

Qualität der Schulverpflegung: bundesweit und in Rheinland-Pfalz Ergebnisse und Empfehlungen



Sprendlingen 13.10.2015

Prof. Ulrike Arens-Azevedo



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Wer wurde bundesweit befragt, was analysiert? Wie viele in RLP?

212 Schulträger, die
für 5.018 Schulen
stehen

9 Schulträger, die
170 Schulen
repräsentieren

Schulleitungen –
einschl. Bayern 3.530
ohne By 1.554

116
Schulleitungen

12.566 Schülerinnen
und Schüler der
Klassen 3 - 13

1320
Schülerinnen und
Schüler

Analyse von
760 Speisen-
plänen
bundesweit

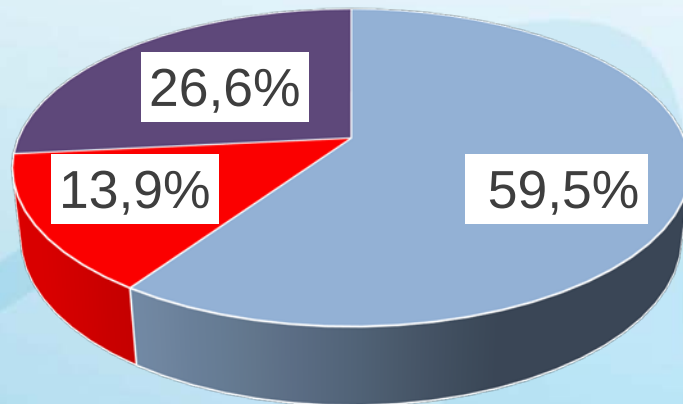
1. Ergebnisse der Befragung der Schulträger



Grundschule Buckhorn, Hamburg

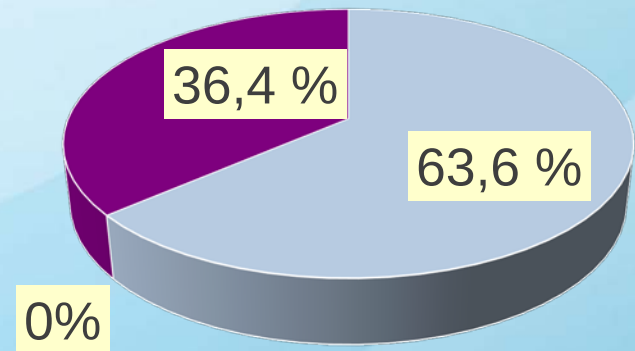
Bewirtschaftungsformen – bundesweite Verteilung (n = 212) und in RLP

Bundesweit n = 212



- Fremdbewirtschaftung
- Eigenbewirtschaftung
- Kombination

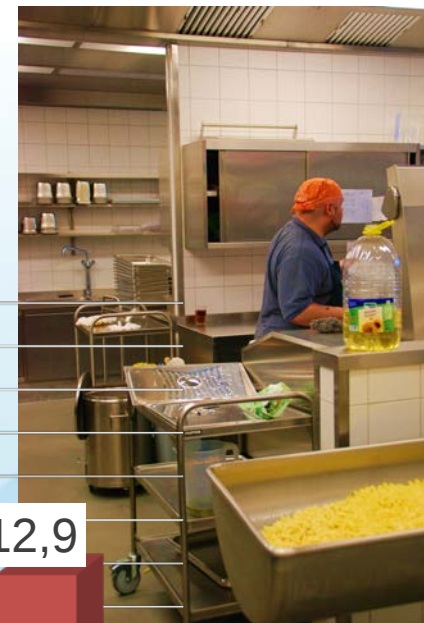
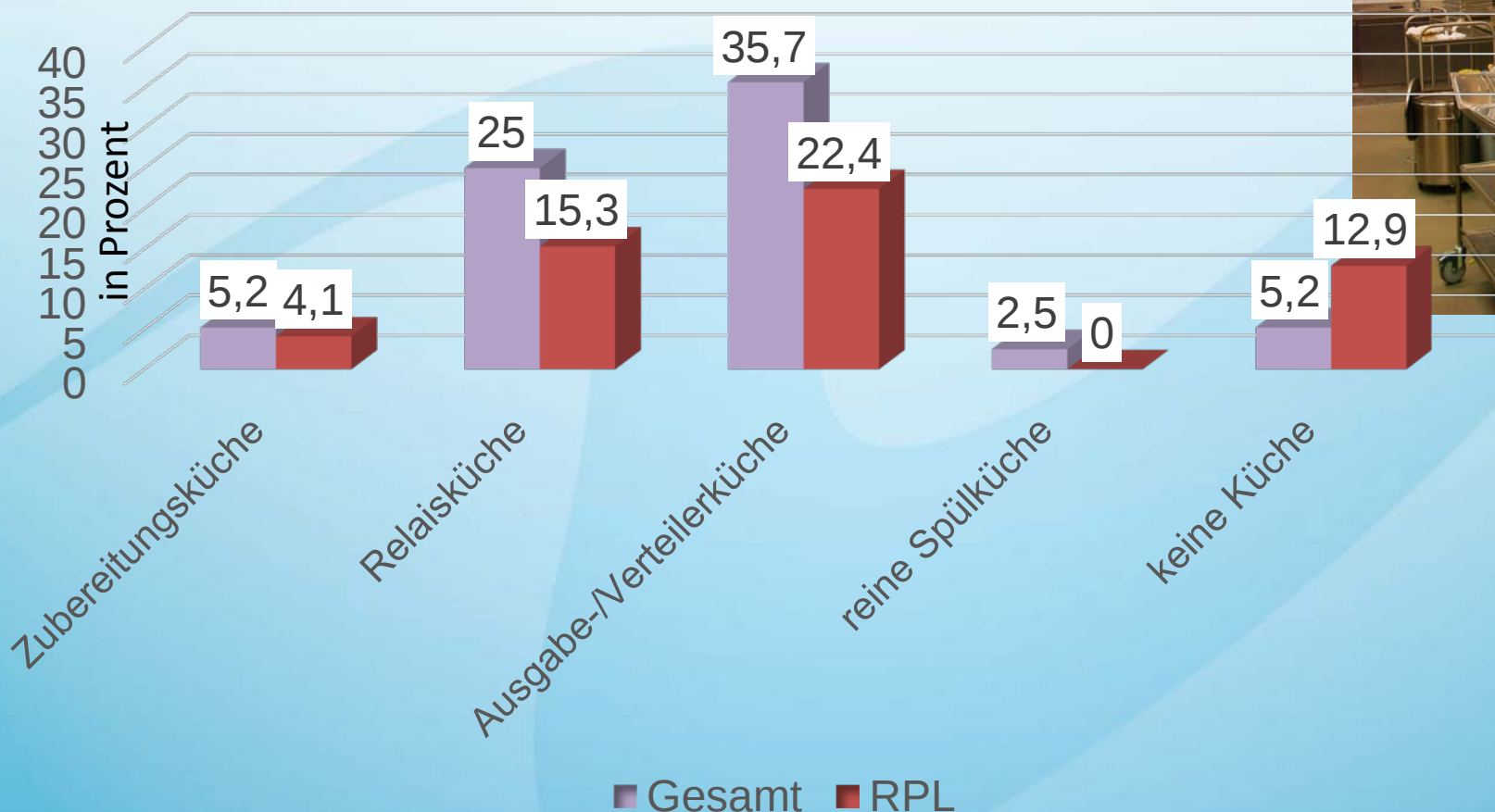
RLP n = 8



- Fremdbewirtschaftung
- Eigenbewirtschaftung
- Kombination

n = 208 Schulträger, RPL: n = 9
Schulträger und n = 93 Schulen

Art der Küchen



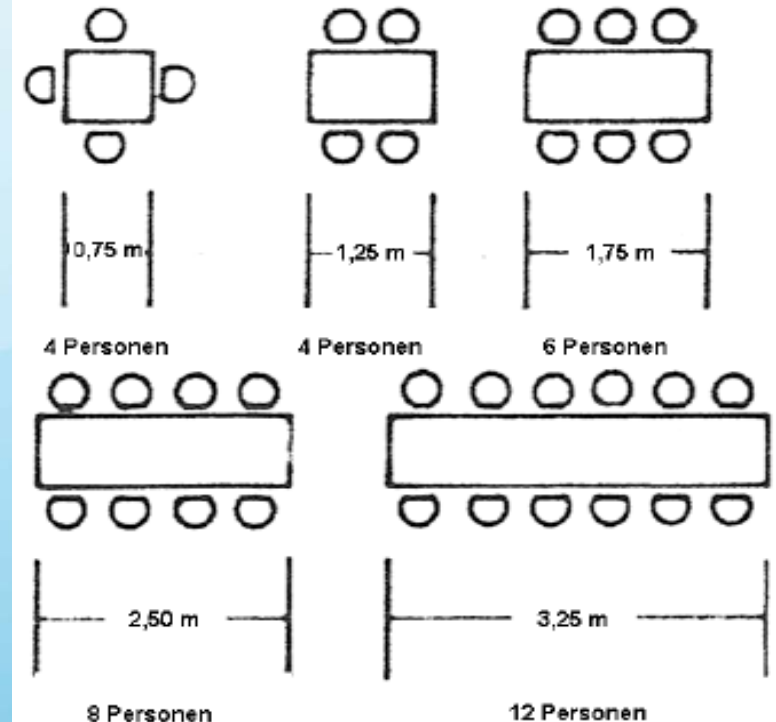
Durchschnittliche Sitzplatzgröße



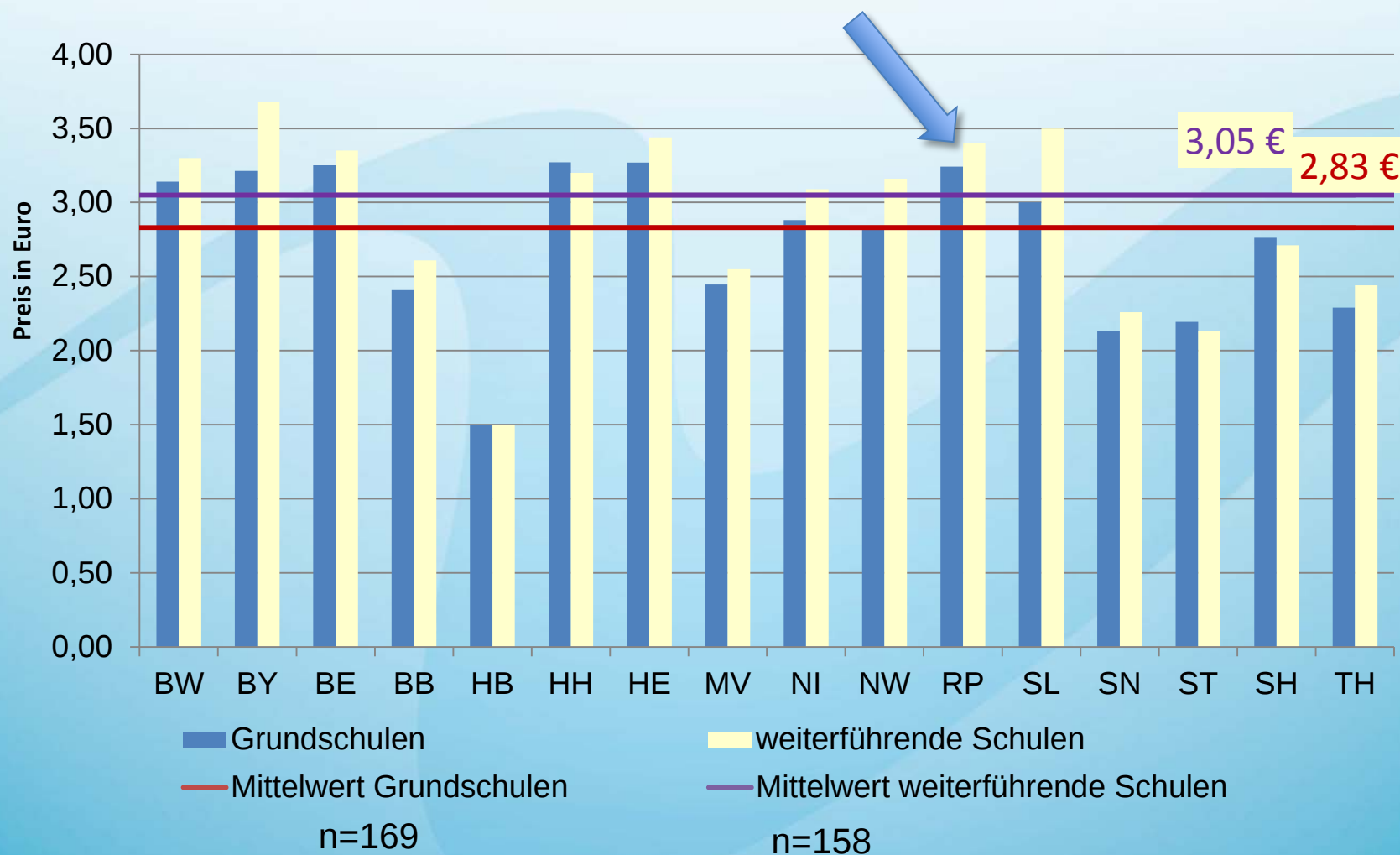
Durchschnittsgröße 1,68 m²
(n = 122)

Empfohlen: 1,4 – 1,7 m²
- abhängig von der
Tischaufstellung -

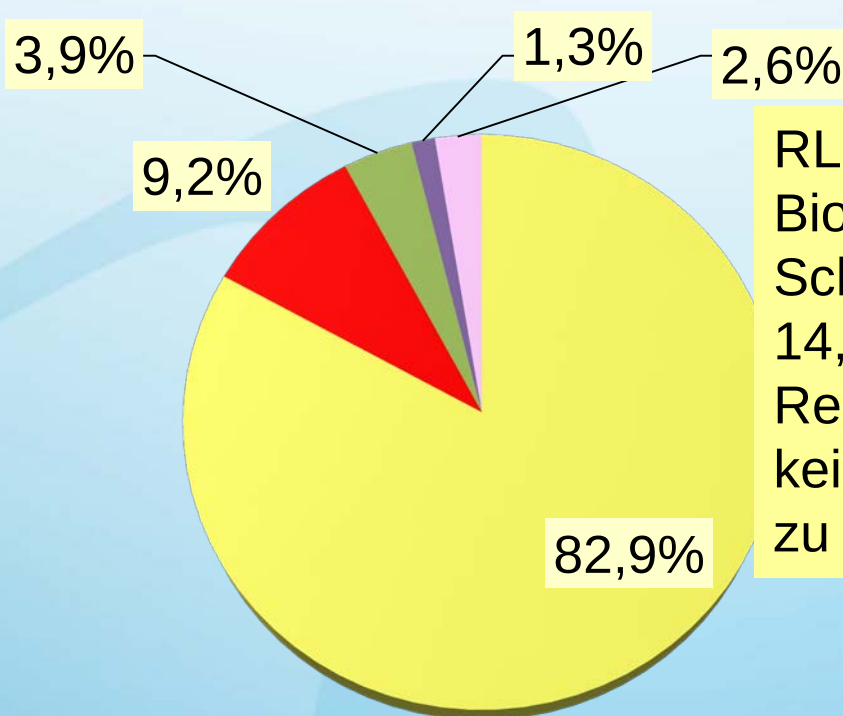
$$\text{RLP} = 1,12 \text{ m}^2, n = 6$$



Preise in den Bundesländern



Höhe des vertraglich geforderten Bio-Anteils im Mittagessen (n = 152)



RLP, n = 6
 Biolebensmittel: 85,7 % der
 Schulträger keine Anforderung,
 14,3 mit bis zu 20 % Bioanteil
 Regionale Produkte: bei 57,1 %
 keine Anforderung, 28,6 % bis
 zu 20 %, 14,3 % mehr als 30 %

- Keine Bio-Lebensmittel gefordert
- Bis zu 20% des geldwerten Anteils
- Mehr als 30% des geldwerten Anteils

- Bis zu 10% des geldwerten Anteils
- Bis zu 30% des geldwerten Anteils

Qualitätssicherung



Obwohl sowohl die Erstellung des Leistungsverzeichnisses als auch die Anbieterauswahl sorgfältig erfolgt, fehlt bei der Umsetzung die Qualitätskontrolle!

