

Schulverpflegung in Niedersachsen
- Politik, Organisation, Nachhaltigkeit –

Bachelorarbeit

vorgelegt

dem Prüfungsausschuss des Studienganges Oecotrophologie
für die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft
an der Fachhochschule Münster

von

Angelika Rolf

Referentin: Frau Prof. Dr. Carola Strassner

Korreferent: Herr Prof. Dr.-Ing. Dipl.- Soz. Frank Ramsauer

September 2009

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	IV
1. Einleitung	1
2. Nachhaltige Ernährung und Schulverpflegung.....	3
2.1 Definition nachhaltiger Ernährung - Leitlinien	3
2.2 Schulverpflegung im Kontext gesellschaftlicher Veränderungen.....	5
3. Organisation des Schulsystems in Niedersachsen - rechtliche Regelung des Schulessens.....	9
3.1 Staatliche Stellen des Schulsystems in Niedersachsen, das Niedersächsische Schulgesetz (NschG)	10
3.2 Ganztagschulen in Niedersachsen	11
3.3 Die Eigenverantwortliche Schule	15
3.4 Zwischenfazit.....	16
4. Finanzierung , Subventionen und Preise der Schulverpflegung	17
4.1 Finanzierung.....	17
4.2 Subventionierung der Schulspeisung	17
4.2.1 allgemeine Subventionierung.....	17
4.2.2 Subventionen für sozial schwächere Schülerinnen.....	18
4.3 Preise	19
4.4 Ausschreibungsverfahren.....	20
5. Stand der Schulverpflegung in Niedersachsen	23
5.1 Die Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme	23
5.1.1 Zwei Arten von Bewirtschaftungssystemen	23
5.1.2 Vier Arten von Verpflegungssystemen.....	24
5.2 Daten zu dem Stand der Mittagsverpflegung in Niedersachsen.....	25
5.2.1 Teilnahme am Mittagessen.....	25
5.2.2 Formen der Zubereitung und Verteilung der Verpflegungssysteme	25
5.2.3 Betreiber der Mittagsverpflegung	26
5.2.4 Bioanteil in der Schulverpflegung	27
6. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Niedersachsen	29
7. Aktivitäten verschiedener Organisationen für die Schulverpflegung	32
7.1 Die Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.	32
7.2 DGE-Sektion Niedersachsen.....	33

7.3 DGE e.V., bundesweite Projekte	34
7.3.1 Schule plus Essen = Note 1.....	34
7.3.2 Qualitätsstandards.....	35
7.4 „Bio kann jeder“	35
7.5 Umweltzentrum Hannover e.V.....	36
7.6 Weitere Projekte und Maßnahmen in Niedersachsen	36
7.6.1 „Mc Möhre – die NaturKostBar“ an Schulen	36
7.6.2 „BesserEsser“	37
7.6.3 „Bio- Brot- Boxen“	37
7.6.4 Fachtagungen zum Thema „Schulverpflegung“	38
7.7 Bildungsprojekt „CUISINET“.....	38
7.8 „Modell- und Demonstrationsvorhaben zur Verpflegung in Ganztagsschulen mit regionalen Lebensmitteln“ (2005- 2007), Universität Göttingen.....	39
8. Potentiale und Problemstellung in der Schulverpflegung mit Bio- Lebensmitteln.....	41
8.1 Hemmnisse für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln	41
8.2 Ansatzpunkte für die Integration von Bio- Lebensmitteln	42
8.3 Beispiel für eine gelungene Integration von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung.....	44
9. Zusammenfassung	47
Literaturverzeichnis.....	49
Verzeichnis der Expertengespräche	55
Anhangsverzeichnis.....	56

Abbildungsverzeichnis

Seite

Abbildung 1: Aspekte einer nachhaltigen Schulverpflegung.....	3
Abbildung 2: Das Schulsystem in Niedersachsen.....	10
Abbildung 3: Formen der Ganztagschulen und Teilnahme am Mittagessen.....	12
Abbildung 4: Kostendeckung der ausgegebenen Mittagessen und Preisgruppen.....	20
Abbildung 5: Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme in der Schulverpflegung.....	23
Abbildung 6: Formen der Zubereitung des Mittagessens in Schulen.....	26
Abbildung 7: Verantwortliche Unternehmer für die Mittagsverpflegung.....	27
Abbildung 8: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen.....	31

1. Einleitung

SchülerInnen in Niedersachsen werden in der Schule zunehmend mit einem warmen Mittagessen versorgt. Die Anzahl der Ganztagschulen mit Unterricht bis zum späten Nachmittag, steigt in Deutschland kontinuierlich an. Die Schulen in allen Bundesländern sind gezwungen, eine Schulverpflegung zu organisieren und den SchülerInnen eine gesunde und möglichst preiswerte Mahlzeit an zu bieten.

Das Angebot einer Schulverpflegung in Niedersachsen entwickelt sich erst seit einigen Jahren. Es ist ein Prozess im Gange, in welchem die Strukturen der Schulverpflegung, die Politik der niedersächsischen Landesregierung und Organisation sich im Anfangsstadium befindet. Ziel ist es, flächendeckend optimale Bedingungen für die Außer-Haus-Verpflegung von SchülerInnen zu schaffen.

Diese Arbeit liefert einen Beitrag zu dem europäischen Forschungsprojekt „Innovative Public Organic Food Procurement For Youth“ (iPOPY). Die öffentliche Beschaffung im Rahmen der Außer- Haus- Verpflegung von Kindern und Jugendlichen wird auf die Möglichkeiten untersucht, wie der Anteil von Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Verpflegung gesteigert werden kann. Teilnehmende Länder sind neben Deutschland, Finnland, Dänemark, Norwegen und Italien.

In Deutschland ist die Untersuchung nach Bundesländer gegliedert.

In dieser Arbeit wird die Organisation und Politik, der aktuelle Stand der Schulverpflegung sowie Aktivitäten verschiedener Organisationen im Bereich der Schulverpflegung in Niedersachsen untersucht und dargestellt. Die Integration von Bio- Lebensmitteln in der Schulverpflegung Niedersachsens bekommt hierbei einen besonderen Stellenwert. Abschließend werden die Probleme und Potentiale für die Integration von Bio-Lebensmitteln kurz diskutiert. Mit einem Beispiel für den Einsatz von Bio- Produkten in der Verpflegung einer Realschule im Osnabrücker Land endet die Arbeit.

Bio-Lebensmittel, also Produkte aus dem ökologischen Landbau, sind umweltverträglich und gelten als gesundheitsförderlich. So erfüllen sie die Ansprüche einer nachhaltigen Ernährung, welche in Kapitel 1 näher erläutert wird.

Die Schule als öffentlicher Ort ist besonders geeignet, junge Menschen mit dem Thema Nachhaltigkeit zu konfrontieren und sie zu sensibilisieren. Der Ganztagsunterricht macht Schule zu einem Ort der Lebenswelt, welcher Alltags- und Ernährungskompetenzen vermitteln kann. Die Schulverpflegung kann als Teil zur Bildung dieser Kompetenzen in den Schul- und Lebensalltag junger Menschen integriert werden.

Durch geeignete Rahmenbedingungen - eine Politik, welche nachhaltige Ernährung in Schulen fördert und durch professionelle Unterstützung der Schulen bei der Planung der Verpflegung lässt sich die Schulverpflegung in Richtung einer nachhaltigen Außer- Haus- Verpflegung für Kinder und Jugendliche entwickeln. Um Ansatzpunkte für eine Entwicklung in Richtung Nachhaltigkeit zu erkennen, gibt diese Arbeit den aktuellen Stand der Politik und der Organisation der Schulverpflegung in Niedersachsen, unter besonderer Berücksichtigung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln, wieder. Die im Text verwendete Form „SchülerInnen“, meint sowohl Schüler als auch Schülerinnen und wird zu Gunsten der besseren Lesbarkeit verwendet.

2. Nachhaltige Ernährung und Schulverpflegung

Schulverpflegung im Sinne einer nachhaltigen Ernährung zu gestalten, bedarf vielfacher Anstrengung. Um Ansatzpunkte für die Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung zu schaffen, ist es von Bedeutung, die bestehenden Strukturen der aktuellen Organisation und Politik der Schulverpflegung zu kennen. Im Rahmen dieser Arbeit soll eine Übersicht über den Stand der Schulverpflegung im Bundesland Niedersachsen gegeben werden. Auf den Einsatz von Bioprodukten in der Schulverpflegung wird hierbei ein besonderes Augenmerk gelegt, sowie vorhandene Aktivitäten zur Steigerung des Einsatzes von Bioprodukten sollen aufgezeigt werden. Auch die Ernährungsbildung und Bildung im Bereich Nachhaltigkeit spielen in diesem Zusammenhang eine Rolle.

Zunächst wird nachhaltige Ernährung definiert und die Rolle der Schulverpflegung wird dargestellt.

2.1 Definition nachhaltiger Ernährung - Leitlinien

„Unter nachhaltiger Ernährung wird eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ernährung verstanden, deren Angebote und Strukturen alltagsadäquat gestaltet sind und eine soziokulturelle Vielfalt ermöglicht“ (Lülfes, 2006, S.1).

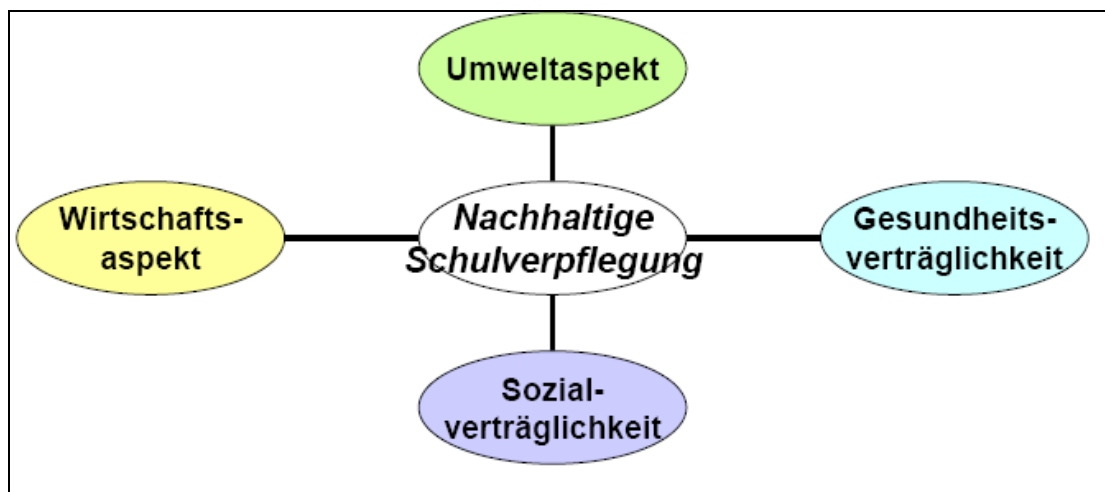


Abbildung 1: Aspekte einer nachhaltigen Schulverpflegung
(Quelle: Aepfers, Maria, 2008, S.2)

Diese Sichtweise stellt die Akteure der Schulverpflegung (Land, Kommunen, Schulträger und Schulen, SchülerInnen und Eltern, Gemeinschaftsverpflegungs-Unternehmen) vor große Herausforderungen. Wie Abbildung 1 zeigt, ist nachhaltige Schulverpflegung mehr als die bloße Versorgung der SchülerInnen mit Mittagessen. Es gilt, alle Aspekte bei der Planung und Gestaltung einer nachhaltigen Mittagsverpflegung gleichwertig zu berücksichtigen. Das ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Mit Einführung der Schulverpflegung verschiebt sich Verantwortung für die Ernährung und Gesundheit der SchülerInnen zunehmend von der privaten Fürsorgepflicht der Familien zur öffentlichen Verantwortung.

Die Schulträger und die Schulen haben mit Ausbau der Schulverpflegung die Chance, durch Bildungsangebote und durch die Gestaltung gesundheitsfördernder Mittagsverpflegung das Konzept der nachhaltigen Ernährung jungen Menschen nahe zu bringen und dauerhafte und verbindliche Strukturen für einen nachhaltigen Lebensstil in öffentlichen Einrichtungen zu verankern (vgl. Nölting, 2007, S. 169).

Nach Simshäuser lassen sich die vielfältigen Anforderungen an die Gestaltung einer nachhaltigen Schulverpflegung auf folgende vier Leitlinien bündeln (Simshäuser, 2006, S. 62, 63) :

- Lebenswelten gestalten

Die Schule als Lebensort beteiligt die Eltern, SchülerInnen und LehrerInnen bei der Gestaltung der Schulkultur und des Schulklimas sowie des Schulalltags einschließlich des Mittagessens.

- Kompetenzen stärken

Die Professionalisierung aller Akteure der Schulverpflegung steht im Mittelpunkt.

- Qualitäten bündeln

Um die unterschiedlichen Anforderungen an Gesundheit, Umwelt und Ernährung mit den Anforderungen an Schulverpflegung zu verknüpfen, sind verbindliche Qualitätsstandards und Leistungsverzeichnisse erforderlich.

- Strukturen schaffen

Finanzkonzepte müssen entwickelt werden, die Schulträger benötigen professionelles „Know-how“ für die Bereitstellung einer hoch qualitativen Schulverpflegung, die Fürsorgepflicht der Schulen für Ernährung muss in das Schulgesetz aufgenommen werden und eine Qualitätssicherung soll regelmäßig stattfinden (vgl. Simshäuser, 2005, S. 8, S. 9).

Für die Umsetzung dieser Leitlinien ist die Kenntnis der aktuellen Lage der Schulverpflegung an Ganztagschulen in Niedersachsen notwendig. Darauf aufbauend können Maßnahmen und Handlungsstrategien für die Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung im sozialen Lebensraum Schule geschaffen werden.

2.2 Schulverpflegung im Kontext gesellschaftlicher Veränderungen

Die Anzahl der Ganztagschulen mit Mittagsverpflegung steigt im ganzen Bundesgebiet. Laut einer Statistik des Sekretariats der ständigen Konferenz der Kultusminister stieg die Anzahl der Schulen mit Ganztagsbetrieb im Bereich der Grundschulen von 2106 (2003) auf 5822 (2007), im Bereich der Gymnasien von 499 (2003) auf 942 (2007), und bei den Hauptschulen von 777 (2003) auf 1543 (2007). Diese Daten beziehen sich auf das gesamte Bundesgebiet (vgl. kmk, 2009).

Ein Grund für die starke Ausweitung des Ganztagsbetriebes, ist das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ 2003 – 2007 (IZBB) des Bundes. Die Länder erhalten Geld (Fördervolumen insgesamt 4 Milliarden Euro) für den Auf- und Ausbau von Ganztagschulen anteilig der SchülerInnenzahl im jeweiligen Bundesland. Eine kostenneutrale Verlängerung des Förderzeitraums bis Ende 2009 wurde im Koalitionsvertrag zwischen CDU, CSU und SPD am 11.11.2005 auf Wunsch der Länder beschlossen (vgl. Sozialpädagogische Institut NRW, 2008).

Das Investitionsprogramm ist eine Reaktion auf die PISA- Studien von 2000 der OECD-Länder, welche den Bildungsstand der SchülerInnen auf internationale Ebene miteinander vergleicht. Die Ergebnisse der Studie offenbarten einen Handlungsbedarf für die deutsche Bildungspolitik.

Ergänzende Nachmittagsangebote der Schulen sollen darauf hin den Leistungsstand der deutschen SchülerInnen verbessern. Die Ausweitung der Ganztagschulen begann 2003. Die Einführung einer warmen Mittagsmahlzeit in den Schulen ist somit notwendig geworden, um die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit der SchülerInnen zu fördern und zu erhalten (vgl. Arenz- Azevedo, 2008, S.4).

Auch die zunehmende Berufstätigkeit der Frauen und die Forderung nach Vereinbarkeit von Beruf und Familie, forcieren den Ausbau der Ganztagsbetreuung von Kinder und Jugendlichen. Viele Aufgaben der Familie, wie Gesundheitserziehung und Vermittlung von Kompetenzen hinsichtlich gesunder Ernährung, werden zunehmend zu Aufgaben der Schulen (vgl. DGE, 2007).

Auch die Verkürzung der Zeit bis zum Abitur von 13 auf 12 Jahre, bringt vermehrt Unterricht am Nachmittag mit sich und steigert den Bedarf an Mittagsverpflegung für die SchülerInnen.

Die Gesundheitssituation der Kinder und Jugendlichen in Deutschland verstärkt die Forderung nach gesundheitsfördernden Verpflegungsangeboten an Schulen.

So zeigen die Ergebnisse des Kinder- und Jugendgesundheits-survey (KIGGS) des Robert Koch- Instituts von 2007 folgende Ergebnisse:

- 15% aller Kinder und Jugendliche von 3- 17 Jahren sind übergewichtig
- 6,3% der 3- 17 Jährigen leiden an Adipositas
- Vor dem Hintergrund einer Referenzpopulation aus den 1980er–und 1990er Jahren, erhöhte sich der Anteil der übergewichtigen (einschließlich Adipöse) Kinder und Jugendlichen um 50%.
- Bei 28,9% der Mädchen und 15,2% der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren konnte ein auffälliges Essverhalten verzeichnet werden.
- Die Prävalenz für Übergewicht ist umso höher, je niedriger der soziale Status der Familie der Kinder und Jugendlichen ist.

(vgl. Kurth, Schaffrath Rosario, 2007, S.739)

Besonders der letzte genannte Punkt zeigt die Dringlichkeit der Übernahme der Verantwortung gegenüber Kindern und Jugendlichen auf gesamtgesellschaftlicher Ebene, damit Chancengleichheit gewährleistet wird.

Im aktuellen niedersächsischen Kinder- und Jugend- Gesundheitsbericht des Niedersächsischen Ministeriums für Frauen, Arbeit und Soziales zeigt die Auswertung der Schuleingangsuntersuchung in Niedersachsen im Jahr 2000 folgende Ergebnisse:

- 10,8 % der Jungen gelten nach BMI als übergewichtig, davon sind 4,4% adipös
- 12,2% der Mädchen sind übergewichtig , davon sind 5,3% adipös

(vgl. Niedersächsisches Ministerium für Frauen, Arbeit und Soziales, 2002, S. 82)

Neben der allgemeinen Forderung nach einem Mittagessen an Schulen, ist auch die Qualität der Versorgung für die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen von größter Bedeutung.

„Für die wachsende Anzahl von Ganztagschulen in Deutschland stellt sich die Qualität der Verpflegungskonzepte und -systeme als neue Herausforderung dar“ (DGE, 2007, S. 9).

Schulverpflegung ist ein relativ neues Gebiet für die Schulen, denn in der Vergangenheit lag kein expliziter Bildungsauftrag für Ernährung und Gesundheit von SchülerInnen für die Schulen vor. Somit können die Akteure der Schulverpflegung nicht auf vorhandenes Erfahrungswissen bei der Entwicklung einer nachhaltigen Schulverpflegung zurückgreifen. Eine Auseinandersetzung mit dem Thema „Schulverpflegung“ ist somit notwendig.

In den nächsten Kapiteln wird die Ist- Situation der Schulverpflegung in Niedersachsen beschrieben. Dazu gehören neben Politik und Gesetzen auch Aktivitäten von unabhängigen Organisationen .

Für die Recherche wurde vorhandene Literatur zum Thema herangezogen und aktuelle Informationen des Landes Niedersachsen aus dem Internet verwendet. Zusätzlich wurden einige Experten- Gespräche geführt (persönlich und telefonisch) und Befragungen per E-Mail mit Beteiligten der Schulverpflegung durchgeführt (siehe Anhänge).

