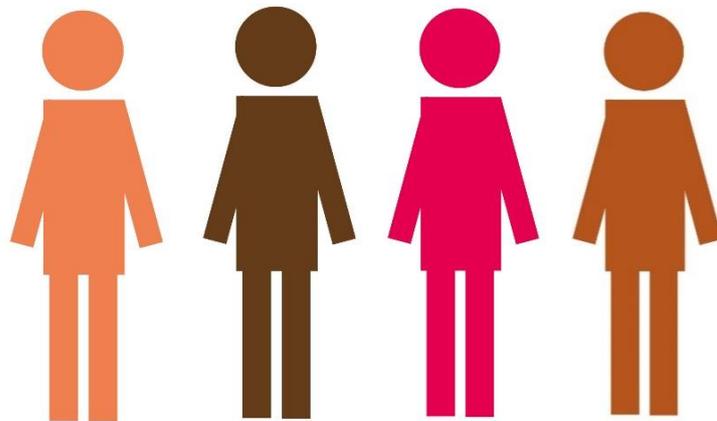
Angebote zur Unterstützung für Schulen

- **Bundeszentrum für Ernährung (BzFE)** – Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland mit Informationen, Publikationen, Angeboten – ein Dienst der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE):
<https://www.bzfe.de>
- **Nationales Qualitätszentrum für Ernährung** – Koordination und Vernetzung der insgesamt 16 Vernetzungsstellen in Deutschland. Das NQZ ist bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angesiedelt und hat mehr Qualität beim Essen in Kita und Schule zum Ziel:
www.nqz.de
- **Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer**
Jedes Bundesland hat eine eigene Vernetzungsstelle mit Beratungsangeboten für Interessierte. Hier findet sich eine Übersicht der einzelnen Vernetzungsstellen mit Kontaktdaten:
<https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/vernetzungsstellen-schulverpflegung/>
- **IN FORM** – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – Initiative für einen Nationalen Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten, angesiedelt bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE):
www.in-form.de
- **Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)** – unterstützt die ernährungswissenschaftliche Forschung ideell, informiert über neue Erkenntnisse und Entwicklungen und macht diese durch Publikationen und Veranstaltungen verfügbar. Die entwickelten DGE-Qualitätsstandards sollen Professionalisierung der Schulverpflegung unterstützen:
<https://www.dge.de>
- **Schule plus Essen = Note 1** – Internetportal der DGE mit vielfältigen Informationen zum Thema Schulverpflegung:
<https://www.schuleplusessen.de/startseite/>
- **Bioland – Bio kann jeder** – bundesweite Informationskampagne, die sich für den Einsatz von mehr Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stark macht:
<https://www.bioland.de/gastronomie/bio-kann-jeder>

Stakeholder

Unter anderem:

- Politik (Bundes-, Landes- und Kommunalebene)
- Schulträger
- Schulen insbesondere Schulleitungen
- Eltern
- Schüler*innen
- Lehrer*innen
- Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
- Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC)
- Catering-Unternehmen



Weitere Informationen: foodture – Ein transformatives Programm von BildungsCent e.V.

Im Programm *foodture* tauschen Schüler*innen und Lehrer*innen die Rollen. Die Schüler*innen erarbeiten – unterstützt von BildungsCent e.V. – eine Fortbildung für das Kollegium zu einem drängenden Thema der nachhaltigen Entwicklung. Konkret geht es um „Ernährung mit Zukunft“.



Das Bildungsmaterial „Unser Essen und das Klima“ gibt viele Impulse, sich mit dem komplexen Thema zu beschäftigen.



