

Kleine Anfrage mit Antwort

Wortlaut der Kleinen Anfrage

der Abgeordneten Ina Korter und Christian Meyer (Grüne), eingegangen am 31.05.2010

Ohne Herd geht es nicht - Schulmensen und Qualität der Schulmittagsverpflegung

Ein wachsender Anteil der Schulen in Niedersachsen wird zu Ganztagschulen ausgebaut, in denen auch ein Mittagessen eingenommen werden kann.

Ein Gutachten des Departements für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung der Georg-August-Universität Göttingen aus dem Jahr 2006 hat jedoch gezeigt, dass die Schulverpflegung in vielen Schulen unbefriedigend ist. So heißt es in der Studie: „Die Umsetzung der Schulverpflegung ist im Schulalltag jedoch durchaus problematisch. So existieren zahlreiche Barrieren wie z. B. das fehlende professionelle Know-how der Schulen, ein Akzeptanzproblem unter älteren Jugendlichen sowie der enge Finanzierungsrahmen der Kommunen. Dies führt dazu, dass die Branche der Schulverpflegung unter einen zunehmenden Kostendruck gerät. Die Schulträger tendieren dazu, die Schulverpflegung an private Cateringunternehmen auszulagern, die ebenfalls einem großen Kostendruck ausgesetzt sind, sodass die Diskussion um die Bereitstellung einer Mittagsmahlzeit in der Schule vermehrt kostenfokussiert geführt wird. Diese Kostenorientierung schlägt sich auch im Wareneinsatz nieder, sodass der Einsatz qualitativ hochwertiger Rohstoffe eingeschränkt wird. Dies wirkt sich wiederum negativ auf die Qualität des Endproduktes und damit letztlich auf die Akzeptanz und Zufriedenheit der Schüler, aber auch der Eltern aus. Zudem ist ein deutlicher Qualitätsunterschied zwischen verschiedenen Verpflegungssystemen erkennbar. Die derzeit dominierenden Verpflegungssysteme (Frischküche, Mischküche, Warmverpflegung, Aufbereitungsküche) unterscheiden sich zum einen durch den unterschiedlichen Conveniencegrad der verwendeten Lebensmittel, zum anderen durch den Ort der Nahrungszubereitung (innerhalb oder außerhalb der Schule). Insbesondere die Warmverpflegung, die vornehmlich von den Kommunen praktiziert wird, ist durch hohe Geschmacks- und Vitaminverluste gekennzeichnet und führt somit zu einer Abwertung der Essensqualität. Eigene Fallstudien zeigen weiterhin, dass es Schulen gibt, in denen es nach einem Outsourcing zu drastischen Rückgängen der Essenszahlen kommt.“

In dem Gutachten wird u. a. empfohlen, die Schulen mit den notwendigen Entscheidungs- und Weisungsbefugnissen auszustatten, damit sie selbstständig für ihr Mensaessen sorgen, mehr in die Küchentechnik investieren und mehr pädagogische Kapazitäten bereitstellen und den Stellenwert der Ernährungsbildung insbesondere durch einen projektorientierten Unterricht ausbauen können, der auch die Mensa einschließt.

Wir fragen die Landesregierung:

1. Wie viele Schulen in Niedersachsen bieten ein Schulmittagessen an?
2. Für wie viele Schulen in Niedersachsen ist der Bau einer Mensa
 - a) mit eigenen Mitteln des Landes,
 - b) mit Bundesmitteln über das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“,
 - c) durch Bundesmitteln über das Konjunkturpaket II gefördert worden?

3. Wie viele dieser Schulen verfügen über
 - a) eine Frischküche, in der die Speisen vollständig selbst zubereitet werden,
 - b) eine Mischküche, in der vorgefertigte Komponenten (z. B. geschälte Kartoffeln, tiefgefrorenes Gemüse etc.) vor Ort zubereitet werden,
 - c) ein Tiefkühlsystem, bei dem angelieferte tiefgekühlte Speisen lediglich aufgewärmt werden,
 - d) eine Warmverpflegung, bei der Speisen von außerhalb warm angeliefert werden?
4. Wie viele der Schulküchen in Niedersachsen sind für den Einsatz in Unterrichtsprojekten im Zusammenhang mit Ernährungsbildung geeignet?
5. In welcher Weise hat die Landesregierung bei der Vergabe eigener Mittel und von Bundesmitteln für den Schulmensabau die Ausstattung mit einer Frischküche, einer Mischküche, einem Tiefkühlsystem oder einer Warmverpflegung und die Eignung zum Einsatz in Unterrichtsprojekten zu einem Vergabekriterium gemacht?
6. Welche Richtlinien und Empfehlungen der Landesregierung gibt es für die Qualität der Schulmittagsverpflegung und für die Ausstattung der Schulmensen, und wie sind darin die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und der Verbraucherzentralen berücksichtigt?
7. Welche Maßnahmen gedenkt die Landesregierung zu ergreifen, um das Schulmittagessen hinsichtlich der Kriterien einer nahrungsmittelschonenden Zubereitung vor Ort aufzuwerten?

