

**Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz**

Wortprotokoll

der

55. Sitzung

Berlin, den 30.11.2011, 08:17 bis 10:17.Uhr

Sitzungsort: Dorotheenstraße 100-101, Jakob-Kaiser-Haus,

Sitzungssaal: 1.302

Öffentliche Anhörung

zum Thema

„Schulverpflegung“

BT 7044 01 .12

Vorsitz: Hans-Michael Goldmann, MdB

TAGESORDNUNG:

Tagesordnungspunkt **S. 10 - 39**
 Schulverpflegung

dazu die Stellungnahmen der Sachverständigen ¹⁾

<u>Sachverständige</u>	<u>Ausschussdrucksachen</u>
<u>Verbände/Bundesländer/Ministerien</u>	
Deutsche Gesellschaft für Ernährung Dr. Margit Böltz	17(10)759-A
Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e. V. Dr. Michael Polster	17(10)759-B
Hochschule Fulda Wissenschaftliches Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik Prof. Dr. habil. Georg Koscielny	17(10)759-C
Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Sabine Lauxen	17(10)759-D
Plattform Ernährung und Bewegung e. V. Dr. Andrea Lambeck	17(10)759-E

<u>Einzel-sachverständige</u>	<u>Ausschussdrucksache</u>
Dr. Dieter Dohmen Forschungsinstitut für Bildungs- und Sozialökonomie Institute for Education and Socio-Economic Research FiBS Consulting GbR	17(10)759-F
Prof. Dr. med. Berthold Koletzko Haunersches Kinderspital Klinikum der Universität München	17(10)759-G
Sabine Schulz-Greve Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V.	17(10)759-H

¹⁾ Im Internet sind die Stellungnahmen unter „Stellungnahmen der Sachverständigen“ (Ausschussdrucksachen) abgelegt.



Sitzung des Ausschusses Nr. 10 (Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)

Mittwoch, 30. November 2011, 08:00 Uhr

Anwesenheitsliste

gemäß § 14 Abs. 1 des Abgeordnetengesetzes

Ordentliche Mitglieder des Ausschusses	Unterschrift	Stellvertretende Mitglieder des Ausschusses	Unterschrift
<u>CDU/CSU</u>		<u>CDU/CSU</u>	
Caesar, Cajus	Brehmer, Heike
Connemann, Gitta	Göppel, Josef
Gerig, Alois	<i>[Handwritten Signature]</i>	Landgraf, Katharina
Heil, Mechthild	Lietz, Matthias
Holzenkamp, Franz-Josef	Ludwig, Daniela
Lehmer Dr., Max	<i>[Handwritten Signature]</i>	Luther Dr., Michael
Marwitz, Hans-Georg von der	Riebsamen, Lothar
Mortler, Marlene	<i>[Handwritten Signature]</i>	Schindler, Norbert
Poland, Christoph	Schirmbeck, Georg
Rief, Josef	Schulte-Drüggelte, Bernhard
Röring, Johannes	Schuster (Weil am Rhein), Armin
Stauche, Carola	<i>[Handwritten Signature]</i>	Sendker, Reinhold
Stier, Dieter	Vogel (Kleinsaara), Volkmar

[Handwritten signature]

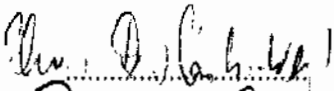
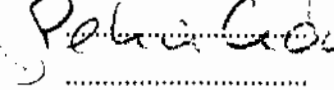
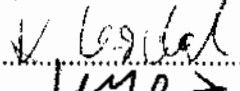
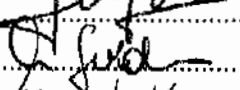
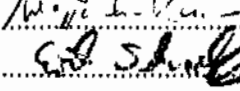
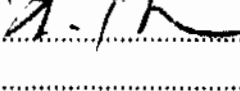

[Handwritten signature]

Sitzung des Ausschusses Nr. 10 (Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)

Mittwoch, 30. November 2011, 08:00 Uhr

Anwesenheitsliste

gemäß § 14 Abs. 1 des Abgeordnetengesetzes

Ordentliche Mitglieder des Ausschusses	Unterschrift	Stellvertretende Mitglieder des Ausschusses	Unterschrift
SPD		SPD	
Brase, Willi		Herzog, Gustav
Crone, Petra		Hiller-Ohm, Gabriele
Drohinski-Weiß, Elvira	Kelber, Ulrich
Ortel, Holger		Miersch Dr., Matthias
Paula, Heinz	Rawert, Mechthild
Priesmeier Dr., Wilhelm		Schwanitz, Rolf
Schwarzeltühr-Sutter, Rita	Schwartz, Stefan
Tack, Kerstin		Volkmer Dr., Marlies
FDP		FDP	
Erdel, Rainer		Friedhoff, Paul K.
Geisen Dr., Edmund Peter		Haustein, Heinz-Peter
Goldmann, Hans-Michael		Knopek Dr., Lutz
Happach-Kasan Dr., Christel		Sänger, Björn
Schweickert Dr., Erik		Schäffler, Frank
DIE LINKE.		DIE LINKE.	
Binder, Karin		Bulling-Schröter, Eva
Lay, Caren	Koch, Harald
Süßmair, Alexander		Lötzer, Ulla
Tackmann Dr., Kirsten	Zimmermann, Sabine

Sitzung des Ausschusses Nr. 10 (Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)

Mittwoch, 30. November 2011, 08:00 Uhr

Anwesenheitsliste

gemäß § 14 Abs. 1 des Abgeordnetengesetzes

Ordentliche Mitglieder des Ausschusses	Unterschrift	Stellvertretende Mitglieder des Ausschusses	Unterschrift
<u>BÜ90/GR</u>		<u>BÜ90/GR</u>	
Behm, Cornelia	Höhn, Bärbel
Ebner, Harald	Hoppe, Thilo
Maisch, Nicole	Kurth (Quedlinburg), Undine
Ostendorff, Friedrich	Tressel, Markus

Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (10)

Mittwoch, 30. November 2011, 08:00 Uhr

Fraktionsvorsitzende:

Vertreter:

CDU/ CSU

SPD

FDP

Die LINKE


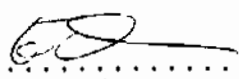
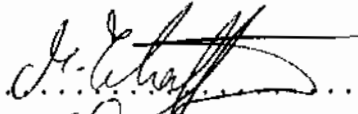
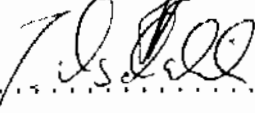

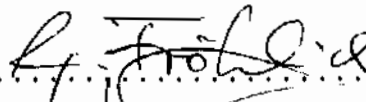
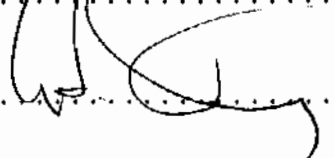
BÜNDNIS 90/ DIE GRÜNEN

Fraktionsmitarbeiter:

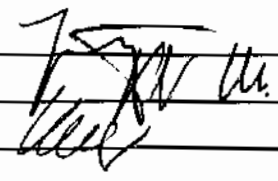
Fraktion:


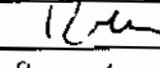
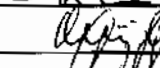
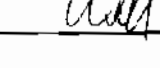
Unterschrift:

(Name bitte in Druckschrift)

..... Bell B90/Grüne 
..... Elwert FDP 
..... Schäffner CDU/CSU 
..... Muschalek LINKE 
..... Treus SPD 
..... FRÖHLICH, RICARDA LINKE 
..... Avenas CDU/CSU 

Mittwoch, 30. November 2011, 08:00 Uhr

Ministerium bzw. Dienststelle (bitte Druckschrift)	Name (bitte Druckschrift)	Dienststellung (bitte nicht abgekürzt)	Unterschrift
B.MELV	Jürgensen	RR	
II	Bloser	PST	
II	Kuäpp	Proj D'4	

Bundesrat: (bitte Druckschrift)	Unterschrift	Dienststellung (bitte nicht abgekürzt)	Land
Ohne		RP	Sachsen
ROLLAND		MR	HELAN
RIEWENHERM	SAL	LV RP	RPL
Kuill		LV MV	MV
Hilse		ORR	ISV

Unterschriften-Liste der Sachverständigen



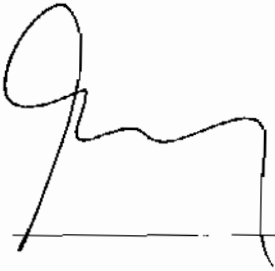


des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestages
für die


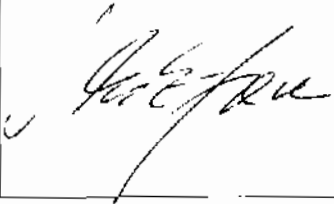
für die Öffentliche Anhörung

am Mittwoch, dem 30. November 2011

von 08.00 – 10.00 Uhr

im JKH, 1.302

Sachverständige Verbände/Bundesländer/Ministerien	Unterschrift
Deutsche Gesellschaft für Ernährung Dr. Margit Bölts	
Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e. V. Dr. Michael Polster	
Hochschule Fulda, Wissenschaftliches Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik Prof. Dr. habil. Georg Koscielny	
Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Sabine Lauxen	
Plattform Ernährung und Bewegung e. V. Dr. Andrea Lambeck	

Einzelsachverständige	Unterschrift
7 Dr. Dieter Dohmen Forschungsinstitut für Bildungs- und Sozialökonomie Institute for Education and Socio-Economic Research FiBS Consulting GbR	
Prof. Dr. med. Berthold Koletzko Haunersches Kinderspital Klinikum der Universität München	
Sabine Schulz-Greve Schulnetzungsstelle Berlin e. V. <i>Schulnetzungsstelle Schönerberg</i>	

Einzigster Tagesordnungspunkt

Schulverpflegung

Der Vorsitzende: Ich bitte um Entschuldigung für die Verspätung. Es gab heute morgen noch etwas Organisationsbedarf.

Ich freue mich, dass Sie alle gekommen sind und freue mich auch über das Interesse der Öffentlichkeit an dieser wichtigen Anhörung zum Thema „Schulverpflegung“. Es ist insgesamt ein Thema, mit dem wir uns in diesem Ausschuss schon beschäftigt haben, dass wir schon häufig im Ausschuss andiskutiert haben, das von dem einen oder anderen auch bei Besuchen vor Ort begleitet wurde. Ich freue mich über die große Resonanz der Ausschussmitglieder, die – bis auf eine Person, die entschuldigt ist – heute alle anwesend sind. Sie bringen damit zum Ausdruck, dass Sie sich in besonderer Weise für diese Arbeit interessieren. Ich begrüße die Experten, die zu dieser öffentlichen Anhörung geladen worden sind, die uns auch schriftliche Stellungnahmen aufgrund unseres Fragenkataloges zugeleitet haben. Diese Stellungnahmen liegen als Ausschussdrucksachen vor.

Ich begrüße Frau Dr. Margit Böltz von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Herrn Dr. Michael Polster vom Deutschen Netzwerk Schulverpflegung e. V., Herrn Prof. Dr. habil. Georg Koscielny vom Wissenschaftlichen Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik der Hochschule Fulda, Frau Sabine Lauxen vom Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Frau Dr. Andrea Lambeck von der Plattform Ernährung und Bewegung e. V. und als Einzelsachverständige Herrn Dr. Dieter Dohmen vom Forschungsinstitut für Bildungs- und Sozialökonomie (FiBS), Herrn Prof. Dr. med. Berthold Koletzko vom Haunerschen Kinderspital des Klinikums der Universität München und Frau Sabine Schulz-Greve von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V. Herzlichen Dank für Ihr Kommen. Ich begrüße darüber hinaus als Vertreter der Bundesregierung Herrn Parlamentarischen Staatssekretär Peter Bleser und Herrn Regierungsrat Eric Jürgensen und Frau Bontjes vom Ausschusssekretariat und die Mitarbeiter aus diesem Bereich sowie die Zuschauer auf der Tribüne.

Zum Verfahren: 5 Minuten oder weniger zum Einstieg, also kurze Statements bitte, damit die Fragerunde sich anschließen kann. Die Fragerunde machen wir in der üblichen uns bekannten Gewichtung. Die Anhörung wird mitgeschnitten. Zur Erleichterung derjenigen, die unter Zuhilfenahme des Mitschnitts das Protokoll erstellen, werden die Sachverständigen vor jeder Abgabe einer Stellungnahme namentlich aufgerufen. Ich bitte Sie, die Mikrofone zu benutzen und am Ende der Redebeiträge wieder abzuschalten, damit es nicht zu Störungen der Tonanlage kommt. Zu der Anhörung wird ein Wortprotokoll erstellt.

Dann beginnen wir mit der Sachverständigen von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Frau Dr. Margit Böltz. Bitteschön. Ich bitte sehr darum, dass Sie sehr diszipliniert sind. Ich empfinde die Akustik hier in dem Raum als mühsam, aber deswegen nehmen wir Rücksicht aufeinander.

Dr. Margit Böltz (Deutschen Gesellschaft für Ernährung - DGE): Meine sehr geehrten Damen und Herren. Erst einmal möchte ich mich herzlich für die Einladung bedanken, dafür, dass die Deutsche Gesellschaft für Ernährung heute eine Stellungnahme zu dem Thema „Schulverpflegung“ abgeben kann. Ausgangspunkt bei der Schulverpflegung ist, dass wir derzeit rund zwei Millionen Schülerinnen und Schülern in rund 13 300 Verwaltungseinrichtungen unterrichten und auch verpflegen müssten. Zu

berücksichtigen bei dieser Zahl ist, dass viele Gymnasien, die keine Ganztagschule sind, die ebenfalls eine Mittagsverpflegung organisieren, hier aber nicht erfasst sind. Das bedeutet, dass wir auch nichts über die Qualität und den Umfang der Verpflegung, die angeboten wird, an Daten haben. Deswegen ist da noch deutlicher Forschungsbedarf vorhanden. Auf der anderen Seite zeigen die Ergebnisse aktueller Studien, wie z. B. der Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KiGGS) des Robert Koch-Instituts, dass Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen mittlerweile ein Ausmaß angenommen haben, die ein kooperatives, koordiniertes und konzertiertes Vorgehen aller Beteiligten unabdingbar macht. Wenn ich aller Beteiligten sage, meine ich zum einen die Verantwortlichen vor Ort, also in Schulen, d. h. Schulleiter, Lehrerinnen und Lehrer, Caterer, aber auch Eltern und Schüler. Stichwort hier: Ganz wichtig ist die Partizipation gerade auch der Schülerinnen und Schüler, die die Verpflegung akzeptieren müssen. Wenn wir sie nicht einbeziehen, haben wir wenig Chance, in der Schulverpflegung weiterzukommen. Auf der anderen Seite aber auch Partizipation jener Personen, die an ganz unterschiedlichen Schnittstellen eine Funktion erfüllen, wie z. B. die Schulträger, die Ausschreibungen konzipieren und organisieren - allgemein Vertreter der Kommunen, vom Städtetag und ähnliches - aber auch Organisationen - z. B. ganztägig Lernen als Institution, die Fort- und Weiterbildung von Lehrerinnen und Lehrern organisieren und durchführen und damit auch ein Problembewusstsein für die Schulverpflegung bei diesen hervorrufen können. Und – das möchte ich extra betonen – auch Vertreterinnen und Vertreter des öffentlichen Nahverkehrs – und das ist häufig auch ein Problem – das es hier keine abgestimmte Regelung mit diesen gibt. Mit den 2007 entwickelten und 2011 in dritter Auflage erschienenen DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sind die wissenschaftlichen Grundlagen für eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Schulverpflegung in Form eines praxisorientierten Handlungsleitfadens vorhanden. Der Fokus muss nun verstärkt auf die professionelle Umsetzung vor Ort gelegt werden, da diese derzeit noch erhebliche Defizite aufweist. Dabei darf Schulverpflegung – und hier beziehe ich mich bei der Schulverpflegung nicht nur auf das Mittagessen, sondern ganz bewusst auch auf die Zwischenverpflegung, da die Zwischenverpflegung häufig für die Schüler als erstes Frühstück angesehen wird - nicht als reine Organisationsfrage bzw. Aufgabe gesehen werden, sondern Schulverpflegung muss von den Verantwortlichen als Chance begriffen werden, den Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schulen zu unterstützen. Um dies umzusetzen benötigen die Schulen sowohl in fachlicher als auch in administrativer bzw. organisatorischer Hinsicht Hilfestellung, die u.a. durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung, aber auch durch andere Angebote, wie z. B. durch das IN FORM-Projekt „Schule + Essen = Note 1“ geleistet werden können. Um Schulverpflegung langfristig bedarfs- und bedürfnisorientiert und auch professionell zu gestalten, müssen mindestens 5 grundlegende Aspekte berücksichtigt werden. Von Seiten der Ernährungs- und Gesundheitsbildung – also aus Sicht der Pädagogen - muss die Schulverpflegung ernährungsphysiologisch ausgewogen sein. Grundlage dafür müssen die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sein. Dabei ist aber essentiell, dass die Schulverpflegung als integraler Bestandteil des pädagogischen Gesamtkonzepts der Schule verstanden und vor allem auch gelebt wird. Für Schulen stehen vor allem Fragen der Administration bzw. Organisation und damit verbunden auch der Zuständigkeiten und der Verantwortlichkeiten im Vordergrund. Diese Fragen müssen ziel- und lösungsorientiert und nicht ablaforientiert beantwortet werden. Für Schülerinnen und Schüler liegt der Schwerpunkt zum einen auf der geschmacklichen Attraktivität der Speisen und auf einer angemessenen Essatmosphäre. Ganz wichtig sind solche Sachen wie Lärmbelastigung, Warte-

