

Auszüge aus....



Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung

Abschlussbericht



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

A Ausgangslage

1. **Fragestellung:**
Wie ist die Qualität der Schulverpflegung an Deutschlands Schulen aktuell zu bewerten?
2. **Auftraggeber:**
Studie der Hochschule für Angewandte Wissenschaft Hamburg HAW im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft
3. **Teilnehmer - bundesweite Befragung von :**
 - 212 Schulträgern (BW 26)
 - 1.553 Schulleitungen (3.530 mit Bayern; davon BW 410)
 - 12.566 Schüler/-innen (davon 48% Jungen, 52% Mädchen)



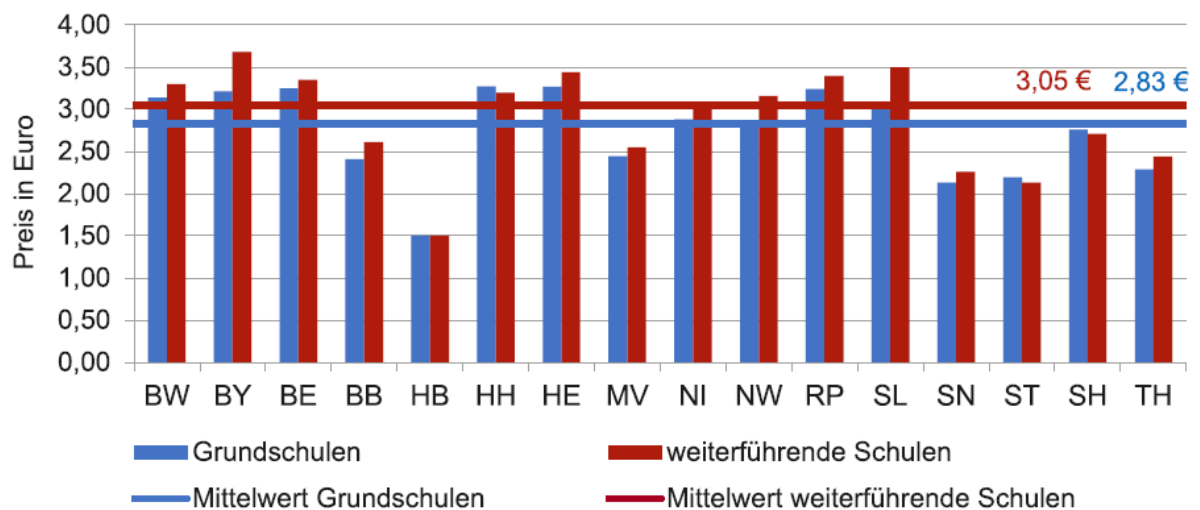
4. **Ergebnisse**
deutliche Unterschiede zwischen Ost- und Westdeutschland

B Angaben der Schulträger

1. Rolle der Schulträger

- Übernahme der Betriebskosten und Reinigungsleistungen
- Finanzierung des Mobiliars sowie der Kücheneinrichtung
- teilweise Bereitstellung des Ausgabepersonals
- selten Pacht oder Mieterhebung

2. Essenspreise



Die durchschnittlichen Essenspreise der einzelnen Bundesländern schwanken zwischen 1,50 € und 3,27 € (teilweise inklusive, teilweise exklusive kommunaler Zuschüsse) für die Grundschulen und 1,50 € und 3,86 € in weiterführenden Schulen. Zwischen den Bundesländern gibt es somit deutliche Unterschiede.

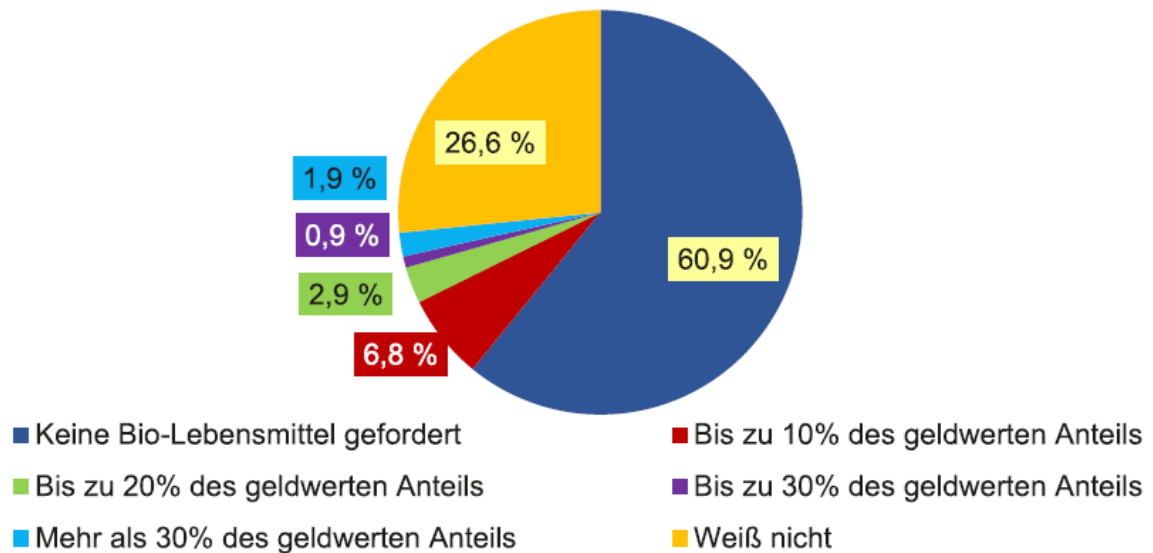
Zum überwiegenden Teil sind in den Preisen ein Dessert und ein Getränk enthalten.

Der durchschnittliche Essenspreis an Grundschulen in Baden-Württemberg liegt bei 3,10 € (Bundesdurchschnitt: 2,83 €) sowie an weiterführenden Schulen bei 3,42 € (Bundesdurchschnitt: 3,05 €).

