



# Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung

Abschlussbericht





# Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung

Abschlussbericht

Mai 2015  
Hamburg

**Anmerkung:**

Mit diesem Abschlussbericht werden die Ergebnisse des Kongressbandes aufgehoben. Der vorliegende Bericht enthält im Vergleich zum Vorläufer weitere Auswertungen bislang nicht aufgenommener Fragestellungen, darüber hinaus die Freitextantworten und die Darstellung von Zusammenhängen zwischen unterschiedlichen Merkmalen. Bezogen auf die Gruppe der Schülerinnen und Schüler, beziehen sich die Daten auf eine größere Stichprobe.

**Autorinnen und Autor:**

Prof. Ulrike Arens-Azevedo  
Prof. Dr. Zita Schillmöller  
Inga Hesse  
Gunnar Paetzelt  
Joana Roos-Bugiel  
unter Mitarbeit von Marieke Glashoff

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Fakultät Life Sciences  
Ulmenliet 20  
21033 Hamburg

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft  
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

# Inhaltsverzeichnis

	<b>Abbildungsverzeichnis</b> .....	<b>7</b>
	<b>Tabellenverzeichnis</b> .....	<b>9</b>
	<b>Abkürzungsverzeichnis</b> .....	<b>10</b>
	<b>Zusammenfassung</b> .....	<b>11</b>
<b>1</b>	<b>Einführung – die Ausgangslage</b> .....	<b>13</b>
<b>2</b>	<b>Ziele und Methodik</b> .....	<b>15</b>
2.1	Ziele .....	15
2.2	Datenbasis und Stichprobe .....	15
2.2.1	Datenbasis und Stichprobe bei den Schulträgern .....	16
2.2.2	Datenbasis und Stichprobe bei den Schulleitungen .....	17
2.2.3	Datenbasis und Stichprobe bei den Schülerinnen und Schülern .....	18
2.2.4	Datenbasis bei der Bewertung der Speisenpläne .....	19
2.3	Studiendesign .....	20
2.3.1	Fragebogenkonzeption zur Befragung der Schulträger .....	21
2.3.2	Fragebogenkonzeption zur Befragung der Schulleitungen .....	21
2.3.3	Fragebogenkonzeption zur Befragung der Schülerinnen und Schüler .....	21
2.3.4	Datenauswertung .....	22
<b>3</b>	<b>Ergebnisse der Befragung der Schulträger</b> .....	<b>24</b>
3.1	Allgemeine Strukturmerkmale .....	24
3.2	Preis und Finanzierung der Schulverpflegung .....	25
3.2.1	Preise .....	25
3.2.2	Zuschüsse .....	25
3.2.3	Rahmenbedingungen für den Anbieter .....	26
3.3	Bewirtschaftungsform und Verpflegungssystem .....	27
3.4	Angebot an Mahlzeiten .....	28
3.4.1	Anzahl der Menüs .....	28
3.4.2	Kostenlose Getränke .....	29
3.5	Ausstattung .....	30
3.6	Qualität .....	31
3.6.1	Vertragliche Regelungen .....	31
3.6.2	Wie wird der Anbieter ausgewählt? .....	32
3.6.3	Qualitätskontrolle .....	32
3.6.4	Partizipation .....	34
3.6.5	Bekanntheitsgrad des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und der Vernetzungsstellen Schulverpflegung .....	35
<b>4</b>	<b>Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen</b> .....	<b>37</b>
4.1	Allgemeine Strukturmerkmale .....	37
4.2	Ablauf/Organisation .....	37
4.2.1	Angebot und Preis .....	37
4.2.2	Zubereitung der Mahlzeiten .....	43
4.2.3	Organisation der Mahlzeiten .....	45
4.3	Partizipation .....	48
4.4	Stand der bereits getroffenen Maßnahmen in Deutschland .....	49
4.4.1	Hygiene .....	49
4.4.2	Vernetzungsstellen Schulverpflegung .....	50
4.4.3	DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung .....	52
4.4.4	Finanzielle Unterstützung .....	52