Kriterien, die die Auswahl der Anbieter in RLP bestimmen

1. Qualität und gleichauf Preis

3. Nachweis einer Zertifizierung

3. Empfehlungen und Referenzen
gleichauf mit Bestellungs- und
Abrechnungssystem

4. Einsatz von Bioprodukten

Leistungsverzeichnis als Grundlage



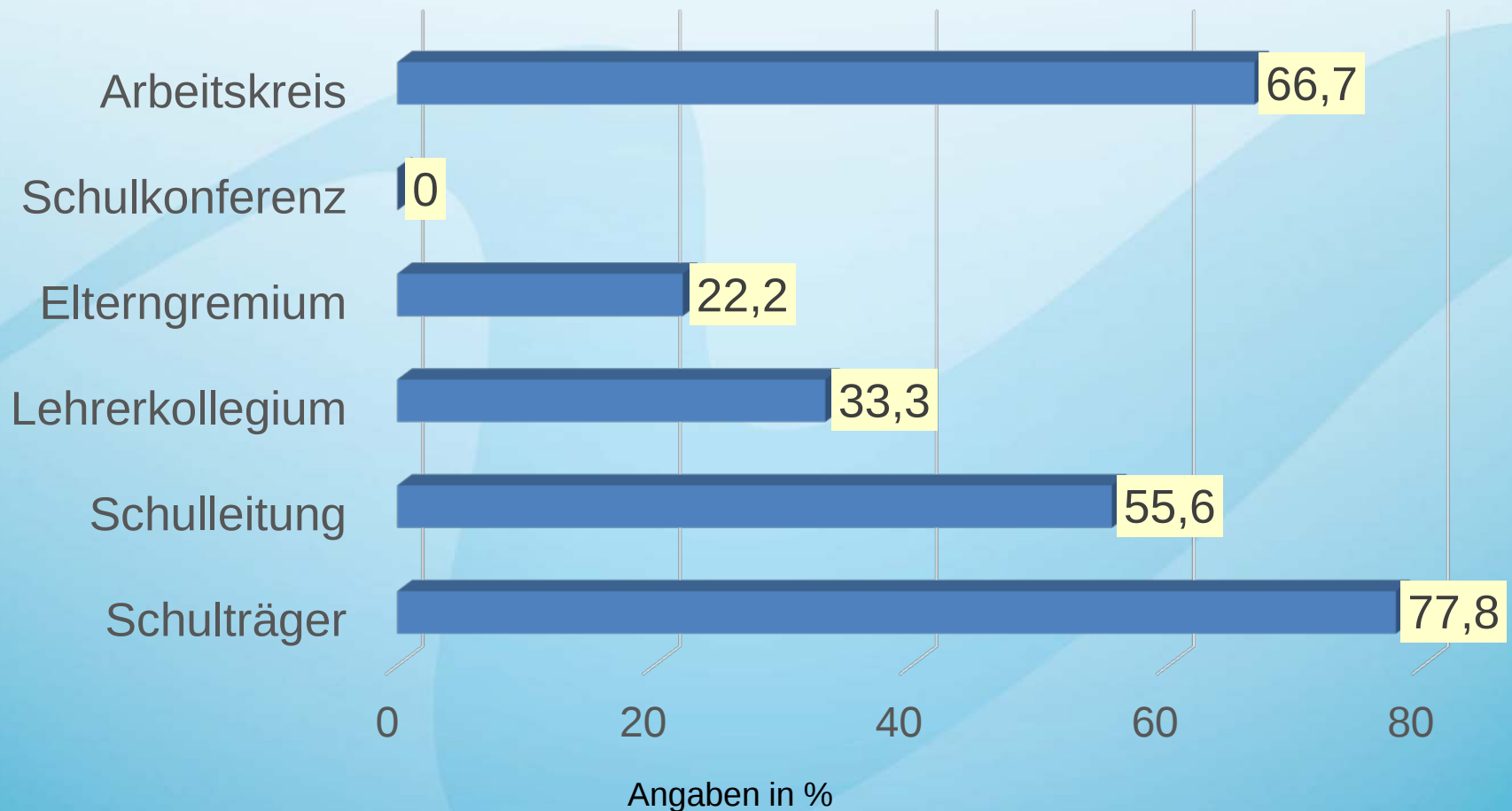
Im Mittel sind bei 44,2 % der Schulträger Leistungsverzeichnisse als Grundlage für den Anbieter der Mittagsverpflegung vorhanden. In RLP ist dies bei **75 %** der Fall.



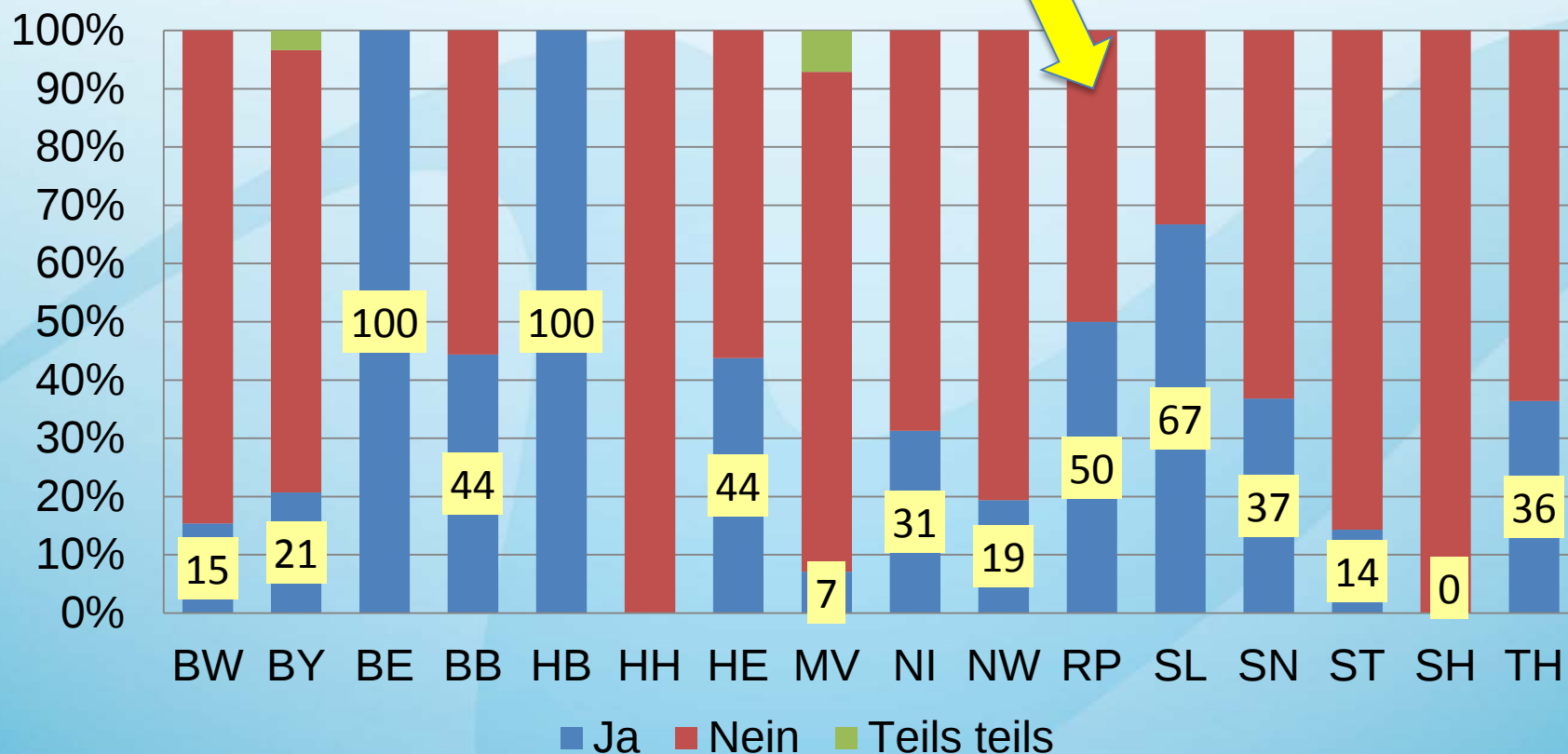
In den Stadtstaaten gibt es für den Anbieter der Mittagsverpflegung grundsätzlich Leistungsverzeichnisse.

n = 208 Schulträger

Wer wird bei der Erstellung des Leistungsverzeichnisses einbezogen? – Daten nur für RLP (Mehrfachnennungen möglich)

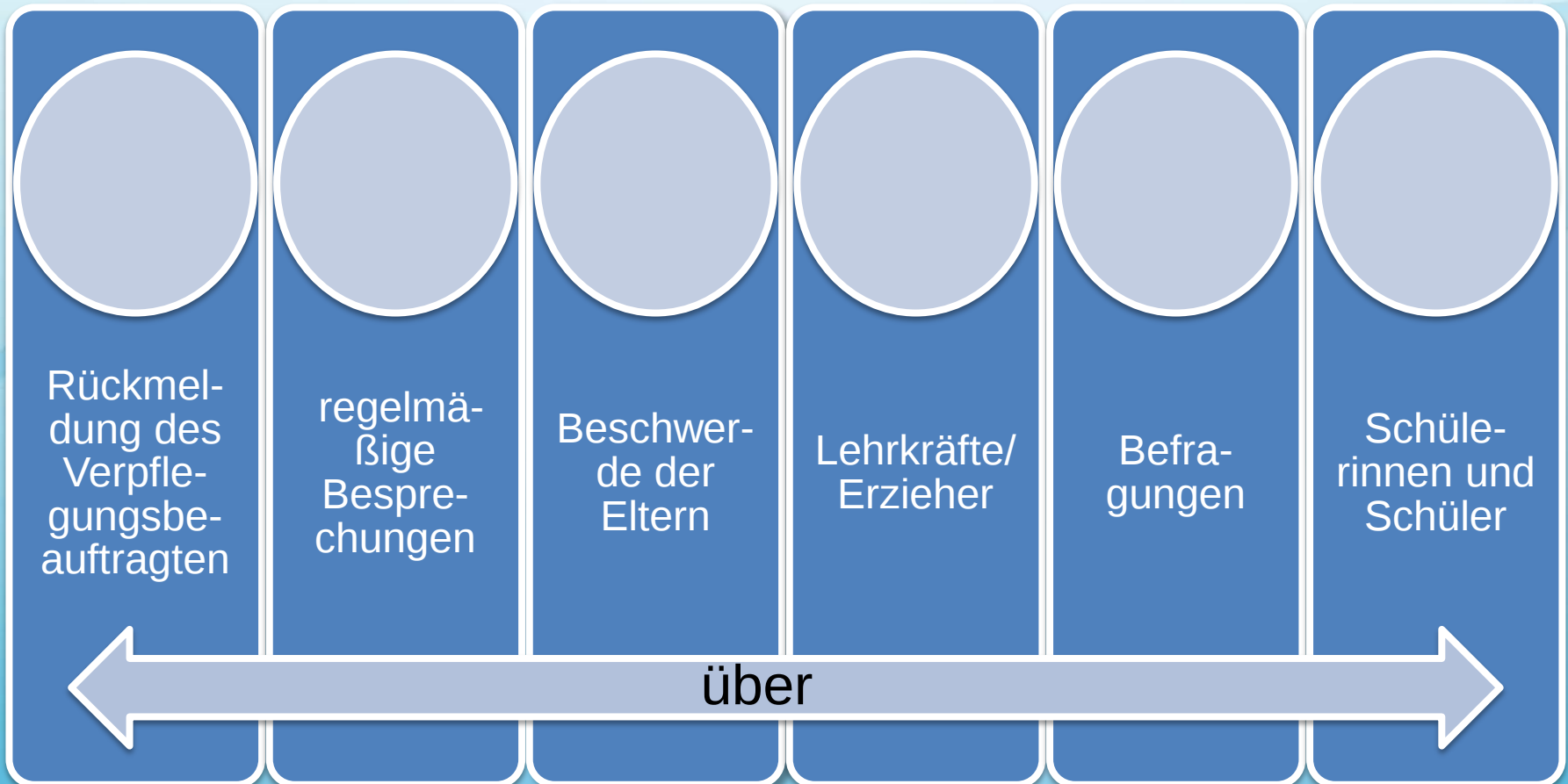


Vertraglich festgelegte Qualitätskontrolle, n = 206

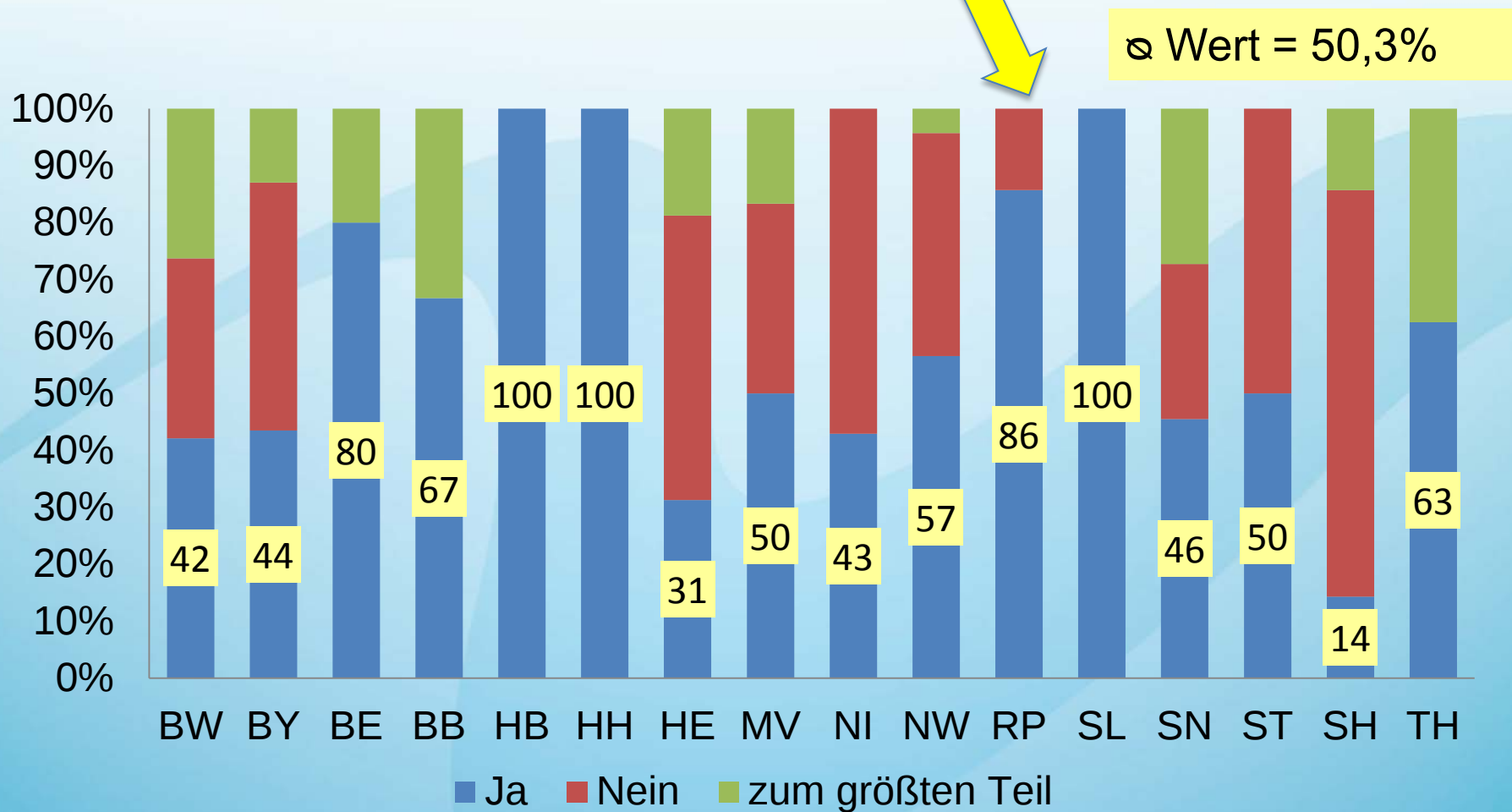


Ø Wert = 27,7%

Prozesse: Wie erfahren die Schulträger von Problemen im Ablauf? (Mehrfachnennungen möglich, n = 9)