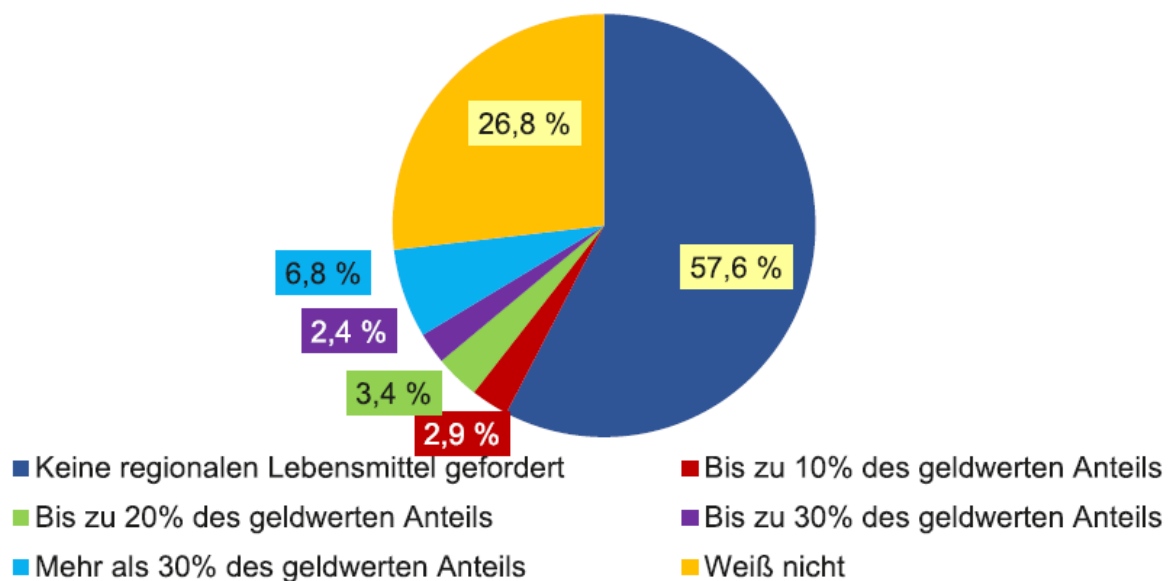
Die Essenspreise werden teilweise vom Schulträger bezuschusst – die Zuschusshöhe schwankt hier zwischen 0 und 2,50 € (BW 0,69 € an GS, 0,96 € an weiterführenden Schulen).

3. Ausschreibungskriterien – Anteil an bio- bzw. regionalen Produkten

Bio-Produkte:



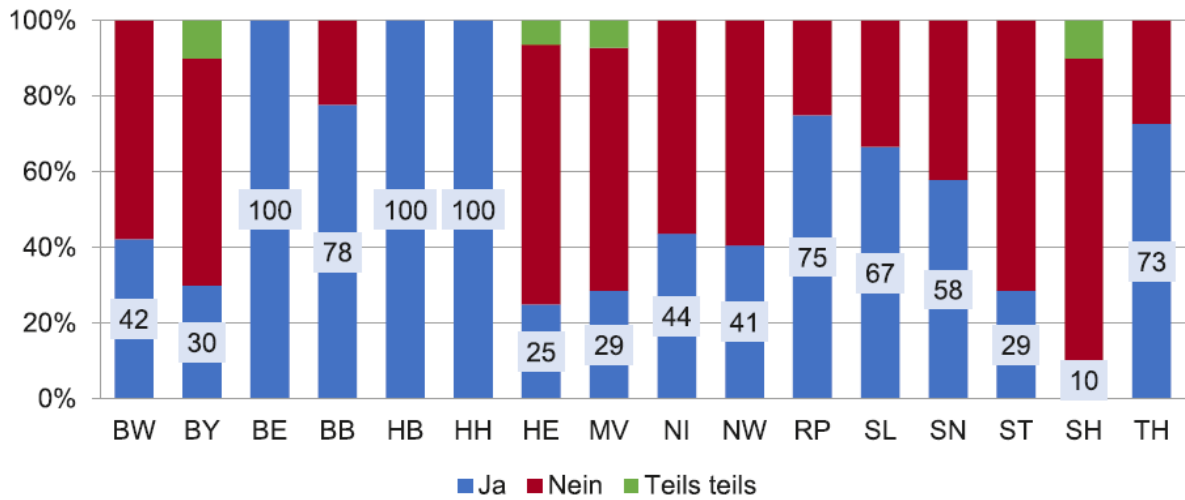
Regionale Produkte:



Die überwiegende Anzahl der Schulträger fordert in den Verträgen keinen oder einen nur sehr geringen Anteil an Bio- bzw. regionalen Produkten.

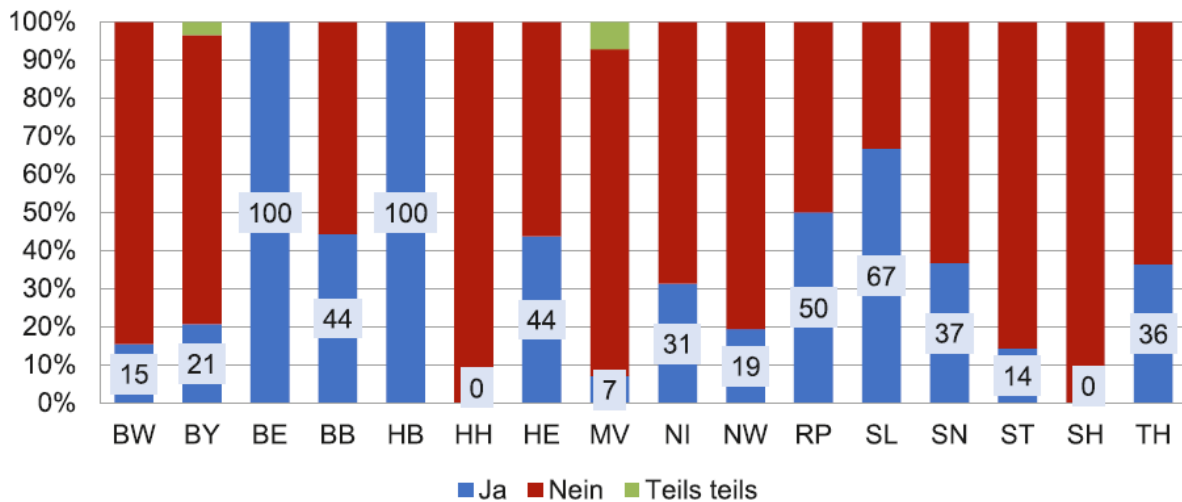
4. Ausschreibungsverfahren + Qualitätskontrollen