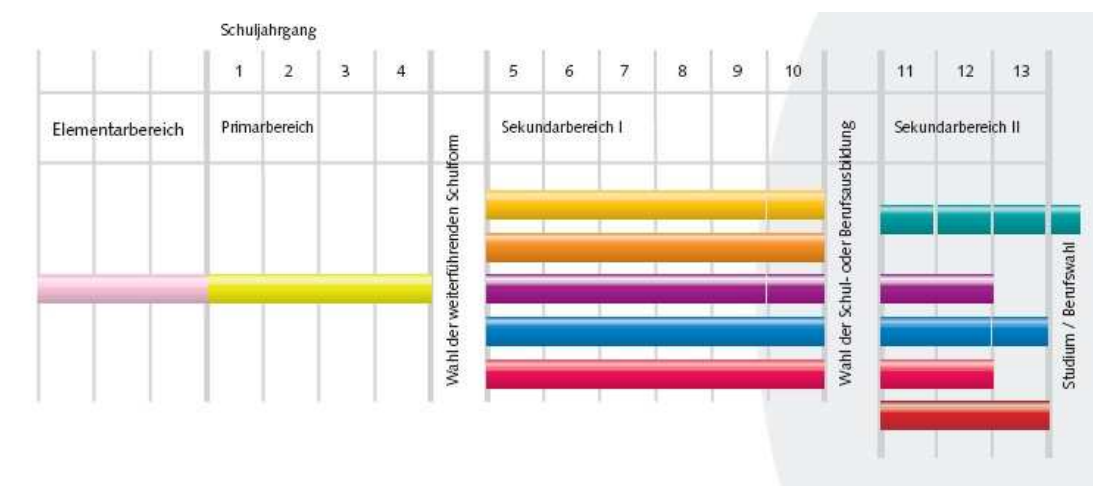
Ein besonderes Augenmerk wurde hierbei auf die Verwendung von Bioprodukten in dem Essensangebot der Schulen in Niedersachsen gelegt.

Im Rahmen dieser Arbeit kann eine Vollständigkeit der Darstellung nicht gewährleistet werden, sondern es kann lediglich eine Übersicht der Situation in Niedersachsen abgebildet werden.

3. Organisation des Schulsystems in Niedersachsen - rechtliche Regelung des Schulessens

Die Bildungspolitik fällt durch das föderale System in Deutschland in die alleinige Zuständigkeit der Bundesländer. Im Juni 2003 wurde vom Niedersächsischen Landtag das Niedersächsische Schulgesetz (NSchG) verabschiedet. Damit wurde dem Reformbedarf nach der PISA- Studie 2000 im Schulwesen Rechnung getragen. Jede SchülerIn soll die Chance erhalten, entsprechend deren Fähigkeiten und Neigungen die bestmögliche Förderung zu erhalten, unabhängig vom sozioökonomischen Status.

Das Schulsystem in Niedersachsen ist, wie in Abbildung 2 zu sehen, in drei Bereiche gegliedert (der Elementarbereich zählt zu dem Vorschulbereich). Das Schulsystem ist geprägt von dem Grundsatz der Durchlässigkeit zwischen den Schulformen. Die horizontale Lage der Säulen im Diagramm sowie die vertikal verlaufenden grauen Linien stellen die Durchlässigkeit zwischen den Schulformen dar. Die Unterbrechung einer Säule durch den senkrechten grauen Strich, weist auf die Umfassung der Jahrgänge, zum Beispiel bei der Hauptschule die Jahrgänge 9 oder 10 ,hin.



- Elementarbereich
- Grundschule
- Hauptschule
- Realschule
- Förderschule
- Gesamtschule KGS, IGS
- Gymnasium
- Berufsbildende Schulen BBS
- Abendgymnasium und Kolleg

Abbildung 2: Das Schulsystem in Niedersachsen

(Quelle: mk, Kultusministerium Niedersachsen,

Unser Schulsystem in Niedersachsen, 2006, S. 2)

In jeder Schulform ist es möglich, die Schule als Ganztagsbetrieb zu führen (siehe Kapitel 3.2).

3.1 Staatliche Stellen des Schulsystems in Niedersachsen, das Niedersächsische Schulgesetz (NschG)

Das Niedersächsische Kultusministerium als oberste Behörde mit Sitz in Hannover ist administrativ zuständig für die Ganztagschulen. Die Schulaufsicht und die Schulorganisation, das Schulrecht und der Haushalt sind die Aufgabengebiete der Landesschulbehörde mit Sitz in Lüneburg und 3 weiteren Standorten (Braunschweig, Hannover und Osnabrück). Weiterhin existieren 25 Außenstellen für die Aufgaben vor Ort.

Als erstes Bundesland richtete Niedersachsen 2005 eine Schulinspektion (Sitz in Bad Iburg) ein. Ihre Aufgabe ist die Qualitätsbewertung aller Schulen im Lande. Im Zuge der Einführung der „Eigenverantwortlichen Schule“ (siehe Kapitel 3.3) ist es notwendig, Schulen bei der Beurteilung ihrer Qualität zu unterstützen. Der Punkt „Schulverpflegung“ fließt nicht mit in die Evaluation der Inspektion mit ein und ist kein ausgewiesenes Qualitätskriterium bei der Bewertung der Schulen (vgl. mk, 2008).

Das Niedersächsische Schulgesetz (NSchG) ist die rechtliche Grundlage für das öffentliche und private Schulwesen in Niedersachsen.

Schulträger sind die kommunalen Körperschaften, also Landkreise, Städte und Gemeinden (vgl. mk, 2009).

3.2 Ganztagsschulen in Niedersachsen

Allgemeinbildende Schulen können neben dem Halbtagsbetrieb auch als Ganztagschule geführt werden. An drei oder vier Tagen pro Schulwoche bieten diese Schulen im Anschluss an eine Mittagspause mit Mittagessen Nachmittagsangebote für ihre SchülerInnen an. Neben normalem Unterricht sind außerschulische Angebote vorgesehen, wie Freizeitangebote und Arbeitsgemeinschaften. Die Teilnahme an diesen Angeboten ist laut dem niedersächsischen Schulgesetz (§ 23 Abs. 1) freiwillig. Eine Kooperation mit außerschulischen Organisationen ist für das Angebot am Nachmittag vorgesehen. Daneben gibt es auch Ganztagschulen, deren Konzept verbindliche Angebote an einem oder mehreren Nachmittagen pro Woche vorsieht (vgl. mk, 2006, S. 30).

Es werden drei verschiedene Formen von Ganztagschulen unterschieden:

- die voll gebundene Form
alle SchülerInnen haben die Pflicht an mindestens drei Tagen pro Woche sieben Zeitstunden in der Schule zu verbringen
- die teilweise gebundene Form
nur ein Teil der SchülerInnen hat die Pflicht an mindestens drei Tagen pro Woche sieben Zeitstunden in der Schule zu erbringen
- die offene Form

die SchülerInnen nehmen auf freiwilliger Basis an den Bildungs- und
Betreuungsangeboten am Nachmittag teil

(vgl. Arenz- Azevedo, 2008, S. 5)

Ab dem Schuljahr 2009/10 steigt die Zahl der Ganztagschulen in
Niedersachsen von 665 auf 885, dies entspricht einer Steigerung von 33%.

Alle neuen Ganztagschulen werden als offene Form angeboten.

Der Bedarf an Konzepten für die Mittagsverpflegung steigt also mit der
Anzahl der Ganztagschulen weiter an. Jedoch ist die tatsächliche Zahl der
SchülerInnen, die am Mittagstisch teilnehmen, durch die offene Form nicht
abschätzbar und schwer kalkulierbar. Die Teilnahme am Mittagessen ist in
der offenen Form am geringsten, wie die Abbildung 3 verdeutlicht.

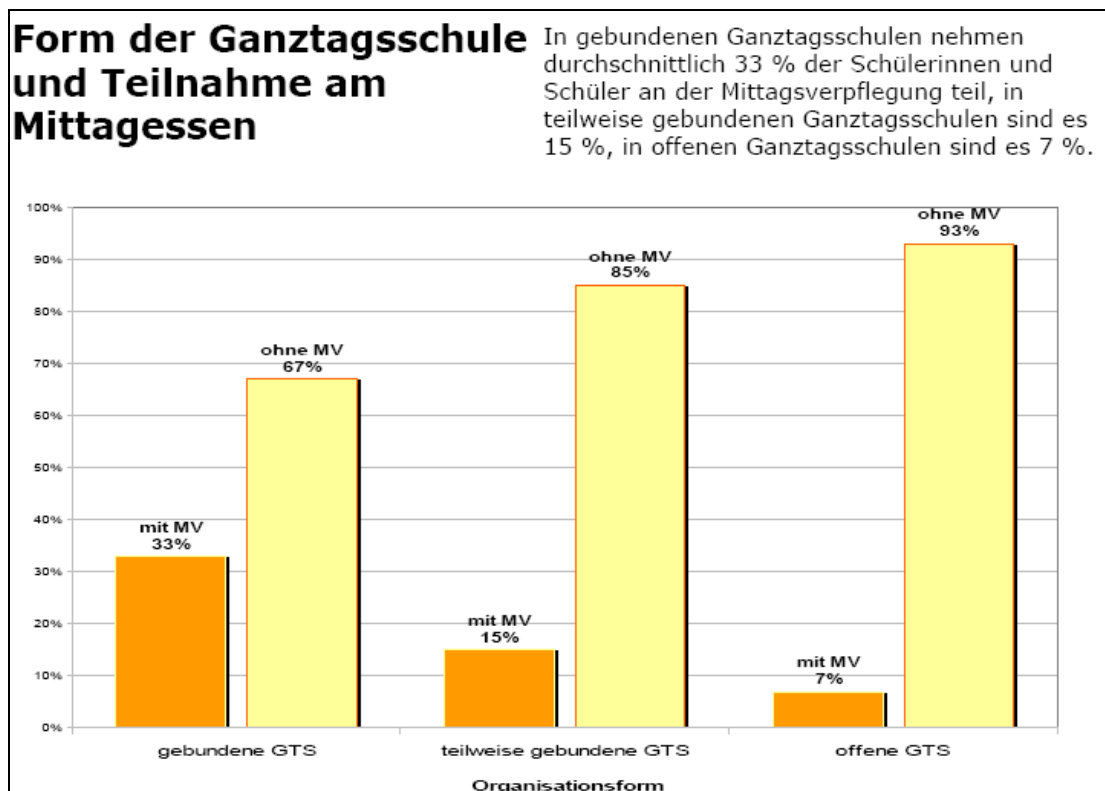


Abbildung 3: Formen der Ganztagschule und Teilnahme am Mittagessen
(Quelle: mk, Niedersächsisches Kultusministerium, 2008)

Die Schulen mit Ganztagsangebot sind gehalten, ein Mittagessen
bereitzustellen (vgl. mk, 2008, S. 8).

Seit dem 16.03.2004 ist die Arbeit in der öffentlichen Ganztagschule durch
den Erlass „Die Arbeit in der öffentlichen Ganztagschule „ beschrieben. Die

Anforderungen an die Mittagspause und das Mittagessen werden dort so beschrieben:

„ 3.6 Mittagspause und Mittagessen

Zwischen den schulischen Veranstaltungen am Vormittag und denen am Nachmittag müssen die Schülerinnen und Schüler eine Mittagspause haben. In dieser Zeit sollen sie in der Schule ein Mittagessen einnehmen können sowie Gelegenheit zur Ruhepause oder Teilnahme an Freizeitangeboten haben. Beim gemeinsamen Mittagessen sollen Regeln der Tisch- und Esskultur vermittelt und eingehalten werden.

Das Mittagessen und sonstige in der Schule angebotene Getränke und Esswaren sollen eine ausgewogene Ernährung sicherstellen.“

(mk, 2004, S. 3)

Hiermit wird der Rahmen der Mittagsverpflegung umschrieben. Der zeitliche Umfang ist nicht vorgeschrieben. Dauer und Zeitpunkt der Pause und des Essens legt jede Schule eigenverantwortlich fest.

In der Veröffentlichung „Ganztagsschulen in Niedersachsen“ vom 05.11.2008 vom Kultusministerium Niedersachsen wird noch folgendes zum Mittagessen an Schulen gesagt:

Neben Zeit für Essen soll zusätzlich Zeit für Entspannung und Bewegung gelassen werden. Die Teilnahme am Schulessen kann nicht zur Pflicht der SchülerInnen gemacht werden, weil die Aufnahme von Nahrungsmitteln zum „eigenwirtschaftlichen Bereich des außerschulischen Schulverhältnisses“ gehört (mk, 2008, S. 17).

Ferner wird klar gesagt, dass die Verantwortung für die Bereitstellung der Verpflegung grundsätzlich beim Schulträger liegt. Zwar kooperieren sie mit unterschiedlichen Partnern (je nach Organisationsform der Verpflegung), die Gesamtverantwortung bleibt jedoch beim Schulträger. Als wichtig wird in diesem Zusammenhang die eindeutige Festlegung gesehen, wer der in verkehr bringende Lebensmittelunternehmer ist, weil dies weitreichende Verpflichtungen und Verantwortung mit sich bringt (Lebensmittel- Hygiene, Infektionsschutz, Lebensmittel- Kennzeichnung). Die Ausgabe von Lebensmitteln in Schulen unterliegt den einschlägigen Verordnungen (Infektionsschutzgesetz, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und

weitere Gesetze). Für die Einhaltung der Gesetze im Lebensmittelrecht ist der Lebensmittelunternehmer verantwortlich. Dies erschwert den Einsatz von ehrenamtlichen Kräften (Eltern, SchülerInnen, sonstige freiwillige Personen) in der Schulverpflegung.

Das Kultusministerium beabsichtigt, in Zukunft weitere Informationen zu dem Thema „Schulessen“ herauszubringen und weist vorübergehend auf die Möglichkeit der Beratung durch die Verbraucherzentralen, die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die regional zuständigen Veterinärämter hin (vgl. mk, 2008, S. 18).

Auf die Qualität des Schulessens oder auf den Einsatz von Bioprodukten wird kein Bezug genommen in den Veröffentlichungen im Internet des niedersächsischen Kultusministeriums. Auch der Hinweis auf die Möglichkeit der Nutzung von Qualitätsstandards (zum Beispiel der DGE) oder eine Hilfe bei der Vergabe der Verpflegung an externe Dienstleister (zum Beispiel die „Berliner Qualitätskriterien“ von der Schulvernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin) sind nicht zu finden.

Zum Thema „Zuständigkeit für die Schulverpflegung“ und „Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse“ der Schulen im Rahmen der Eigenverantwortung (siehe Kapitel 3.3) erläuterte Frau X vom Referat 35, Niedersächsisches Kultusministerium, in einer persönlichen E-Mail :

„Die grundsätzliche Zuständigkeit der kommunalen Schulträger für die Sicherstellung der Mittagsverpflegung in Schulen ergibt sich allerdings aus der schulgesetzlichen Kostenlastenverteilung, wonach die Zuständigkeit der kommunalen Schulträger für Schulanlagen und Ausstattung nach § 108 Niedersächsisches Schulgesetz (NSchG) sowie die Zuständigkeit der Schulträger für das nicht lehrende Personal im Sinne des § 113 Abs. 1 Satz 2 NSchG festgeschrieben ist. Die Schulträger als Träger der Daseinsfürsorge nach Art. 28 Abs. 2 Grundgesetz (GG), Art. 57 Abs. 3 der Niedersächsischen Verfassung sind daher nicht nur für die Einrichtung, Ausstattung, Unterhaltung sowie Bewirtschaftung von Mensen zuständig, sondern ihnen obliegt auch die Organisation, Gestaltung und Durchführung der Mittagsessen an

Schulen im Rahmen ihrer Pflicht zur örtlichen Grundversorgung. Im Rahmen ihrer Organisationsfreiheit können die Schulträger die Aufgabe der Mittagsverpflegung selbst wahrnehmen oder an eine andere Rechtsperson übertragen“

(Kultusministerium, persönliche E-Mail, siehe Anhang 8, 9).

Auf die Rolle der „Eigenverantwortung der Schule“ im Hinblick auf die Schulverpflegung geht Frau X nicht explizit ein. Dies könnte ein Hinweis darauf sein, dass diesbezüglich Unklarheit herrscht.

Die im Rahmen dieser Arbeit befragten Schulträger sind zum Thema „Eigenverantwortliche Schule“ hinsichtlich der Schulverpflegung unterschiedlicher Meinungen (siehe Anhang 1- 6). Es scheint ein gewisser Raum für die Gestaltung und Interpretation in Bezug auf die „Eigenverantwortung der Schulen“ und „Verantwortung der Schulträger für die Schulverpflegung“ zu bestehen. Manche Schulträger geben mit dem Argument der „Eigenverantwortlichen Schule“ die Organisation der Schulverpflegung an die Schulen komplett ab. Deshalb wird im nächsten Unterkapitel das Thema „Eigenverantwortliche Schule“ kurz erläutert.

3.3 Die Eigenverantwortliche Schule

Die gesetzliche Grundlage für die Einführung der „Eigenverantwortlichen Schule“ ist im § 32 des Niedersächsischen Schulgesetzes verankert. Am 01.08.2007 ist die gesetzliche Bestimmung in Kraft getreten. Die Eigenverantwortlichkeit der Schulen ist ein Baustein in der Qualitätsverbesserung der Schulbildung. Die Schulen entscheiden selber, in welchem Rahmen sie die ihnen zur Verfügung stehenden Entscheidungsspielräume nutzen wollen. Der Schulvorstand (bestehend aus Schulleitung, LehrerInnen, Vertretern aus der Elternschaft und SchülerInnen) tagt regelmäßig zu diesem Zweck. Der Schulträger nimmt an diesen Sitzungen teil, hat aber lediglich ein Rede- und Antragsrecht. Die Rechte des Schulträgers bleiben jedoch unberührt durch den Schulvorstand. Der in Kapitel 3.2 zitierte Erlass „Die Arbeit an öffentlichen Ganztagschulen“ ist auf dem Hintergrund der Eigenverantwortlichen Schule entstanden. Eine Reihe von Erlassen ist aufgehoben worden, wie zum Beispiel der Erlass „Verkauf

von Getränken und Esswaren in Schulen“ vom 09.09.1991, („Müslilerlass“, außer Kraft getreten im März 2006) (vgl. mk, 2009).

Auch die Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. weist in seinem „Dossier zur Schulverpflegung“ von 2007 auf die Entwicklung in Niedersachsen zum deregulierenden Ansatz hin (vgl. Seegers, 2007, S.32, 33). Die Rolle der Eigenverantwortung der Schulen im Hinblick auf die Schulverpflegung ist noch nicht abschließend geklärt.

3.4 Zwischenfazit

Zusammenfassend lässt sich für die rechtliche Regelung festhalten, dass die Bereitstellung der Schulverpflegung in Verantwortung des jeweiligen Schulträgers liegt, im Rahmen der „Eigenverantwortlichen Schule“ aber die Möglichkeit besteht, die Organisation der Schulverpflegung den Schulen zu überlassen. Die Schulträger verfügen über einen gewissen Spielraum bei der Organisation der Bereitstellung des Schulessens. Entweder nimmt der Schulträger diese Aufgabe selber wahr oder er überträgt die Aufgabe an eine andere Rechtsperson, welche dann die Verantwortung eines Lebensmittelunternehmers trägt. Wird diese Aufgabe von den Schulen wahrgenommen, agieren sie als Lebensmittelunternehmer im Auftrage des Schulträgers.

