

Wie gut ist das Schulessen in Deutschland?



Die IN FORM Redaktion sprach mit Professorin Ulrike Arens-Azevedo über die Ergebnisse der größten Studie zur Qualität der Schulessen in Deutschland und ging der Frage nach, was Eltern über das Schulessen wissen sollten.

Ulrike Arens-Azevedo ist Professorin für Ernährungswissenschaften und Gemeinschaftsverpflegung an der Fakultät Life Science der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg. Sie ist Vizepräsidentin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Zu ihren Forschungsgebieten gehören unter anderem Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätsmanagement. Die Hamburger Hochschule für Angewandte Wissenschaften führte die Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durch.

IN FORM: Sie haben unterschiedliche Personengruppen in der deutschlandweiten Studie zur Qualität des Schulessens abgebildet. Welche Gruppen wurden denn befragt?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Befragt wurden bundesweit 212 Schulträger, die für 5.018 Schulen verantwortlich sind, 1.554 Schulleitungen (plus der ein Jahr zuvor erhobene Datensatz aus Bayern mit 1.976 Schulleitungen) und 12.566 Schülerinnen und Schüler aus Grundschule sowie Sekundarstufe I und II.

Welche wichtigsten Ergebnisse lassen sich aus der Studie zusammenfassen?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Erfreulich ist, dass die meisten Schulen den Schülerinnen und Schülern eine Verpflegungsmöglichkeit bieten: zumeist ein Mittagessen, unterschiedliche Getränke und eine Zwischenverpflegung. Beim Angebot der Zwischenverpflegung überwiegen Brot oder Brötchen, Fastfood, süße Backwaren und Süßigkeiten. Immerhin sind vergleichsweise häufig frisches Obst, eher selten Rohkost und Gemüse, im Angebot. Beim Mittagessen gibt es in Grundschulen häufig nur ein Menü, im Sekundarbereich stehen in der Regel zwei Menüs und mehr zur Auswahl. Salate und Desserts sowie Suppen runden das Angebot ab. Die Anforderungen des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) werden aber nur zum Teil erfüllt: Nach wie vor gibt es zu häufig Fleisch, zu selten Fisch und noch keineswegs täglich frisches Obst bzw. Gemüse und Salat. Es überwiegt in allen Regionen das Verpflegungssystem der Anlieferung von warmgehaltenen Speisen.

Welchen Einfluss haben die Schulleitungen auf die Organisation der Schulverpflegung?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Einen großen Einfluss: Sie bestimmen zum Beispiel die Pausenzeiten, die in 30 % der befragten Schulen sehr kurz, zwischen 20 und 30 Minuten, ausfallen. Sie entscheiden über die Belegung der Mensen und über die Öffnungszeiten von Mensen, Cafeterien und Kiosken. Zudem sind sie verantwortlich dafür, welche Ansprechpartner die Schule in Sachen Essen hat: ob es hier einen Verpflegungsausschuss, eine Mensakommission oder ähnliches gibt und wie die Zusammenarbeit mit dem Schulträger erfolgt.

Und welche Rolle spielen die Schulträger und Essensanbieter?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Von Seiten der Anbieter werden die Abrechnungs- und Bestellformalitäten geprägt. Die Tatsache, dass im überwiegenden Teil der Schulen (zu 80,8%) eine Vorbestellung notwendig ist, dürfte ebenfalls auf die Anbieter zurückgehen. In den meisten Bundesländern entscheiden die Schul- bzw. Sachaufwandsträger über die Verträge mit den Essensanbietern. Sie beziehen sowohl bei der Aufstellung der Leistungsverzeichnisse als auch bei der Auswahl der Anbieter die Schulen mit ein. Die Schulträger stellen die Räume und die Ausstattung. Sie finanzieren die Betriebskosten wie Energie und Wasser und übernehmen zum Teil die Reinigungskosten bzw. die Kosten für das Ausgabepersonal. Darüber hinaus gibt es auch Kommunen, die sich mit direkten Zuschüssen an den Kosten der Schulverpflegung beteiligen, sodass Eltern geringere Preise für die Schulverpflegung zahlen. Während Leistungsverzeichnisse oftmals existieren (44,2%), findet eine Qualitätskontrolle nur selten statt (27,7%). Der DGE-Qualitätsstandard ist den Schulträgern bekannt und häufig Bestandteil des Vertrages (50,3%), eine Zertifizierung wird aber nicht gefordert. Schulleitungen und Schulträgern sind die Vernetzungsstellen Schulverpflegung bekannt, dies gilt auch für den DGE-Qualitätsstandard. Allerdings bestehen hier je nach Bundesland zum Teil erhebliche Unterschiede.