Leistungsverzeichnis:



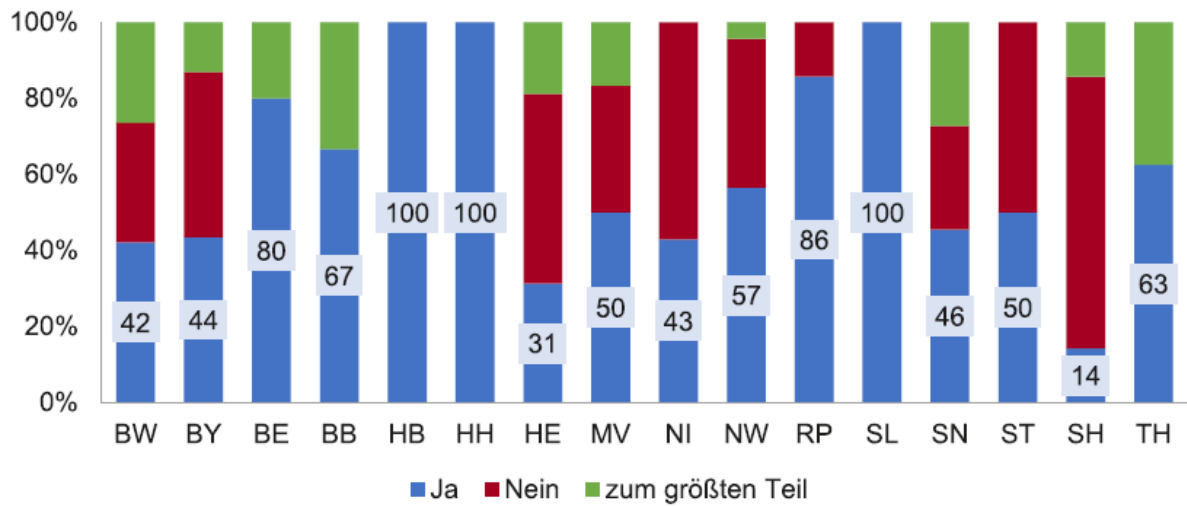
Wesentliche Voraussetzungen für die Ausschreibung der Schulverpflegung und die Qualitätskontrolle ist ein detailliertes Leistungsverzeichnis. Dieses liegt nur in den Stadtstaaten zu 100 % als Vertragsgrundlage für die Anbieter der Mittagstischverpflegung vor.

Qualitätskontrolle:



In vielen Kommunen wird keine Qualitätskontrolle durchgeführt. Wenn eine solche Kontrolle erfolgt, wird sie oftmals von externen Dienstleistern. Nur das Bundesland Berlin hat bislang eine übergeordnete Kontrollstelle geschaffen.

DGE-Qualitätsstandards:



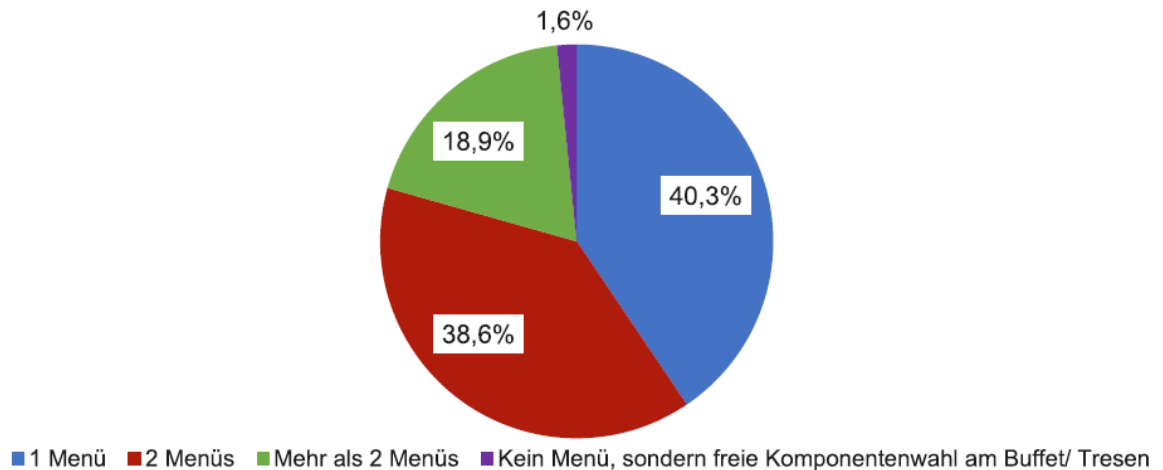
Die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung werden nur zum Teil vertraglich gefordert.

