

Deutscher Bundestag
Ausschuss f. Ernährung,
Landwirtschaft u. Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache
17(10)759-C

55. Sitzung ÖA 30.11.2011

23.11.2011

**Stellungnahme der Hochschule Fulda, Wissenschaftliches Zentrum für
Catering, Management und Kulinaristik**

(Prof. Dr. habil. Georg Koscielny)

für die 55. Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
zur Öffentlichen Anhörung zum Thema:

„Schulverpflegung“

am Mittwoch, dem 30.11.2011, von 08:00 – 10:00 Uhr

Sitzungssaal: 1.302

Sitzungsort: Berlin, Dorotheenstraße 100-101

Jakob-Kaiser-Haus

Expertise zur öffentlichen Anhörung zum Thema „Schulverpflegung“ am 30. November 2011

1

Stellungnahme des Forschungsteams des Wiss. Zentrums für Catering, Management und
Kulinaristik an der Hochschule Fulda unter Leitung von Prof. Dr. habil. Georg Koscielny

Autorinnen: Dr. oec. troph. Jutta Schreiner Koscielny, MSc. Ernährungswiss. Catherina Jansen



1 *Wie lässt sich das Thema Ernährung bewusst in den Schulalltag integrieren?*

Die Konsequenz aus den in wissenschaftlichen Studien belegten Defiziten im Bereich einer gesundheitsfördernden Ernährung und ausreichender Bewegung bei der Zielgruppe Kinder und Jugendliche muss heißen: Wir brauchen neben dem Elternhaus auch in Schulen ein Mehr an ernährungs- und gesundheitspädagogisch gestalteter Lernzeit. Ernüchternde Zahlen zur Akzeptanz und Auslastung (ARENS-AZEVEDO/LABERENZ 2008)¹ vieler Schulverpflegungsangebote verdeutlichen, dass wir derzeit von einer flächendeckenden Einflussnahme weit entfernt sind. Auch die Qualität der Verpflegungsangebote und deren ernährungspädagogische Verwertbarkeit entsprechen häufig nicht den geforderten Standards (WINKLER 2008)².

Schulen, insbesondere Ganztagschulen, bieten als eine wichtige Sozialisationsinstanz außerhalb der Familie die einzigartige Chance, das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen positiv, d.h. in Richtung Selbstbestimmtheit und Gesundheitsförderung zu beeinflussen. Dabei ergibt sich aus der aktuellen Situation insbesondere im Bereich der Ganztagschulen die Möglichkeit, das Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen nicht nur über Ernährungsbildung im Unterricht, sondern auch über das Angebot einer gesunden Schulverpflegung positiv zu prägen und zu beeinflussen (ARENS-AZEVEDO/LABERENZ 2008: 4; Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung³). Neben sachlichen und ernährungswissenschaftlichen Ansprüchen an das Essen erfüllt die gemeinsame Mahlzeit in der Pause und am Mittag zudem eine wichtige ernährungspädagogische und soziale Funktion. Über die Schulverpflegung, deren Organisation, Umsetzung und Kommunikation kann somit ein Innovationsprozess entstehen, in dem eine möglichst große Einbeziehung von Entscheidungsebenen und Akteurszielgruppen vertreten ist.

Um dieses Ziel zu erreichen reicht es nicht aus, ein ernährungsphysiologisch abgestimmtes und bezahlbares Essensangebot bereitzustellen. Die Ausrichtung des Angebots auf die Zielgruppe muss im Bezug auf sämtliche relevanten Aspekte und Rahmenbedingungen geschehen. Alle im Geschehen

Geringe Akzeptanz und wirtschaftliche Auslastung der Schulverpflegungsangebote in bundesdeutschen Mensen.

Schulverpflegung bietet die Chance ,Bildungsinhalte zur gesunden Ernährung zu transportieren.

Schulverpflegung als Innovationsmotor für Gesundheitsförderung.

Schulverpflegung ist mehr als Catering, es ist eine gesellschaftliche Aufgabe.

2

¹ ARENS-AZEVEDO, U.; LABERENZ, H. (2008): Strukturanalyse Schulverpflegung. Hamburg: im Auftrag der CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft).

² WINKLER, Gertrud (2008): Zur Situation und Qualität der Mittagsverpflegung an Schulen. Eine Erhebung an 20 Gymnasien in Baden-Württemberg. In: Ernährung im Fokus (5/2008), S. 216-221.

³ Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung (o.J.): Auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule. Argumente des Deutschen Forums Prävention und Gesundheitsförderung. o. O.: 1-10, im Internet unter: http://p9614.typo3server.info/fileadmin/archiv/Delegierte/GesFoerder_Ganztagschule.pdf, Stand: 17.11. 2011.

Schulverpflegung Beteiligten müssen sich über die Konsequenzen ihres Handelns klar sein. Anders formuliert: Die bestgemeinten Cateringkonzepte und Qualitätsstandards können in ihr Gegenteil verkehrt werden, wenn die innerschulischen Entwicklungsprozesse und "Background-Faktoren" wie z.B. das Elternhaus nicht mit bedacht und integriert werden.

In diesem Zusammenhang entscheidend ist die Bereitschaft von Schulleitung und Lehrern, sich intensiv mit pädagogischen Leitvorstellungen der Ernährungs- und Verbraucherbildung auseinander zu setzen und schulintern ein hohes Maß an Übereinstimmung von Inhalten zu erreichen. Der Erziehungsgedanke muss hierfür zurückgestellt werden, denn Gesundheit verstanden als Wohlbefinden und Lebenskompetenz ist nichts, "zu dem man erziehen kann". „Gesundheitsförderung ist eine Haltung, die in allen Facetten des schulischen Alltags zum Tragen kommen muss und die gesamte Lebenswelt Schule“ betrifft. Anstatt gesundheitsfördernde Projekte durchzuführen wird die Schule selbst zum gesundheitsfördernden Projekt (ZUMSTEIN 2003: 160)⁴. Vor diesem Hintergrund müssen auch die Vorstellungen der Eltern aufgegriffen werden und deren Gesundheitskompetenz in Bezug auf den Umgang mit Ernährungsthemen gestärkt werden. Die Übernahme der Rolle als Eltern ist in unserer modernen Gesellschaft sehr komplex geworden, weil vielfältige Anforderungen der Lebensgestaltung miteinander verbunden werden müssen. Es zeigt sich eine große Verunsicherung im Erziehungsverhalten, in den Erziehungszielen und in den Belastungen, denen Eltern ausgesetzt sind – so das Ergebnis der AOK Familienstudie 2010. Viele Eltern stoßen an die Grenzen ihrer Erziehungsfähigkeit, erleben zunehmend Hilflosigkeit, Resignation und Verzweiflung (ebd.) – insbesondere im Bereich Ernährung und Gesundheit. Die wissenschaftliche Kontroverse darüber, was für den Nachwuchs richtig und was falsch ist, hat einen riesigen Informationsbedarf für besorgte Eltern entstehen lassen. So trauen sich 71 Prozent der VerbraucherInnen nicht mehr zu, die richtigen Lebensmittel für Kinder auszuwählen (SGS INSTITUT FRESENIUS 2010)⁵. Eine strategische Elternkommunikation im Sinne von *Parental Involvement* könnte Orientierung bieten und Informationsbedürfnisse befriedigen.

Schulverpflegung fordert die Vor-Ort-Bereitschaft von Schulleitungen und Lehrern.

Gesundheitsförderung muss zu einem schulischen Leitziel werden.

Eltern sind verunsichert und brauchen Hilfestellung in Ernährungs- und Gesundheitsthemen.

⁴ ZUMSTEIN, B. (2003): Vom Nicht-Ort zum Ort: Auf dem Weg zur Gesundheitsfördernden Schule. In: K. Aregger und U.P. Lattmann (Hrsg.) (2003). Gesundheitsfördernde Schule – eine Utopie? Konzepte – Praxisbeispiele – Perspektiven. Aarau: Sauerländer. Quelle: Andrea Renggli (2008): Gesundheitsförderung durch Ernährungsbildung. Steuerungsmöglichkeiten der Schule (Sekundarstufe 1), Masterarbeit an der pädagogischen Hochschule Zentralschweiz.

⁵ SGS INSTITUT FRESENIUS (2010): Verbraucherstudie 2010: Lebensmittelqualität & Vertrauen. Durchgeführt vom Institut für Demoskopie Allensbach. Im Internet unter: http://www.institut-fresenius.de/presse/news-archiv/jeder_zweite_deutsche_fuerchtet_mogelpackung_bei_lebensmitteln_72240.shtml, Stand: 15.11.2011.

Übersetzt auf das Handlungsfeld Schule heißt das: Es geht um die partizipative Entwicklung des Verpflegungskonzeptes, das Ausprobieren-Können der Gerichte, die Preisgestaltung, um die Schulmensa für Eltern transparent zu machen. Sicherlich, eine so verstandene Elternkommunikation kostet Zeit und Geld, gleichzeitig stellt sie eine wirksame auf dem salutogenen Ansatz bezogene Primärprävention dar, die sich an anderer Stelle wieder "rechnet".

Schulverpflegung und Ernährungsbildung sind ein Prozess partizipativer Entwicklung

Damit SchülerInnen sich selbst als eigenverantwortliche und handlungskompetente Verbraucher und Konsumenten verstehen und auch dementsprechend handeln, reicht es nicht aus, Ernährungs- und Produktwissen zu vermitteln. Die für einen gesundheitsfördernden Lebensstil benötigten Kompetenzen benötigen konkrete und positive Erfahrungen sowie eine Reflexion dieser Erfahrungen und können daher nicht in traditioneller Art im Unterricht behandelt werden⁶. Und damit sind wir bei einem entscheidenden Punkt angelangt, dem Unterschied zwischen "Essen" und "Ernährung". "Essen" ist eine Alltagshandlung und unterliegt inneren und äußeren Einflüssen während "Ernährung" einen Wissenschaftsbereich darstellt. Bisher kam in der Schule die Alltagshandlung "Essen" zu kurz. Sabine SCHULZ-Greve von der Universität Paderborn (REVIS-Projekt) spricht daher von dem Begriff der "Essensbildung", die *"als Wissen gelernt, aber auch durch Erziehung und praktisches Üben verinnerlicht werden muss. In diesem Zusammenhang sei zwischen salutogenetisch orientiertem (gesundheitsförderndem), kompetenzorientiertem und lebensbegleitendem Lernen zu unterscheiden"* (BMBF 2005: 16). Wir haben uns als Forschungsteam diesem Ansatz angeschlossen und um die interdisziplinäre Wissenschaft der Kulinaristik ergänzt. An anderer Stelle später dazu mehr. Im Mittelpunkt stehen die Lebensmittel, deren Zubereitung in der Küche und das gemeinsame Genießen. In einem solchen Ansatz sehen wir die große Chance, die Essensgewohnheiten der Schüler im Sinne eines "positive eating" (RÜTZLER 2010) zu beeinflussen, deren Gesundheit zu verbessern und auch in die Familien mit hineinzuwirken. Beispielhaft gesagt: Die Schüler, die sich für den Mensabesuch in der Pause und am Mittag entscheiden, werden hier für eine hochwertige, leistungserhaltende Ernährung sensibilisiert. Wer dann noch an einem Angebot zum Kochen in der Schule teilnimmt, setzt sich intensiv mit den Fragen nach der Qualität der Lebensmittel, deren Herkunft, deren richtigen Umgang in der Küche und Fragen der Wirkung auf die eigene Fitness auseinander. Das aktive Tun und die Verantwortungsübernahme, für ein essbares Ergebnis zu sorgen, unterstützt zugleich die Entwicklung

SchülerInnen müssen Essen als emotional positives Verhalten erleben, um bereit zu sein, Ernährungswissen verstehen zu wollen.

Kulinaristik und Genuss sind die besten Motivatoren für ein gesundes Essverhalten.

⁶ s. hierzu: ALTGELD, Th.; WALTER, U. (1997): „Don't hesitate, innovate. Gesundheitsförderung zwischen Utopie und Realität.“ In: Altgeld, Thomas / Laser, Ina / Walter, Ulla (Hrsg.) (1997): Wie kann Gesundheit verwirklicht werden? Gesundheitsfördernde Handlungskonzepte und gesellschaftliche Hemmnisse. Weinheim, München: Juventa.

von Fachkenntnissen aus Hauswirtschaft, Ernährung und Landwirtschaft. Gerade beim gemeinsamen Kochen lassen sich Fähigkeiten und Lösungen entwickeln, das "Team" wird in der Interaktion sichtbar, die Lehrkräfte geben Ratschläge, deren Inhalt sie in der Schule "vorleben". Es wird leichter vermittelbar, dass jede Handlung Konsequenzen hat. Der Anreiz zur Veränderung kann so leichter durch die SchülerInnen selbst hervorgerufen werden. Der 2010 gestartete Wettbewerb "Küchen für Deutschlands Schulen"⁷ hat hier zumindest die Diskussion über ein Unterrichtsfach "Kochen" auf den Weg gebracht⁸. Die Herausforderung liegt im Aufbau solcher Unterrichtsangebote im "Normalbetrieb" und den Bedarf an Lehrkräften, die diese Lernprozesse auch auf hohem Unterrichtsniveau und dennoch zielgruppennah umsetzen.

Die Kompetenzförderung im Kindes- und Jugendalter hat zwar in den vergangenen Jahren vor dem Hintergrund des Gleichgewichtsmodells⁹ der Salutogenese von Aaron Antonovsky im Bereich der Gesundheitsförderung an Bedeutung gewonnen¹⁰, muss jedoch noch strukturell ihren selbstverständlichen und zielgruppenorientierten Platz im Lehrplan der Schule finden. Programme zur Gesundheitsförderung und Prävention ernährungsassoziierter Erkrankungen der Länder und des Bundes werden bisher jedoch nur unzureichend als mittel- und langfristiger Teil des Aufgabenkanons in den Schulen umgesetzt (STEEN 2000¹¹; BEER-BORST et al. 2009¹²). Dabei würde ein Mehr an

*Küchen in
Deutschlands
Schulen und selbst
Kochen lernen ist der
richtige Weg zu
mehr Ernährungs-
bewusstsein.*

*Förderung von
Lebens- und
Ernährungs-
kompetenz muss als
Einheit gesehen
werden*

⁷ Im Internet unter: http://www.in-form.de/DE/04KitaundSchule/Schulkuechen/Schulkuechen__node.html?__nnn=true, Stand: 17.11.2011.

⁸ Das Projekt "Küchen für Deutschlands Schulen" ist eine gemeinsame Initiative des Bundesernährungsministeriums, des Fernsehkochs Tim Mälzer, der Bertelsmann Stiftung und des Sponsors Nolte-Küchen. Ziel ist es, Kindern und Jugendlichen den Spaß am Kochen in Schulen zu vermitteln und dies mit der Ernährungsbildung zu verknüpfen. In den kommenden Jahren soll eine stetig steigende Zahl von Übungsküchen in deutschen Schulen installiert werden, damit das Thema "Gesunde Ernährung" im Schulalltag praxisnah und anschaulich vermittelt werden kann.

⁹ Gemeint ist damit nach HURELLMANN, "die gelungene Balance zwischen den inneren Anforderungen von Körper und Psyche und den äußeren Anforderungen der sozialen und physischen Umwelt, die miteinander harmoniert werden müssen". Quelle: HURELLMANN, K. (2010): Welche Unterstützung brauchen Schulen bei der Gesundheitsförderung? Vortrag anl. des 2. Forum Gesundheit und Schule. Schulen unterstützen - Qualität entwickeln am 16. März 2010 in Hannover.

¹⁰ ANTONOVSKY, A. (1997): Salutogenese: Zur Entmystifizierung der Gesundheit. Dt. erweiterte Herausgabe von Alexa Franke. Tübingen: dgvt.

¹¹ STEEN, R. (2000): Veränderte Kindheit - Herausforderungen für Familie und Schule, in: Kettschau, I. et al. (Hrsg.): Familie 2000: Bildung für Familie und Haushalt zwischen Alltagskompetenz und Professionalität. Europäische Perspektiven, Dokumentation der Dritten Europäischen Fachtagung 26.-28.09.1999, Bonn, S. 123-135.

Gesundheitsförderung auch von einer Mehrheit der Eltern befürwortet, wie eine repräsentative forsa-Umfrage des Jahres 2011 im Auftrag der DAK sowie in Zusammenarbeit mit der Zeitschrift "abc KinderForum" zeigt. Demnach sind 69% der Befragten der Meinung, dass die Themen gesunde Ernährung, Bewegung, richtiges Hygieneverhalten u.a. stärker im Unterricht oder im Rahmen von Projekten in der Schule behandelt werden sollten. Interessant in diesem Zusammenhang, dass dies insbesondere Eltern mit formal geringerer Bildung (76 %) denken. Mit 94 % wünschen sich die Eltern schulpflichtiger Kinder am häufigsten eine verstärkte Unterrichtsbehandlung zu Themen einer "gesunden Ernährung" in der Schule (94 %) ¹³.

*94% der Eltern
fordern Themen zur
gesunden Ernährung
in der Schule*

Eine so verstandene Ernährungsbildung will traditionelle Fächergrenzen überwinden und die Schule im Ganzen reformieren; hierzu braucht sie nach HEINDL eine „Vertrauensperson für eine gesunde Organisation Schule“ (2004: 229). Diese Person hat die Aufgabe, die vielfältigen Aktivitäten und multiplen Schnittstellen für eine angemessene Schulverpflegung zu initiieren, zu realisieren, zu kommunizieren und zu koordinieren. An genau dieser Forderung setzt das im Rahmen eines BMBF-Forschungsvorhabens (Laufzeit: 08/2008-12/2011) ¹⁴ entwickelte Berufsbild der "Schuloecotrophologie" an. An den Schnittstellen der Schulverpflegung zum fach- und zum fächerübergreifenden Unterricht können Schuloecotrophologen verschiedene Initiativen in Gang setzen, die auf den Aufbau vielfältiger Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung abzielen.

*WissenschaftlerInnen
fordern eine
Vertrauensperson für
eine gesunde
Organisation Schule*

6

Gerade die SchülerInnen, die Ernährungsbildung am dringendsten bräuchten, sind am schwersten zu erreichen. Das bedeutet, dass besondere Anstrengungen unternommen und besondere niedrighschwellige Zugänge entwickelt werden müssen, um diese Gruppierungen in der Schüler- und Elternschaft anzusprechen. Und Verständigung beginnt mit Sprache. Der professionelle Sprachcode der Gesundheits- bzw. Ernährungswissenschaften und der Pädagogik muss auf einen einfacheren und pragmatischeren Code herunter gebrochen werden. Die vorherrschende mittelschichttypische Vorstellung von Gesundheit und Leistung unterscheidet sich sehr von der einer HARTZ IV-Familie mit/ohne Migrationshintergrund. Hier gibt es Eltern, die eine Honigmelone oder eine Avocado noch nie in ihrem Kühlschrank hatten.

*Die Schul-
oecotrophologIn als
Mensa- und
BildungsmanagerIn*

¹² BEER-BORST, S.; HAAS, K.; SCHADER, Ö.; SIEGENTHALER, S.; REINERT, R.; MÜHLEMANN, P. (2009): Nutritional quality in communal catering: a public health issue. State of the art report on behalf of the Federal Office of Public Health and Bern University of Applied Sciences, Section of Health; Bern, Switzerland: 21. June 2009.

¹³ Die gesamte Studie im Internet unter: http://www.cms-bitforbit.com/newsimages/Forsa_text.pdf, Stand: 14.11.2011.

¹⁴ Das BMBF-Forschungsvorhaben "Schuloecotrophologie - Synergiekonzept Wirtschaft & Ernährungsbildung" im Internet unter: www.take54you.de.

Notwendig für die Übergänge zwischen Schule und der privaten Familienwelt ist (wieder) eine Person, die organisationsentwicklungs-, ernährungskommunikative, pädagogische und gesundheitliche Kriterien als professionelles Serviceangebot in der Schulmensa zusammenführt - Schuloecotrophologen.

Unbeantwortet ist in diesem Kontext die bildungsökonomische Frage, woher die Ressourcen kommen sollen, um Schulverpflegung mit ernährungspädagogischem Anspruch zu einem zentralen und kontinuierlichen Baustein von Schulqualität zu machen. Die Bildungsverwaltung besitzt nur begrenzte Kapazitäten für die Verarbeitung von Forschungsergebnissen (HOLTAPPELS 2003)¹⁵. Es lohnt sich hierfür der Blick auf internationale Lösungen wie z.B. die SCOTTISH HEALTH PROMOTING SCHOOLS¹⁶.

*Die Schul-
oecotrophologIn als
Ansprechperson für
Kinder aus
sozialschwachen
Familien.*

*Finanzierungsmodelle
gibt es bereits bzw.
sollten aber dringend
weiterentwickelt
werden!*

¹⁵ HOLTAPPELS, H.-G. (2003): Schulqualität durch Schulentwicklung und Evaluation. Konzepte. Forschungsbefunde. Instrumente. München.

¹⁶ SCOTTISH HEALTH PROMOTING SCHOOLS UNIT (2005): Being Well - Doing Well. A framework for health promoting schools in Scotland.

2 *Welche Bedeutung hat die Verpflegung in Schulen für das Ernährungsverhalten, die Leistungsfähigkeit und die gesunde Entwicklung von Schülerinnen und Schülern, mit dem besonderen Fokus auf die Situation von Kindern und Jugendlichen aus armen oder bildungsfernen Familien?*

Die Ganztagschule mit Verpflegungsangebot offeriert ein pädagogisches Handlungsfeld, das im Bereich der Gesundheitsförderung noch nicht optimal entfaltet ist (ROBERT BOSCH STIFTUNG 1997¹⁷; GROSSMANN 1997¹⁸; DT. BUNDESTAG 2009)¹⁹, denn nahezu alle Kinder und Jugendliche in einer zentralen Alters- und Entwicklungsphase verbringen sehr viel Zeit in diesem Lebens- und Lernumfeld²⁰. So kommt der Schule als schichtübergreifenden, pädagogisch orientierten Zugangsweg nach der Kita eine zentrale familienergänzende Bedeutung auf dem Gebiet der Gesundheitsförderung zu²¹.

Aus Perspektive der Gesundheitsförderung liegen in der Schulverpflegung besondere Chancen - wenn die in der Schule erhältlichen Speisen und Mahlzeiten Vorbildcharakter haben, d.h. in hochwertiger Qualität und Optik zu fairen Preisen angeboten und aktiv kommuniziert werden. Eine hochwertige Schulverpflegung unterstützt individuelle Lernprozesse, weil Schülerinnen und Schüler mit einem adäquaten Speisenangebot versorgt werden, das auch im Sinne von „Brain food“ kognitive Lernleistungen und Konzentration fördern kann (MELANSON 2008²²). Die Schulverpflegung könnte genau den Mehrwert, den "added value", den innovativen Aspekt einer gesundheitsfördernden Schule liefern, der den Setting-Ansatz insgesamt bereichert.

*Die Schulmensa als Ort
für
Gesundheitsförderung.*

¹⁷ ROBERT BOSCH STIFTUNG (1997): Gesundheitsförderung in der Schule - Förderungsprogramm Gesunde Schule - Grundlagen und Ziele. Robert Bosch Stiftung: Stuttgart.

¹⁸ GROSSMANN, R. (1997): Gesundheitsförderung und Management. In: BMUK/BMASG (Hrsg.): Schule gestalten - Gesundheit fördern: Gesundheitsorientiertes Schulmanagement. BMUK/BMASG. Innsbruck, S. 26-35.

¹⁹ DEUTSCHER BUNDESTAG (2009): 13. Kinder- und Jugendbericht. Drucksache 16/12860 vom 30.04. 2009.

²⁰ Den Ausführungen liegt der "Setting-Ansatz" der WHO zu Grunde, mit dem seit 25 Jahren versucht wird, Gesundheitsförderung in Städten, Betrieben, Schulen, Krankenhäusern und Hochschulen einzuführen.

²¹ vgl. hierzu: Die Fachpublikationen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung. Übersichtsbroschüre. Köln: BZgA (2001) sowie das Rahmenkonzept "Gesundheit für Kinder und Jugendliche (Konzepte 1, Köln 1998, 2. Auflage 2001) und Schulische Gesundheitserziehung und Gesundheitsförderung (Konzepte 2, Köln 2000).

²² MELANSON, K. J. (2008): Back-to-School Nutrition. In: American Journal of Lifestyle Medicine 2, pp 397-401. Im Internet unter: <http://ajl.sagepub.com/cgi/content/refs/2/5/397>, Stand: 15.11.2011.