Welche Gründe haben die Schülerinnen und Schüler mittags in der Mensa zu essen?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Die Motive warum Schülerinnen und Schüler die Mensa besuchen, sind breit gefächert. So kann es im Einzelfall sein, dass das Mittagessen für sie in der Schule verbindlich ist. Fast 45 % geben an, dass sie es selbst so wollen und ebenso viele sagen, weil ihre Eltern arbeiten. 40 % führen "Hunger" und 37 % "Freunde" als Grund an. (Bei dieser Frage waren Mehrfachantworten möglich.) Die Gründe, warum mittags nicht in der Schule gegessen wird, sind noch vielfältiger. Hier wird am häufigsten der Geschmack des Essens genannt. Weitere Gründe sind das Konkurrenzangebot "zu Hause zu Mittag zu essen", aber auch "keine Lust" oder "keinen Hunger" zu haben. Seltener werden die kurze Pause, die schlechte Atmosphäre oder die komplizierte Bestellung und Bezahlung angeführt. (Diese Frage war als Freitextantwort konzipiert, auf die insgesamt 7.903 Nennungen erfolgten.) Schülerinnen und Schüler werden nur selten in die Organisation einbezogen. Lediglich 1.102 Schülerinnen und Schüler haben auf diese Frage geantwortet. Meist sind sie mit Tätigkeiten des Abräumens, Tischdeckens oder der Anfertigung von Dekorationen betraut. Immerhin dürfen sie auch Wünsche zur Speisenauswahl äußern und werden in die Bewertung des Essens einbezogen.

Wie bewerten die Schülerinnen und Schüler selbst das Mittagessen in der Schule?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Schülerinnen und Schüler bewerten das Mittagessen sehr differenziert. Dabei spielt diese Mahlzeit für sie eine zentrale Rolle. Das Essen wird im Primarbereich überwiegend als zufriedenstellend bis sehr gut bewertet, im Sekundarbereich etwas schlechter. (Durchschnittsnote 2,5 im Primarbereich und 2,6 im Sekundarbereich). In der Sekundarstufe wurden auch Teilaspekte des Mittagessens bewertet. Hier liegen die Mittelwerte für Aussehen, Geschmack und Menge mit 2,7 bis 3,0 vergleichsweise niedrig. Die Wünsche und Vorschläge zur Schulverpflegung reichen von persönlichen Essenswünschen über Anmerkungen zur Sauberkeit und Hygiene bis hin zur Raumgestaltung. Bezogen auf die Rahmenbedingungen bewerten die Schüler insbesondere die Geräuschkulisse und die Gemütlichkeit der Räume negativ.

Was können Eltern beachten bzw. was können sie tun, wenn es um das Essen in der Schule geht?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Eltern sollten darauf achten, dass das Speisenangebot gesundheitsfördernd ist und den Kindern schmeckt. Positiv zu werten ist, wenn die Schule die Kinder und Jugendlichen bei der Gestaltung des Speisenangebots mit einbezieht. Ein Salatbuffet mit wechselnden frischen Komponenten ist ein gutes Zeichen. Das gleiche gilt auch, wenn es täglich eine vegetarische Alternative auf dem Speiseplan gibt. Anbieter, die ein DGE-Zertifikat ausweisen, müssen nachweisen, dass ihr Speisenangebot den Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung entspricht. Fehlt ein solches Zertifikat, so sollten Eltern nachfragen, warum dies so ist. Eltern selbst können sich aktiv einbringen. So sind Elternabende als Forum gut geeignet, Anforderungen zu formulieren. Auch die Schulkonferenzen und spezielle Verpflegungsausschüsse können hier aktiv sein. Klappt es nicht so wie vorgestellt, sind die Schulleitungen oder die zuständige

Lehrkraft die ersten Ansprechpartner. Wichtig ist die zentrale Erkenntnis, dass gesundheitsförderndes Essen die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit verbessert. Dieses sollten Eltern entsprechend würdigen und ihre Kinder ermuntern, die Schulmensa auch zu besuchen. Und: Wer Qualität fordert, sollte sich darüber im Klaren sein, dass diese ihren Preis hat!