zeiten u. ä. Ohne dass das eingehalten wird, akzeptieren Schülerinnen und Schüler das Essen nicht. Schülerinnen und Schüler müssen als Gäste begriffen werden, die umworben und nicht nur abgespeist werden wollen. Ein ganz wichtiger Faktor in diesem Zusammenhang ist auch die Kommunikation. Genauer gesagt: Wie stelle ich das Essen auf dem Speiseplan dar, wie biete ich es an? Garnituren in der Schulverpflegung. Und, wie kommuniziere ich mit den Schülerinnen und Schülern an der Ausgabe? Wie biete ich ihnen das Essen an? Nur bei Erfüllung dieser beiden letztgenannten Faktoren oder Punkte ist eine ausreichende und langfristige Akzeptanz seitens der Schülerinnen und Schüler zu erzielen, wobei das letzte Kriterium – nämlich das Kriterium der Wirtschaftlichkeit – erreicht wird. Unterstützt werden sollte dies allerdings auch durch eine verpflichtende Teilnahme der Schülerinnen und Schüler am Mittagessen. Um gemeinschaftlich dieses Ziel erreichen zu können, ist es notwendig, länder- und parteiübergreifend in einem Gremium an der Lösung dieser Probleme zu arbeiten. In Zusammenarbeit mit Vertreterinnen und Vertretern aus Wissenschaft und Praxis, Praxis hier auch Caterer, Lebensmittelindustrie, Lebensmittelhandel. Hierbei müssen die Grundlagen für bundeseinheitliche Strategien, Strukturen und einheitliche Konzepte zur Qualitätsoptimierung und Qualitätssicherung der Schulverpflegung geschaffen werden, damit ohne Ausnahme in Deutschland eine Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards für Schulverpflegung angeboten wird. Vielen Dank.

Der Vorsitzende: Wir danken auch. Nur für das Zeitgefühl: Das war an der Grenze. Herr Dr. Polster.

Dr. Michael Polster (Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e. V.): Herr Vorsitzender, meine Damen und Herren Abgeordneten. Heute ist ein großer Tag für die Schulverpflegung in Deutschland. Ich möchte das am Anfang so sagen, denn ungefähr vor zehn Jahren fand in Leipzig der erste Kongress für Kita- und Schulverpflegung statt. Und als ich ihn damals eröffnete, sagten mir nicht nur die Anwesenden, sondern das war die Resonanz aus der Praxis: Das ist ein Thema, das in Deutschland niemanden interessiert. Es gibt gewichtigere Dinge, warum beschäftigt ihr euch überhaupt mit Schulverpflegung? In der Zwischenzeit gibt es die DGE-Standards – wie schon eben angeführt –. Es gab als erstes 2003 eine Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Berlin. Es gibt in der Zwischenzeit die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in allen 16 Bundesländern. Wir haben im September diesen Jahres in Leipzig den ersten oder den fünften Kongress „Schulverpflegung“, erstmalig mit internationaler Beteiligung durchgeführt. Seit Oktober 2010 gibt es das deutsche Netzwerk „Schulverpflegung“, in der Zwischenzeit mit ca. 6 000 Mitgliedern. Auf der hogatec 2010 in Düsseldorf gab es eine Sonderschau-Schulverpflegung, auf der didacta 2011 in Stuttgart eine Sondershow „Schulverpflegung“ auf über 1 000 m². Hier wurde live gekocht. In der Schulmensa wurde gezeigt, wie moderne Schulverpflegung aussehen kann. Ich möchte an dieser Stelle meinen Dank an Herrn Goldmann noch einmal aussprechen, der am Runden Tisch zur didacta in Stuttgart sagte: „Es wird wahrscheinlich eine Anhörung „Schulverpflegung“ im Deutschen Bundestag geben. In dem Sinne, meine Damen und Herren, glaube ich, dass diese erste öffentliche Anhörung zum Thema „Schulverpflegung“ ein Stück Geschichte des Deutschen Bundestages ist.

Zur Situation im Land: Im Frühjahr 2011 führte das deutsche Netzwerk „Schulverpflegung“ gemeinsam mit dem Fachmagazin „Schulverpflegung“ eine bundesweite Erhebung zum Thema „Schulverpflegung“ durch. Befragt wurden Schulen und die dort für die Schulverpflegung Verantwortlichen. Das Ziel war die Erfassung und Analyse der Verpflegungssituation an allgemeinbildenden Schulen und wir waren und sind

der Überzeugung, dass die Angebote in den Schulen oft von zahlreichen anderen Faktoren mit abhängen. Die Akzeptanz der Verpflegung betrifft nicht nur das reine Essensangebot, sondern auch die Speisenausgabe, das Bestellsystem, die Pausenkultur, die Essatmosphäre und die Kommunikation zwischen allen Beteiligten sowie die Einbindung des Themas in die Schulkultur. Schulen können mit einer optimalen Schulverpflegung einen entscheidenden Beitrag zur Ernährungsbildung und Erziehung leisten und das Schulklima positiv beeinflussen und gleichzeitig präventiv in der Gesundheitserziehung wirken. Wir sind der festen Überzeugung, dass Schulverpflegung ein Querschnittsthema in diesem Land sein muss und als solches angesehen werden muss. Es betrifft nicht nur einen Ausschuss für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz, sondern es betrifft genauso den Ausschuss für Bildung und den Ausschuss für Gesundheit. Das Fazit unserer Untersuchungen lautet: Die Entscheider für Schulverpflegung sind die Schulleitungen, die Eltern und die Schüler. Denn letztendlich, für wen machen wir das? Für die Schüler - und die Eltern sollen den entsprechenden finanziellen Obolus dafür leisten. Die Eigenbewirtschaftung steigt, aber es fehlt an Fachpersonal. Kostenfreies Essen und Kindergeld sind weiter im Fokus. Warum essen die Kinder nicht mit? Die Ursachen laut unserer Untersuchungen sind sowohl finanzieller Art, sie betreffen das Angebot, die Portionsgrößen, die kurzen Pausen. Und nur 34 % der Anbieter setzen die DGE-Standards konsequent um. So sind unsere Ergebnisse. Was können und was müssen wir tun? Entscheider müssen professionell ausgebildet sein. Die Ausbildung der Lehrerstudenten muss konsequent mit dem Thema „Ernährungserziehung“ verknüpft werden., d. h. Einbindung des Themas Ernährungserziehung in das Kurrikulum der Hochschulen, die sie ausbilden. Die Eltern und die Schüler müssen in alle Projekte eingebunden werden Und das große Fragezeichen, das nach wie vor diskutiert werden muss: Die Schulverpflegung wird hauptsächlich über monetäre Beiträge der Eltern finanziert und deshalb ist den Fragen der Finanzen und der Finanzierung ein wesentlich größerer Raum zu widmen. Schulverpflegung ist das Herzstück der Schule. Ich will mich kurz fassen, es wird in der anschließenden Diskussion einiges zu sagen zu sein. Ich möchte generell noch einmal die politischen Forderungen des DNSV (Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V.) für das Schuljahr 2011/2012 hervorheben, weil meines Erachtens hier wesentliche Eckpunkte für die Diskussion genannt sind. Das DNSV fordert die Abschaffung der 19 % Besteuerung der Schulverpflegung. Das Gebot sollte lauten, 7 % auf Schulessen als erster Schritt. Es ist nicht nachvollziehbar, dass Schulessen mit 19 % besteuert wird, während z. B. Fastfood Verköstigungen und Hundefutter lediglich mit 7 % Mehrwertsteuer zu Buche schlagen. Wir fordern, dass aus den Richtlinien der DGE klare gesetzliche Vorgaben werden. Wir fordern, dass das Schulessen im Schulgesetz aller Bundesländer aufgenommen wird und die Vorhaben für seine Umsetzung formuliert werden. Wir fordern, dass in die Kurrikula aller pädagogischen Studenten eine Fachernährungserziehung eingeführt wird. Wir fordern die Einführung eines Unterrichtsfaches „Ernährung, Kochen“ für alle Schüler der Klassen 1 bis 6 - als Vorschlag für den Bund die Bildung einer Stiftung unter dem Titel „Bundesstiftung Schulverpflegung“, die als Koordinator und Realisator der Schulverpflegung und den Schulen ohne Mehrwertsteuer tätig sein sollte. Als gesetzliche Vorgabe sollte ein Bundesrahmengesetz „Schulverpflegung“ abgefasst werden, ähnlich dem Hochschulrahmengesetz. Danke schön, meine Damen und Herren.

Der Vorsitzende: Wir danken auch. Jetzt bitte Herr Prof. Dr. Koscielny.

Prof. Dr. habil. Georg Koscielny (Hochschule Fulda, Wissenschaftliches Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik): Herzlichen Dank für die Einladung. Diese Einladung kommt für mich zu einer tollen Zeit, nämlich zum Ende meiner beruflichen Karriere. Ich habe zwar noch vor, ein bisschen zu forschen, aber ich komme zurück nach Berlin. In Berlin geboren, jetzt wieder in Berlin und 30 Jahre lang in den Bereich Ernährungserziehung und Ernährungsbildung im Prinzip tätig. Also, insofern für mich eine tolle Situation, jetzt hier noch einmal sitzen und auf dieser Ebene über meine Erfahrungen und meine Arbeit sprechen zu dürfen. Dazu gleich noch einmal ein paar Hinweise, was unsere Expertise tatsächlich ausmacht. Seit 2006 arbeiten wir aktionsforschungsorientiert in der Schulverpflegung, d. h. nicht theoretisch, sondern wir arbeiten wirklich in Schulen und setzen Schulverpflegung praktisch um. Wir erleben alles, wir erleben den Hausmeister, wir erleben die Schulleitung, wir erleben den Schulträger und wir erleben die Pleite. D. h., wir erleben auch das, was in der wirtschaftlichen Situation im Prinzip Schulverpflegung zum Scheitern bringt. Und das haben wir jetzt. Deswegen ist meine Expertise auch ein bisschen länger ausgefallen, weil wir jetzt am Ende eines 3 ½-jährigen Forschungsprozesses stehen und die Ergebnisse im Prinzip bereits zusammengetragen haben. Mir sind keine weiteren BMBF-Forschungsprojekte in dem Bereich bekannt. Wir starten jetzt gerade mit einem neuen BMBF-Forschungsprojekt, das genau auf die Themen eingehen wird, die wir hier im Vorfeld von Frau Dr. Bölts und Herrn Dr. Polster bereits genannt bekommen haben.

Ich werde kurz darauf eingehen. Das Kernproblem der heutigen Schulverpflegung ist die fehlende Akzeptanz. Wir haben tolle Schulmensen, groß, modern, teuer und clean, aber ohne Atmosphäre. Die Schüler gehen da nicht hin. Die Akzeptanz geht gegen Null. Warum akzeptieren die Schüler das ganze nicht? Es kommt immer wieder der Preis. Wir haben uns lange Gedanken gemacht, was heißt das, der Preis? Da gibt es Studien von Nestlé und allen möglichen. Richtige Angebot, freie Auswahl und, und, und..., aber in Wirklichkeit ist der Preis Stellvertreter für das Gesamtkonzept. D. h., solange die Schüler sich nicht in der Mensa oder in der Schulverpflegung wohl fühlen, werden sie immer über den Preis argumentieren und sagen: „Es ist zu teuer“. Das tun wir als Verbraucher ganz genau so. Wenn wir irgendwo in ein Restaurant gehen und essen und es schmeckt uns nicht oder die Atmosphäre stimmt nicht, dann sagen wir: „Das war zu teuer“. Genau daran müssen wir arbeiten. Wir müssen schauen, warum „fühlen“ Schüler, dieses Essen ist zu teuer? Denn in Wirklichkeit ist es gar nicht zu teuer. In dem Augenblick, wo sie zu McDonalds gehen - da ist es nicht mehr zu teuer, sondern da wird es so akzeptiert, wie es da ist. Da wird niemand sagen, das ist zu teuer. Also, dieser Begriff ist ein zentrales Problem und erfordert im Prinzip ein ganzheitliches Konzept einer systemgastronomischen Schülerverpflegung. Systemgastronomisch deswegen, weil wir darüber sprechen müssen, wie wir Strukturen und Systeme entwickeln können, die eben auch DGE-Kriterien berücksichtigen. Ich sage einmal, die DGE-Kriterien umzusetzen, wird nur funktionieren, wenn wir es schaffen, die Akzeptanz bei den Schülern zu erreichen. Und das hat andere Gründe. Das hat Gründe, die stärker im Verhaltensbereich liegen. In den Bereichen, die man im Prinzip mit soft Facts realisieren kann. D. h. ich brauche Menschen, die in der Schule dieses Thema bei den Schülern und Lehrern überhaupt kommunizieren, also Menschen, die sozusagen die Emotionen rüber bringen und es führen. Diese Menschen gibt es nicht. Und deswegen habe ich die Leitung oder die Schul-Ökotrophologin, die bisher nicht von ganz vielen Leuten gesehen und akzeptiert wird, erfunden und habe gesagt: Wir brauchen eine Frau oder eine qualifizierte Fachkraft in der Schule, die Bildungs- und Bistromanagement beherrscht und die müssen wir ausbilden. Die Hochschule Fulda hat den

Schritt bereits gemacht und einen Studiengang eingerichtet, Verpflegungs- und Versorgungsmanagement, in dem Educational Catering bereits als ein Schwerpunkt formuliert ist. Wir haben im letzten Jahr mit dem Studiengang begonnen und haben jetzt die zweite Generation, die wir dort ausbilden. Dort werden wir in diese Richtung zielen und an qualifizierten Schnittstellen Manager, auch für den Schulverpflegungsbereich, auszubilden. Wir brauchen ein neues Verständnis. Schülerverpflegung mit Herz, Hand und Verstand – Sie kennen das alle –. Unser alter Pestalozzi hat uns das gesagt, die DGE sitzt hier am Tisch. Die ist für mich der Verstand und hat vorhin mit viel Verstand hier argumentiert. Dann haben wir die Hand, und das Herz, das Herz fehlt. Es tut mir leid, aber, wir wissen alles über Schulverpflegung. Wir reden über vieles, aber wir bekommen es nicht umgesetzt. Und die Umsetzung, die können wir nur machen, wenn wir Menschen finden, die es in der Schule tun können. Da wird jeder zustimmen. Es hängt daran, dass es über Personen geht, über Emotionen. Wir machen das im Augenblick mit einer Modellschule in Bad Kreuznach – hat vielleicht jeder gelesen, mit Johann Lafer zusammen –. Darüber kann man diskutieren, hin und her, aber dort – da steht die junge Dame – wird es eine Schul-öcotrophologin geben, die vom Land Rheinland-Pfalz finanziert wird und an der Schule angestellt ist. Und in dieser Schule - bereits jetzt im Vorfeld, bevor das überhaupt losgeht - diese Kommunikations-schnittstelle darstellt. Und die Lehrer, die Schulleitung, die Eltern usw. abholt, mit den Schülern anfängt, Ideen zu konzipieren, also Rezepturen für Snacks und, und, und.... Die mit den Eltern auf Messen fährt und sich dort Lebensmittel ansieht usw. Also, das geht, aber wie gesagt, dazu muss man auch einen politischen Willen haben. Jetzt kommt die Frage: Was kostet das und wer soll das bezahlen? Das ist immer das gleiche. Schülerverpflegung in Deutschland aus meiner Sicht muss sich selbst tragen und das ist möglich. Da will ich Ihnen gleich noch etwas zeigen. Sozialschwache müssen natürlich gefördert werden, darüber brauchen wir nicht diskutieren. Da gibt es genügend Ansätze im Bund, diese Förderung zu realisieren. Aber die wird zum Teil gar nicht abgerufen, d. h., die Leute gehen gar nicht hin und holen sich das Geld. Weil ihre Kinder im Prinzip sagen: „Nie, igitt, das schmeckt nicht, da wollen wir nicht hin“. Wir haben da auch ein Imageproblem. Schülerverpflegung darf nicht gewinnorientiert sein. Das ist eine Forderung, da schließe ich mich Dr. Polster an und sage: Wir brauchen eine qualitätsorientierte Schülerverpflegung. Das wird ganz schwierig werden. Weil, wenn wir mit Unternehmen arbeiten, die im Cateringbereich beschäftigt sind und dort ihr Geschäft machen wollen, dann können die nicht gewinnorientiert sein – so will ich das einmal ausdrücken – und werden immer an Grenzen stoßen. Schülerverpflegung gehört in die Hände von Profis, also meine Schul-Ökotrophologin.