Schulische Gesundheitsförderung ist nicht nur deshalb notwendig, weil das Wohlbefinden und die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler dies erfordert. Sie ist auch deshalb zwingend notwendig, weil die Lehrerinnen und Lehrer über massive gesundheitliche Beeinträchtigungen klagen²³. Durch die steigende Anzahl von Schülern mit schwierigen pädagogischen Problemen wie psychischen und sozialen Schwierigkeiten sowie gesundheitlichen Einschränkungen erschweren sich die Unterrichtsbedingungen und die Lehrerschaft benötigt Unterstützung bzw. Handlungshilfen für die Bewältigung der Probleme im Schulalltag. Am Deutschen Institut für Ernährungsforschung wird von einem "segmentalen Problem" gesprochen²⁴. Insofern ist eine verbesserte Qualität des Schulsystems auch von der Qualität der Schulgesundheit und der Gesundheitsförderung abhängig. Wie in jedem Betrieb und Unternehmen spielen auch in der Schule Belastungs- und Gesundheitsaspekte eine zentrale Rolle für die Produktivität und damit für die Unterrichts- und Schulqualität (BILZ/HÄHNE/MELZER 2003)²⁵.

Drei der für Schüler empfohlenen fünf Mahlzeiten fallen in die Schulzeit - an bis zu 200 Tagen im Jahr. Das Verpflegungsangebot in der Schule und seine Qualität erhalten dadurch eine zentrale Bedeutung: Indem es eine gleichmäßige Versorgung mit Flüssigkeit, Energie und Nährstoffen ermöglicht, legt die Schulverpflegung die Grundlagen für ganztägige Leistungsfähigkeit. Laut einer englischen Studie besteht ein Zusammenhang zwischen einer vollwertigeren Zusammenstellung des Mittagessens und der Verbesserung des Lernverhaltens (unter Vernachlässigung physiologischer Vorgänge)²⁶. Es hat sich jedoch gezeigt, dass der Alltag ein anderer ist: „Die Hälfte der (Ganztags)schüler fühlt sich nach dem Essen müde, schwer, lustlos

*Gesundheitliche
Beeinträchtigungen
belasten Unterrichts-
und Schulqualität*

*Essen in der Schule wird
immer bedeutsamer: 3
von 5 Mahlzeiten fallen an
ca. 200 Tagen im Jahr in
die Schulzeit.*

²³ SETTERTOBULTE, W.; HOEPNER-STAMOS, F.; HURRELMANN, K. (1997): "Gesundheitsförderung in der Schule". In: Altgeld, Th.; Laser, I.; Walter, U.: Wie kann Gesundheit verwirklicht werden? Gesundheitsfördernde Handlungskonzepte und gesellschaftliche Hemmnisse. Weinheim, München: Juventa.

²⁴ vgl. hierzu: BERTELSMANN STIFTUNG; AOK Berlin, Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung Berlin (Hrsg.) (o.J.): In: Schwere Zeiten....neue Wege. Gemeinsam aktiv für die Prävention von Übergewicht und Adipositas in der Schule. Im Internet unter: http://www.bertelsmann-stiftung.de/cps/rde/xbcr/SID-67365294-3270047B/bst/Broschuere_Adipositas_Modul.pdf, Stand: 12.11.2011.

²⁵ BILZ, L.; HÄHNE, C.; MELZER, W. (2003): Die Lebenswelt Schule und ihre Auswirkungen auf die Gesundheitssituation. In: Hurrelmann, W.; Melzer, A.; Klocke & U. Ravens-Sieberer (Hrsg.): Jugendgesundheitsurvey - Internationale Vergleichsstudie im Auftrag der Weltgesundheits-organisation WHO. Juventa Verlag.

²⁶ GOOLEY, R. et. al.: School lunch and behavior: systematic observation of classroom behavior following a school dining room intervention; <http://www.schoolfoodtrust.org.uk/UploadDocs/Library/Documents/sl&b3findings.pdf>, Stand:12.11.2011.

und träge. Nur jeder zweite Schüler gibt an, nach dem Schulesse fit zu sein.²⁷

Die Kultusministerkonferenz legte fest, dass an allen Tagen des Ganztagschulbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereit gestellt werden soll²⁸ (http://www.kmk.org/statist/GTS_2006.pdf) - die Pausen- und Zwischenverpflegung wird mit Schulkiosken und Automaten abgedeckt, die in der Regel vom Hausmeister, externen Pächtern, Eltern/Schülerinitiativvereinen oder einem Schulverein betrieben werden. Das damit verbundene Problem: Die von "offizieller" Seite praktizierte Fokussierung auf das Mittagessen und Trennung zur Pausenverpflegung, die nicht selten einem Kioskangebot mit Süßigkeiten, Limonaden und lagerbaren Snacks überlassen wird, hat Folgen wie eine überschüssige Energiezufuhr durch Lebensmittel mit hoher Energie- und niedriger Nährstoffdichte, die sich leistungsmindernd auswirken. Ein sinnvolles Angebot für einen (Pausen)snack stellt einen Beitrag zur Gesundheitsförderung dar und kann die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit der Schüler stärken. Fünf mal am Tag eine Portion vitaminreiches Obst oder Gemüse kann nur erreicht werden, wenn auch bei der Zwischenverpflegung diese Lebensmittelgruppen eine zentrale Rolle spielen.

Die Verbesserung der Ernährungsverhältnisse an einer Schule kann vor diesen Argumenten eigentlich nicht auf die Zuständigkeit für das Mittagessen begrenzt werden. Eine Erfahrung übrigens, die unser europäisches Nachbarland England ebenfalls gemacht und mit der gesellschaftlich getragenen Bewegung "Change4Life" einen ganzheitlichen Ansatz für die dortigen Schulen gewählt hat²⁹, der Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten integriert und auf das "Me Size Portions"-Prinzip setzt, d.h. die Schüler stellen sich die Mengen in Selbstbedienung selbst zusammen. Begleitet wird der schulische Ernährungsalltag mit Bewegungsangeboten (auch für die Familie) aus dem schulischen regionalen Umfeld, die vor allem Spaß machen sollen.

Für den aid gehören zur Schulverpflegung nicht nur das Mittagessen, sondern auch die Zwischenmahlzeiten wie zweites Frühstück (sog. Schulfrühstück) und eine Zwischenverpflegung am Nachmittag. Die aus ernährungsphysiologischer Sicht richtige

*Mittagessen soll das
Lernverhalten positiv
beeinflussen*

*Doch jeder zweite
Schüler ist nach dem
Essen in der
Schulmensa müde.*

*Das Konzept der warmen
Mittagsmahlzeit sollte
überdacht werden.*

*Schulverpflegung muss
als ganzheitliche
Versorgung über die
gesamte Schulzeit
gesehen werden.*

²⁷ iconkids & youth: Nestlé Studie 2010 So is(s)t Schule; im Internet unter: http://www.nestle.de/NR/rdonlyres/7D1C3524-2F24-4146-B015-1458D2E729DD/0/Nestle_Studie_2010_So_isst_Schule_Studie.pdf, Stand: 12.11.2011.

²⁸ vgl. Tabelle zur Regelung in den Bundesländern im Internet unter: <http://www.schuleplusessen.de>, Stand: 12.11.2011.

²⁹ Im Internet unter: <http://www.schoolfoodtrust.org.uk/school-cooks-caterers/for-school-cooks-caterers/cooks-change4life> und <http://www.nhs.uk/change4life/Pages/partner-supporter-tools.aspx>, Stand: 17.11.2011.

Begründung: Zwischenmahlzeiten sind bei gerade bei Kindern sehr wichtig, denn sie haben geringere Nährstoff- und Flüssigkeitsspeicher und benötigen deswegen öfter Nachschub, um Müdigkeit zu vermeiden und die Leistungs- bzw. Konzentrationsfähigkeit zu erhalten³⁰. Die zwei Mahlzeiten der Zwischenverpflegung in der Schule sollten konsequenterweise immer im Zusammenhang mit der Mittagsmahlzeit und dem Umfang und der Verteilung sonstiger Mahlzeiten betrachtet werden. Auch die DGE-Standards für die Schulverpflegung gehen vom Angebot einer Zwischenverpflegung aus³¹ ebenso wie die Verbraucherzentrale Hessen³².

„In Deutschland fehlen eigene (!) Visionen und Bilder“ (SIMSHÄUSER 2008³³). Ein attraktives Cateringkonzept wird mittlerweile auch von Nicht-Ernährungswissenschaftlern als Dreh- und Angelpunkt für eine gelungene Rhythmisierung des Schulalltags an Ganztagschulen angesehen (SCHEUERER 2008: 60³⁴; vgl. KOLBE et al. 2006³⁵). Zunehmend wird erkannt, dass das gemeinsame Essen an der Schule aussichtsreiche Chancen eröffnet, den „Lebensraum Schule“ produktiv zu gestalten (SIMSHÄUSER 2005³⁶). Weitere Anregungen zur Verstärkung

*Essen in der Schule
braucht
individualisierte
Systeme*

*Auch aid und DGE
fordern
ganzheitliche
Ansätze der
Schulverpflegung
unter Einbindung
der Zwischenver-
pflegung.*

*Es fehlen attraktive,
praxisbewährte
Gesamtkonzepte.*

³⁰ vgl. http://www.aid.de/schulverpflegung_zwischenverpflegung.php, Stand: 17.11.2011.

³¹ Die DGE-Qualitätsstandards für das Verpflegungsangebot in Schulen sollen Entscheidungshilfe und Orientierung für die Einrichtung und Gestaltung einer zweckmäßigen Verpflegung sein. Diese Rahmenkriterien gelten für alle Schulformen, alle Altersgruppen und alle Verpflegungssysteme. Neben generellen Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl wird ein Minimalvorschlag zu einer übersichtlichen abwechslungsreichen Angebotsgestaltung unterbreitet. Als Qualitätskriterien für die eingesetzten Waren werden u. a. Frische (Obst), Vollkornanteil (Getreideprodukte), Fettgehalt (Fleisch, Wurst, Milch) formuliert.

³² Verbraucherzentrale Hessen (2008): Check-Up Schulkiosk – Tipps zur gesunden Pausenverpflegung. Frankfurt am Main, im Internet unter: <http://www.verbraucher.de/Schulkiosk/>, Stand: 23.11.2011.

³³ SIMSHÄUSER, U. (2008): Weihnachten jeden Tag! Was soll, was kann Schulverpflegung leisten? Präsentation auf dem 12. Heidelberger Ernährungsforum. 24.-25.9.2008. Im Internet unter: http://www.gesunde-ernaehrung.org/mediadb/Aktivitäten_PDF/HEF/HEF_12/HEF_Simshaeuser_Schulmahlzeit.pdf, Stand: 23.04.2011.

³⁴ SCHEUERER, A. (2008): „Rhythm Is It!“ – Rhythmisierung, Ganztagschule und schulische Förderung. In: Appel et al., a.a.O., S. 53-64

³⁵ KOLBE, F.-U.; RABENSTEIN, K.; REH, S. (2006): Expertise: „Rhythmisierung“ Hinweise für die Planung von Fortbildungsmodulen für Moderatoren. Berlin; Mainz Im Internet unter: <http://www.lernkultur-ganztagschule.de/html/downloads/Kolbe%20Rabenstein%20Reh%20Expertise%20Rhythmisierung.pdf>, Stand: 23. 11 2011.

³⁶ SIMSHÄUSER, U. (2005): Appetit auf Schule – Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag. Publikationen zum Projekt

dieses positiven Potenzials von Schulverpflegung finden sich auch in der erziehungswissenschaftlichen *Peer-Kultur-Forschung* (DE BOER 2006³⁷; HELSPER/BÖHME 2008)³⁸.

WIE ein solches Konzept konkret für das entsprechende Produktsortiment, die Gestaltung der Räumlichkeiten und die begleitende Kommunikation mit den Tischgästen auszusehen hat. Derzeit finden sich nur wage Ansätze in Deutschland. Hierzu gehören z.B. die Entwicklungen in Recklinghausen, das Konzept "take54you" der Hochschule Fulda, die Entwicklungen von Dr. Hoppe Biocatering (Kassel/Hessen) und demnächst die Entwicklung „Food@ucation“ mit dem Sternkoch und Unternehmer Johann Lafer in einer Modellschule in Bad Kreuznach (Rheinland Pfalz). Mit diesem bundesweit einzigartigen Pilotmodell sollen kulinarisch hochwertige Rezepturen und regional-saisonale Produkte für die Schulverpflegung aus der Praxis für die Praxis entwickelt und täglich in einer Frischküche zubereitet werden. Das Land Rheinland-Pfalz beteiligt sich an dem Vorhaben mit der Kostenübernahme für den Bau einer Mensa in einem Gymnasium in Bad Kreuznach (Fertigstellung Sommer 2012) sowie der Finanzierung einer Schuloecotrophologin über den Zeitraum von 3 Jahren.

Schulverpflegung muss zum Qualitätsfaktor im Lebensraum Schule werden.

Erste Ansätze sind in der Entwicklung:

- *take54you/Hessen*
- *Food@ucation/RLP*
- *Recklinghausen/NRW*

„Ernährungswende“. Im Internet unter:
http://www.ernaehrungswende.de/fr_ver.html, Stand: 23.11.2011.

³⁷ DE BOER, H. (2006): Klassenrat als interaktive Praxis. Auseinandersetzung -Kooperation-Imagepflege. VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden, S. 30ff.

³⁸ HELSPER, W.; BÖHME, J. (2008): Handbuch der Schulforschung. VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden. Die *Peer-Kultur-Forschung* scheint in der Schulforschung und -pädagogik noch wenig rezipiert, ermöglicht jedoch einen neuen Blick auf Schule als alltägliche Lebenswelt von Kindern und Jugendlichen.

3 *Gibt es Erfahrungen mit kostenloser Mittagsverpflegung inklusive gesunder Getränke statt dem Verkauf zuckerhaltiger Limonaden etc. an Bildungseinrichtungen (Kitas, Schulen etc.) und welche Wirkung hat dies auf Ernährungsverhalten und gesunde Entwicklung der Kinder und Jugendlichen?*

Wir selbst haben keine unmittelbare Erfahrung in Sachen kostenloser Mittagsverpflegung.

Keine Frage: Großes Potenzial, um Schüler aber auch Lehrer und Eltern für eine gesundheitsfördernde Ernährung zu motivieren liegt in einem entsprechend günstigen Preis ("gesund und günstig"). Es geht darum, die Mensagäste durch preislich attraktiv kalkulierte Gerichte und Snacks, die gleichzeitig aber auch überzeugend präsentiert werden und zudem schmecken zu überzeugen, dass Gesundheit nicht mit teuer und Genusslosigkeit gleich zu setzen ist. An dieser Stelle kommt zum einen dem Thema der Subvention von Schulverpflegung eine besondere Bedeutung zu, zum anderen eröffnet sich hiermit ein riesiger Forschungs- und Entwicklungsbedarf für Produkt- und Rezeptentwicklungen, die derzeit noch nicht verfügbar sind.

In diesem Kontext spielt das Alter der SchülerInnen eine entscheidende Rolle: Jüngere Kinder bis zur 6./7.-Klasse nehmen noch gern an der Schulverpflegung teil, wenn diese z.B. von den Eltern im festen Abo gebucht ist. Das gemeinsame Mittagessen wird dann zur Schulalltagsroutine. Diese Altersgruppe läßt sich auch noch an gesunde Rezepte und Getränke heranzuführen. Ab der 8. Klasse ändert sich das Verhalten der SchülerInnen. Selbstbestimmung und auch Abgrenzungstendenzen zur Erwachsenenwelt stehen im Mittelpunkt des eigenen Ernährungsverhaltens. Lebensmittel besitzen in dieser Altersgruppe Botschaften, was konsumiert wird, stellt ein Statement der eigenen Positionierung dar. Die beliebten Fast Food-Restaurants schaffen beispielsweise mit der Standardisierung ihres Angebotes ein Gefühl der Vertrautheit und Orientierung, ein bei den heute oftmals überfordernden Wahlmöglichkeiten in allen Lebensbereichen nicht zu unterschätzender Faktor – der auch die Schulverpflegung fordert. Denn wenn das Angebot an Gerichten, Snacks und Getränken nicht den Ansprüchen der Schüler entspricht, werden sie zu "Mensaverweigerern" und besorgen sich die Cola und die Süßigkeiten außerhalb der Schule.

Dem Verkauf von zuckerhaltigen Limonaden wird aus unserer Sicht eine viel zu große Bedeutung beigemessen. Es geht nicht um das Konsumverbot von Cola in der Pause. Verbote schrecken eher ab. Das von uns empirisch erhobenen Schülerverhalten an acht Modellschulen aller Schulformen hat deutlich gemacht, dass Schüler sogar gern auf Wasser und Schorlen zurückgreifen, wenn es keine Limonaden im Mensaangebot gibt. Das Thema "Trinken in

*Der Preis spielt eine Rolle:
Gut und günstig muss es
sein!*

*Jüngere Kinder sind
leichter an die
Schulverpflegung
heranzuführen.*

*Für ältere SchülerInnen
tragen bestimmte
Speiseangebote soziale
Botschaften.*

*Die falschen Angebote
werden auch dann nicht
akzeptiert, wenn diese
kostenfrei wären aber
nicht schmecken.*

*Verbote helfen wenig
und führen eher zur
"Mensaflucht"*

der Schule" könnte zukünftig mit innovativen Produktentwicklungen auf Tee- bzw. Milchbasis gelöst werden. Wir sehen in der Produktentwicklung speziell für die Zielgruppe SchülerInnen enormes Lösungspotenzial. Gesundheit, Genuss und "In"-Status müssen kein Widerspruch sein. Einzelne Beispiele zeigen, dass mit einem Free-Flow-Angebot mit Aktionsstationen, hohem Auswahlgrad und günstigen Preisen das Autonomiebestreben der Schüler befriedigt und die Beteiligung an der Schulverpflegung durchaus auf ein akzeptables Maß hochgefahren werden kann.

*Produktinnovation für
den Getränkebereich in
der Schule sind gefragt.*

4 *Ein erheblicher Anteil von Schülerinnen und Schülern kommt ohne Frühstück in die Schule. Welche Folgen kann das haben und welche Maßnahmen können dagegen ergriffen werden?*

Der Anteil der SchülerInnen, die ohne Frühstück in die Schule kommen, muss differenziert betrachtet werden. In ländlichen Regionen wird morgens noch häufig zu Hause gefrühstückt und auch das zweite Frühstück wird mit in die Schule gebracht. Die familiären Strukturen sind hier noch geprägt von der klassischen Rollenteilung und die Mutterrolle als "Versorgerin" der Familie ist weitgehend intakt, wird von diesen Frauen auch aktiv in Anspruch genommen und gegen das Angebot in der Schule sogar "verteidigt". Ganz anders stellt sich die Situation in (groß)städtischen Gebieten dar. Hier finden sich weitaus mehr Kinder aus sozial benachteiligten Schichten, die morgens alleine aufstehen und ohne Pausenbrot in die Schule gehen. Außerdem zeichnet sich in eigenen Untersuchungen sowie Ergebnissen aus Sekundäranalysen ab, dass es gerade die älteren Schülerinnen sind, die auf das Frühstück verzichten.

Geht man davon aus, dass die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen von einer regelmäßigen Energiezufuhr abhängig ist, sollte man generell die Verpflegungsleistungen in der Schule nicht allein auf das Mittagessen fokussieren, sondern einen Ansatz einer ganzheitlichen kontinuierlichen Versorgung bevorzugen. Jeder Mensch ist/isst anders!

In ländlichen Regionen wird morgens noch gemeinsam gefrühstückt.

Ältere SchülerInnen - insbesondere Mädchen - frühstücken seltener.

Wichtig: In der Schule muss ein zweites/erstes Frühstück unbedingt angeboten werden.

5 Welche Daten über den Beitrag der Schulverpflegung zu einer besseren Ernährungssituation und gesundheitsförderlichen Gewichtsentwicklungen von Schülerinnen und Schülern, insbesondere aus bildungsfernen und finanzschwachen Familien, haben sich in den letzten 10 Jahren signifikant verändert?

Eine repräsentative empirisch abgesicherte Datenlage zu dieser Fragestellung liegt aktuell nicht vor. Hier ergäbe sich neuer Forschungsbedarf. Es ist aber davon auszugehen, dass die Schulverpflegung in der derzeit praktizierten Form keinen prägnanten Einfluss auf die Ernährungssituation gehabt hat und auch die Gewichtsentwicklung von Schulkindern nicht wesentlich beeinflussen konnte. Die Tatsache, dass bundesweit Schulverpflegung auf Seiten der Betroffenen, also der SchülerInnen, als zu teuer und „schmeckt nicht“ bezeichnet wird, also ein schlechtes Image hat, macht deutlich, dass man die Chancen bereits verpasst hat, Schulverpflegung als strategisches Instrument von gesundheitsfördernden (Bildungs)Maßnahmen zu nutzen.

Konkreter Ansatzpunkt für individualisierte Interventionen wäre die Schnittstelle der Schuleingangsuntersuchungen mit der weiteren Schulentwicklung des betroffenen Schulkindes zwar nutzbar, um durch gezielte Angebote und Maßnahmen Veränderungsprozesse in Richtung gesunder Ernährung, und bewusster Genuss, Bewegung und Entspannung (hier: Salutogenese) bei den betroffenen Schulanfängern und deren Eltern anzustoßen. Die Frage der damit verbundenen Ressourcen ist damit aber nicht beantwortet.

Schulverpflegung steht derzeit überall in Deutschland in hartem Wettbewerb: Die Konkurrenz liegt in Schulnähe, wie das Pizzataxi oder der Kebab-Stand, Bäckereien, Supermärkte, Süßigkeitenautomaten. Sie alle versorgen Schüler zu günstigen Preisen mit deren „Lieblingsgerichten“. Um eine hochwertige und gleichzeitig pädagogisch wertvolle Verpflegung in der Schule erfolgreich umzusetzen, braucht es eine gemeinsame Strategie aller relevanten Akteure zur Unterstützung des Schulverpflegungsbetriebes bei der Umsetzung. Prof. Dr. Grönemeyer³⁹ bringt es auf den Punkt: *„Gesundheitspolitik ist Bildungspolitik“*. Die Schulverpflegung wird damit zu einer Investition in die Zukunft unserer Gesellschaft (HEINDL 2005)⁴⁰.

Es liegen keine wissenschaftlich gesicherten Ergebnisse vor.

Eine begleitende Langzeitstudie wäre zwar sinnvoll, sollte allerdings in Verbindung mit innovativen Konzeptentwicklungen (Akzeptanztests) erfolgen.

³⁹ Die „Dietrich Grönemeyer Stiftung gGmbH für Prävention und Gesundheitsförderung“ wurde im Mai 2007 von Professor Dr. Dietrich Grönemeyer ins Leben gerufen. Kernziele sind die Förderung der Kindergesundheit, die Ausbildung von „Gesundheitsbotschaftern“ sowie die Etablierung von Gesundheitsunterricht in Schulen aber auch weitere Projekte im Bereich der Prävention und Rehabilitation.

⁴⁰ HEINDL, I. (2005): Schulverpflegung in Europa – Anforderungen an die Praxis. Vortrag anlässlich der IÖW-Tagung vom 20. Juni 2005 in Berlin.

6 *Bei der Organisation und Auswahl der Schulverpflegung gibt es unterschiedliche Formen und Konzepte. Welches ist das Ihrer Meinung nach pädagogisch wertvollste, um Schülern und Eltern eine gesunde Ernährung näher zu bringen?*

Der Bundestrend zum Neu- und Ausbau von Schulmensen hat seinen Zenit überschritten. Der flächendeckende Erfolg der Schulverpflegung ist bisher allerdings ausgeblieben. Konzeptionell hat sich in den letzten Jahren viel getan, doch in der Umsetzung und Schüler- und Elternakzeptanz liegen noch immer erhebliche Defizite. Es fehlen immer noch gute Produkte und Rezepturen, Personal- und Kommunikationsstrategien sowie Managementkompetenz gebunden an professionelle Fachkräfte, die für die Umsetzung in den Schulen verantwortlich sind. Was auf den ersten Blick vielfach wünschenswert und positiv aussieht, vermittelt jedoch meist eine zu kurzfristige Anlage der Konzepte, Investitionen in Materialien statt in Menschen, fehlende ganzheitliche Überlegungen und Kooperationsansätze bei der Übertragung, Verankerung und Institutionalisierung in gesellschaftliche Erziehungs- und Bildungssysteme (TECKLENBURK/ALBER 2009)⁴¹. Die vorliegenden Ergebnisse deuten zudem darauf hin, dass die verschiedenen Verpflegungssysteme bisher keinen Einfluss und pädagogische Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten der Schüler besitzen. Zumal dies auch nie wirklich impliziert war.

Der Neu- und Ausbau von Schulmensen hat scheinbar seinen Höhepunkt erreicht.