Vertragliche Forderung des DGE-Qualitätsstandards



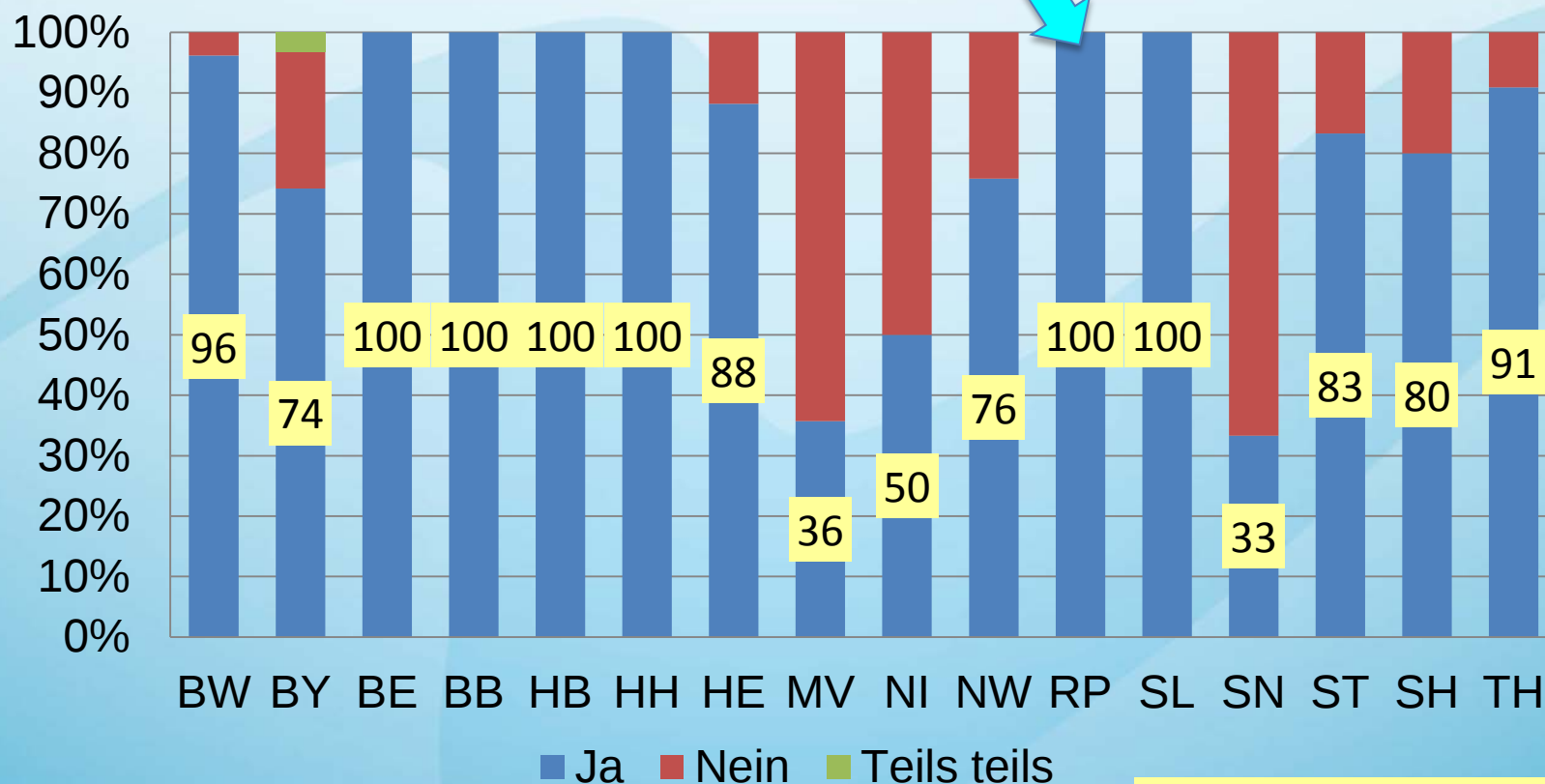
n=155

Unterstützung der Zertifizierung gemäß DGE- Qualitätsstandard



Obwohl der DGE- Qualitätsstandard vielen Schulträgern bekannt ist, wird eine Zertifizierung der Anbieter nicht gefordert. Die Ermunterung, eine Zertifizierung anzustreben, erfolgt in **RLP** bei **50 %** der Schulträger,

Vernetzungsstellen Schulverpflegung: hoher Bekanntheitsgrad



n=209

Ø Wert = 75,1%

Fazit: Schulträger

1. Die Rahmenbedingungen sind von Kommune zu Kommune unterschiedlich
2. Dies gilt insbesondere für die Finanzierung von Räumen, Betriebskosten, Ausstattungen.....
3. Die Schulträger haben es in der Hand, auf der Basis entsprechender Leistungsverzeichnisse Qualität zu fordern und zu überprüfen
4. Schulträger müssen schnelle einsetzbare Instrumente erhalten, die eine Überprüfung der Qualität der Schulverpflegung vor Ort ermöglichen.
5. Der DGE-Qualitätsstandard ist in RLP allen antwortenden Schulträgern bekannt

Empfehlungen an die Schulträger

- DGE – Qualitätsstandard als Bestandteil der Verträge aufnehmen
- Festlegung regelmäßiger Kontrollen der Qualität im Rahmen der Verträge
- Enge Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung
- Bestellungen und Vergabe von Aufträgen im Verbund (größere Lose ermöglichen andere Preise)



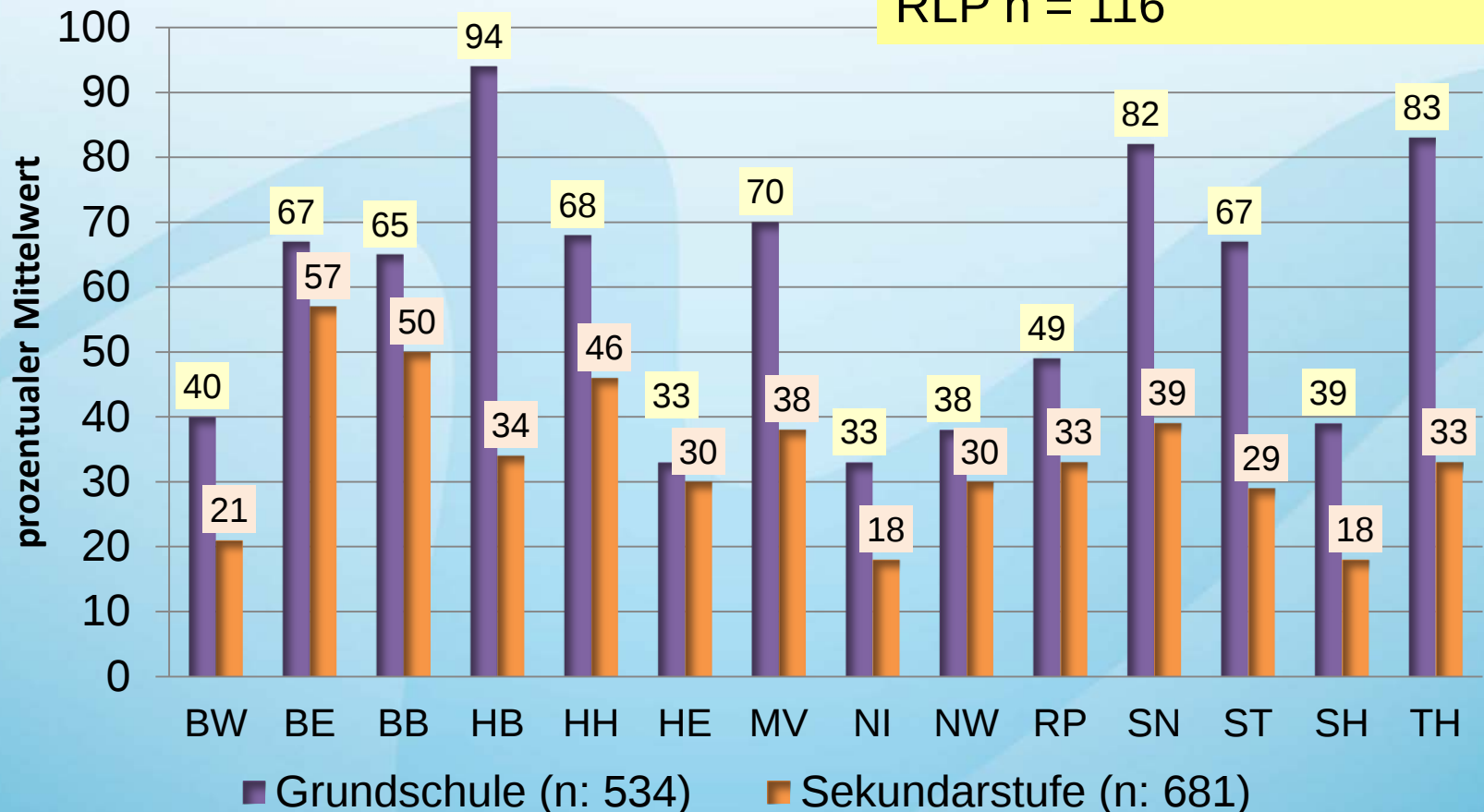
2. Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen



Grundschule Buckhorn

Teilnahme am Mittagessen

Mittelwert Grundschule 50 %,
Mittelwert Sekundarstufe 30 %
RLP n = 116



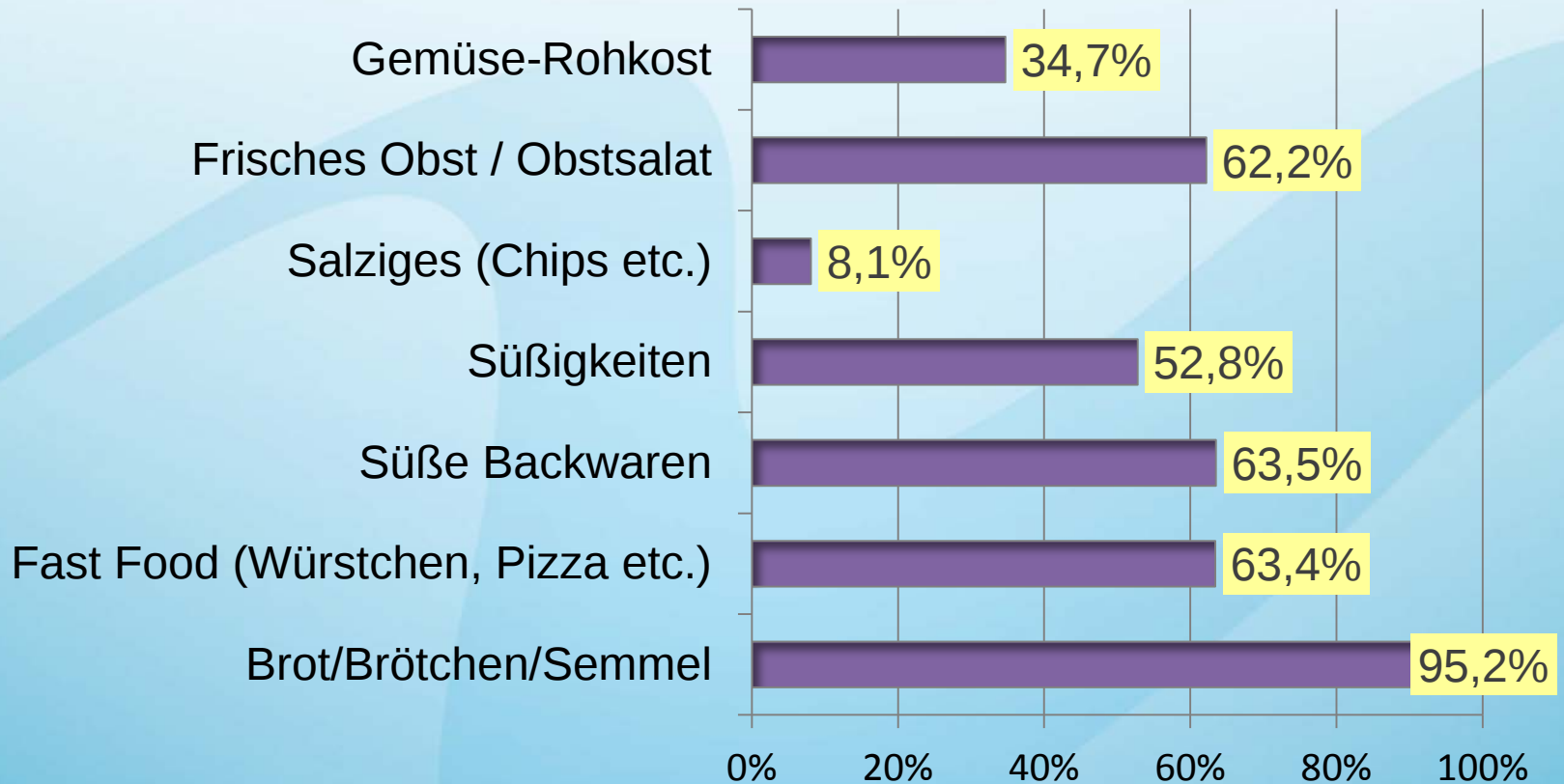
Ohne Bayern und Saarland

Angebot der Zwischenverpflegung



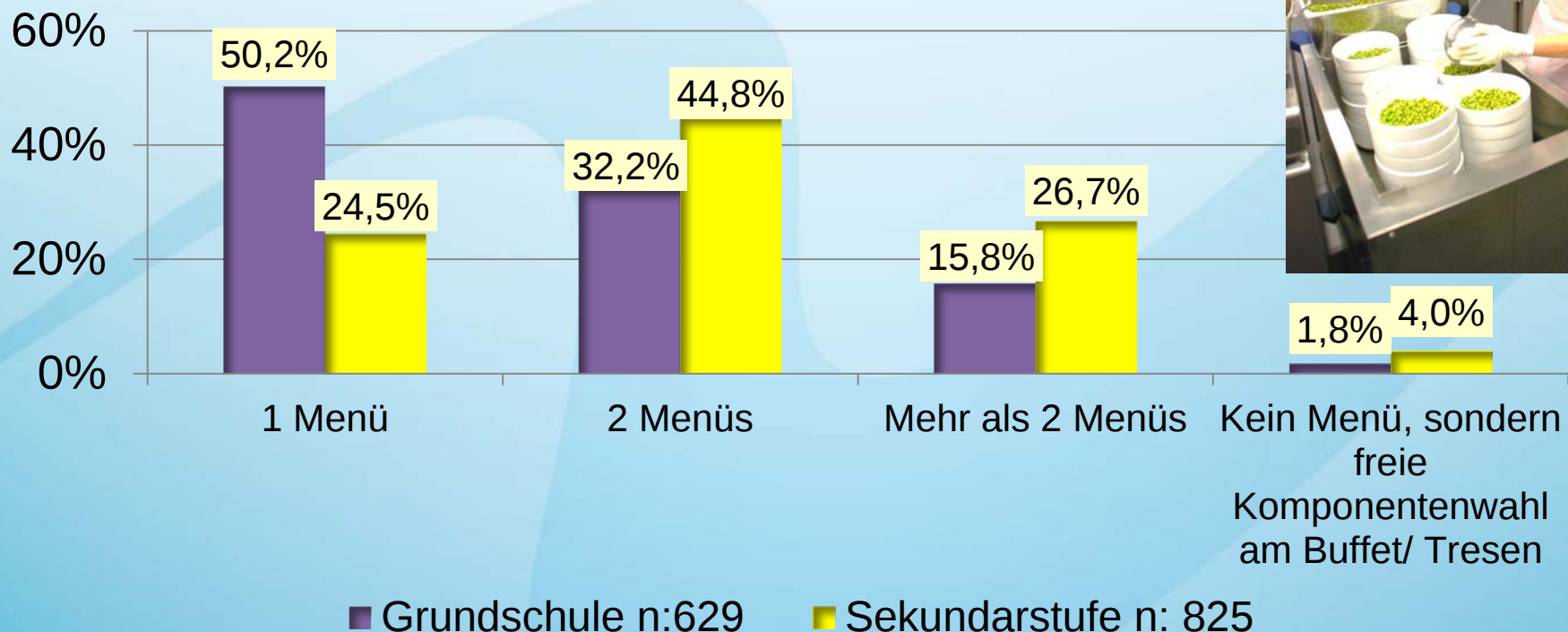
Stadtteilschule Bergedorf

Angebot der Zwischenverpflegung

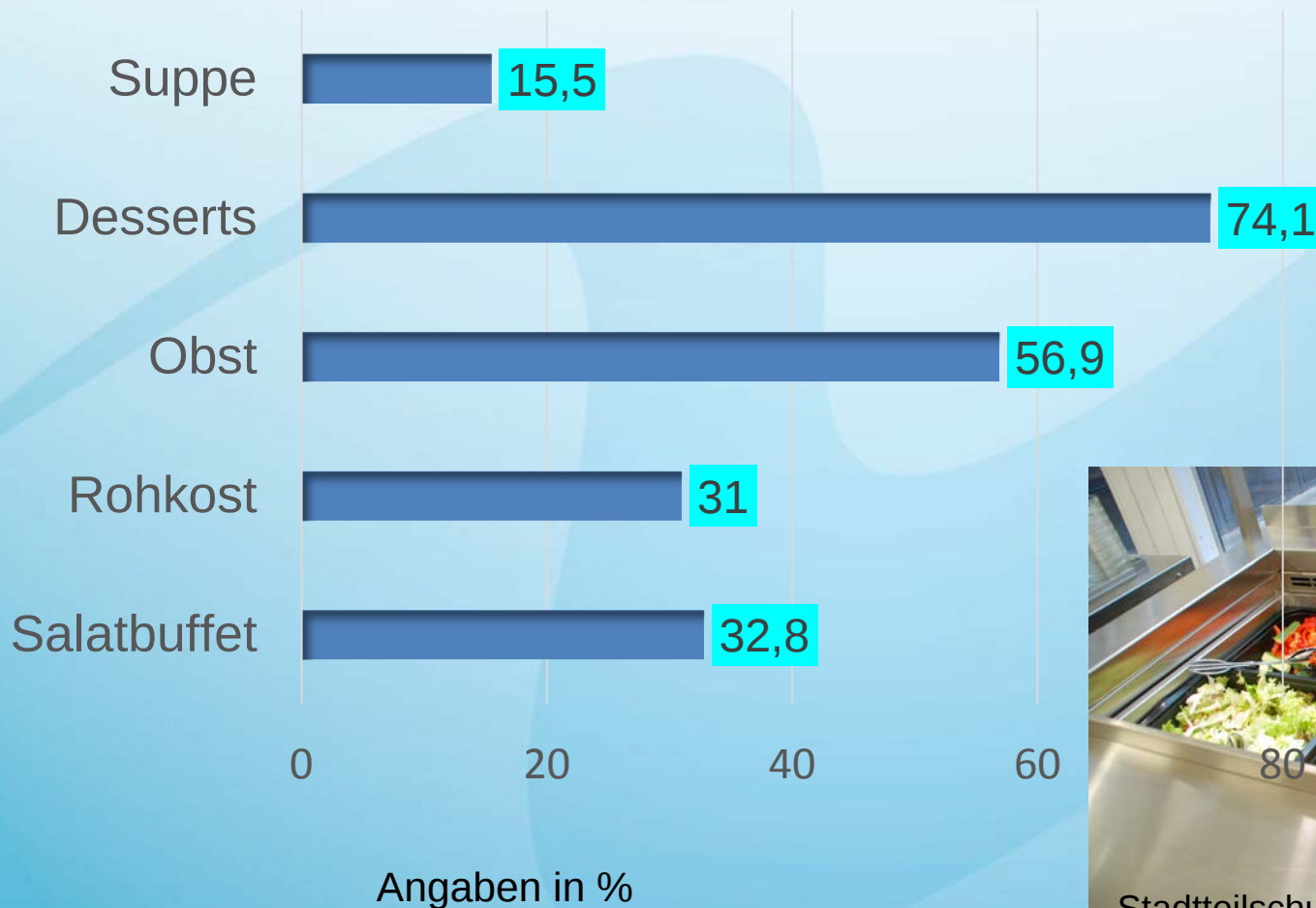


(n = 2.936) Mehrfachnennungen möglich

Angebot des Mittagessens

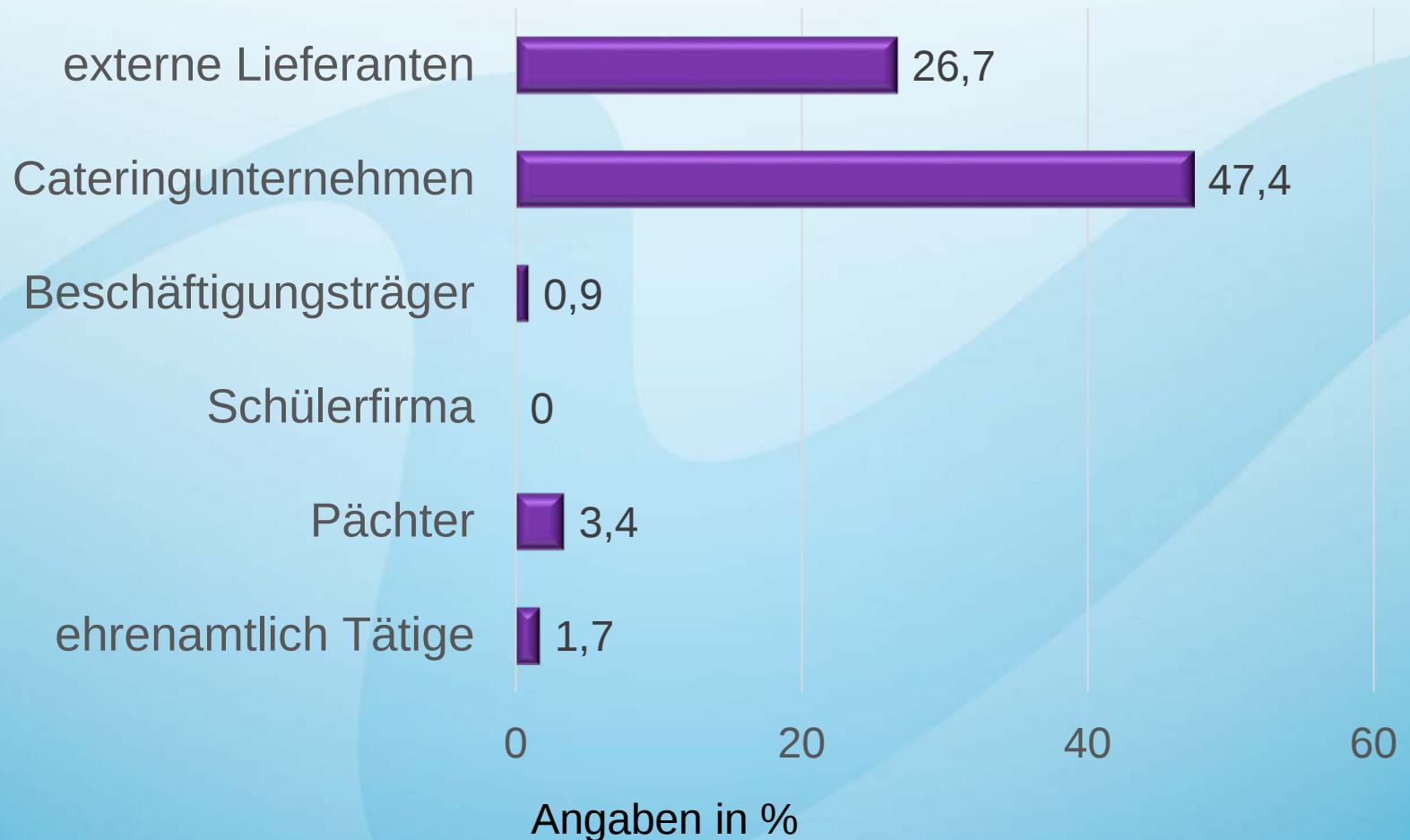


Angebot weiterer Speisen neben dem Hauptgericht – nur RLP (Mehrfachnennungen möglich)

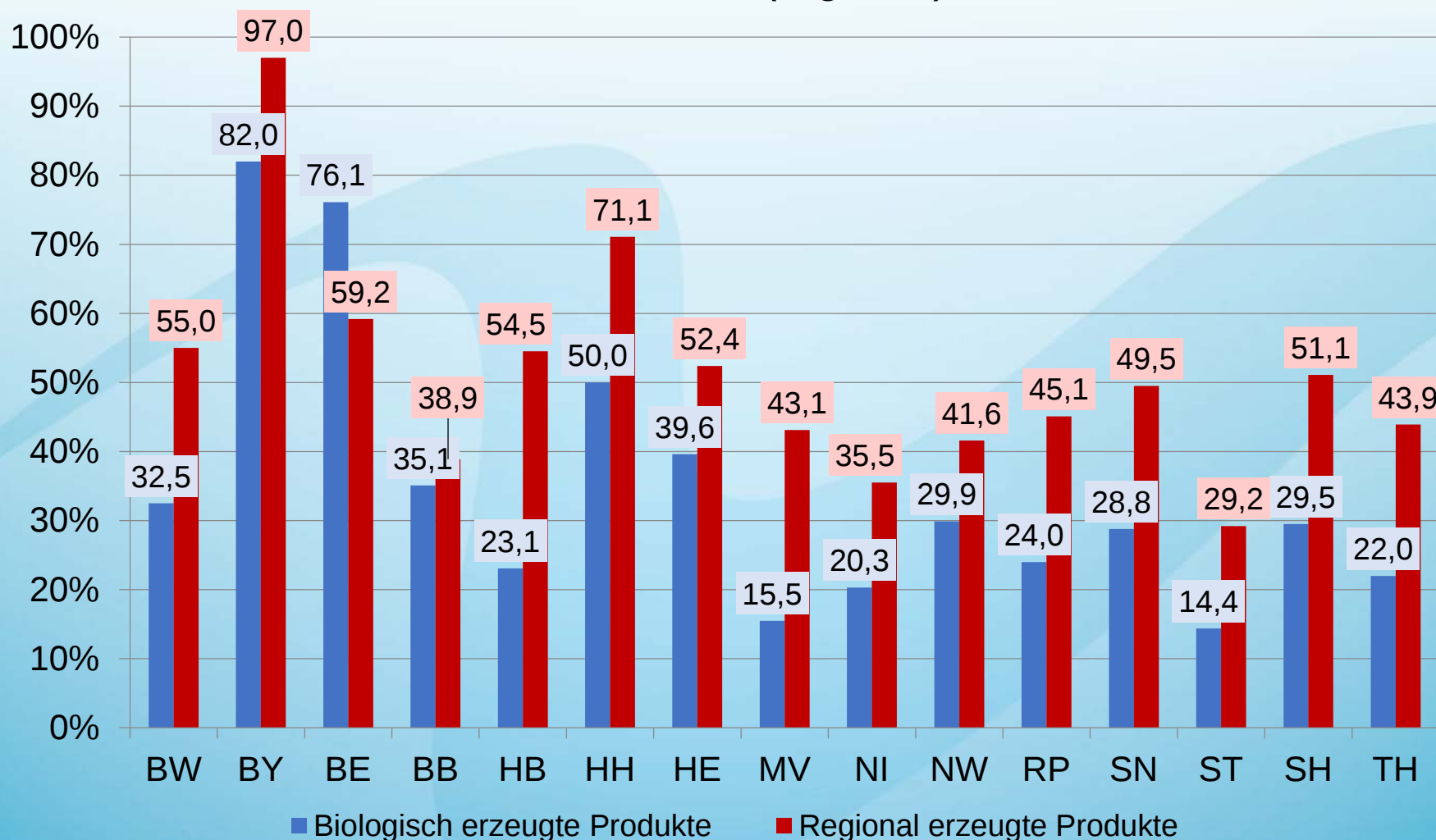


Betreiber der Verpflegung – nur RLP

n = 116



Angaben von Schulleitungen, n = 2133, RLP n = 60 (Bio), n = 2137,
RLP n = 62 (regional)



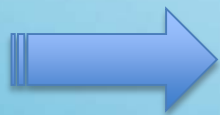
Besonderheiten in RLP



72,1% der Schulleitungen geben an, dass Lehrkräfte die Teilnahme am Mittagessen unterstützen



82,8% der beteiligten Schulen gab an, dass das Mittagessen an nur 4 Tagen und weniger in der Woche angeboten wird



Durchschnittlich essen **113** Schülerinnen und Schüler in der Mensa, (SD 110)

RLP: Teilnahme am Schulmilch- und Schulobstprogramm



67,6 % der Schulen kennen das
Schulmilchprogramm (von n = 105)
12,9 % nehmen an ihm teil (von n = 70)

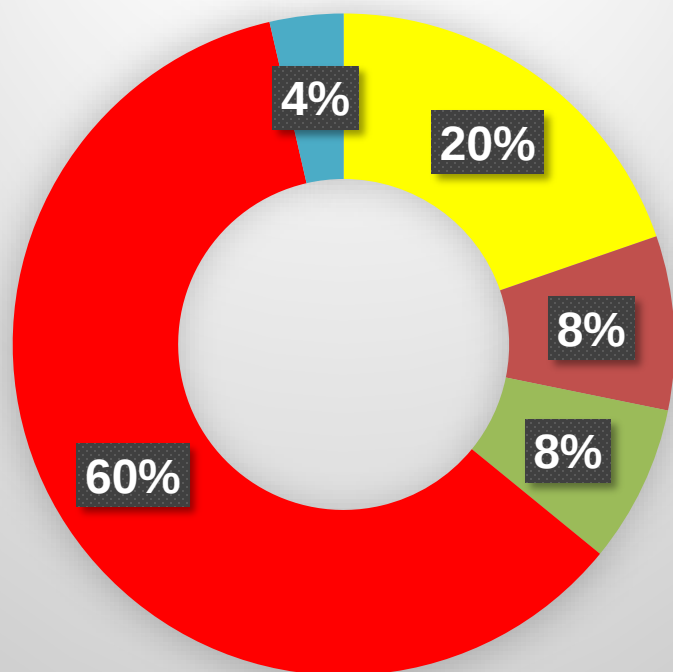


87,6 % kennen das Schulobstprogramm
(von n = 105)
77,2 % nehmen daran teil (von n = 92)

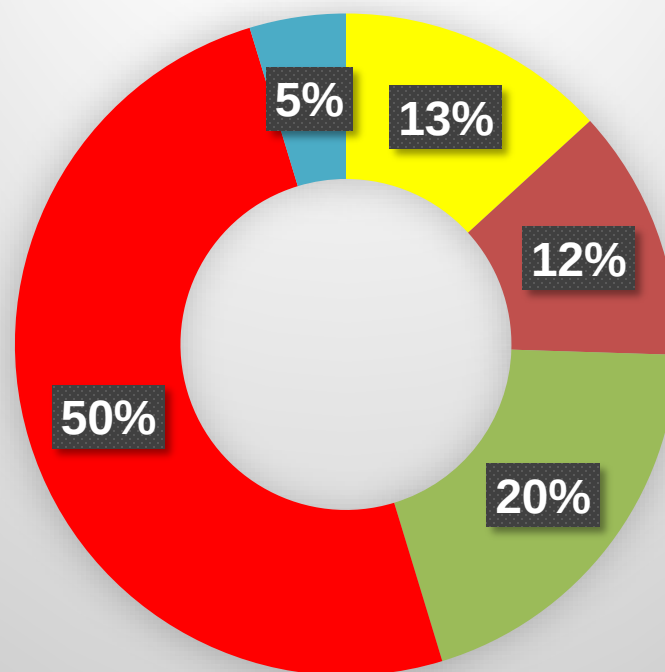
Verpflegungssysteme

Bundesgebiet n = 2814

RLP n = 106

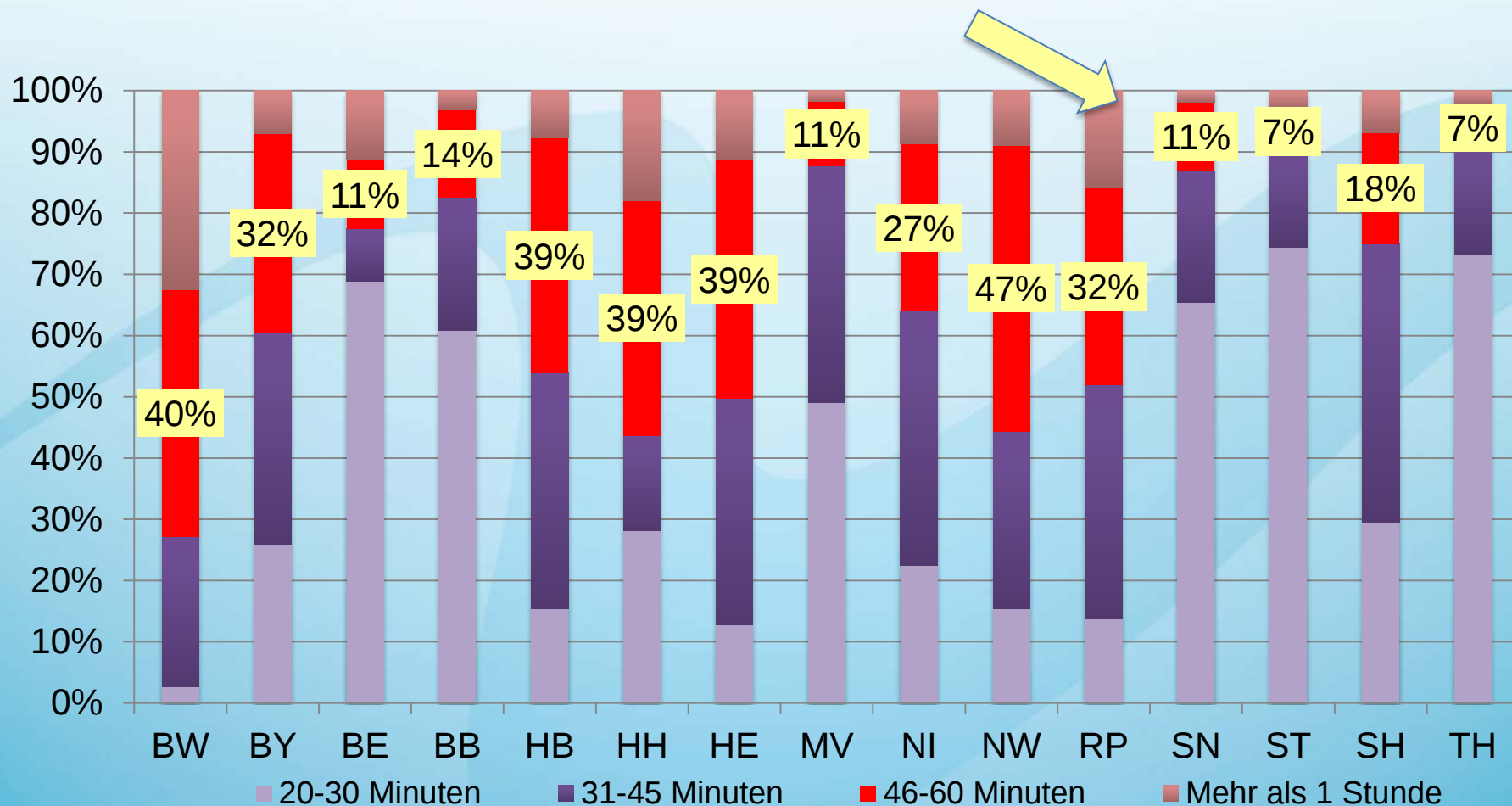


■ Frisch- und Mischküche ■ TK-System
■ Cook & Chill ■ Warmverpflegung
■ Mischform