(An die Staatskanzlei übersandt am 09.06.2010 - II/721 - 687)

Antwort der Landesregierung

Niedersächsisches Kultusministerium
- 01-01 420/5-II/721-687 -

Hannover, den 19.07.2010

Die Niedersächsische Landesregierung misst der gesunden und qualitativ hochwertigen Ernährung, gerade von Kindern und Jugendlichen in Schulen, einen hohen Stellenwert bei.

Die Qualität der Ernährung beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Darüber hinaus ist eine gesunde Ernährung eine wichtige physiologische Grundlage, um motiviert und leistungsbereit am schulischen Leben und Alltag teilnehmen zu können.

Schülerinnen und Schüler begegnen dem Themenfeld Ernährung auf zwei unterschiedlichen Ebenen des schulischen Alltags. Zum einen ist die Ernährungsbildung Teil des schulischen Curriculums und gehört damit zum Unterrichtsstoff. Die Vermittlung erfolgt je nach Jahrgangsstufe und Schulart sowohl theoretisch als auch praktisch. Zum anderen werden in vielen niedersächsischen Schulen Speisen und Getränke zum Verzehr angeboten, sei es in Form einer Zwischenmahlzeit oder als Mittagessen.

Das Ziel der zitierten länderübergreifenden Studie des „Departments für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung der Georg-August Universität Göttingen“ (Oktober 2006) war eine ökonomische Analyse verschiedener Verpflegungsmodelle unter expliziter Berücksichtigung der Schülerseite. Dabei wurden lediglich Schülerinnen und Schüler der Klassen 5 bis 13 aus 18 verschiedenen Schulen und Schulformen befragt. Soweit in der Studie empfohlen wird, die Schulen mit den notwendigen Entscheidungs- und Weisungsbefugnissen auszustatten, damit sie selbstständig für ihr Mittagessen sorgen können, sind diese Rahmenbedingungen in Niedersachsen durch die Berücksichtigung der konkreten Bedarfe der Schulen und der jeweiligen Rahmenbedingungen in der Regel bereits erfüllt.

Häufig sind in den Schulen sehr individuelle Lösungen mit einer Vielzahl unterschiedlicher Anbieter anzutreffen.

Zudem wurde in Niedersachsen im April 2009 die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) eingerichtet. Hierzu wurden an drei Standorten der Landesschulbehörde (Lüneburg, Braunschweig und Osnabrück) Informations- und Beratungsstellen eingerichtet. Diese befinden sich in der Projektträgerschaft der DGE und dienen als zentrale Anlaufstelle für alle Fragen rund um die Schulverpflegung in Niedersachsen. Ziel der Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist die nachhaltige Optimierung der Verpflegungsangebote an allgemein bildenden und berufsbildenden Schulen, die Umsetzung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sowie die flächendeckende Vernetzung der Akteure im Bereich der Schulverpflegung. Die Vernetzungsstelle Niedersachsen wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM“ vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung (ML) gefördert. Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung wird zudem durch die Verbraucherzentrale Niedersachsen (VZN), das ML, das Niedersächsische Kultusministerium (MK) und die DGE Sektion Niedersachsen im Rahmen eines Lenkungsausschusses fachlich begleitet.

Zur Vernetzung der einzelnen Schulen werden Besuche durchgeführt und es finden regionale Treffen zum Austausch statt. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen hat bereits im Rahmen der Regionalen Lehrerfortbildung in Kooperation mit der Landesschulbehörde Informations- und Fortbildungsveranstaltungen zu den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung durchgeführt. Weitere Maßnahmen zur Verbreitung und Umsetzung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sind geplant. Zudem sind bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Niedersachsen weitere Informationsmaterialien, beispielsweise zu den verschiedenen Verpflegungssystemen und der Küchenausstattung verfügbar. Hierbei handelt es sich im Wesentlichen um Infotheken (kleine Broschüren), die vom Projekt „Schule + Essen = Note 1“ der DGE erarbeitet wurden. Des Weiteren steht die Vernetzungsstelle Schulverpflegung den Verantwortlichen zu Fragen rund um die Qualität der Schulverpflegung sowie der Ausstattung von Schulmensen zur Verfügung. Durch die bundesweite Vernetzung der Vernetzungsstellen Schulverpflegung werden zudem momentan weitere Hilfestellungen für Schulen erarbeitet.