Derzeit praktizierte Verpflegungssysteme haben keinen pädagogischen Einfluss.

17

Im Zuge des Prozesses zur Eröffnung und dem Betreiben einer Schulmensa eröffnet sich ein Fragenkomplex, der oft nicht bis zu Ende diskutiert wird: Welchen Qualitätsanforderungen soll die Schulverpflegung genügen und wer stellt diese an 190 Schultagen sicher? Wer übernimmt hierfür Verantwortung? Reicht ein Angebot aus, das gesundheitlichen, sensorischen und wirtschaftlichen Aspekten entspricht? Oder soll das Mensaangebot zusätzlich noch ökologische, regionale und soziale Komponenten einbeziehen, also den Kriterien einer "nachhaltigen Ernährung"⁴² entsprechen (RÜCKERT 2007)⁴³?

Verpflegungssysteme beeinflussen die Angebotsqualität.

Nachhaltigkeitsaspekte und Bio sind schwer zu verankern.

⁴¹ TECKLENBURG, M.E.; ALBER, R (2009): Wie viel sind uns unsere Kinder „wert“? Eine ökonomische Analyse der Schulverpflegung. Hamburg/Bern.

⁴² Im Zusammenhang mit der Schulverpflegung zeigt die Nachhaltigkeit vielfältige Facetten. Diese Facetten können teilweise miteinander konkurrieren, sich gegenseitig neutralisieren oder ergänzen. Aspekte der Nachhaltigkeit betreffen die Ökologie, Regionalität, Saisonalität den fairen Handel, die Umweltbelastung, aber auch die Bevorzugung überwiegend pflanzlicher Nahrung und gering verarbeiteter Lebensmittel (Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: 69ff.).

⁴³ RÜCKERT-JOHN, Jana (2007): Natürlich Essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung. Frankfurt/New York: Campus.

An diesen Punkt kollidieren die Interessen der verschiedenen Anspruchsgruppen noch miteinander bzw. sind die Zuständigkeiten nicht ausreichend geklärt (PEINELT et al. 2005: 39 f.)⁴⁴. Zudem fehlt es an einer effektiven und koordinierten Zusammenarbeit aller Beteiligten. Es gibt keine konkreten rechtlichen Vorgaben und die Zuständigkeiten von Bund, Ländern und Kommunen sind zersplittert. Aufgrund der sehr unterschiedlichen rechtlichen, organisatorischen und regionalen Rahmenbedingungen ist das Angebot und vor allem die Qualität vor Ort sehr heterogen. Erschwerend kommen die Bedingungen hinsichtlich Personaleinsatz und Logistik in vielen Schulen in Deutschland hinzu, da Ganztagsunterricht nur an 3 Tagen pro Woche stattfindet. Die Folge sind stark schwankende Essensteilnehmerzahlen und am Ende der Catererwechsel.

*Interessen- und
Anspruchskonflikte
zwischen Caterer und
Kunden sind aufgrund
von wirtschaftlichen
Machbarkeitskriterien
kaum zu überwinden.*

Gleichwohl gibt es Initiativen, Projekte und Konzepte, die in die richtige Richtung weisen und die Alltagskompetenzen bei den Schülern aufbauen (ERHART 2009)⁴⁵. Durch die Gestaltung von zielgruppenorientierten Rahmenbedingungen in den Schulen kann die öffentliche Hand einen interessanten Markt und zugleich Lernraum für nachhaltige Ernährung schaffen (MORGAN/SONNINO 2007)⁴⁶, wie es in Italien und Finnland bereits der Fall ist. Hier wurden regionale Lieferketten aufgebaut, die den Einsatz von frischen, regionalen Produkten auch in Bio-Qualität möglich macht (MIKKELSEN et al. 2005⁴⁷; MORGAN/SONNINO 2007⁴⁸; 2008⁴⁹; BOCCHI et al. 2009⁵⁰).

*Schulverpflegungspraxis
im europäischen
Ausland zeigt uns, dass
es auch anders geht.*

⁴⁴ PEINELT, V. et al. (2005): Schulverpflegung in Ganztagschulen. In: aid-Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft: Ernährung im Fokus: Zeitschrift für Fach-, Lehr- und Beratungskräfte, Band 5, Nr. 2, S. 38-46.

⁴⁵ ERHART, A. (2009): Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung. In: Ernährung im Fokus 9 (4/2009), S. 138-142.

⁴⁶ MORGAN, Kevin; SONNINO, Roberta (2007): Empowering consumers: the creative procurement of school meals in Italy and the UK. In: International Journal of Consumer Studies 31, S. 19-25.

⁴⁷ MIKKELSEN; BENT; EGBERG, Rasmussen, Vivian BARNEKOW; YOUNG, Ian (2005): The role of school food service in promoting healthy eating at school - a perspective from an ad hoc group on nutrition in schools, Council of Europe. In: Food Service Technology 5 (1/2005), S. 7-15.

⁴⁸ MORGAN, Kevin; SONNINO, Roberta (2007): Empowering consumers: the creative procurement of school meals in Italy and the UK. In: International Journal of Consumer Studies 31, S. 19-25.

⁴⁹ MORGAN, Kevin; SONNINO, Roberta (2008): The school food revolution. Public food and the challenge of sustainable development. London: Earthscan.

⁵⁰ BOCCHI, Stefano; SPIGAROLO, Roberto; SARTI, Valerio; NÖLTING, Benjamin (2009): Organizing supply chains of organic products for Italian school meals - The case of the province and of the city of Piacenza. In: Nölting, Benjamin (Hg.): Providing organic school food for youths in Europe - Policy strategies, certification and supply chain management in Denmark, Finland, Italy and Norway. Proceedings of the iPOPY seminar held at the BioFach February 20th 2009 in Nuremberg, Germany.

Während und mit unserer mehrjährigen Forschungsarbeit im Handlungsfeld Schulverpflegung zeigte sich, dass es grundlegende Problemdimensionen gibt, die zum Erfolg bzw. Misserfolg eines Schulverpflegungskonzeptes beitragen:

1) Zum einen ist dies der wichtige Aspekt des Ernährungsverhaltens insbesondere der älteren Schüler. Um diese Zielgruppe zu erreichen bedarf es einer gezielteren Ansprache durch z. B. einen jugendgerechteren Service oder eine modernere und flexiblere Gestaltung der Schulverpflegung und der sie begleitenden Bedingungen wie die Atmosphäre der Räumlichkeiten, die Mitsprachemöglichkeiten, schnelle Snacks, Essen zum Mitnehmen.

2) Zum anderen sind die organisatorischen und strukturellen Gegebenheiten in der Schule von wesentlicher Bedeutung für die erfolgreiche Umsetzung. Die zielgruppenorientierte, handlungs- und erlebnisbasierte Integration des Themas Ernährung in den Schulalltag sowie verlängerter Pausen- und Ruhezeiten sind hierzu unabdingbar. Ein eigenständiges Unterrichtsfach "Ernährungs- u. Verbraucherbildung" ist in den meisten Bundesländern nicht zu finden. Um so wichtiger ist es, ein systematisches Curriculum zu entwickeln, das nicht nur gelegentlich und punktuell, je nach Neigung einzelner Lehrkräfte umgesetzt wird, sondern das systematisch aufeinander aufbaut und einen ganzheitlichen Ansatz ermöglicht (s. REVIS), sodass Schülerinnen und Schüler in Bezug auf die eigene Ernährung selbstständig entscheidungsfähig werden.

3) Als dritter Punkt sind klare Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten grundlegende Voraussetzung, wenn Schulverpflegung gelingen soll. Die Beherrschung des komplexen Themas Schulverpflegung ist von ungelernten Mensa- und Küchenkräften nicht zu leisten. Notwendig ist eine interdisziplinäre Begleitung der Gestaltung von Schulmensen und Schulleben.

Die Konsequenz daraus kann nur lauten: Schulen benötigen professionelle, fachliche Unterstützung, Hilfestellung und Managementressourcen. Daher wurde von der Hochschule Fulda der Ansatz der "Schuloecotrophologen" entwickelt. Gemeint sind damit jene Schnittstellenmanager, welche öffentlich legitimiert durch den Schulträger, eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung vor Ort umsetzen und die als Teil der Schulgemeinde (hier. pädagogische Fachkraft) für den Bereich der schulischen Ernährungs- und Gesundheitsbildung eingesetzt werden. Die Kompetenz für diese Dienstleistung muss jedoch auch angemessen bezahlt werden. Hier sind Bund und Länder gefragt, schließlich geht es um Bildungsqualität und Profilierungsmöglichkeiten von Bildungsinstitutionen am Standort Deutschland.

*Misserfolgsk Faktoren in der
Schulverpflegung:*

*Fehlende jugendgerechte
Atmosphäre*

*Schlechte organisatorische
und strukturelle
Gegebenheit in der Schule*

*Fehlende Ansätze, Zeit und
Ressourcen für die
Ernährungsbildung*

*Fehlende
Verantwortlichkeiten und
Zuständigkeiten im
Mensamanagement und in
der Ernährungsbildung*

Wichtigster Erfolgsfaktor:

*Die SchuloecotrophologIn
als verantwortliche
ManagerIn.*

Die Schulverpflegung muss *alltagsadäquat* gestaltet sein und soziokulturelle Vielfalt und Genuss ermöglichen: Alltagsadäquanz zielt darauf ab, dass eine gesundheitsfördernde Schulverpflegung im Alltag der Schüler lebbar ist, den Alltagsanforderungen gerecht wird und mit deren Handlungsroutinen kompatibel ist (WINKLER/DEUMERT 2007)⁵¹. Die Schulverpflegung muss hierfür anders gestaltet werden als bisher - ausgehend vom Alltag der Schüler und Eltern. Denn die Ergebnisse der Schulverpflegungspraxis der letzten Jahre zeigen deutlich, dass "Background"-Bedingungen (hier: Elternhaus, Peer Group, Schulklima, Selbstverständnis von Lehrern) von weit größerem Gewicht sind als bisher angenommen.

*Schulverpflegung
muss alltagsadäquat
gestaltet werden und
die lebensbezogenen
Backgroundbeding-
ungen der
SchülerInnen
berücksichtigen*

⁵¹ WINKLER, G.; DEUMERT, R. (2007): Schulverpflegung. Was macht sie langfristig attraktiv? Ernährung-Wissenschaft und Praxis 2007/o1, S. 307-312.

7 Kann die kostenlose Abgabe von Schulverpflegung dazu beitragen, die Wertschätzung von Nahrungsmitteln zu erhöhen oder fördert sie sogar noch die Entwicklung, dass sogenannte „Problemfamilien“ die Erziehung hinsichtlich der Ernährung vernachlässigen?

Die Antwort ist eindeutig: Nein. Ein kostenloses Essensangebot verschärft eher das Bewusstsein von Wertlosigkeit gegenüber Lebensmitteln. Bereits ab 3,00 Euro für ein Mittagessen und 1,50 Euro für ein mit Lollo Rosso-Salat, Gurken- und Tomatenscheiben belegtes Brötchen machen sich Abbröckelungstendenzen bemerkbar, denn diese Preise werden von SchülerInnen und Eltern als "zu teuer" empfunden. Der Mehrpreis für regionale oder Bio-Lebensmittel erfordert noch größeres Interesse und Zahlungsbereitschaft, die bei der Mehrheit der SchülerInnen und Eltern nicht gegeben ist.

Festzuhalten ist: Die bundesweit bestehenden Unsicherheiten bezüglich der Preisgestaltung sind groß. Wie viel darf ein Käsebrötchen in der Schule kosten? Welches Kalkulationskonzept wird zu Grunde gelegt (produktbezogene Kalkulation oder sortimentsbezogene Mischkalkulation, die es dem Betreiber leichter macht, denn bestimmte Produktgruppen, die sich gut verkaufen lassen, subventionieren andere Angebotsgruppen). Die mangelhafte Ausstattung vieler Schulküchen führt außerdem zu der Frage, wer die Kosten für notwendige Investitionen trägt. Nach LÜLFS-BADEN und SPILLER (2006)⁵² ist zu befürchten, dass aufgrund der leeren öffentlichen Kassen die Schulträger sich für das ökonomisch günstigste Konzept entscheiden bzw. Höchstpreise festgeschrieben werden und so die Kostenorientierung vor der Qualitätsorientierung steht, welche auch den Einsatz von saisonalen und regionalen sowie ökologisch erzeugten hochpreisigen Produkten unmöglich machen. Der bundesweite Durchschnittspreis zwischen 2,43 Euro (Quelle: Strukturanalyse Schulverpflegung 2008) und 2,92 Euro (ESSKLASSEjunior 2011) (inkl. MWST.) für ein Mittagessen mit Gemüse, Dessert, Verzicht auf Formfleisch, einem Getränk und der Möglichkeit zum Nachschlag decken bei weitem nicht die Gesamtkosten von fünf bis acht Euro/Mittagessen (PEINELT et. al. 2005⁵³; ARENS-AZEVEDO/LABERENZ 2008⁵⁴). Berechnungen des

Eine kostenlose Schulverpflegung konterkariert den Wert von Lebensmitteln.

Die in der Gesellschaft verbreitete „Geiz ist Geil“-Mentalität ist gerade in Bezug auf Lebensmittel besonders stark ausgeprägt.

Schulessen wird bereits stark subventioniert und dennoch von Schülern und Eltern als zu teuer wahrgenommen.

⁵² LÜLFS, F.; SPILLER, A. (2006): Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Georg-August-Universität Göttingen. Diskussionsbeitrag 0606, Oktober 2006, S. 6-15.

⁵³ PEINELT, V.; PELZER, A.; ARNOLD, O. (2005): Schulverpflegung in Ganztagschulen, aid Ernährung im Fokus 5/02, S. 38-46.

⁵⁴ Zu den Gesamtkosten zählen Wareneinsatzkosten, Personalkosten, Investitionskosten für die Technik (Regenerier- und Kühlgeräte sowie Geschirrspülmaschine), Kosten für die Logistik, sonstige oder Gemeinkosten (für das Qualitätsmanagement, Mitarbeiterschulungen,

Kultusministeriums Niedersachsen (2007: 19)⁵⁵ kommen zu einem ähnlichen Ergebnis. Demnach sind bei diesem Durchschnittspreis gerade mal 46% der Kosten gedeckt. Eine vollständige Kostendeckung ist aus betriebswirtschaftlicher Sicht erst ab einem Preis von mind. 4,50 Euro möglich (ebd.).

Zweifellos wäre nicht allen Eltern die Teilnahme aufgrund von Arbeitslosigkeit und dem verfügbaren Arbeitslosengeld möglich, wie auch eine Studie des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) festgestellt hat (KERSTING 2007)⁵⁶. Hier müssten schulindividuell Finanzierungsmodelle geschaffen werden bzw. bereits bestehende weitergeführt werden.

Es besteht zudem begründete Sorge, dass subventioniertes Schulessen das ohnehin schon gefestigte negative Image vieler Schulumensan weiter belastet und die bereits bestehenden Akzeptanzprobleme weiter verschärft werden. Die Angebote im schulischen Umfeld sind immer in einer besseren Ausgangssituation, denn der Unterwegskonsum mit Freunden in der Pause wird schülerseits als Gewinn wahrgenommen, als eine willkommene Abwechslung zum Schulalltag ("Schulflucht"). Am Ende essen nur noch die in der Schulmensa, die es sich nicht leisten können, in den Pausen zu Mc Donalds & Co. zu gehen.

Die Kinder- und Jugendforschung zeigt: Kinder und Jugendliche sind unabhängig vom sozialen Hintergrund erlebnisorientiert, lassen sich auch auf Spontankäufe an. Darüber hinaus spielen die persönliche Ansprache, Hygiene und Freundlichkeit des Mensapersonals eine größere Rolle als bisher angenommen. Zentral sind Free Choice-Angebote, eine Produktplanung in Zusammenarbeit mit Schülern (Mitsprachemöglichkeiten), transparente Bepreisung und gemütlichere Atmosphäre in der Mensa. Aspekte, welche die Schüler auch in Fast Food Restaurants vorfinden also warme Elementen, Flachbildschirme, Pflanzendekorationen, weiches Licht.

Finanzierungsmodelle für sozial schwache Familien sind angezeigt und lassen sich mit modernen Abrechnungssystemen (hier: Chipkarten) auch ohne "Stigmatisierung" realisieren.

Die Schule in der Pause zu verlassen und unterwegs etwas zu essen, hat andere Gründe als die Kosten oder Qualität der Mensa.

Hinter der "Schulflucht" steht die Suche nach Selbstbestimmung und angenehmer Atmosphäre.

Reinigungsarbeiten). Lediglich Stromkosten sowie die Kosten für das Geschirr sind nicht enthalten. Diese übernehmen in der Regel der Schulträger bzw. die Schule.

⁵⁵ Kultusministerium Niedersachsen (2007): Mittagessen in Ganztagschulen. Auswertung der Umfrage an 514 Ganztagschulen in Niedersachsen im Mai 2007. Hannover, online verfügbar unter: http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C47450018_L20.pdf, Stand: 13.11.2011.

⁵⁶ KERSTING, M.(2007): Arbeitslosengeld II reicht nicht für gesunde Kinderernährung / Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE). Im Internet unter: http://kunden.interfacemedien.de/fke/content.php?bereich=prese&seite=seiten/start_presse.php, Stand: 23.11.2011.

8 *Gibt es regionale Unterschiede bei der Qualität der Schulverpflegung? Wenn ja, welche Ursachen lassen sich dafür heranziehen?*

Um ein einheitliches, belastbares Meinungsbild zur Situation der Schulverpflegung an kommunalen Schulen zu erhalten, müsste die Situation vor Ort regelmäßig evaluiert und übergreifend vor den regional Verantwortlichen präsentiert werden.

Laut KULLMANN et al. ist die Organisation der Schulverpflegung „deutschlandweit nahezu schulindividuell und nicht immer professionell organisiert“ (KULLMANN et al. 2007: 18)⁵⁷. Auch die Ergebnisse der Strukturanalyse Schulverpflegung zeigen, wie unterschiedlich die Mittagsverpflegung in den deutschen Schulen strukturiert und organisiert ist (ARENS-AZEVEDO/LABERENZ 2008: 16). Hinzu kommen Mängel, insbesondere im Bereich der Hygiene (PEINELT et al. 2005: 39f.⁵⁸). So kommen die Autoren der Studie aus dem Jahr 2008 zu dem Schluss: „Verantwortung und Zuständigkeiten in Sachen Schulverpflegung sind nicht klar geregelt“ (ARENS- AZEVEDO/ LABERENZ 2008: 57)⁵⁹. LÜLFS et al. (2008: 23)⁶⁰ kritisieren, dass die Zuständigkeiten insbesondere auf der öffentlichen Ebene (Ministerien, Schulträger und Schulleitung) oftmals nur unzureichend geklärt sind. LÜLFS und SPILLER benennen die institutionelle Struktur der Mittagsverpflegung an Schulen zitiert nach Beck sogar als „organisierte Unverantwortlichkeit“ (BECK 1986, zitiert in LÜLFS/SPILLER 2006: 16).

Angesichts der Komplexität der Aufgabe und der hohen hygienischen, rechtlichen und logistischen Anforderungen plädierte z.B. PEINELT et al. schon 2005 dafür, bei der Mittagsverpflegung auf erfahrene Anbieter (Vollcaterer)⁶¹ zu setzen: „Schulverpflegung lässt sich nur erfolgreich organisieren, wenn das gesamte Management in professionellen Händen liegt, zum Beispiel bei

Hierzu gibt es keine empirisch abgesicherten Daten.

Schulen sind schulindividuell und nicht immer professionell organisiert.

Schulverpflegung weist häufig erhebliche Qualitätsmängel auf. Verantwortung und Zuständigkeiten sind unzureichend geregelt.

⁵⁷ KULLMANN, A.; KÖNIG, H.; SCHOLZ, R.; LEHMANN, K. (2007): FrankFood - Modellvorhaben zur regionalen Schulverpflegung in Ganztagschulen. Abschlussbericht Institut für Ländliche Strukturforchung/Verbraucherzentrale Hessen (Hrsg.), Frankfurt/Main.

⁵⁸ PEINELT, V.; PELZER, A.; ARNOLD, O. (2005): Schulverpflegung in Ganztagschulen. In: Ernährung im Fokus 5 (2/2005), S. 38-46.

⁵⁹ Im Rahmen einer bundesweiten Strukturanalyse wurden 2921 von insgesamt bundesweit 8733 identifizierten Ganztagschulen ausgewertet (ARENS-AZEVEDO/LABERENZ 2008).

⁶⁰ LÜLFS-BADEN, F.; SPILLER, A. (2008): Steuerungsmechanismen im deutschen Schulverpflegungsmarkt: eine institutionenökonomische Analyse. Göttingen: Universität Göttingen (Diskussionspapier Nr. 0809).

⁶¹ Der *Vollcaterer* bereitet das Essen zu und organisiert die Essensausgabe mit eigenem Personal. Das wirtschaftliche Risiko trägt der Caterer. Die Stadt bzw. Kommune vergibt hierzu eine Dienstleistungskonzession an den Caterer. Der Caterer ist verpflichtet, alle Gesetze und Vorschriften des Hygiene- und Lebensmittelrechts einzuhalten.

einem externen Dienstleister, der die Leistungen gemäß eines Aufgabenkatalogs erbringt“ (PEINELT et al. 2005; BIEWER 2006⁶²). Die Gründe für die derzeitige korrekturbedürftige Situation liegen in der öffentlichen Vergabestruktur. Denn ist die Entscheidung schulträgerseits für eine Privatisierung getroffen, so wird die Vergabe für die Schulverpflegung öffentlich ausgeschrieben. Dabei müssen die Grundsätze der Verdingungsordnung für Leistungen (VOL) beachtet werden⁶³. Den Zuschlag erhält laut Art. 26 (3) VOL das Unternehmen, welches das wirtschaftlichste Angebot darbietet. Die qualitative Weiterentwicklung der Ganztagschulen und dazu gehört auch der Umgang mit der Verpflegungssituation, spielt in diesem Verfahrensprocedere eher eine untergeordnete Rolle - mit den oben beschriebenen Folgen. Dieses "Preisdumping" bei den Ausschreibungsverfahren ist in den neuen Bundesländern noch ausgeprägter. Angesichts zu erwartender rückläufiger Schülerzahlen im Osten Deutschlands (sinkende Geburtenrate, Abwanderung in den Westen) erscheint es vielen Caterern in diesem Gebiet jetzt schon kaum möglich, sich dauerhaft zu etablieren - Fluktuationen sind daher die Folge und die Suche nach dem "richtigen" externen Dienstleister für die Schulverpflegung beginnt von Neuem.

Das Thema Schulverpflegung und die damit verbundenen Fragen, wie eine Schule vorgehen sollte, wie das Angebot aussehen sollte, sind bestens bearbeitet und die Wege dorthin empfohlen und beschrieben, doch was auf der Reise passiert, ist ein unbeschriebenes Blatt. Anhand der von uns im Rahmen einer bundesweiten Schulträgerbefragung (2010) festgestellten Ist-Situation und den nach wie vor ungelösten Problem- und Schief lagen im Bereich der Schulverpflegung wird deutlich, dass es einen Bedarf an innovativen Lösungsansätzen gibt. Nach wie vor ist die Unsicherheit auf Seiten der Entscheidungsträger groß, da Mensaplanung und -einrichtung sowie die Verpflegung nicht zu den Kernkompetenzen von Schulträgern gehören. Mensaeinrichtungen wurden im Rahmen des IZBB-Programms des Bundes häufig konzeptionslos aber dafür unter Kostenargumenten gebaut. Mit dem Ergebnis, dass die küchentechnische Infrastruktur, die Lagekapazitäten nur eine Warmverpflegung möglich macht - die aus ernährungsphysiologischer Sicht ungeeignetste

Externe Dienstleister sollen die unzureichende Situation ausgleichen. Das kann nicht funktionieren!

Kostendruck und Preisdumping führen dazu, dass die Qualität der Dienstleistungen unzureichend ist, Unzufriedenheit aufkommt und häufige Catererwechsel unvermeidlich sind.

Schulträger waren und sind für die Aufgabe der Entwicklung nicht hinreichend vorbereitet.

Es sind Mensaeinrichtungen entstanden, in denen moderne, gesunde Verpflegungskonzepte nicht umzusetzen sind.

⁶² BIEWER, W. (2006): Praxishilfen Schule: Steuerung und Kontrolle öffentlicher Schulen. Neu- wied. Zitiert in: Lülfs, Lüth (2006): Ernährungsalltag in Schulen - Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen, Abschlussbericht Modul 2 „Ernährung außer Haus“. Heidelberg, S. 17f.