C Angaben der Schulen

1. Verpflegungsangebot

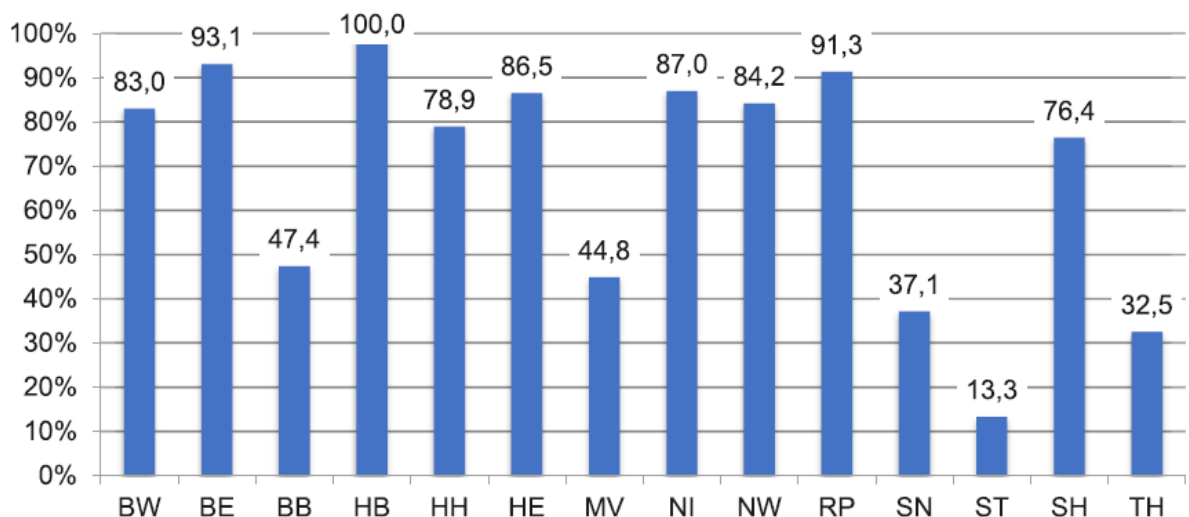
An 79,4 % der Schulen wird eine Mittagstischverpflegung angeboten.

Die Anzahl der Mittagsmenüs schwankt von einem Menü über mehrere Menüs bis hin zur freien Komponentenwahl. Überwiegend werden jedoch 1 bis 2 Menüs angeboten.



In 76,9 % der Schulen gehört ein Dessert, in 29,6 % der Schulen ein Salatbuffet zum Standard. Das Angebot von Obst erfolgt in 66,5 % der Schulen.

2. Getränkeversorgung



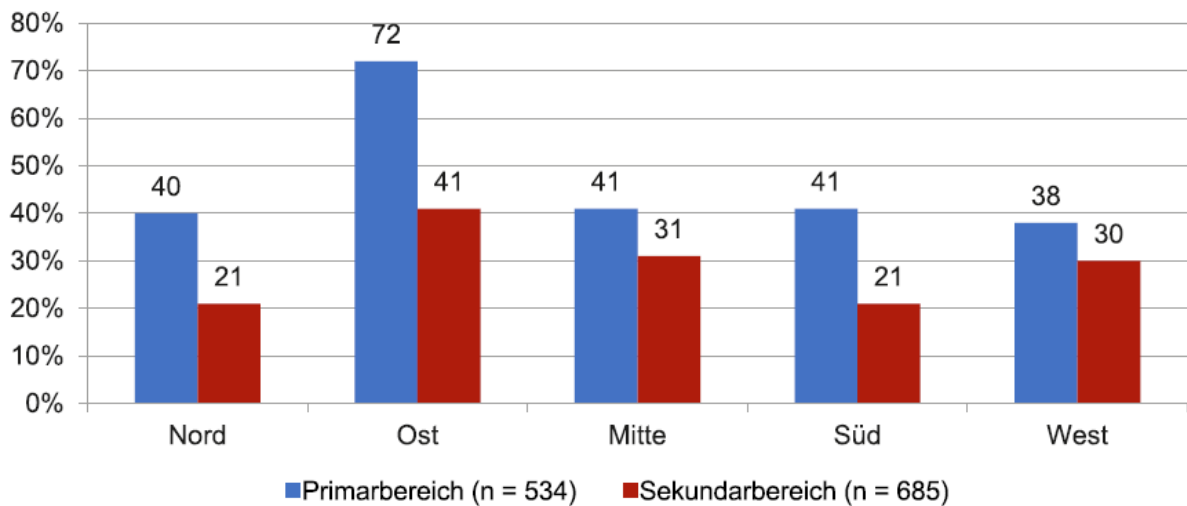
Das Ergebnis zur Getränkeversorgung ist zufriedenstellend: an 70,7 % der Schulen (BW 83 %) wird kostenfreies Mineral- bzw. Trinkwasser oder ungesüßte Tees angeboten.

An 23,2 % der Schulen sind Wasserspender, an 9,1 % Trinkbrunnen vorhanden.

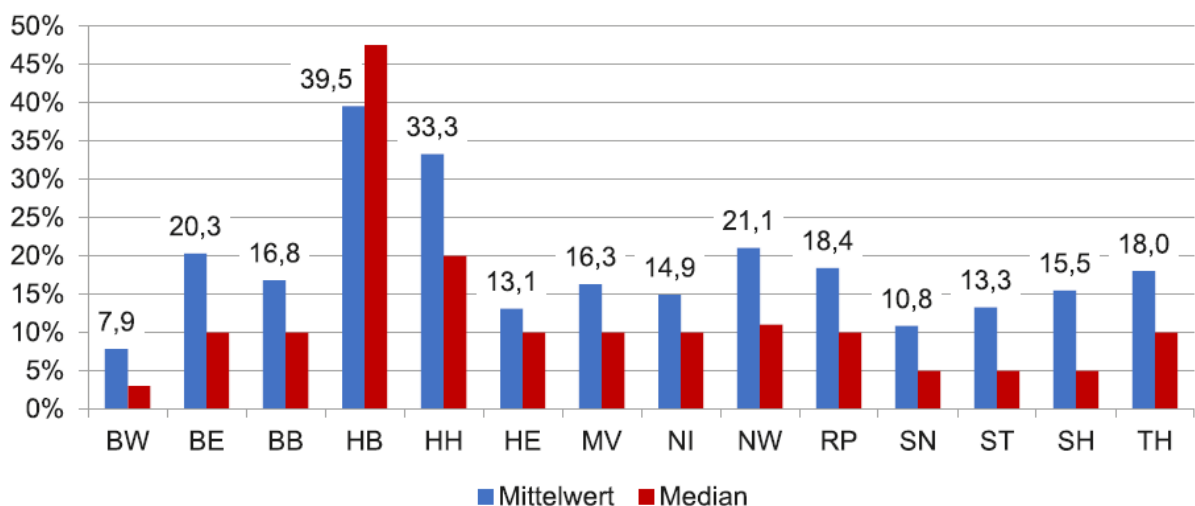
3. Essensteilnehmer

Die Teilnahme an der Mittagstischverpflegung ist sowohl zwischen dem Primar- und dem Sekundarbereich als auch zwischen den einzelnen Bundesländern/Regionen sehr unterschiedlich.