Die Empfehlungen des Landes hinsichtlich des Schulessens an Ganztagschulen sind darauf beschränkt, dass den SchülerInnen in der Mittagspause eine ausgewogene Mahlzeit geboten wird. Über Qualität des Essens und den Einsatz von Bioprodukten, die Nutzung von Qualitätsstandards für die Verpflegung oder Qualitätskriterien bei Ausschreibungen wird in dem NSchG und im Erlass „ Die Arbeit an öffentlichen Ganztagschulen“ keine Aussage gemacht.

4. Finanzierung , Subventionen und Preise der Schulverpflegung

In diesem Kapitel wird auf die Finanzierung, Subventionierung, die Preise und auf das Ausschreibungsverfahren bei der Vergabe der Schulverpflegung eingegangen.

4.1 Finanzierung

Das NSchG sieht in § 108 – Schulanlagen und Ausstattung der Schule - vor, dass die Schulträger, also die kommunalen Körperschaften, die Pflicht haben, die erforderlichen Schulanlagen zu errichten, für die notwendige Ausstattung Sorge zu tragen und diese zu finanzieren. Die Schulverpflegung fällt unter diesen Paragraphen.

Auch das Personal, welches an der Schulverpflegung beteiligt ist (Küchenpersonal, Reinigungspersonal) fällt in die Finanzierungspflicht des Schulträgers.

Es entstehen den kommunalen Körperschaften Kosten bei der Bereitstellung von Räumen für das Schulessen, wie Küchen und Speiseräume, Inventar und sonstigen Erstananschaffungen. Des weiteren sind laufende Kosten für Küchen- und Reinigungspersonal, Wareneinsatz, Abfallentsorgung und Energie vom Schulträger zu tragen. Bei Vergabe der Verpflegung an private Unternehmen sind auch diese Kosten vom Träger zu zahlen und die Bedingungen vertraglich auszuhandeln (vgl. Niedersächsisches Vorschrifteninformationssystem, 2009).

4.2 Subventionierung der Schulspeisung

Bei der Subventionierung sind zwei Arten zu unterscheiden.

4.2.1 allgemeine Subventionierung

Zum einen wird das Essen in Schulen grundsätzlich von den Trägern subventioniert, um den SchülerInnen einen akzeptablen und sozialverträglichen Verkaufspreis zu bieten.

Als Beispiel sei die Stadt Osnabrück genannt (Butke, A.; Berlekamp, U., persönliches Gespräch, siehe Anhang 12). Hier werden verschiedene Versorgungssysteme an den Schulen, aufgrund unterschiedlicher Voraussetzungen der Räumlichkeiten an den Standorten, verwendet. Die dabei entstehenden Kosten der Verpflegung variieren von Schule zu Schule. Um einen vom Rat der Stadt beschlossenen einheitlichen Verkaufspreis pro Mittagessen von 2,20 Euro an allen Schulen gewährleisten zu können, deckt die Stadt Osnabrück die entstehenden Differenzen in Form von Subventionen ab.

4.2.2 Subventionen für sozial schwächere Schülerinnen

Am 11.12.2007 beschloss die niedersächsische Landesregierung, Kinder und Jugendliche, die als Bedarfsgemeinschaft Leistungen nach dem Sozialgesetzbuch II und XII und den Asylbewerberleistungsgesetz erhalten, bei dem Erwerb einer Mittagsmahlzeit an einer Ganztagschule finanziell zu unterstützen („Programm des Landes zur Unterstützung von Schülerinnen und Schülern in besonderen Notlagen durch die Gewährung von Zuschüssen für die Mittagsverpflegung an Ganztagschulen“). 3 Millionen Euro wurden im Haushaltsplan 2008 dafür bereit gestellt. Der Zuschuss kann direkt von den Schulen beantragt werden und wird auf das Girokonto der Schule überwiesen. Als Bedingung dafür, setzt das Land die Beteiligung an der Subventionierung seitens der Träger oder einer anderen Initiative vor Ort voraus (vgl. mk, 2009).

Im Beispiel der Stadt Osnabrück müssen SchülerInnen, welche den Osnabrück-Pass (Beleg über den Anspruch für Ermäßigungen für sozial schwache Bürger der Stadt) besitzen, nur die Hälfte des regulären Verkaufspreises für ein Schulessen bezahlen, also 1,10 Euro.

Nach einer Umfrage im Auftrag des Niedersächsischen Kultusministeriums im Mai 2007 an 446 Ganztagschulen in Niedersachsen, betrug die Anzahl der Schulen, die eine Ermäßigung für das Mittagessen anboten, 102 Schulen (ca. 23%). Die übrigen 344 Schulen (ca. 77%) gaben an keine Ermäßigungsregelung beschlossen zu haben. Zu 96,38% finanziert der Schulträger die Ermäßigung (vgl. mk, 2007, S 20, 24).

In der „Strukturanalyse Schulverpflegung“ von Ulrike Arenz-Azevedo und Helmut Laberenz wurden im Zeitraum von November 2007 bis Ende Januar 2008 bundesweit 8733 Ganztagschulen befragt. Die Ergebnisse sind nach Bundesländer sortiert. Dort gaben 70,4% der befragten Schulen in Niedersachsen an, dass es keine Bezuschussung für sozial Schwache für die Schulverpflegung an ihrer Schule gibt (vgl. Arenz-Azevedo, 2008, S. 70). Weiter führte Arenz- Azevedo aus, dass es in Niedersachsen individuelle Lösungen auf kommunaler Ebene gibt. Empfehlenswert wäre aber eine Regelung auf Länderebene (vgl. Arenz-Azevedo, 2008, S. 40). Die aktuelle Datenlage bezüglich der Subventionierung des Mittagessens nach Einführung des Programms zur Unterstützung sozial Schwacher durch die Landesregierung, müsste erneut bei allen Schulen erfragt werden. Aber es kann mit einer deutlichen Steigerung der Anzahl der Schulen, welche eine Ermäßigung anbieten, gerechnet werden.

4.3 Preise

Die Kosten für das Schulessen variieren nach Art des Versorgungssystems. Der Preis spiegelt jedoch nicht die tatsächlichen Kosten für das Schulessen wider (siehe Kapitel 4.2.1). 2008 betrug der durchschnittliche Preis für ein Mittagessen an niedersächsischen Ganztagschulen 2,54 Euro (vgl. Arenz-Azevedo, 2008, S. 69).

Dieser Preis ist für die meisten Familien bezahlbar, jedoch bei einer Vollkostenrechnung ist auf Dauer kein qualitativ hohes Niveau der Essensqualität zu halten (vgl. Arenz-Azevedo, 2008, S. 37).

Im Hinblick auf den höheren Preis für Bio-Lebensmittel wird die Problematik für die Integration von Bio in der Schulverpflegung deutlich.

In einer persönlichen E-Mail von Martin Schiffter, Dr. Hoppe- Bio-Catering in Kassel, sieht das Unternehmen den größten „Knackpunkt“ für Bio bei dem Preis (Schiffter, persönliche E-Mail, siehe Anhang 6, 7).

Schon für die gängige Mittagsverpflegung mit konventionellen Zutaten wird keine volle Kostendeckung erreicht.

Eine Kostendeckung von 89% ist bei einem Preis von 3,01 Euro bis 3,50 Euro pro Essen erreicht, wie in Abbildung 4 zu sehen ist. Bei dem

Durchschnittspreis von 2,54 Euro (Niedersachsen) ist eine Kostendeckung von 64% erreicht (vgl. mk, 2007, S. 19).

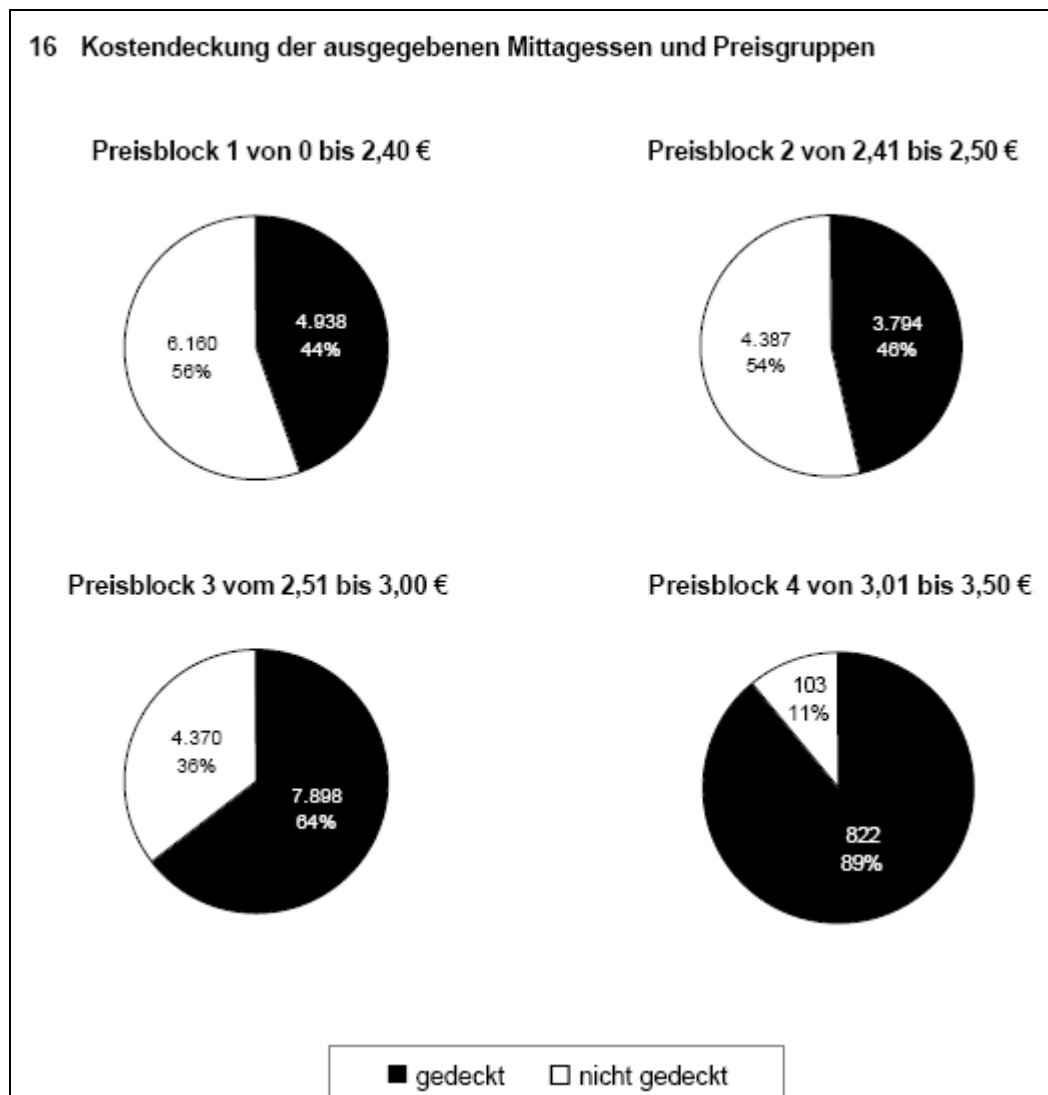


Abbildung 4: Kostendeckung der ausgegebenen Mittagessen und Preisgruppen

(Quelle: mk, Niedersächsisches Kultusministerium, Umfrage 2007, S.16)

4.4 Ausschreibungsverfahren

Die Literatur, welche sich mit der Schulverpflegung befasst und eigene Recherchen (Gespräche , E-Mail- Kontakt mit Schulträger) bringt die heterogene Schulverpflegungslandschaft zum Vorschein. Die Art des Verpflegungssystems und die verantwortlichen Betreiber variieren von Schule zu Schule, je nach Rahmenbedingung. Eine genauere Beschreibung der Systeme findet in Kapitel 5 statt.

Wird die Mittagessenversorgung an externe Dienstleistungs- Unternehmen, wie Catering-Unternehmen vergeben, so findet eine öffentliche Ausschreibung von Seiten der Schulträger statt.

Mit dem in Berlin erprobten „Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister“, auch „Berliner Qualitätskriterien“ genannt, ist ein Instrument entstanden, welches bei der Ausschreibung helfen soll, ein „qualitativ hochwertiges, ökologisch und saisonal orientiertes Essensangebot, sicher zu stellen (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin, AOK Berlin, 2005, S. 5).

Ob und in welchem Umfang das Leistungsverzeichnis für die Ausschreibungen von den Schulträgern in Niedersachsen genutzt wird, lässt sich im Rahmen dieser Arbeit nicht klären. Genauere Untersuchungen sind hierzu nötig.

Die im Jahr 2009 in Niedersachsen gegründete „Schulvernetzungsstelle Schulverpflegung“ (siehe Kapitel 6) hat die Aufgabe, den Schulträgern bei den Ausschreibungsverfahren unterstützend und beratend zur Seite zu stehen. Damit könnte erreicht werden, dass neben dem Preis andere Qualitätskriterien bei der Ausschreibung mit berücksichtigt werden.

In dem Positionspapier „Essen und Trinken in Schulen“ von 2007 des Verbraucherzentrale Bundesverbands e. V. wird gefordert, dass Schulträger die Verantwortung bei der Festlegung von Ausschreibungskriterien für die Vergabe des Schulessens übernehmen sollen. Die Verantwortung bezieht sich auf die Gestaltung eines gesundheitlich und ökologisch orientierten, einheitlichen Qualitätsrahmen und dessen Einhaltung (vgl. Seegers, Ina, 2007, S. 4).

Die Realität weicht zum großen Teil von dieser Forderung ab. Knappe Haushaltskassen der Kommunen und die Nutzung gängiger Vorschriften bei der Vergabe von Schulverpflegung (Hauptkriterium ist der Preis) sind die Praxis (vgl. Simshäuser, 2006, S. 145).

In der Strukturanalyse von Arenz- Azevedo antworteten 60,5% der befragten Schulen mit „nein“ auf die Frage, ob die Vergabe der Verpflegung auf Basis eines konkreten Anforderungskatalog stattfindet (und 9,3% mit „nein“, aber der Katalog ist in Planung) (vgl. Arenz- Azevedo, 2008, S. 84).

Zu der Frage nach der Handhabung einer Ausschreibung, antwortete zum Beispiel die Stadt Osnabrück, die Ausschreibungen fänden nach gängigem Verfahren statt, die DGE- Qualitätsstandards und die „Bremer Checkliste“ zur Kontrolle der Einhaltung werden jedoch genutzt. Dies geschehe im Rahmen der Zusammenarbeit mit den Catering- Unternehmen (Butke, A.; Berlekamp, U., persönliches Gespräch).

Abschließend lässt sich noch festhalten, dass es in Niedersachsen keine Selbstverpflichtung für einen Bioanteil in der öffentlichen Vergabe gibt.

5. Stand der Schulverpflegung in Niedersachsen

In diesem Kapitel wird kurz auf die in Abbildung 5 gezeigten, an den Schulen gängigen, verschiedenen Verpflegungs- und Bewirtschaftungssysteme eingegangen. Einige Daten zum Stand der Verpflegung in Niedersachsen werden vorgestellt. Diese Daten wurden vorhandener Literatur entnommen und sind etwa zwei bis drei Jahre alt. Für aktuellere Daten sind neue Untersuchungen nötig.

5.1 Die Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme

Es folgt die Abbildung 5 und eine kurze Erläuterung zu den Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme an Ganztagschulen in Deutschland.

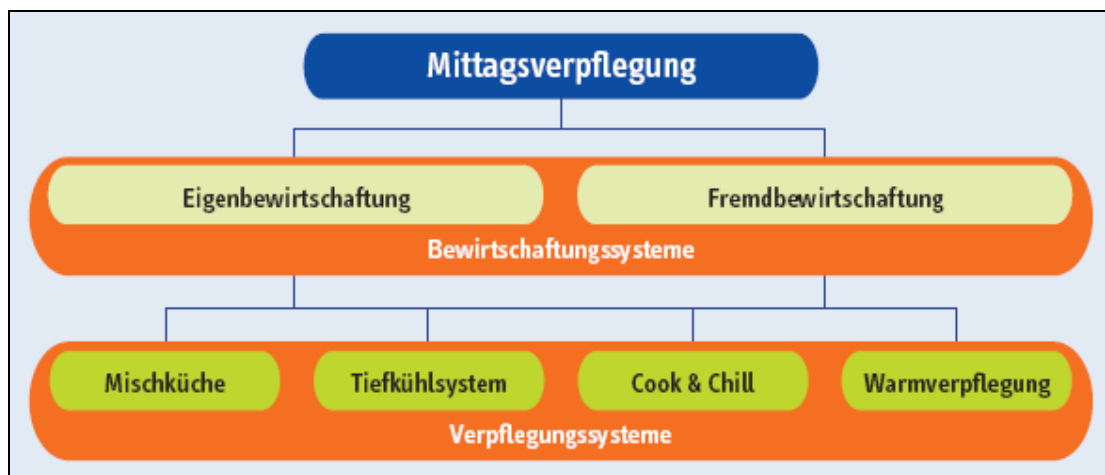


Abbildung 5: Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme in der Schulverpflegung

(Quelle : DGE, Qualitätsstandards, 2007, S. 21)

5.1.1 Zwei Arten von Bewirtschaftungssystemen

- die Eigenbewirtschaftung (zum Beispiel durch die Schule oder einen Mensa- oder Elternverein)
- die Fremdbewirtschaftung (Pächter oder Catering- Unternehmen)
Hier kommt es zu einer Ausschreibung durch den Schulträger.

5.1.2 Vier Arten von Verpflegungssystemen

Es wird grob zwischen vier Arten der Verpflegung unterschieden:

- Mischküche

Vor Ort (Schule) wird aus frischen und vorgefertigten Produkten das Schulessen in einer Küche zubereitet und sofort an die SchülerInnen ausgegeben.

Dieses erfordert einen hohen räumlichen Aufwand (Küche, Lagerräume, Spülküche) und eigenes Küchenpersonal in der Schule. Dem steht ein hoher Frischegrad gegenüber und ein direkter Kontakt zwischen der Küche und den Essensteilnehmern.

- Tiefkühlsystem

Aufbereitung vor Ort (Schule) von angelieferten, tiefgekühlten Speisen, welche von professionellen Anbietern produziert werden. Ein Problem könnten die fehlenden Frischekomponenten sein und, dass die Schule so gut wie keinen Einfluss auf die Rezeptur und somit die Herkunft der Lebensmittel hat.

Auf der anderen Seite ist der Personal- und Raumaufwand klein.

- Cook & Chill

Aufbereitung vor Ort (Schule) von angelieferten, professionell gekühlten Speisen (bestimmte Temperatur), welche in einer Zentralküche zubereitet werden. Frische Komponenten fehlen hier, nicht alle Lebensmittel sind geeignet.

Es ist wenig Raum- und Personalbedarf vorhanden.

- Warmverpflegung

Alle Speisen werden in einer externen Küche zubereitet und warm (in Thermoboxen) zu den Schulen transportiert und dort an die SchülerInnen verteilt. Dies ist das System mit dem geringsten Ansprüchen an die Ausstattung der Schule, jedoch besteht die Gefahr des Qualitätsverlust des Essens durch zu langes Warmhalten.