⁶³ Verdingungsordnung für Leistungen - Teil A. Allgemeine Bestimmungen für die Vergabe von Leistungen (VOL/A) vom 6. April 2006. In: Bundesanzeiger 58 (100a), im Internet unter: <http://www.bmwi.de/BMWi/Redaktion/PDF/Gesetz/verdingungsordnung-fuerleistungen-vol-a,property=pdf,bereich=bmwi,sprache=de,rwb=true.pdf>, Stand: 17.11.2011.

Verpflegungslösung, die zudem in Sachen Optik und Sensorik die Ansprüche der SchülerInnen ignoriert. Diese "eingebauten" Tatsachen machen heute konzeptionelle Änderung im Verpflegungssystem in Schulen gerade in den neuen Bundesländern mehr als schwierig.

Doch es gibt auch nachahmenswerte Ansätze wie ein aktuelles Beispiel aus der Stadt Recklinghausen zeigt. Hier wurde auf kommunaler Ebene Verantwortungsübernahme geteilt, Strukturbildung über Zuständigkeits-konkurrenzdenken gestellt und koordiniert ein Good-Practice-Beispiel entwickelt. So konnten nicht zuletzt erhebliche Planungs- und Baukosten eingespart werden.

Gerade in den neuen Bundesländern sind konzeptionelle Nachbesserungen aufgrund baulicher Bedingungen nur schwer und kostenaufwändig korrigierbar.

9 *Welche übergeordneten organisatorischen, finanziellen und ernährungsbezogenen Probleme gibt es hinsichtlich der Schulverpflegung und wie lassen sie sich lösen?*

Grundsätzlich steht auch 10 Jahre nach Veröffentlichung der ersten PISA-Ergebnisse zur Diskussion, ob Schulverpflegung Gegenstand gesellschaftlicher Verantwortung und damit eine öffentliche Aufgabe ist oder ob es sich um einen bloßen Verwaltungsakt handelt, der im Sinne einer Dienstleistung an Privatunternehmen delegierbar ist (SIMSHÄUSER 2005).

Der Schulverpflegungsmarkt in Deutschland ist vom Preisdruck paralysiert und hat seine gesundheitsfördernden, primärpräventiven Chancen weitgehend aus dem Auge verloren. Kommunale Schulträger aber auch Schulleitungen agieren bei der Schulverpflegung im Spannungsfeld zwischen effektiver Organisation und kostengünstiger Finanzierung. Da die Essensteilnahme unter den jetzigen Rahmenbedingungen für die Schulverpflegung nicht verordnet werden kann, entscheidet letztlich immer die Nachfrage über den Bestand des Essensangebotes und häufig auch das "Überleben" des Caterers. Gutes, hochwertiges Essen ist teurer als weniger gutes. Ein höherer Preis muss Akzeptanz finden - ein harter Weg, der Schritt für Schritt begangen werden muss; Rückschläge inklusive.

Laut einer aktuellen Catererumfrage liegt der Abgabepreis für ein Schulessen bei 2,92 Euro inkl. MWST. (ESSKLASSE Junior 2/2011) und das in einem anspruchsvollen Markt. Schüler machen keinen Unterschied zwischen Mensabesuch oder Besuch eines beliebten Fast-Food-Restaurants. Ohne Qualität der Produkte und deren Kommunikation geht in Schulmensen nichts (ebd.). Wie andere Beispiele aus der Lebensmittelbranche oder bei Fluggesellschaften zeigen, ist höchste Qualität durch Standardisierung auch zu günstigen Preisen möglich.

Höchste Zeit, Strategie zu wechseln. Die Schulverpflegung hat fast 12 Mio. Kunden an durchschnittlich 190 Schultagen. Es geht nicht darum, den günstigsten Anbieterpreis den zu favorisieren und durchzusetzen, sondern auch den Wert bewusst zu machen. Die Schulverantwortlichen und Caterer müssen vor dem WAS das WARUM ins Bewusstsein heben.

Um die Qualität und Nachhaltigkeit der Schulverpflegung insgesamt zu verbessern, müssen verschiedene Systeme und Akteursgruppen, die bis vor wenigen Jahren in Deutschland weitgehend getrennt voneinander funktionierten, noch stärker ineinander greifen: Schulverwaltung, Gesundheits- und Ernährungspolitik, die Ernährungsindustrie, professionelle Caterer, kommunale Schulträger, Landwirtschaft, Eltern, Schülerinnen und Schüler. Deren verschiedenen Handlungsrationalitäten und

Schulverpflegung ist eine öffentliche Aufgabe.

Preis- und Kostendruck behindern den gesundheitsfördernden Anspruch der Schulverpflegung.

Akzeptanz und hohe Teilnehmerzahlen sind notwendig, um Schulverpflegung wirtschaftlich tragfähig zu gestalten.

Schulmensen stehen im Qualitäts- und Preiswettbewerb mit externen Anbietern

Gezielte Ernährungskommunikation in der Schulmensa muss die SchülerInnen abholen und emotionalisieren.

PPP-Ansätze stellen kooperative Modelle für den erfolgreichen Betrieb von Schulmensen dar.

Ansprüche müssen zumindest ansatzweise in Übereinstimmung gebracht werden. Organisatorisch kann eine solche Verständigung nur durch Schulentwicklungsprozesse ermöglicht werden⁶⁴.

Konkret bedeutet das zum einen Produkte und Rezepturen in hoher Qualität für die Pausen- und Mittagsverpflegung, welche den Ernährungsalltag in Schulen positiv verändern.

Zum anderen müssen Ernährungs- und Gesundheitsthemen zum curricularen Unterrichtsstandard werden, d.h. aber auch, dass die pädagogischen Kapazitäten hierfür bereitgestellt werden müssen.

Die Möglichkeiten der einzelnen Schulen, die Verpflegungsqualität zu gestalten, werden zusätzlich zu den beschriebenen "Soft facts" entscheidend vom vorhandenen Verpflegungssystem determiniert⁶⁵. Der große Anteil von Schulen in Deutschland verfügt lediglich über eine Ausgabe- oder Verteilerküche, eine reine Spülküche oder überhaupt keine derartige Einrichtung. Der Grund: Die Ausstattungskosten und damit der Investitionsbedarf pro Essenteilnehmer sind bei der Warmverpflegung am niedrigsten. Laut aid/DGE (2010) liegen sie bei 200 bis 225 Euro, beim Mischkostsystem bei 500 bis 550 Euro/Essenteilnehmer und beim Frischkostsystem mit 600 bis 650 Euro am höchsten⁶⁶. Die Folge: viele Schulen sind auf eine angelieferte Warmverpflegung angewiesen, denn vielfach bleibt die Frage, wer die Kosten für notwendige Investitionen für Großküchengeräte trägt, unbeantwortet. Hinzu kommen auch Kosten für das Hinzuziehen von Großküchenexperten, die anfallen, in den Kommunen aber nicht beschäftigt sind. Daher werden im Regelfall aus einer Fernküche die gesamten Speisen in Thermoboxen angeliefert – also die warme Mittagsmahlzeit einschließlich Salat und Dessert. Vor Ort wird lediglich portioniert, lange Warmhaltezeiten führen zu sensorischen Qualitätseinbußen und Vitaminverlusten. Die Fernküchen gestalten in der Regel auch den Speiseplan. In den neuen Bundesländern dominiert die angelieferte Warmverpflegung sogar eindeutig (86,9 %), gerade noch 10,6 % haben eine Frisch- und Mischküche (ebd.). TK- bzw. Cook and Chill-Menüs sind hier praktisch bedeutungslos. Wünschenswerte Warmhaltezeiten, eine altersgerechte Speisenplanung, eine an die Wünsche der Schüler angepasste Zubereitung, Einflussmöglichkeiten auf das Speisenangebot, eine ausreichende Sortimentsbreite sowie

Politik muss den Weg bereiten.

Industrie muss neue Produkte und Rezepturen entwickeln.

Schule muss Ernährungs- und Gesundheitsthemen einbinden

Verpflegungssysteme müssen modifiziert und angepasst werden.

Wer bessere Verpflegung will, muss Schulküchen auch entsprechend technisch einrichten.

Mit der kostengünstigsten Warmbelieferung in der Ausgabeküche ist nur selten eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung machbar.

⁶⁴ An dieser Stelle trifft die Schulverpflegung auf die Schulqualitätsforschung, die je nach Bezugsgruppen unterschiedliche Perspektiven eröffnet aber auch eine Vielfalt an Qualitätsanforderungen mit sich bringt (s. hierzu: RUTTER, M. et al.(1979): 15000 Hours. Secondary Schools and their effects in Children. Open Books: London, AURIN, K. (1991): Gute Schulen - Worauf beruht ihre Wirksamkeit? Klinkhardt: Bad Heilbrunn;

⁶⁵ s. hierzu das Informationsmaterial der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen "Mittagsverpflegung in der Ganztagschule". Im Internet unter: <http://www.verbraucherzentralenrw.de/mediabig/5734A.pdf>, Stand: 21.11.2011.

⁶⁶ aid/DGE (2010): Essen und Trinken in Schulen, III: 30.

Flexibilität bei Sonderwünschen sind beim Warmverpflegungssystem nur selten anzutreffen. Damit folgen die neuen Bundesländer alten Traditionen. Schon vor der Wende war an den Schulen die Warmanlieferung von Speisen üblich. Der Optimierung der Qualität der Verpflegungssituation sind durch die infrastrukturellen Bedingungen weitere enge Grenzen gesetzt, da jede Umbaumaßnahme mit einem bürokratischen Kraftakt verbunden ist, die vor dem Hintergrund der unter Druck stehenden Kommunalhaushalte kaum Chance auf Verwirklichung hat.

Die erheblich aufwändigere Frisch- oder Mischküche ist in 22,5 % der Schulen vorhanden (ARENS-AZEVEDO/LABERENZ 2008)⁶⁷. Da hierbei unmittelbar vor Ort produziert wird, ist eine hochwertige Qualität der Verpflegung möglich, vorausgesetzt der Betreiber verfügt über das notwendige Know-how. Gerade Gemüsebeilagen mit einem hohen Anteil thermolabiler Vitamine im Rohprodukt können bei Anwendung geeigneter Garverfahren in einer hohen ernährungsphysiologischen Qualität zubereitet werden (BOGNAR et al. 1993)⁶⁸.

Vergleichende Untersuchungen zur exakten ernährungsphysiologischen Qualität eines Mittagessens vor dem Hintergrund verschiedener Verpflegungssysteme sind mir nicht bekannt. Auch fehlen bisher Untersuchungen zur tatsächlichen Nährstoffversorgung am Tischgast, also WAS die Schüler tatsächlich essen und WIEVIEL auf dem Teller liegen bleibt.

Werden Rohwaren zunächst eingekauft, gelagert, transportiert, verarbeitet, verpackt und angeboten, um sie danach wegzuerwerfen, erzeugt das unnötige Kosten und unnötigen Ressourcenverbrauch auf allen Stufen des Herstellungsprozesses. Hier liegen noch ungenutzte Handlungsräume, die zur Steigerung der Qualität und der Nachhaltigkeit der Schulverpflegung genutzt werden könnten, um ökonomische und ökologische Ressourcen zu schonen. Zusätzlich zu den Forderungen nach gesunden Verpflegungsangeboten rückt gerade das Thema der Nachhaltigkeit zunehmend in den Fokus der Außer-Haus-Verpflegung. So vergab die Hamburg Messe und Congress GmbH im Rahmen der INTERNORGA 2011 den INTERNORGA ZUKUNFTSPREIS⁶⁹.

Mischküche mit Convenience- und Frisch-Komponenten sind der richtige Ansatz.

Was tatsächlich an ernährungsphysiologischer Qualität auf den Tisch kommt und im Bauch der SchülerInnen landet, ist noch weitgehend unbekannt

Noch immer werden in unseren Schulmensen viel zu viele Lebensmittel weggeworfen!

⁶⁷ ARENS-AZEVEDO, U.; LABERENZ, H. (2008): Strukturanalyse Schulverpflegung. Hamburg: CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft).

⁶⁸ BOGNAR, A.; PIEKARSKI, J.; STÜBLER, E.; WERNER, R.; ZACHARIAS, R. (1993): Auswertung- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (aid) (Hrsg.): 3.2. Verpflegungssysteme: Verpflegung mit gekühlten, pasteurisierten und warmgehaltenen Speisen. In: Gemeinschaftsverpflegung. Bonn. AID, S. 5, 23, 28.

⁶⁹ Im Internet unter: http://www.hamburgmesse.de/internorga/in_de/zukunftspreis/zukunftspreis.htm?Zukunftspreis, Stand: 22.11.2011.

Die Frage der Ernährungs- und Gesundheitsverantwortung stellt sich nicht nur der Bildungsinstitution Schule, sondern ist maßgeblich eine kommunalpolitische Frage. Kommunen übernehmen eine Schlüsselfunktion, denn sie gestalten die konkreten Lebens-, Lern- und Arbeitsbedingungen und können gesundheitsförderliche Lebensweisen der Bürger begünstigend beeinflussen. Doch: *"Für die praktische Umsetzung besteht Unterstützungsbedarf im Bezug auf die Entwicklung von lokalen Kompetenzen und Verbesserung der Koordinierung der Maßnahmen"*, so Heike PALLMEIER⁷⁰, Geschäftsführerin der HAGE (Hessische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitserziehung e.V.) in Hessen. Im Rahmen eines solchen netzwerkorientierten kommunalen System entstehen außerschulische Beziehungen, die sich auch als Unterstützer etablieren können, neues Input geben und Ansatzpunkte liefern, wie der Unterricht an lokale Gegebenheiten und Schülerbedürfnisse angepasst werden kann. Solche Ansätze haben ihren Ursprung in britischen und amerikanischen Formen der *"community education"* (HOLTAPPELS 2003: 4). Die Ergebnisse aus diesen Ländern zeigen, dass durch die Öffnung die Schullebensgestaltung eine beträchtliche Erweiterung erfährt. Methodisch geschieht dies z.B. über Ausstellungen, Aufführungen, Experimente und Projekte. Räumlich werden hierfür außerschulische Lernorte integriert, z.B. aus der handwerklichen, landwirtschaftlichen oder betrieblichen Arbeitswelt oder auch politische und soziokulturelle Institutionen und Personen wie Zeitzeugen, Künstler und Experten (ebd). Der innovative Ansatz besteht darin, Ernährung als positiv emotionales Kommunikationsthema zu verwenden und damit eine Sensibilisierung für das eigene Essverhalten zu erreichen.

Kommunen, kommunale Leistungsträger und Netzwerke können in Sachen Schule, Essen und Trinken einen wesentliche Beitrag zu einer nachhaltigen und regionalen Schulverpflegung leisten.

29

Ein weiterer Lösungsansatz liegt in einer aktiven *Elternkommunikation (Parental involvement)*.

"Träger und Vermittler einer gesunden Lebensweise ist die Familie, in der die Kinder wachsen", mit diesen Worten wird die AOK-Familienstudie 2010 thematisch eingeleitet. (S. 3)⁷¹, in der 2052 Väter und Mütter telefonisch befragt wurden. Zentral in der Studie war der Focus auf die Eltern als Vermittler von Gesundheit. Eltern sind auch diejenigen, welche die Teilnahme ihres Kindes an der Schulverpflegung finanzieren - oder nicht. Familien können als Gegenbild zum "Schutzraum" aber auch "Risikoträger" sein (AOK-Familienstudie 2010: 5), denn ein ungünstiges Ernährungsverhalten, Bewegungsmangel, psychische Auffälligkeiten und Übergewicht sind aktuell die zentralen

Eltern sind Schlüsselfiguren für Gesundheit und gesunde Ernährung und müssen aktiv angesprochen und integriert werden.

⁷⁰ PALLMEIER, H. (2009): Jahresbericht 2009. Hess. Arbeitsgemeinschaft für Gesundheits-erziehung e.V. (Hrsg.). Marburg.

⁷¹ AOK (2010): AOK-Familienstudie. Autor: Dr. Wolfgang Settertobulte (Gesellschaft für angewandte Sozialforschung (GE-F-A-S) Gütersloh. Wiss. Leitung: Prof. Dr. Klaus Hurrelmann und Prof. Dr. Ulrike Ravens-Sieberer. Die Studie im Internet unter: http://www.aok-bv.de/presse/veranstaltungen/index_03752.html, Stand: 12.11.2011.

"Kinderkrankheiten" (BMG 2010)⁷² und eng verknüpft mit der Lebenswelt der Kinder⁷³. Eltern sind unverzichtbarer Partner für den Bildungsverlauf ihrer Kinder; sie sind das "Scharnier", welches die Bemühungen der Schule zusammenführt und zusammenhält (FRANK 2006⁷⁴). Eine aktuelle DAK-Studie aus dem Jahr 2011 unterstreicht nochmals diese Feststellung. Die Studie kommt zum Ergebnis, dass Eltern und Schule stärker eingebunden werden müssen und spricht von einer neuen Bewertung der Gesundheitserziehung als gesamtgesellschaftliche Aufgabe⁷⁵. Eine von der Schule ausgehende strategische Elternkommunikation im Sinne von *Parental Involvement* könnte Orientierung bieten und Informationsbedürfnisse befriedigen, welche wiederum die Erziehungsqualität steigern.

Die Übernahme der Rolle als Eltern ist in unserer modernen Gesellschaft sehr komplex geworden, weil vielfältige Anforderungen der Lebensgestaltung miteinander verbunden werden müssen. Es zeigt sich eine große Verunsicherung im Erziehungsverhalten, in den Erziehungszielen und in den Belastungen, denen Eltern ausgesetzt sind – so das Ergebnis der AOK Familienstudie 2010. Viele Eltern stoßen an die Grenzen ihrer Erziehungsfähigkeit, erleben zunehmend Hilflosigkeit, Resignation und Verzweiflung (ebd.) – insbesondere im Bereich Ernährung und Gesundheit. Die wissenschaftliche Kontroverse darüber, was für den Nachwuchs richtig und was falsch ist, hat einen riesigen Informationsbedarf für besorgte Eltern entstehen lassen. So trauen sich 71 Prozent der Eltern nicht mehr zu, die richtigen Lebensmittel für Kinder auszuwählen (SGS INSTITUTE FRESINIUS 2010)⁷⁶.

Während in der Betriebsgastronomie also Auswahlessen und freie Komponentenwahl (Free Flow) inzwischen zum Standard gehören,

Schule ist kein Ersatz für elterliche Erziehungsarbeit und wird es auch nicht werden

Die Verunsicherung der Eltern bezüglich ihres Erziehungsverhaltens und der Erziehungsziele ist bereits sehr groß.

71% der Eltern trauen es sich nicht zu, die richtigen Lebensmittel für ihre Kinder auszuwählen.

⁷² Bundesministerium für Gesundheit (Hrsg.) (2010): Nationales Gesundheitsziel - Gesund aufwachsen: Lebenskompetenz, Bewegung, Ernährung. Berlin.

⁷³ s. hierzu die Ergebnisse auch des amerikanischen Kinder-Gesundheitssurveys aus dem Jahr 2003. Darin konnte aufgezeigt werden, dass eine gute Familienkommunikation mit einer höheren sozialen Kompetenz, gesundheitsförderlichem Verhalten und Selbstbewusstsein positiv assoziiert ist.

⁷⁴ FRANK (2006): Kind & KO. Übergang KiTa Grundschule, Ergebnisse einer telefonischen Elternbefragung in Paderborn und Chemnitz, durchgeführt von der Fachhochschule Nürnberg und Titz&Partner, Hannover.

⁷⁵ Das FORSA-Institut führte im Auftrag der DAK im April 2011 eine bundesweite Umfrage unter 100 Kinder- und Jugendärzten durch. Im Internet unter: <http://www.presse.dak.de/ps.nsf/sbl/712EA2D1FE6B669EC12578C00039B02A?open>, Stand: 16.11.2011.

⁷⁶ SGS INSTITUT FRESINIUS (2010): Verbraucherstudie 2010: Lebensmittelqualität & Vertrauen. Durchgeführt vom Institut für Demoskopie Allensbach. Im Internet unter: http://www.institut-fresenius.de/presse/news-archiv/jeder_zweite_deutsche_fuerchtet_mogelpackung_bei_lebensmitteln_72240.s.html, Stand: 16.11.2011.

ist dies bislang in der Schulverpflegung die Ausnahme⁷⁷ - mit bundesländertypisch großen Unterschieden. Zudem mangelt es an Wissen über standardisierbare, schülergerechte Angebotskonzepte für die Pausen- und Mittagsverpflegung im Sinne von „*Healthy Choices*“ und damit jeweils verbundenen Schlüsselfaktoren für die Akzeptanz von Essensangeboten, insbesondere bei Schülern aus solchen Familien, für die ein kontinuierlicher und gelingender Schulalltag besonders wichtig ist (REINEHR et al. 2003)⁷⁸. Die *Kinder- und Jugendperspektive* hinsichtlich der Angebotsgestaltung einzunehmen heißt, sich mit ihren relevanten Bedürfnissen und der „Taschengeldhoheit“ insbesondere der Jugendlichen auseinanderzusetzen und durch Anziehungskraft "Involvement" zu erreichen. Regelmäßige Zufriedenheitsmessungen unter den Schülern sollten daher zum Standard gehören.

Der Schulverpflegungsmarkt und damit die Schulentwicklung hin zu einem gesundheitsfördernden Lern- und Lebensraum ist an einem Punkt angelangt wo es nötig wird, multiplizierbare und zeitgemäße, d.h. system- und aktionsgastronomische Angebotskonzepte zu entwickeln und umzusetzen. Die persönlichen und sozialen Ressourcen von Kindern und Jugendlichen können entwickelt werden, wenn sie innerhalb der Schulzeit auf überraschende Herausforderungen und "*dosierte Widerstände*" stoßen, so namhafte Entwicklungsforscher wie HURRELMANN (2010)⁷⁹. Geschmackliche Präferenzen bilden sich aufgrund des bestehenden Angebots (PUDEL/ELLROTT 2004)⁸⁰ oder wie die Ernährungswissenschaftlerin RÜTZLER in einem Buchtitel formuliert "Kinder lernen essen" (2007)⁸¹. Gemeint sind Angebotskonzepte, welche die Funktionalität und Atmosphäre der gerade bei Teens beliebten Systemgastronomierestaurants mit kulinarischen und atmosphärischen Qualitäten der traditionellen europäischen und den Küchen der Welt (asiatisch, arabisch, chinesisches, mexikanisch) verbinden. Gefragt sind ausgewogene Gerichte⁸², frisch und dennoch schnell und einfach in der

Selbstbewusstsein und Entscheidungsfähigkeit im Umgang mit Lebensmitteln gehen bei Eltern und SchülerInnen immer stärker verloren.

Man orientiert sich immer mehr an Marken Produktinformationen und Produktbotschaften als am eigenen Wissen.

Die Schulverpflegung muss eigene Markenkonzepte entwickeln und innovative, gesunde system- und aktionsgastronomische Alternativen bieten.

Von der Schulverpflegung zur Schülerverpflegung bedeutet: von der Schulmensa zum Schülerbistro mit gastronomischen Profil.

⁷⁷ In 56,3% der Schulen wird lediglich ein Gericht angeboten (CMA 2008)

⁷⁸ REINEHR, T. et al. (2003): Nutritional knowledge of obese compared to non obese children, in: Nutrition Research, Vol. 23, No. 5, pp. 645-649.

⁷⁹ HURRELMANN, K. (2010): Welche Unterstützung brauchen Schulen bei der Gesundheitsförderung. Referat auf dem 2. Forum Gesundheit und Schule am 16. März 2010 in Hannover. Im Internet unter: http://www.gesundheitnds.de/CMS/images/stories/PDFs/Hurrelmann_Schule%20als%20Chance%20oder%20Bedrohung-Referat.pdf, Stand: 23.11.2011.

⁸⁰ PUDEL, V.; ELLROTT, T. (2004): 50 Jahre Ernährungsaufklärung. Anmerkungen und Zukunftsperspektiven. In: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz 2004, S. 780-794.

⁸¹ RÜTZLER, H. (2007): Kinder lernen essen: Strategien gegen das Zuviel. Krenn.

⁸² d.h. orientiert an den DACH-Referenzwerten für einen Jugendlichen mit mittelmäßig aktivem Lebensstil (Physical Activity Level PAL = 1,6). Dabei ist zu berücksichtigen, dass Richtlinien zur gesunden Ernährung,

Schulmensa zubereitet und optisch attraktiv präsentiert - angesiedelt zwischen Snack und Tellergericht - *Casual Food*, nennen es Trend- und Zukunftsforscher wie RÜTZLER (2006)⁸³. Dadurch könnte das dem Schulverpflegungsmarkt inhärente Absatzpotenzial besser erschlossen und die Bildungspotenziale des Lern- und Lebensraums Schule besser genutzt werden.

wie sie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung kommuniziert, langfristig über die Gesamternährung einzuhalten sind. Einzelne Mahlzeiten, die den Richtlinien nicht entsprechen, müssen über die übrige Ernährungsweise ausgeglichen werden.