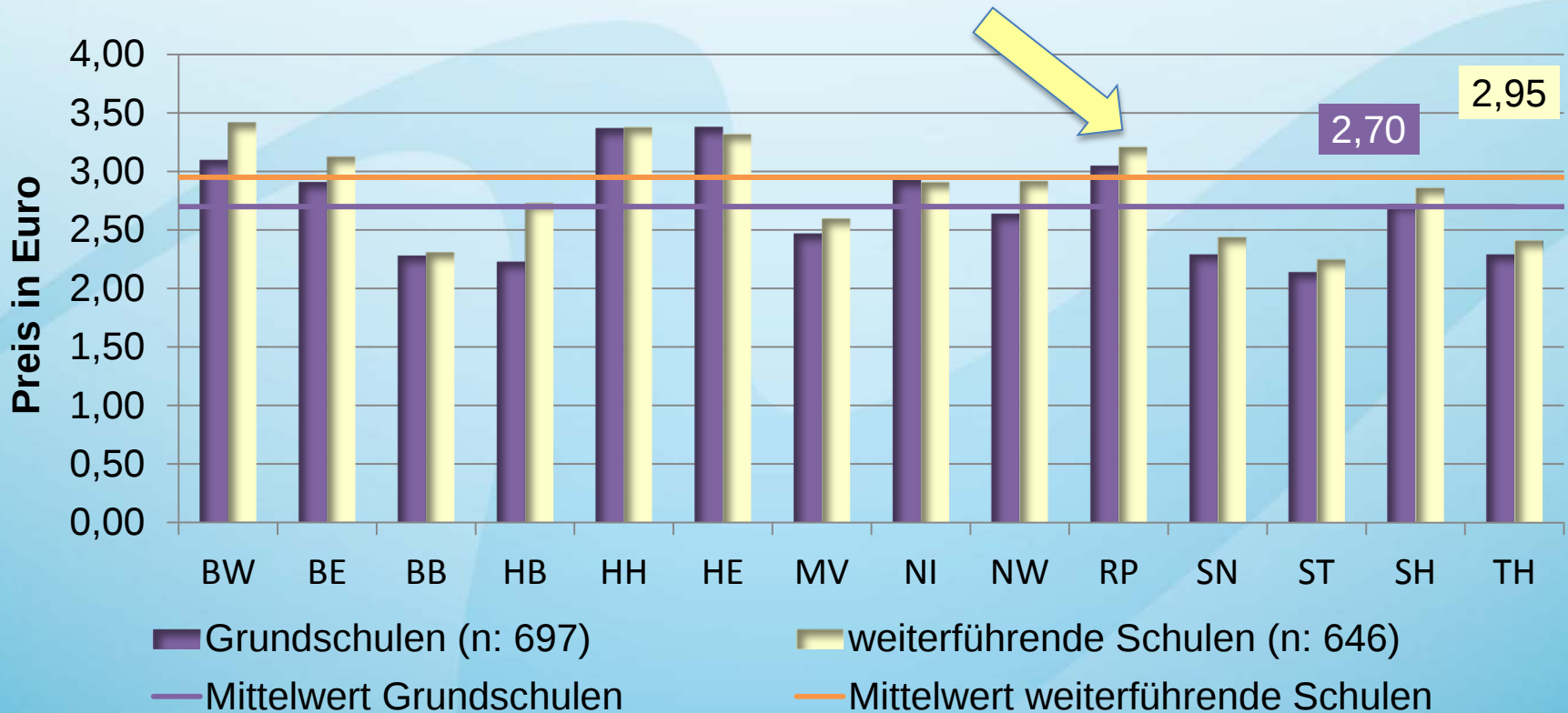
■ Frisch- und Mischküche ■ TK-System
■ Cook & Chill ■ Warmverpflegung
■ Mischform

Länge der Pausen – Unterschiede in den Bundesländern

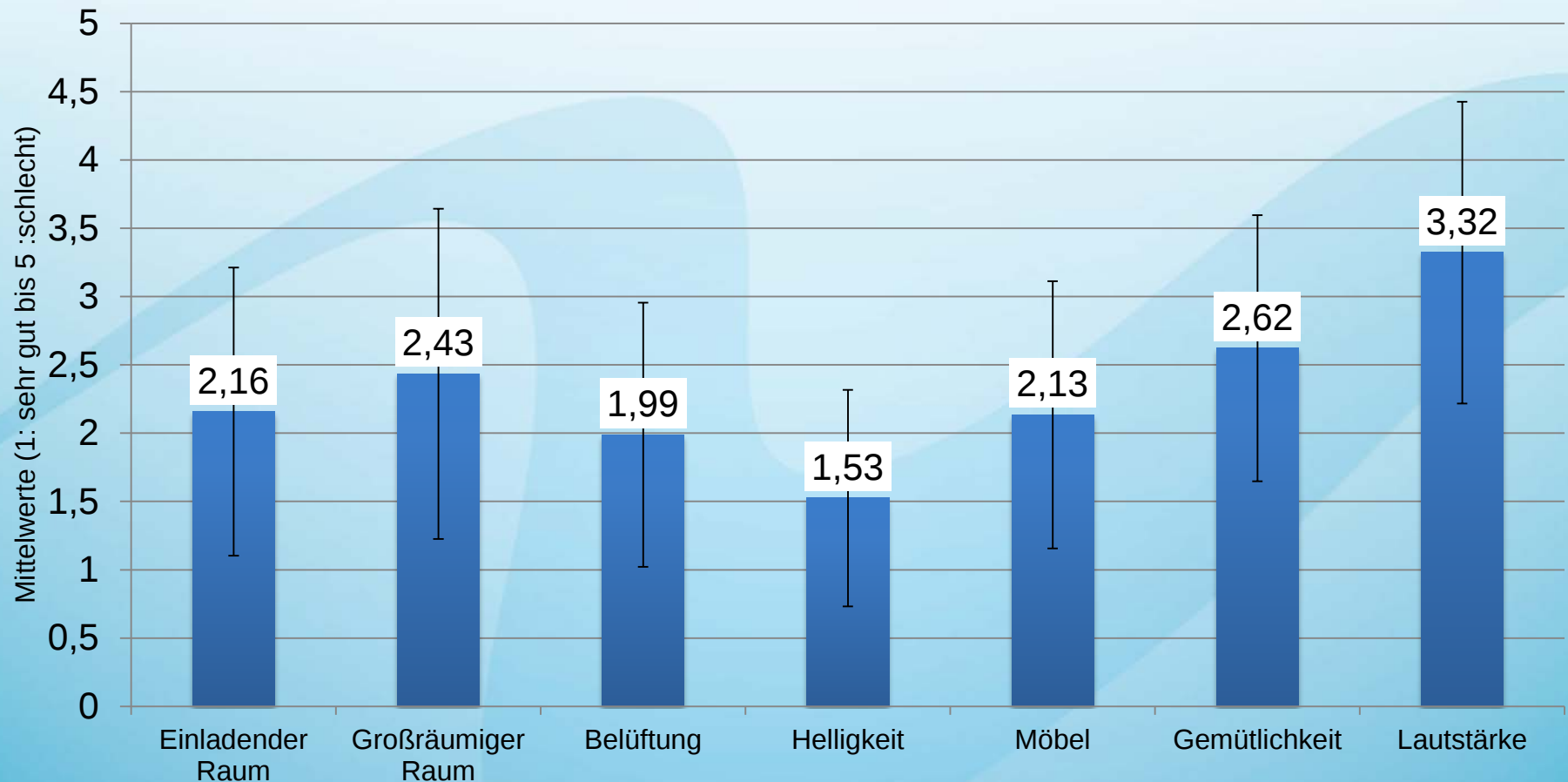


n = 2.770

Durchschnittlicher Verkaufspreis in Euro nach Bundesländern



Bewertung der Speiseräume (n = 1362, incl. Missing cases)



Hygiene ist in der Schulverpflegung zu einem zentralen Bestandteil geworden!

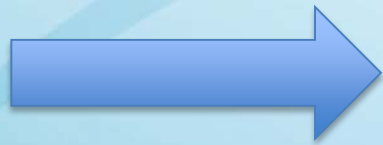


Cartoon Mario Lars

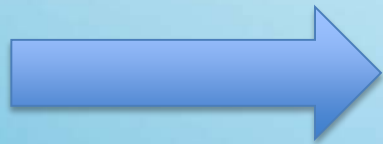
Umsetzung eines Hygienekonzeptes und Teilnahme an Schulungen in RLP



68,9 % haben ein Hygienekonzept (n= 103)

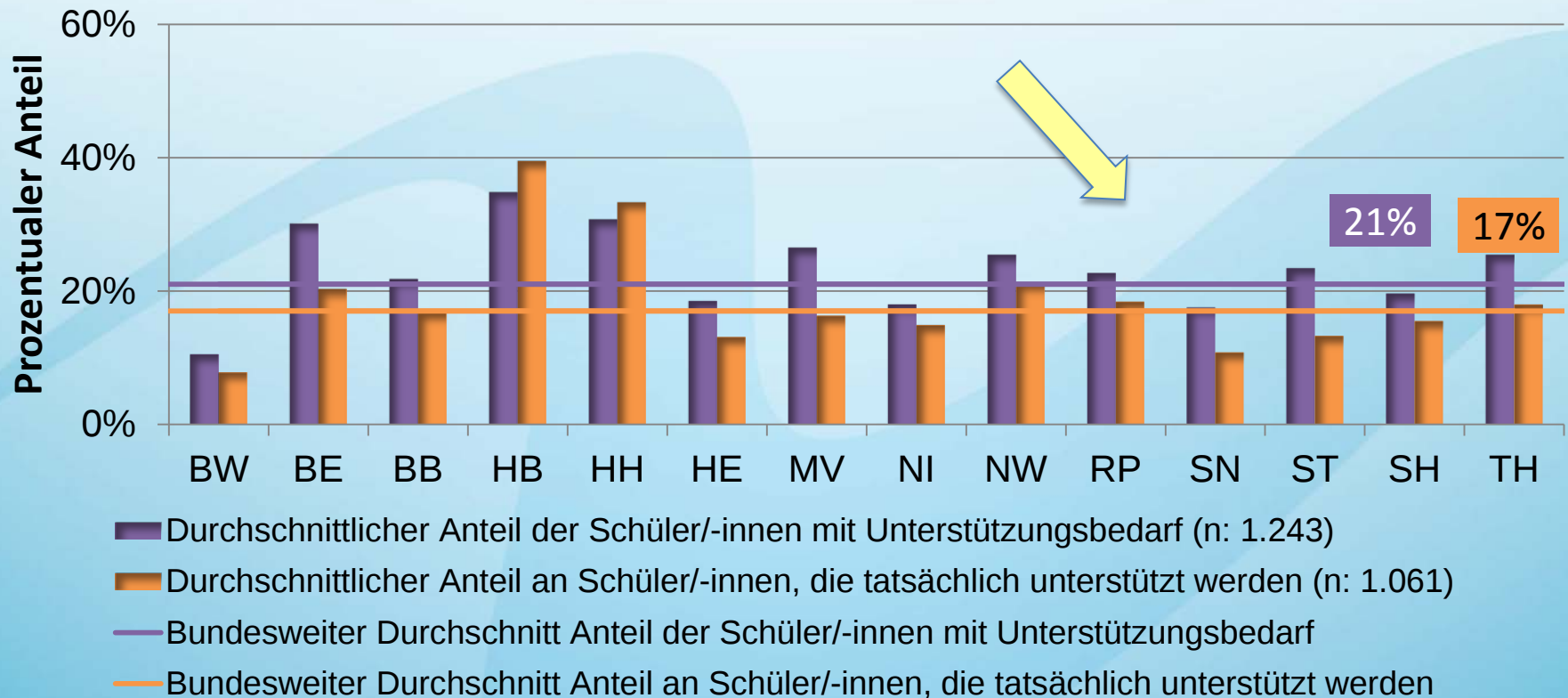


66,1% HACCP als Basis des
Hygienekonzepts (n= 56)



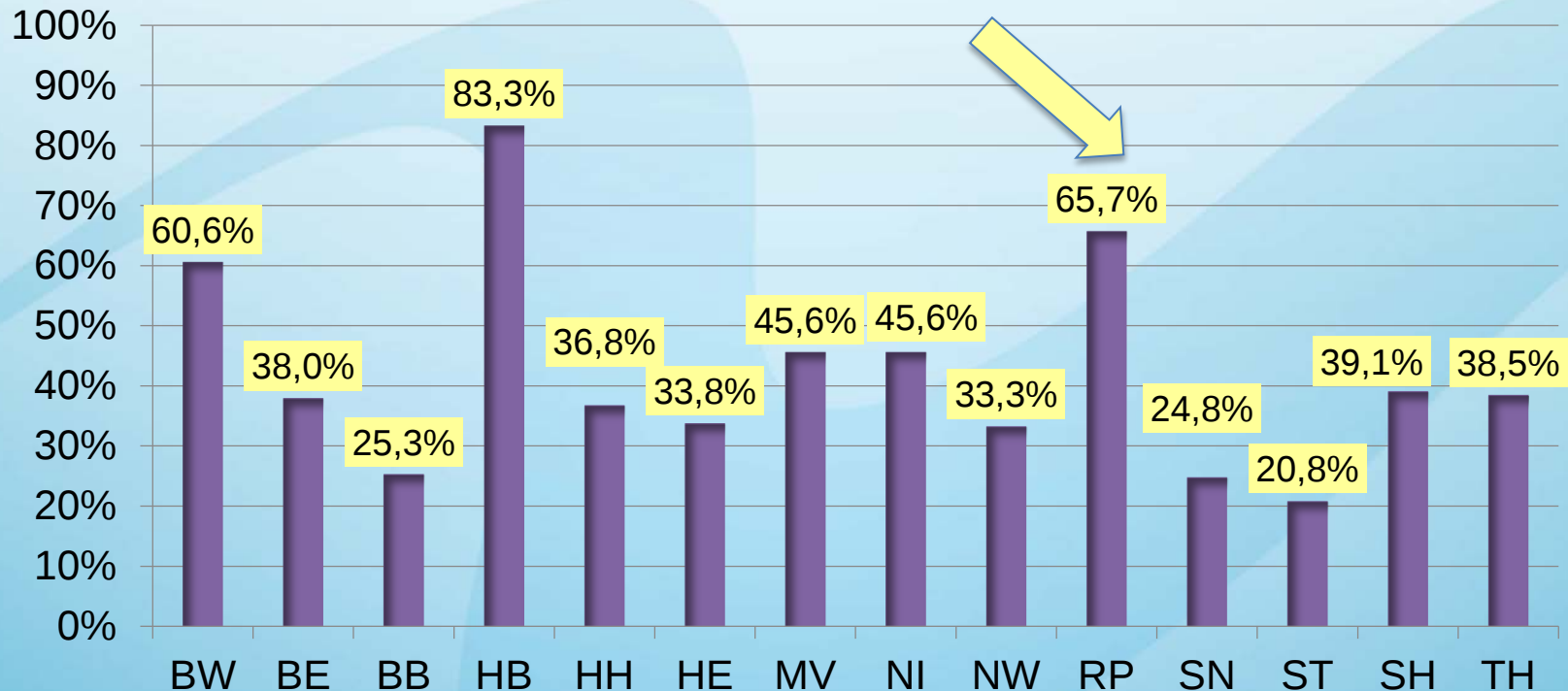
79,5% haben an Hygieneschulungen
teilgenommen (n=39)

Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)