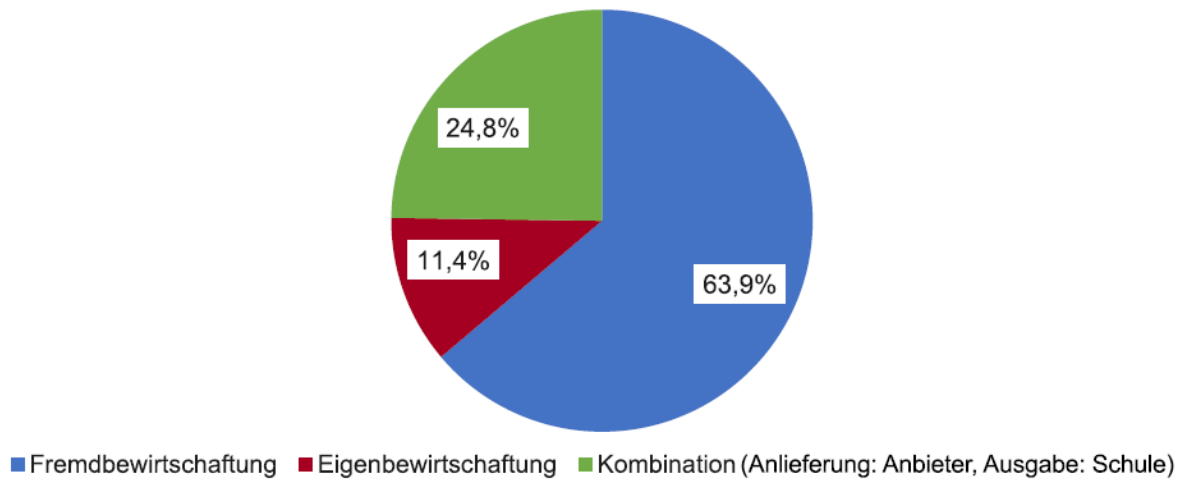
Im Primarbereich beträgt die Teilnahme im Durchschnitt 50%, im Sekundarbereich liegt sie im Schnitt bei 30 %.



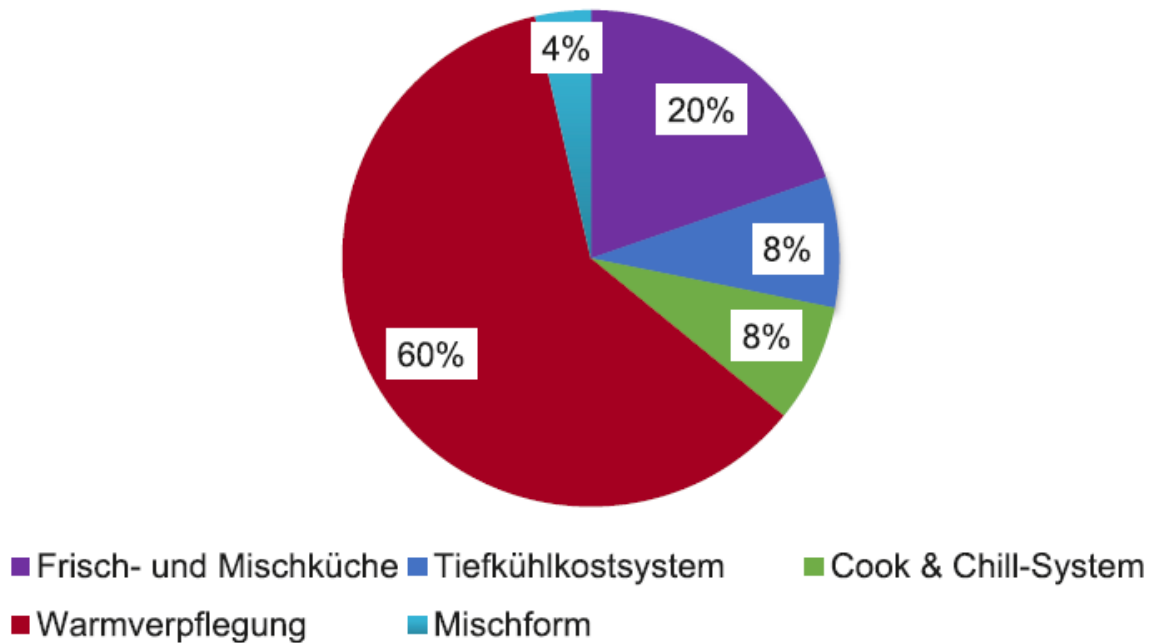
Eine Bezuschussung durch das Bildungs- und Teilhabepaket wird von durchschnittlich 17 % der Schüler/-innen in Anspruch genommen.



4. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme



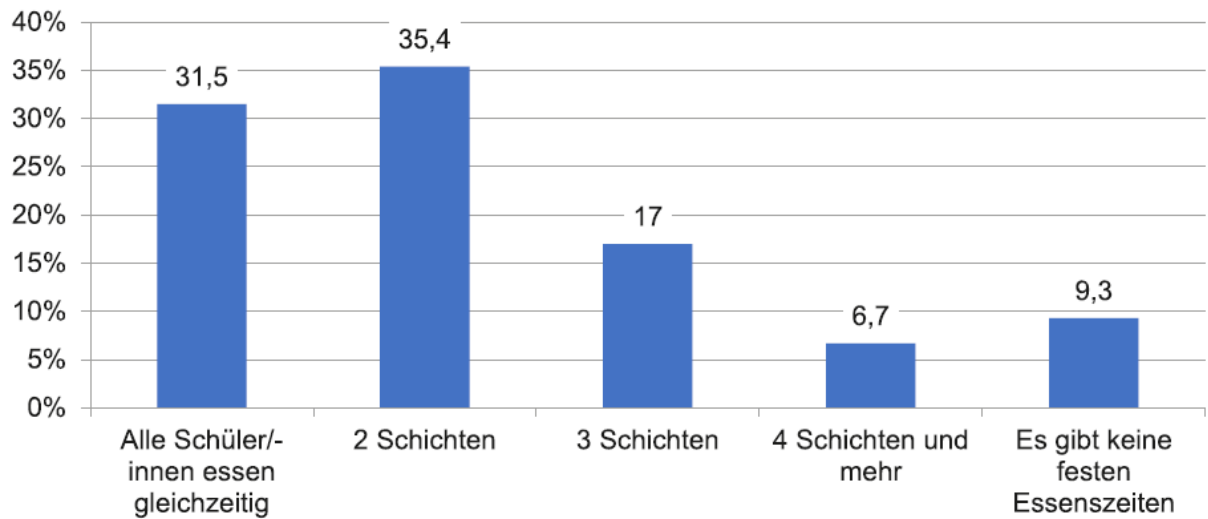
Bei der **Bewirtschaftungsform** sind die Fremdbewirtschaftung beziehungsweise eine Kombination aus Anlieferung durch den Anbieter und Ausgabe durch schuleigenes Personal am häufigsten vertreten.



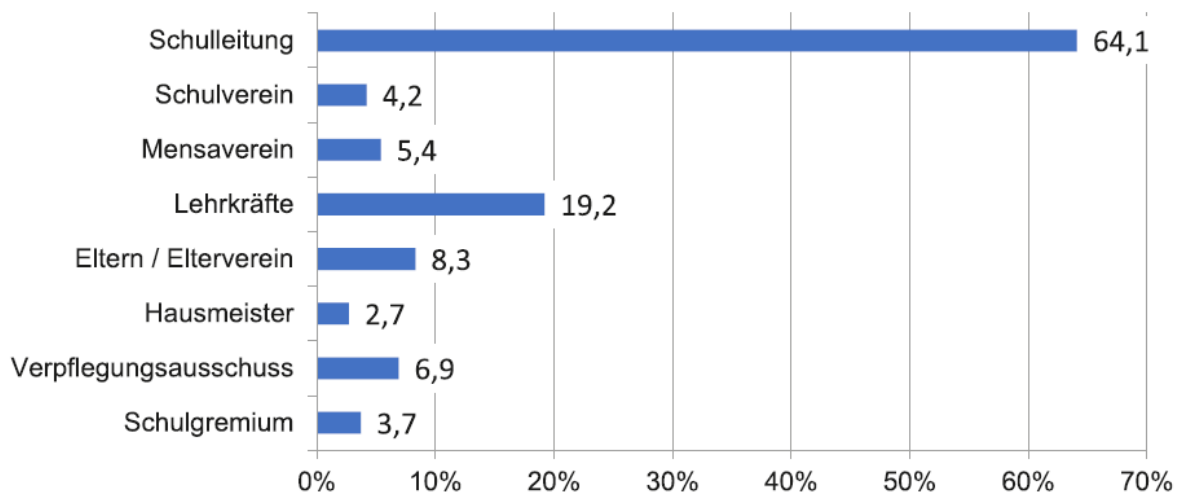
Hinsichtlich des Anteils an unterschiedlichen **Verpflegungssystemen** ergibt sich, dass 20 % der Schulen die Frisch- und Mischküche, in 16 % Cook & Chill und Tiefkühlgerichte und 60 % die Warmverpflegung und in 4 % eine Mischform nutzen.

5. Organisation und Partizipation

In vielen Fällen (59,1%) wird die Mensa im Schichtbetrieb belegt, in 31,5 % der Fälle kommen alle Schüler/-innen gleichzeitig und selten (9,3%) gibt es keine festen Essenszeiten.



Als Ansprechpartner für die Schulverpflegung werden unterschiedlichste Personen (-gruppen) genannt. Mit 64,1 % trägt die Verantwortung am Häufigsten die Schulleitung.



D Angaben der Schüler/-innen

1. Verpflegungsangebot – Hits und Flops im Primarbereich

Hitliste der Lieblingsgerichte (n = 6.526):

Mädchen		Jungen	
Lebensmittel	Anzahl der Nennungen	Lebensmittel	Anzahl der Nennungen
Nudeln	722	Nudeln	462
Pizza	308	Pizza	399
Pfannkuchen	271	Pfannkuchen	219
Pommes	148	Pommes	149
Huhn	143	Schnitzel	124
Schnitzel	133	Lasagne	116
Lasagne	117	Hamburger	108
Kartoffelpüree	88	Huhn	107
Milchreis	87	Döner	95
Gemischter Salat	62	Milchreis	87