⁸³ RÜTZLER, H. (2006) : Was essen wir morgen?: 13 Food Trends der Zukunft. Springer, Wien.

10. Welche Möglichkeiten gibt es, die Schulverpflegung kostengünstig anzubieten und trotzdem gute Qualität zu sichern?

Die aktuelle Entwicklung in Deutschland befindet sich in einer Phase, bei der verschiedene Konzepte sehr heterogener Anbieter- und Anwenderstrukturen miteinander ko-existieren, die sich zudem noch bundeslandtypisch ausdifferenzieren. Zudem gestaltet sich auch die Akzeptanz der Verpflegungsangebote auf Seiten der Schüler sehr unterschiedlich und zum Teil schwierig (ARENS-AZEVEDO/LABERENZ 2008; NESTLE 2010), ja nicht selten für Caterer unrentabel, wie eine Umfrage des Dt. Fachverlags unter deutschen Schulcaterern zeigt (ESSKLASSE junior 2010:8-9⁸⁴).

Lösbar sind die o.g. Probleme nur, indem

- a) entweder die Preisbereitschaft der Eltern steigt (Kinder aus sozial schwachen Familien werden entsprechend gefördert) oder
- b) die Schulverpflegung wird als "öffentliche Aufgabe" betrachtet und damit als Bildungs- und Präventionsmaßnahme auch öffentlich finanziert wird.
- c) Beide tragen die Kosten. Es gibt eine verpflichtende Teilnahme. Kosten werden teilweise durch die Kommunen getragen und teilweise durch die Eltern sozial gestaffelt übernommen.
- d) Es wird ein PPP-Modell entwickelt, dass eine umsatzsteuerfrei Schulverpflegung möglich macht und das einen Großteil der Kosten selbst trägt.

Dem Zeitdruck (es "muss" sich etwas verändern an der aktuellen Situation) muss durch Priorisierung und Beschleunigung begegnet werden. Dafür müssen die vorhandenen mentalen „Bereitschaften“ – durch den gestaltenden Staat – aktiviert, thematisch aufgeladen und durch Vernetzung von Akteuren umgesetzt werden.

In diesem Zusammenhang darf auch die verpflichtende Teilnahme an der Schulverpflegung nicht länger als Tabuthema behandelt werden. Sie ermöglicht die Rentabilität des Mensabetreibers, gleichzeitig können auf diesem Weg die Schüler hochwertig versorgt werden. Gute Qualität braucht gute Rohstoffe, intelligente Rezepturen, gute Basiszubereitungen und motivierte MitarbeiterInnen. Um Kosten gering zu halten, sollte die Wertschöpfungskette möglichst kurz gehalten und die Vorteile einer optimierten Vorproduktion (hier: Einsatz von

Schulverpflegung ist ein uneinheitlicher und zum Teil unrentabler Markt.

Große Caterer wollen die finanziellen Risiken nicht tragen und sind bei der Übernahme von Schulen sehr wählerisch; Kleine Caterer tragen ein hohes Insolvenzrisiko.

Es fehlen Lösungsansätze für ungebundene Ganztagschulen in der Fläche

Daher neue PPP-Modelle:

- a) *Eltern sind bereit zu zahlen.*
- b) *Der Staat subventioniert die Schulverpflegung.*
- c) *Beide tragen gemeinsam die Kosten.*
- d) *Die Schulverpflegung trägt sich weitgehend selbst.*

Eine schnelle unbürokratische Lösung ist erforderlich.

Verpflichtende Teilnahme an der Schulverpflegung darf kein Tabu sein.

Kosten sparen durch eine kurze, optimierte Wertschöpfungskette.

⁸⁴ ESSKLASSE junior (2010): Caterer in der Kostenklemme. Ausgabe 02/Juni 2010; S. 8-9.

Teilconvenience) genutzt werden. Auch der Kontinuität der Umsetzung durch entsprechend fachlich und pädagogisch qualifiziertes Personal kommt eine entscheidende, voraussetzungsvolle Rolle zu (SIMSHÄUSER/MRAZ/HOFMANN 2005⁸⁵, aid 2011⁸⁶). Um einen Veränderungsprozess und den Aufbau professioneller Strukturen in Gang zu setzen, bedarf es Strukturen und noch mehr Menschen, welche die Kompetenzen aller Akteure stärken, schulische Ressourcen offenlegen, die praktische Umsetzung von Verpflegungskonzepten steuern und die dafür notwendigen Formen geteilter Verantwortungsübernahme erleichtern.⁸⁷ Kurz: Erforderlich sind Personen, welche Experten sind in Fragen des Verpflegungsmanagements, der Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie der Gesundheitsförderung. Der Schuloecotrophologe als pädagogische Fachkraft ist ein zielführender Ansatz, eine professionelle Schulverpflegung mit ernährungspädagogischem Anspruch flächendeckend in Deutschlands Schulen zu bringen.

Der Erfolg der Schulverpflegung darf nicht vom zufälligen (oft unbezahlten) Engagement von Einzelpersonen abhängig sein und er muss durch eine intensive Feedbackkultur auch objektiv festgestellt werden. Die systematische Rückmeldung bei den Mensagästen abzuholen trägt wesentlich zur Zufriedenheit und zur Qualitätssteigerung in der schulischen Gemeinschaftsgastronomie bei (BEER-BORST et. al. 2010: 56; BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UMWELT UND GESUNDHEIT 2007/2008⁸⁸).

Als besondere, wenn nicht sogar zentrale Herausforderung in der Schulverpflegung ist daher die Verbindung von Quantität und

*Professionelles
Management durch
Schuloecotrophologen*

*Motivierte Menschen
und Mitarbeiter müssen
systematisch gefunden
werden und
eingebunden werden.*

⁸⁵ SIMSHÄUSER, U.; MRAZ, G.; HOFMANN, R.(2005): Alltagsbeispiel Mittagstisch. In: Forschung für eine Ernährungswende, Schwerpunktthema "Außer-Haus-Verpflegung", einzusehen unter: <http://www.ernaehrungswende.de>.; vgl. auch HOLZHAUER, B.; SIMSHÄUSER, U. (2004): Ernährungswende in der Schule, Herausforderungen und Chancen im Schulalltag. In: In: Ev. Akademie Loccum (Hrsg.): Der Mensch ist was er is(s)t. Tagungsbeiträge vom 16.-18.4.2004, Loccum.

⁸⁶ aid (2011): Evaluation der Umsetzung des aid-Ernährungsführerscheins durch Lehrkräfte mit und ohne Unterstützung externer Fachkräfte, Kurzfassung des Abschlussberichts, Berlin. Im Internet unter: http://www.aid.de/downloads/aid_ernaehrungsfuehrerschein_evaluation.pdf, Stand: 23.11.2011.

⁸⁷ Einen solchen Ansatz sieht der "Aktionsplan 2018. Ernährung für Kinder und Jugendliche" des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raums Baden Württemberg zur Weiterentwicklung der Ernährungspolitik vor (Version vom 13.10.2008) und baut dabei bemerkenswerter Weise auf das kulinarische Erbe und damit auch den Genussaspekt des Landes.

⁸⁸ BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UMWELT UND GESUNDHEIT: Wettbewerb Essen pro Gesundheit 2007/2008 in der Außer-Haus-Verpflegung. Gut essen - mehr wissen - gesund genießen. Im Internet unter: http://www.stmugv_bayern.de/gesundheit/giba/gewicht/progesund.htm, Stand: 23.11.2011.

Qualität zu sehen, d.h. zum einen die Sicherstellung eines hochwertigen, gesundheitsfördernden Verpflegungsangebots, das sich an den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen orientiert und zum anderen die Berücksichtigung wirtschaftlicher Machbarkeitskriterien, passend für kleine, mittlere und große Teilnehmerzahlen. Die professionelle Dienstleistung "Schulverpflegung" muss zudem eingebettet sein in ein gesamtpädagogisches Konzept, das Aspekte der Ernährungskommunikation und Ernährungsbildung integriert.

Das bedeutet konkret:

- *Wir brauchen Produzenten (hier: Ernährungsindustrie aber auch regionale Direktvermarkter bzw. Lebensmittelhandwerk), die spezielle schülerbezogene Produkte für die Schülerverpflegung konzipieren und an den Markt bringen.*
- *Wir brauchen einen bundesweit funktionierenden Großhandel, der mit seiner Logistik die Belieferung der Schulen auch mit kleinen Margen und frischen Lebensmitteln sicherstellt.*
- *Wir brauchen ein IT-gestütztes Managementtool, mit dem die Warenwirtschaftsprozesse rund um die Schulmensa gesteuert und kontrolliert werden können.*
- *Wir brauchen ein oder mehrere regionale oder an Schulen eingesetzte Schuloecotrophologen, welche die Mensa managen, kontrollieren und die notwendigen Bildungs- und Kommunikationsaufgaben begleitend in den Schulen umsetzen.*

In einer Zeit des gesellschaftlichen Umdenkens bei der Ernährungsindustrie, dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und dem Außer-Haus-Verpflegungsmarkt (AHM) hinsichtlich zukunftsfähiger Angebotskonzepte hinkt die Schulverpflegung den Megatrends "Gesundheit" und "Genuss" hinterher bzw. hat viel zu wenig flächendeckende, attraktive und durchdachte Produktkonzepte parat.

Das im Rahmen des BMBF-Forschungsprojektes "Schuloecotrophologie - Synergiekonzept Wirtschaft & Ernährungsbildung" entwickelte "*take54you*"-Konzept liefert ein Mensamanagementkonzept, welches die aktuellen Probleme der Schulverpflegung wirtschaftlich und professionell organisiert, Qualitätsstandards sichert und so den gesamten Prozess der

*Modulare
Verpflegungskonzepte
passend für jede
Schulsituation*

*Eingebettet in ein
pädagogisches
Gesamtkonzept*

*Eine kooperative Aufgabe
für alle Leistungs- u.
Entscheidungsträger:*

*Produzenten entwickeln
spezielle Produkte für die
Schulverpflegung*

*Der Großhandel sorgt für
eine passgenaue Logistik*

*Ein Managementsystem
sichert die Steuerung und
das Controlling*

*Schuloecotrophologen
managen das System und
sichern die Qualität*

*Innovationen aus
Wirtschaft und
Gesellschaft sind gefragt.*

*Ein gerade begonnenes
BMBF-Forschungsprojekt
an der Hochschule Fulda
hat sich dieser Aufgabe
gestellt (Laufzeit: 08/2011
- 07/2014).*

Wertschöpfungskette steuerbar und transparent macht.
„take54you“ umfasst folgende Dienstleistungen für Schulen:

- ein Verpflegungssortiment mit Wahlkomponenten im nährwertschonenden Just-in-time-Kochverfahren.
- Rezepturstandards für die Zwischen- und Mittagsverpflegung unter Berücksichtigung der optimiX-Kriterien und - soweit möglich - der DGE-Kriterien.
- ein Kommunikationskonzept unter Berücksichtigung von Atmosphäre und den Ansprüchen der Zielgruppe zur Verbesserung der Akzeptanz und Annahme.
- Verknüpfung der Schulverpflegung in ein gesamtpädagogisches Konzept der Ernährungs- und Verbraucherbildung unter dem Namen „In 80 Gerichten um die Welt“.

Standardisierung und Multiplizierbarkeit sind die wesentlichen Säulen, auf denen das "take54you"-Konzept aufbaut. Diese Kriterien sind grundlegend wichtig, um das Ziel einer höheren Wirtschaftlichkeit zu erreichen. Im Mittelpunkt stehen "User generated Products", bei denen Schüler in die Produktentwicklungsprozesse einbezogen wurden. Sie sind die strategische Antwort auf das Bedürfnis nach Individualität und Selbstbestimmung der jungen Zielgruppe. Im zweiten Schritt wurden die Produktantworten quasi "unsichtbar" ernährungsphysiologisch optimiert. Wir sehen darin den klaren Vorteil gegenüber Standardmenüs.

Der "Prototyp" dieses gleichermaßen schülerbezogenen wie gesundheitsorientierten Produktportfolios soll im Rahmen eines BMBF-Folgeprojektes ab 2012 in zwei Modellschulen getestet und optimiert werden. Dabei handelt es sich um eine Modellschule in Rheinland Pfalz, in der gemeinsam mit dem Sternekoch Johann Lafer versucht wird, das Thema regionale Frischküche zu testen sowie eine weitere Modellschule in Hessen, in der gemeinsam mit der Foodindustrie und dem Foodgroßhandel innovative, schülergerechte Rezepturen entwickelt und über ein IT-gestütztes Mensamanagementsystem die Prozesse gesteuert werden können. Ein weiterer konsequenter und forschungswürdiger Aspekt ist das Zusammenspiel von Erfahrungen und Erkenntnissen aus anwendungsorientierter Forschung und Entwicklung (F&E) mit der Cateringpraxis zu entwickeln (multidisziplinärer Ansatz). Gerade in der Produktentwicklung liegen noch ungenutzte Potenziale für eine gesundheitsfördernde Ernährungspraxis an deutschen Schulen.

Die Grenzen liegen bis dato in der Finanzierbarkeit und Bereitstellung personeller Ressourcen für die Umsetzung. Die zentrale, immer wieder gestellt Frage: Wo bitte geht`s zum Wachstum? Wo kommen für Betreiber tragfähige Umsätze in der Schulverpflegung her? Unsere Antwort: nicht allein von der Mittagsverpflegung. Die Mehrerlöse werden mehrheitlich durch die

Das Konzept "take54you":

- *Ganzheitliches Verpflegungskonzept*
- *Innovative Rezepturenentwicklung*
- *Synergie von Marketing u. Ernährungskommunikation*
- *Ernährungsbildung am Point of Sale (POS)*

Einbindung von Schülern in die Produktentwicklung

Aufbau von zwei Modellschulen in Deutschland.

Entwicklung eines Expertennetzwerkes für Schulverpflegung aus Wissenschaft und Wirtschaft und Aufbau eines Kompetenzzentrums an der Hochschule Fulda

Bisherige Grenzen: Finanzierung einer flächendeckenden Umsetzung.

Pausen- und Zwischenverpflegung generiert. Schon deswegen muss Schulverpflegung als ganzheitliches Konzept entwickelt werden.

Es stellt sich die Frage: Wie viel ist uns die Gesundheit unserer Kinder wert, die zudem in engem Zusammenhang mit der Bildungsqualität und Lernerfolgen steht? Sollte man hier nicht frühzeitig investieren als spät zu reparieren?

Für einen solchen Paradigmenwechsel müssen die politischen und administrativen Weichenstellungen flächendeckend erst noch vorgenommen werden. Der richtige Zeitpunkt, um tragfähige Modelle für die Schulverpflegung zu konzipieren und einzuführen ist jetzt. Und das wichtigste dabei sind die Menschen, die für die Umsetzung der Schulverpflegung und Ernährungsbildung verantwortlich zeichnen. Für jährlich 750 Mio. € ließen sich zukünftig ca. 15.000 Ganztagschulen mit einer SchuloecotrophologIn ausstatten. Und rund 1,5 Mrd. € könnten bereits heute eingenommen werden, wenn die 2 Mio. Ganztagschüler täglich in der Schule essen würden. Angesichts der Milliardenbeträge, die im Rahmen des IZBB-Programms in den Bau mittlerweile oft leerstehender Schulmensen investiert wurden, müssen konsequente Schritte gegangen werden, die Nutzung der Mensen zu gewährleisten und nach innovativen Ansätzen gesucht werden. Das Konzept take54you bietet interessante Überlegungen und Ansätze der Gestaltung von Schulverpflegung in der Zukunft.

*Politische Weichenstellung
ist dringend erforderlich*

11. Welche Finanzierungskonzepte der Schulverpflegung existieren, die sowohl dem Fürsorgeauftrag von Schule als auch der Finanzlage der Kommunen als überwiegender Schulträgern gerecht werden, insbesondere um sozial Benachteiligten auch in höheren Klassen Mittagsverpflegung zu ermöglichen?

Die komplexen Verhältnisse und die große Zahl verschiedener Anspruchsgruppen machen die Schulverpflegungspraxis zu einer Herausforderung und gleichzeitig zu einem - wenn auch schwierigen - "Markt" für Caterer.

Bei der Wahl des Caterers vergegenwärtigt sich derzeit bundesweit der Sparzwang vieler Kommunen und der daraus resultierende Zwiespalt gegenüber der institutionellen und sozialen Verantwortung der Schulträger.

Eine Schulträgerbefragung der Hochschule Fulda aus dem Jahr 2010/11 zeigte folgende Ergebnisse: Die zentralen Ausschreibungskriterien sind bei 40% der Befragten Preisvorgaben für das Mittagessen, gefolgt vom Angebot mehrerer Wahlessen bei ca. 30%. Nur 10% fordern einen Bio-Anteil oder die Einbindung regionaler Produkte. Noch ausgeprägter ist die Kostenorientierung in den neuen Bundesländern.

38

Das Ergebnis: Etwa 60% der Schulen werden nach Angaben der Schulträger von einem professionellen Caterer betreut und 20% durch verschiedene regionale Cateringdienstleister wie Bäcker, Metzger, Kliniken, Altenheime oder Gaststätten. Der Mensabetrieb durch Elternvereine ist dagegen nur bei ca. 5 % der Schulen vorzufinden.

Die im Schulverpflegungsmarkt tätigen professionellen Contract-Caterer, aber auch regionale Gastronomen und Betriebe aus dem Lebensmittelhandwerk wie Metzger sind der ökonomischen Machbarkeit verpflichtet, d.h. müssen Betriebskostensparnisse (Economies of scale)⁸⁹ erreichen. Von den hochgerechnet 10.000 Ganztagschulen bis 2007 mit ca. 1,9 Mio. Schülern hätte ein Umsatzpotenzial von 810 Mio. € ausgehen können - tat es aber nicht. Es fehlten die Essensteilnehmer in den Mensen. Neueste Kennzahlen zum Marktwert sprechen von 146,3 Mio. Essen pro Jahr (die Zwischen- und Pausenverpflegung ist hierbei jedoch nicht

Schulträger stehen zwischen Sparzwang und sozialer Verantwortung.

Preisvorgaben bei Ausschreibungen sind immer noch das zentrale Entscheidungskriterium.

Nur etwa 60% der Schulen werden von einem professionellen Caterer bedient.

Die Risiken im Markt für Schulverpflegung sind hoch und die Umsätze niedriger als ursprünglich geschätzt.

Der Breakeven ist schwer zu erreichen.

⁸⁹ *Betriebsgrößensparnisse* (Economies of Scale) liegen vor, wenn die Stückkosten eines Produktes bei steigender absoluter Menge je Zeiteinheit sinken. Dies zwingt neue Anbieter zu einem Markteintritt entweder mit einem hohen Produktionsvolumen oder mit einem niedrigen Produktionsvolumen und einem damit verbundenen Kostennachteil.

berücksichtigt) (Ess-Klasse Junior 2011)⁹⁰. Unter dem Gesichtspunkt der festen Essensteilnehmerzahlen sind insbesondere die gebundenen Ganztagschulen für die Caterer interessant. Teilweise gebundene und offene Ganztagschulen sind meist mit zu niedrigen Tischgastzahlen von rund 70 Mittagessen/Tag verbunden, so dass ein Einstieg für private Unternehmen weniger lukrativ ist. Erst recht, wenn die Pausen- und Zwischenverpflegung nicht zur Gesamtcateringleistung gehört.

Die konsequente Schlussfolgerung kann daher nur lauten: Schulverpflegung sollte grundsätzlich durch einen *umsatzsteuerfreien Zweckbetrieb*, einen gemeinnützigen Mensaverein oder eine gemeinnützige Regionalgenossenschaft realisiert werden. Entstehende Überschüsse können zur Subventionierung von Schülern aus sozial schwachen Familien eingesetzt werden.

Folgendes Kalkulationsbeispiel macht dies deutlich:

Die Umsätze in der Schulverpflegung müssen aus Produktkonzepten kommen, die es der Generation "6+" vertraut genüsslich machen. Heißt: Es muss gelingen, gastronomische Leistungen in den Schulmensen zu verankern.

Schülerverpflegung ist nur finanzierbar, wenn es gelingt den "Break Even" aufgrund einer definierbaren Größen zu erreichen. Ein Rechenbeispiel verdeutlicht dies:

Bei 180 Schultagen in einer Schule mit ca. 1000 Schülern:

150	Komponenten der Zwischenverpflegung a 1,50 €
100	Warme Mittagessen a 3,00 €
50%	Wareneinsatz
3	400€-Kräfte möglichst aus der Elternschaft
0,5	Schuloecotrophologin bei 1.000.- € Brutto zzgl. Sozialabg.
	Umsatzsteuerfrei

Für einen umsatzsteuerpflichtigen Caterer würde bei dieser Rechnung ein Verlust von rund 13.000.- € entstehen.

Geringe Akzeptanz und niedrige Tischgastzahlen führen zum Rückzug großer Caterer.

Umsatzsteuerbefreite Schulverpflegung könnte einen deutlichen Beitrag zur Verbesserung der Situation und Erhöhung der Qualität leisten.

Gemeinnützige Mensavereine oder kommunale Zweckbetriebe haben deutliche Vorteile.

⁹⁰ ESKLASSE junior (2/2011). Das Entscheidungsmagazin für Kinder- und Schülerverpflegung. Deutscher Fachverlag: Frankfurt/Main.

*Bei 180 Schultagen in einer Schule mit ca.
1000 Schülern:*

300	Komponenten der Zwischenverpflegung a 1,50 €
250	Warme Mittagessen a 3,00 €
60%	Wareneinsatz
7	400€-Kräfte möglichst aus der Elternschaft
0,75	Schuloecotrophologin bei 1.500.- € Brutto zzgl. Sozialabg. umsatzsteuerfrei

- Durch eine Erhöhung der Kundenfrequenz in der Schulmensa
- kann eine verbesserter Angebotsqualität (Erhöhung des Wareneinsatzes)
- und eine $\frac{3}{4}$ Schuloecotrophologie-Stelle finanziert werden
- bei einem kleinen Jahresgewinn von ca. 5.000.- €

Für einen umsatzsteuerpflichtigen Caterer würde sich in diesem Rechenmodell der Verlust auf ca. 28.000,- € belaufen

*Umsatzsteuerfreie
Betreiber könnten bei
guter Schülerakzeptanz
des Mensaangebotes die
Stelle einer
Schuloecotrophologin
finanzieren.*

40

Mit Blick auf die zu lösenden Probleme im Handlungsfeld Schulverpflegung ist festzuhalten: Die qualitative Weiterentwicklung der Ganztagschulen - und dazu gehört auch der Umgang mit der Verpflegungssituation - spielt derzeit in den Ausschreibungsverfahren eher eine untergeordnete Rolle - mit den bereits eingetretenen unerwünschten Folgen. Denn die Akzeptanz bzw. Bindung der Zielgruppe muss mit entsprechenden schülerorientierten Verpflegungs- und begleitenden Kommunikationskonzepten aktiv erarbeitet werden. Der Mensabesuch ist freiwillig und die Identifikation stellt sich nicht von allein ein.

Gute Chancen haben Kommunen vor allem, wenn Sie kommunale Gesamtkonzepte entwickeln, so wie es die Stadt Recklinghausen bereits vorgemacht hat. Regionale Gesamtkonzepte sind aus unserer Erfahrung der richtige Weg, um Schulverpflegung kosten- und qualitätsorientiert aufzubauen.

*Regionale
Gesamtkonzepte sind
wirtschaftlicher und aus
Nachhaltigkeitssicht
qualitätsorientierter.*

12. Existieren Untersuchungen, die zum Ergebnis kommen, welches Bewirtschaftungssystem der Schulverpflegung (Eigenbewirtschaftung, Fremdbewirtschaftung oder Mischsystem) kostengünstiger für den Schulträger sind?

Die o.g. Forschungsergebnisse der Hochschule Fulda zur Finanzierung der Schulverpflegung machen deutlich, dass die umsatzsteuerbefreite Eigenbewirtschaftung dann am kostengünstigsten ist, wenn es gelingt, den "Break Even" durch entsprechende aktivierende Maßnahmen zur Steigerung der Essensteilnahme zu erreichen. Erfahrungen aus dem Forschungsprojekt machen aber auch deutlich, dass dieses Ziel nur in enger Kooperation mit allen Schulakteuren möglich ist. D.h.:

- Die Schulleitung muss bereit sein, das Mittagessen in der Schulmensa für die 5.-7. Klassen verpflichtend zu machen, um eine Grundaustausch bereitstellen zu können.
- Die Eltern müssen bereit sein, diese Vorgabe der Schule mit zu tragen.
- Es sollten möglichst viele Eltern überzeugt werden, auf 400,00 €-Basis in der Schulmensa mitzuarbeiten und auch als "Springer" im Krankheitsfall bereitzustellen.
- Die Schulträger sollten in der Startphase sicherstellen, dass entstehende Anlaufkosten für die SchuloecotrophologIn finanziell abgedeckt werden.