(vgl. Seggers, 2007, S. 45, 46; vgl. Clausen Kerstin, 2008, S. 33 – 37; vgl. DGE, 2007, S. 21)

5.2 Daten zu dem Stand der Mittagsverpflegung in Niedersachsen

Aus der Umfrage „Mittagessen an Ganztagschulen“ in Niedersachsen von 2007 und der „Strukturanalyse Schulverpflegung“ von 2008 lassen sich einige interessante Aussagen zum Stand der Schulverpflegung in Niedersachsen machen.

5.2.1 Teilnahme am Mittagessen

Die Teilnahme am Schulessen kann aufgrund der Daten als eher gering eingeschätzt werden. Zur Zeit der Umfrage 2007 wurden täglich an 446 Ganztagschulen mit insgesamt 235.840 SchülerInnen im Durchschnitt nur 32.472 Mittagessen ausgegeben. Dies entspricht einer Teilnahme am Mittagessen von etwa 13,8%. (vgl. mk, 2007, S. 15). Wie schon in Kapitel 3.2 erwähnt, ist die Teilnahme am Mittagessen in der offenen Form der Ganztagschule am geringsten.

Das Ergebnis der Strukturanalyse ist etwas höher. So nehmen durchschnittlich 29,6% der GanztagschülerInnen am Essen teil (vgl. Arenz-Azevedo, 2008, S. 66).

5.2.2 Formen der Zubereitung und Verteilung der Verpflegungssysteme

Von 152 Schulen in Niedersachsen gaben 55,9% an, eine Warmverpflegung angeliefert zu bekommen. Eine Frisch- und Mischküche nutzen 27% der Schulen. Tiefkühlgerichte und „Cook and Chill“ sind mit 7,9% und 9,2% vertreten (vgl. Arenz- Azevedo, 2008, S. 80).

Zu ähnlichen Ergebnissen kommt die Umfrage aus dem Jahr 2007 in 514 Ganztagschulen Niedersachsen, wie die Abbildung 6 zeigt:

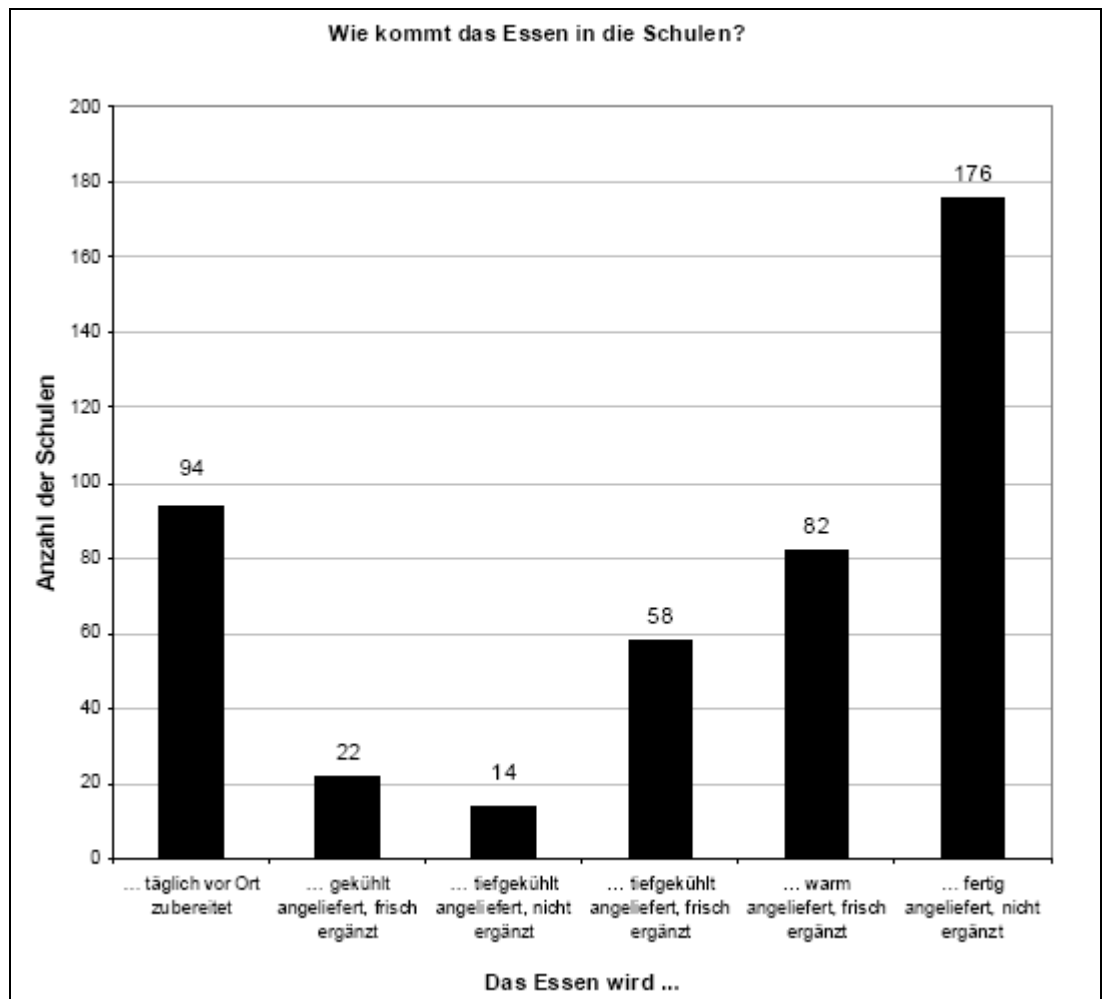


Abbildung 6: Formen der Zubereitung des Mittagessens in Schulen
(Quelle: mk, Kultusministerium Niedersachsen, Umfrage 2007, S. 26)

5.2.3 Betreiber der Mittagsverpflegung

Externe Lieferanten mit 38,5%, Cateringunternehmen mit 19,6% und Pächter mit 11,5%, gefolgt von 10,8% Bewirtschaftung in Eigenregie, bilden in Niedersachsen die Hauptbetreibergruppen von der Schulverpflegung (vgl. Arenz- Azevedo, 2008, S. 78).

Die Abbildung 7 zeigt die Verteilung der verantwortlichen Unternehmer für das Schulessen, welche sich aus der Umfrage des Kultusministeriums ergab. Die Umfrage benutzt andere Begriffe für die Betreiberarten als die Strukturanalyse, so ist der Begriff „kommerzielle Anbieter“ in der Umfrage des Kultusministeriums nicht näher erläutert. Es lässt sich vermuten, dass darunter Cateringunternehmen und externe Lieferanten fallen. Unter „sonstige“ fällt zum Beispiel die Mitversorgung der Schule mit Mittagessen von benachbarten Schul-, Hochschul- oder Krankenhausküchen.

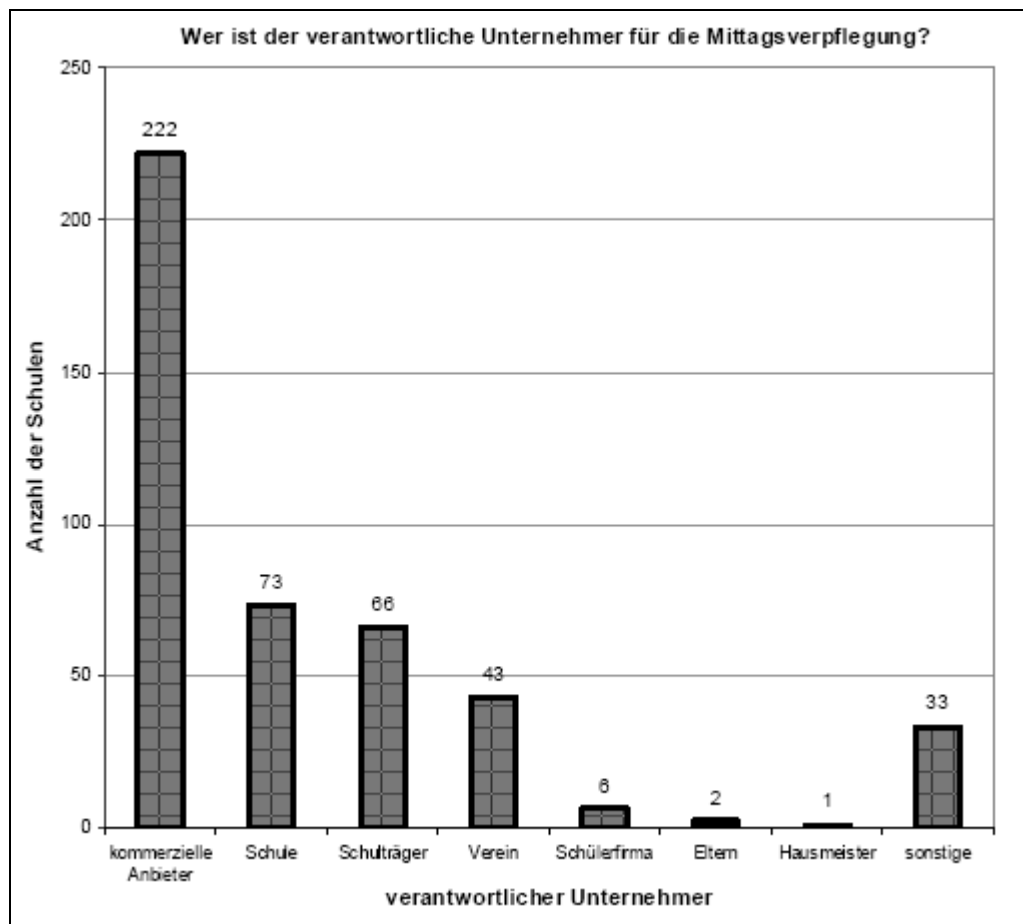


Abbildung 7: Verantwortliche Unternehmer für die Mittagsverpflegung
(Quelle :mk, Kultusministerium Niedersachsen, Umfrage 2007, S. 7)

5.2.4 Bioanteil in der Schulverpflegung

Die Umfrage des Kultusministeriums geht nicht der Frage nach dem Anteil von Bioprodukten in der Verpflegung nach. Dies wäre interessant gewesen, weil in der Umfrage die komplette Anzahl der Ganztagschulen zu dem Zeitpunkt befragt wurde.

Laut der Strukturanalyse, in welcher 149 Schulen dazu befragt wurden, ergibt sich folgendes Bild:

Von 149 Schulen nutzen...

- 45% keine Biolebensmittel
- 34,9% bis zu 10% Bio
- 14,1% mehr als 10%, bis zu 20% Bio
- und 6% mehr als 20% Bio

Der Bioanteil in % bezieht sich hierbei auf den geldwerten Anteil (zum Beispiel von 100 Euro Wareneinsatz sind 10 Euro in Biolebensmittel investiert bei einem Bioanteil von 10 %) (vgl. Arenz- Azevedo, 2008, S. 36).

6. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Niedersachsen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Niedersachsen begann im April 2009 ihre Arbeit. Sie besteht aus drei Beratungsbüros (Lüneburg, Braunschweig und Osnabrück), welche in den Räumlichkeiten der Landesschulbehörde untergebracht sind. Die Arbeit der Vernetzungsstelle ist jedoch unabhängig von der Landesschulbehörde. Der Träger ist die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V (DGE).

Finanziell gefördert wird die Vernetzungsstelle im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM“ vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung.

Die wesentlichen Aufgaben der Vernetzungsstelle sind :

- die Optimierung der Verpflegungsangebote an allgemein- und berufsbildenden Schulen unter Berücksichtigung von nachhaltiger Entwicklung und Qualitätsentwicklung durch die eigenverantwortlichen Schulen
- die Unterstützung von Kooperationen zwischen Schule und außerschulischen Partnern, Förderung von regionalen Netzwerken der Akteure in der Schulverpflegung
- die Verbreitung und Implementierung der DGE- Qualitätsstandards für die Schulverpflegung
- Anlaufstelle für Schulen bei allen Fragen zur Verpflegung der SchülerInnen
- Die Durchführung von Informationsveranstaltungen, Workshops
- Öffentlichkeitsarbeit

Die Vernetzungsstelle sieht sich als Bindeglied zwischen Akteuren, Multiplikatoren und Verantwortlichen der Schulverpflegung, SchülerInnen und Eltern sowie außerschulischen Anbietern und Kooperationspartnern, wie in der Abbildung 8 zu sehen ist (vgl. DGE, 2009).

Im Expertengespräch mit Herrn Milan Hollingshaus, der den Standort Osnabrück betreut, wurde die aktuelle Arbeit und der Ausbau der Vernetzungsstelle erläutert.

Die Beratungstätigkeit ist in Umfang und Form unter den verschiedenen Akteuren noch unklar. An einem Konzept werde derzeit gearbeitet.

Eine Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Niedersachsen ist geplant, auch hier sind Form und Umfang noch nicht fest gelegt. Gespräche werden in naher Zukunft klären, welche gemeinsamen Ziele und Maßnahmen verfolgt werden sollen, erläuterte Herr Hollingshaus.

Es sind jährliche Treffen zum Austausch zwischen den Schulvernetzungsstellen aller Bundesländer geplant. Darüber hinaus gibt es gemeinsame Arbeitsgruppen. Die zu erarbeitenden Themen sind beispielsweise „Akzeptanz in den Schulen“ und „ Steuern und rechtliche Regelungen“.

Die Vorstellung der Vernetzungsstelle erfolgt schriftlich an die Schulen durch die Landesschulbehörde. Einen direkten Kontakt zu Schulen hat bislang nur der Sitz in Lüneburg.

Zur Finanzierung ergänzte Herr Hollingshaus, dass die jetzige Finanzierung über das Land Niedersachsen und dem nationalen Aktionsplan „IN FORM“ nach Ablauf von fünf Jahren in eine alleinige Finanzierung durch das Land übergehen soll.

Die momentanen Tätigkeiten konzentrieren sich darauf, Konzepte zu entwickeln (zum Beispiel Fortbildungen für LehrerInnen), eine Homepage für die Vernetzungsstelle zu erstellen und Gespräche mit Partnern zu führen. Ferner ist eine Umfrage zum „Status quo“ der Schulverpflegung in Niedersachsen geplant. Der Umfang sei noch unklar.

Eine Plattform im Internet ist in Planung, auf welcher sich die Schulen über „Best Practice“- Beispiele von anderen Schulen informieren können. Erfahrungen mit Planung und Umsetzung der Schulverpflegung in einer Schule wird so für andere Schulen nutzbar.

Der Aufbau der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Niedersachsen steckt also noch in den Anfängen.

(Hollingshaus, Milan, persönliches Gespräch, siehe Anhang 10)

Vernetzungsstelle für Schulverpflegung Niedersachsen

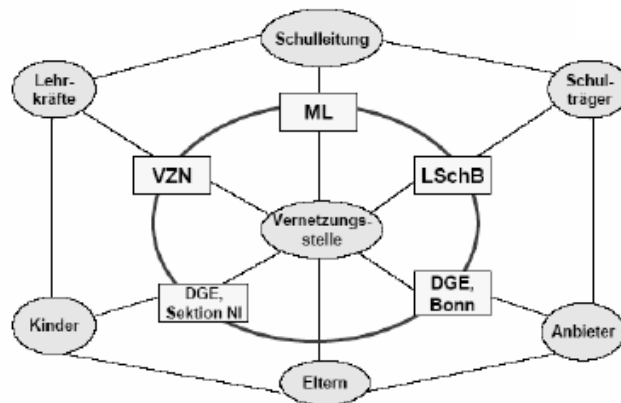


Abbildung 8: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

(Quelle: Niehage, Alrun, 2008, S.13)

7. Aktivitäten verschiedener Organisationen für die Schulverpflegung

Auf dem Gebiet der Schulverpflegung gibt es einige Bemühungen verschiedener Organisationen, die zum Gelingen einer gesunden und qualitativ hochwertigen Schulspeisung beitragen wollen. Projekte, Wettbewerbe, Kampagnen und Programme im Bereich Ernährungserziehung und Nachhaltigkeitserziehung sind in Niedersachsen zu finden. Das Ziel der Steigerung des Anteils von Bioprodukten in der Schulverpflegung steht bei den meisten Aktionen nicht im Vordergrund. Es folgt eine Übersicht über einige der Aktivitäten, wobei der Aspekt Biolebensmittel in die Darstellungen stets miteinbezogen wird. Eine Vollständigkeit aller Aktivitäten kann nicht garantiert werden.

7.1 Die Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

Mit der Maßnahme „Schule auf Esskurs“, bietet die Verbraucherzentrale Niedersachsen Schulen im Land eine Möglichkeit, sich für ihre Schulverpflegung aktiv einzusetzen. Teilnehmen können Schulen aller Schulformen. Ziel ist es, Schulen für die Auseinandersetzung mit dem Thema Schulverpflegung zu motivieren.

Interessierte Schulen können sich um eine Teilnahme bewerben und eigene individuelle Ziele für die Optimierung der Situation des Mittagessens an ihrer Schule aufstellen. Diese Ziele sollen mit Hilfe von ErnährungsberaterInnen der Verbraucherzentrale in einem Zeitraum von neun Monaten umgesetzt werden. Das Team der Verbraucherzentrale berät die Schulen bei der Planung und der Umsetzung ihrer Ziele, führt schulinterne Fortbildungen durch und stellt Ausleihmaterial zur Verfügung. Die gesamte Schule soll in den Prozess miteinbezogen werden. Bei Erfolg bekommt die Schule ein „Sterne-Siegel“.

Der erste Durchgang von „Schule auf Esskurs“ startete 2007, der zweite 2008 und 2009 wird die nächste Etappe anlaufen (vgl. Verbraucherzentrale Niedersachsen, 2009).

Die Integration von Bioprodukten in der Verpflegung muss also von einer Schule als erklärtes Ziel stattfinden. Dies liegt im jeweiligen Interesse jeder einzelnen Schule.

Im Gespräch mit Frau Annette Liebner , Ernährungsberaterin am Standort Osnabrück, wurde noch mal die aktive Rolle der Schule herausgestellt und das Ziel, alle Beteiligten zusammenzubringen. Dies sei für die Akzeptanz der Mittagsverpflegung von sehr hoher Bedeutung.

Die Kampagne „Schule auf Esskurs“ ist kein Wettbewerb zwischen den Schulen, da die Ausgangslagen der Schulen sehr heterogen sei.

Frau Liebner sieht für Biolebensmittel in der Schulverpflegung eine Chance, wenn engagierte Personen vor Ort (zum Beispiel ein Schulleiter oder Lehrer) sich für das Thema einsetzen und andere Personen zur Unterstützung dafür gewinnen könnten.

(Liebner, Annette, persönliches Gespräch, siehe Anhang 11)

Unabhängig von der Teilnahme an der Maßnahme „Schule auf Esskurs“, bietet die Verbraucherzentrale Niedersachsen den Schulen noch folgende Unterstützung an:

1. Schulinterne Fortbildungen

- „Was gibt es zu essen?“ – Qualitätskriterien und Bestandscheck
- „Let`s eat“ – Akzeptanz der Verpflegung und Esskultur in Schulen (erlebnisorientierte Module)
- Module zur Pausenverpflegung

2. Aktionsmaterialien zum Ausleihen

- verschiedene Angebote für die einzelnen Jahrgänge

3. Broschüren für LehrerInnen

- Durchführung von Elternveranstaltungen zum Thema „Ernährung“

7.2 DGE-Sektion Niedersachsen

Der Wettbewerb „Wer richtig isst, ist besser drauf“ richtet sich an alle weiterführenden Schulen in Niedersachsen. Durchgeführt wird er von der DGE-Sektion Niedersachsen, dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung sowie

der Heinz Lohmann Stiftung. Ziel des Projektes ist die Förderung der gesunden Ernährung von SchülerInnen.