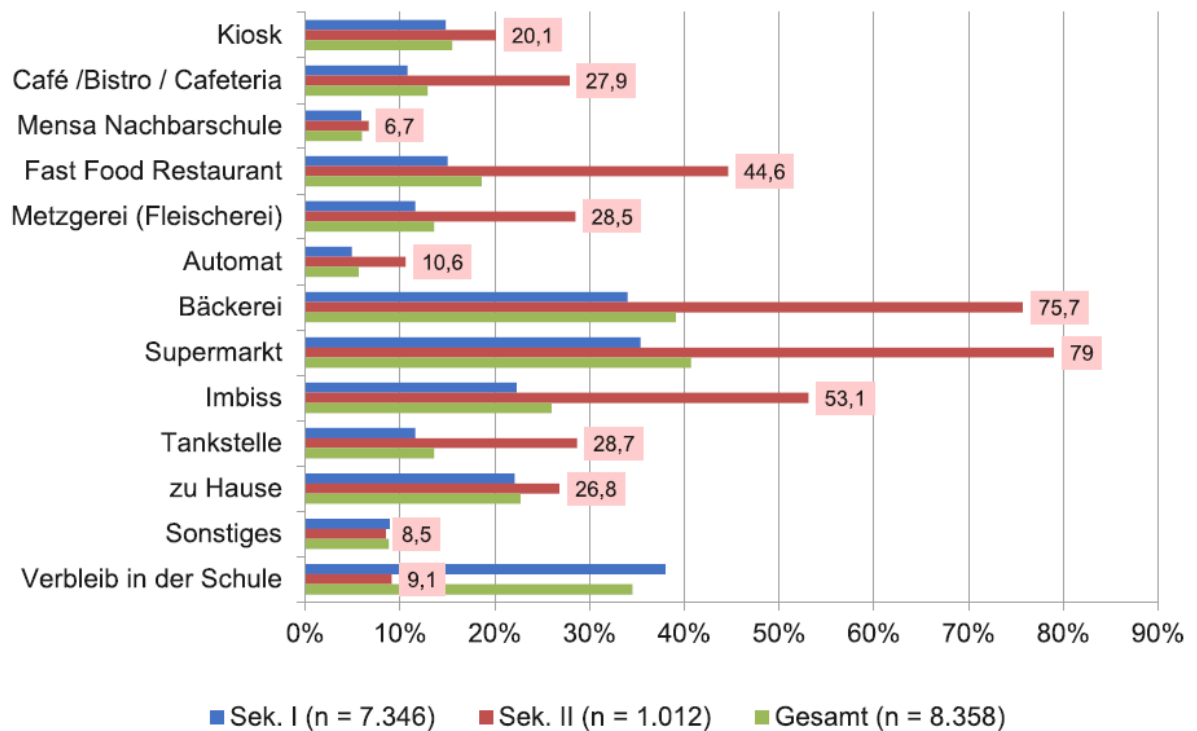
Hitliste der Gerichte, die nicht gemocht werden (n = 4.192):

Mädchen		Jungen	
Lebensmittel	Anzahl der Nennungen	Lebensmittel	Anzahl der Nennungen
Suppe	300	Spinat	258
Spinat	288	Suppe	237
Fisch	214	Fisch	117
Kartoffeln	100	Kartoffeln	84
Pilze	82	Brokkoli	75
Milchreis	72	Nudeln	71
Nudeln	63	Pilze	60
Brokkoli	58	Milchreis	57
Spargel	46	Spargel	53
Lasagne	46	Salat	51

Auch bei den Schüler/-innen im Sekundarbereich zählen Pizza und Nudelgerichte zu den Lieblingsgerichten, während Suppen und Reis- sowie Gemüsegerichte für das Mittagessen eher abgelehnt werden.

Lediglich Mädchen in der Sekundarstufe II essen gerne Salat und Rohkost, im Gegensatz zu den anderen Gruppen.

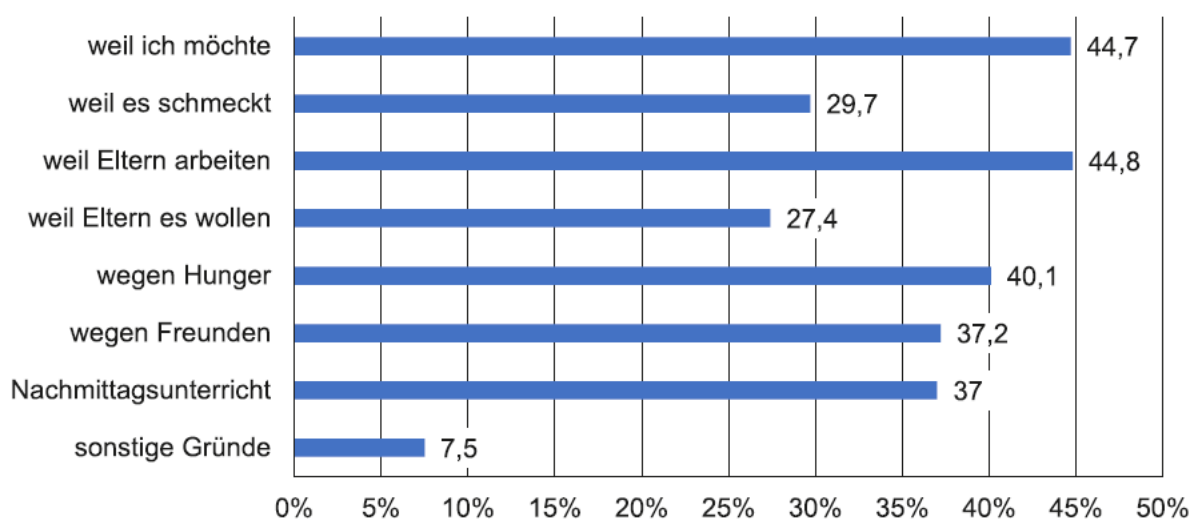
2. Kaufverhalten im Sekundarbereich



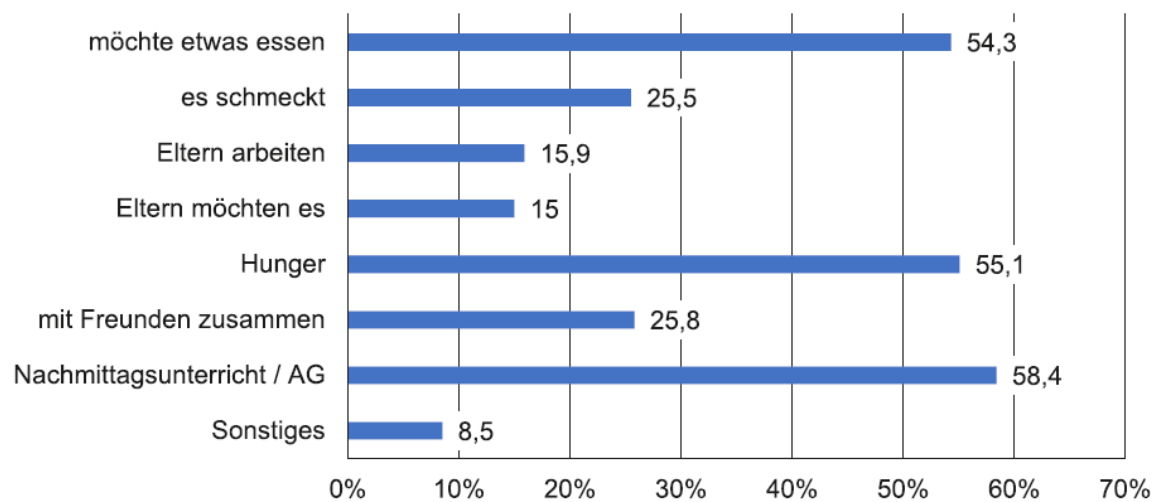
Die Schüler/-innen des Sekundarbereichs nutzen hauptsächlich alternative Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes. Lediglich 9,1% der Schüler/-innen nehmen das schulische Mittagstischangebot an.