Auch andere WissenschaftlerInnen (z.B. Fr. Prof. Dr. Margot Steinel, Hochschule Anhalt) haben sich mit der Fragestellung beschäftigt und sind zu ähnlichen Ergebnissen gekommen. So errechnete beispielsweise Prof. S. BOBER, dass Essen aus Eigenregie ca. 50ct pro Essen günstiger ist⁹¹. Hier eine Auswahl an Literatur-quellen:

- STEINEL, M. u.a. (2005): Fremdbewirtschaftung oder Eigenregie?, GVmanager.
- STEINEL, M. (2008): Bewirtschaftungssysteme im Vergleich. rhw management, S. 10-15. In: <http://hauswirtschaft.loel.hs-anhalt.de/publ/102-Bewirtschaftungssysteme-a.pdf>
- STEINEL, M. (2010): Outsourcing in der Gemeinschaftsverpflegung - Sind Fremde immer besser? Vortraglink unter: <http://193.25.32.158/fb1/prof/msteinel/index.php/remository.html?func=fileinfo&id=150>, Stand: 23.11.2011.

*Umsatzsteuerfreie
Eigenbewirtschaftung und
hohe
Essensteilnehmerzahlen
sind der optimale Weg.*

*Ohne aktive Unterstützung
der Schulleitung geht es
nicht.*

*Eltern sind als
Mensamitarbeiter ideal.*

*Die SchuloecotrophologIn
als Garant für
professionelle,
hochwertige
Schulverpflegung.*

⁹¹ Quelle: http://www.schulverpflegung-nrw.de/6Betreiber_Bewirtschaftungssysteme.html, Stand: 23.11.2011.

13. Inwieweit könnte die ökonomische Organisation der deutschen Hochschulgastronomie als Blaupause für die Schulspeisung Anwendung finden?

Schule und Hochschule sind nicht grundsätzlich vergleichbar. In Hochschulen finden sich junge Erwachsene, deren Essverhalten nicht mit dem von Schülern der Grundschule bzw. der 5 bis 8 Klasse vergleichbar ist. So sind beispielsweise Frauen als Gäste der Hochschulgastronomie unterrepräsentiert. Darüber hinaus trägt Schule einen anderen Anwesenheitscharakter und die Schulverpflegung wird direkt von den Eltern über Abosysteme, Wertchipkarten oder den morgendlichen Griff in den Geldbeutel finanziert.

*Hochschulgastronomie
ist nicht vergleichbar
mit Schulverpflegung.*

Die Frage der Subventionierung des Essens durch die Studentenwerke ist darüber hinaus eng mit den Studentenwerk-Beiträgen gekoppelt. Somit zahlen alle die Mittagssubvention für die ca. 25% der Studierenden, welche die Angebote der Hochschulgastronomie nur nutzen. In der Schule kann man mit einer solchen Tischfrequenz nicht zufrieden sein, es sind zu wenige. Größere Schulen haben im Schnitt ca. 1200 Schüler von denen 20% Essen. Größere Hochschulen ca. 15000 Studenten. Hier sind 20% bereits 3000 Essen und damit eine wirtschaftlich hinreichende Dimensionen, von denen Schulen weit entfernt sind. Laut Deutschem Studentenwerk waren es im Jahr 2009/10 1.957.157 Studierende, die jeweils einen Semesterbeitrag (14,2%) von 51,52 Euro leisteten. Zusammengerechnet mit Umsatzerlösen u. Mieten (65,8%), Landeszuschüssen (10,9%) und sonstigen Zuschüssen zum laufenden Betrieb ergaben sich Gesamteinnahmen in Höhe von 1.307.415.063 Euro⁹².

⁹² Quelle: Deutsches Studentenwerk e.V. (DSW), Berlin.

14. *Wie hoch werden die investiven Kosten im Hinblick auf den Bau und die Einrichtung von Kantinen und Mensen geschätzt, um an allen Ganztagschulen warmes Mittagessen zu gewährleisten?*

Die Beantwortung dieser Frage hängt vor allem davon ab, welche Essenqualität man erreichen will. Wir haben in den letzten Jahren in Deutschland Mensa-Neubauten zwischen 500.000 € und 4 Mio. € realisiert. Viele Mensen wurden auf der Basis der Warmbelieferung konzipiert, d.h. verfügen lediglich über Ausgabe- oder Verteilerküchen - und stehen heute leer, weil die SchülerInnen sich außerhalb versorgen. Wenngleich die Warmverpflegung unter qualitativ-sensorischen und ernährungsphysiologischen Aspekten die am wenigsten wünschenswerte Form des Verpflegungssystems darstellt (PEINELT 2005)⁹³, ist der Investitionsbedarf pro Essensteilnehmer hier am geringsten (aid/DGE 2010) und das offenbar schlagende Argument in Punkto schulische Essensversorgung bei den Entscheidungsträgern gewesen.

Wenn wir von einem anspruchsvollen und ernährungswissenschaftlich akzeptablen Verpflegungskonzept einer Mischküche ausgehen, sollte man im Falle eines Neubaus von durchschnittlich 1,5 Mio. € ausgehen. Bei etwa 33.000 allgemeinbildenden Schulen in Deutschland müsste man demnach von einem Investitionsvolumen von rund 50 Mrd. € ausgehen. Bei einer Abschreibung auf 20 Jahre gerechnet, wären das ca. 2,5 Mrd. € jährlich, die für Ersatzbeschaffung und Neuinvestitionen zurückgestellt werden müssen, um auch über diesen Zeitraum hinaus die Verpflegungsleistung zu garantieren.

Die starke Kostenorientierung der Schulträger beim Neu- und Ausbau der Schulmensa hat letztendlich zu einem Problem geführt, welches es in Zukunft zu lösen gilt. Es fehlt an Atmosphäre und angenehmen Klima in den Mensen. Massenabfertigung ist nicht gefragt. Die Identifikation der Schüler, Lehrer und Eltern mit der Schulmensa ist häufig wenig ausgeprägt. Die Akzeptanz muss noch erarbeitet werden. Ein entsprechend ganzheitlicher Ansatz ist für viele Schulakteure und Schulträger ungewohnt, neuartig und herausfordernd. Es geht neben der rational-planerischen und kalkulativen Ebene (Was ist auf wie viel Quadratmetern umsetzbar? Was rechnet sich?) auch um eine gleichwertig emotionale Ebene (Was wünschen wir uns?). Demzufolge kann das Ziel einer gesundheitsfördernden Schulverpflegung in einem gesunden Lern- und Lebensraum Schule nicht nur geplant und gebaut werden. Eine Mensa muss daher gastorientiert gestaltet sein und einen überzeugenden, positiven Gesamteindruck vermitteln. In der Praxis der vergangenen Jahre sind die

*Vorsichtige Schätzung
zum Investitionsvolumen:*

*Ca. 50 Mrd. Euro, wenn
alle 33.000
allgemeinbildenden
Schulen mit Mensen
ausgestattet werden und
ca. 1,5 Mrd. Euro für
Abschreibungen auf 30
Jahre, die jährlich für die
Erhaltung und
Ersatzinvestitionen auf-
gewendet werden müssen.*

*Dabei ist es wichtig, dass
nicht nur die Küchen- und
Ausgabetechnik erneuert
wird, sondern auch die
Raumatmosphäre dem
Lebensgefühl der
SchülerInnen immer
wieder angepasst werden
muss.*

⁹³ PEINELT, V.; PELZER, A.; ARNOLD, O. (2005): Schulverpflegung in Ganztagschulen, aid Ernährung im Fokus 5/02, S. 38-46.

Investitionen in den weichen und ästhetischen Bereich, die "Soft Factors" einer Schulmensa nicht hoch genug gewesen, weil deren Bedeutung unterschätzt wurde. Zwei Beispiele sollen das verdeutlichen: Wenn das Produkt optisch und kulinarisch stimmt, dann lässt sich auch Gesundheit mit "verkaufen" - nicht umgekehrt. Auch das Interieur-Design der Räume muss weg von sturer, leicht abwischbarer Uniformierung hin zu einer zeitgemäßen Orientierung, d.h. zwar aufwendiger, aber auch gastlicher. SchülerInnen wünschen sich ein umfassendes Wohlfühlambiente: Dazu gehören Licht, Flachbildschirme, Internetzugänge, Musik und frische Farben, Lounge-Bereiche und die Trennung von Bereichen für die älteren und die jüngeren Schüler.

*Gesundheit entsteht nicht
allein über ein gesundes
Essensangebot, sondern
auch über eine
emotionalisierende,
kommunikative
Atmosphäre.*

15. *Wie beurteilen Sie die Reichweite des Bildungspaketes der Bundesregierung, durch das Kinder und Jugendliche aus Elternhäusern mit Arbeitslosengeld-II-Bezug einen Zuschuss zu einem warmen Mittagessen erhalten können, hinsichtlich einer höheren Teilnahme dieser Kinder und Jugendlichen an der Schulverpflegung?*

Hierzu liegen uns keine Zahlen vor.

16. *Wie bewerten Sie die Umsetzung der Schulverpflegungsangebote bei Ländern und Kommunen für bedürftige Kinder aus Geringverdienerfamilien aus dem sogenannten Bildungspaket des Bundes?*

Auch hierzu liegen uns keine Zahlen vor.

17. *Welche Maßnahmen sind aus Ihrer Sicht vor allem seitens der Bundesregierung notwendig, um die Situation der Schulverpflegung in Deutschland zu verbessern und nachhaltig zu gestalten?*

Gesundheit und Wohlbefinden der Schulakteure (Schüler, Lehrer, Eltern aber auch das Personal) sind sowohl Voraussetzung als auch Ergebnis erfolgreichen, wirtschaftlichen Handelns und funktionierenden schulischen Gemeinwesens (Soft Factors). Hierzu sind nationale sowie lokale Allianzen notwendig, um Schulen durch salutogene Gesundheitsinterventionen und ein erfolgreiches Verpflegungsmanagementkonzept darin zu unterstützen, sich zu einer zukunftsfähigen Schule zu entwickeln. Die besondere Herausforderung liegt in der Harmonisierung von Quantität und Qualität, d.h. einem ökonomisch machbaren Ansatz, der sich an den Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen orientiert und dennoch qualitativ hochwertige Produkte und Rezepturen beinhaltet, die sich auch an sozialökologischen Kriterien messen lassen, denn auch die Schulverpflegung muss sich an den Kriterien der Nachhaltigkeit messen lassen.

Eine erste Hürde zur Umsetzung der o.g. Forderungen stellt die Organisation des deutschen Schulsystems dar. Der Optimierung der Qualität der Verpflegungssituation sind durch die infrastrukturellen Bedingungen enge Grenzen gesetzt, da jede (Um)baumaßnahme oder Nachrüstung mit einem bürokratischen Kraftakt verbunden ist, die vor dem Hintergrund der unter Druck stehenden Kommunalhaushalte kaum Chance auf Verwirklichung haben.

Mit der nach PISA einsetzenden Bildungsreform wurden große finanzielle Anstrengungen zur Verbesserung in räumlicher, inhaltlicher und personeller Hinsicht unternommen - bemerkenswert dabei ist, dass die Frage nach der Effektivität

Voraussetzungen für eine erfolgreiche Schulverpflegung:

- a) *Bedürfnisorientierung*
- b) *Hochwertige Produkte und Rezepturen*
- c) *Nachhaltige Entwicklung*

Hürden, die es zu überwinden gilt:

- a) *Bürokratische Barrieren, die Flexibilität behindern*
- b) *Enge Finanzen*

Und dennoch erfolgen Investitionen deren Effektivität nie überprüft wird.

dieser Anstrengungen so gut wie keine Rolle spielt. Die eigentlich entscheidende Frage, in welchem Verhältnis die investierten Mittel zum Ertrag gerade der gesundheitsfördernden Bildungsanstrengungen stehen, wurde bisher nicht gestellt. Hier wäre dringend eine wissenschaftliche Aufarbeitung notwendig, um zu prüfen, welche Bedeutung die Schulverpflegung wirklich für die Gesundheitsprävention in der Schule in der heutigen Ausprägung hat und welche alternativen Ansätze vielleicht kostengünstiger und effektiver sein könnten.

Da die Schulbehörden ihre Aufgabe nur auf die warmen Mittagessen begrenzen, entstehen für die Pausenverpflegung "Zwischenlösungen", die von Hausmeistern, Pausenmüttern usw. gelöst werden - leider auch nicht immer in der gewünschten ernährungsphysiologischen Qualität. An diesem grundsätzlichen Punkt besteht politischer Korrekturbedarf. Eine Erfahrung übrigens, die unser europäisches Nachbarland England ebenfalls gemacht und mit der gesellschaftlich getragenen Bewegung "Change4Life" einen ganzheitlichen Ansatz für die dortigen Schulen gewählt hat⁹⁴, der Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten integriert.

Schulverpflegung stellt eine öffentliche Gemeinschaftsaufgabe aber auch einen "Markt" dar und sollte daher in enger Kooperation mit den beteiligten gesellschaftlichen Kräften unter einer gemeinsamen Strategie erfolgen. Hierzu ist

- ein modulares Verpflegungskonzept (Pausen- und Mittagsverpflegung) zu entwickeln, das sich flexibel an verschiedene Schulgrößen anpassen läßt
- ein tragfähiges Public Private Partnership-Geschäftsmodell (PPP) zu erarbeiten
- das Berufsbild der "Schuloecotrophologie" als wiss. Weiterbildung zum grundständigen Oecotrophologiestudium zu entwickeln und durchzusetzen
- Schulverpflegung als gemeinnützige, steuerbefreite Gemeinschaftsaufgabe festzuschreiben
- der Aufbau regionaler/kommunaler Trägereinrichtungen unter Leitung einer SchuloecotrophologIn durch Anschubfinanzierung zu fördern.

Notwendig für die Übergänge zwischen Schulmensa, Unterricht und der privaten Familienwelt ist eine Person, die organisationsentwicklerische, (ernährungs)kommunikative, pädagogische und gesundheitliche Kriterien als zusammenführt - Schuloecotrophologen, die neben Kenntnissen in den

Forschungsbedarf:

Kann Schulverpflegung zu einem effektiven Instrument der Gesundheitsprävention werden?

Schulverpflegung ist mehr als ein warmes Mittagessen und benötigt einen ganzheitlichen Ansatz mit integrierter Zwischenverpflegung

Schulverpflegung ist eine öffentliche Gemeinschaftsaufgabe und sollte nicht gewinnorientiert, sondern qualitätsorientiert gestaltet werden.

Schulverpflegung agiert im Schnittfeld von Familie, Versorgung und Bildung.

⁹⁴ Im Internet unter: <http://www.schoolfoodtrust.org.uk/school-cooks-caterers/for-school-cooks-caterers/cooks-change4life> und <http://www.nhs.uk/change4life/Pages/partner-supporter-tools.aspx>, Stand: 21.11.2011.

Ernährungswissenschaften auch über Kenntnisse in der Großküchentechnik, einer nachhaltigkeitsorientierten Betriebswirtschaft, der Erstellung und Überprüfung des Speiseplans, dem Qualitäts- und Hygienemanagement, dem Projektmanagement, dem Gesundheitsmarketing und der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung verfügen. Schuloecotrophologen benötigen hierfür innerhalb der Bildungsinstitution den Status eines pädagogischen Fachpersonals. Sie bringen schließlich neben Fachwissen auch handlungsorientierte, kulinarische und alltagsnahe Methoden des Lernens ein. Sie praktizieren beratend-unterstützende und anleitende Handlungsvollzüge im Umgang mit Lebensmitteln und der eigenen Gesundheit, sie integrieren Eltern und Schüler in den Mensaablauf, betreuen Arbeitsgemeinschaften (AGs) und bereiten Aktionen vor - übernehmen einen aktiven Part in der Gestaltung des Schullebens im Rahmen neuer Lernangelegenheiten.

Ein zentrales Thema stellt die Nachhaltigkeit: Eine gesundheits- und umweltbewusste Ernährung spielt bei SchülerInnen (noch) eine untergeordnete Rolle. Preis und Geschmack spielen die bedeutende Rolle. Gerade bei der jungen Generation, den späteren Entscheidungsträgern und Konsumenten, sollte der Gedanke der Nachhaltigkeit präsent sein. Zum nachhaltigen Schulverpflegungskonzept gehören z. B. Veggie-Tage, ein „Klimaessen“ mit geringem CO₂-Ausstoß mit regionalen Lebensmitteln oder AG`s zur Müllvermeidung. Die Umsetzung von Nachhaltigkeitsaspekten in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung stelle eine komplexe und vielschichtige Aufgabe dar, die nicht zu unterschätzen sei wie aktuelle Erfahrungen aus den Studentenwerken zeigen. Prof. Dr. Anja Kroke und Prof. Dr. Stephanie Hagspihl haben beispielsweise ein nachhaltiges Mensakonzept für die Hochschule Fulda initiiert, das in dem Mensaneubau, der ab Wintersemester 2013 die Hochschulangehörigen in Fulda versorgt, umgesetzt wird.

Zum Einsatz kommen muss hierfür eine zielführende Zuweisung der Ressourcen Geld, Personal und Zeit, die derzeit noch nicht erkennbarer "Standard" ist. An diesem Punkt muss der Wille zur schulischen Gesundheitsförderung auch in der Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft noch zunehmen - handelt es sich so gesehen um eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, an deren Ende es um Lebensqualität geht. Dazu gehört auch die breitere Nutzung von Schul sponsoring oder auch die Kofinanzierung durch die Krankenkassen § 20 SGB V, die zu Maßnahmen der Primärprävention verpflichtet sind. Richtungsweisend im Sinne einer Lösungsstrategie ist hier der APEK 2018 (Aktionsplan 2018. Ernährung für Kinder und Jugendliche) des Landes Baden-Württemberg⁹⁵. Hier heißt es: "Nur langfristige und mehrdimensionale Interventionen sind erfolgversprechend" und

Schulverpflegung braucht SchnittstellenmanagerInnen.

Das neue Berufsbild der Schuloecotrophologie ist ein Lösungsweg, den es in den nächsten Jahren aufzubauen und zu testen gilt.

Schuloecotrophologen sind der Garant für nachhaltige Schulverpflegung.

Wir brauchen zukünftig Menschen, die Nachhaltigkeitskonzepte in der Schulverpflegung durchsetzen können.

Der Aufbau der Schuloecotrophologie ist eine Investition in nachhaltigere und gesündere Ernährungsverhältnisse und eine bessere Schulverpflegung

⁹⁵ Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum (Hrsg.) (2008): APEK 2018. Stuttgart.

wirklich in der Lage "Schwerpunkte in der komplexen Handlungslandschaft zu setzen" (APEK 2018: 10).

Die Einnahmen aus der Schulmensa stellen unter optimalen Bedingungen einen erheblichen Beitrag zur Finanzierung der Schuloecotrophologie dar. Daher brauchen wir neue Konzepte und Ansätze, wie durch nachhaltiges Handeln in der Schulverpflegung Einnahmen erwirtschaftet werden können, die zur Qualitätsoptimierung und Finanzierung von Schuloecotrophologen beitragen.

Außer Frage steht: Eine solche Herangehensweise an die Herausforderung Schulverpflegung muss oberste politische Priorität genießen und gemeinsam von allen an Schule Beteiligten getragen werden. Damit wird aber auch deutlich: Schulverpflegung ist keine Strategie, die man externen Profis überlässt, sondern sie muss in der ganzen Schule verankert sein - von der Spitze (Schulträger, Schulleiter) bis zur Basis (d.h. Lehrer, Eltern, Schüler, Mensamitarbeiter, Hausmeister, Zulieferer).

Als Pro-Argument sei an dieser Stelle aufgeführt: Der Investitionen im Bildungswesen erhöhen immer auch die Wettbewerbsfähigkeit eines Landes, einer Region, einer Stadt und zahlen sich damit auch langfristig wirtschaftlich aus (STEFFENS 2007)⁹⁶. "Der Schlüssel zum Bildungserfolg unserer Kinder und Jugendlichen liegt in der systematischen Zusammenarbeit und der gemeinsam getragenen Verantwortung aller an Bildung und Erziehung beteiligten Akteure einer Region", zu diesem Ergebnis kommt ein Projekt der Bertelsmann-Stiftung in Niedersachsen und Baden-Württemberg. Die Erfahrungen in den Bildungsregionen lassen erkennen, dass es gelingen kann, die Qualität von Schule und Unterricht gemeinsam zu verbessern, Kinder und Jugendliche optimal zu fördern und den Übergang ins Berufsleben besser zu gestalten (STERN/EBEL/SCHÖNSTEIN; VORNDRAN 2008)⁹⁷. Dies gilt auch für die Schulverpflegung.

Schuloecotrophologie könnte sich zum großen Teil durch ein nachhaltiges Wirtschaftskonzept selbst tragen.

Schulverpflegung ist keine Aufgabe für externe Profis, sondern ein bedeutender Teil der selbstgestalteten Schulkultur.

Die gute Schule wird zukünftig auch an ihrer Schulkultur und dem guten Essen gemessen.

⁹⁶ STEFFENS, U. (2007): Schulqualitätsdiskussion in Deutschland - ihre Entwicklung im Überblick. In: Jürgen van Buer; Cornelia Wagner (2007): Qualität von Schule - Entwicklungen zwischen erweiterter Selbständigkeit, definierten Bildungsstandards und strikter Ergebniskontrolle. Ein kritisches Handbuch. Frankfurt am Main: Lang Verlag.

⁹⁷ STERN, C.; EBEL, C.; SCHÖNSTEIN, V.; VORNDRAN, O. (2008): Bildungsregionen gemeinsam gestalten. Erfahrungen, Erfolge, Chancen. Bertelsmann Verlag: Gütersloh.

18. Sollte sich der Bund auf der Grundlage einer im Grundgesetz zu verankernden „eigenständigen Gemeinschaftsaufgabe Bildung“ an den konsumtiven und investiven Kosten der Schulverpflegung beteiligen und wenn ja, in welcher Höhe?

Die Antwort kann nur lauten: Ja!

Die Begründung: Die durch PISA angestoßene öffentliche Diskussion über die Leistungsfähigkeit des Schulwesens in der Bundesrepublik Deutschland hat Schubkräfte freigesetzt und ein Meinungsklima erzeugt, in dem neben der Reform des Bildungswesens auch die Schulverpflegung thematisiert wurde und wird - jedoch wird ihr bis heute als mitentscheidender Faktor von Schulqualität (noch) nicht die nötige Priorität beigemessen.

Die Schulmensa kann ein Bildungsraum sein, der gesundheitsfördernde Maßnahmen (nämlich den Konsum in der Pause und am Mittag) initiiert und kommuniziert, hierfür aber kontinuierlich auf hohem Niveau organisiert und finanziert werden muss.

Die Bewältigung der besonderen Herausforderungen und Schwierigkeiten der Umsetzung einer hochwertigen Schulverpflegung sowie deren Qualitätssicherung ist eine Aufgabe, die nur in einer gemeinsamen Verantwortung zwischen politischen Schulakteuren, Eltern, Wissenschaft, Ernährungs-, Küchenindustrie und Cateringwirtschaft gelöst (hier: als PPP-Modell) und unterstützt durch moderne Verpflegungs- und Managementtechniken sichergestellt werden kann.

Die Konjunkturpakete der letzten Jahre haben gezeigt, dass der Bund mit investiven Maßnahmen positive Entwicklungen durchaus befördern kann. Bezüglich den konsumtiven Ebenen würden wir das Modell der Anschubförderung für Maßnahmen der Übernahme der Trägerschaft durch Schulen, Schulträger und Schuloecotrophologen bevorzugen. Eine dauerhafte Förderung der Schulverpflegung könnte über eine Neuordnung des Kindergeldes realisiert werden. Kurzfristig ist allerdings ein ebenso wichtiger Entwicklungsprozess die Förderung der Trägerschaft durch die Schulen selbst sowie die Einbindung von Schuloecotrophologen als Mensa- und BildungsmanagerInnen.

Dabei sollte auch bedacht werden, dass ein derartiges Modell der Schulverpflegung für die Entwicklung von frauenfreundlichen Arbeitsplätzen von Bedeutung sein kann. Der Mensabetrieb stellt eine Dienstleistung mit hohem Personalbedarf dar, in dem auch Frauen mit Migrationshintergrund eine sinnstiftende Aufgabe finden.