Letzter Punkt: Ich habe eine Rechnung gemacht, eigentlich ist das hier das Wichtigste. Wenn ich die Schulverpflegung im Prinzip umsatzsteuerfrei mache, dann sitzt der Caterer mit seiner Umsatzsteuer bei einem durchschnittlichen Verkauf von 400 Essen bei 35 000 Euro im Minus, während eine umsatzsteuerfreie Schulverpflegung sogar in der Lage wäre, einen Gewinn zu erzielen und die Schuloecotrophologin zu finanzieren.

Der Vorsitzende: Dankeschön. Frau Sabine Lauxen, bitteschön.

Sabine Lauxen (Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen): Auch von meiner Seite herzlichen Dank für die Einladung, die Möglichkeit, die Ideen und Prämissen des Landes Nordrhein-Westfalen zu dem Thema

vorzustellen. Ich möchte vorweg schicken, dass wir beim Thema „Schulverpflegung“ in Nordrhein-Westfalen einen sehr engen Schulterschluss zwischen dem Verbraucherschutzministerium – das ich heute hier repräsentiere – und dem Schulministerium haben, so dass wir in dem Thema alle an einem Strang ziehen. Wir haben auch gesagt, wir greifen mit den zwei Häusern inhaltlich zu kurz. Wir haben auch eine interministerielle Arbeitsgruppe, in der das Gesundheitsministerium, das Sportministerium, das Sozialministerium dabei sind, so dass wir das Thema als ganzes uns anschauen und nicht nur Teile dessen. Wenn wir in NRW über das Thema „Wie verbessern wir die Schulverpflegung in Deutschland?“ reden, dann gehen wir von vier zentralen Prämissen aus.

Das Thema „Ernährung“ muss selbstverständlicher Bildungs- und Praxisinhalt in der Schule sein oder werden. Das ist uns ganz, ganz wichtig. Denn wir wissen viel, aber wir tun in der Schule zu wenig, insbesondere die Kinder tun zu wenig. Es muss Konsens sein bzw. werden, dass eine gesunde Ernährung weit mehr ist als Nahrungsaufnahme. Es geht nicht nur darum, dass Kinder satt werden oder satt sind, am Morgen, am Mittag oder am Nachmittag. Wir wissen alle, dass die Leistungsfähigkeit und auch die Konzentrationsfähigkeiten von Kindern im Wesentlichen davon abhängt, wie gut und wie vollständig und wie ausgewogen sie über den Tag hinweg ernährt werden. D. h., mit einer gesunden Ernährung leisten wir auch einen wichtigen Beitrag für unsere Bildungsgesellschaft und auch für Bildungsgerechtigkeit. Das ist gerade für Grundschulen und auch weiterführende Schulen sehr wichtig. Die kognitive Bildung ist nicht alles oder nur ein Teil. Sie wissen alle: Selbst, wenn wir noch so viel Wissen ansammeln, wir werden, wenn wir es nicht praktisch erfahren, wenn wir es nicht fassbar gemacht haben, dieses Wissen nicht umsetzen können und damit geht ein wichtiger Teil, der mit Schulverpflegung und mit der Wertschätzung von Lebensmitteln und Ernährungsbildung zu tun hat, verloren.

Das sind jetzt wirklich in Kürze vier Punkte beleuchtet, die uns sehr wichtig sind. Das sind hohe Anforderungen, wenn man versucht, sie in den Alltag umzusetzen. Deswegen können Bund und Länder nicht einfach sagen: Das sind unsere Vorstellungen und jetzt, Schule, mach' einmal. Sondern wir müssen natürlich die Schüler, die Schulleitungen und auch die Eltern in die Lage versetzen, das zu tun. Deswegen ganz kurz: Bund und Länder müssen ihrer Verpflichtung nachkommen und finanziell Strukturen unterstützen. Da ist es uns ganz wichtig, die Vernetzungsstellen „Schulverpflegung“ hervorzuheben, die in Nordrhein-Westfalen, aber auch in allen anderen Bundesländern eine immens wichtige und gute Arbeit leisten, Schulen beraten, Schulen begleiten, mit Erfahrungen bereit stehen und Hilfestellungen geben. Ich glaube, die Arbeit der Vernetzungsstellen muss – wenn wir die Finanzierung über das Jahr 2013 hinaus sichern wollen – weiterhin beraten und an der Seite der Schulen in dem Prozess sein. Aber, sie müssen in Zukunft für Qualitätssicherung sorgen, sie müssen ein Qualitätsmanagement anbieten, sie müssen für Professionalisierung in dem Prozess sorgen und sie müssen auch die Qualitätskontrolle wahrnehmen. D. h., da ist auch der Aspekt der Zertifizierung. Das könnte eine wichtige Aufgabe dieser Strukturen sein. Bund und Länder müssen sich aber auch ihrer Verantwortung bewusst sein. Und wir als Land Nordrhein-Westfalen werden und möchten gemeinsam mit dem Bund die Vernetzungsstellen über 2013 – aber auch gerne bis 2030 – weiter finanzieren, weil wir glauben, dass wir da eine große Aufgabe vor uns haben und weil es mehr ist – wie gesagt – als reine Nahrungsaufnahme. Vielen Dank.

Der Vorsitzende: Herzlichen Dank. Frau Dr. Lambeck.

Dr. Andrea Lambeck (Plattform Ernährung und Bewegung e. V.): Ich möchte mich für die Einladung bedanken und freue mich sehr, dass die Plattform Ernährung und Bewegung hier auch die Möglichkeit erhält, Stellung zu nehmen. Und das nicht nur mit meiner Person, sondern auch mit zwei Vorstandsmitgliedern, Frau Lauxen und Prof. Dr. Koletzko. Sie sind für mich Vorstandsmitglieder der Plattform Ernährung und Bewegung, insofern werden wir uns sicherlich ergänzen. Dass Sie sich mit diesem oftmals etwas unbeliebten Thema intensiv auseinandersetzen, haben uns die 24 Fragen gezeigt, die Sie zusammengetragen haben. Und das kommt mir auch ganz entgegen. Ich habe zwar nicht auf die 24 Fragen im einzelnen geantwortet, aber möchte dafür plädieren, das Thema „Ernährung in der Schule“ etwas ganzheitlicher anzusehen. So wie die Plattform Ernährung und Bewegung hier für einen ganzheitlichen Ansatz steht. Denn die Ernährung in der Schule bietet in einer Zeit, in der Schulen zu Ganztagschulen umgebaut werden, eine immense Chance. Zum einen auf der Seite der Ernährungsbildung und zum anderen auf der Seite der Verpflegung. Die Verpflegung wird häufig nur als Mittagsverpflegung oder Schul-Kiosk gesehen. Dazu gehören natürlich auch die Versorgung mit Wasser in der Schule, die Schulfruchtprogramme, die Schulmilchprogramme und auch die Ritualisierung eines Schulfrühstücks. Denn – Sie haben es zu Recht beschrieben – viele Kinder kommen ohne Frühstück in die Schule. Das ist sicherlich ein Missstand, den die Schule als Chance begreifen muss, um dort eine Verbesserung der Situation herbeizuführen. Die Ernährungsbildung muss in Theorie und Praxis umgesetzt werden und bietet viele Anknüpfungspunkte – auch für andere Ihren Ausschuss und unsere Arbeit betreffende Themen, wie zum Beispiel Umwelt, Nachhaltigkeit, Wertschätzung von Lebensmitteln – .Schüler können dazu angehalten werden, einen Schulgarten gemeinsam mit möglichen Sponsoren anzulegen. Hier ist Kooperation und Kreativität gefragt. Ernährung und Hauswirtschaft sind Themen, die für das ganze Leben qualifizieren und nicht nur eine gesunde Schulzeit vermitteln wollen. Kurz zur Bedeutung des Themas „Gesundheit“ und warum wir uns damit beschäftigen. Unser Hauptthema ist die Übergewichtsprävention bei Kindern und Jugendlichen. Die Übergewichtsentwicklung ist besonders im Grundschulalter sehr rapide. Wir haben neue Untersuchungen, nach der die Einschulkinder weniger übergewichtig sind. Aber das ist keine Entwarnung – wie Prof. Dr. Wabitsch, der Autor der Studie, gesagt hat –, denn die Kinder nehmen in der Grundschule zu. Deshalb ist die Schule ein so wichtiger Lebensraum, um einen gesundheitsfördernden Lebensstil zu ritualisieren. Zu dem gehört selbstverständlich eine ausgewogene Ernährung und natürlich auch ausreichend Bewegung. Frau Lauxen hat es schon angesprochen. Es gibt auch einen engen Zusammenhang zwischen der mentalen Leistungsfähigkeit, der kognitiven Leistungsfähigkeit, der Konzentrationsfähigkeit und der Ernährung. Dies gilt natürlich besonders im Zusammenhang mit dem Frühstück, aber auch mit der Mittagsverpflegung. Wenn ein Kind 8 Stunden in der Schule ist, kann es nicht mit einem Frühstück alleine über die Runden kommen. Leistungsfähigkeit und Sozialkompetenz können dadurch verbessert werden. Genau so einen Beitrag leistet dazu natürlich auch die tägliche Sportstunde. Insofern bietet der Lebensraum Schule ein ideales Setting, um die Prävention von Übergewicht in die Tat umzusetzen. Impulse gibt es jede Menge. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung sind schon erwähnt worden, sie werden sicherlich auch von den nachfolgenden Rednern noch intensiv besprochen. Diese Strukturen sollten unbedingt genutzt werden, um gute Beispiele zu verbreiten. Regelmäßige Mahlzeiten sind eine wunderbare Gelegenheit, Kinder an eine ausgewogene Ernährung, einen gesunden Lebensstil heranzuführen. Das bewirkt nicht nur die Frage, was die Kinder essen, sondern auch, wie sie es essen. In einer entsprechenden Atmosphäre.

Natürlich, das Thema „Ressourcen“ wurde schon mehrfach angesprochen. Hier gilt es unbedingt darauf zu achten, dass es nicht zu einer Stigmatisierung von sozial schwächer gestellten Schülerinnen und Schülern kommt. Verbote einzelner Lebensmittel sind sicherlich nicht das Mittel der Wahl. Eine Ernährungspolizei auf dem Schulhof, wie die FAZ am letzten Sonntag getitelt hat, ist sicherlich nicht das, was wir uns wünschen. Wir sollten mit vernünftigen Ansätzen, wie die Vernetzungsstellen Schulverpflegung sind, vorgehen. Als Plattform Ernährung und Bewegung können wir mit 5 Mitgliedsbundesländern sicherlich ein guter Partner sein, um das Thema über die Grenze Bund/Land hinwegzubringen und in die Fläche zu bringen. Wir haben ein Projekt „Regionen mit peb“, das im Rahmen von INFORM gefördert wird. Das bietet eine Infrastruktur, um die Schulen und die beteiligten Akteure miteinander zu vernetzen und die Botschaften an die Schülerinnen und Schüler und die verantwortlichen Lehrer und Schulleiter zu bringen. Mein Apell ist ganz deutlich: Lassen Sie uns die Prävention als Investition in die Gesundheit unserer Kinder sehen und damit über den Hebel höherer Leistungsfähigkeit und sinkende Gesundheitskosten einen Beitrag für unsere gesamte Gesellschaft nutzen. Dabei ist es sinnvoll, quer zu denken und über den Tellerrand zu gucken. Und erlauben Sie mir als Vorsitzende des Verbandes der Ökotrophologen noch eine letzte Bemerkung. Die erforderliche Qualifikation für dieses schwierige Thema fällt nicht vom Himmel. Hier biete ich die Kooperation mit entsprechenden Ernährungsfachkräften und geschulten Landfrauen, die sich z. B. beim AID Ernährungsführerschein sehr bewährt haben, an und möchte die Chance nutzen, hier zusammenzuarbeiten. Vielen Dank.

Der Vorsitzende: Wir danken auch, Frau Dr. Lambeck. Herr Dr. Dohmen, bitte.

Dr. Dieter Dohmen (Forschungsinstitut für Bildungs- und Sozialökonomie Institute for Education and Socio-Economic Research FiBS Consulting GbR): Sehr geehrter Herr Vorsitzender, meine sehr verehrten Damen und Herren, vielen Dank für die Einladung. Ich bin etwas der Exot in dieser Runde. Ich werde mich auch nicht zum Thema „Ernährung, Schulverpflegung“ im unmittelbaren Sinne äußern, sondern von der anderen Seite her das Thema ein wenig aufrollen. Hintergrund meiner Einladung ist ein Gutachten, dass wir für die Ebert-Stiftung gemacht haben, bei dem wir der Frage nachgegangen sind, wer finanziert Bildung, wer hat die fiskalischen Erträge? Das wenig überraschende Ergebnis ist, dass der Bund mit den Sozialversicherungen der größte Nutznießer ist, aber in der Finanzierung auf Grund des Kooperationsverbotes sehr unterproportional beteiligt ist. Etwas salopp formuliert, das ist ungefähr so, als wenn Sie mit Ihrem Nachbarn zusammen ein Auto kaufen, Sie zahlen 90 % der Autokosten und dürfen am Samstagnachmittag einmal damit fahren. Das werden die meisten von uns mit Sicherheit nicht machen. Ähnlich ist es im Bildungsbereich, die Länder finanzieren den größten Teil, haben die geringsten fiskalischen Erträge. Mit anderen Worten, es ist eigentlich rational, dass die Länder sich zurückhalten. Dazu kommt, dass die finanzielle Lage der Kommunen, der Länder, aber natürlich auch des Bundes nicht unbedingt besser wird, sondern eher schlechter. D. h., wir müssen davon ausgehen, dass zusätzliche Aufgaben im Schul- und Bildungsbereich hinten herunterfallen oder aber auf Kosten der, ich sage jetzt einmal der „originären“, ohne damit eine Schere aufmachen zu wollen, Bildungsaufgaben gehen. Geht man davon aus, dass ein ähnliches Bild sich auch im Bereich der Schulverpflegung zeigen würde, d. h. die größten Nutznießer mit Sicherheit die Krankenversicherungen sind, aber auch die Rentenversicherungen davon profitieren, die Arbeitslosenversicherung profitiert, die öffentliche Haushalte über höhere

Steuereinnahmen etc. davon profitieren, dann wäre aus ökonomischer Sicht auch bei einem Bereich der Schulverpflegung eine Beteiligung des Bundes vorteilhaft, bzw. sie könnte sogar dadurch möglich werden, wenn man – jetzt muss ich in der Formulierung vorsichtig sein – Schulverpflegung als Bestandteil ... nein es geht darum, die verschiedenen Interessen zu verbinden. ... Das heißt, Schulverpflegung ist natürlich Bestandteil des Bildungsauftrages im weitesten Sinne, ist aber nicht unmittelbarer Bestandteil des Bildungsprozesses. Damit könnte man ein Konstrukt schaffen, das einen Einstieg des Bundes in die Finanzierung der Schulverpflegung ermöglicht. Das ist im Prinzip ähnlich wie bei den Schulsozialarbeitern im Rahmen des Bildungspakets. Die Frage der Umsetzung kann man nachher noch diskutieren, ob der Bund dann eine Pauschale zahlt und die Eltern/Land/Kommune die Differenz finanzieren oder ob man es prozentual macht. Spontan spricht einiges für die pauschale Regelung.

Zweiter Punkt: Im Bildungspaket ist es ja vorgesehen. Ich bin ein ausgesprochener Befürworter von Gutscheinen, muss aber ganz klar nach 20 Jahren Forschung in dem Bereich sagen, Bildungsgutscheine sind für diese Zielgruppe inadäquat, weil sie mit dem Instrument nicht umgehen kann. Das gilt für große Teile dieser Zielgruppe, nicht für alle, die Sozialleistungen bekommen. Aber große Teile müssen eher dazu getragen werden, entsprechende Leistungen in Anspruch zu nehmen. Insofern glaube ich, dass man das Bildungspaket, wenn, dann umstricken sollte.