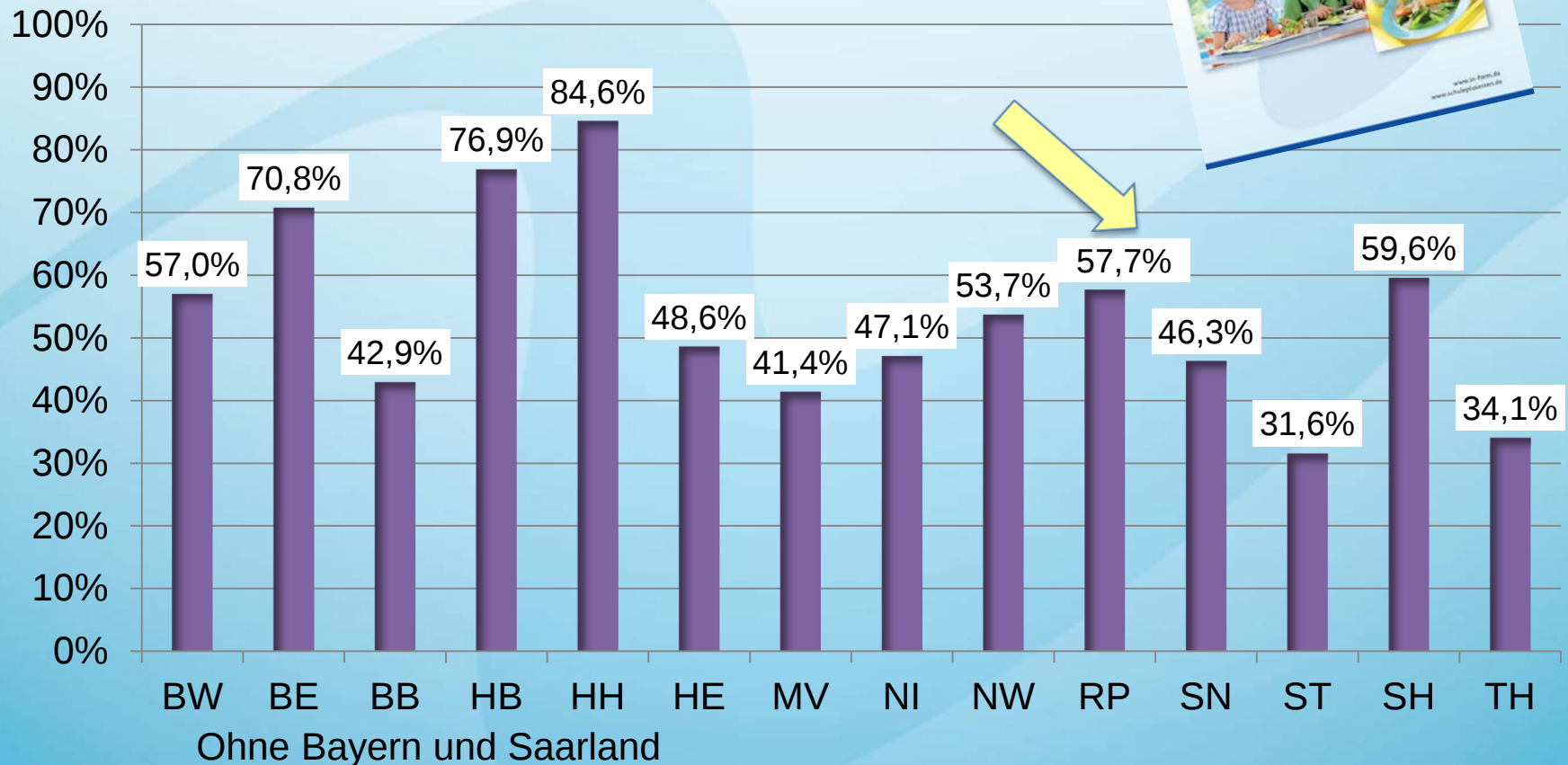
Ohne Bayern und Saarland

Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen Schulverpflegung bei Schulleitungen



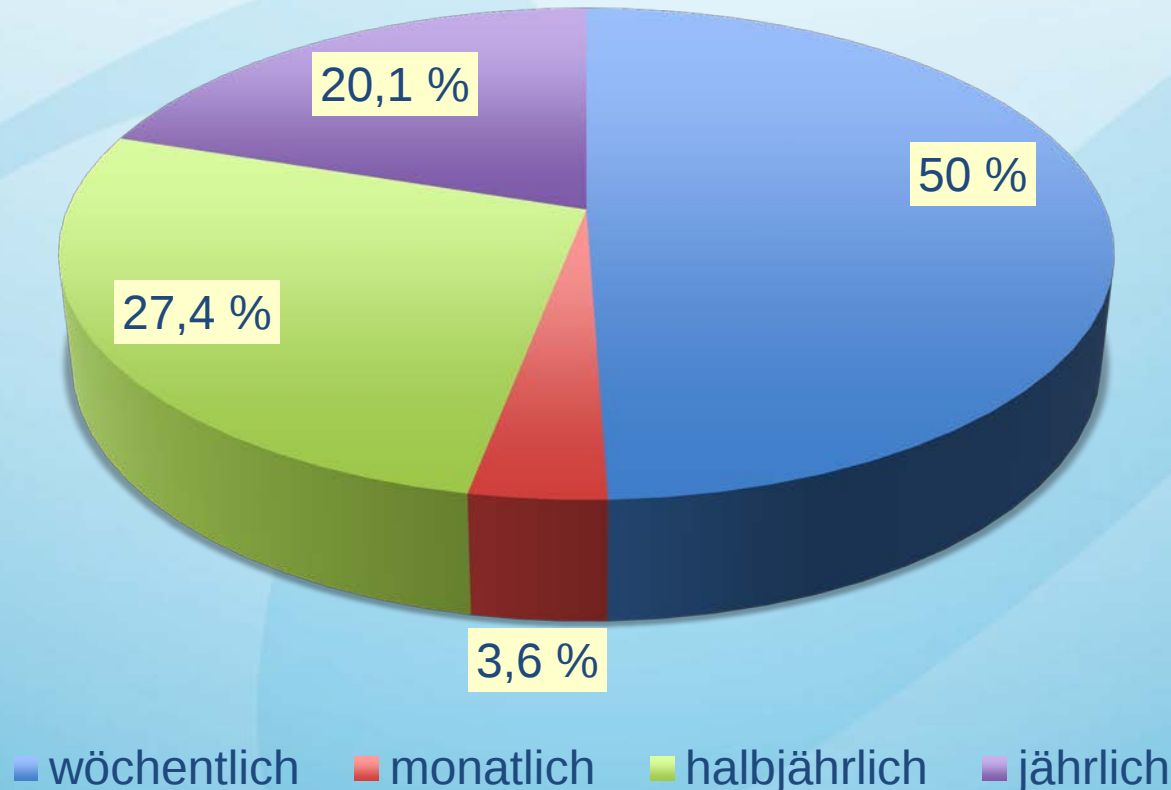
Ohne Bayern und Saarland

Bekanntheitsgrad des DGE-Qualitätsstandards

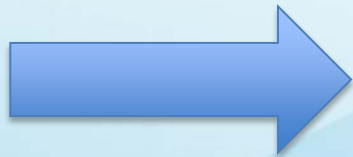


Umfang der Angebote zur Ernährungsbildung - nur RLP in 79% der Schulen, n = 107

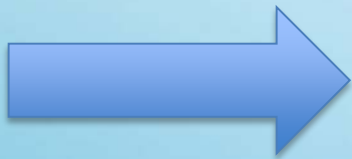
Schulküche vorhanden in 66 %
der Schulen, n = 107



Partizipation – nur RLP



Nur **36,9%** der Schulleitungen geben an, einen speziellen Ausschuss für die Schulverpflegung zu haben.



Bei den Ansprechpartnern für die Verpflegung steht die Schulleitung an Platz 1, es folgen für die Verpflegung verantwortliche Lehrkräfte, erst an Platz 3 wird ein Mensaverrein und ein Verpflegungsausschuss benannt.

Partizipation – Beispiele Freitextantworten

„Der Schulausschuss hat
aufgegeben, da die
Pächterin recht dickköpfig ist
und ohnehin kocht, was sie
für richtig hält“

„Gruppenbetreuer erarbeiten
mit den Kindern Vorschläge
für den Speisenplan unter
Aspekten der gesunden
Ernährung“

Fazit Schulleitungen

1. Viele unterschiedliche Konzepte in den Schulen, verbesserungsfähiges Angebot bei Zwischenverpflegung und Mittagessen
2. Unterschiedliche Entscheidungsträger und unterschiedliche Vorgehensweisen
3. Unterschiedliche Zufriedenheit mit dem Angebot und dem Umfeld
4. Unterschiedlich umfangreiche Ressourcen für die Gestaltung des Umfelds



Stadtteilschule Bergedorf

Empfehlungen an die Schulleitungen

- Gestaltung des Unterrichtsalltags und der Rhythmisierung des Unterrichts auch mit dem Fokus auf die Mittagspause
- Bildung von Verpflegungsausschüssen, Benennung fester Ansprechpartner für die Verpflegung
- Förderung der Partizipation von Schülerinnen und Schülern, Möglichkeit des Einbringens von Essenswünschen, regelmäßige Zufriedenheitsmessungen



3. Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler

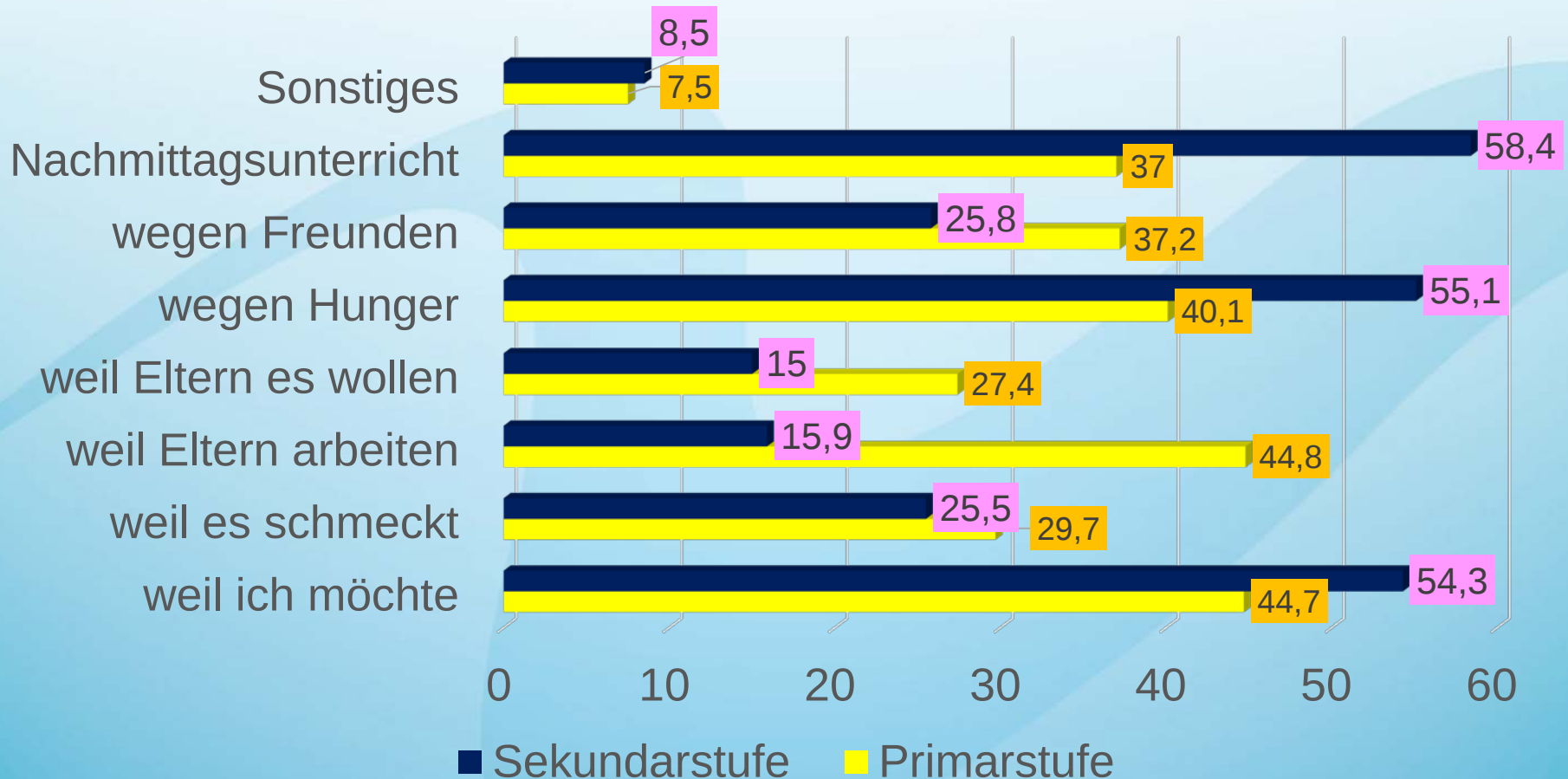


Die Stichprobe gesamt und **RLP**

- 4.208 Schülerinnen und Schüler aus dem Primarbereich, Klassenstufe 3 und 4
 - ♀ 52 %, ♂ 48 %, **RLP = 478**
- 8.358 Schülerinnen und Schüler aus dem Sekundarbereich, **RLP = 842**
 - 7.346 Sekundarstufe I, Klassenstufe 5 -10
 - ♀ 51,5 %, ♂ 48,5 %, **RLP = 722**
 - 1.012 Sekundarstufe II, Klassenstufe 11-13
 - ♀ 57,5 %, ♂ 42,5 %, **RLP = 120**

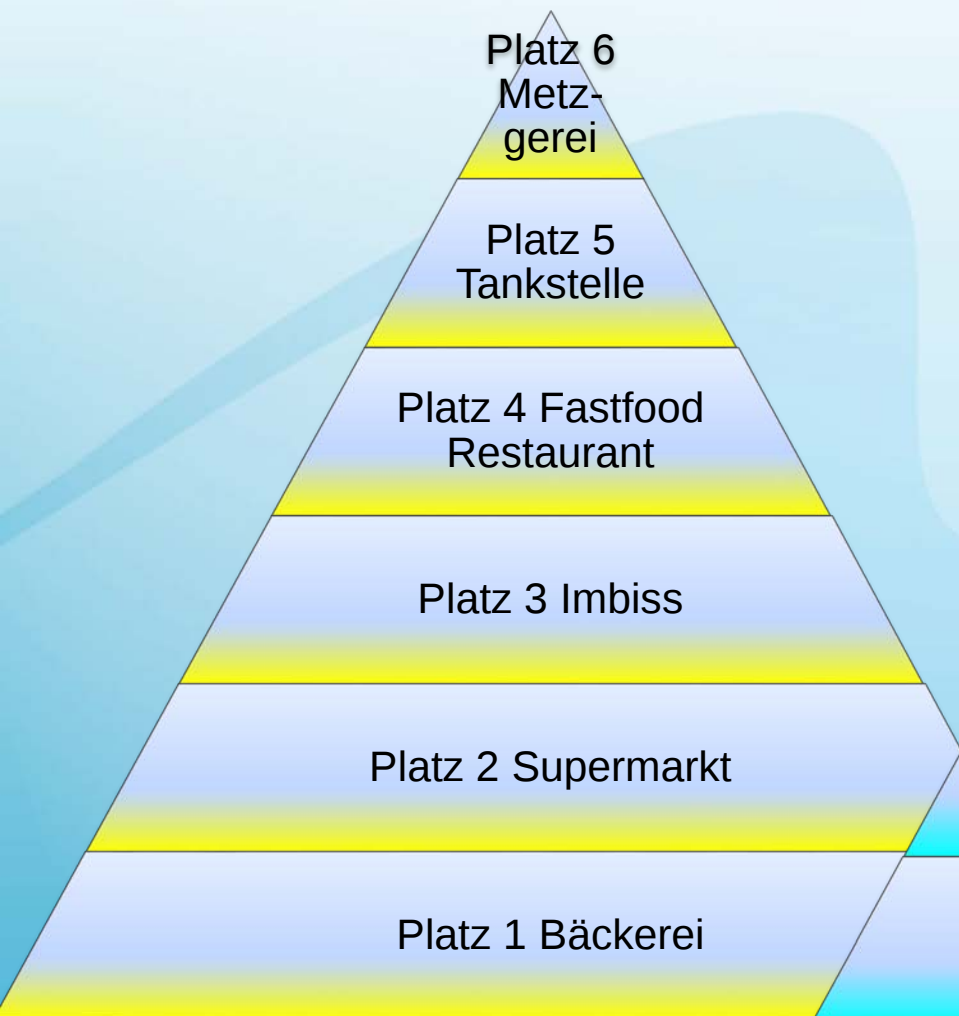
Warum essen die Kinder in der Mensa der Schule?