Schulverpflegung ist ein mitentscheidender Faktor für Schulqualität.

Schulmensa wird zum Bildungsraum mit Verpflegungsaufgabe.

Neue PPP-Betreiber-Modelle zwischen Schule und Wirtschaft müssen noch entwickelt und erforscht werden.

Anschubförderung als Impuls zur Übernahme von Verantwortung und Trägerschaft.

Förderung der Schulverpflegung durch die Neuordnung des Kindergeldes

Schaffung von frauenfreundlichen Arbeitsplätzen als arbeitspolitisches "Nebenprodukt".

19. Welche Möglichkeiten sehen Sie, die Schulverpflegung verpflichtend nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu gestalten?

Im September 2007 hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) erstmalig Qualitätsstandards für die Schulverpflegung veröffentlicht. Mit ihnen werden pädagogische, ernährungswissenschaftliche, wirtschaftliche und ökologische Aspekte zur Umsetzung thematisiert (SCHNUR 2007: 48)⁹⁸. Mit den mittlerweile mehrfach aktualisierten Qualitätsstandards soll das Verpflegungsangebot an Schulen nach den Prinzipien einer gesunden Ernährung gestaltet werden. Dies wird durch eine ausgewogene Zusammensetzung der Rezepturen sowie unter Einsatz definierter Lebensmittel nach Lebensmittelgruppen sichergestellt. Eine große Herausforderung ist die Umsetzung dieser Vorgaben in die Praxis, die räumlichen, finanziellen und sachlichen Ressourcen sind knapp und es fehlt an Wissen und Erfahrung bei allen Beteiligten wie eine ausgewogene, preiswerte und schmackhafte Schulverpflegung realisiert werden kann. So zeigen vorliegende Untersuchungen, dass die DGE-Richtlinien sich teilweise als eher streng erweisen (WINKLER 2008)⁹⁹ und praktisch nicht durchgesetzt werden können (WINKLER 2008; Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V. 2009¹⁰⁰).

Mit den bisherigen Durchschnittspreisen für ein Schulessen am Mittag können die geforderten Qualitätsanforderungen zudem nicht durchgesetzt werden. Das derzeit schwerpunktmäßig auf das Mittagessen gerichtete Augenmerk muss um den Bereich der Pausen- und Zwischenverpflegung erweitert werden. Die Trennung zwischen Pausen- und Mittagsangebot von zwei Betreibern (hier: Hausmeister/Caterer) irritiert die Schüler, zudem finanziert die Pausen- und Zwischenverpflegung im Rahmen einer Mischkalkulation die Mittagsverpflegung - ein wichtiges Kriterium gerade bei ungebundenen Ganztagschulen mit niedrigen Teilnehmerzahlen.

Unsere 2010 durchgeführte Schulträgerbefragung hat gezeigt: Knapp ein Drittel der Schulträger fordern die Einhaltung der DGE-Richtlinien. Bezieht man die auf den ersten Blick erfreuliche

DGE-Qualitätskriterien Schulverpflegung sind eine gute Leitlinie, die aber nur schrittweise umgesetzt werden kann.

Hierfür braucht man Umsetzer in der Schule

Caterer stehen derzeit zwischen heterogenen Schülerwünschen, Akzeptanzproblemen, DGE-Anforderungen und wirtschaftlicher Tragfähigkeit - und mogeln sich durch.

Ohne regelmäßiges u. fachlich versiertes Controlling sind die DGE-Kriterien bedeutungslos.

Die Schuloecotrophologin könnte diese Aufgabe übernehmen.

⁹⁸ SCHNUR, E. (DGE) (2007): Berliner Richtlinien. In: GV-Praxis 37, S. 48-49.

⁹⁹ WINKLER, Gertrud (2008): Zur Situation und Qualität der Mittagsverpflegung an Schulen. Eine Erhebung an 20 Gymnasien in Baden-Württemberg. In: Ernährung 2 (5/2008), S. 216-221.

¹⁰⁰ Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V. (Hrsg.) (2009): Analyse der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt. Halle: Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. (Hrsg.) (2008): Mehr Mitsprache für Schulen bei der Auswahl ihrer Essenanbieter. Pressemitteilung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin zur Beteiligung der Schulen bei den bevorstehenden Ausschreibungen der Mittagsverpflegung Berlin vom 18.02.2008. Berlin: Vernetzungsstelle.

Gesundheitsorientierung nun in die Gesamtbetrachtung mit ein, dass nämlich die DGE-Richtlinien in die Planungsphase des Neu- bzw. Umbaus nur von knapp 10% der Befragten einfließen, relativiert sich das Ergebnis. Planungsphase und Umsetzungsphase beziehen sich nicht konsequent und damit auch nicht im gewünschten Ergebnis aufeinander. Hier ist noch viel Aufklärungs- und Produktentwicklungsarbeit zu leisten, um Mensakonzepte und nachfrageorientierte Angebotsstrategien zum deckungsgleichen verbindlichen Standard zu machen.

Beobachtungen aus unserer Feldforschung zeigen: Selbst wenn sich die Schulspeisepläne an den DGE-Standards orientieren, ist die Relevanz für den Ernährungsgesamtstatus als gering zu bezeichnen. Unsere Beobachtungen bzw. Abfallanalysen in mehreren Modellschulen zeigen deutlich, dass die Fleischkomponente eher gegessen wird als kohlenhydrathaltige Sättigungsbeilagen und Gemüsekomponenten - bei Jungen und Mädchen. Da Fleisch entsprechend den DGE-Richtlinien nicht täglich und nur in kleinen Mengen im Speiseplan berücksichtigt werden soll, häufen sich in den Schulen die Beschwerden der SchülerInnen, dass die Fleischportionen zu klein sind und man nicht satt wird. All dies verstärkt das schlechte Image der Schulverpflegung und führt dazu, dass SchülerInnen Mittags die Schule verlassen, um sich bei den umliegenden Anbietern mit Döner, Schnitzeln, Frikadellenbrötchen, Burgern oder Bratwurst zu versorgen.

51

Gesundheitsfördernde und nachhaltige Mahlzeiten haben aber auch in der Schule ihren Preis, der Schritt für Schritt durchgesetzt werden muss. Hochwertige, frische Lebensmittel aus der Region oder in Bio-Qualität haben höhere Einkaufspreise als konventionelle Produkte. Frische Lebensmittel müssen im ersten Schritt erfasst und dann sachgemäß in der Schule weiterverarbeitet werden. Das erhöht den Personalbedarf und damit die Kosten.

Schulträger verfolgen die DGE-Qualitätskriterien in der Mensabauplanung oft nur unzureichend.

Speisepläne nach DGE-Standard sagen wenig über das wirkliche Ernährungsverhalten. Abfallanalyse zeigen, dass längst nicht alles gegessen wird, was auf dem Teller liegt.

20. Welche Bedeutung messen Sie den im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM geförderten Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern für die Zeit nach 2020 bei?

Im Rahmen unserer bundesweiten Schulträgerbefragung im Jahr 2010 - an der sich rund 200 Städte und Kreise beteiligten - wurde deutlich, dass in der Vergangenheit bei nur 30% der Befragten eine Zusammenarbeit mit den Vernetzungsstellen stattgefunden hat. Die Bemühungen der Bundes und der Landesregierung, durch die Schulvernetzungsstellen im Planungsprozess von Schulmensen unterstützend tätig zu werden, haben demnach bislang nur unzureichend gegriffen. Nicht einmal 10% der Schulträger bezogen Informationen der Vernetzungsstellen in ihre Planungen mit ein. Ebenso wenig spielten die Materialien der öffentlichen Institutionen wie DGE oder aid eine bedeutende Rolle. Nicht einmal 15% gaben an, diese Materialien zu nutzen. Eine vertiefende Evaluation ist angezeigt

Die Schulvernetzungsstellen gehen bzgl. ihres Arbeitsansatzes davon aus, dass Schulen von vorhandenen Best-Practice-Ansätzen bzw. Know-How-Transfer lernen und profitieren. Bei rund 33.000 Schulen und den insgesamt ca. 100 Mitarbeitern in den Vernetzungsstellen in den Bundesländern wird deutlich, dass die Stoßkraft aufgrund der verfügbaren Ressourcen nur gering bleiben kann.

Die Schulvernetzungsstellen und die hier tätigen MitarbeiterInnen haben sich in den letzten Jahren zu "Know How-Trägern" entwickelt, deren Erfahrungen unbedingt für die weiteren Entwicklungen zusammenführend dokumentiert und zu "explizitem" Wissen aufbereitet werden müsste. Hier könnte die Idee des "Deutschen Netzwerks Schulverpflegung" (DNSV) greifen und im Sinne eines "Think Tanks" aufgebaut werden.

s. weiter auch Frage 21.

Nur ca. 30% der Städte und Kreise haben bisher mit den Vernetzungsstellen enger zusammengearbeitet und nur 10% der Schulträger auch die Informationen in der Planungen einbezogen

Nicht einmal 15% der Schulträger nutzen die Materialien von aid und DGE.

Zu viele "Baustellen" bei zu wenig Mitarbeitern.

MitarbeiterInnen der Schulvernetzungsstellen sind wichtige WissensträgerInnen.

21. *Um welche neuen Aufgabenbereiche müsste die Arbeit der Schulvernetzungsstellen ergänzt werden, um eine flächendeckend ökonomisch-ökologische und gleichmäßig qualitätsgesicherte Pausen- und Mittagsverpflegung an Schulen zu erreichen?*

An Schulen werden heute als Lern-, Lebens- und Erfahrungsraum hohe und unterschiedliche Erwartungen gestellt, zudem befinden sich die Schüler in rasant verändernden Lebenssituationen. Wie unter Notendruck, Richtlinien und administrativen Vorgaben auch noch Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und hochwertige Schulverpflegung erfolgreich umgesetzt werden sollen, dazu fehlen griffige und schlüssige Konzepte. Es ist fraglich, ob die derzeit praktizierte personelle Aufstellung der Schulvernetzungsstellen, der Vielzahl an Ganztagschulen und insbesondere der Heterogenität der Verpflegungssysteme gerecht wird. Wie zuvor bereits erwähnt, bedarf es nicht in erster Linie Beratung sondern handfester Unterstützung und Organisationskompetenz. Schulen benötigen Experten vor Ort, deren Know How sie zieleffizient und vertrauensvoll nutzen können.

Beratung in Sachen Schulverpflegung reicht nicht aus, gefragt ist Umsetzungskompetenz und Begleitung.

Zukünftige Aufgabenbereiche der Vernetzungsstellen

a) *auf der gesellschaftspolitischen Ebene (Triebkräfte der Veränderung)*: Das Setting Schule eignet sich dazu, Gesundheit insgesamt höher auf die politische Agenda zu setzen: Gesundheitsförderliche Schulen haben auch mit gesunder Sozialpolitik und einer Wirtschaftspolitik zu tun, welche die Gesundheit der Menschen beachtet. Die WHO spricht aufgrund der Führungsrolle des Staates von einer erforderlichen "Gesundheit in allen Politikbereichen"¹⁰¹.

- *Als Triebkräfte für Veränderung und Innovation*

b) *auf der Verpflegungsmanagementebene (Herausforderungen und Chancen des deutschen Schulverpflegungsmarktes)*: Erweiterung des Qualitätsmanagements zum nachhaltigen Verpflegungsmanagement, welches mit der Primärproduktion beginnt und dann über die Lebensmittelhersteller und den Lebensmittelhandel zu den SchülerInnen gelangt.

- *Als Controller und Qualitätssicherer*

c) *auf der individuellen Ebene*: Die Entwicklung von Strategien schulischer Ernährungs- und Gesundheitsförderung in der Verbindung mit der Schulverpflegung steht noch am Anfang. Es fehlen Antworten auf die Fragen: Welche mittel- und langfristigen Veränderungen hat eine gesundheitsförderliche Schulpädagogik auf die *Health literacy* von Schülern? Welchen Einfluss haben

- *Als Motivatoren für Ernährungs- bildung am Point of sale*

¹⁰¹ Weltgesundheitsorganisation (WHO) (2008): Europäischer Aktionsplan Nahrung und Ernährung der WHO 2007 - 2012. Kopenhagen. S, 25.

Partizipationsstrategien zum Beispiel die Einbeziehung von Eltern, kommunaler Einrichtungen und natürlich die Beteiligung von Schülern? Kann durch die Entwicklung altersgerechter, geschlechtsspezifischer flankierender Maßnahmen eine Verhaltensänderung der SchülerInnen herbeigeführt werden (Messungen des Langzeiteffekts Schulverpflegung)?

d) *auf der kommunalen Ebene*: Ein zentrales Element im Rahmen des nationalen Aktionsplans INFORM spielen die Netzwerke in verschiedenen Lebensräumen. In diesem Zusammenhang sind auch die zahlreichen Probleme der regionalen Zusammenarbeit zwischen Schule und außerschulischen Einrichtungen und Unternehmen noch nicht ausreichend beschrieben (hier: Aufmerksamkeitsschwellen, Beharrungskräfte bei der Förderung gesunder Lebensgewohnheiten). Tatsächlich hängt - mit einigen Ausnahmen - die Realität in den Kommunen hinter den theoretischen Einsichten hinterher¹⁰². Als das größte Problem stellten sich beispielsweise im Rahmen unserer Schulträgerbefragung die großen Unterschiede auf der Ebene des Denkens und Handelns heraus und zwar auf der fachlichen Ebene, den organisatorischen Beziehungen zwischen Kommune und Schule sowie der operationalen Ebene der konkreten Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Akteuren und Interessen.

e) in der Einbindung neuer Medien (hier: Schulinternet, Bestellterminal, Facebook, Handy) in die Ernährungskommunikation rund um die Schulmensa und damit neuer und erleichterter Möglichkeiten der Einbindung der "richtigen", weil alltagsnahen Ernährungsinformationen. Viele Werbe- und Produktbotschaften stehen im Widerspruch zu Ernährungsbotschaften (aid 2011)¹⁰³ und helfen Schülern nicht wirklich dabei, gesundheitsförderliche Entscheidungen in der Mensa zu treffen.

- *Als regionale Netzwerkentwickler und Clusterbildner für einheitliche Konzepte in Städten und Kreisen.*

- *Als regionale Kommunikationsberater zu Fragen der Schulverpflegung und des Know-how-Transfers*

¹⁰² So geht die Ottawa-Charta der WHO davon aus, dass Maßnahmen der Gesundheitsförderung die Einbeziehung kommunaler Strukturen und Vorgaben erforderlich macht.

¹⁰³ 14. aid-Forum "Yes, we can. Erfolgreiche Motivation in der Beratungspraxis" am 18. Mai 2011. Mehr zur Veranstaltung im Internet unter: http://www.aid.de/termine/aid_forum_2011.php, Stand: 23.11.2011.

22. *Schulverpflegung kann durch begleitende Maßnahmen wie beispielsweise durch gemeinsame Kochkurse, Schulgärten, das EU-Schulobst- oder Schulmilchprogramm attraktiver gemacht werden. Welche Maßnahmen erscheinen ihnen sinnvoll, welche nicht?*

Lebensstil-Interventionen wie gemeinsames Kochen, Schulgärten, Schulobstangebote sind zentrale Elemente in der Prävention. In den letzten Jahren ist entsprechend eine große Zahl von einzelnen Präventionsprogrammen ins Leben gerufen worden, deren Effizienz jedoch nur selten belegt ist. Innerhalb der Ernährungsforschung und hier im Fachgebiet Public Health Nutrition, das ernährungsphysiologische, psychologische, soziale und ökonomische Aspekte zusammenführt, sollte verstärkt an der Effizienzsteigerung von Präventionsstrategien gearbeitet werden.

Die zentrale Herausforderung der Schulverpflegung ist neben der Prävention von Fehlernährung auch die Förderung von Lebensqualität. Die EU hat in ihrem Weißbuch 2007 „Ernährung, Übergewicht, Adipositas: Eine Strategie für Europa“ konstatiert: *„Die Kindheit ist ein wichtiger Lebensabschnitt, in dem die Vorlieben für gesunde Verhaltensweise beigebracht und die für die Aufrechterhaltung einer gesunden Lebensweise erforderlichen Alltagsfähigkeiten erlernt werden können. Die Schulen spielen dabei eine wichtige Rolle, um sich mit der Alltagsmaterie Ernährung zu beschäftigen und das richtige Verhalten im immer komplexer werdenden Lebensmittelmarkt mit seinem fast unüberschaubaren Produktangebot erfahrbar und damit erlernbar zu machen“* (Kommission der Europäischen Gemeinschaften 2007:9). Auch für die nächsten Jahre sind Impulse aus Brüssel zu erwarten; ein Beispiel ist das Schulfruchtprogramm, welches mit Unterstützung der EU durchgeführt wird - leider mit unterschiedlicher Intensität der Verantwortlichen in den einzelnen Bundesländern. Erste vorliegende Interventionsstudien rund um das Schulfruchtprogramm auf Verhältnisebene zeigen, dass ein verändertes Umfeld in der Schulmensa wie z.B. erhöhte Verfügbarkeit von Früchten und Gemüse insbesondere den Fruchtekonsum bei Schulkindern signifikant erhöhen kann (s. wiss. Begleitung des Pilotprojekts "Schulfrucht", welches im Auftrag des "5 am Tag e.V." durchgeführt und vom BMELV gefördert wurde¹⁰⁴). Auch an Modellschulen in Dänemark wurde dieser Effekt wissenschaftlich festgestellt¹⁰⁵. Gleiches gilt übrigens für

*Aktionismus kostet Geld.
Es ist wichtig nach der
Effizienz der Maßnahmen
zu fragen.*

*Schulverpflegung ist ein
Weg zur Prävention aber
auch zur Förderung von
Lebensqualität in unserer
Gesellschaft.*

*Nur wenn es gelingt, bei
den Schülern das Gefühl
von mehr Lebensqualität
zu vermitteln, kann
Prävention funktionieren*

*Ob Obst und Gemüse
gegessen wird, hängt von
der Qualität, Optik und
begleitenden
Aktivierungsmaßnahmen
ab.*

¹⁰⁴ CO CONCEPT (2009): Kurzfassung zur wiss. Begleitung des Pilotprojekts "Schulfrucht", Autor. Dr. M. Altmann, Luxemburg.

¹⁰⁵ BERE, E.; KLEPP, K.-I. (2005): Changes in accessibility and preferences predict children`s future fruit and vegetable intake. In: International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity 2 (15).

Preissenkungen, auf welche Schüler preissensitiv reagieren und damit ebenfalls der Früchte- und Gemüsekonsum erhöht werden kann (ANDERSON et al 2001¹⁰⁶; FRENCH und STABLES 2003¹⁰⁷).

Im Bereich der begleitenden ernährungskommunikativen Maßnahmen ist im deutschen Bildungssystem noch viel Entwicklungsarbeit zu leisten, um in den Schulen "Zeit-Räume für eine gemeinsame Esskultur" zu schaffen und zu stabilisieren (METHFESSEL 2004)¹⁰⁸. Im Rahmen der Schulentwicklungsprozesse stellt sich an dieser Stelle die Frage der strukturellen Bedingungen (Versorgungsqualität) und der Kohärenz von Bildungszielen und Gestaltung des Schullebens - also OB und WIE eine Verbindung zwischen Theorie und Praxis stattfindet, die - wie Erfahrungen aus anderen europäischen Ländern zeigen - durchaus erfolgreich primärpräventiv wirksam werden kann¹⁰⁹ (s.a. HERITIER 1993¹¹⁰; SCOTTISH HEALTH PROMOTING SCHOOLS 2005¹¹¹; YOUNG 2005¹¹²; MRAZ 2005¹¹³; MIKKELSEN/BENT

*Ernährungs-
kommunikation ist die
Voraussetzung für das
Herausbilden von
Esskultur*

*Aber Esskultur benötigt
Gestaltungsspielräume, die
in der Schule geschaffen
werden muss.*

BERE, E.; VEIEROD, M.-B.; SKARE, O.; KLEPP, K.-I. (2007): Free school fruit - sustained effect three years later. In: International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity 4 (1/2007).

¹⁰⁶ ANDERSON, J.V. et al. (2001): 5 a day fruit and vegetable intervention improves consumption in a low income population. J Am Diet Assoc 2001; 101(2), pp 195-202.

¹⁰⁷ FRENCH, S.A.; STABLES, G.: (2003): Environmental interventions to promote vegetable and fruit consumption among youth in school settings. Preventive Medicine 2003; 37: 593-610. In: State of the Art-Bericht "Fast Food und Gesundheit" Wie wirkt sich der regelmäßige Konsum von Schnellgerichten auf unsere Gesundheit aus? Eine Bestandsaufnahme über den heutigen Kenntnisstand mit Schwergewicht auf die Situation in der Schweiz (2005). Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) und Bundesamt für Gesundheit (Hrsg.), Bern.

¹⁰⁸ METHFESSEL, B. (2004): Zeit-Räume für eine gemeinsame Esskultur. Warum wir sie in der Schule brauchen und wie wir sie ermöglichen. Haushalt & Bildung, 81, Heft 1.

¹⁰⁹ Best practice Beispiele sind zum einen die „Vensterschools“ in den Niederlanden (www.groningen.nl/vensterschools) oder auch Großbritannien, wo es ab dem Jahr 2011 verpflichtenden Kochunterricht geben wird. Ergänzend entstand ein Netzwerk von „Let`s cooking-Kochclubs“ für Kinder und Eltern (aid 2009: 10). Suisse Balance ist ein Programm, das die Entwicklung von lokalen, regionalen und nationalen Projekten unterstützt, die in unterschiedlichen Formen die Intensivierung gesunder Bewegungs- und Ernährungsverhaltensweisen umfassen. Kinder und Jugendliche sind hierbei die wichtigsten Zielgruppen. Im Internet unter: www.suissebalance.ch/logicio/pmws/indexDOM.php?client_id=suissebalance&page_id=home&lang_iso639=de, Stand: 24.11.2011.

¹¹⁰ HERITIER, A. (1993): "Policy-Netzwerkanalyse als Untersuchungsinstrument im europäischen Kontext: Folgerungen aus einer empirischen Studie regulativer Politik". In: Heritier, A. (Hrsg.): Policy-Analyse. Kritik und Neuorientierung. (PVS, Sonderheft 24).

¹¹¹ SCOTTISH HEALTH PROMOTING SCHOOLS (2005): Being Well - Doing Well. A framework for health promoting schools in Scotland. Second impression.

¹¹² YOUNG, Ian (ed): Eating at school, Making healthy choices, Council of Europe, Strasbourg 2005.

2006¹¹⁴; NUTRINET.ch 2006¹¹⁵; HER MAJESTY`S INSPECTORS OF SCHOOLS and FOOD STANDARDS AGENCY 2006¹¹⁶; DEPARTMENT OF EDUCATION et al. 2007¹¹⁷; MORGAN/SONNINO 2007¹¹⁸; HARPER/WOOD/MITCHELL 2008¹¹⁹, Let`s Move 2010¹²⁰) und gleichermaßen gefordert wird, wie die 3. Europ. Konferenz gesundheitsfördernder Schulen 2009 zeigt¹²¹.

Ganz gleich ob Schulmilch, Schulobst oder Kochkurse: Bei den Fragen um Maßnahmen geht es zentral immer um die "Fields of interest", also was SchülerInnen bewegt und emotional trifft. Aus diesem Grund stehen nicht nur Marketingverantwortliche oder Produktmanager, sondern auch Schulmensaakteure vor einer großen Herausforderung.

*Gestaltungsspielräume
müssen sich an den
Schülerinteressen und
Lebensstilen orientieren*

Die heutige Schülergeneration ist - so die Ergebnisse der Shell-Studie 2010¹²² - eine hedonistische, aktive, extrovertierte Power-Generation, die das Leben genießen und intensive Erlebnisse haben will. Gleichzeitig sind- allen

¹¹³ MRAZ, G. et.al. (2005): Nachhaltige Ernährung in Schulen, Fallbeispiele aus Österreich und Schweden, Österreichisches Ökologie-Institut, Wien.

¹¹⁴ MIKKELSEN; BENT, EGBERG (2006): A cross European Perspective on Healthy Eating at School. Results and Guidelines from a Council of Europe Project. Danish Institute of Food and Veterinary Research, Vortrag anlässlich des Life Skills Workshop, 17. Februar 2006 in Brüssel.

¹¹⁵ Nutrinet.ch. (Netzwerk Ernährung und Gesundheit) (Hrsg.) (2006): Nutrinet Appell zu Schule und Ernährung, März 2006.

¹¹⁶ Her Majesty`s inspectors of Schools and Food Standards Agency (eds.) (2006): Healthy eating in school. Preliminary Report, London.