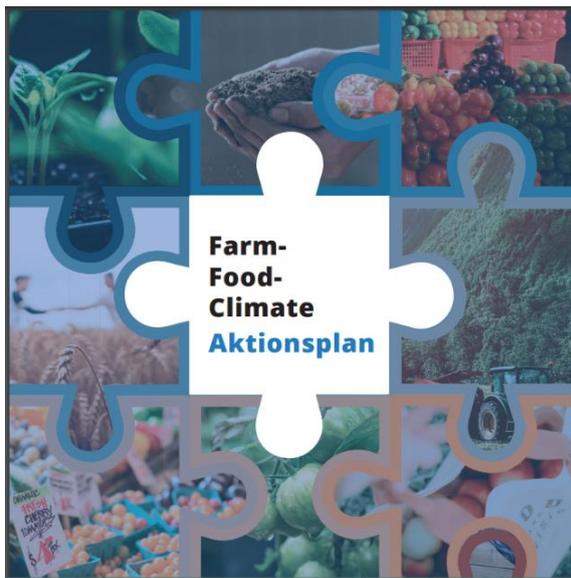
Das Video zum Programm „Lernen als Weg der Veränderung“ (<https://www.youtube.com/watch?v=M-1khN7itj8>) sowie die Programm-Website <https://foodture.bildungscent.de> geben viele weitere Ideen und Anregungen.

Ein wichtiger Hebel für das Thema „Ernährung mit Zukunft“ liegt in Schulen im Bereich der **Schulverpflegung**. Daher wurde dieser im Rahmen von *foodture* genauer betrachtet. Wie ist die aktuelle Situation in Deutschland? Und welche Potenziale für eine Veränderung hin zu mehr nachhaltiger Schulverpflegung gibt es?

foodture ist Teil der Farm-Food-Climate Challenge (FFC)

Die **Farm-Food-Climate Challenge** (FFC) wird von ProjectTogether gemeinsam mit der Elobau Stiftung durchgeführt. Es handelt sich dabei um ein mehrmonatiges Unterstützungsprogramm für Initiativen aus dem Agrar- und Lebensmittelbereich mit dem Ziel, das Ernährungssystem zukunftsfähiger zu machen.

foodture wurde als eine von rund 100 Initiativen ausgewählt und ist seit September 2020 Teil der FFC im Bereich der Konsument*innenbildung.



Im Rahmen der Challenge entstand der **Farm-Food-Climate Aktionsplan**.

Mit *foodture* unterstützen wir konkret die **Zielsetzung 10, nachhaltige Verpflegung zum bundesweiten Standard in Bildungseinrichtungen werden zu lassen**.

Mehr Informationen zu diesem Ziel und der gesamte Aktionsplan zum Download finden sich unter:

<https://projecttogether.org/farm-food-climate-challenge/>

Quellen

- Aktion Pflanzen-Power (Hrsg.): Interview über die Schulverpflegung von morgen (2021), unter: <https://aktion-pflanzenpower.de/interview-ueber-die-schulverpflegung-von-morgen/>, letzter Zugriff: 30.03.2021
- Arens-Azevêdo, Ulrike: Schulverpflegung als Motor für den Wandel in eine nachhaltigere Welt – Präsentation auf dem 4. BzFE Forum (2020), unter: <https://www.youtube.com/watch?v=DnBP8R5zmKQ>, letzter Zugriff: 30.03.2021
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.): Bundeskongress Schulverpflegung 2018 – DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) (2018), unter: <https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/PDF/2018-kups-bundeskongress-schulverpflegung.pdf>, letzter Zugriff: 30.03.2021
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Verpflegung in Schulen – Ergebnisse einer bundesweiten Studie (2016), unter: https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/6_INFORM_Monitor_Verpflegung_Schule.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung Abschlussbericht (2015), unter: https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.): Zukunftsstrategie ökologischer Landbau Impulse für mehr Nachhaltigkeit in Deutschland Impulse für mehr Nachhaltigkeit in Deutschland, 2. Auflage (2019), unter: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ZukunftsstrategieOekologischerLandbau2019.pdf?__blob=publicationFile&v=4, letzter Zugriff: 30.03.2021
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Nachhaltigkeit Bedeutung eines nachhaltigen und gesundheitsfördernden Verpflegungsangebotes (2019), unter: <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/nachhaltigkeit/>, letzter Zugriff: 30.03.2021
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, 5. Auflage (2020), unter: https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021