Primarstufe n = 3.462, Sekundarstufe n = 4.472 , Angaben in %

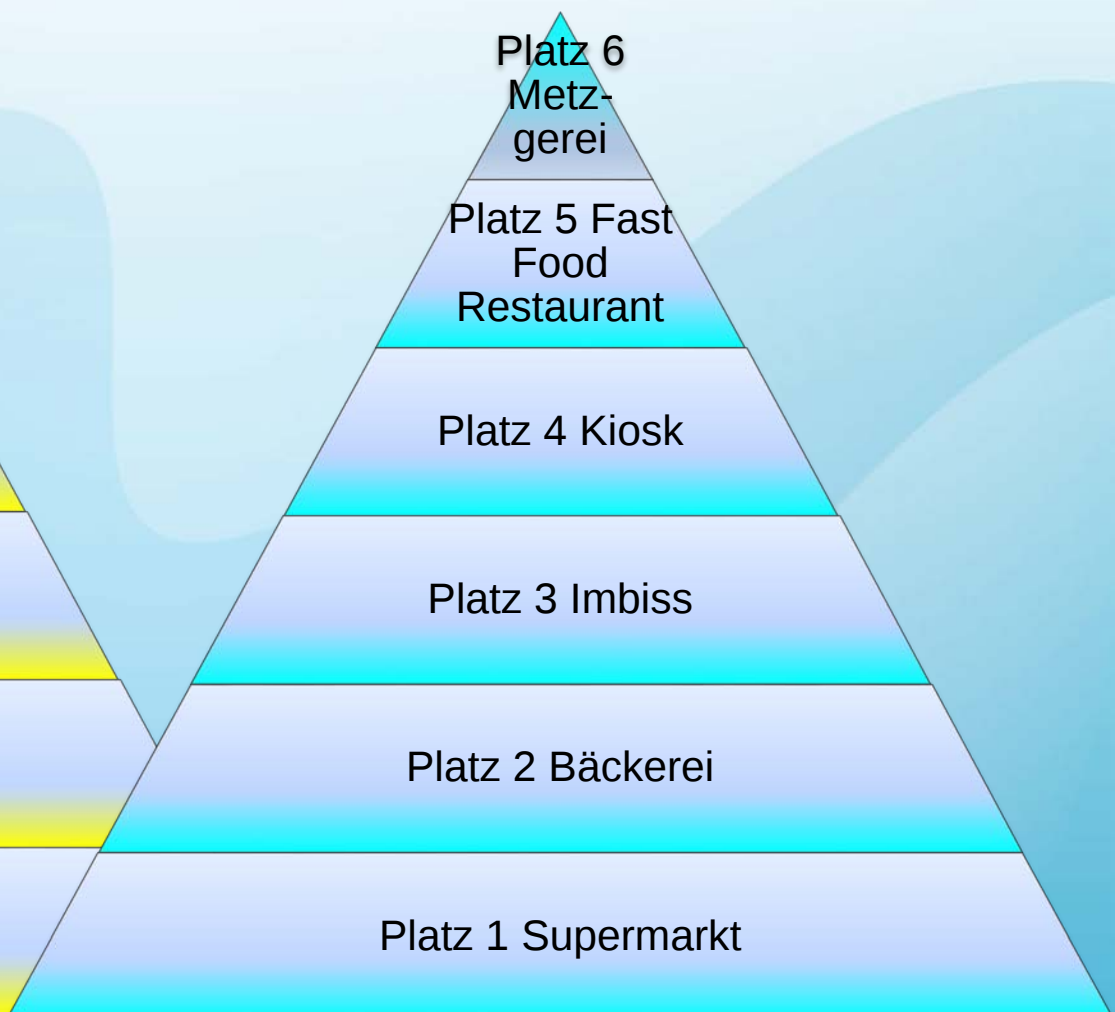


Möglichkeiten, sich mittags außerhalb der Schule zu verpflegen

Bundesweit



RLP



Primarstufe Lieblingsgerichte

„Ätzgerichte“

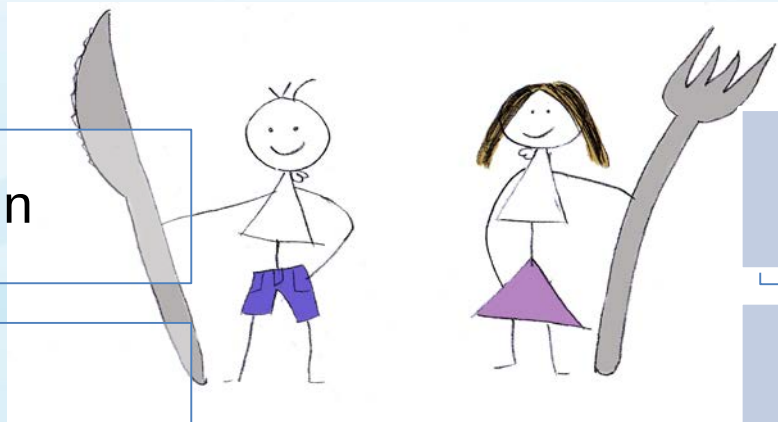
n = 6.526

1. Nudeln

2. Pizza

3. Pfannkuchen

4. Pommes



n = 4.192

1. Spinat

2. Suppen

3. Fisch

4. Kartoffeln

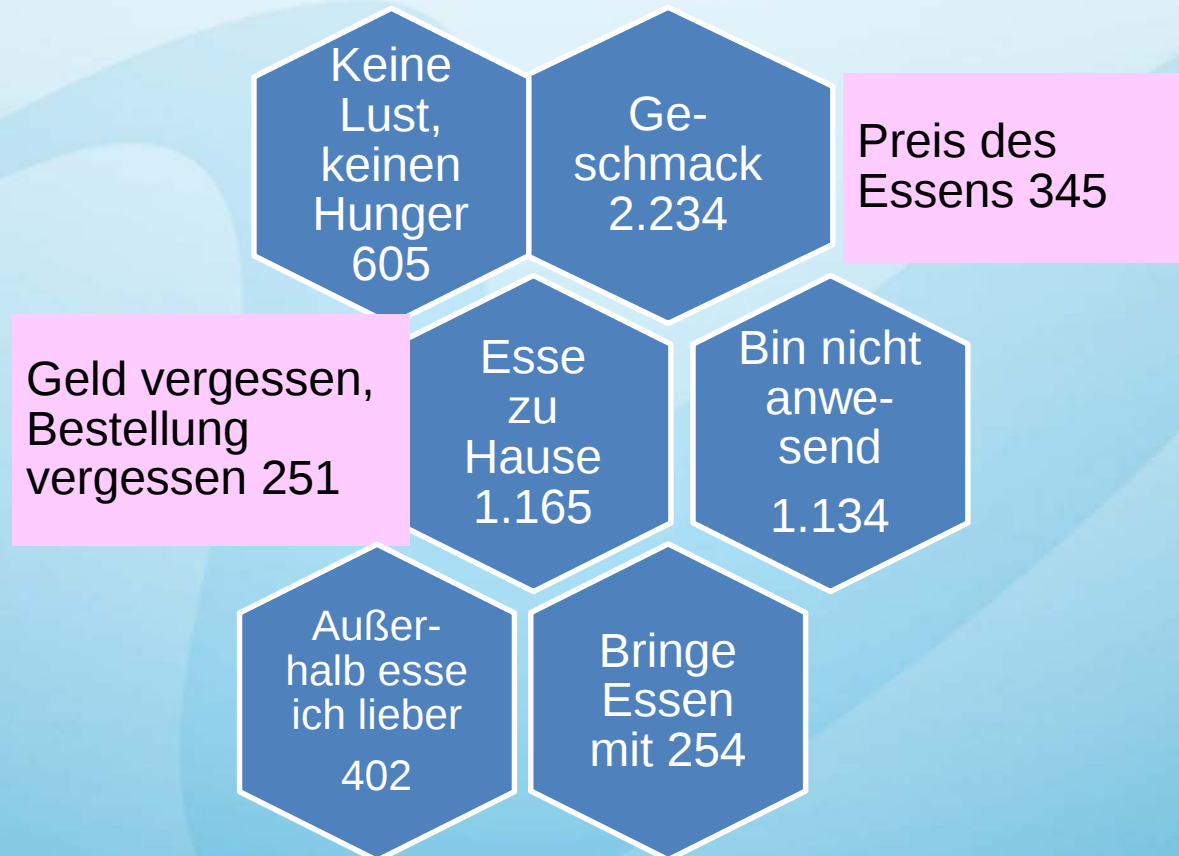
Kaum Unterschiede zwischen Mädchen und Jungen bei den meisten Häufigkeiten

Beliebtheit von Speisen – **nur RLP**, Sekundarstufe



1 = sehr beliebt, 3 = geht so, 5 = gar nicht beliebt

Warum essen Kinder und Jugendliche **nicht** in der Mensa? $n = 7.903$



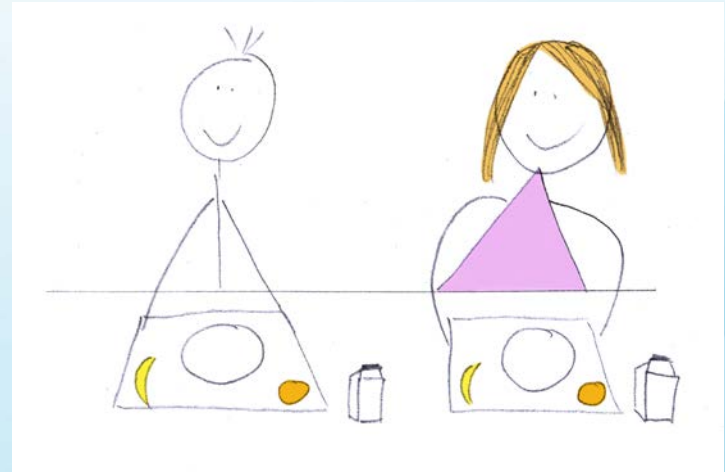
Motive: warum gehe ich **nicht** in die Mensa?

Einzelne Nennungen

*„Kein Bock auf Salat
– da schrumpft der
Bizeps“*

*„Weil ich nicht fett
werden will“*

*„Das Essen liegt
schwer im Magen“*



Zufriedenheit mit dem Speisenplan, Sekundarstufe

39,8 % finden den Speisenplan gut bis sehr gut.

RLP 47,3%

15,6 % finden den Speisenplan schlecht bis sehr schlecht.

(RLP 18,4 %)

Bundesgebiet n = 7.581,
RLP n = 700

Bildungszentrum Tor zur Welt

Bio & mehr

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

46. Woche	Gesund und Lecker	Tellergericht	Buffet
Montag 10.11.2014	Schupfnudeln mit Gemüse- Tomatensauce Apfel	Ratatouillegemüse mit Rosmarin- Kartoffeln	Täglich wechselndes Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertbuffet
Dienstag 11.11.2014	Kurbiscremesuppe mit Baguette, dazu Knabbergemüse Joghurt	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese	Täglich wechselndes Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertbuffet
Mittwoch 12.11.2014	Paniertes Seelachsfilet mit leichter Joghurt Remoulade, Kartoffeln und Gurkensalat Ananaskompott	Broccolibratling mit Kräutersauce und Kartoffeln	Täglich wechselndes Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertbuffet
Donnerstag 13.11.2014	Putenrollbraten mit Bratensauce, feinen Erbsen und Kartoffeln Birne	Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur gefüllt, Kräutersauce und Rostkartoffeln	Täglich wechselndes Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertbuffet
Freitag 14.11.2014	Ofenkartoffeln mit Kräuter- Joghurt-Dipp und Gemüsesticks Pudding	Gemüselasagne	Täglich wechselndes Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertbuffet

Kartoffeln*, Nudeln*, Reis*, Getreide*, Milch*, Quark*, Natur-Joghurt*, Eier*, Gemüse*, Obst*
* Aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003

Änderungen vorbehalten

Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.

Schule + Essen = Note 1

Legende: = Vegetarisch = Geflügel = Fisch = Rind

Bio

European Union Organic Logo

Bewertung der Wartezeiten vor der Ausgabe

- 35,8 % sagen gut bis sehr gut,
RLP 41,5 %
- 21,9 % sagen schlecht bis sehr
schlecht, **RLP 21,1 %**

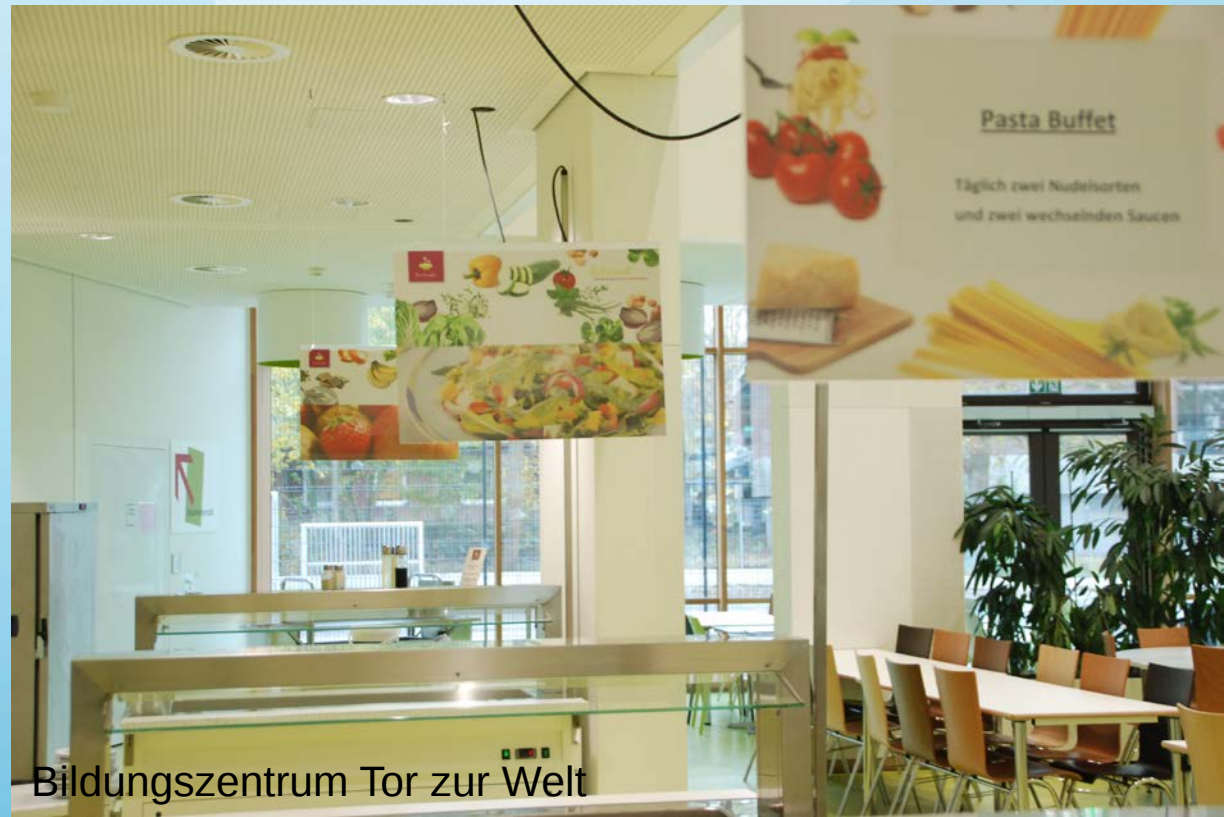
n = 7.581 Bundesgebiet,
RLP n = 711



Bewertung der Speiseräume in der SEK I/II

Eher zufriedenstellend – kritisch gewertet werden
überall Geräuschkulisse und Gemütlichkeit