Seitens der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen wird z. B. gegenwärtig in Zusammenarbeit mit dem ML eine Förderaktion zur Steigerung des Obst- und Gemüseverzehr in der Schulverpflegung durchgeführt („Wir mögens frisch! Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen“). Im Herbst 2010 werden die nachhaltigen Schülerfirmen in Niedersachsen zu den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und im Bereich der Hygiene geschult. Für November 2010 sind weitere regionale Lehrerfortbildungen geplant. Des Weiteren werden Fortbildungs- und Informationsveranstaltungen durchgeführt, Informationen auf einer Internet-Plattform sowie Informationsmaterialien bereitgestellt.

Darüber hinaus werden auf dem Gebiet der Schulverpflegung vielseitige Aktivitäten, Projekte und Wettbewerbe durchgeführt (z. B. Maßnahme „Schule auf Esskurs“ der Verbraucherzentrale Niedersachsen, Projekte der DGE bzw. DGE Sektion Niedersachsen, „Bio kann jeder“ als Maßnahme des Nationalen Aktionsplans der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, Aktionen des Umweltzentrums Hannover e. V., Projekt Mc Möhre vom Regionalverband Nord der Deutschen Umwelthilfe, Aktion der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e. V. „Wir frühstücken“, „Die BesserEsser“ als Projekt der Rut- und Klaus-Bahlsenstiftung und des Niedersächsischen Kultusministeriums in Zusammenarbeit mit der Stadt Norden). Zuletzt wurden im Rahmen der Preisverleihung zum Deutschen Präventionspreis 2010 zwei niedersächsische Schulen ausgezeichnet.

Schulträger und Schulen können sich so über verschiedene Verpflegungssysteme und deren konkrete Umsetzungsmöglichkeit vor Ort informieren. Kongresse und Workshops dienen den Schulträgern und Schulverantwortlichen zur Fortbildung.

Durch Kontakte zu anderen Bundesländern, der DGE und Forschungseinrichtungen sollen entsprechende Aktivitäten zur Förderung einer gesunden und qualitativ hochwertigen Schulverpflegung weiterhin verbessert werden.

Dies vorausgeschickt, beantworte ich namens der Landesregierung die Fragen im Einzelnen wie folgt:

Zu 1:

Alle Ganztagschulen in Niedersachsen sind verpflichtet, eine Mittagsverpflegung anzubieten. Das Mittagessen und sonstige in der Schule angebotene Getränke und Esswaren sollen eine ausgewogene Ernährung sicherstellen (Erlass MK: „Die Arbeit in der öffentlichen Ganztagschule“ vom 16. März 2004). Zum Schuljahrsbeginn 2010/2011 gibt es in Niedersachsen über 1 100 Ganztagschulen.

Soweit bekannt ist, bieten teilweise auch Schulen, die nicht als Ganztagschulen genehmigt worden sind, eine Mittagsverpflegung an (z. B. Berufsbildende Schulen, Gymnasien). Konkrete Erhebungen hierzu, insbesondere auch seitens der Kommunalen Spitzenverbände, sind nicht bekannt. Wie hoch die Zahl dieser Schulen ist, kann daher ohne erheblichen zusätzlichen Aufwand nicht beantwortet werden.

Zu 2:

In Niedersachsen werden derzeit keine Schulmensen ausschließlich aus Landesmitteln gefördert. Landesmittel werden aber im Rahmen des Konjunkturpaketes II zur Verfügung gestellt.

Über das Investitionsprogramm „Zukunft, Bildung und Betreuung“ wurden 271 Neu-, Um- und Erweiterungsbauten von Mensen an niedersächsischen Schulen mit Bundesmitteln gefördert.

Über das Konjunkturpaket II werden aktuell 128 Schulen aus Bundes- und Landesmitteln gefördert, davon 15 Schulen ausschließlich aus Bundesmitteln. Die einzelnen Maßnahmen variieren zwischen Neu-, Um- und Erweiterungsbauten.

Zu 3:

Der Landesregierung liegen hierzu keine umfassenden Erkenntnisse vor, da die erbetenen Angaben statistisch nicht erfasst werden. Hierzu wäre eine mit außerordentlich hohem Verwaltungsaufwand verbundene gesonderte Erhebung erforderlich.

Eine Umfrage des Niedersächsischen Kultusministeriums von Anfang 2007 an 446 Ganztagschulen verdeutlicht in Ansätzen jedoch die bestehende Vielfalt individueller Lösungen.