¹¹⁷ DEPARTMENT OF EDUCATION; DEPARTMENT OF EMPLOYMENT AND LEARNING, DEPARTMENT OF CULTURE, ARTS AND LEISURE (2007): Education and Training Inspectorate (January - June 2007). Progress made in the implementation of Catering for Healthier Lifestyles and general approaches to promoting healthy eating in schools in Northern Ireland. Im Internet unter: <http://www.deni.gov.uk>, Stand: 21.11.2011.

¹¹⁸ MORGAN, K.; SONNINO, R. (2007): Empowering consumers: the creative procurement of school meals in Italy and the U.K. International Journal of Consumer Studies, 31, pp 19-25.

¹¹⁹ HARPER, C.; WOOD, L.; MITCHELL, C. (2008): The provision of school food in 18 countries. School Food Trust. Im Internet unter http://www.schoolfoodtrust.org.U.K./UploadDocs/Library/Documents/sft_school_meals_review.pdf, Stand: 23.11.2011.

¹²⁰ Let`s move - America` move to raise a healthier generation of children. Im Internet unter: <http://letsmove.gov/>, Stand: 23.11.2011.

¹²¹ „Better schools through health“ war das Motto der dritten Europäischen Konferenz Gesundheitsfördernder Schulen im Jahr 2009 in Vilnius/Litauen. Im Internet unter: http://www.schoolsforhealth.eu/upload/Vilnius_resolution.pdf, Stand: 23.11.2011.

¹²² SHELL-STUDIE 2010. Autor: Mathias Albert; Klaus Hurrelmann, Gudrun Quenzel. Fischer Taschenbuch: Frankfurt/Main.

Selbstverwirklichungsbestrebungen zum Trotz - Werte wie Freundschaft, Gemeinschaft und gesellschaftlicher Zusammenhalt fester Bestandteil dessen, was den "Sinn des Lebens" (ebd: 16) ausmacht. "MeWeGeneration" ist der Begriff, den schwedische Forscher der Denkfabrik Kairos Future hierzu geprägt haben. Für die schulische Gesundheitsförderung bieten sich hier neue Möglichkeiten zu einer Neufiguration zwischen "gesundem Ich" und "Wir" zu kommen, denn gerade in der Gemeinschaft machen Maßnahmen und Projekte mehr Spaß und befriedigen das Bedürfnis nach Orientierung und Zugehörigkeit (ENHPS 1997¹²³; IUHPE 1999; WEST/SWEETING/LEYLAND 2004¹²⁴; SCHINNEN 2005¹²⁵). Verstärkt wird diese Perspektive durch den kontinuierlichen Zuwachs bei jungen Menschen mit Migrationshintergrund aber auch die Tatsache, dass fast jedes dritte Kind unter 18 Jahren in sozialen, finanziellen oder/und kulturellen Risikolagen aufwächst (29%) (AUTORENGRUPPE BILDUNGSBERICHT 2010: 6)¹²⁶.

Die Ergebnisse lassen sich bei der Frage nach der Gewinnung von Schülern als Mensagäste hervorragend nutzen: Die Schulmensa sowie begleitende Maßnahmen müssen demnach Bedürfnisse auf der kognitiven, emotionalen und sozialen Ebene erfüllen, um die Aufmerksamkeit der Schüler zu binden und eine positive Wirkung auf das emotionale Erleben zu haben" (ebd.) Dieses Ergebnis macht gleichzeitig aber auch deutlich, wie anspruchsvoll und komplex die Anforderungen sind und wie weit Schulverpflegung über das Bereitstellen einer preiswerten, warmen, ausgewogenen Mahlzeit hinausgeht. Andererseits eröffnen sich mit einer solchen ganzheitlichen Verpflegungsstrategie bisher ungenutzte Potentiale für die Schulqualität und damit eine institutionengebundene Gesundheitskultur.

Im Rahmen unseres gerade begonnenen BMBF-Forschungsprojektes zur Schulverpflegung werden wir an innovativen Produktentwicklungen gerade auch für den Milch- und

Gemeinschaftliches Handeln und Essen mit Freunden sind Ansatzpunkte, die in der Schulverpflegung stärker berücksichtigt und genutzt werden müssen.

Der "Kochclub in der Schule" oder der gemeinsam selbst gemachte Obstsalat erzielt eine größere Wirkung als nur das Produktangebot.

¹²³ ENHPS (1997): First Conference of the European Network of Health Promoting Schools. The Health Promoting School – an investment in education, health and democracy: conference report, Thessaloniki-Halkidiki, Greece, 1-5 May 1997. Copenhagen, WHO Regional Office for Europe

¹²⁴ IUHPE (1999) The Evidence of Health Promotion Effectiveness. International Union of Health Promotion and Education.

¹²⁵ SCHINNEN, B. (2005): Catering mit der Extraportion Spaß. Das Kinder- und Schulverpflegungskonzept Cool Cooking von Dussmann-Service. Im Internet unter: <http://www.dussmann-service.com/de/gesundheit-sozialmarkt/catering/fuer-schulen-universitaeten/individuelle-vorgehensweise/individuelle-ernaehrungskonzepte/>, Stand: 23.11.2011.

¹²⁶ AUTORENGRUPPE BILDUNGSBERICHTERSTATTUNG (2010). Bildung in Deutschland 2010. Ein indikatorengestützter Bericht mit einer Analyse zu Perspektiven des Bildungswesens im demografischen Wandel. Im Auftrag der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland und des Bundesministeriums für Bildung und Forschung. W. Bertelsmann Verlag.

Obstbereich arbeiten. Dabei werden wir die Zielgruppe "SchülerInnen" in den Entwicklungsprozess einbinden, die durch Experten aus der Kulinaristik, der Gastronomie und der Produktentwicklung unterstützt werden. Vom Sternekoch Johann Lafer erwarten wir im Bereich der Geschmackbildung und dem kulinarischen Anspruch im Umgang mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln im Rahmen der Modellschule Bad Kreuznach wichtige Impulse.

*Partizipation und
gemeinsames Handeln
sind Motivatoren für die
Akzeptanz der
Schulverpflegung.*

*Wir brauchen eine
"Selbermachkultur" in der
Schule!*

Geht das?

*Hier besteht weiterer
Forschungsbedarf.*

23. *Welchen Einfluss haben die europäischen Programme „Schulobst“ und „Schulmilch“ auf das zweite Frühstück in der Schule und die Lernleistung der Schüler?*

Es gibt zwar einzelne Untersuchungen, die sich auf die Akzeptanz des Schulobst- und Schulmilchangebots durch die SchülerInnen beziehen. Allerdings sollten die hier genannten positiven Ergebnisse nicht darüber hinwegtäuschen, dass nicht die EU-Finanzierung und Querfinanzierung durch Landesmittel, sondern entsprechend flankierende aktive Vor-Ort-Maßnahmen bzw. Gesamtkonzepte notwendig sind, damit diese gesundheitsfördernden Interventionen auch wirklich greifen und zu Verhaltensänderungen führen. Hierfür wiederum braucht es Menschen, die sich vor Ort mit der Thematik befassen, sie organisieren und kommunizieren. Unsere Forderung an dieser Stelle lautet: Schuloecotrophologen als Manager für Gesundheitsförderung in der Schule!

Aus Sicht der Ernährungs- und Verbraucherbildung liegt es nahe, die Schulverpflegung als Chance für ernährungspädagogische Interventionen zu begreifen und zugleich mit erziehungswissenschaftlichen Bestrebungen zu verknüpfen. Ein Ansatz, welcher die in Deutschland noch relativ junge Ganztagschulpädagogik weiter entwickeln könnte. Dabei geht es nicht um großartige Aktionen, sondern realistischer weise vielmehr um viele kleine Anlässe und Abläufe innerhalb der Mensa und der Schule, in denen Ziele und Inhalte einer ganzheitlichen Gesundheitsförderung "verpackt" werden. Stellt sich dabei körperliches, seelisches und soziales Wohlbefinden der Schulgemeinde ein, dann sind entsprechend der Ottawa-Charta die Grundlagen geschaffen, Gesundheit als Bestandteil des täglichen Lebens zu erfahren¹²⁷.

s. auch Frage 22.

Nicht ein Schulobst- oder Schulmilchprogramm, sondern Menschen tragen eine Idee!

Es braucht verantwortliche Menschen, die derartige Aktionen begleiten – die SchuloecotrophologIn.

Viele kleine Aktionen und permanente Kommunikation und Motivation führen langfristig zum Erfolg. Aber auch diese kosten Geld.

¹²⁷ Die Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung benennt zentrale Lebenswelten in denen Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Prävention ansetzen sollten, um positiv auf die Gesundheit der Menschen zu wirken. Neben Schulen und Betrieben werden insbesondere auch Kindertagesstätten und Kommunen hervorgehen.

24. *Wie beurteilen Sie das Kräfteverhältnis von Maßnahmen zur Förderung einer gesunden Schülernahrung und industrielle Werbekampagnen für fett- und zuckerreiche Lebensmittel?*

Kinder und Jugendliche sind eine massiv umworbene Zielgruppe. Denn sie sind leicht beeinflussbar, haben ihrerseits starken Einfluss auf das Einkaufsverhalten der Eltern, verfügen selbst schon über eine hohe Kaufkraft, und sie sind die Konsumenten von morgen mit dem heute geprägten Markenbewusstsein. Um auch die Eltern von den Produkten zu überzeugen, wird der Eindruck erweckt, als seien sie besonders wertvoll, gesund und zeitgemäß.

Kinder reagieren positiv auf Werbung und besitzen schon früh ein Markenbewusstsein.

Es darf in diesem Kontext dieser Fragestellung nicht unbeachtet bleiben, dass durch die EU-Richtlinie über audiovisuelle Mediendienste sowie durch den nationalen Aktionsplan der Bundesregierung "IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung" Aufforderungen an die Medien und die Lebensmittelwirtschaft zur einer freiwilligen Selbstbeschränkung bei der Werbung gegenüber Kindern vorliegen. Der Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft (ZAW) und der Deutsche Werberat haben zusammen mit der Lebensmittelwirtschaft diese Aufforderungen aufgegriffen und Verhaltensregeln über die kommerzielle Kommunikation für Lebensmittel verabschiedet¹²⁸17. Dieses neue Regelwerk ist seit dem 1. Juli 2009 von allen Unternehmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft zu beachten.

Ein "Werbeverbot" bringt nicht weiter.

Besser wäre der Ansatz, Marketingstrategien zur Akzeptanzsteigerung für eine gesunde Schulverpflegung zu nutzen und Medienkompetenz aufzubauen.

61

Um zurück zur Ausgangsfrage zu kommen: Die Nährstoffzusammensetzung vieler Kinderlebensmittel entspricht beim Fett und dem Zuckergehalt nicht den ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen. Das gerade in Kinderlebensmitteln enthaltene Fett hat häufig eine ungünstige Fettsäurezusammensetzung: zuviel gesättigte und zuwenig ungesättigte Fettsäuren. Vielfach werden „gehärtete“ und „teilweise gehärtete“ Fette und Öle verwendet, in denen vermehrt Transfettsäuren vorkommen können, die wiederum das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen erhöhen. Kinderlebensmittel sind meist zudem stark verarbeitet und konzentriert. Wie sich die Vielzahl an Zusatzstoffen auswirkt und welche Wechselwirkungen zwischen ihnen bestehen, ist ungeklärt. Die Hersteller reagierten in den letzten Jahren auf die Kritikpunkte von Ernährungswissenschaftlern und Verbraucherschützern mit neuen Produkten, die jetzt „ohne“ die kritisierten Inhaltsstoffe

Wir brauchen kooperative Ansätze mit der Lebensmittelwirtschaft und dem Handel gemeinsam.

¹²⁸ 17. DEUTSCHER WERBERAT (2009): Verhaltensregeln des Deutschen Werberats über die kommerzielle Kommunikation für Lebensmittel; Fassung vom 1. Juli 2009. URL http://www.zaw.de/doc/DW_Flyer_Lebensmittel.pdf, Stand: 22.11.2010

auskommen. Trotzdem sollte man sie kritisch hinterfragen: Was ist stattdessen drin?

Mehr Schutz vor irreführender Gesundheitswerbung bietet europaweit die sogenannte Health-Claim-Verordnung. Sie wurde Ende 2006 vom europäischen Ministerrat verabschiedet und trat im Jahr 2007 in Kraft.

Studien zum Ernährungsverhalten von Kindern in Deutschland zeigen aus verschiedenen Perspektiven kaum Beziehungen zwischen dem Ernährungsmuster, dem Verzehr einzelner Lebensmittel (wie z. B. Süßwaren) und dem Ernährungszustand¹²⁹. Studien mit Jugendlichen zeigten, dass es durch Werbung zu einer Verschiebung der Marktanteile innerhalb einer Lebensmittel-Kategorie zugunsten des beworbenen Produktes kommt (z. B. Schokoriegel A statt Schokoriegel B), aber insgesamt nicht zu einem Mehrkonsum¹³⁰.

Die Überwindung dieser Defizite ist gleichzeitig Indikator für den Umgang mit den Themen Public Health und Food Literacy einer jungen Bevölkerungsgruppe, die ihre gesamte Zukunft noch vor sich hat: Was bringt's mir? Die Frage muss Kindern und Jugendlichen überzeugend beantwortet werden: gendersensibel, altersadaptiert, alltagspraktisch und vor allem mit den richtigen Produkten und Rezepturen. Und genau hier besteht auch 10 Jahre nach PISA Handlungsbedarf hinsichtlich des Erwerbs von Medien- und Ernährungskompetenz.

Wissenschaftlich fundierte aber verständliche schulische Ernährungsbildung ist daher dringend geboten. Ziel solcher Maßnahmen sollte es sein, schon Kinder und Jugendliche über

*Widersprüchliche
Studienergebnisse und
Schulduzuweisungen
bringen uns nicht wirklich
weiter.*

*Die bestehenden Defizite
können nur gemeinsam
mit den Betroffenen
überwunden werden.*

*Über die Ziele herrscht
weitgehend Einigkeit.*

¹²⁹ MÜLLER, M. J. (2000): Neue Studie belegt: Naschen führt nicht zu Übergewicht bei Kindern. In: Moderne Ernährung heute. Wissenschaftlicher Pressedienst 2/2000, Hrsg. R. Matissek, Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie, Köln
MÜLLER, M. J. (2003): Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen - Ursachen und Möglichkeiten der Prävention. Kieler Adipositas-Studie in: BLL: In Sachen Lebensmittel. Jahrestagung 2003. Ansprachen und Vorträge: 28-64
KOLETZKO, B.; DOKOUPIL, K.; REITMAYR, S.; WEIMERT-HARENDZA, B.; KELLER, E. (2000): Dietary fat intake in infants and primary school children in Germany. In: The American Journal of Clinical Nutrition 72: 1392-1398
KOLETKO, B. (2003): Ernährung im Kindesalter: Wie kann Übergewicht vorgebeugt werden? Kongress "Kinder leicht. Besser essen. Mehr bewegen." des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Juli 2003, Berlin

¹³⁰ DIEHL, J. M. (2004): Macht Werbung dick? Einfluss der Lebensmittelwerbung auf Kinder und Jugendliche. Jahrestagung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., Berlin

Lebensmittel und Ernährung aufzuklären, und bei den Verbrauchern die Wahrnehmung und Wertschätzung der Lebensmittel- und Ernährungsforschung sowie die der Lebensmittelhersteller zu verbessern.

Die Herausforderungen liegt in der Umsetzung gesunder Ernährungsverhältnisse in Familie und Schule, im Auffinden der richtigen Wege und Strategien. Und dies liegt in einer gemeinsamen Verantwortung der Schulakteure, der Ernährungsindustrie, der Cateringwirtschaft und der Wissenschaft d.h. in Kooperationsprozessen. Eine solche Verknüpfung führt zu einer Nutzenmaximierung bzw. Synergieeffekten in den Themenfeldern Ernährung, Gesundheit und Verbraucherbildung. Zum Einsatz kommen muss hierfür eine zielführende Zuweisung der Ressourcen Geld, Personal und Zeit, die bisher zu Ungunsten gesundheitsfördernder Werbebotschaften geht.

a. Die Rolle der Ernährungsindustrie und des Lebensmittel(groß)handels:

Die Unternehmen spielen dabei eine zunehmend wichtigere Rolle: *"Ernährung ist weit mehr als Nahrungsaufnahme. Die meisten Unternehmen...erzeugen Lebenswelten und stellen eine Projektionsfläche von vielen Schlüsselfragen dar"*, so Prof. Uwe Schneidewind auf der ifnm-Tagung "Nachhaltiges Management" in Frühling 2011¹³¹ Die Potenziale dieser Branche für die Gestaltung einer gesunden, nachhaltigkeitsorientierten Lebenswelt "Schule" gilt es zu nutzen und nicht auszugrenzen, um das gesamtgesellschaftliche Problem des Übergewichts sowie ernährungsassoziierte Erkrankungen zu bekämpfen.

b. Die Rolle der Küchenplaner, Großküchenindustrie und Großkücheneinrichter:

Hier liegt Kompetenz Schulmensen effektiv zu planen und einzurichten. Und hier liegt auch eine Bereitschaft dies mit einem hohen Anspruch zu tun. Doch bürokratische Ausschreibungsprozesse, akribische Orientierungen und Auslegungen von Vorschriften und Verordnungen verhindern häufig innovative Lösungen

c. Die Rolle der Wissenschaft

Adipositas und ihre Folgeerkrankungen bedrohen die Gesundheit vieler Teile der Bevölkerung, vor allem auch von Kindern und Jugendlichen. Ursachen hierfür sind häufig Bewegungsmangel in Kombination mit der Zufuhr von energiereichen Lebensmitteln. Um hier effizient entgegenzuwirken, müssen Genotyp-Umwelt-Wirkungen weiter identifiziert und in engeren Zusammenhang mit Ernährung gebracht werden. Andererseits müssen wir uns darüber im Klaren sein, dass etwa 85% unserer Kinder nicht krank oder übergewichtig sind und Schulverpflegung keine Diät ist. Nur ein

Die Wege und Strategien sind jedoch erfolgsentscheidend.

Wir brauchen ein Synergiekonzept von Wirtschaft und Ernährungsbildung.

Der Weg zur kooperativen Lösung:

- *Die Ernährungsindustrie schafft innovative Markenprodukte für die Schulverpflegung*
- *Der LM-Großhandel sichert eine kostengünstige Logistik und Belieferung der Schulen*
- *Die Großkücheneinrichter entwickeln Modulkonzepte für eine optimale Mensaeinrichtung*
- *Die Wissenschaft erarbeitet in Kooperation mit der Wirtschaft Systeme für den Betrieb und das Management von Schulmensen*

¹³¹ Im Internet unter: <http://ifnm.net>, Stand: 23.11.2011.

ausgewogenes Verhältnis von Ernährung und Bewegung wird eine Lösung schaffen und gerade der Bewegung wird im System der Ganztagschule noch viel zu wenig Beachtung geschenkt. Wissenschaft muss innovative Markenkonzepte für die Schulverpflegung entwickeln und optimale Ansätze der Verhaltensbeeinflussung von Schülern, Eltern und Lehrern.

d. Die Rolle der Politik

Die Politik schafft Förderungen und Anreize, um die kommunalen Träger der Schulverpflegung zu motivieren, konzertierte Entwicklungen zu präferieren. Wir müssen weg, von den schulischen Einzellösungen, die wirtschaftlich nicht tragfähig sind und die Integration von Ernährungsbildung und Schulmensa nicht sicher stellen. Professionelle systemgastronomische Konzepte unter Leitung einer Schuloecotrophologin sind der Weg, der sich bei vielen Experten, die in der Schulverpflegung arbeiten, längst abgezeichnet hat. Politik sollte Forschung fördern, um know-how-Bündelung zu erreichen und in einem ersten Schritt, den gesellschaftlichen Konsens der beteiligten Gruppen festzustellen. Im nächsten Schritt sollte Politik ein klares Bekenntnis zur Umsetzungsförderung formulieren und mit entsprechenden Finanzmitteln unterlegen. Sie sollte das Berufsbild der Schuloecotrophologin im Studium und Weiterbildung unterstützen und auf der Länderebene die Rahmenbedingungen für die Einrichtung entsprechender Stellen schaffen.

- *Die Wissenschaft qualifiziert junge Menschen als Schnittstellenmanager für Schulverpflegung und Ernährungsbildung*
- *Die Politik steuert die Prozesse zum Aufbau ganzheitlicher Ernährungs- und Verpflegungskonzepte mit integrierter Ernährungsbildung*
- *Sie fördert den Aufbau des Berufsbildes der Schuloecotrophologie.*

Aus einer aktuellen Studie zum Innovationssektor Lebensmittel und Ernährung aus dem Jahr 2010 geht hervor, dass die Mittel, die die Bundesregierung 2009 für FuE-Vorhaben im Bereich der Lebensmittel- und Ernährungsforschung in Deutschland zur Verfügung gestellt hat, sich auf etwa 29,5 Mio. € belaufen (unberücksichtigt sind in diesem Betrag länderspezifische Fördermittel, die Ressortforschung sowie die Aktivitäten des BMELV im Bereich der Agrarforschung). Im Vergleich dazu hat die Bundesregierung für den etwa gleich umsatzstarken Bereich der „Informations- und Kommunikationstechnologie“ im Jahr 2009 das Zehnfache, rund 300 Mio. €, zur Verfügung gestellt. Die Herausgeber der Studie, das Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) und der Technischen Universität München Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW) resümieren, dass die geringe für die Lebensmittel- und Ernährungsforschung bereit gestellte Summe der Bedeutung der Ernährungsindustrie für Gesellschaft und Volkswirtschaft bei weitem nicht gerecht wird. "Für wettbewerbsorientierte Innovationen sind weitere Initiativen notwendig, die die bisherigen Anstrengungen deutlich übersteigen. Um den Anteil an FuE-aktiven Unternehmen zu steigern, muss eine bessere Vernetzung von

Politik muss die Weichenstellungen in der Förderung von Forschungsaktivitäten im Bereich Lebensmittel und Ernährung überdenken.

Wissenschaft und Industrie erreicht werden. Hier besteht ein erheblicher Bedarf an Information und Förderung"¹³².

Für eine kohärente wissenschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung des Sektors und zur Steigerung der Innovationspotenziale sind alle Akteure aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik gefordert, neue Konzepte, Strukturen und Förderinstrumente zu erarbeiten.

Welche Innovationsvorstöße aus einer Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Bildungsinstitutionen kommen können, hat unser BMBF-Forschungsvorhaben "Schuloecotrophologie - Synergiekonzept Wirtschaft & Ernährungsbildung" aufgezeigt: Was ergänzend zum konkreten Produktangebot für die Mittags- und Pausenverpflegung gebraucht wird ist eine Marketing- bzw. Kommunikationsstrategie in der Schule, die sich zur Markierung eines gesundheitsfördernden Lebensstils von Jugendlichen eignet (BARLOVIC 2006¹³³; LÜLFS/ SPILLER 2006¹³⁴; BARTSCH 2008; 16. SHELL-JUGENDSTUDIE; KidsVerbraucheranalyse 2011¹³⁵). Es geht um eine schulinterne Strategie, in der aktuelle (Jugend)Themen sowie neue Konzepte aus den Bereichen Ernährung, Kochen, Genuss, Bewegung und Lebensqualität zu Schulevents, Aktionen und lebensnahen Unterrichtsangeboten ausgearbeitet werden. Beides zusammen – das Verpflegungskonzept optimieren und über Kommunikation und Service faszinieren – wird über den Erfolg der Schulverpflegung in Deutschland wesentlich (mit)entscheiden.

*Ein Beispiel für
Entwicklungspotenzial
durch Kooperation von
Wirtschaft und
Wissenschaft liefert ein
BMBF-Projekt der
Hochschule Fulda.*

¹³² Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV); Technische Universität München Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW) Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie im Auftrag des Bundesministeriums: für Bildung und Forschung (BMBF) (2010): Studie zum Innovationssektor Lebensmittel und Ernährung. Freising, Berlin, S. 21.

¹³³ BARLOVIC, I. (2006): Kinder in Deutschland - ihre Lebenssituation, ihre Ernährungsgewohnheiten, ihre Konsumwelt. Vortrag anl. der Fortbildungsveranstaltung der DGE "Kinderernährung im Wandel der Zeit" am 15. November in Köln.

¹³⁴ LÜLFS, F.; SPILLER, A. (2006): Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Georg-August-Universität Göttingen. Diskussionsbeitrag 0606, Oktober 2006, S. 6-15.

¹³⁵ Die wichtigsten Ergebnisse der Kids VerbraucherAnalyse 2011 online unter: http://www.egmont-mediasolutions.de/news/pdf/Pressemeldung_KVA%202011.pdf, Stand: 23.11.2011.