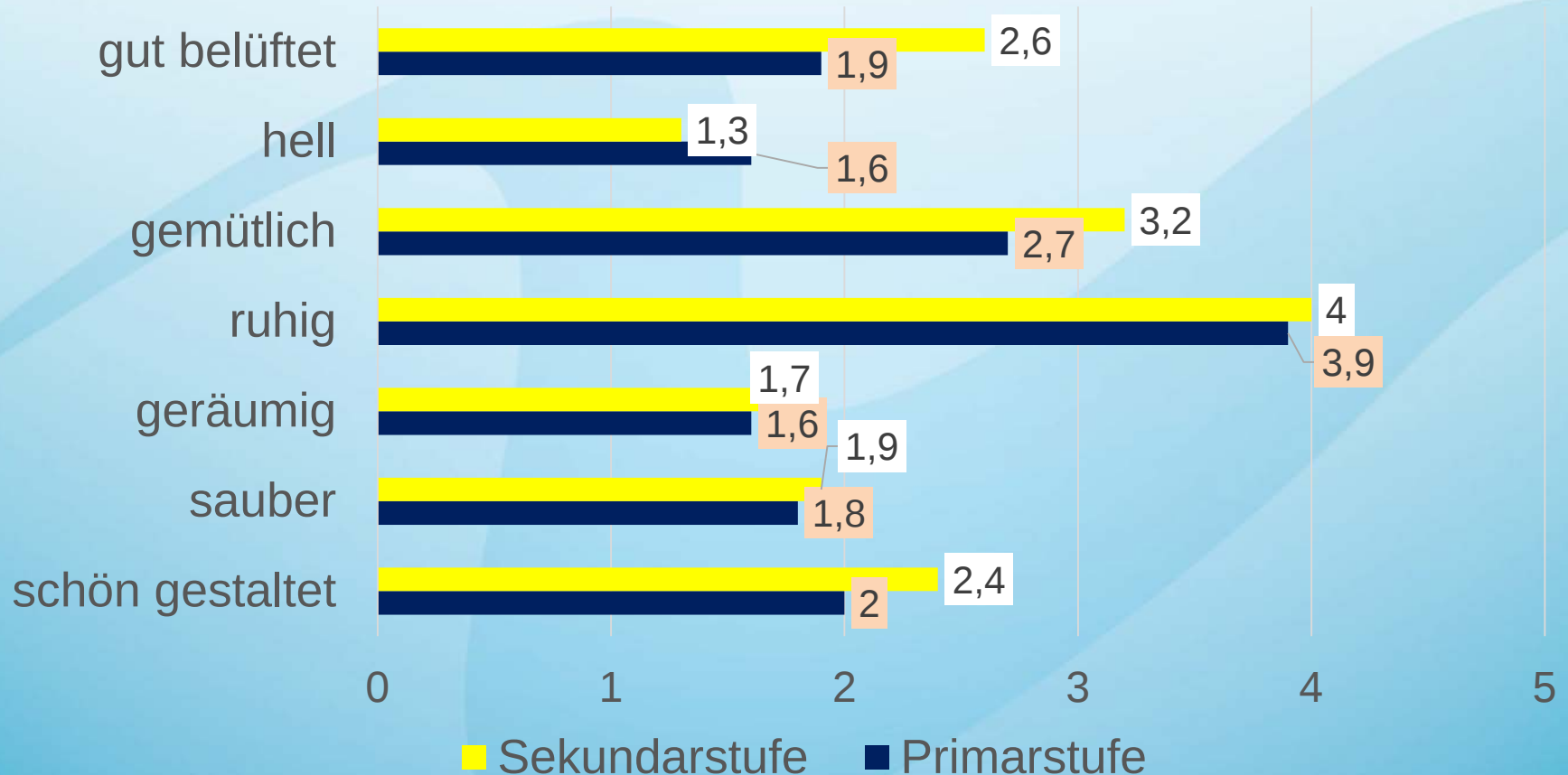
n = 7.308



Bewertung der Speiseräume

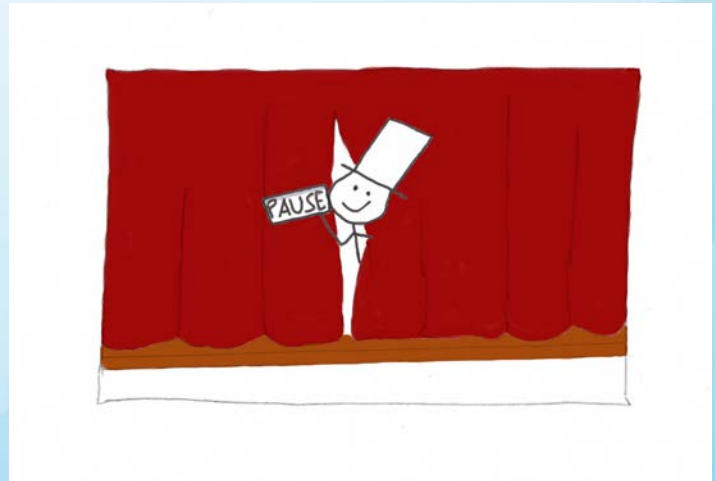
nur RLP

Durchschnittsnoten (Skala 1-5)



Bewertung der Pausenlänge

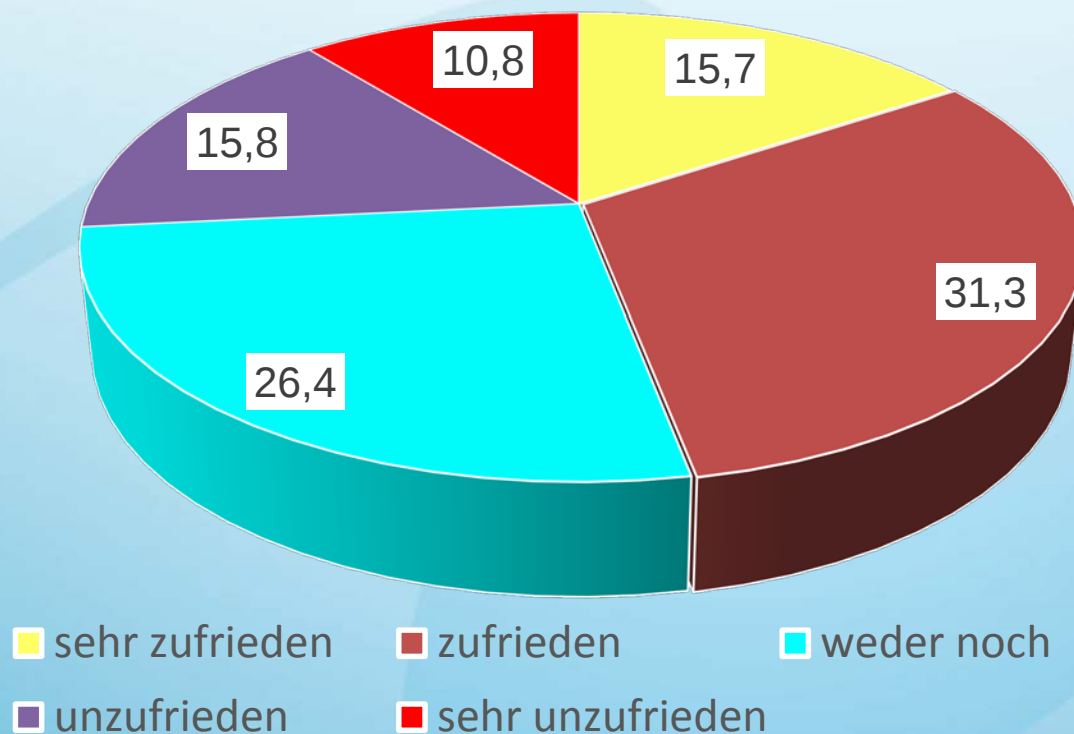
- 59,6 % bewerten die Länge der Pausen mit gut bis sehr gut, **RLP 62,8%**
- Nur 10,8 % bewerten die Länge mit schlecht und sehr schlecht, **RLP 16,4 %**



n = 7.581 Bundesgebiet, RLP n = 707

Zufriedenheit mit dem Getränkeangebot (Sekundarstufe) – nur RLP (Angaben in %)

Durchschnittsnote **2,7**
n = 803



Bewertung von ...

(Sekundarstufe I und II, n = 7.968, RLP n = 823 (incl. Missing cases)

Menge	Aussehen	Geschmack
MW = 2,7 RLP = 2,5	MW = 3,0 RLP = 2,9	MW = 2,9 RLP = 2,8

Schüler wünschen eine Motz- bzw.
Wunschbox

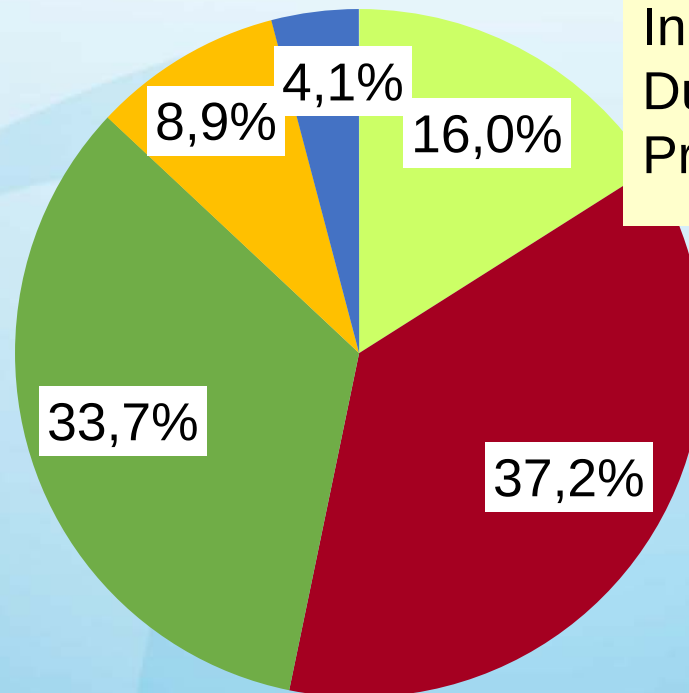


Bewertung des Mittagessens insgesamt

Primarstufe, n = 3.659



Ø 2,5



In RLP (n= 399) liegt die Durchschnittsnote im Primarbereich niedriger: 2,7

■ Note 1 (sehr gut)
■ Note 4 (schlecht)

■ Note 2 (gut)
■ Note 5 (sehr schlecht)

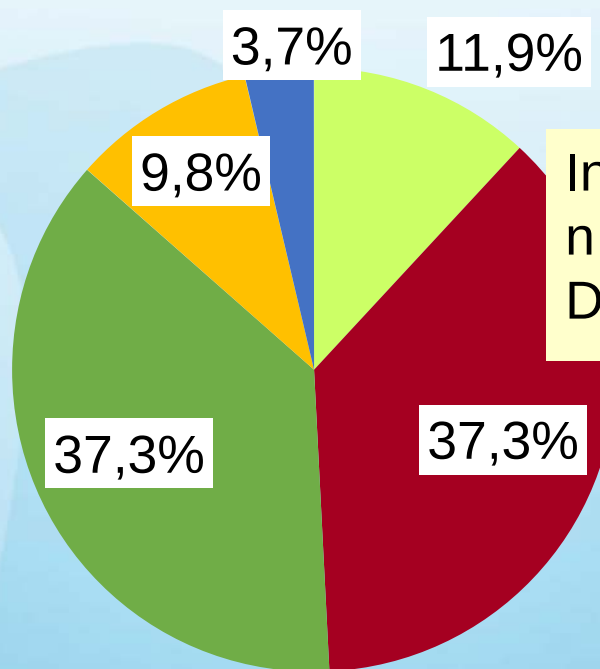
■ Note 3 (geht so)

Bewertung des Mittagessens in RLP

Sekundarstufe, n = 721



Ø 2,6



In Deutschland gesamt
n = 7.282 liegt die
Durchschnittsnote bei 2,6

■ Note 1 (sehr gut)
■ Note 4 (schlecht)

■ Note 2 (gut)
■ Note 5 (sehr schlecht)

■ Note 3 (geht so)

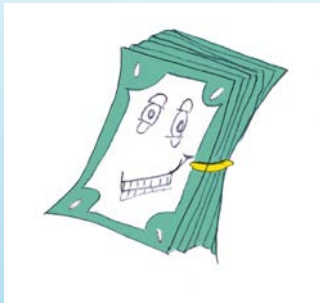
Wünsche von Schülerinnen und Schülern - eine Auswahl -

Primar- und
Sekundarstufe



n = 9.964

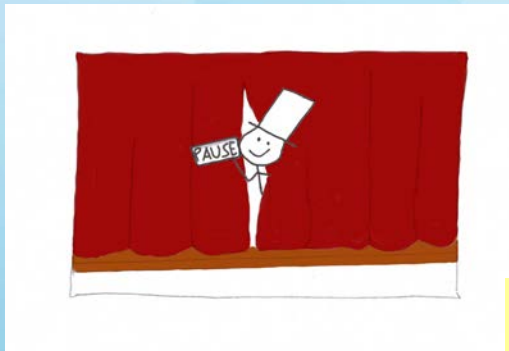
Wünsche von Schülerinnen und Schülern - eine Auswahl -



Günstigerer Preis: 566



Wünsche zu Räumlichkeiten: 871

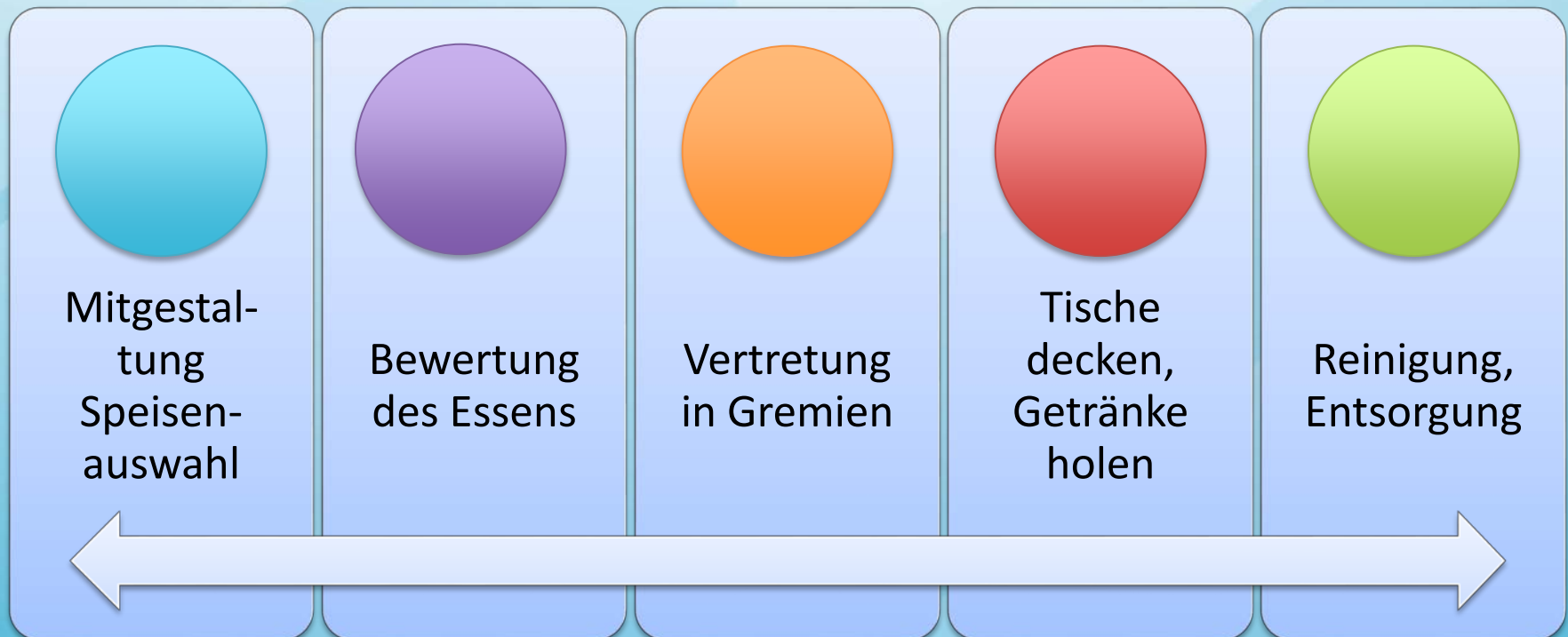


Längere Pausen: 307

n = 9.964

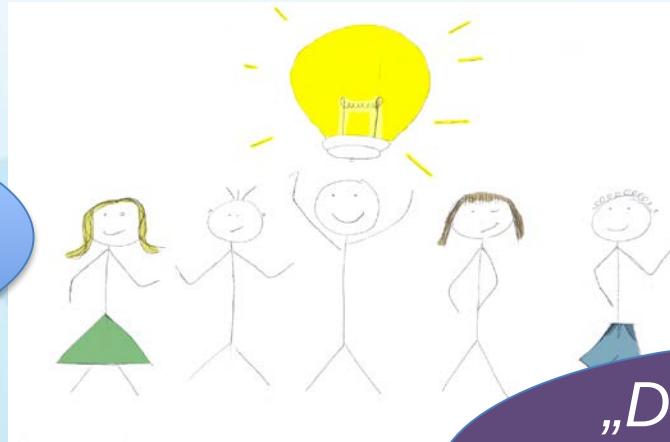
Mitgestaltung – Partizipation

Eher wenig ausgeprägt: nur 12,3 % der Schülerinnen und Schüler werden mit einbezogen (n = 7.179), in **RLP** sind es überdurchschnittliche **26,7 % (n = 720)**



Wünsche von Schülerinnen und Schüler Originalzitate

*„Ausreichend
Obst für alle!“*



*„Dass meine
Freundin immer bei
mir sitzen kann“*

*„Dass der Kiosk
auch vor dem
Unterricht auf hat“*

*„Kein
Dosenessen!“*

Fazit: Schülerinnen und Schüler

1. Schülerinnen und Schüler geben ein differenziertes Bild
2. ...sind zum Teil mit dem Angebot sehr zufrieden, zum Teil gar nicht
3.entscheiden am liebsten spontan, ob sie essen gehen und was sie essen wollen
4. sind vor allem mit der Gemütlichkeit von Räumen und der Lautstärke unzufrieden
5. ...werden nur zu einem sehr geringen Teil in die Verpflegung mit einbezogen
6.haben vielfältige Wünsche – sie möchten gehört werden

Empfehlungen an die Anbieter

- Mehr Abwechslungsreichtum bei der Auswahl der Gerichte, mehr gesundheitsfördernde Angebote in der Zwischenverpflegung
- Mehr Beachtung der Auswirkung von Warmverpflegung auf Gemüse
- Durchführung von Aktionswochen
- Bestellungs- und Abrechnungsmodi in enger Kooperation mit der Schule



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !

Präsentation: Ulrike Arens-Azevedo
Ulrike.arens-azevedo@haw-hamburg.de

Autor/innen des Abschlussberichts:
Arens-Azevedo U, Hesse I, Paetzelt G,
Roos-Bugiel J, Schillmöller Z, unter
Mitarbeit von Glashoff M

Fotos: Glashoff M, Hesse I,
Zeichnungen: Glashoff M

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

www.in-form.de
www.bundeskongress-schulverpflegung.de