Dies zeigt sich auch in der „Bundesweiten Strukturanalyse Schulverpflegung CMA 2007 bis 2008“ der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg. Danach gaben in Niedersachsen von 152 Schulen 55,9 % an, eine Warmverpflegung angeliefert zu bekommen. Eine Frisch- und Mischküche nutzen 27 % der Schulen. Tiefkühlgerichte und „Cook und Chill“ (Kochen und Warmhalten) sind mit 7,9 % und 9,2 % vertreten.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen der DGE führte zudem im Herbst 2009 zur internen Evaluation eine nicht repräsentative Umfrage an allen Ganztagschulen und berufsbildenden Schulen durch. Insgesamt wurden 1 147 Schulen angeschrieben. Für die Erhebung kamen 29,9 % der Fragebögen, d. h. 343 Schulen in Betracht. Davon gaben 90,7 % der Schulen an, einen warmen Mittagstisch zu haben (311 Schulen). In dieser internen Befragung wurden die Schulen u. a. danach gefragt, wie das warme Mittagessen zubereitet bzw. angeliefert wird. Die Mehrzahl der Schulen bekommt das Essen warm angeliefert (52,0 %). Lediglich in 19,0 % der Schulen wird selbst gekocht. In 17,8 % der Schulen werden einige Komponenten selbst zubereitet und andere Komponenten fertig angeliefert. 2,9 % der Schulen nutzen eine andere (benachbarte) Kantine für die Mittagsverpflegung. An 7,0 % der Schulen wird das Mittagessen als Tiefkühlmenü angeliefert und vor Ort aufbereitet. 1,3 % erhalten die Speisen gekühlt und regenerieren diese bei Bedarf in der Schule (Cook & Chill).

Zu 4:

Grundsätzlich ist jede Gemeinschaftsverpflegung in der Schule geeignet, in die Ernährungsbildung der Schule, die in der Regel überwiegend im Fachunterricht verankert ist, mit einbezogen zu werden. In der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ist die ausgewogene Ernährung von besonderer Bedeutung. Im Unterrichtsprojekt „Nachhaltige Schülerfirmen“ existieren zurzeit (Stand:

15. März 2010) in Niedersachsen 119 Schülerfirmen, die im Schulkiosk- und Catering-Bereich aktiv sind.

Im Rahmen des Projektes „Umweltschule in Europa/Internationale Agenda 21-Schule“ führen viele Schulen regelmäßig Projekte zur gesunden und regionalen Ernährung durch, vor allem in Kooperation mit Eltern, aber auch mit den Landfrauen oder mit regionalen Kooperationspartnern. Viele dieser Vorhaben sind eine regelmäßig wiederkehrende Einrichtung in den Schulen, wie z.B. ein vitaminreiches Pausenfrühstück oder „Müslibuffet“, mit Elternhilfe betriebene Schulkioske, Cafeterien oder „Suppenküchen“.

Generell ist allerdings zu beachten, dass zwischen Produktionsküchen und Schulküchen unterschieden wird. In einer Küche, in der die mittägliche Gemeinschaftsverpflegung produziert wird, hat aus hygienischen Gründen nur ein bestimmter Personenkreis Zutritt. Für solche Küchen muss aufgrund rechtlicher Vorschriften ein spezielles Hygienekonzept beachtet werden. Sie können für Unterrichtsprojekte im Zusammenhang mit der Ernährungsbildung (z. B. Schülerfirmen, Praktika, AG's) nur unter bestimmten Voraussetzungen genutzt werden.

Zu 5:

Da die Landesregierung für die Errichtung und die Unterhaltung von Schulmensen nicht zuständig ist, wurden von ihr keine entsprechenden Vorgaben gemacht.

Zu 6:

Die DGE hat bundesweite Qualitätsstandards für die Schulverpflegung veröffentlicht. Diese Qualitätsstandards geben detaillierte Auskunft zur Speisenqualität und zur Speiseplangestaltung. Hierbei findet auch die Ausstattung von Schulmensen Berücksichtigung. Diese Qualitätsstandards wurden an alle Schulen in Niedersachsen versandt. Sie bieten Hilfen für die Umsetzung. Im Übrigen wird auf die Vorbemerkungen verwiesen.

Zu 7:

ML hat die „Verpflegung in Schulen“ in Zusammenarbeit mit dem MK seit mehreren Jahren zu einem Schwerpunkt seiner Aufklärungsmaßnahmen zur Ernährung gemacht. Ziel der gemeinsamen Bemühungen ist es, ein qualitativ hochwertiges Verpflegungsangebot an Schulen zu fördern, das den Anforderungen einer gesunden Ernährung entspricht. Im Übrigen wird auf die Vorbemerkungen verwiesen.

Dr. Bernd Althusmann