Letzter Punkt, ein bisschen aus der übergreifenden Betrachtungsperspektive: Es werden immer weitere Anforderungen an die Schulen herangetragen, die richtig sind, jede für sich genommen. Aber man muss auch sagen, wir brauchen ein realistisches Umsetzungskonzept an der Stelle, dass die Schulen nicht überfordert werden und man ihnen nicht das Gefühl gibt, sie sind die berühmten „eierlegenden Wollmilchsäue“. Das bedeutet, dass die verschiedenen Aufgaben, die an Schulen herangetragen werden sollen – hier ist Ernährung als Bestandteil des Lehramts Kurrikulums, wir haben die Schul-Ökotrophologin, richtig. Das bedeutet gleichzeitig aber auch, dass die Schulleitung sich mit diesem Thema beschäftigen muss, qualifiziert werden muss. Sie haben das Thema „Studien und Berufsorientierung“ – ich sage etwas zugespitzt – ich wäre schon froh, wenn die angehenden Lehrerinnen und Lehrer diagnostische Kompetenzen hätten, die sie auch im Studium nicht vermittelt bekommen. Also insofern muss man das ein bisschen in das Gesamtsystem einbinden. Mein Vorschlag wäre ganz dringend, dass man sich mit den verschiedenen anderen Playern, Stakeholder in diesem Bereich zusammenschließt. Denn, natürlich gehört es zum Thema „Ganztagsschule“, es gehört zwangsläufig auch zum Thema „Inklusion“. Aber all dieses läuft im Moment völlig losgelöst voneinander. Das müsste miteinander verzahnt werden, um das konzeptionell in eine Form zu bringen, die auch für die Schule bedeutet: Ja, das können wir machen. Und nicht das Gefühl habe, das ist mir alles zu viel in diesen Zeiten. Vielen Dank.

Der Vorsitzende: Wir danken auch. Jetzt bitte Prof. Dr. Koletzko.

Prof. Dr. med. Berthold Koletzko (Hauersches Kinderspital Klinikum der Universität München): Sehr geehrter Herr Goldmann, sehr geehrte Damen und Herren. Mit ein paar Power Point Charts möchte ich gerne einige der Kernaussagen aus meiner schriftlichen Stellungnahme hervorheben. Frau Lauxen sprach schon an, dass Schulverpflegung Konzentration, Lern- und Leistungsfähigkeit fördert und damit ein zentrales Ziel der Schule, den Bildungsauftrag, unterstützt. Hierzu gibt es umfangreiche wissenschaftliche Residenz. Kurzfristig fördern Energie, ein gleichmäßiger Blutzuckerspiegel und eine gute Wasser-

versorgung die Leistungsfähigkeit, langfristig die Nährstoffversorgung. Als Beispiel sehen Sie eine Studie bei Grundschulkindern in Australien, die zeigt, dass eine verbesserte Nährstoffversorgung Lernen, Gedächtnis und Aufmerksamkeit sehr deutlich verbessert und damit den Schulerfolg unterstützt. Also wichtig sind regelmäßige ausgewogene Mahlzeiten, Frühstück, Zwischenmahlzeit, Mittagessen und das Trinken von Wasser, um die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit zu fördern. Das ist besonders bei Kindern im jüngeren Alter, in der Pubertät wirksam. Einfach deshalb, weil in diesen beiden Lebensabschnitten durch die rasche Wachstumsentwicklung ein sehr hoher Bedarf da ist, an Energie, Nährstoffen und auch an Wasser, gleichzeitig aber körpereigene Reserven sehr begrenzt sind. Wenn Sie sich vorstellen, dass ein Kind nach einer nächtlichen Nahrungspause von gleich 12 bis 14 Stunden dann auch am Morgen nicht isst, dann kommt es zu einer Fastenperiode von 18 bis 20 Stunden, die - in vielen Studien deutlich gezeigt - die Leistungskurve nachteilig beeinflusst. Sie sehen unten rechts das typische Bild der Leistungskurve – das Sie alle kennen – mit dem Abfall nach dem Mittagessen. Sie sehen auch den Abfall im Laufe des Vormittages, im Laufe der Schulstunden, wenn ein Kind ein erstes oder zweites Frühstück zu sich nimmt, dann wird die Leistungsfähigkeit gebessert. Sie kennen auch alle aus eigener Erfahrung, die Qualität der Mittagsverpflegung wirkt sich unmittelbar auf die Leistungsfähigkeit nach dem Mittagessen aus. Wenn Sie ein sehr schweres und unausgewogenes Mittagessen zu sich nehmen, dann sind Sie nachher nicht aufnahmefähig. Wichtig sind regelmäßige und hochwertige Mahlzeiten, um den Schulerfolg zu unterstützen. Wir wissen aus den Studien, dass in Deutschland 20 bis 30 % der Schüler nicht frühstücken und dass das besonders häufig in sozial ökonomisch schwachen Familien passiert. Etwa die Hälfte der Kinder kommt ohne Frühstück in die Schule, mit erheblichen Nachteilen für die Kommunikation, für Gedächtnisfehlzeiten und auch für Schulnoten. Das hat eine Meta-Analyse von 47 wissenschaftlichen Studien sehr deutlich belegt. Wir brauchen eine intensive Information und Motivation über die Bedeutung des Frühstückes von Schülern und Familien. Wir sollten auch gemeinsames regelmäßiges Frühstück in der Schule etablieren, um Familien und Schülern gute Frühstücksgewohnheiten nahezubringen und für Schulen mit hohem Anteil auch schwachen Populationsgruppen, sollten andere Optionen, wie ein kostenloses Frühstück, geprüft werden. Ein weiterer wichtiger Aspekt, der schon angeklungen ist, ist, dass Schulverpflegung auch eine Chance ist, Lebensgewohnheiten zu prägen, die langfristig Gesundheit und Leistungsfähigkeit befördern. Die gute Praxis der Pausen- und Mittagsverpflegung in der Schule prägt das Ernährungsverhalten. Nicht nur bei den Schülern, sondern sie tragen es auch in die Familie hinein. Auch dazu gibt es gute Evidenz, dass auch die Praxis in den Familien beeinflusst wird, besonders, wenn die praktische Schulverpflegung auch mit dem Unterricht zu diesen Themen handlungsorientiert verknüpft wird. Besonders die schwachen sozial ökonomischen Gruppen, die zu Hause weniger Unterstützung in diesem Bereich haben, profitieren. Und langfristig erreichen wir damit letztlich eine Investition in die Zukunft. Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Bevölkerung werden verbessert und hohe Kosten durch ernährungsabhängige Krankheiten - Adipositas, Folgekrankheiten - werden wirksam reduziert. Wir wissen aus vielen Studien, welche Themen wichtig sind. Im DGE-Standard sind sie aufgenommen. Hier noch einmal ein Beispiel einer sehr großen Untersuchung aus prospektiven Kohortenstudien, immerhin 120.000 Teilnehmern. Und Sie sehen hier, dass - nicht überraschend - Gemüse, Vollkornprodukte, Obst das Risiko für Übergewicht langfristig senken, während gezuckerte Getränke ein sehr großer Risikofaktor sind. Für die Zunahme des Übergewichtes – das trifft besonders auf Kinder und Jugendliche, bei denen wir eine sehr starke Evidenz haben – : Zuckerhaltige Getränke mit regelmäßigem Verzehr sind ein sehr starker, gut

beeinflussbarer Risikofaktor für Übergewicht und Krankheit. Eine umfangreiche wissenschaftliche Bilanz liegt vor. Schulen sollten deshalb stets Wasser kostenlos als Getränk anbieten, z. B. durch Wasserbrunnen und auch in der Schulmensa. Gezuckerte Getränke sollten in Pausen, Verkaufsschulen, Mensa und Automaten nicht abgegeben werden, das führt zu einer nachhaltigen Besserung von Trinkverhalten, Leistungsfähigkeit und Krankheitsrisiko. Ich zeige Ihnen dazu zwei Studien. Eine Studie aus Nordrhein-Westfalen, bei der nach 3 000 Kindern und 32 Grundschulen eine Intervention mit Installation von Wasserspendern zufällig zugeordnet wurde und nur 4 Schulstunden Unterricht zum Trinken. Eine Kontrollgruppe der anderen Schulen blieb ohne Intervention. Sie sehen, dass nach einem Schuljahr, neun Monaten, die Kinder nicht nur mehr Wasser getrunken haben, sondern immerhin 30 % weniger Übergewicht hatten, nach nur einem Jahr kostenlose Wasserabgabe. Eine bessere kosteneffektivere Gesundheitskonvention können wir uns gar nicht vorstellen. Das gleiche zeigt die TigerKids-Evaluation in der Vorschule, im Kindergarten. Erfahrungen aus der Pilotphase mit TigerKids in 64 Pilot-Kindergärten Bayerns zeigen, wie gut sich das Projekt in den Kindergartenalltag integrieren lässt. Die Ergebnisse bestätigen bereits den positiven Einfluss auf das Ernährungsverhalten: TigerKids-Kinder essen signifikant häufiger Obst und Gemüse und trinken weniger kalorienreiche Getränke als die Kinder der Kontrollgruppen. Das und regelmäßige Bewegung reduzierte das Übergewicht gegenüber der Kontrollgruppe von 18 auf 14 % nach nur einem Jahr. Es sind einfache Maßnahmen, die preiswert sind, die erheblichen gesundheitlichen Nutzen haben und eine große Kosteneffizienz. Schulen können Ernährungsverhalten nachhaltig verbessern. Eine gute Praxis der Schulverpflegung prägt gesundheitsrelevante Lebensgewohnheiten, noch einmal, wenn sie mit dem Unterricht verknüpft sind. Eltern und Familie werden erreicht. Gute Schulverpflegung fördert die langfristige Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Bevölkerung und senkt krankheitsbezogene Kosten. Deshalb sollte die Teilnahme an einer gesunden und attraktiven Schulverpflegung allen Schülern ermöglicht werden, unabhängig auch von der finanziellen Lage der Familie. Wie gesagt, besonders Kinder und Jugendliche aus benachteiligten Gruppen profitieren von einer guten Schulverpflegung. Wir brauchen einen bundesweiten Mindeststandard für Bereitstellung, Organisation und Qualitätsanforderungen der Pausenverpflegung in allen Schulen und bei der Mittagsverpflegung in allen Schulen mit Nachmittagsunterricht. Die DGE hat hier eine Blaupause vorgelegt. Zusammenfassend, für die Zukunftschancen unserer Kinder ist eine gute Pausen- und Mittagsverpflegung genau so wichtig wie Mathe- oder Englischunterricht. Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Der Vorsitzende: Herzlichen Dank. Frau Schulz-Greve.

Sabine Schulz-Greve (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V.): Sehr geehrte Damen und Herren, vielen Dank für die Einladung. Es ist das zweite Mal, dass ich als Sachverständige geladen bin. Im Juni 2007 hat dieser Ausschuss – und dafür sei er ausdrücklich gelobt – sich schon einmal intensiv mit Fragen zur gesunden Ernährung von Kindern und Jugendlichen auseinandergesetzt. Ergebnisse der Anhörung 2007 sind nicht zuletzt in den nationalen Aktionsplan INFORM eingeflossen und haben u. a. zum Aufbau der Vernetzungsstellen Schulverpflegung in allen 16 Bundesländern geführt. Ich denke, damit haben wir Strukturen geschaffen, die trotz Föderalismus bundesweit zu einer Vereinheitlichung und Chancengleichheit auch bei Kindern und Jugendlichen führen. Für das Thema „Schulverpflegung“ war und

ist der Aufbau von Ganztagschulen Chance und Herausforderung zugleich. Nach aktuellem Stand 2011 sind bereits oder andersherum formuliert, ist erst die Hälfte aller Grund- und Sekundarschulen in Deutschland zur Ganztagschule ausgebaut. Welche Strukturen braucht die Schulverpflegung, damit sie im Sinne der vorangegangenen Expertise auch wirklich angeboten und gelebt werden kann? Ganz wichtig scheint uns aus Sicht der Vernetzungsstellen: klare Regelungen der Zuständigkeiten und der rechtlichen Vorgaben. In Berlin besagt das Schulgesetz in § 19 sehr schlicht: An Ganztagschulen soll ein Mittagessen angeboten werden. Das lässt nun viel Spielraum und Phantasie frei. Dennoch, das muss man sagen, trotz des Fehlens einer rechtlichen Verpflichtung zum Einsatz von Standards oder anderer Vorgaben legen zur Zeit alle berliner Schulträger ausschließlich auf Empfehlung der Senatsverwaltung Bildung Qualitätskriterien bei der Vergabe von Schulverpflegung an. Bereits die Hälfte arbeitet mit den DGE-Standards. Das ist ein sehr gutes Ergebnis der langjährigen Arbeit der Vernetzungsstelle in enger Kooperation mit der Senatsverwaltung Bildung und – ich sage einmal – mit Herz, Verstand und vor allem mit Geduld. Wir reden von sehr langen Prozessen, wir brauchen keine Patentlösung, keine Einheitslösung, sondern wir brauchen einen sehr sensiblen Umgang mit den unterschiedlichen Bedarfen, selbst in einem Stadtstaat und seinen 12 Bezirken.

Zur Frage der Beteiligung und Kosten, die immer wieder auch bei Ihnen Anklang finden. Wir sind uns einig, es soll sozial gerecht gestaltet sein und die Beteiligung der Eltern soll auch entsprechend ihrer Möglichkeiten so sein, dass jedes Kind – unabhängig von seiner sozialen Herkunft – an einem gesundheitsförderlichen Mittagessen teilnehmen. Interessanterweise ist es auch in Berlin gelungen, ohne rechtliche Verpflichtung zur Teilnahme am Mittagessen, dass 80 % aller Ganztagsgrundschüler am Essen teilnehmen. Alle Grundschulen sind Ganztagschulen und 80 % der Kinder nehmen am Essen teil. Die Eltern schließen – und das ist nur in Berlin und in Bremen der Fall – einkommensunabhängig einen Betreuungsvertrag und bezahlen dabei lediglich 23 Euro. Das hat seine Grenzen in Richtung Qualität. Diese Grenzen sind auch von der Senatsverwaltung Bildung längst erkannt, dank Unterstützung auch anwesender Landeselternvertreter, die auf diese qualitativen Grenzen einer zu günstigen Verpflegung hingewiesen haben. Dennoch bleibt dieses Faktum: So lange das Essen bezuschusst wird, ist die Beteiligung am Essen sehr hoch. Wir sehen in einer Strukturdatenerhebung von 2009, dass diese Beteiligung abrupt abbricht in Klasse 5 und 6, wenn keine Zuschüsse mehr fließen. Welche Effekte das Beteiligungs- und Teilhabepaket jetzt auf eine Steigerung der Teilnahme am Mittagessen haben kann, können wir noch nicht ablesen. Ablesen können wir aber schon jetzt, dass dieser immense Verwaltungsaufwand und das wirklich überfunktionalisierte Verteilungssystem dieser Mittel auf jeden Fall Ämter, Kommunen, aber auch die Caterer ungünstig belastet. D. h. in Berlin geht z. B. die tagesgenaue Abrechnung zu Lasten der Caterer. Wir müssen privatrechtliche Verträge schließen. Das bedeutet, eine gesicherte, sozialgerechte Weiterverteilung dieser Mittel ist sehr schwierig nachzuweisen. Und wir würden daher als Vernetzungsstelle einfach einmal die Politik anregen, ein schlichtes Modell gegenzurechnen. Also Verwaltungskosten des jetzigen Verfahrens gegen eine Platzpauschale pro Ganztagsschulplatz in der Schule. Der Bund zahlt an die Länder eine gewisse Pauschale und alle Eltern – einkommensunabhängig - beteiligen sich mit einem Euro. Wir vermuten aufgrund der langjährigen Erfahrung, dass es eventuell kostengünstiger wäre als die derzeitige komplizierte Verteilung der Mittel. Wir haben noch ein gutes Instrument. Das Schulgesetz besagt, dass die Schulkonferenz an der Auswahl der Verpflegung zu beteiligen ist, also anzuhören ist. Partizipation von Eltern, von Schulleitung und von Schülern in allen

Altersgruppen ist ein Qualitätsmerkmal von Schulverpflegung. Die Schulverpflegung, die man selber mit bestimmt hat, ist per se besser. Das haben wir im Vergleich von gleichen Angeboten an verschiedenen Schulen, vom gleichen Caterer. Akzeptanz durch Partizipation ist ein ganz wichtiger Baustein für gelungene Schulverpflegung. So viel zu den positiven Strukturen, die gelegt sind. Ein großes Defizit herrscht – ich glaube, nicht nur im Land Berlin - z. Z. bei der Frage der Qualitätssicherung. Die einzige Qualitätssicherung, die in Schulen stattfindet, ist die gesetzlich vorgeschriebene Hygienekontrolle durch die Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter. Ernährungsphysiologische Aspekte werden oder können auch aus Kosten-, Personal- und Fachgründen von den Schulträgern nicht geleistet werden. Da wäre unsere Anregung zum Beispiel die Erweiterung der bundesweit geltenden Gesetze und Verordnungen, um stichprobenhafte Überprüfung, auch der ernährungsphysiologischen Qualitäten der Speisen, durch die Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter. Also auch da eine schlanke Struktur, die schon vorhanden ist, nur durch neue Gesetze optimiert werden könnte.