Deutsche Umwelthilfe (Hrsg.): Deutsche Umwelthilfe fordert sofortigen Stopp der Subventionierung von klimaschädlichen Dienstwagen mit Verbrennungsmotor (2020), unter:

<https://www.duh.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/deutsche-umwelthilfe-fordert-sofortigen-stopp-der-subventionierung-von-klimaschaedlichen-dienstwagen/>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Gesamtschule Waltrop: Mensa (2021), unter: <https://www.ge-waltrop.de/ganztag>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Kuttenkeuler, M.: Schulverpflegung. Ein Reader für das Modul Schulverpflegung. FH Münster (2018), unter: <https://www.fh-muenster.de/oecotrophologie-facility-management/downloads/schulverpflegung.pdf>, letzter Zugriff: 30.03.2021

NAHhaft e.V. (Hrsg.): Corona und Ernährungssysteme – Wie können wir uns besser vor Pandemien wie Corona schützen? (2020), unter:

<https://www.youtube.com/watch?v=wMxASKi3n9Q>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kitas und Schulen (Hrsg.): Zahlen und Fakten zur Schulverpflegung (2019), unter: <https://www.nqz.de/schule/zahlen-fakten>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Portugal – Lisbon- Municipality of Torres Vedras (Hrsg.): Sustainable School Food Program Healthy and Sustainable Food Systems (2019), unter:

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/non_communicable_diseases/docs/ev_201906201_co031_en.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021

Quarks (Hrsg.): Wie Essen aus der Kantine gelingen kann (2020), unter:

https://www.youtube.com/watch?v=o7nu_QIVBng, letzter Zugriff: 30.03.2021

Robert Koch-Institut (Hrsg.): Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends – Factsheet (2018), unter:

https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/3031.2/JoHM_01_2018_Adipositas_KiGGS-Welle2.pdf?sequence=7&isAllowed=y, letzter Zugriff: 30.03.2021

Schulz-Brauckhoff, Sabine: Fachtagung „Schulessen besser machen: nachhaltig und professionell“ (2019), unter:

https://www.nqz.de/fileadmin/nqz/PDF/KNB/Handlungsfelder_hin_zu_einer_nachhaltigen_Schulverpflegung_Schulz_Brauckhoff.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2015 bis 2019 – (2021), unter:

https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Statistik/Dokumentationen/GTS_2019_Bericht.pdf, letzter Zugriff: 30.03.2021

Senatskanzlei Berlin (Hrsg.): Bericht zum Schulmittagessen – Pressemitteilung (2021), unter:

<https://www.berlin.de/rbmskzl/aktuelles/pressemitteilungen/2021/pressemitteilung.1056255.php>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen – Fachserie 11 Reihe 1 – Schuljahr 2019/2020 (2020), unter:

<https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bildung-Forschung-Kultur/Schulen/Publikationen/Downloads-Schulen/allgemeinbildende-schulen-2110100207005.html>, letzter Zugriff: 30.03.2021

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten – WABE-Gutachten (2020), unter:

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3, letzter Zugriff: 30.03.2021

Eine Arbeit im Rahmen von *foodture*

Herausgeber

BildungsCent e.V.
Oranienstraße 183
10999 Berlin

Stand

März 2021

Sofern nicht anders angegeben, wurden alle genannten Links im März 2021 zuletzt geprüft.

Recherche und Text

Silke Ramelow, Karla Reese und Christina Schulze

Grafiken

u. a. aus dem Bildungsmaterial „Unser Essen und das Klima“ von Christiane John,
Besteck: Olexandr Kovernik/123RF; Rind, Schwein, Huhn: Designed by Freepik;
Heuschrecke: Pavel K/Shutterstock.com

Dieses Projekt wurde gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages.

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autor*innen.