<b>5</b>	<b>Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler</b> .....	<b>54</b>
5.1	Allgemeine Strukturmerkmale .....	54
5.1.1	Primarbereich .....	54
5.1.2	Sekundarbereich I und II .....	54
5.2	Ernährungsgewohnheiten .....	55
5.2.1	Primarbereich .....	55
5.2.2	Sekundarbereich I und II .....	58
5.3	Motive der Kinder und Jugendlichen für die Teilnahme am Mittagessen .....	62
5.3.1	Primarbereich .....	62
5.3.2	Sekundarbereich I und II .....	63
5.4	Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen .....	64
5.4.1	Primarbereich .....	64
5.4.2	Sekundarbereich I und II .....	68
5.5	Motive, warum Schülerinnen und Schüler aus dem Primar- und Sekundarbereich nicht in die Mensa gehen .....	73
5.6	Wünsche der Schülerinnen und Schüler aus dem Primar- und Sekundarbereich .....	74
<b>6</b>	<b>Ergebnisse der Speisenplanauswertungen</b> .....	<b>75</b>
<b>7</b>	<b>Ernährungsbildung</b> .....	<b>78</b>
7.1	Auswertung der Curricula .....	79
7.2	Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen .....	82
<b>8</b>	<b>Diskussion der Ergebnisse</b> .....	<b>84</b>
<b>9</b>	<b>Handlungsempfehlungen</b> .....	<b>90</b>
9.1	Steuerungsebene .....	90
9.2	Handlungsebene .....	91
9.2.1	Schulträger .....	91
9.2.2	Schulleitungen .....	92
9.2.3	Schülerinnen und Schüler .....	92
9.2.4	Anbieter .....	93
9.2.5	Vernetzungsstellen Schulverpflegung .....	94
9.2.6	DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung .....	94
	<b>Literaturverzeichnis</b> .....	<b>96</b>
	<b>Anhang</b> .....	<b>A1</b>

# Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Aufbau der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung .....	15
Abbildung 2: Dimensionen der Qualität in der Schulverpflegung .....	20
Abbildung 3: Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schulträger .....	21
Abbildung 4: Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schulleitungen .....	21
Abbildung 5: Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schülerinnen und Schüler .....	22
Abbildung 6: Die Einteilung Deutschlands in Regionen (basierend auf den Nielsen-Gebieten) .....	23
Abbildung 7: Anzahl teilnehmender Schulträger .....	24
Abbildung 8: Anzahl an Schulen, die von den teilnehmenden Schulträgern repräsentiert werden .....	24
Abbildung 9: Durchschnittlicher Verkaufspreis in Euro in Grundschulen und weiterführenden Schulen .....	26
Abbildung 10: Festlegung von Reinigungsaufgaben für den Anbieter im Leistungsverzeichnis .....	27
Abbildung 11: Bewirtschaftungsform, über die die Mittagsverpflegung in den Schulen überwiegend erfolgt .....	27
Abbildung 12: Organisation des Bestellverfahrens .....	28
Abbildung 13: Anzahl der Schulträger, die von einer oder mehreren Menülinien berichten .....	28
Abbildung 14: Kostenlose Verpflegung mit Getränken .....	29
Abbildung 15: Anteil an Biolebensmitteln in den Verträgen .....	29
Abbildung 16: Anteil an regionalen Lebensmitteln in den Verträgen .....	30
Abbildung 17: Anteil der einzelnen Küchentypen an den Schulen, die von den teilnehmenden Schulträgern repräsentiert werden .....	31
Abbildung 18: Existenz eines Leistungsverzeichnisses für die Anbieter der Mittagsverpflegung .....	31
Abbildung 19: Anzahl der benannten Themen der von Schulträgern unterstützten Fortbildungen .....	32
Abbildung 20: Kriterien für die Anbieterwahl .....	32
Abbildung 21: Vorhandensein einer vertraglichen Qualitätskontrolle .....	33
Abbildung 22: Vertragliche Forderung der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung .....	35
Abbildung 23: Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen Schulverpflegung .....	35
Abbildung 24: Ermunterung der Schulen, eine Zertifizierung gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung anzustreben ..	36
Abbildung 25: Angebote der Zwischenverpflegung .....	38
Abbildung 26: Getränkeangebot .....	38
Abbildung 27: Konkurrenzangebote außerhalb der Schule .....	39
Abbildung 28: Anzahl der Menüs .....	39
Abbildung 29: Anzahl der Menüs nach Schulform .....	39
Abbildung 30: Schulen in den Bundesländern, die biologische und/oder regionale Produkte verwenden .....	40
Abbildung 31: Ausgabe von kostenlosen Getränken .....	41
Abbildung 32: Prozentualer Durchschnittswert der Teilnahme am Mittagessen, nach Bundesländern .....	41
Abbildung 33: Prozentualer Durchschnittswert der Teilnahme am Mittagessen, nach Regionen .....	41
Abbildung 34: Mittlerer Preis für ein Mittagessen .....	42
Abbildung 35: Preiskategorien in Euro nach Regionen für Grundschulen .....	42
Abbildung 36: Preiskategorien in Euro nach Regionen in weiterführenden Schulen .....	43
Abbildung 37: Bewirtschaftungsformen .....	43
Abbildung 38: Verpflegungsanbieter .....	44
Abbildung 39: Verpflegungssysteme .....	44
Abbildung 40: Verpflegungssysteme nach Regionen .....	44
Abbildung 41: Art der Speisenausgabe .....	45
Abbildung 42: Prozentualer Anteil der Schulen, in denen eine Vorbestellung erfolgt .....	45
Abbildung 43: Länge der Pausen im gesamten Bundesgebiet .....	46
Abbildung 44: Länge der Pausen in den Bundesländern .....	46
Abbildung 45: Durchschnittliche Dauer der Mittagsmahlzeit .....	47
Abbildung 46: Prozentualer Anteil der Schichten in den Schulen .....	47
Abbildung 47: Beurteilung des Speiseraums .....	48
Abbildung 48: Ansprechpartner/-innen in den Schulen für die Schulverpflegung .....	48
Abbildung 49: Beteiligte Personen/Gremien in einem speziellen Ausschuss .....	49
Abbildung 50: Prozentuale Umsetzung eines Hygienekonzeptes .....	49
Abbildung 51: Einladungen zu einer Hygieneschulung .....	50