Ernährungsbildung: Da ist Vieles in dieser Runde erfreulicherweise schon gesagt worden, als ich vor 4 Jahren hier saß. Da war man sich noch gar nicht so einig, dass Schulverpflegung als Teil der Ernährungsbildung gestaltet werden kann und soll. Und zwar integriert in die Ganztagschulkonzeption. Nur, wenn es gemeinsam und abgestimmt mit dem Unterricht läuft, kann es gelingen. Ein Unterrichtsfach „Ernährung“ würde ich generell aus mehrfacher Erfahrung ablehnen. Vielmehr die Implementierung einer fächerübergreifenden Ernährungs- und Verbraucherbildung befürworten, orientiert an Referenzrahmen, z. B. den Bildungszielen von REEVES oder dem Europäische Kerncurriculum und vor allen Dingen die Aktualisierung der vorhandenen Rahmenpläne und Bildungsprogramme für den Ganztagsbetrieb, wo Ernährung allerdings bislang immer nur fakultativ vorkommt. Es fehlt uns dort vor allen Dingen auch an Expertisen von Lehrern und pädagogischen Fachkräften. Insofern sollte eine grundlegende Kenntnis schon – auch wenn eben Widerspruch herauf kam – in die Aus- und Fortbildung von Lehrern und Fachkräften integriert werden. Genauso, wie jeder Lehrer ansatzweise auch Psychologie, Soziologie in seiner Grundausbildung vermittelt bekommt, sollte er zumindest als Bürger und Erwachsener Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Ernährung und eines klugen Konsums beherrschen. Die Erarbeitung von Qualitätsstandards für Ernährungsbildungsangebote externer Anbieter ist uns sehr wichtig. Wir sehen, dass Schulen von sogenannten Anbietern für den Freizeitbereich überschwemmt werden. Eine sehr unangenehme Entwicklung, da Schulen häufig nicht in der Lage sind zu unterscheiden, geht es dort um indirekte Werbung oder geht es um Bildung in ganzheitlichem Sinne. Die unterschiedlichen Bildungs- und Gesundheitschancen, die Kinder aufgrund ihrer sozialen Herkunft mitbringen, können sich durch eine qualitativ hochwertige Verpflegung und fächerübergreifende Ernährungs- und Verbraucherbildung in der Ganztagschule ansatzweise sicherlich ausgleichen, schlichtweg auch durch Lernen am Vorbild.

Zur Frage der Beteiligung des Bundes an investiven und konsumtiven Kosten der Schulverpflegung: Ein ganz klares „ja“. Ich denke, da sind wir uns hier in der Runde einig. Wenn es nicht gelingt, und Herr Dr. Dohmen hat ja Wege aufgezeigt, dann werden Länder und Kommunen weiterhin aufgrund ihrer begrenzten finanziellen Spielräume kostenorientiert und nicht qualitätsorientiert das Schulverpflegungsangebot gestalten. IZBB (*Investitionsprogramm Zukunft Bildung und Betreuung*) und K2 (*Standards für die Getränkeversorgung (K2.1), Standards für die Mittagsverpflegung (K2.2), Einsatz von Lebensmitteln bei der Zwischenverpflegung (K2.3), Lebensraum Schule (K2.4)*) waren nicht nur in Berlin wichtige Motoren der Ganztagschulentwicklung. Die Vernetzungsstelle als beratende Instanz hat gerade bei K2 –

bei der Umsetzung – mitbekommen, dass zu kurze Planungszeitphasen und all' zu schnelle Lösungen keine nachhaltigen Lösungen waren, so dass gebaute Mensen sich jetzt schon als dysfunktional oder nicht ausreichend ausweisen. Also, Bundesmittel „ja“, aber längere Vorläufe und Planungsmittel. Lassen Sie mich zum Abschluss kurz auf Ihre Frage zu der künftigen Arbeit der Vernetzungsstellen eingehen. Die Fortsetzung der bisherigen marktneutralen wissenschaftlich gesicherten Netzwerkarbeit und Prozessbegleitung bleibt Kernstück der Vernetzungsstellenarbeit. Wir werden und sollten uns aber bundesweit künftig – und das ist auch in dieser Runde klar geworden – auf die Träger, also als echte Entscheidungsträger und Schulleitungen, mit unseren Angeboten und Tools konzentrieren. Ganz verstärkt brauchen wir die Kooperation mit Partnern aus dem Bereich Bildung. Wir haben erste Ansätze gemacht mit der Kooperation BMBuF (Bundesministerium für Bildung und Forschung) und Serviceagenturen, ganztägig lernen. Das ist aber noch ausbaufähig, denn Vernetzungsstellen brauchen auch von den Kultusministerien der Länder – das sieht man an Berlin – ein positives Signal, dass sie sozusagen als Partner im Bereich Bildung, als Ansprechpartner zu allen Fragen der Verpflegung und Ernährungsbildung, etabliert sind und am weiteren Ausbau von Ganztagschulen beteiligt werden. Voraussetzung ist die Förderung der Vernetzungsstellen „Schulverpflegung“ durch Bund und Länder über 2013 hinaus. Frau Lauxen hat schon meine Traumversion formuliert. Ich wäre also wirklich mit einer strukturbildenden, dauerhaften nachhaltigen Förderung bis 2020 im Rahmen von INFORM zufrieden. Einen Wunsch an den Ausschuss: Ich wünsche mir eine zeitnahe, gemeinsame Anhörung – ich glaube, Frau Dr. Böltz hat den Wunsch auch schon geäußert – und zwar gemeinsam von Ernährungs-, Bildungs- und Gesundheitsausschuss. Denn, wir arbeiten als Vernetzungsstellen genau am Querschnitt dieser drei Aufgabebereiche und ich denke, wir können da top down sehr viel bewirken und die vorhandenen Strukturen noch besser vernetzen. Vielen Dank.

Der Vorsitzende: Ich danke ganz herzlich für die intensiven und hoch interessanten Ausführungen. Ich glaube, es war richtig, dass wir den Sachverständigen ein bisschen mehr Zeit eingeräumt haben. Wir kommen jetzt zu den Fragen der einzelnen Fraktionen. Als erste hat Frau Stauche das Wort.

Abg. Carola Stauche (CDU/CSU): Ich danke den Einzelnen, dass sie heute hier erschienen sind und uns allen so gute und reichliche Auskunft gegeben haben. Ich denke, im Grundtenor sind wir uns alle einig. Wir wissen um die Bedeutung der Schulverpflegung in den Schulen, besonders in den Ganztagschulen. Da heute viele Eltern beide arbeiten und die Kinder eine ordentliche Ernährung brauchen, um den Leistungsdruck, den sie in der Schule haben, überstehen zu können. Ich denke, die Schulverpflegung ist eine ganz wichtige Geschichte. Ganz einig sind wir uns noch nicht und wir wissen auch noch nicht, wie wir das alles so umsetzen, was wir uns denken. Denn alle Theorie ist grau. Die Praxis gibt es her. Ich sehe vor Ort gute Praxen, ich sehe gute Schulverpflegung. Ich kenne Schulen, dort wird – obwohl es nicht immer Ganztagschulen sind – die Schulverpflegung zu 100 % angenommen. Aber ich sehe auch vor Ort, dass es nicht unbedingt nur eine Sache des Caterers ist. Denn das Mittagessen an einer anderen Schule, die denselben Caterer hat, der wirklich einen tollen Speiseplan hat, das wird nicht angenommen. Hier ist nach den Gründen zu fragen und da würde ich meine erste Frage anschließen. Einmal an Frau Dr. Böltz und Frau Lauxen und Kollegin Schulz-Greve aus Berlin. Was halten Sie von Standards für Mensen? Ich denke, dass die Mensa, die Einnahme der Schulverpflegung, die Umgebung, die Atmosphäre ganz wichtig sind.

Und hierfür gibt es überhaupt keine Standards. Hier müssen auch die Länder etwas tun, denn das ist ganz wichtig. Die Schüler nehmen, wenn sie keine Zeit zum Essen haben und wenn alles hektisch ist, oftmals an der Verpflegung nicht teil. Die gehen dann lieber vor die Tür, irgendwo in ein Geschäft. Dort haben sie ihre Ruhe und können sich betätigen. Was halten Sie davon? Ich hätte noch eine Nachfrage. Es wurde die kostenfreie Abgabe von Schulverpflegung angesprochen. Ich habe die Erfahrung gemacht: „Alles, was nichts kostet, taugt auch nichts“. Hier ist auch die Lebensmittelverschwendung ein wichtiger Punkt. Wenn es nichts kostet, nehme ich daran teil, hole es ab und werfe es in den nächsten Abfallkübel. Deshalb hätte ich die Frage nach kostenfreier Schulverpflegung an Dr. Koscielny, Frau Dr. Lambeck und Herrn Dr. Polster.

Der Vorsitzende: Dankeschön. Frau Crone bitte.

Abg. Petra Crone (SPD): Ich danke auch den Experten, obwohl die Sitzordnung ein bisschen speziell ist. Konsens ist hier, wie wichtig Schulverpflegung ist. Wir haben gehört, welche Bereiche da wichtig sind, aber wir sehen natürlich, dass es noch sehr unterschiedliche Konzepte in den Ländern gibt. Manche Schulen sind heimliche Ganztagschulen, manche sind schon welche und es ist trotzdem noch nicht alles geregelt. Deswegen frage ich Frau Schulz-Greve: Wie kann sichergestellt werden, dass ein schulisches Verpflegungsangebot alle Schülerinnen und Schüler erreicht, auch an Grundschulen und auch an weiterführenden Schulen? Und, wegen der Finanzierung, möchte ich Herrn Dr. Dohmen und auch Frau Schulz-Greve noch einmal fragen: Sollte der Bund sich stärker an die Kosten der Schulverpflegung beteiligen? Sehen Sie den Schwerpunkt einer Kostenbeteiligung durch den Bund beim Bau oder bei der Modernisierung von Mensen und Kantinen? Oder durch einen Fixbetrag pro Kind und Mahlzeit?

Der Vorsitzende: Frau Dr. Happach-Kasan.

Abg. Dr. Christel Happach-Kasan (FDP): Ich möchte mich ganz herzlich bei den Referenten bedanken, die uns doch ein sehr breites Spektrum hier eröffnet haben. Meine erste Frage geht an Frau Dr. Böltz und Herrn Prof. Koscielny. Die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sind hoch anerkannt, trotzdem möchte sie nur ein Drittel umsetzen und realiter werden sie nur von 15 % umgesetzt. Das ist vergleichsweise wenig. Ich möchte Sie fragen: In wie weit werden diejenigen, die für die Schulverpflegung verantwortlich sind, auch in ihrer Ausbildung als Koch, Caterer – wie auch immer – eigentlich darauf geprüft und wie wird darauf eingegangen, dass sie eine gute Verpflegung für junge Menschen auf den Weg bringen. Und wie weit sind sie auch dazu ausgebildet, diese Verpflegung nicht nur wissenschaftlich ordentlich zu gestalten – jetzt kommt das Herz von Herrn Dr. Koscielny zum tragen -, sondern sie auch tatsächlich an die Kinder heranbringen, damit diese sie tatsächlich essen? Die beste Einrichtung nützt uns allen nichts, wenn niemand hinget. Die zweite Frage an Herrn Prof. Koletzko: Ich habe aus Ihrem Beitrag ein bisschen entnommen, dass es nicht reicht zu sagen, Kinder sind kleine Erwachsene, sondern offensichtlich gibt es auch spezielle Ernährungsanforderungen. Mit Interesse habe ich auch Ihre Äußerung zum Bereich „Trinken“ entnommen. Während meiner eigenen Schulzeit war das Trinken während des Vormittags eigentlich weder gestattet noch erlaubt noch sonst irgend etwas. Da gibt es ganz neue Erkenntnisse. Wie weit kennen Sie auch Praxisbeispiele?

Der Vorsitzende: Dankeschön. Frau Binder bitte.

Abg. Karin Binder (DIE LINKE.): Vielen Dank, Herr Vorsitzender. Meine Fragen richten sich an Frau Dr. Bölts und Herrn Prof. Koletzko. Zum einen haben wir heute über Kinder im Grundschulalter oder auch bis zur 6. Klasse gesprochen. Aber was passiert nach der 6. Klasse? Kinder mit 13, 14 Jahren, die in die Pubertät kommen, das ist eine ganz wichtige Entwicklungsphase. Was passiert da, wenn wir einfach die gesunden Ernährungsempfehlungen stoppen? Die gelten dann nicht mehr oder was passiert da? Ich denke, da ist doch ein Bruch? Das ist die eine Sache, zu der ich eine Stellungnahme erbitte. Die andere Sache: Der Unterschied zwischen geliefertem Essen – wie auch immer – und zwischen selbst gekochtem Essen in der Schule, möglicherweise sogar noch unter Beteiligung der Kinder Gekochtem. Gibt es hier Erkenntnisse über eine andere Annahme dieses Essens? Wirkt sich das in irgendeiner Form aus? Oder ist das irrelevant?

Der Vorsitzende: Dankeschön, Frau Binder. Herr Tressel bitte.

Abg. Markus Tressel (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Vielen Dank auch von unserer Seite an die Anzuhörenden. Es war noch einmal ein sehr eindrücklicher Überblick über die Notwendigkeiten in diesem Bereich. Wir haben auch noch einmal gesehen, dass Schulverpflegung viel mehr ist als das Anbieten eines Mittagessens. Auch das wird oft in der Praxis reduziert, deshalb müssen wir dafür sorgen, dass das Thema einen richtigen Stellenwert hat. Die Vernetzungsstellen scheinen mir da eine sehr wichtige Rolle zu spielen. Frage an Frau Lauxen: Können Sie uns aus verwaltungspraktischer Sicht die Erfahrungen zur Schulverpflegung, insbesondere auch über die Bundesprojekte, also Schulvernetzungsstellen, des Bildungs- und Teilhabepakets und die DGE-Standards schildern? Wie beurteilen Sie denn die Datenlage zur Schulverpflegung, insbesondere den Versorgungsgrad? Und an Frau Lauxen und Frau Schulz-Greve: Welche Aufgaben und Förderkonzepte können Sie sich für eine langfristige Förderung der Schulvernetzungsstellen über 2013 hinaus vorstellen? Auch wenn es nicht bis 2030 geht.

Der Vorsitzende: Herzlichen Dank. Frau Stauche hatte Fragen an Frau Dr. Bölts, Frau Lauxen und Frau Schulz-Greve. Jetzt machen wir den zügigen Start. Bitte, Frau Dr. Bölts.

Dr. Margit Bölts (Deutschen Gesellschaft für Ernährung - DGE): In den DGE-Standards für die Schulverpflegung stehen auch Anforderungen für die Rahmenbedingungen, weil uns diese ganz wichtig sind. Auch wenn Herr Koscielny sagte: „Nur der Verstand“, nein, wer mich kennt, weiß, gerade das Herz spielt eine ganz wichtige Rolle. Es geht hier auch um solche Sachen wie Sensorik: Wie soll das aussehen? Wie sollen die Rahmenbedingungen sein? Wie soll eine Schulmensa insgesamt strukturiert sein? Wie soll sie aufgebaut sein? Hier geht es um die Gestaltung der Räumlichkeiten, hell, freundlich, mit Ambiente und ähnliches. Es geht auch um solche Sachen wie Warmhaltezeiten, denn das ist ein sehr relevanter Faktor für die Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern. In den Standards steht auch, dass mindestens 45, besser 60 Minuten Zeit sein sollen für die Aufnahme des Essens. D. h., auch hier ist schon festgelegt, wie

es eigentlich aussehen sollte und dass es genügend Zeit geben sollte, um das Essen in Ruhe aufzunehmen.