Die Schulen müssen ihre Bewerbungsunterlagen einreichen und eine Jury entscheidet über die Gewinnerschulen, die Geldpreise erhalten.

In der Bewerbung müssen die Schulen über die Räumlichkeiten und die Ausstattung der Mensa berichten. Weitere Angaben müssen die Schulen über die Teilnahme am Essen, die Art der angebotenen Speisen und Getränke, die Finanzierung der Verpflegung, das Hygienekonzept und über die Partizipation der SchülerInnen machen. Der Wettbewerb fand 2008 zum zweiten Mal statt.

Auf Biolebensmittel wird in den Bewerbungsunterlagen für Schulmensen auch eingegangen. Dort wird nach der Herkunft der in der Schulverpflegung eingesetzten Lebensmittel gefragt (ökologisch, regional, saisonal). Unbekannt ist jedoch, inwieweit und mit welcher Gewichtung die Antwort der Schule bezüglich der Herkunft der Lebensmittel in der Bewertung der Jury Berücksichtigung findet (vgl. DGE-Sektion Niedersachsen, 2008).

7.3 DGE e.V., bundesweite Projekte

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) arbeitet bundesweit im Auftrage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BmELV) an Projekten zum Thema „Schulverpflegung“, welche auch für Niedersachsen relevant sind.

7.3.1 Schule plus Essen = Note 1

Dieses Projekt der DGE findet im Rahmen der Kampagne „IN FORM-Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und des Bundesministeriums für Gesundheit statt. Ein Projektteam steht allen an der Schulverpflegung Beteiligten in Form eines Kompetenzzentrums zur Verfügung. Das Kompetenzzentrum bietet zum Beispiel Hilfe bei Ausschreibungsverfahren, beantwortet Fragen zu Verpflegungssystemen und zu anderen Fragestellungen im Zusammenhang mit Schulessen.

Multiplikatorenveranstaltungen werden organisiert und es findet eine Hilfe bei der Qualitätssicherung der Verpflegung statt (siehe nächstes Kapitel) (vgl. bmelv, 2009).

7.3.2 Qualitätsstandards

Zur Unterstützung bei der Qualitätssicherung der Schulverpflegung erarbeitete die DGE Qualitätsstandards. Sie sollen Schulen bei der Ausgestaltung der Verpflegung eine praktische Hilfe bieten. Am 20.09.2007 wurden die Qualitätsstandards bundesweit veröffentlicht und vorgestellt. Die DGE- Qualitätsstandards sind als Empfehlung zu verstehen.

Im Anhang der Broschüre „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der DGE befindet sich eine praktische Hilfe für den Einsatz von Bioprodukten. Verschiedene Varianten zum Einsatz der Biolebensmittel werden aufgezeigt. Beispielberechnungen zum Bio-Anteil am Wareneinsatz veranschaulichen Modelle für die Praxis (vgl. bmelv, 2009).

7.4 „Bio kann jeder“

„Bio kann jeder“ ist Teil der Initiative „IN FORM“ und seit 2008 eine offizielle Maßnahme des Nationalen Aktionsplans der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. Die bundesweite Informationskampagne für mehr Bioprodukte in der Außer- Haus- Verpflegung von Kindern und Jugendlichen findet seit 2004 im Rahmen des „Bundesprogramms ökologischer Landbau“ statt. Ein bundesweites Netzwerk aus Ernährungsexperten und Fachleuten aus der Bio-Branche unterstützt Schulvertreter und Cateringunternehmen bei der Umstellung des Verpflegungsangebots zu Gunsten von Biolebensmittel. In regionalen Workshops geben die Experten Tipps und Informationen, wie möglichst kostenneutrale Integration von Bioprodukten möglich ist (vgl. BLE, 2009).

Für die Workshops in Niedersachsen ist die „U. plus Agentur für Umweltkommunikation“ in Hannover der verantwortliche Veranstalter.

Nach einer telefonischen Auskunft von Frau Reimann vom Umweltzentrum Hannover, ist die Teilnahme an den Workshops in Niedersachsen regional sehr unterschiedlich. Nach Möglichkeit werden von „U. plus“ Partner vor Ort

gesucht, um in den Workshops die fachkundige Beratung Ortskundiger zu integrieren. Seit 2009 werden die Workshops in Basis- und Folgeveranstaltungen gegliedert. Erfahrungen mit der Zweiteilung der Workshops liegen zur Zeit noch nicht vor. Als großes Problem bei der Einführung von Biolebensmitteln in der Schulverpflegung sieht Frau Reimann die Tatsache, dass die Schulträger und die Schulen zuersteinmal in die Lage versetzt werden müssen, überhaupt ein Mittagessen anbieten zu können. Erst wenn dies gesichert ist, werden Qualitätskriterien mit in die Planung einbezogen und erst dann wird das Thema Bio für Schulträger relevant (Reimann, Stefanie, telefonisches Gespräch).

7.5 Umweltzentrum Hannover e.V.

Das Umweltzentrum Hannover engagiert sich auch unabhängig von den Organisationen der „Bio kann jeder“-Veranstaltungen im Bereich der gesunden Schulverpflegung. Die Arbeit zum Aufbau einer gesunden, umweltverträglichen Schulverpflegung konzentriert sich auf den Schwerpunkt des ökologischen und regionalen Landbaus. Der Zusammenhang zwischen Ernährung und Umwelt soll den Beteiligten der Schulverpflegung bewusst und transparent gemacht werden.

Neben der Funktion als Kontaktstelle für Schulen und Lehrkräften bietet das Umweltzentrum Lehrmaterial an, initiiert Ideen für Aktionen für SchülerInnen, betreut Schulprojekte und berät und unterstützt Schulen bei der Einrichtung eines regionalen und ökologischen Angebots (vgl. Umweltzentrum Hannover e.V., 2009).

7.6 Weitere Projekte und Maßnahmen in Niedersachsen

In Niedersachsen finden viele kleinere Projekte statt. Einige Beispiele werden im Folgenden vorgestellt.

7.6.1 „Mc Möhre – die NaturKostBar“ an Schulen

Seit 2003 läuft das Projekt „Mc Möhre“ von dem Regionalverband Nord der Deutschen Umwelthilfe. Ziel ist die Etablierung gesunder und ökologischer Ernährung in niedersächsischen Schulen mit besonderer Ausrichtung auf

Schülerfirmen im Verpflegungsbereich. In der Pilotphase von Sommer 2003 bis Mai 2004 wurde mit Hilfe der Deutschen Umwelthilfe an drei niedersächsischen Schulen eine „NaturKostBar“ eingerichtet. Die Pilotschulen erhielten Hilfe bei der Planung, Konzepterstellung, Installation und im Betriebsalltag in personeller und finanzieller Hinsicht.

Die Deutsche Umwelthilfe will möglichst viele Schule für ihr Projekt gewinnen, besonders auch Ganztagschulen. In welchem Umfang eine Ausdehnung des Projekts an Schulen in Niedersachsen bereits geschehen ist, müsste durch intensive Recherche in Erfahrung gebracht werden (vgl. Deutschen Umwelthilfe, 2009).

7.6.2 „BesserEsser“

„BesserEsser“ ist ein Modellprojekt für gesunde Ernährung an Ganztagschulen in der Stadt Norden. Seit 2007 wird das Projekt für die nächsten fünf Jahre von der Rut- und Klaus- Bahlsen- Stiftung mit 480.000 Euro finanziell unterstützt.

Ziele sind die nachhaltige Steigerung des Bewusstseins für gesunde Ernährung bei den SchülerInnen, Förderung des Engagements von LehrerInnen und Schulen, Schulträgern und Eltern für ein gesundes Verpflegungsangebot in der Schule.

Die Projektziele sollen in Form von Bausteinen in den einzelnen Jahrgängen umgesetzt werden. Theorie und Praxis werden dabei genutzt.

Die Erfahrungen des Projekt sollen in Zukunft anderen Schulen zur Nutzung bereitstehen. Dieses geschieht durch Dokumentation des Projektablaufs, Erstellung von Unterrichtsmaterialien und dem regelmäßigen Austausch mit anderen regionalen Akteuren der Ernährungsbildung (vgl. osshita, 2009).

In wie weit Biolebensmittel und ökologischer Landbau zum Thema gemacht werden, ist unklar.

7.6.3 „Bio- Brot- Boxen“

Seit 2002 gibt es die „Bio- Brotbox“ – Aktion, welche zum ersten Mal in Berlin stattfand und nun in 13 Bundesländern, wie auch Niedersachsen , jedes Jahr zu Beginn des neuen Schuljahres durchgeführt wird. Schulanfänger erhalten

eine wieder verwendbare Brotdose, gefüllt mit Lebensmitteln aus der ökologischen Landwirtschaft. Für viele Eltern und Kinder ist die Biobox der erste Kontakt mit Biolebensmitteln. Die Aktion wird in der Regel ehrenamtlich organisiert und privatwirtschaftlich finanziert. Zahlreiche Unternehmen aus der Naturkostbranche beteiligen sich als Sponsoren an der jährlichen Aktion (vgl. Harting & Tovar GmbH, 2009).

7.6.4 Fachtagungen zum Thema „Schulverpflegung“

In Niedersachsen finden regelmäßig Fachtagungen zum Thema „Schulverpflegung“ statt, in welchen sich Experten mit verschiedenen Fragestellungen rund um das Thema Schulverpflegung auseinandersetzen. Mit diesen Veranstaltungen sind Schulleiter, Schulträger, LehrerInnen, Eltern, Beratungskräfte und alle für die Schulverpflegung Verantwortlichen angesprochen.

Als Beispiel für eine Fachtagung sei die DGE Tagung „Schulverpflegung in Bewegung - wir setzen Maßstäbe“ im Juni 2009 in Lüneburg genannt. Auch in Osnabrück finden im Versuchsbetrieb „WABE“ der Fachhochschule Osnabrück Tagungen zum Thema Schulverpflegungen statt (vgl. Serviceagentur Ganztägig Lernen Niedersachsen, 2009).

7.7 Bildungsprojekt „CUISINET“

„Cuisinet“ steht für die Verknüpfung von „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ und „Ernährungsbildung“. Dieses Kooperationsprojekt der Lüneburger Firma „Konzept Vital“ und der Landesschulbehörde Lüneburg unterstützt allgemeinbildende Schulen in Stadt und Landkreis Lüneburg bei der Verbesserung ihres Verpflegungsangebots. Gefördert und finanziell unterstützt wird „Cuisinet“ durch eine Kooperation des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung und der Techniker Krankenkasse Landesvertretung Niedersachsen.

„Cuisinet“ unterstützt die Schulen bei der Verbesserung ihres Verpflegungsangebots, fördert Ernährungsprojekte und hilft die Themen „Nachhaltige Entwicklung“ und „Ernährungsbildung“ in das Schulprofil/

Leitbild einer Schule zu integrieren. Die Arbeit von „Cuisinet“ beinhaltet auch das Bestreben, den Anteil der Bioprodukte in der Schulverpflegung zu erhöhen und dafür Akzeptanz zu schaffen. Einige der Partner von „Cuisinet“ stammen aus der Bio- Branche.

Eine Auszeichnung aufgrund eines „Cuisinet- Zertifizierungsverfahrens“ bescheinigt der Schule das Erreichen eines bestimmten Qualitätsstandards. Ein regionales Netzwerk von Schulen dient dem Erfahrungsaustausch, bietet die Möglichkeit eigene Kompetenzen der Schule an andere Schulen weiter zu geben und gibt Raum für die Planung von Gemeinschaftsprojekten (vgl. Landesschulbehörde Lüneburg, 2009).

7.8 „Modell- und Demonstrationsvorhaben zur Verpflegung in Ganztagschulen mit regionalen Lebensmitteln“ (2005- 2007), Universität Göttingen

Diese Projekt ist insofern interessant, als dass es Möglichkeiten des Einsatzes von regionalen Produkten (auch Produkte aus der regionalen ökologischen Landwirtschaft) in der Schulverpflegung aufzeigt. An dem Projekt waren die Verbraucherzentrale Niedersachsen, das Landvolk Niedersachsen, der Landfrauenverein Göttingen und die Landwirtschaftskammer Niedersachsen beteiligt. Gefördert wurde das Projekt vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Ziel war es, die Qualität von Schulverpflegung durch den Einsatz von regional erzeugten, frischen Lebensmitteln zu heben.

Im Ergebnis der Untersuchungen wurde von den Landwirten als Anbieter regionaler Produkte eine aktive Rolle gefordert. Sie müssen sich bei den Akteuren der Schulverpflegung für den Verkauf ihrer Produkte einsetzen (zum Beispiel durch Bereitstellung von ausreichenden Mengen, Verlässlichkeit als Lieferant bieten, Angebotsbündelung).

Desweiteren wurden Maßnahmen zur Akzeptanzsteigerung erarbeitet (zum Beispiel durch Betriebsbesichtigungen und Fortbildungen der LehrerInnen, Miteinbeziehung des Küchenpersonals in Planung und an Entscheidungen).

Ein wichtiger Punkt in diesem Zusammenhang war die Forderung nach mehr Kundenorientierung in der Schulverpflegung. Die SchülerInnen sollen als Kunden verstanden werden und auf dieser Basis soll die Verpflegung gestaltet werden.

Für alle Akteure (Landwirte, Schulen, Schulträger, Küche) wurden Empfehlungen erarbeitet, welche den Einsatz regionaler Produkte in der Schulverpflegung langfristig fördern und ermöglichen (vgl. Spiller; Lülf-Baden, 2007, S. 126 – 138).

Die Ergebnisse des Göttinger Projekts lassen sich auf den Einsatz von regionalen Bio- Lebensmitteln übertragen und für deren Einführung in die Verpflegung an Ganztagschulen in Niedersachsen nutzen.

8. Potentiale und Problemstellung in der Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln

Schulverpflegung ist für die Beteiligten und Betroffenen, wie Schulleiter, Schulträger, Eltern und SchülerInnen in Niedersachsen ein relativ neues Gebiet. Fehlende Strukturen und Erfahrungen der Beteiligten mit Schulessen auf der einen Seite, starker Handlungsdruck, schnell eine Lösung für die Schulverpflegung zu finden auf der anderen Seite, löst eine Überforderung aller Akteure aus. Das Thema „Bio-Lebensmittel“ wird oft zugunsten einer preisgünstigen, konventionellen und schnell verfügbaren Form der Verpflegung außer Acht gelassen.

Im Folgenden werden die größten Probleme bei der Einführung von Bio-Produkten in der Schulverpflegung kurz dargestellt. Mögliche Ansatzpunkte werden aufgezeigt sowie ein Beispiel für eine gelungene Integration von Bio-Produkten an einer Realschule vorgestellt.

8.1 Hemmnisse für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln

Das größte Hemmnis ist der höhere Preis für Bio-Lebensmittel im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln. Wie in Kapitel 4.3 beschrieben, ist es schon mit einer konventionellen Schulverpflegung schwierig, kostendeckend ein tägliches Mittagessen für SchülerInnen anzubieten. Durch die eher geringe Teilnahme am Schulessen (siehe Kapitel 5.2.1) verschärft sich das Kostenproblem noch. Kleine Mengen sind teurer zu produzieren als große Mengen. Die Fixkosten werden auf eine kleinere Anzahl an Essen verteilt. Die Kalkulation der Essensteilnehmer ist durch die in Niedersachsen vorherrschende offene Form der Ganztagschule erschwert (siehe Kapitel 3.2). Dies wirkt sich negativ auf die Kostensituation in der Schulverpflegung aus.

Ein weiterer Punkt ist die Zahlungsbereitschaft der Eltern. Wird das Schulessen teurer (durch den Einsatz von Bioprodukten), lässt sich vermuten, dass die Teilnahme am Schulessen noch weiter sinkt.

Solche Rahmenbedingungen erschweren den Einsatz von Bioprodukten in der Schulverpflegung.

Die Überforderung der verantwortlichen Schulträger ist keine ideale Voraussetzung für die Integration von Bio-Lebensmitteln. Es gibt auch kein Gesetz und keine Selbstverpflichtung, welche einen Mindestanteil von Bio-Lebensmitteln vorschreibt, an dem sich Schulträger orientieren könnten. Schulträger müssen für ihre unterschiedlich ausgestatteten Schulen individuelle Lösungen finden. Das stellt eine große Herausforderung für die Schulträger dar. Bio-Lebensmittel sind dabei ein Randthema. Der Fokus der Bemühungen liegt eher bei der Bewältigung der Forderung nach Bereitstellung einer warmen Mahlzeit. Es bedarf engagierter Personen vor Ort, die sich für die Einführung von Bio-Lebensmittel einsetzen. Schulträgern fehlt die Erfahrung und der professionelle Hintergrund, um möglichst kostenneutral und sozialverträglich qualitativ hochwertige Schulverpflegung anzubieten.

Gesetzliche Mindeststandards auf Länderebene, welche den Einsatz von Bio-Lebensmittel fordern, gibt es aktuell nicht. So fehlt den Verantwortlichen vermutlich der Anreiz sich mit dem Thema Bio stärker auseinander zusetzen.

Das Fehlen einer Bewertung der Schulverpflegung im Rahmen der „Eigenverantwortlichen Schule“ kann als Hemmnis für die Motivation der Schulen gesehen werden, sich für Bio einzusetzen.

8.2 Ansatzpunkte für die Integration von Bio- Lebensmitteln

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen plant eine Plattform im Internet. Schulen könnten dort ihre Erfahrungen und ihr Wissen, auch hinsichtlich des Einsatzes von Bio, für andere Schulen nutzbar machen. Besonders betriebswirtschaftliche Aspekte, wie Kosten und Preise, brauchen geschickte Lösungen und innovative Ideen. So könnte ein Netzwerk aufgebaut werden, wo Schulen sich schnell und unkompliziert austauschen können. Erfolgsbeispiele für den Bio-Einsatz können Motivation und Anreiz für eigene Aktivitäten der Schulen geben.

Die Kommunikation mit den Akteuren der Schulverpflegung ist ein wichtiges Thema. Die Workshops „Bio kann jeder“ leisten einen großen Beitrag in dieser Hinsicht. Vielleicht wäre eine Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung ein weiterer Weg, um mehr Schulen und

Schulträger mit dem Thema „Bio“ zu erreichen. Bewusstseins-schaffung für den Wert ökologischer Lebensmittel geschieht durch Kommunikation, die noch ausgeweitet werden sollte.

Ein Wettbewerb könnte Schulen einen Anreiz setzen, sich für die Einführung von Bio zu interessieren. Die Bio-Branche und die Politik (zum Beispiel das „Bundesprogramm Ökologischer Landbau“) wären als Organisatoren für einen Wettbewerb geeignete Partner. Ein Preis oder eine Auszeichnung motivieren Schulen für die Teilnahme an einen Wettbewerb. Gute Ideen, eine kreative Umsetzung und ein innovatives Finanzierungskonzept für den Einsatz von Bio in der Schulverpflegung könnten in dem Wettbewerb als Kriterien für die Bewertung dienen.

Die Tatsache der Überforderung der verantwortlichen Schulträger muss durch Beratung und Schulung verbessert werden. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung kann in dieser Hinsicht einen großen Beitrag leisten.