Abbildung 52: Prozentualer Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen .....	50
Abbildung 53: Prozentualer Bekanntheitsgrad des DGE-Qualitätsstandards .....	52
Abbildung 54: Durchschnittlicher prozentualer Anteil von Schülerinnen und Schülern mit Unterstützungsbedarf .....	53
Abbildung 55: Prozentualer Anteil von Schülerinnen und Schülern, die tatsächlich unterstützt werden .....	53
Abbildung 56: Prozentuale Altersverteilung der Schülerinnen und Schüler in der Sekundarstufe .....	54
Abbildung 57: Prozentuale Angabe, was als Zwischenverpflegung eingekauft wird .....	55
Abbildung 58: Ort der Einnahme einer warmen Mahlzeit .....	55
Abbildung 59: Prozentualer Anteil der Schülerinnen und Schüler, die eine warme Mittagsmahlzeit in der Schule einnehmen ...	56
Abbildung 60: Herkunft des Getränks .....	57
Abbildung 61: Möglichkeit der Zwischenverpflegung .....	58
Abbildung 62: Art der Zwischenmahlzeit .....	58
Abbildung 63: Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes .....	59
Abbildung 64: Ort der Einnahme einer warmen Mahlzeit .....	59
Abbildung 65: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit .....	60
Abbildung 66: Prozentualer Anteil der Schülerinnen und Schüler, die in der Schule eine warme Mittagsmahlzeit einnehmen ...	60
Abbildung 67: Auswahl von Gerichten (durchschnittliche Bewertung) .....	61
Abbildung 68: Auswahl von Gerichten nach Geschlecht (durchschnittliche Bewertung) .....	61
Abbildung 69: Herkunft des Getränks .....	62
Abbildung 70: Gründe, warum Kinder in der Schule essen .....	62
Abbildung 71: Gründe, warum Kinder und Jugendliche in der Schule essen .....	63
Abbildung 72: Zufriedenheit mit dem Getränkeangebot .....	64
Abbildung 73: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen .....	64
Abbildung 74: Menüauswahl nach Regionen .....	65
Abbildung 75: Durchschnittliche Angabe der Essensbeurteilung .....	65
Abbildung 76: Profillinie Bewertung des Mittagessens .....	66
Abbildung 77: Durchschnittliche Beurteilung des Speiseraums .....	66
Abbildung 78: Ort des Mittagessens in der Schule .....	67
Abbildung 79: Bewertung des Mittagessens insgesamt .....	67
Abbildung 80: Zufriedenheit mit dem Getränkeangebot .....	69
Abbildung 81: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen .....	69
Abbildung 82: Durchschnittliche Angabe der Essensbeurteilung .....	70
Abbildung 83: Durchschnittliche Angabe der Essensbeurteilung nach Geschlecht .....	70
Abbildung 84: Ort des Mittagessens .....	71
Abbildung 85: Durchschnittliche Beurteilung des Speiseraums .....	71
Abbildung 86: Bewertung des Mittagessens insgesamt .....	72
Abbildung 87: Anzahl der Menülinien nach Regionen .....	75
Abbildung 88: Bewertung der Speisenpläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (Basis: 4 Wochen) .....	76
Abbildung 89: Bewertung der Speisenpläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (Basis: 2 Wochen) .....	76
Abbildung 90: Erfüllung von Anforderungen gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung .....	76
Abbildung 91: Vorkommen verschiedener Gemüsesorten in den Speisenplänen .....	77
Abbildung 92: Schularten im allgemeinbildenden Bereich .....	78
Abbildung 93: Fächer mit ernährungsbezogenen Inhalten .....	79
Abbildung 94: Fächer mit ernährungsbezogenen Inhalten, nach Bundesländern .....	80
Abbildung 95: Prozentuales Angebot von Ernährungsbildung .....	82
Abbildung 96: Häufigkeit der Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung .....	82
Abbildung 97: Prozentuale Häufigkeit der Ernährungsbildung .....	82
Abbildung 98: Vorhandensein einer Lehrküche .....	83

# Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Stichprobengröße und Rücklauf der Befragung der Schulträger .....	16
Tabelle 2: Stichprobengröße und Rücklauf der Befragung der Schulleitungen .....	17
Tabelle 3: Rücklauf der Schülerfragebögen, nach Bundesländern .....	18
Tabelle 4: Datenbasis der eingereichten Speisenpläne, nach Regionen .....	19
Tabelle 5: Durchschnittlicher Zuschuss zur Mittagsmahlzeit in Grundschulen und weiterführenden Schulen .....	26
Tabelle 6: Unterstützung der Anbieter durch den Schulträger .....	26
Tabelle 7: Durchschnittliche Sitzplatzgröße im Speiseraum .....	30
Tabelle 8: Mit der Qualitätskontrolle beauftragte Personen/Institutionen .....	33
Tabelle 9: Bei der Festlegung des Leistungsverzeichnisses einbezogene Personen/Institutionen .....	34
Tabelle 10: Art der Einbeziehung der Schulen in die Auswahl des Essensanbieters .....	34
Tabelle 11: Umsetzung des Hygienekonzeptes und Teilnahme an Schulungen .....	50
Tabelle 12: Nutzung von Unterstützungsangeboten .....	51
Tabelle 13: Unterstützende Institutionen für die Schulen .....	51
Tabelle 14: Hitliste der Lieblingsgerichte .....	56
Tabelle 15: Hitliste der Gerichte, die gar nicht gemocht werden .....	57
Tabelle 16: Zusammenhänge zwischen Nutzung des schulischen Mittagessens und Gründen hierfür .....	63
Tabelle 17: Einbeziehung der Kinder beim Essen .....	67
Tabelle 18: Zusammenhang zwischen Gesamtzufriedenheit und anderen Merkmalen bei Grundschülerinnen und Grundschülern .....	68
Tabelle 19: Einbeziehung Sekundarstufe beim Essen .....	71
Tabelle 20: Zusammenhang zwischen Gesamtzufriedenheit und anderen Attributen .....	72
Tabelle 21: Gründe, die dazu führen, nicht in die Mensa zu gehen .....	73
Tabelle 22: Wünsche von Schülerinnen und Schülern .....	74
Tabelle 23: Themengebiet Ernährung und Gesundheit im Primarbereich .....	79
Tabelle 24: Themenkomplex Lebensmittel in den Sachunterricht-Curricula .....	80
Tabelle 25: Erfüllung des Europäischen Kerncurriculums .....	81

# Abkürzungsverzeichnis

ASD	Allgemeiner Schulleitungsverband Deutschlands e. V.
BB	Brandenburg
BE	Berlin
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BuT	Bildungs- und Teilhabepaket
BW	Baden-Württemberg
BY	Bayern
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HAW	Hochschule für Angewandte Wissenschaften
HB	Bremen
HBSC	Health Behaviour of School-aged Children
HE	Hessen
HH	Hamburg
KiGGS	Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland
KMK	Kultusministerkonferenz
MV	Mecklenburg-Vorpommern
NI	Niedersachsen
NW	Nordrhein-Westfalen
RP	Rheinland-Pfalz
SH	Schleswig-Holstein
SL	Saarland
SN	Sachsen
ST	Sachsen-Anhalt
TH	Thüringen
VNS	Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Länder
WHO	World Health Organization (Weltgesundheitsorganisation)

## Zusammenfassung

Wie ist die Qualität der Schulverpflegung an Deutschlands Schulen aktuell zu bewerten? Dieser Frage ist die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen einer bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Deutschland nachgegangen. Ziel war es, die aktuelle Situation der Schulverpflegung abzubilden und daraus weitere Schritte hin zu einer kontinuierlichen Verbesserung der Qualität abzuleiten. Befragt wurden bundesweit Schulleitungen und Schulträger sowie Schülerinnen und Schüler unterschiedlicher Schulformen. Für jede dieser Gruppen wurden Zufallsstichproben gezogen. Ausgewertet wurden die Angaben von 1.553 Schulleitungen (3.530 mit Bayern), 212 Schulträgern und 12.566 Schülerinnen und Schülern im Primar- und Sekundarbereich.

Die Stichprobenziehung der **Schulträger** erfolgte auf Grundlage des Städte- und Gemeindeverzeichnisses des Statistischen Bundesamtes. Die ausgewählten Schulträger erhielten per E-Mail einen Fragebogen, der sowohl am PC als auch handschriftlich auszufüllen war. Die 212 teilnehmenden Schulträger (Rücklauf = 43,4 %) bilden insgesamt 5.018 Schulen ab. Es zeigt sich, dass die Schulträger die Schulverpflegung unterstützen, indem sie notwendige Rahmenbedingungen sicherstellen und teilweise direkte Zuschüsse zu den Mahlzeiten zahlen. Diese schwanken zwischen 0 und 2,50 Euro pro Mahlzeit. Der durchschnittliche Verkaufspreis einer Mittagsmahlzeit beträgt 2,83 Euro in Grundschulen und 3,05 Euro in weiterführenden Schulen. Während Leistungsverzeichnisse oftmals existieren (44,2 %), findet eine Qualitätskontrolle der Schulverpflegung nur selten statt (27,7 %). Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung ist häufig Bestandteil des Vertrages (50,3 %), eine Zertifizierung wird aber nicht gefordert.