Sabine Lauxen (Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen): Es gibt sicherlich Rahmenbedingungen, die man grundsätzlich für Mensen oder eine vernünftige Schulverpflegung festlegen kann. Aber das Wichtige ist, dass man über diese allgemeinen Rahmenbedingungen hinaus sich die individuelle Situation der Schulen ansehen muss und dann sowohl die Pausenverpflegung als auch die Mittags- und Nachmittagsverpflegung daran anpassen muss. Ganz wichtig ist eine Beteiligung nicht nur der Lehrkörper und der Schulleitung, sondern der Kinder und auch der Eltern. Das fordert Akzeptanz, das bringt auch ältere Kinder – weil wir gerade die Frage auch hatten: Was ist in der Pubertät? – in die Mensa. Wenn die Mensa nicht nur ein Ort ist, wo Tische und Stühle stehen, sondern wenn es eine Cafeteria-Ecke gibt oder ähnliches. Wir haben das in Dortmund ausprobiert. Wir haben es mit den Schülern gemacht, die gehen dahin. Das ist dann auch „in“. Solche Sachen muss man nutzen, um die Attraktivität zu fördern. Rahmenbedingungen „ja“, aber dann ansehen, was braucht diese Schule, in welchem Stadtteil ist sie, wie ist die Struktur der Schülerinnen und Schüler, und da muss man flexibel mit umgehen. Und, ganz wichtig, es muss im Stundenplan Zeit für Essen vorgesehen sein. Es darf nicht sein, dass das Essen zwischen der letzten Schulstunde und der Hausaufgabenbetreuung in der Grundschule ist oder in der letzten Schulstunde und schnell weg, entweder zum Bus, zum Sport oder zu einer anderen Aktivität oder zur nächsten Schulstunde. Das konterkariert jeden schönen Mensabau.

Der Vorsitzende: Ich würde sagen, Herr Tressel, wenn Sie damit einverstanden sind, dass Sie auch gleich die Fragen von Herrn Tressel in Ihre Antwort einbinden, damit wir das ökonomisch begründen. Haben Sie sie noch in Erinnerung?

Sabine Lauxen (Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen): Wir haben, was die Vernetzungsstellen angeht, sehr gute Erfahrungen und auch in der Abfrage Richtung Schulen eine große Zufriedenheit, was im Moment den Bereich Beratung und Begleitung angeht. Sehr viele Schulen fordern aber ein, dass sie mehr wollen und dass sie eine Professionalisierung der Schulverpflegung wollen und dass sie da die Aufgaben der Vernetzungsstellen als unabhängige Stellen, als beratende Stellen sehen, wir aber auf Management, auf Qualität, auf Prozesse sehen. Das ist das, was wir brauchen, wenn wir etwas anstoßen. Wir wollen es in die Langfristförderung bekommen, zu einer Normalität bekommen. Ich denke, das ist wichtig.

Der Vorsitzende: Dankeschön. Jetzt kommt Frau Schulz-Greve. Vielleicht können wir es genauso machen, dass Sie auch die Fragen von Frau Crone mit ansprechen. Und Sie waren auch von Frau Stauche gefragt worden. Bitte.

Sabine Schulz-Greve (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V.): Zur Frage der Aufgaben und neuen Förderkonzepte: Das Spektrum der Aufgaben, die vor uns liegen, ist noch so groß, weil wirklich erst die Hälfte der Ganztagschulen entstanden ist. In Berlin und in den anderen Bundesländern haben wir

begonnen, auch gleichzeitig den Kitabereich mit einzubeziehen, weil Träger und häufig auch Caterer in Kita und Schule gleichzeitig beauftragt sind und agieren. Gleichzeitig muss man darauf achten, dass in der Ernährungsbildung spiralcurriculumsmäßig aufgebaut wird. D. h. das, was die Kinder an Ernährungsgewohnheiten und an gesundheitsförderlichem Lebensstil in der Kita vermittelt bekommen, wird in der Schule fortgesetzt. Also, Übergang Kita/Schule gehört auch in den nächsten Jahren mit zu den beratenden Aufgaben der Vernetzungsstellen. Die Frage der Qualitätssicherung – Frau Lauxen – da muss ich eine einschränkende Sache sagen. Vernetzungsstellen sind nicht Teil der Vertragsgestaltung zwischen dem Auftraggeber Schulträger und dem Caterer. Ich fände es äußerst heikel, wenn man in die Rolle von so einer Art TÜV käme – von Ihnen erst einmal so in den Raum gestellt. Da muss man sehr genau überlegen. Was wir jetzt schon leisten, ist die quantitative Qualitätssicherung z. B. mit Checklisten der DGE. Das können wir jetzt schon in den Schulen anregen und auch durch Fortbildung von Multiplikatoren weitergeben. Aber alles, was ich vorhin angesprochen habe, also ernährungsphysiologische Kontrollen und wirklich küchentechnische Details: Da würden wir dann eher dazu neigen, Partner heranzuholen, die in das Netzwerk mit hineinkommen und diese Aufgabe übernehmen.

Zur Frage der Raumgestaltung: Da kenne ich aus Berlin nur ein Negativbeispiel. Aus Geldmangel und Zeitnot hat man die Konjunkturpaket-2-Mittel sehr schnell dafür genutzt, um Mensen nach Raum-Muster-Programm der Senatsverwaltung Bildung zu bauen. Diese orientieren sich am Grundschulbereich und an der Erfahrung und man hat auch dort wieder nur kleine 41 m² große Ausgabeküchen vorgehalten. Das fällt jetzt schon den Schulen auf die Füße, denn die Teilnehmerzahlen steigen natürlich in den weiterführenden Schulen. Die ganz klare Empfehlung: Planungsphasen unter Einbeziehung aller, die Expertise haben und die später auch Funktionen dieser Räume nutzen müssen. Vielleicht auch noch – das jetzt verknüpft mit dem, was Frau Crone gefragt hat – wenn vom Bund investive Maßnahmen kommen können, dann gibt es durchaus auch diesen großen Anteil an Ausgabeküchen, vor allen Dingen in den neuen Bundesländern und hier in Berlin, die einfach im Bestand waren, die auch bei IZBB (Investitionsprogramm "Zukunft Bildung und Betreuung") überhaupt nicht gefördert worden sind. Da gibt es die Möglichkeit einer Modernisierung und einer Nachrüstung mit neuen Technologien, die deutlich weniger Raumbedarf haben als damals, als noch gebaut wurde.

Attraktivität der Mensa: Die besteht nicht immer nur in der Raumgestaltung, sondern die besteht auch zum Teil in dem, was gelebt wird. Wenn zum Beispiel im Grundschulbereich wirklich Lehrer und Erzieher die Kinder mit begleiten, wenn also Tischgemeinschaften gebildet werden, trägt das schon erheblich zur Aufenthaltsdauer bei. In den weiterführenden Schulen brauchen wir andere Konzepte.

Die Frage der konsumtiven Förderung hatte ich vorhin schon versucht zu skizzieren. Wir sehen die riesen Erfolge der Beteiligung in den Klassen 1 bis 4 – solange hoch bezuschusst wird und solange der Elternanteil in Berlin sich fast im Bereich der BuT-Mittel, nämlich 23 Euro monatlich, bewegt. Das kann das Land aber in keiner Weise auf die weiteren Schulstufen fortsetzen, dazu bräuchte es anderer Mittel und ein anderes Konstrukt. Von daher wäre eine Beteiligung – in welcher Form auch immer, Herr Dr. Dohmen – des Bundes auch an diesen konsumtiven Mitteln, die für die Schulverpflegung anfallen, sehr sinnvoll. Das Konstrukt - juristisch, verantwortlich -, das können wir nicht beurteilen. Ich denke, da braucht man einmal den Runden Tisch der Expertise zu solchen Modellen.

Der Vorsitzende: Jetzt kommt Herr Prof. Dr. Koscielny zur Frage von Frau Stauche. Sie können auch gleich die Frage von Frau Dr. Happach-Kasan in Ihre Antwort einbinden.

Prof. Dr. habil. Georg Koscielny (Hochschule Fulda, Wissenschaftliches Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik): Mir fällt die Diskussion relativ schwer jetzt, weil das durcheinander geht. Schüler sind nicht Schüler. Wir haben hier gehört, 1. bis 4. Klasse. Ich sage, 5. bis 6. Klasse wunderbar, die gehen zum essen, die bekommt man auch zum essen. Die Eltern haben auch ein anderes Bewusstsein in der Phase. In dem Augenblick, in dem die Schüler älter sind, 7., 8. 9. Klasse, verändert sich das Essverhalten vollkommen. Das wissen wir auch. Dazu gibt es auch Studien. Diese Schüler bekommen wir nicht mehr in die Mensa, vor allen Dingen, wenn wir dann eine Mittagspause vom 60 Minuten haben. Dann haben wir die Situation, dass die 60 Minuten genutzt werden, um in die Stadt zu gehen. Die Zahlen sagen ganz deutlich, wir haben hier von 80 % Essenbeteiligung gehört, aber wir wissen, dass im Durchschnitt ungefähr 50 – 60 Schüler in den Ganztagschulen essen gehen. D. h., in Frankfurt gibt es Schulen, die haben im Augenblick ein Problem, überhaupt einen Caterer zu finden, weil sie die Zahlen überhaupt nicht erreichen können, um wirtschaftlich zu arbeiten. Das ist die Realität. Wenn ich vorhin von Aktionsforschung gesprochen habe, dann heißt das, wir haben 8 Schulen „becaterf“ mit einem kleinen Unternehmer, der mittlerweile aufgehört hat, weil es wirtschaftlich nicht tragfähig ist. Solange wir diese Wirtschaftlichkeit nicht erreichen, können wir hier mit unseren Köpfen denken und fordern und machen und tun, was wir wollen, das Ganze findet da unten auf der Umsetzungsebene statt, wo wir Eltern überzeugen müssen. Ich habe über 3 ½ Tausend Schüler befragt, ich habe in 3 Schulen mittlerweile über 500 Eltern befragt und das Thema „Partizipation“ zeigt sich ganz schnell. Mitreden wollen ein paar, meckern wollen ganz viele und machen wollen ganz wenige. Das ist die Realität. Aber – ich sage auch auf der anderen Seite – in dem Augenblick, in dem ein Mensch da ist, also jemand, der verantwortlich in der Schule ist, der ist tut, nimmt er die Eltern und Lehrer auch mit. Und das ist der entscheidende Punkt. Umsetzung ist die Frage; wie bekommen wir das hin? Im Prinzip brauchen wir in der Schule eine verantwortliche Personen, das ist das Herz. Ich meine nicht, das man mit dem Herzen dabei ist, sondern ich meine, dass man nicht 25 Jahre darüber reden sollte, was man machen könnte, sondern dass wir Situationen und Möglichkeiten schaffen, die heute ansetzen, um ganz praktisch etwas zu tun.

Der Vorsitzende: Dankeschön. Herr Dr. Polster.

Dr. Michael Polster (Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e. V.): Zur Frage des kostenfreien Mittagessens: Ich glaube, ich will zwei Sätze vorher noch sagen. Ich glaube schon, dass es wichtig ist, dass es eine einheitliche Definition geben muss, was wir unter Schulverpflegung verstehen. Es ist soviel Diskussionsgegenstand im Raum. Es gibt die DGE-Standards, aber es gibt keine ausreichenden verbindlichen Standards für Schulverpflegung. Wenn ich einen Führerschein machen will, dann ist in der Straßenverkehrsordnung genau definiert: Wenn ich bei rot über die Ampel fahre, muss ich mir in Flensburg Punkte abholen und ich muss einen Obolus bezahlen. Schulverpflegung kann in Deutschland jeder machen. Es gibt keine Rahmenrichtlinien im Sinne von finanzieller Einforderung, wenn Sachen schief gehen. Wir haben gefragt: Wollen Sie ein kostenfreies Mittagessen für Kinder oder soll es das geben? Davon haben fast 40 % der Befragten, die verantwortlich sind für Schulverpflegung, gesagt, es sollte ein

kostenfreies Mittagessen geben. Das ist gegen die Tendenz, alles, was nichts kostet, ist nicht gut. Ich glaube schon, dass - Japan macht es vor - da gibt es - Frau Dr. Bölts, Sie wissen die genaue Zahl, seit wann - eine gesetzliche Regelung, dass Kinder und Jugendliche an einem warmen Mittagessen teilnehmen müssen. Die Stadt Rom - wir reden zwar im Moment aus anderen Gründen über Italien - aber die Stadt Rom hat ein vorbildliches System in den letzten Jahren entwickelt, wie Schulverpflegung mit den Caterer funktionieren kann. Da gibt es ein Punktesystem, die Vertragspartner der Eltern ist die Stadt Rom und ihr Vertragspartner für den Caterer ist auch die Stadt Rom - also eine Zwischensubventionierung, die zwangsläufig auch für Schulverpflegung notwendig ist. In Deutschland sollten wir auf die Mehrwertsteuer verzichten. Da funktioniert es tatsächlich so, dass die Eltern 2,30 Euro für das Essen bezahlen, der Caterer aber 4,00 bis 5,60 Euro für das Essen bekommt. Man muss das Fahrrad nicht noch einmal neu erfinden, aber man sollte in einer klaren Definition, was Schulverpflegung ist, einfach auf solche Dinge zurückgreifen.

Der Vorsitzende: Dankeschön. Frau Dr. Lambeck

Dr. Andrea Lambeck (Plattform Ernährung und Bewegung e. V.): Das Thema kostenfreie Teilnahme im Zusammenhang mit Wertschätzung von Lebensmitteln und Lebensmittelverschwendung, das ist natürlich etwas, was eine Gradwanderung sein kann. Ich möchte an der Stelle auf ein jüngst erschienenen Gutachten vom Europäischen Rechnungshof verweisen, in dem die Programme Schulmilch und Schulobst hinsichtlich ihrer Wirksamkeit und Sinnhaftigkeit überprüft worden sind. Da sind eine ganze Reihe kritischer Worte darin, aber auch sehr hilfreiche Empfehlungen. Man sollte unbedingt, um den Mitnahmeeffekt und die dadurch wahrgenommene geringe Attraktivität der Lebensmittel zu vermeiden, das Ganze in ein pädagogisches Konzept einbetten. Das ist essentiell. Wenn man einfach nur ein kostenfreies Mittagessen anbietet und nicht darum herum strickt, dann, da gebe ich Ihnen Recht, dann wird es nicht attraktiv sein. Das Essen wird sogar weggeschmissen oder stehen gelassen. Aber wenn es in ein Gesamtkonzept eingebettet wird, dann kann es Sinn machen. Genau wie es sich beim Schulobstprogramm auch eindeutig zeigt. Letztlich muss man über Synergieeffekte nachdenken, die sich aus den verschiedenen Programmen ergeben können. Schulobst- und Schulmilchprogramm und Mittagsverpflegung in der Schule.

Dr. Michael Polster (Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e. V.): Direkt dazu hätte ich eine Bemerkung, da wir hier im Ausschuss für Landwirtschaft sitzen. Ich glaube schon, dass es richtig ist, wenn man über solche Fragen der Produkte nachdenkt. Schweden ist im Moment mit einem Konzept auf dem Weg, bei dem es um die regionale Wertschöpfung geht. Sie haben 20 000 Arbeitsplätze als Ziel für die Landwirtschaft ausgegeben. In dem Moment, in dem man die regionale Wertschöpfung organisiert, d. h. also regionale Produkte in die Schulverpflegung einfließen lässt, wenn man erreicht, dass es in jeder Schule eine Schulküche gibt, die regionale Produkte einsetzt, über entsprechende Lieferanten, entsprechende Vorproduktionsstationen, ich glaube schon, dass man da auch die Akzeptanz dieser Dinge noch erhöhen kann.

Der Vorsitzende: Wir beschäftigen uns auch mit Regionalproduktion, zuletzt in der vergangenen Woche. Jetzt Frau Lauxen, Sie hatten sich gemeldet, aber bitte kurz.

Sabine Lauxen (Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen): Ganz kurz zum Thema „kostenfrei“. Wir haben – wie viele Länder – auch das Schulobstprogramm und wir haben da die Erfahrung gemacht, dass die Wertschätzung für Lebensmittel, obwohl sie kostenfrei geliefert werden, tagtäglich steigt. Das gilt insbesondere bei Lebensmitteln, bei denen wir vorher gedacht haben, dass die Kinder sie nicht essen, nämlich Kohlrabi und Gemüse. Insofern muss man wirklich sehen: Die Einbettung in pädagogischen Maßnahmen und in die Praxis ist der wichtige Punkt. Die Kinder müssen wissen, wie das Lebensmittel wächst, wie viel Arbeit dahinter steckt, wie viele Ressourcen dahinterstecken, und dann schätzen sie es auch wert. Und ich glaube, dann spielt es keine Rolle, ob es in dem Fall kostenlos oder mit einer Zulage zu erhalten ist. Eine zweite Frage ist die soziale Aufsplitterung.