Ein Vorschlag von Anja Erhard in ihrem Artikel „Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung“, ist die Unterstützung der Schulen und Schulträger durch externe FachberaterInnen. Sie könnten für die individuellen Ausgangslagen in den Schulen passende Konzepte erarbeiten und deren Umsetzung begleiten. Wirtschaftlichkeitsmodelle, Kriterien zur Ausschreibung, das optimale Verpflegungssystem für die jeweilige Schule und die Erhöhung der Akzeptanz bei den SchülerInnen sind Beispiele für Themen, welche durch die BeraterInnen zusammen mit den Beteiligten erarbeitet werden könnten (vgl. Erhart, Anja, 2009, S. 138 – 142).

Die Politik kann die Schulträger unterstützen und ihnen durch entsprechende Angebote, Vermittlung von Kompetenzen und die Schaffung geeigneter Rahmenbedingungen, in Hinsicht auf die Planung und Realisierung einer hoch quantitativen Schulverpflegung, helfen.

Eine weitere Maßnahme seitens der Landespolitik sollte die Festschreibung von Qualitätsstandards in den Gesetzen der Schulpolitik sein. Dann wird es zur Pflicht für die Verantwortlichen, sich mit Qualität und auch Bio-Lebensmittel auseinanderzusetzen.

Die Integration der Bewertung der Schulverpflegung in die Qualitätssicherung der „Eigenverantwortlichen Schule“ ist sicherlich auch ein Ansatzpunkt für den Einsatz von Bioprodukten in Schulen.

Ein weiterer Ansatzpunkt kann der private Markt der Catering-Unternehmen sein. Wenn Caterer sich verstärkt dem Bio-Sektor zuwenden und in ihr Angebot Bio-Lebensmittel zu attraktiven Preisen aufnehmen, vereinfacht dies den Zugang zu Bio für die Schulträger und Schulen. Die Erforschung des Marktes der Catering-Unternehmen in Niedersachsen, ist im Rahmen dieser Arbeit nicht möglich gewesen und bedarf weiterer Nachforschungen.

Die genannten Ansatzpunkte finden sich zum Teil in den von Simshäuser (siehe Kapitel 2.1) kreierten Leitlinien einer nachhaltigen Ernährung wieder. Als Beispiel sei die Bündelung von Kompetenzen und Qualitäten (Netzwerke schaffen) und die Entwicklung von politischen verbindlichen Strukturen (durch Angebote für die Schulträger, Festlegung von Qualität in Gesetzen, oder die Bewertung der Schulverpflegung) genannt. Nachhaltige Ernährung kann so durch die Kombination mehrerer Ansatzpunkte schrittweise realisiert.

Die Integration von Bio-Lebensmitteln existiert und funktioniert bereits an vielen Schulen. Eine Untersuchung dieser Schulen und die daraus folgende Identifikation der Einflussfaktoren für das Gelingen der Integration geben möglicherweise Hinweise auf bislang unbeachtete Ansatzpunkte.

8.3 Beispiel für eine gelungene Integration von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung

Die Realschule Hagen a.T.W. im Osnabrücker Land bietet in ihrer Cafeteria einen Teil der Speisen in Bio-Qualität an. Die Idee entstand im Kollegium der Schule im Zuge der Planung des Ganztagsbetriebs. In Gesprächen mit dem Pächter der Cafeteria, der Gemeinde Hagen, Frau Prof. Dr. Leicht Eckardt (Versuchsbetriebsbeauftragte im Wabe-Zentrum der Fachhochschule Osnabrück) und dem Direktor der Schule entschlossen sich die Beteiligten zu einem gemeinsamen Projekt. Seit dem 01.12.2007 integriert der Betreiber der Cafeteria Produkte aus ökologischem Landbau in sein Angebot für die SchülerInnen in Hagen. Seit Juni 2009 besitzt die Cafeteria eine Bio-Zertifizierung. In Bio-Qualität werden hauptsächlich Gemüse und die nötigen Zutaten für die Zubereitung einschließlich der Gewürze angeboten. Auch saisonales Obst kommt sehr häufig aus ökologischem

Anbau. Komplette Biogerichte werden von der Firma Apetito GmbH aus Rheine gekühlt angeliefert und vor Ort in der Schule erwärmt. Milchprodukte und Eier werden zur Zeit noch in konventioneller- und Bioqualität in der Cafeteria verarbeitet. Der Anteil der Bioprodukte liegt bei geschätzten 30%. Das Verpflegungssystem ist eine Mischung aus Frischzubereitung vor Ort und Anlieferung eines gekühlten Essens von einem Catering- Unternehmen. Es werden pro Tag 40 bis 50 Essen an der Schule verkauft. Der durchschnittliche Preis für ein Essen liegt bei circa 2,90 Euro. Sowohl ein Bio-Essen als auch ein Essen aus konventionellen Zutaten haben diesen Preis, obwohl 40– 50% mehr Kosten bei der Herstellung eines Mittagessens aus Bio-Produkten entstehen (siehe Anhang 13, 14). Das Schulessen wird vom Schulträger subventioniert. Für sozial schwächere SchülerInnen wird das Essen zusätzlich von der Gemeinde Hagen und dem Land Niedersachsen subventioniert.

Die Akzeptanz der SchülerInnen und Eltern könnte noch gesteigert werden. Der Pächter vermutet einen Zusammenhang zwischen dem höheren Preis aufgrund der Bio-Produkte und der Akzeptanzprobleme gegenüber Bio-Lebensmitteln. Der Schulleiter schätzt die Teilnahme am Essen als zu gering ein.

Ernährungsbildung wird im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichts der Schule praktiziert und es finden Aktionen zu gesunder Ernährung in Zusammenarbeit mit dem Wabe-Zentrum der Fachhochschule Osnabrück statt.

Der Pächter bezieht die Bio-Lebensmittel von dem Naturkosthandel „Kuhlmann und Preckel“ („Die Gemüsegärtner- Biolandprodukte aus Kalkriese“). Die Bio-Produkte werden wöchentlich per Lieferservice zur Frischeküche vor Ort angeliefert.

Der Pächter der Cafeteria ist die „Heilpädagogische Hilfe Osnabrück e.V.“ (Osnabrücker Werkstätten GmbH). In der Cafeteria der Schule Hagen arbeiten ein Angestellter und 4 bis 5 Menschen mit Behinderung.

Als größtes Hemmnis für die Einführung von Bioprodukten sieht der Betreiber der Cafeteria den Preis und die im Rahmen einer Bio- Zertifizierung notwendige Mehrarbeit aufgrund ausführlicher Dokumentationen. Auch der Schulleiter sieht Probleme in den höheren Kosten für Bio-Lebensmittel

(siehe Anhang16). Zusätzliche Hemmnisse für den Einsatz von Bioprodukten sind Vorurteile gegenüber Bio und die Einengung der Geschmacksvorlieben der SchülerInnen durch Fastfood und Tiefkühlfertiggerichte.

9. Zusammenfassung

Zu dem Thema „Schulverpflegung in Niedersachsen- Politik, Organisation und Nachhaltigkeit“ wurden verschiedene Akteure, welche sich mit der Schulverpflegung beschäftigen, befragt. Aktuelle Informationen zu der Politik wurden aus dem Internetauftritt des Niedersächsischen Kultusministeriums entnommen. Ergänzend wurde auf vorhandene Literatur zum Thema zugegriffen.

Es wurde festgestellt, dass sich ein heterogenes Bild in der Umsetzung der Schulverpflegung in den verschiedenen Landkreisen und von seiten der zuständigen Schulträger in Niedersachsen ergibt. Jede Schule besitzt andere Rahmenbedingungen und die verantwortlichen Schulträger nutzten den Freiraum ihrer Organisationsgestaltung, um individuelle Lösungen für die Schulen in Hinblick auf das Schulessen zu finden.

Die Finanzierung der Schulverpflegung obliegt den Schulträgern und in der Regel findet eine Subventionierung des Schulessens durch die Schulträger statt. Für sozial Schwächere wird zusätzlich ein Zuschuss vom Land Niedersachsen bereit gestellt.

Qualitätsstandards, welche auch einen Bio-Anteil empfehlen, werden auf freiwilliger Basis genutzt. Kriterien für die öffentliche Ausschreibung zur Vergabe der Verpflegung orientieren sich in der Regel an dem Preis.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Sektion Niedersachsen) bietet seit Frühjahr 2009 Beratung und Unterstützung für die Beteiligten der Schulverpflegung an. Die „Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen“ der DGE baut zur Zeit noch Strukturen für ihre Arbeit auf und steckt in der Entwicklungsphase.

Das Umweltzentrum Hannover bietet landesweit Workshops zum Thema Bio in der Schulverpflegung an. Die Teilnahme der Verantwortlichen für die Schulverpflegung an den Workshops ist in den verschiedenen Regionen von Niedersachsen sehr unterschiedlich.

Dennoch werden bereits in einigen Schulen Lebensmittel aus ökologischen Anbau angeboten. Die höheren Kosten für Bio-Lebensmittel und die mangelnde Akzeptanz des Schulessens allgemein sind die größten Hemmnisse für die Ausweitung des Einsatzes von Bioprodukten in der Schule.

In Niedersachsen gibt es verschiedene Aktionen unterschiedlicher Organisationen, welche sich mit der Schulverpflegung auseinandersetzen und einen Beitrag zur Optimierung der Qualität des Essens in Schulen leisten wollen.

Das Thema Schulverpflegung sollte in die Qualitätsbewertung der Schulen mit einfließen, um den Schulen einen Anreiz zu geben, eine qualitativ hochwertige Verpflegung zu erreichen. Diese sollte kinder- und jugendgerecht in den Schulalltag integriert werden.

Netzwerke zwischen den Schulen, unterstützt von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, können dazu beitragen, dass sich mehr Schulen für die Integration von Bio-Lebensmittel in ihrer Schule einsetzen.

Für eine differenziertere Bewertung der Möglichkeiten den Bio Einsatz zu steigern, sind ausführliche Untersuchungen und flächendeckende Befragungen der Schulen und Schulträger sowie der Anbieter der Schulverpflegung einschließlich der Catering-Unternehmen erforderlich.

Literaturverzeichnis

- Aepfers, Maria**, 2008, Ökonomische Situation der Schulverpflegung, Osnabrück
- Arens-Azevedo, Ulrike; Labrenz, Helmut**, 2008, Strukturanalyse Schulverpflegung, Hamburg
- BLE- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung**, 2009, Bio kann jeder, <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/>, Zugriff am 16.08.09
- Bmelv- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**, 2009, Schule + Essen = Note 1, <http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/startseite/>, Zugriff am 16.08.09
- Bmelv- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**, 2009, Qualitätsstandards, <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/Kita-Schule/QualitaetsstandardsSchulverpflegung.html?nn=445452>, Zugriff am 16.08.09
- Clausen, Kerstin; Kersting, Mathilde**, 2008, Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen, Herausgeber: Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund, 2., überarbeitete und neu gestaltete Auflage, Dortmund
- Deutsche Umwelthilfe**, 2009, Mc Möhre – die NaturKostBar an Schulen, <http://www.duh.de/247.html>, Zugriff 17.08.09
- DGE- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.**, 2007, Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Bonn

- DGE- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.**, 2009, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, DGE Info 06/2009 Projekte, <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=artikel&sid=945>, Zugriff am 15.08.09
- DGE-Sektion Niedersachsen**, 2008, „Wer richtig isst, ist besser drauf“ – Prämierung der besten Schulcafeterien und Schulküchen in Niedersachsen, <http://www.dge.de/sek/ns/aktuelles.html>, Zugriff am 16.08.09
- Erhard, Anja**, 2009, Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung, in: Ernährung in Fokus 9- 04/09, S. 138 – 142
- Harting&Tover GmbH**, 2009, „Bio- Brot- Boxen“ Hannover, Mit gesunder Ernährung Voraussetzung für einen guten Schulstart machen, <http://www.biobrotboxhannover.de/projekt.aspx>, Zugriff am 18.08.09
- Kmk- Sekretariat der ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder der BRD**, 2009, Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern der BRD – Statistik 2003- 2007, http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Statistik/GTS_2007.pdf , Zugriff am 02.08.09
- Kurth, B.-M.; Schaffrath Rosario, A.** Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KIGGS), Herausgeber: Robert- Koch- Institut, Berlin), http://www.kiggs.de/experten/downloads/Basispublikation/Kurth_Uebergewicht.pdf, Zugriff am 03.08.09
- Landesschulbehörde Lüneburg**, 2009, „Cuisinet“, Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung, http://www.cuisinet.de/index.php?option=com_content&view=artikel&id=16&Itemid=38, Zugriff am 18.08.09

- Lülf, Frederike; Lüth, Maren**, 2006, Ernährungsalltag in Schulen- Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen- Materialband Nr. 7- Ernährungswende außer Haus, Heidelberg
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2007, Mittagessen in Ganztagschulen-Auswertung der Umfrage an 514 Ganztagschulen in Niedersachsen im Mai 2007, Hannover
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2009, Pisa zeigt wir sind auf dem richtigen Weg, http://www.mk.niedersachsen.de/master/C296611_N1501045_L20_D_O_I579.html, Zugriff am 02.08.09
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2006, Unser Schulwesen in Niedersachsen – auf einen Blick, <http://www.mk.niedersachsen.de/servlets/download?C=4326485&L=20>, Zugriff am 03.08.09
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2009, Ganztagschulen in Niedersachsen, http://www.mk.niedersachsen.de/master/C455219_N304079_L20_D_O_I579.html , Zugriff am 04.08.09
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2008, Ganztagschulen in Niedersachsen- eine Broschüre in der Fassung vom 05.11.2008, http://www.cdl.niedersachsen.de/blob/images/C48439324_L20.pdf, Zugriff am 04.04.09
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2004, Erlass „Die Arbeit an öffentlichen Ganztagschulen“ - Amtlicher Teil, http://www.cdl.niedersachsen.de/blob/images/C452244_L20.pdf, Zugriff am 04.08.09
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2008, periodischer Schulinspektionsbericht der niedersächsisches Schulinspektion, http://www.cdl.niedersachsen.de/blob/images/C51934704_L20.pdf, Zugriff am 05.08.09

- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2009, Eigenverantwortliche Schulen in Niedersachsen, http://www.mk.niedersachsen/master/C32986766_N32986220_L20_DO_I579.html, Zugriff am 05.08.08
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2009, Nichtamtliche Lesefassung des Niedersächsischen Schulgesetzes (NSchG) in der Fassung vom 03. März 1998 (Nds. GVBl. S.137), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 18. Juni 2009 (Nds. GVBl. S. 278), http://www.cdl.niedersachsen.de/blob/images/C1884279_L20.pdf, Zugriff am 05.08.09
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2009, Schulträger, http://www.mk.niedersachsen.de/master/C5752040_L20_DO_I579_n1.html , Zugriff am 07.08.09
- Mk- Niedersächsisches Kultusministerium**, 2009, Freiwilliger Zuschuss des Landes zur Unterstützung von Schülerinnen und Schülern in besonderen Notlagen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen, http://www.mk.niedersachsen.de/blob/images/C44573591_L20.pdf, Zugriff am 08.08.09
- Niedersächsisches Ministerium für Frauen, Arbeit und Soziales**, 2002, Niedersächsischer Kinder- und Jugend Gesundheitsbericht, Hannover
- Niedersächsisches Vorschrifteninformationssystem**, 2009, Niedersächsisches Schulgesetz in der Fassung vom 03. März 1998, § 108 Schulanlagen und Ausstattung der Schule, <http://www.nds-voris.de/jportal/portal/t/vpv/page/bsvorisprod.psml?doc.hl=1&doc.id=ilr-SchulGNDpP108%3Ajuris-Ir00&showdoccase=1&documentnumber=1&numberofresults=1&doc.part=S&doc.price=0.0¶mfromHL=true#focuspoint> , Zugriff am 07.08.09
- Niehage, Alrun**, 2008, Ganztagschulen gestalten, Mittagsverpflegung- wie kann sie gelingen?, Osnabrück

- Nölting, Benjamin; Schäfer, Martina**, 2007, Vom Acker auf den Teller- Impulse der Agrar- und Ernährungsforschung für nachhaltige Entwicklung, München
- Ossvita**, 2009, „Good Practice“ – „Die BesserEsser“ -Modellprojekt für gesunde Ernährung an Ganztagschule in Norden von der Universität Oldenburg, Projekt „Ossena“, Regionales Pädagogisches Zentrum der Ostfriesischen Landschaft, <http://www.ossvita.de/site/?p=157>, Zugriff am 17.08.09
- Seegers, Ina**, 2007, Tafel-Freuden? Das Essen an deutschen Schulen- Dossier zur Situation der Schulverpflegung in Deutschland, Herausgeber: Verbraucherzentrale Bundesverband e. V., Berlin
- Serviceagentur Ganztätig Lernen Niedersachsen**, 2009, Fachtagung „Management nachhaltiger Schulverpflegung“, <http://www.niedersachsen.ganztaegiges-lernen.de/Niedersachsen/Berichte/Fachtagungen/FachtagungOsnabrück/Fachtagung24.09.2008Manageme.aspx>, Zugriff am 18.08.09
- Simshäuser, Ulla; Eberle, Ulrike; Hagn, Doris; Rehaag, Regine**, 2006, Ernährungswende- Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft, München
- Simshäuser, Ulla**, 2005, Appetit auf Schule –Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag, Herausgeber: Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) GmbH, Berlin
- Sozialpädagogisches Institut NRW**, 2008, Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ 2003 – 2009 –Niedersachsen, http://www.ganztagsschulen.org/downloads/NI_Laenderinfo08.pdf, Zugriff am 02.08.09
- Spiller, Achim; Lülfs-Baden, Frederike**, 2007, Modell- und Demonstrationsvorhaben zur Verpflegung in Ganztagschulen mit regionalen Lebensmitteln, Projektbericht, Göttingen

Verbraucherzentrale Bundesverband e. V., 2007, Essen und Trinken in Schulen – Positionen und Forderungen der Verbraucherzentralen und des Verbraucherzentrale Bundesverbands vom 20. September 2007,

http://www.vzbv.de/mediapiers/positionspapier_schulverpflegung_2009_2997.pdf, Zugriff am 30.07.09

Verbraucherzentrale Niedersachsen, 2009, Mit „Schule auf Esskurs“ zum Siegel für optimierte Mittagsverpflegung,

<http://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/UNI125043428715610/link192480A.html>, Zugriff am 16.08.09

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin; AOK Berlin, 2005, Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister – Teil 1- Berliner Qualitätskriterien, Berlin

Umweltzentrum Hannover e. V., 2009, Gesunde Schulverpflegung, <http://www.umweltzentrum-hannover.de/?subnav=uz8&page=1§ion=netzwerkeschule>,

Zugriff am 19.08.09

Verzeichnis der Expertengespräche

Butke, A.; Berlekamp,U., Fachbereich Schule und Sport der Stadt Osnabrück, persönliches Gespräch am 05.08.09

Hollingshaus, Milan, Diplom- Oecotrophologe, Vernetzungsstelle Schulvernetzungsstelle Niedersachsen am Standort Osnabrück, persönliches Gespräch am 22.07.09

Liebner, Annette, Diplom- Oecotrophologin, Verbraucherzentrale Niedersachsen am Standort Osnabrück, persönliches Gespräch am 29.07.09

Reimann, Stefanie, Umweltzentrum Hannover e. V., telefonisches Gespräch am 19.08.09

Anhangsverzeichnis

	Seite
Anhang 1: Fragen an Schulträger (Landkreise) (per E-Mail).....	57
Anhang 2: Antwort Schulträger Landkreis Goslar (per E-Mail).....	58
Anhang 3: Antwort Schulträger Landkreis Celle (per E-Mail).....	59
Anhang 4: Antwort Schulträger Landkreis Lüneburg (per E-Mail).....	61
Anhang 5: Antwort Schulträger Landkreis Soltau- Fallingbostal (per E-Mail).....	63
Anhang 6: Fragen an Catering- Unternehmen (per E-Mail).....	64
Anhang 7: Antwort Dr. Hoppe, Bio- Catering (per E-Mail).....	65
Anhang 8. Fragen an das Niedersächsische Kultusministerium (per E-Mail).....	66
Anhang 9: Antwort Niedersächsisches Kultusministerium (per E-Mail)...	67
Anhang 10: Mitschrift, Expertengespräch Hollingshaus, Milan.....	68
Anhang 11: Mitschrift, Expertengespräch Liebner, Annette.....	70
Anhang 12: Mitschrift, Expertengespräch Stadt Osnabrück, Butke, A.; Berlekamp, U.	72
Anhang 13: Fragen an Betreiber der Cafeteria Realschule Hagen a.T.W. (per E-Mail).....	74
Anhang 14: Antwort Betreiber der Cafeteria Realschule Hagen a.T.W. (per E-Mail).....	76
Anhang 15: Fragen an Schulleiter Realschule Hagen a.T.W. (per E-Mail).....	77
Anhang 16: Antwort Schulleiter Realschule Hagen a. T. W. (per E-Mail).....	79

Anhang 1: Fragen an Schulträger (Landkreise) (per E-Mail)

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Rahmen meiner Bachelorarbeit zu dem Thema "Schulverpflegung in Niedersachsen" (FH-Münster, Oecotrophologie) habe ich an Sie als Schulträger folgende 4 Fragen:

- Nutzen Sie bei der Planung der Schulverpflegung die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)? Wenn nein, welche Gründe liegen vor?
- Nutzen Sie bei der Vergabe der Schulverpflegung an externe Dienstleister die "Berliner Qualitätskriterien" ? Wenn nein, welche Gründe liegen vor?
- Fand die Teilnahme an einem der bundesweit stattfindenden Workshops "Bio kann jeder" (Agentur für Umweltkommunikation Hannover) statt oder ist sie geplant?
- Sind Bio-Produkte in der Schulverpflegung ein Thema für Sie? Findet mit dem Thema eine Auseinandersetzung statt?