Wie sollte ein gesundes Schulessen aussehen und wie teuer darf eine gute Mahlzeit sein?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Für das Mittagessen wird in den Schulen von einer Deckung von 25 % des Gesamtenergiebedarfs ausgegangen. Die Auswahl der Lebensmittel für das Mittagessen sollte auf der Lebensmittelpyramide der DGE basieren. So müssen Vollkornprodukte im Angebot sein, täglich Gemüse und Salat (wobei hier die Hülsenfrüchte eingeschlossen sind) frisches oder TK-Obst 8 x bei 20 Verpflegungstage, 8 x Milch und Milchprodukte und zwar in der Variante 1,5 % Fett (bei Käse max. in der Vollfettstufe), max. 8 x Fleisch und mindestens 4 x Fisch. Täglich müssen ausreichend Getränke, vorzugsweise Wasser, angeboten werden. Als Standardöl wird Rapsöl eingesetzt. Wichtig ist, dass das saisonale Angebot berücksichtigt wird, regionale Lebensmittel zum Einsatz kommen und kulturspezifische sowie religiöse Rahmenbedingungen Beachtung finden. Hinsichtlich des Preises ist es schwierig, eine Aussage für die gesamte Bundesrepublik zu treffen. Die Preise, die von Schulträgern und Schulleitungen genannt wurden sind nicht identisch, pendeln aber um 3,00 €. Werden die realen Kosten berechnet, so zeigt sich, dass diese deutlich über den Preisen für das Mittagessen liegen. Sie sind in ihrer Höhe sowohl abhängig vom jeweiligen Verpflegungssystem als auch von der produzierten Menge. Je mehr Speisen abgesetzt werden können, umso geringer ist der Preis je Mahlzeit. Es machen sich aber auch Unterschiede in den Lebensmittelpreisen und der Qualität des Angebots bemerkbar (beispielsweise ein hoher Anteil an regionalen Produkten oder viel frisches Obst und Gemüse).

Wo erhalten Eltern Unterstützung bei Fragen bzw. Informationsbedarf in Sachen Schulverpflegung?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Wir haben bislang keine zentrale Stelle, an die sich Eltern wenden könnten. Die Organisationen, die sich gezielt mit der Schulverpflegung beschäftigen wie die DGE in Bonn oder die Vernetzungsstellen Schulverpflegung, die in allen Bundesländern angesiedelt sind, arbeiten in erster Linie mit Schulleitungen, Lehrkräften und Schulträgern zusammen. Dennoch sind die Institutionen auch darauf eingestellt, Laien entsprechend zu informieren. Auf den Websites der Organisationen sind denn auch viele interessante Informationen zu finden. Einzelne Vernetzungsstellen bieten sogar entsprechende Veranstaltungen an.

Insgesamt ist die Schulverpflegung auf einem guten Weg. Was kann zukünftig noch verbessert werden?

Professorin Ulrike Arens-Azevedo: Die Qualität der Schulverpflegung hat viele Facetten.

Deutlich geworden ist in unserer Untersuchung, dass praktisch in allen Bereichen die Qualität noch verbessert werden kann. Dies gilt zum Beispiel für das Speisenangebot: Es muss attraktiv sein, gut schmecken und ernährungsphysiologisch ausgewogen sein. Abwechslungsreichtum über das ganze Jahr hinweg, spezielle Aktionstage oder -wochen können die Attraktivität steigern. Dies gelingt auch, indem besonders beliebte Speisen aufgenommen und wenig beliebte weggelassen werden. Für ältere Schüler sind klassische Mahlzeiten weniger interessant, sie lassen sich mit ausgewogenen Snacks eher locken. Ganz wesentlich muss das Umfeld verbessert werden. Dies gilt insbesondere für die Räumlichkeiten, die vielfach keinerlei Abtrennungen zulassen als auch für die Geräuschkulisse, die von Schulleitungen und Schülerinnen und Schülern als zu laut empfunden wird. Auch lange Wartezeiten vor der Ausgabe und zu kurze Pausen fördern die Teilnahme am Mittagessen nicht. Ähnliches gilt für lange Vorbestellzeiträume. Optimal wäre es, wenn die Entscheidung, in die Mensa zu gehen, spontan erfolgen könnte. Ein großes Manko ist bislang die Einbindung von Schülerinnen und Schülern. Schule ist ein Ort, an dem Partizipation auf allen Ebenen gelebt wird, dies sollte viel stärker genutzt werden. Es ist wichtig, Schülerinnen und Schüler in die Gestaltung des Schulrestaurants einzubeziehen, Öffnungszeiten zu diskutieren und Wünsche zum Speisenangebot regelmäßig mit aufzunehmen. Schüler eignen sich hervorragend als Testesser, wenn neue Gerichte eingeführt werden sollen. Und schließlich: Schüler müssen ihre Zufriedenheit äußern können. Diese Ergebnisse sollten immer Anlass zu Veränderungen sein.

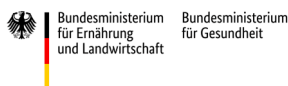
LINKS

Ausführliche Informationen zu den bundesweiten Vernetzungsstellen und zum Thema Schulverpflegung finden Sie unter www.in-form.de/startseite-vns-portal/start.html.

Alles rund um das Thema Schulessen sowie den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung finden Sie auf der Seite www.schuleplussessen.de.

Die IN FORM Webseite hält Informationen zur gesundheitsfördernden Ernährung bereit: www.in-form.de/buergerportal/start.html.

Die Studie steht zum Download bereit im Bereich der **IN FORM Publikationen**.



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/in-form/experten/wie-gut-ist-das-schulessen-in-deutschland/>