Der Vorsitzende: Danke.

Dr. Margit Böltz (Deutschen Gesellschaft für Ernährung - DGE): Gefragt wurde noch nach der Erfahrung mit dem Bildungs- und Teilhabepaket. Ich kann Ihnen leider auch keine Zahlen dazu sagen, wie das in Nordrhein-Westfalen angenommen wird. Was wir zurückgekoppelt bekommen haben, ist eine ähnliche Erfahrung, wie sie auch hier für Berlin gesagt wurde. Dass das alles zu bürokratisch wahrgenommen wird, dass der Aufwand sowohl für die Kommunen als auch für die Caterer zu groß ist und dass man von dem Personenkreis Fähigkeiten abfordert, die sie einfach nicht haben. Das muss man an der Stelle so sehen. Wir haben in Nordrhein-Westfalen schon lange ein Programm, das hieß in der letzten Legislaturperiode „Kein Kind ohne warme Mahlzeit“, in dieser Legislaturperiode heißt es „Härtefallfond“. Damit unterstützen wir Kinder, die nicht finanziell gefördert werden. Da haben wir aus den Erfahrungen heraus gesagt, wir machen das pauschal, 2,50 Euro pro Mittagessen oder pro Tag pro Kind. Es wird monatlich, in manchen Fällen sogar halbjährlich, abgerechnet, so dass wir sicherstellen, dass die Kinder eine warme Mahlzeit bekommen, aber mit wenig Bürokratie im Hintergrund. Das muss unser Ziel sein. Die Frage zu den DGE-Standards: Die DGE-Standards sind in den Schulen, wo die Vernetzungsstelle war, bekannt. Alle sagen ja, die Ansprüche sind richtig und da wollen wir auch hin. Aber sie sind verdammt hoch. Wir sind mit den Kommunen und den Schulträgern im Moment in einem Prozess zu überlegen und zu sagen, kann man nicht einen verbindlichen Stufenplan machen? Wenn wir sagen: „Wir wollen irgendwann hin“, dann werden wir da nie hinkommen. Warum sagt man nicht: Wir einigen uns auf einen Basisstandard, und dann gehen wir Stufe für Stufe weiter nach oben, bis wir das Optimum erreichen. Ich glaube, das können wir durchaus den Schulen oder Kitas zumuten, dass sie sich in diesen Prozess begeben. Aber wenn wir denen sagen: „Ihr müsst die Forderungen nächstes Jahr erfüllen.“, dann sagen alle: „Oh nein, besser nicht“. Und dann geht es zu einem anderem Caterer. Ich glaube, das ist ein Weg, wie wir den Standards zu mehr Akzeptanz verhelfen können. Das ist das, was wir uns gerade überlegen, wie wir diesen Prozess einleiten. Da sind wir auf dem Weg und das bedeutet natürlich auch eine gewisse Verbindlichkeit, die wir derzeit nicht haben. Da wollen wir aber hin. Das ist ein Prozess, der schrittweise gegangen werden muss.

Der Vorsitzende: Jetzt kommen wir zu der Fragestellung von Frau Crone zurück. Ich glaube die Frage, die Sie an Frau Schulz-Greve gerichtet haben, die ist beantwortet worden. Aber Herr Dr. Dohmen, Sie sind auf jeden Fall noch gefordert.

Dr. Dieter Dohmen (Forschungsinstitut für Bildungs- und Sozialökonomie Institute for Education and Socio-Economic Research FiBS Consulting GbR): Vielen Dank. Die Frage war, ob der Bund stärker beteiligt werden sollte. Und wenn ja: Bau oder fixer Förderbetrag für Kinder und Mahlzeit? Bau über Förderprogramme – ich bin skeptisch – weil sie die Voraussetzung haben, dass die Länder mitspielen müssen, die Kommunen müssen mitspielen und die Schulen müssen auch mitspielen. Die Erfahrung sagt, dass das nicht wirklich nachhaltig ist, weil die laufenden Kosten letztlich wieder unten, d.h. bei den Schulen, bei den Eltern verbleiben. Siehe Krippenausbau, wo sich ein Großteil der Länder an den Kosten bislang überhaupt nicht beteiligt hat und der Abbruch sehr mäßig ist. Das war zu erwarten, wenn man weiß, wie man das ganze ökonomisch durchdenkt. Das bedeutet, der reine Bau hat auch die Konsequenz, dass sie sich auf ein Konzept festlegen. D. h. die Mahlzeiten müssen in der Schule aufbereitet sein. Ob das sinnvoll und nachhaltig ist, kann man auch in Frage stellen.

Fixer Betrag pro Kind und Mahlzeit: Ist möglicherweise ein geeigneterer Weg, weil sie damit die Klippe umgehen, dass sie an die Kommunen – sprich Schulen – nur über die Länder kommen und dann wieder von der Mitwirkung und der Bereitschaft abhängig sind. Die Gutschein-Idee könnte an dieser Stelle tatsächlich Sinn machen, auch wenn ich eben gesagt habe, im Bereich des Bildungspaketes ist es die falsche Zielgruppe. Es könnte aber in der Gestalt funktionieren, dass Sie die Gutscheine an die Familie geben und die Schule ein bisschen in die Verpflichtung genommen wird, die Kinder dazu anzuhalten – insbesondere aus den sozial schwächeren Schichten –, dass sie am Mittagessen teilnehmen. Fixer Betrag pro Kind und Mahlzeit: Ich bin ein bisschen hin- und hergerissen, denn das sind verschiedene Aspekte, die man miteinander verbinden kann. Einerseits wäre es mit der unbürokratischste Weg, das umzusetzen. Gleichzeitig bedeutet das aber, dass die einkommensstärkeren Familien den größten Nutzen davon hätten, weil sie automatisch entlastet werden würden und gleichzeitig würde man mit dem vorhandenen Geld im Prinzip vergleichsweise wenig erreichen. Das würde auch der Kritik des Europäischen Rechnungshofes nicht gerecht werden. Das bedeutet, man bräuchte eigentlich idealtypisch eine Lösung, die bei der Bereitschaft und bei der Fähigkeit der Familien ansetzt. Das bedeutet, dass sozial schwächere Familien einen größeren Zuschuss bekommen müssten als reichere Familien. Dann könnte man mit den eingesetzten Mitteln den größten Mehrwert erreichen. Ein weiterer Vorteil einer solchen Lösung könnte sein, dass man nicht die hohen Vorfinanzierungskosten von Investitionsvorhaben hat, d.h., jetzt auch kurzfristig eine hohe Belastung und danach erst einmal gar keine. Bei einer gutscheinähnlichen Lösung im weitesten Sinne könnten Sie auch private Angebote einbinden. Ich muss zugeben, als jemand, der mit dem privaten Forschungsinstitut permanent in diesem Verzerrungswettbewerb steht, mit den öffentlich grundfinanzierten Einrichtungen, tendiere ich dazu, hier ein bisschen Wettbewerbsgerechtigkeit herzustellen. Das kann aber nicht bedeuten, dass die Qualität der Verpflegung zu Gunsten der Rendite nach unten reduziert werden kann. An der Stelle muss auch da Wettbewerbsgleichheit herrschen. Das andere ist der Hinweis auf das Bildungspaket. Bürokratisch – tut mir leid. Dieses Ding ist, wenn man sich mit Gutscheinen beschäftigt - und ich mache Gutscheine wirklich weltweit - vollkommen falsch konstruiert. Es ist die falsche Zielgruppe. Es ist absolut darauf ausgerichtet, dass es faktisch an diversen Stellen kaum

genutzt wird. Gute Beratung hätte hier geholfen, ein vernünftiges Projekt mit umzusetzen. Kurz zur kostenfreien Abgabe: Es kann an bestimmten Punkten sinnvoll sein, bestimmte Zielgruppen von der Kostenpflicht zu entbinden, damit diese Zielgruppen das Angebot tatsächlich auch nutzen. Die 23 Euro, das ist nicht viel. Aber für manche Familien ist das schon prohibitiv. Das ist zu viel, das tun die nicht. Dann kann es durchaus sinnvoll sein zu sagen: „Ihr bekommt das umsonst“. Dann kann man über eine gute Unterstützung im Rahmen der Schule, über die Ausgabe, die ausgebenden Personen etc. sicherstellen oder Einfluss darauf nehmen, dass es nicht weggeschmissen wird bzw. der Ausschuss reduziert wird.

Der Vorsitzende: Dankeschön. Jetzt kommen wir zu den Fragen von Frau Binder und Frau Dr. Happach-Kasan. Zuerst Herr Prof. Dr. Koletzko.

Prof. Dr. med. Berthold Koletzko (Haunersches Kinderspital Klinikum der Universität München):

Vielen Dank, Frau Dr. Happach-Kasan, dass Sie das Credo der Kinder- und Jugendärzte hochgehalten haben, dass Kinder keine kleinen Erwachsenen sind, sondern altersspezifische Bedürfnisse haben. Das gilt auch für den Bereich der Ernährung. Wir wissen alle, dass der Nährstoffbedarf je nach Alter ganz unterschiedlich ist. Zu Beginn des Kindesalters ist der Energiebedarf pro Kilogramm Körpergewicht dreimal so hoch wie bei jedem von uns hier in diesem Raum. Für viele Nährstoffe gilt das auch. Ich habe Wasser angesprochen. Wasser ist ein gutes Beispiel. Kinder haben einen höheren Wassergehalt des Körpers, haben einen viel höheren Wasserumsatz am Tag. Sie brauchen also viel Wasser. Die Empfehlungen sind, dass im Grundschulalter ein Kind ein Liter Flüssigkeit pro Tag zu sich nehmen sollte, also fünf bis sechs Gläser, im jugendlichen Alter etwa eineinhalb Liter. Das, was Sie in Ihrer Schutzzeit durchgemacht haben, den ganzen Vormittag gar nichts trinken, ist nicht eine sinnvolle Empfehlung. Wir wissen, dass schon ein geringer Wasserverlust von nur zwei Prozent des Körpergewichtes zu deutlichen und messbaren Einschränkungen der Leistungsfähigkeit führt. Also, ein Lehrer, der dem Kind verbietet, zwischen acht und dreizehn Uhr zu trinken, schädigt eigentlich seine Unterrichtswirkung. Das ist in der Praxis gut machbar. Ich habe das Beispiel der Studie diskutiert, die in Dortmund und Essen sehr erfolgreich durchgeführt worden ist. Alle Kinder hatten dort in der Grundschule eine eigene Wasserflasche, haben diese morgens an Wasserspendern aufgefüllt und dann im Laufe des Vormittages getrunken. Und damit ist eigentlich erreicht worden, dass sie regelmäßig Wasser trinken. Die Kinder sehen die Flasche vor sich, sie sehen, das ist die Menge, die meinem Trinksoll entspricht. Wie man das dann lebt, kann man in der Schule ganz unterschiedlich gestalten. Im Grundschulbereich, wo sehr viel Freiarbeit stattfindet, kann es eigentlich zu jeder Zeit stattfinden. Im höheren Alter ist es sicher nicht notwendig, dass während jeder Schulstunde getrunken wird. Man kann auch im Abstand von 45 Minuten trinken und damit seine Flüssigkeitsversorgung wunderbar erreichen. Das kann jede Schule so gestalten, wie es passt, aber es sollte auch im Laufe eines Vormittages regelmäßig getrunken werden.

Ein anderes Beispiel: Wo sich zeigt, dass es altersabhängige Besonderheiten gibt, ist der Blutzuckerstoffwechsel auch ein Thema, das sehr stark mit der kognitiven Leistungsfähigkeit zusammenhängt. Kinder haben stärkere Blutzuckerschwankungen als Erwachsene und reagieren auch anders darauf - gerade im frühen Kindesalter wiederum abhängig von der unterschiedlichen Energiestoffwechselsituation. Es kommt zu rascheren Ausschwankungen des Blutzuckers und zu einer stärkeren Gegenregulation, mit Ausschüttung von Stresshormonen, wenn der Blutzucker abfällt. Das

merken Lehrer daran, dass diese Kinder unruhig, unkonzentriert werden, zum Teil auch den Unterricht stören. Deswegen diese Beobachtung, dass langsam resorbierbare Kohlehydrate, sprich Vollkornprodukte, andere Effekte auf dem Schulerfolg haben als die „Stichflamme“. Wenn ich ein gezuckertes Getränk trinke, wonach der Blutzucker ganz schnell hoch geht, aber auch ganz schnell wieder abfällt, und ich dann die Stresshormonausschüttung bekomme. Ein weiterer Aspekt ist, dass es unterschiedliche Präferenzen, Geschmackswarnungen etc. gibt. D. h., dass auch die Speiseplangestaltung sinnvollerweise nicht von der ersten bis zur zwölften oder dreizehnten Klasse gleich ist, sondern dass Rücksicht auf unterschiedliche Altersgruppen genommen wird. Was in der Praxis unter Umständen auch Herausforderungen für die Gestaltung der Schulverpflegung sind. Das führt weiter zu der Frage von Frau Binder: Pubertät als besonders kritische Lebensphase. Das ist sicher in vielerlei Hinsicht richtig. In der Pubertät haben wir wieder einen enormen Wachstumsschub. Ich denke, Sie kennen alle diese Jungs in der Pubertät, die bergeweise essen, die Unmengen an Nahrung verzehren, weil sie durch den Wachstumsschub einen riesen Bedarf an Energie und Nährstoffen haben. Da kommt es auch zu besonderen Risikosituationen. Zum Beispiel jugendliche Mädchen, bei denen die Menstruation einsetzt, die dann aber eine selektive Nahrungsauswahl praktizieren. Sie haben besonders häufig in dieser Phase einen Eisenmangel, der wiederum zur Einschränkung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit führt. Hinzu kommt, dass die Pubertät die Phase des Sturmes der Hormone ist, das Alter, in dem die Eltern schwierig werden, in dem man versucht, seine Identität zu finden - ja, die Eltern werden schwierig - wo man seine Identität sucht und versucht, seine eigenen Wege zu gehen, sich von Autoritäten, von tradierten Konzepten abzuwenden. Das führt dann auch zu Ausschwankungen in der Essenspraxis. Da ist es sicher richtig, in der Schule auf diese Gruppe besonders einzugehen, coole Essenssituationen zu finden, die für diese Altersgruppe passen. Viele Schulen machen es so, dass sie unterschiedliche Essenszeiten anbieten: Für Jugendliche in der Pubertät, getrennt von jüngeren Schülern. Das ist ein wichtiges Element, um die Schulverpflegung in diesem Alter cool zu halten. Es gibt viele Schulen, die machen gute Erfahrungen mit diesem englischen Konzept, dass Schüler und Lehrer immer gemeinsam essen. Ich glaube, das ist im Grundsatz ein gutes Konzept, wenn die Lehrer das mittragen. Da gibt es viele Wege, das anzugehen.

Die zuletzt gestellte Frage betraf die Partizipation. Das ist in vielen Stellungnahmen angesprochen worden. Partizipation ist ein ganz wichtiger Faktor für den Erfolg. Partizipation kann auf viele Weisen geschehen. Sie haben die Option „selbst kochen“ angesprochen. Das ist nur eine von vielen Möglichkeiten. Selbst kochen in der Schule klingt prima, ist sehr gut, hat aber in der Praxis auch Nachteile. Es ist vergleichsweise teuer, es ist schwierig, die Qualität zu sichern, auch unter hygienischen Bedingungen. Es kommt beim selbst kochen oft zu langen Warmhaltezeiten mit Nachteilen für die Organoleptik und die Nährstoffversorgung. Für viele Schulen, wenn sie Qualität und Hygiene und Kosten zusammensetzen, sind getrennte Systeme mit gekühlter oder gegebenenfalls sogar tiefgekühlter Anlieferungs- und Aufwärmküchen sinnvoller. Aber auch da ist eine Partizipation möglich, auch da können Sie Schülerunternehmen einbringen, auch da können Schüler, Lehrer, Eltern Einfluss nehmen auf die Gestaltung der Praxis, um die Akzeptanz zu fördern. Also, selbst kochen ist eine Option. Ich bin mir aber nicht sicher, dass das die beste Option ist, um Akzeptanz zu fördern.

Der Vorsitzende: Frau Dr. Böltz.