Zusätzlich möchte ich die Anzahl an Ganztagschulen im Landkreis wissen.

Ich bedanke mich ganz herzlich für Ihre Mühe im voraus!

Mit freundlichen Grüßen

Angelika Rolf

Rheiner Landstraße 88

49078 Osnabrück

T.: 0541-4095034

Anhang 2: Antwort Schulträger Landkreis Goslar (per E-Mail)

Sehr geehrte Frau Rolf,

ich beziehe mich auf die an das Bürgerbüro des Landkreises Goslar gerichtete Anfrage. Derzeit haben wir im Landkreis Goslar acht Ganztagschulen, die für die Schülerinnen und Schüler auch ein Mittagessen anbieten:

- Haupt- und Realschule Vienenburg
- Förderschule –G- am Harly in Vienenburg
- Haupt- und Realschule Bad Harzburg
- Eichenbergschule (Förderschule) Bad Harzburg
- Calvör-Schule (Förderschule) Clausthal-Zellerfeld
- Hauptschule am Sonnenberg in Seesen
- Robert-Koch-Schule (Gymnasium) Clausthal-Zellerfeld
- Georg-Diederichs-Schule (Hauptschule) Clausthal-Zellerfeld

Im Rahmen der Eigenverantwortlichkeit der Schulen entscheiden diese auch darüber, in welcher Form ein Mittagessen angeboten wird. Einige Schulen bereiten mit eigenem Personal und mittels Konvektomaten das Essen in der Schule zu, andere wiederum, lassen sich z.B. von Schlachtereien/Firmen beliefern und geben das Essen lediglich mit eigenem Personal aus. Eine Schule ist auch darunter, die den Mensabetrieb an einen externen Anbieter vergeben hat. Dieser bereitet das Essen zu und verkauft es auch dort.

Ob die Schulen die von Ihnen erwähnten Kriterien anwenden kann ich leider nicht beantworten, da vom Schulträger nur das Personal bzw. Bewirtschaftungskosten zur Verfügung gestellt werden, die pädagogische sowie konzeptionelle Umsetzung aber in der Hand der Schule verbleiben. Ich kann Ihnen aber gerne die Kontaktdaten der Schulen zukommen lassen, sofern Sie weitere Einzelheiten benötigen.

Ich hoffe Ihnen zunächst weitergeholfen zu haben.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

X

LANDKREIS GOSLAR | DER LANDRAT

Fachbereich Bildung & Kultur - Schulorganisation

Klubgartenstr. 6 | 38640 Goslar | Zimmer 2013

Mail: X

Internet: <http://www.landkreis-goslar.de>

Tel.: 05321 76-435 | Fax: 05321 76-99435

Anhang 3: Antwort Schulträger Landkreis Celle (per E-Mail)

Sehr geehrte Frau Rolf,

der Landkreis Celle ist Träger aller (staatlichen) weiterführender Schulen (ab Klasse 5) in seinem Gebiet und darüber hinaus Träger sämtliche Förderschulen (ab Klasse 1 bzw. ab den Schulkindergarten). Über die in freier Trägerschaft befindliche Freie Aktive Schule Celle kann ich keine Auskunft treffen.

Im Rahmen der Eigenverantwortlichkeit (alle Schulen im Land Niedersachsen sind sog. "eigenverantwortliche Schulen") stellt der Landkreis den Schulen in seiner Trägerschaft frei ihren Partner (Lieferanten) in Sachen Verpflegung im Wesentlichen selbst zu bestimmen. Die Einhaltung von Hygienestandards u.a. wird vom Landkreis in seiner Funktion als Verbraucherschutzbehörde (Lebensmittelüberwachung) überprüft.

Dies vorweg geschickt beantworte ich Ihre Fragen wie folgt:

- Nutzen Sie bei der Planung der Schulverpflegung die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)? Wenn nein, welche Gründe liegen vor?

Nein, s.o.

- Nutzen Sie bei der Vergabe der Schulverpflegung an externe Dienstleister die "Berliner Qualitätskriterien" ? Wenn nein, welche Gründe liegen vor?

Nein, s.o.

- Fand die Teilnahme an einem der bundesweit stattfindenden Workshops "Bio kann jeder" (Agentur für Umweltkommunikation Hannover) statt oder ist sie geplant?

Den Schulen steht es frei solche Workshops besuchen. Ob dies bislang erfolgt ist, ist der mir nicht bekannt.

- Sind Bio-Produkte in der Schulverpflegung ein Thema für Sie? Findet mit dem Thema eine Auseinandersetzung statt? Zusätzlich möchte ich gerne die Anzahl der Ganztagschulen im Landkreis wissen.

"Gesunde Essen" werden vom Landkreis für bedürftige Schüler/innen (entsprechend den Vorschriften des Landes für die Schulbuchausleihe) bezuschusst. Als Kriterium gilt dabei die Leitlinie, dass die Mahlzeit wenig Fleisch und viele Vitamine enthalten soll. Welche der

angebotenen Mahlzeiten konkret als "gesund" zu bewerten ist/sind, entscheidet die jeweilige Schulleitung eigenverantwortlich.

Im Landkreis gibt es im kommenden Schuljahr voraussichtlich 33 Ganztagsschulen in kommunaler Trägerschaft (inkl. Förderschulen und faktischer GTS). Dabei sind jeweils in 4 der zusammengefassten Grund- und Hauptschulen nur für die Primarschüler/innen Ganztagsangebote vorhanden.

Ein Hinweis, falls Sie beabsichtigen Prozentwerte zu bilden: Schulen des Sekundarbereichs II (insb. Berufsbildende Schulen) können nicht als Ganztagsschulen geführt werden.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

X

Landkreis Celle

Der Landrat

Amt für Bildung, Sport und zentrale Dienste

Postfach 1105, 29201 Celle

Dienstgebäude: Speicherstraße 2, Eingang A, 29221 Celle

Zimmer: 3

E-Mail: X

Telefon: 05141/916-259

Fax: 05141/916-96259

<http://www.landkreis-celle.de>

Anhang 4: Antwort Schulträger Landkreis Lüneburg (per E-Mail)

Sehr geehrte Frau Rolf,

von den 18 weiterführenden, kreiseigenen Schulen werden zzt. 9 als Ganztagschulen geführt. Ziel des Landkreises Lüneburg als Schulträger ist es, möglichst alle kreiseigenen Schulen in die Ganztagsbetreuung zu bringen.

Hinsichtlich der Mittagsverpflegung hat sich der Landkreis bisher organisatorisch und administrativ weitgehend zurückgehalten. Die Ganztagschulen haben unter Einbeziehung der Eltern und Fördervereine Lösungen hierfür erarbeitet. Dies gilt auch für die Aufträge an Caterer oder ähnliche Unternehmen.

Die hiesige Landesschulbehörde bietet mit dem Modellprojekt Cuisinet einen Beratungsservice für Ganztagschulen an, der sich auf nachhaltige Ernährung und Qualitätsentwicklung zu nachhaltigen Gesundheitskonzepten spezialisiert hat.

Dieses vorausgeschickt, beantworte ich Ihre Fragen wie folgt:

Da die kreiseigenen Schulen hier weitgehend selbstständig handeln, kann ich nicht mit Sicherheit sagen, ob die erwähnten Qualitätsstandards benutzt bzw. zugrunde gelegt werden. Im Hinblick auf die Beratungen durch die Landesschulbehörde gehe ich davon aus.

Sollten die Qualitätsstandards der DGE nicht genutzt werden, liegt es daran, dass die Schule bzw. die betroffenen Schulen in den vorhandenen Schulzentren sich untereinander und mit den Elternvertretungen auf eigene Konzepte und Vorgaben zur Qualität des Mittagessens geeinigt haben.

Auch hier gehe ich davon aus, dass die betroffenen Schulen auf Grund der Beratung durch die hiesige Landesschulbehörde die „Berliner Qualitätskriterien“ kennen und bei der Entscheidung zur Vergabe der Schulverpflegung heranziehen.

Nein, eine Teilnahme fand nicht statt und ist konkret auch nicht geplant.

Das Thema „Bio Lebensmittel“ hat eine hohe Relevanz in den Diskussionen und Entscheidungsfindungen in den hiesigen Ganztagschulen. Festzustellen ist, dass insbesondere in den Gymnasien Eltern und Fördervereine hierauf

sehr viel Wert legen. Bei den Realschulen und Hauptschulen nimmt diese Relevanz dann ab. Insbesondere bei den Hauptschulen steht doch eher die Kostenfrage im Vordergrund.

Entschuldigen Sie bitte meine späte Antwort. Soweit Sie noch Klärungsbedarf haben, rufen Sie mich gerne an.

Hier noch einige Informationen zum Projekt Cuisinet:

"Hallo Herr X,

hier der link:

http://www.umweltschule.de/index.php?seite=kooperationen_cuisinet

und beigefügt als Word-Datei.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

X

--

Landkreis Lüneburg · Fachdienst Schule und Kultur

Am Graalwall 4 · 21335 Lüneburg

Telefon 04131 26-1382 · Fax 04131 26-2382

E-Mail X

www.lueneburg.de"

Anhang 5: Antwort Schulträger Landkreis Soltau-Fallingborstel (per E-Mail)

Sehr geehrte Frau Rolf,

die Organisation der Mittagsverpflegung erfolgt an den 15 Ganztagschulen in Trägerschaft des Landkreises inzwischen fast flächendeckend durch Elternvereine, die in ihren Verträgen mit den Lieferanten die Qualitätsstandards der DGE und die Berliner Qualitätskriterien nutzen.

Aufgrund der Organisation durch die Elternvereine ist der Workshop "Bio kann jeder" für die Kreisverwaltung nicht mehr relevant, das gleiche gilt für Bio-Produkte an sich.

Mit freundlichem Gruß
im Auftrag
X

Landkreis Soltau-Fallingbostel - DER LANDRAT -
Fachgruppe 02.3 - Schulverwaltung
Dienstort: Winsener Straße 17, 29614 Soltau
Tel.: 05191 970-662
Fax.: 05191 970-900662
E-Mail: F02300@Heidekreis.de
Internet: <http://www.heidekreis.de>

Anhang 6: Fragen an Catering- Unternehmen (per E-Mail)

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Rahmen meiner Bachelorarbeit (FH Münster- Oecotrophologie) zum Thema: "Schulverpflegung in Niedersachsen" habe ich folgende Fragen an Ihr Unternehmen:

- Beliefern Sie Schulen in Niedersachsen? Wie viele etwa?
- Wie beurteilen Sie den Trend " Bio in der Schulverpflegung" aufgrund Ihrer Erfahrungen?
- Wo liegen Die Probleme bei der Umstellung oder Einführung auf Bio in der Schulverpflegung?

Ganz vielen Dank für Ihre Hilfe

Mit freundlichen Grüßen

Angelika Rolf

Anhang 7: Antwort Dr.Hoppe, Bio- Catering (per E-Mail)

Sehr geehrte Frau Rolf,

danke für Ihre Anfrage.

- Beliefen Sie Schulen in Niedersachsen? Wie viele etwa?

Momentan erst eine, in Hittfeld.

- Wie beurteilen Sie den Trend " Bio in der Schulverpflegung" aufgrund Ihrer Erfahrungen?

Der Trend ist sehr wichtig und wir gehen fest davon aus dass er anhalten wird. Besonders für Kinder und Jugendliche ist es sehr wichtig, dass sie sich gesund ernähren. Und je jünger Kinder sind, desto eher sind Eltern auch bereits, mehr Geld in gesunde Lebensmittel zu investieren. Da der Geschmackssinn in der Kindheit/Jugend für das gesamte Leben geprägt wird, ist es sehr wichtig, dass der Mensch sich frühzeitig an natürlichen Geschmack gewöhnt, anstatt ihn durch künstliche Aromen zu desensibilisieren. Eine gesunde Ernährung ist außerdem wichtig für ein gesundes Wachstum und eine optimale geistige und körperliche Leistungsfähigkeit.

Wichtig ist, dass Bio geschmacklich hochwertig angeboten wird, man muß auf die Bedürfnisse der Kinder eingehen. Bio darf nicht nur gleich Vollkorn sein, damit wird gesunde Ernährung für Kinder zum Schreckgespenst.

- Wo liegen Die Probleme bei der Umstellung oder Einführung auf Bio in der Schulverpflegung?

Wenn man einen guten Caterer hat sollte es keine Probleme geben. Einziger Knackpunkt ist der Preis: viele Eltern möchten oder können nicht mehr für ein gutes Essen ausgeben. Hier gibt es aber oft Möglichkeiten für Subventionierung – manchmal gibt es Zuschüsse durch die Stadt oder den Landkreis, manchmal hat ein Mensaverein entsprechende Rücklagen.

Mit freundlichen Grüßen

X

Dr. Hoppe Bio-Catering

Bio-Catering Marbachshöhe GmbH

Anhang 8: Fragen an das Niedersächsische Kultusministerium (per E-Mail)

Sehr geehrter Herr Temming,

im Rahmen meiner Bachelorarbeit zum Thema "Schulverpflegung in Niedersachsen" (FH-Münster, Oecotrophologie) habe ich eine Frage an Sie, welche ich durch bisherige Recherche nicht beantworten konnte:

- Welchen Stellenwert hat die Organisation der Schulverpflegung für die Schulen im Hinblick auf den Grundsatz der "Eigenverantwortlichen Schule". Die Verantwortung für die Schulverpflegung liegt ja in erster Linie bei den Schulträgern. Welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse erhalten die Schulen durch diesen Grundsatz im Hinblick auf die Schulverpflegung?

Ich bedanke mich ganz herzlich für ihre Mühe im Voraus!

Mit freundlichen Grüßen

Angelika Rolf
Rheiner Landstraße
49078 Osnabrück

Anhang 9: Antwort Niedersächsisches Kultusministerium (per E-Mail)

Sehr geehrte Frau Wolf,

bei der Mittagsverpflegung gibt es ebenso wie beim Angebot für die Zwischenverpflegung (Schulfrühstück, Cafeteria, Kiosk, Automaten) eine Fülle unterschiedlicher Anbieter (Kommunen, Cateringfirmen, Schülerfirmen, Elterninitiativen u. w.). Die grundsätzliche Zuständigkeit der kommunalen Schulträger für die Sicherstellung der Mittagsverpflegung in Schulen ergibt sich allerdings aus der schulgesetzlichen Kostenlastverteilung, wonach die Zuständigkeit der kommunalen Schulträger für Schulanlagen und Ausstattung nach § 108 Niedersächsisches Schulgesetz (NSchG) sowie die Zuständigkeit der Schulträger für das nichtlehrende Personal im Sinne des § 113 Abs. 1 Satz 2 NSchG festgeschrieben ist. Die Schulträger als Träger der Daseinsfürsorge nach Art. 28 Abs. 2 Grundgesetz (GG), Art. 57 Abs. 3 der Niedersächsischen Verfassung sind daher nicht nur für die Errichtung, Ausstattung, Unterhaltung sowie Bewirtschaftung von Mensen zuständig, sondern ihnen obliegt auch die Organisation, Gestaltung und Durchführung der Mittagessen an Schulen im Rahmen ihrer Pflicht zur örtlichen Grundversorgung. Im Rahmen ihrer Organisationsfreiheit können die Schulträger die Aufgabe der Mittagsverpflegung selbst wahrnehmen oder an eine andere Rechtsperson übertragen.

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit der abgegebenen Speisen tragen die Lebensmittelunternehmer. Sie sind dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden [Art. 3 Nr. 2 und 3 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. Art. 2 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene]. In der Verordnung, die für alle Mitgliedsstaaten der EU direkt verbindlich ist, werden die Mindestanforderungen für den gewerbsmäßigen Umgang mit Lebensmitteln vorgeschrieben. Wesentliche Kernpunkte der Verordnung sind die Einhaltung allgemeiner Hygieneanforderungen, die Einführung eines betriebseigenen Kontrollsystems und die Mitarbeiterschulung. Die Abgabe von Lebensmitteln in Schulen obliegt vollständig dieser Verordnung. Übernehmen Schulen diese Aufgabe, sind sie Lebensmittelunternehmer und übernehmen vollständig alle sich daraus ergebenden Pflichten. Die Schulleiterin oder der Schulleiter trägt in diesem Fall die Gesamtverantwortung. Schulen sollten im Bereich der Mittagsverpflegung aber nur im Auftrage des Schulträgers als Lebensmittelunternehmer auftreten. Daher sollte die Beauftragung durch den Schulträger und die Übernahme der Aufgabe durch die Schule auf der Basis einer formalen Vereinbarung erfolgen.