3. Motive zur Essensteilnahme

Primarbereich:

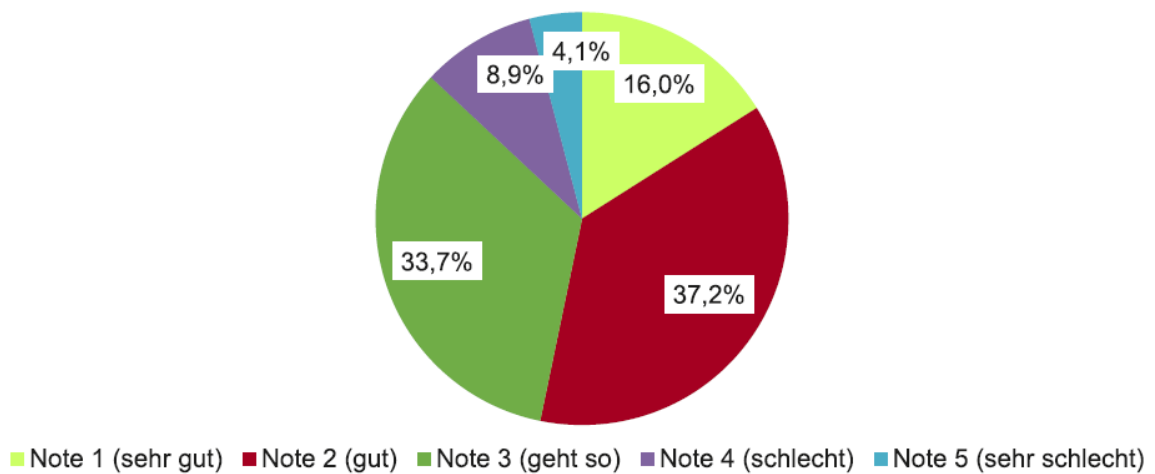


Sekundarbereich:

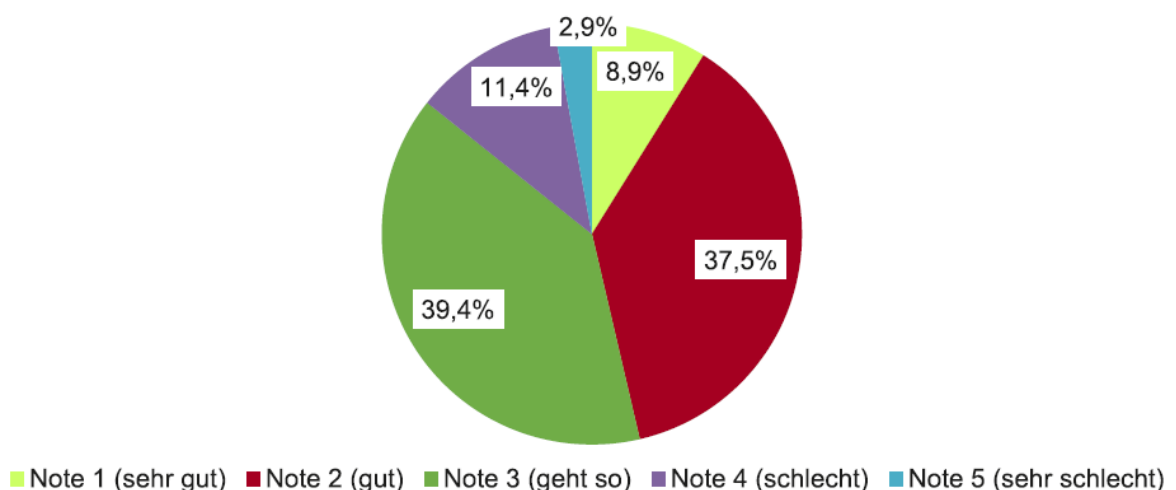


4. Zufriedenheit

Primarstufe - Bewertung des Mittagessens insgesamt in % (n = 3.659):



Sekundarstufe I und II - Bewertung des Mittagessens insgesamt in % (n = 7.282):



Der überwiegende Teil der Schüler/-innen bewertet das Essensangebot als zufriedenstellend bis sehr gut – durchschnittliche Gesamtbewertung: Note 2,5 (GS), 2,6 (Sekundarbereich).

Die Gesamtgestaltung des Raumes wird durchschnittlich eher positiv gesehen. Dagegen werden die Geräuschkulisse sowie die Gemütlichkeit durchschnittlich eher schlecht beurteilt.

Die Zufriedenheit/Bewertung des Essens steht bei den Schüler/-innen in starkem Zusammenhang mit dem Getränkeangebot wie auch mit anderen Attributen, insbesondere Geschmack, Aussehen und Menge. Die Gemütlichkeit des Speiseraumes wie auch weitere Attribute der Raumgestaltung und der Geräuschkulisse fließen ebenfalls mit ein. Bei den Schüler/-innen des Sekundarbereichs spielen darüber hinaus auch Warte- und Pausenzeiten sowie der Essenspreis eine Rolle.