Dr. Margit Böls (Deutsche Gesellschaft für Ernährung): Herr Prof. Koletzko, da muss ich Ihnen gleich widersprechen. Es geht genau um die Frage, ob ich mir Essen anliefern lassen will, also Warmverpflegung oder ob ich selber koche, also in Form einer Mischküche. Und aus unserer Sicht ist die Mischküche aus pädagogischer Sicht deutlich sinnvoller, weil die Partizipation der Schülerinnen und Schüler viel höher ist. Wir haben eine viel größere Vielfalt und Flexibilität in der Essensgestaltung. Die hygienischen Probleme sehe ich nicht. Wenn ich geschultes Personal habe, ist die Hygiene sichergestellt. Wir haben lebensmittelrechtliche Bestimmungen, die müssen eingehalten werden, egal, ob ich eine Warmverpflegung habe oder selbst koche. Die muss ich auch einhalten, wenn ich tiefgekühltes oder gekühltes Essen habe. Bei diesen beiden Formen habe ich auch eine größere Einschränkung der Lebensmittel, die ich verwenden kann. Denn nicht alle Lebensmittel kann ich kühlen oder tiefkühlen und dann wieder richtig erwärmen. Außerdem ist es so - und das zeigt die Praxis - wenn ich in der Schule vor Ort koche, habe ich auch einen direkteren Kontakt zu dem Küchenpersonal. Ich habe eine direktere Ansprache der Schülerinnen und Schüler, und die Kommunikation ist einfach besser - auch gerade bei der Warmverpflegung. Hier war auch das Beispiel Warmverpflegung - bei Warmverpflegung habe ich das Problem, dass es zu lange warm gehalten wird. Und ich glaube, es kann sich jeder vorstellen: Wenn Brokkoli vier Stunden warm gehalten wird, dann schmeckt er einfach nicht mehr.

Es wurden noch zwei andere Fragen an mich gerichtet. Einmal ging es um DEG-Standard zur Ausbildung. Da kann ich sagen, da sind wir dran. Wir versuchen gerade, verschiedene Kooperationen aufzubauen, um ein Kurrikulum für die Ausbildung von Köchinnen und Köchen zu entwickeln. Damit würde der DEG-Standard gleich bei den Köchen, wenn sie ausgebildet werden, in die Köpfe hinein gepflanzt werden, so dass sie gar nicht mehr anders können, als nachher danach zu arbeiten. Was mache ich mit Kindern ab 13 Jahren, wenn sie in die Pubertät kommen? Unterschiedliche Essenszeiten. Was wir auch empfehlen ist eine Cafeteria extra für diese Jugendlichen, wo sie auch an der Gestaltung der Cafeteria beteiligt sind. Es gibt Kunstunterricht, es gibt ganz unterschiedliche Unterrichte. Da haben wir wieder diese Einbindung, diese Verknüpfung von Schulverpflegung und Ernährungsbildung. Wenn wir das zusammenpacken, ist auch für diejenigen, die in der Pubertät sind, Schulverpflegung ein Thema. Hier wäre auch ganz wichtig, dass wir weggehen von diesem Menüservice. Gerade für diese Altersgruppe sollten wir die Komponentenwahl vorziehen. Die Jugendlichen können selber bestimmen, was sie essen, wie sie ihr Essen zusammenstellen. Wenn wir dann noch Ernährungsbildung haben, dann stellen sie es auch ordentlich zusammen.

Prof. Dr. med. Berthold Koletzko (Hauersches Kinderspital Klinikum der Universität München): Noch einmal direkt dazu, was Sie angesprochen haben. Ich bin gar nicht gegen das Selbstkochen, wunderbar. Ich möchte nur zu Bedenken geben, wenn es keine sehr hohen Abgabebzahlen gibt, wird das Selbstkochen einfach teurer. Und auch eine Anlieferung in einem gekoppelten System schließt nicht aus, dass frischer Salat, frisches Obst dazu gegeben wird. Ich glaube, es gibt beide Optionen.

Der Vorsitzende: Wir sammeln hier auch die Eindrücke und die Informationen, die wir bekommen. Da ich auch ein bisschen kommunalpolitisch tätig bin, werde ich das schon vor Ort - und die anderen auch - der Situation entsprechend umsetzen. Wir wollen nicht die von oben verordnete Form, sondern es ist ganz wichtig, dass sich das vor Ort entwickelt. Frau Mortler, bitte.

Abg. Marlene Mortler (CDU/CSU): Die erste Frage zum Thema „Schulverpflegung, Vernetzungsstelle, Coaching-Programm“ richtet sich an Frau Dr. Bölts. Diese genannten Einrichtungen gibt es in Bayern. Gibt es sie auch in anderen Bundesländern? Und wenn ja, welche Erfahrungen hat man damit gemacht? Das Schuljahr 2011/2012 hat ja gerade erst begonnen. Zweite Frage: Warme Mahlzeiten, kalte Mahlzeiten. Ich habe mich über Jahre gewundert und gefragt: Es werden teure Küchen in die Schulen gebaut, und wer kocht dann eigentlich? Leider haben die diese Frage dann erst gestellt, nach dem die Küchen da waren: Keiner konnte kochen. Muss es immer warmes Essen sein?

An Frau Dr. Lambeck: Sie haben das Thema Ernährungsfachfrauen und Landfrauen angesprochen. Das ist aus meiner Sicht eine sinnvolle Ergänzung, um Kinder überhaupt erst einmal darauf hinzustoßen, wie wichtig es ist, miteinander zu essen, miteinander das Essen zuzubereiten. Ich habe allerdings die Feststellung gemacht, dass es auch nach dem Motto „Wer nicht studiert hat, der ist hier nicht befugt“ auch Vorbehalte gab. Ich sehe heute eine weitere Komponente, die heute auch schon angesprochen worden ist. Nämlich die, dass diese Ernährungsfachfrau nicht nur in die Schulen und Kindergärten gehen, sondern dass sie auch auf die Bauernhöfe gehen sollte, um das Ganze, die Theorie und die Praxis, noch einmal zu vollenden. Ein paar Sätze dazu. Haben Sie diese Erfahrungen aus meiner Sicht im positiven Sinne auch gemacht?

Abg. Petra Crone (SPD): Frau Schulz-Greve, woran liegt der Vorteil der Neutralität der Vernetzungsstellen? Und ich würde Herrn Dr. Dohmen und Sie, Frau Schulz-Greve, noch einmal fragen, ob es Daten darüber gibt, wie hoch die Finanzierung sein müsste?

Der Vorsitzende: Frau Maisch.

Abg. Cornelia Maisch (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Meine erste Frage an Frau Schulz-Greve: Können Sie uns schildern, wie das abgelaufen ist, als das Studentenwerk in Berlin geplant hat, sich auf die Schulverpflegung auszuweiten? Warum das nicht geklappt hat? Die zweite Frage an Herrn Prof. Koletzko: Sie haben gesagt, dass es sehr viel bringt, wenn man Cola und Limo durch Wasser ersetzt. Können Sie dazu ein bisschen mehr sagen? Haben die Schüler die Wahl gehabt zwischen Limo und Cola? Wurde beides angeboten? Wie war das gestaltet, dass die Gewichtsabnahme so deutlich belaufen ist.?

Der Vorsitzende: Wir fangen jetzt wieder von oben an. Frau Dr. Bölts, bitte.

Dr. Margit Bölts (Deutsche Gesellschaft für Ernährung): ... kein Mikro an ..., die vor Ort sind, zu bündeln. Wobei ich sagen muss, ich präferiere immer noch das individuelle Beraten von Schulen. Weil, die lokalen Gegebenheiten sind so unterschiedlich, dass ich zwar bestimmte Sachen überführen oder adaptieren kann, die Schule aber häufig eine individuelle Beratung benötigt. Das zweite war Warmverpflegung oder kalte Mahlzeiten. Wir präferieren auch hier die Warmverpflegung. Es ist gerade auch für Schülerinnen und Schüler aus Haushalt mit Transferleistungen – wie es immer so schön heißt – häufig die einzige warme Mahlzeit, die sie überhaupt bekommen. Deswegen halten wir es für ganz wichtig, dass die Schulverpflegung eine warme Mahlzeit anbietet. Es ist auch häufig in den Haushalten so: Wenn

Sie bedenken, wir haben berufstätige Eltern, die verpflegen sich mittags in der Betriebsverpflegung, da gibt es abends nichts Warmes mehr. Dann bekommen die Schülerinnen und Schüler wenigstens einmal etwas.

Der Vorsitzende: Frau Dr. Lambeck

Dr. Andrea Lambeck (Plattform Ernährung und Bewegung e. V.): Frau Mortler, vielen Dank für die Nachfrage. Meine Botschaft würde sein, dass dieses Thema „Ernährung und Versorgung an der Schule“ an vielen verschiedenen Stellen eine entsprechende Qualifikation erfordert. Das betrifft die Schulen selbst, das betrifft die Vernetzungsstellen, die Schulverpflegung, das betrifft auch die Caterer, die sich entsprechend qualifizieren müssen, wenn sie eine vernünftige und unseren Ansprüchen gerecht werdende Verpflegung anbieten wollen. Die Landfrauen, die Ernährungsfachkräfte, hatte ich angesprochen, weil ich darin eine große Chance sehe. Es sind schließlich Frauen, die sich in diesem Bereich auch weitergebildet haben und die Lehrer in ihrer Arbeit unterstützen können. Den Vorteil, den Sie noch angesprochen haben, dass ist sozusagen noch ein Schmankerl obendrauf, dass die Ernährungsfachkräfte auch außerschulische Lernorte wie z. B. landwirtschaftliche Betriebe oder auch Handwerksbetriebe in das ganze Konstrukt Schule mit hineinbringen können, aus ihrem jeweiligen Umfeld. Insgesamt meine ich, dass das Thema „Ernährung und Ernährungsbildung“ so komplex ist, dass man es nicht einfach dem Zufall überlassen sollte, wer sich da engagiert, sondern dass auch da Qualifikation unbedingt von Nöten ist.

Der Vorsitzende: Frau Schulz-Greve, Fragen von Frau Crone und Frau Maisch.

Sabine Schulz-Greve (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V.): Ich knüpfe ganz kurz an Frau Mortler an, weil ich zu dem Thema Coaching oder Praxisbegleitung noch einmal etwas sagen möchte. Das macht dort Sinn, wo man grundständig ganz neue Mensen aufbaut. Da sehe ich das auch so. Da ist eine standortabhängige Beratung nötig. Zu Berlin wäre es eigentlich kontraproduktiv, denn es würde die Schulträger in ihrer Pflicht so ein bisschen zu stark entlasten. Denn die sind der Motor. Die sind auch diejenigen, die die Vergabe beauftragen. Wir machen es nur in Einzelfällen, werden aber kein Netzwerk von Praxisbegleitern aufbauen müssen. Ich denke, bei all diesen Themen muss man in der heterogenen Landschaft sehr genau gucken, was ist der Bedarf in dem Bundesland, was ist die Struktur. Aber auf Dauer bezahlbar wird sehr wahrscheinlich so ein Coaching oder Praxisbegleiter im Prinzip nur bedingt sein, es sei denn, man macht es kostenpflichtig. Bisher sind die Angebote der Vernetzungsstellen in der Regel kostenlos. Das war einmal Konsens, aber das haben wir noch nie ausdiskutiert. Unsere sind kostenlos. Aber zum Vorteil der Neutralität – Frau Crone, Sie hatten gefragt – das ist das A und O. Das ist unser Kapital der Vernetzungsstellen. Wir könnten uns sonst nicht im Vorfeld von öffentlichen Vergaben und Ausschreibungen mit Schulträgern an einem Tisch setzen oder eben auch sehr neutral dafür sorgen, dass die rechtlich vorhandenen Möglichkeiten der Partizipation von Eltern wirklich wahrgenommen werden. Ich muss wirklich sagen, es sind zum Teil europaweite Ausschreibungen, ein hoch sensibles Thema. Und da muss einfach gewährleistet sein, dass die Vernetzungsstellen keine kommerziellen Interessen in irgendeiner Art und Weise verfolgen, was die Vergabe der Schulverpflegung anbetrifft.

Zum Studentenwerk: Eine ganz spannende Sache. Sie wissen ja, die Länder sind für die Bezuschussung der Studentenwerke zuständig, auch was die Mensen anbetrifft. In Berlin sind die Studentenwerke auf uns zugekommen, weil sie aufgrund neuer Technologien die Möglichkeit haben, ihre Standorte zu nutzen. Sie sind de facto nicht ausgelastet. Das heißt, sie könnten einen Teil der Schulverpflegung übernehmen. Sie haben natürlich gesagt, sie haben einen gewissen Ehrenkodex und Qualitätsanspruch, sie orientieren sich auch stark an den Standards der DEG. Sie setzen in Berlin einen hohen Anteil von Produkten aus ökologischem Landbau ein. Und sie haben Standorte in den geeigneten Schulen angeschaut und mussten feststellen, die geforderten investiven Einrichtungen - sprich Abluft, bestimmte Technik - waren nicht vorhanden. Daran ist es letztendlich in zwei Bezirken gescheitert. Wir sitzen seit drei Jahren immer mit den Studenten am Runden Tisch. Das gute Konzept ist da, der gute Wille ist da, aber man müsste jetzt im nächsten Schritt noch einmal mit der Senatsverwaltung und allen anderen Verantwortlichen - oder vielleicht investiven Maßnahmen des Bundes - schauen, ob das z. B. eine Blaupause ist. Generell diese Frage - ich weiß nicht, ob die von Ihnen kam - Studentenwerk als Blaupause für ein Schülerwerk und wer immer das sein muss, das müsste man sehr sorgfältig auch noch einmal juristisch klären.

Der Vorsitzende: Herr Dr. Dohmen.

Dr. Dieter Dohmen (Forschungsinstitut für Bildungs- und Sozialökonomie Institute for Education and Socio-Economic Research FIBS Consulting GbR): Fragen zum Finanzbedarf: Wir haben im Rahmen eines Gutachtens für BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN für die Bundestagsfraktion gerechnet. Die Annahmen waren 2,50 Euro pro Schüler und Tag, das heißt 50,00 Euro pro Monat. Dann kommt es darauf an, von welchen Teilnahmequoten Sie ausgehen. Gehen Sie davon aus, dass die gesamten Kosten übernommen werden, dann kommen Sie bei 50 % Teilnahmequote auf rund 1,8 Milliarden, bei 70 % Teilnahmequote auf 2,5 Milliarden Finanzierungsbedarf. Haben sie 1,00 Euro Finanzierungsanteil je Schülerin und Schüler, dann reduziert sich das auf 1,1 bis 1,5 Milliarden Euro pro Jahr. Konzentriert man sich nur auf die bedürftigen Schüler, wobei wir unterstellt haben, dass 18 oder 25 % der Schülerinnen und Schüler bedürftig sind, nach dieser Definition sind es rund eine Milliarde.

Der Vorsitzende: Punktgenau. Erst einmal ganz herzlichen Dank an die Sachverständigen für Ihr Kommen, für Ihre mündlichen Ausführungen, für Ihre schriftlichen Ausführungen. Das ist ja auch nicht so, dass wir uns nicht wiedersehen könnten. Wir werden auch zukünftig Begegnungen haben. Ich werde auch empfehlen, dass wir das eventuell etwas mehr auf die Ebene der Berichterstatter fokussieren oder ausrichten. Denn die Thematik „Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz“, die uns hier im Ausschuss beschäftigt, führt zu einer solchen Fülle von Anhörungen, dass wir da eigentlich nicht mehr dagegen ankommen. Wir behandeln gleich noch 25 Tagesordnungspunkte und insofern ist das für uns manchmal schwierig. Ich bedanke mich auch bei den Zuhörern aus den verschiedenen gesellschaftlichen Bereichen und will auch noch einmal gerne daran erinnern, dass ein Motor für diese Veranstaltung auch ein Schüler aus Berlin war, der mich im Büro besuchte und mir erklärte, nach dem ich ihm etwas erklären wollte, dass er mir erst einmal etwas zu erklären hätte. Das endete dann auch in Schulbesuchen in Berlin. Und da sind sehr gute Gesprächsrunden zustande gekommen. Ich glaube, dass das der richtige Weg ist, an die Basis zu gehen. Aber dabei natürlich die Erkenntnisse, die auch hier für mich in sehr

beeindruckender Weise von Ihnen vorgestellt worden sind, und die eine breitere Sicht zum Ausdruck gebracht haben, dabei einzubinden. Ich bedanke mich auch bei den Kolleginnen und Kollegen für das außerordentlich kollegiale Miteinander. Das ist immer bei der Zeitemenge, die wir haben, Voraussetzung dafür, dass wir uns vertiefen. Ich bitte auch zu registrieren, dass sowohl der Herr Staatssekretär als auch ich unser Verhalten von heute geändert haben. Wir haben das Wasser genommen und haben den Saft zugelassen. Ihnen allen wünsche ich einen schönen Tag. Kolleginnen und Kollegen, wir sehen uns gleich um halb elf wieder im PLH, in Raum 4.700.

Schluss der Sitzung: 10:17:13 Uhr


Hans-Michael Goldmann, MdB
Vorsitzender