- Zitierten Text anzeigen -

Anhang 10: Mitschrift, Expertengespräch Hollingshaus, Milan

Experteninterview	20.07.09
Milan Hollingshaus - Dip. Pädagogologie	
Schulnetzungsstelle - Schulpflege, Niedersachsen	
Standort OS (Vägerschaft DGE)	
seit 01.04.90 in Niedersachsen, 3 Stellen	
Ziele: Schnittstelle für alle Bereiche d. Schulpflege	
Beratung → noch unclear welche Form, Umfang	
Zusammenarbeit mit Ver. Sv. zentrale Ns (ü. DGE)	
↳ wie? noch nicht geklärt; Gespräche folgen	
1. jährl. soll Treffen d. Schulnetzungsstellen alle Bundesländer stattfinden → Institute	
DGE - Qualitätsstandards → werden genutzt	
gemeinsame Arbeitsgruppen der Netzungsstellen	
↳ Themen: - Akzeptanz in den Schulen	
Bsp. - Küchenplanung	
- Steuern, rechtliche Regelungen	
- individueller Umsatz in Schulen vor Ort	
Kontakte zu Schulen → bisher nur in Limburg	
Bekanntmachung der Netzungsstelle: über die Landes- schulbehörde wird Existenz d. Ver. st. kommuniziert an den Schulen	
Finanzierung: WFORM (nationaler Aktionsplan)	
+ Land Ns	
nach 5 Jahren soll das Land Ns alleiniger Finanzier sein	

Momentane Tätigkeiten: - Konzepte entwickeln, wie z.B. Fortbildungen für Lehrer

- Fragebögen: Schullehrer senden

- Homepage gestalten, Texte generieren (Homepage noch leer)

- Gespräche mit Partnern führen (z.B. Verb. zentrale)

Plattform (kein Empfehlungs-) - Status quo erstellen (aber Markt) Umfang noch unklar

Schule empfiehlt Schule -> im Netz, Plattform
Lehrer von

Thema Bio, Nachhaltigkeit: OGE nicht explizite Empfehlung von BIO-LM

↳ Vernetz. stelle -> hält sich an OGE

Thema: Wer entscheidet über Verpf. form? (Schullehrer, Schule -> st. w. k. Eigenverantwortung)

↳ nicht klar zu beantworten! Ist nicht festgeschrieben!

Auswahljahre vs. Jahren: EU-Seiten im Netz

„Selt“ -> Selbstverpfl. für das Bioanteil i. d. öffent. Verpfl. „Nein“

Anhang 11: Mitschrift, Expertengespräch Liebner, Annette

Interview 28.07.09

Verbrauchszentrale Niedersachsen - Standort Oster-
brück

Anstellungsberatungsbüro: Anette Liebner
(seit 1997) ← Diplom-Perceptualpsychologin

„Schule auf Erskün“ → im Auftrag des Landes Ns
(auch finanziert)

↳ Idee: eine aktive Mitarbeit der Schulen im Hinblick
auf Lernaufw. / Lernaufg.

zwar Träger die Verantwortlichen, aber
Ziel ist es alle in „ein Boot zu bekommen“
(Eltern, Lehrer, Schüler)

⇒ Akzeptanz d. Lernaufw. steigern
Erfahrungen zeigen: Träger bestellt z.B. Caterer, aber
das Angebot in den Schulen
wird nicht angenommen!

Aktivierung der Schulen, sich mit dem Thema aus-
einander zu setzen: eigene Ziele formulieren,

↳ Unterstützung durch Verb. zentrale

↳ Seminare - Zielorientiert: Ziele erreicht o.
auf gutem Weg?

Kein Wettbewerb der Schulen
untereinander (Lernprozesse
ausgangspunkt)

Dieses Jahr zum 3. Mal → Bearbeitung bis zu den
Sommerferien von Schulen

2008/09: 50 Schulen haben sich beworben: 25 konnten
mitmachen

1. Mal: nur 13 Schulen beworben → alle konnten mitmachen

manche der 50 Schulen fehlen schon durchs. Bewerbungsprozess
(z.B. weil sie Pausenverpfl. geändert haben wollten
nicht Lernaufw. verpfl.)

3 Schulen im Bereich der Verb. zentrale OS
z.B. Hauptschule Dissen → engagierte Lehrer da
↳ Wunsch, Einsatz für
Bio
↳ Gespräche mit Eltern

Fazit: Einzelne engagierte Personen oft nicht erfolgreich,
getreu auf (Frustration)

Erfahrung) da Verb. zentrale
→ Viele Menschen nötig, die mit gleichem Ziel
sich gemeinsam für Bio einsetzen
(z.B. Mensateam bilden)

Bsp. Hauptschule Döhmingen → Bio als Zusatz in Form
v. Obst, Salat
↳ kommen zu dem Schluss: Bio = zu teuer

Schulträger hat die Aufgabe: Essen bereitstellen, Kindes einwickeln
↳ Bio hat eine Chance, wenn sich dort engagierte Menschen
finden!
(z.B. Frau Nüßner vor der Stadt OS → Bio in Stadt
hat sich eingetut) | WIKAS

wichtig: die Verzahnung von Schulträger - Schulen fördern
(u.a. die Aufgabe der Schulnetzwerkstelle)

**Anhang 12: Mitschrift, Expertengespräch Stadt Osnabrück,
Butke, A.; Berlekamp, U.**

	<p>05.08.09¹ Experteninterview</p> <p>Schulträger Stadt Osnabrück</p> <p>Fachbereich Schule (Sport)</p> <p>Fachdienstleitung Frau A. Butke</p> <p>& zuständig für Schulverpflegung ^u Herr Berlekamp Mittag</p>
	<p>die Studenten der Schule haben verschiedene Misch- gruppenlagen (Räumlichkeiten...)</p> <p>-> daran angepasst wird das jeweilig Versorgungssystem gewählt</p> <p>z.B.: Mischküche (bei neuen Schulen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caterer allein • Eigenbewirtschaftung
	<p>1) Eltern beteiligt? Eltern haben bei der Auswahl des Caterers kein Einfluss.</p> <p>Bei Mischküchen haben Eltern die Möglichkeit sich zu beschweren, es kann bis zum Wechsel des Caterers kommen. (alle an einem Tisch -> Ende des Jahres -> Rückblick)</p>
	<p>-> Die alleinige Verantwortung liegt beim kommunalen Schulträger - im Rahmen der "Eigenverantwortung Schule"</p> <p>hat das Thema Schulverpflegung "keine Relevanz!" ("Gändersache")</p>

Finanzierung wird von den Kommunen, Städte,
Gemeinden (Schulträger / Vorgesamter)

Ratsbeschluss: legt Preis fest für Schulessen (2,20
Euro)

Kosten (je nach ^{Standard-}Verpflegungssystem) unterschiedlich
→ wird von Stadt subventioniert!

Für sozial Schwache (Osnabrücker Pass-Inhaber)
gibt es nochmal Subventionen → sie bezahlen
1,10 € / Essen

Ausschreibungen finden nach jüngstem Verfahren
statt (Versteigerung)

DGE-Qualitätsstandards → Braun Checkliste wird
genutzt

Zusammenarbeit mit Caterer

"Bio kann jeder" → Einladung, Teilnahme letztes Jahr
→ kein Muss Bio einzusetzen (ist Caterer freigestellt)

keine Selbstverpflichtung für Bio-Anteil!

Anhang 13: Fragen an Betreiber der Cafeteria Realschule Hagen a. T. W. (per E-Mail)

Sehr geehrter Herr Böker,

ich schreibe eine Bachelorarbeit (Fachhochschule Münster, Oecotrophologie) über Schulverpflegung in Niedersachsen mit dem Schwerpunkt auf Bio-Produkte in der Schulverpflegung.

Durch die Verbraucherzentrale in Osnabrück (Frau Liebner) hörte ich von der Schule Hagen, und der Verpflegung mit Bio-Produkten durch ihre Einrichtung.

Nun möchte ich gerne die Schulverpflegung in Hagen als Beispiel für eine gelungene Integration von Bio-Produkten in meiner Arbeit aufnehmen.

Deshalb wäre ich sehr dankbar, wenn Sie mir nähere Informationen zu der Verpflegungssituation und ihrer Zusammenarbeit mit der Schule geben könnten.

Ich habe ein paar Fragen zusammen gestellt, wenn sie noch anderes als Wichtig empfinden, was ich nicht berücksichtigt habe, bitte ich Sie dies einfach zu ergänzen.

Wenn es ihnen lieber ist, telefonisch Auskunft zu geben, rufe ich Sie natürlich an.

Schon mal im Voraus ganz herzlichen Dank für Ihre Mühe!

Mit freundlichen Grüßen

Abgelika Rolf
Rheiner Landstraße 88
49078 Osnabrück
T.: 0541-4095034

Fragen:

- 1.- Seit wann arbeiten/kochen Sie mit Bio-Produkten?
2. - Wie entstand, wer hatte die Idee für Bio in Küche?
3. - Welche Partner oder Kooperationen (z.B mit der Verbraucherzentrale) haben sie zur Unterstützung?
4. - Welche Produkte sind in Bio-Qualität? (zB. Obst/Gemüse, Milchprodukte, Eier, Kartoffeln, Fleisch..)
5. - Wie viele Essen werden pro Tag produziert? Wie ist die Akzeptanz ihrer Mitarbeiter und Schüler/Eltern gegenüber Bio-Lebensmitteln?
6. - Welches Verpflegungssystem nutzen Sie? (z. B. angelieferte Warmverpflegung, Zubereitung in der Küche vor Ort in der Schule, angelieferte gekühlte Speisen welche dann in der Schule erwärmt werden)
- 7.- Welche Betreiberart für die Schulverpflegung in Hagen liegt vor? (Z.B. Pächter, Eigenregie, Caterer..)

8. - Wie sind die Preise für ein Essen? Wie viel Mehrkosten entstehen durch Bio? Wie versuchen Sie den Preis zu senken und wie kalkulieren Sie, um trotz teurerer Bio-Lebensmitteln eine Kostendeckung zu erreichen?
9. - Woher stammen die Bio-Lebensmittel (Z. B. regionale Bio- Landwirte, Bio-Großhandel....). Haben sie feste Lieferanten?
- 10.- Wieviele Mitarbeiter beschäftigen sie in der Küche?
- 11.- Beliefern Sie noch andere Einrichtungen?
12. - Wo liegen nach ihrer Meinung/Erfahrung die größten Probleme bei der Einführung von Bio in der Schulverpflegung?

Anhang 14: Antwort Betreiber der Cafeteria Realschule Hagen a. T. W. (per E-Mail)

Sehr geehrte Frau Rolf,

leider bin ich z.Zt. sehr eingespannt und kann Ihre Fragen erst jetzt kurz beantworten. Sollten Sie noch Informationen zusätzlich benötigen, können Sie gerne versuchen mich auf Handy zu erreichen, X.

1. Seit Juni 2009 besitzen wir die Bio-Zertifizierung und kochen offiziell mit Bioprodukten, diese hatten wir aber schon ca. ein halbes Jahr vorher zum Teil eingesetzt.
2. Die Idee für eine gesunde Ernährung kam von dem Direktor der Realschule, in ausführlichen Gesprächen mit ihm, der Gemeinde Hagen und Frau Professorin Dr. E. Leicht-Eckardt kam ich zu dem Entschluß, im Rahmen eines Projektes die Cafeteria unter den Voraussetzungen zu bewirtschaften.
3. Es besteht eine Kooperation mit Frau Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt.
4. Hauptsächlich sind alle Gemüse Produkte in Bio-Qualität, dazu die für die Zubereitung notwendigen Gewürze und Zutaten. Saisonales Obst wird häufig in Bio-Qualität dazu gekauft, ebenso komplette Biogerichte der Fa. Apetito. Milchprodukte, Eier und Quark werden in konventioneller und Bioqualität verarbeitet.
5. Z.Zt. produzieren wir ca 40-50 Essen tägl. die Akzeptanz könnte bei den Schülern und Eltern noch verbessert werden, hängt eventuell mit dem höheren Preis für Bioprodukte zusammen. Bei meine Mitarbeitern stellt sich die Frage der Akzeptanz nicht, problemlos.
6. Zubereitung vor Ort und erwärmen von Apetito Bioprodukten.
7. Pächter
8. Die Preise liegen bei 2,90 EUR für ein Mittagessen, dies ist ein Durchschnittspreis sowohl für Bioessen als auch für ein Essen ohne Bioanteile. Bio kostet in der Verarbeitung ca. 40-50% mehr
9. Wöchentliche Lieferung durch "die Gemüsegärtner" aus Kalkriese
10. Ein Angestellter und 4-5 Menschen mit einer Behinderung
11. 2 Schulen werden von der Cafeteria Hagen zusätzlich beliefert
12. Preise, Zertifizierung, Mehrarbeit durch ausführliche Dokumentationen.

Mit freundlichen Grüßen

Edgar Böker

Anhang 15: Fragen an Schulleiter Realschule Hagen a. T. W. (per E-Mail)

Sehr geehrter Herr Ortmanns,

ich schreibe eine Bachelorarbeit (Fachhochschule Münster, Oecotrophologie) über Schulverpflegung in Niedersachsen mit dem Schwerpunkt auf Bio-Produkte in der Schulverpflegung.

Durch die Verbraucherzentrale in Osnabrück (Frau Liebner) hörte ich von ihrer Schule, und der Verpflegung mit Bio-Produkten.

Nun möchte ich gerne ihre Schulverpflegung als Beispiel für eine gelungene Integration von Bio-Produkten in meiner Arbeit aufnehmen.

Deshalb wäre ich sehr dankbar, wenn Sie mir nähere Informationen zu der Verpflegungssituation an ihrer Schule geben könnten.

Ich habe ein paar Fragen zusammen gestellt, wenn sie noch anderes als Wichtig empfinden, was ich nicht berücksichtigt habe, bitte ich Sie dies einfach zu ergänzen.

Wenn es ihnen lieber ist, telefonisch Auskunft zu geben, rufe ich Sie natürlich an.

Schon mal im Voraus ganz herzlichen Dank für Ihre Mühe.

Mit freundlichen Grüßen

Abgelika Rolf
Rheiner Landstraße 88
49078 Osnabrück
T.: 0541-4095034

Fragen:

- 1.- Seit wann bietet die Schule Bio-Produkte an? Wie hoch ist der Anteil an Bio-Produkten in der Verpflegung gesamt?
2. - Wie entstand, wer hatte die Idee für Bio in der Schulverpflegung? Wer wirkt mit bei der Schulverpflegung (Eltern, Schüler, Ehrenamtliche..?)
3. - Welche Partner oder Kooperationen (z.B mit der Verbraucherzentrale) haben sie zur Unterstützung?
4. - Welche Produkte sind in Bio-Qualität? (zB. Obst/Gemüse, Milchprodukte, Eier, Kartoffeln, Fleisch..)
5. - Wie viele Essen werden pro Schultag ausgegeben? Wie ist die Teilnahme am Schulessen? Wie ist die Akzeptanz der Schüler/Eltern gegenüber Bio-Lebensmitteln?
6. - Welches Verpflegungssystem nutzen Sie? (z. B. angelieferte Warmverpflegung, Zubereitung in der Küche vor Ort in der Schule, angelieferte gekühlte Speisen welche dann in der Schule erwärmt werden)

- 7.- Welche Betreiberart für die Schulverpflegung liegt vor? (Z.B. Pächter, Eigenregie, Caterer..)
8. - Wie sind die Preise für ein Essen? Wie viel Mehrkosten durch Bio? Wie versuchen Sie den Preis zu senken?
9. - Woher stammen die Bio-Lebensmittel (Z. B. regionale Bio- Landwirte, Bio-Großhandel....)
10. - Wird das Schulessen subventioniert? (vom Schulträger)
11. - Gibt es Aktionen oder Ernährungsbildung bei ihnen, um Schulessen zum Thema zu machen?
12. - Wo liegen nach ihrer Meinung/Erfahrung die größten Probleme bei der Einführung von Bio in der Schulverpflegung?

Anhang 16: Antwort Schulleiter Realschule Hagen a. T. W. (per E-Mail)

Sehr geehrter Frau Rolf.

leider komme ich erst jetzt dazu Ihre Fragen zu beantworten. Ich hoffe, es ist noch rechtzeitig, denn ich freue mich sehr, dass Sie unser Beispiel in Ihre Arbeit aufnehmen möchten. Sollten Sie noch daran interessiert sein, einen Ortstermin zu vereinbaren, bin ich gerne behilflich. Antworten habe ich in blau eingefügt. Ich wünsche viel Erfolg bei Ihrer Arbeit. Sollten Ihnen meine Angaben nicht genügen, habe Sie noch die Möglichkeit mit unserem Koch Herrn Barnes zu sprechen, in dem Sie ihn unter Telefonnummer X direkt anrufen. Er ist in der Regel in der Zeit von 7.30 Uhr bis 14.30 im Hause.

Mit freundlichem Gruß

N. Ortmanns, Leiter der HRS Hagen

Ansonsten

Fragen:

1.- Seit wann bietet die Schule Bio-Produkte an? 1.12.2007 Wie hoch ist der Anteil an Bio-Produkten in der Verpflegung gesamt? Weiß ich nicht genau, geschätzt: 30%

2. - Wie entstand, wer hatte die Idee für Bio in der Schulverpflegung? Kollegium bei der Planung des Ganztagschulbetriebes. Wer wirkt mit bei der Schulverpflegung (Eltern, Schüler, Ehrenamtliche..?)

Betreiber sind die Osnabrücker Werkstätten. keine weiteren Hilfen

3. - Welche Partner oder Kooperationen (z.B mit der Verbraucherzentrale) haben sie zur Unterstützung? Die Schule selbst hat keine

4. - Welche Produkte sind in Bio-Qualität? (zB. Obst/Gemüse, Milchprodukte, Eier, Kartoffeln, Fleisch..)

5. - Wie viele Essen werden pro Schultag ausgegeben? ca 50 Wie ist die Teilnahme am Schulesse? eigentlich sehr gering Wie ist die Akzeptanz der Schüler/Eltern gegenüber Bio-Lebensmitteln? Kann ich nicht beantworten.

6. - Welches Verpflegungssystem nutzen Sie? (z. B. angelieferte Warmverpflegung, Zubereitung in der Küche vor Ort in der Schule, angelieferte gekühlte Speisen welche dann in der Schule erwärmt werden)

7.- Welche Betreiberart für die Schulverpflegung liegt vor? (Z.B. Pächter, Eigenregie, Caterer..)

8. - Wie sind die Preise für ein Essen? 2,90 für ein Mittagessen (Subventionen durch Gemeinde und Land NDS für Kinderreiche und Harz IV - Empfänger.) Wie viel Mehrkosten durch Bio? Kann ich nicht sagen Wie versuchen Sie den Preis zu senken? Sache des Betreibers

9. - Woher stammen die Bio-Lebensmittel (Z. B. regionale Bio- Landwirte, Bio-Großhandel...)

10. - Wird das Schulessen subventioniert? (vom Schulträger) s.o.

11. - Gibt es Aktionen oder Ernährungsbildung bei ihnen, um Schulessen zum Thema zu machen? Ja, in Zusammenarbeit mit dem Wabezentrum und dem Hauswirtschaftsunterricht der Schule

12. - Wo liegen nach ihrer Meinung/Erfahrung die größten Probleme bei der Einführung von Bio in der Schulverpflegung?

- höhere Erzeugerpreise in Kombination mit geringeren Kaufeinheiten (z.B. Kohlrabiköpfe),.
- Einengung der Geschmacksbreite bei Schülern durch Fastfood und Tiefkühlfertigkost.
- Vorurteile

Erklärung

Alle im Text erwähnten persönlichen Namen, erscheinen auf Basis einer ausdrücklichen Erlaubnis der jeweiligen Personen.

Erscheint ein X im Text, so wird der Name einer Person anonym gehalten, nur die jeweilige Organisation erscheint im Text.

Angelika Rolf