Schulträger finanzieren das Mobiliar, Küchen und Speiseräume und im überwiegenden Teil die Betriebskosten. Ausgabepersonal wird nur teilweise gestellt, auch die Reinigung ist häufig Sache des Anbieters von Verpflegung.

Die Befragung der **Schulleitungen** erfolgte über einen programmierten Onlinefragebogen mit überwiegend geschlossenen Fragen. Zum Befragungsende lag der Rücklauf ohne Bayern bei

18,1 % (n = 1.553). Da in Bayern erst ein Jahr zuvor eine Vollerhebung der Schulleitungen zum Thema Schulverpflegung durchgeführt worden ist, wurde auf eine erneute Befragung der bayerischen Schulleitungen im Rahmen der bundesweiten Erhebung verzichtet. Diese Daten wurden der HAW Hamburg jedoch zur Verfügung gestellt und teilweise, sofern die Fragen und Antwortkategorien kompatibel waren, in die bundesweite Erhebung integriert. Unter Einbeziehung der Fragebögen aus Bayern konnten für die Gruppe der Schulleitungen somit insgesamt 3.530 Fragebögen ausgewertet werden. Die Angaben der Schulleitungen spiegeln die sehr heterogene Struktur in der Schulverpflegung wider. Während die Mehrheit der Schulen (60 %) über das Verpflegungssystem der Warmverpflegung die Mittagsmahlzeiten angeliefert erhält, zeichnet sich bei dem Bestell- und Bezahlverfahren, der Pausendauer oder dem Ort des Mittagessens eine große Vielfalt ab. In nahezu zwei Drittel aller Schulen (64,1 %) ist die Schulleitung für die Schulverpflegung verantwortlich, das Vorhandensein eines Verpflegungsausschusses, wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlen, wird dagegen eher selten genannt (6,9 %).

Die Teilnahme am Mittagessen wird bundesweit unterschiedlich angegeben: im Primarbereich liegt sie im Mittel bei 50 % der Schülerinnen und Schüler, im Sekundarbereich bei 30 %.

Die Angebotsbreite in den Schulen ist in den vergangenen Jahren größer geworden: Während in der Grundschule noch überwiegend ein Gericht angeboten wird, sind es in den weiterführenden Schulen zwei Gerichte und mehr. Von den Schulleitungen werden Preise von 2,70 Euro für die Grundschulen und 2,95 Euro für weiterführende Schulen berichtet.

Das Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) wird genutzt, die tatsächliche Inanspruchnahme liegt bei 17 % der Schülerinnen und Schüler, die Berechtigung zur Inanspruchnahme wird mit 21 % im Durchschnitt höher eingeschätzt.

Die Pausen sind im Schnitt vergleichsweise kurz, allerdings mit auffälligen regionalen Unterschieden.

Partizipation wird überall umgesetzt; dabei sind die jeweiligen Organisationsmodelle vielfältig und ihre Zusammensetzung erscheint eher zufällig.

---

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung sind in den jeweiligen Ländern bekannt (im Durchschnitt zu 37,1 %), der Bekanntheitsgrad lässt sich jedoch noch steigern. Ähnliches gilt für den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung: Dieser ist im Durchschnitt zu 51,3 % bekannt. Es liegen je nach Bundesland signifikante Unterschiede im Bekanntheitsgrad vor.

Die Erhebung bei **Schülerinnen und Schülern** fand in den Schulen statt, deren Schulleitungen bereits an der Befragung teilgenommen hatten. In Bayern wurden die Schulen hierzu speziell rekrutiert. In Thüringen fand keine Befragung der Schülerinnen und Schüler statt, da die Befragung vom zuständigen Kultusministerium nicht genehmigt wurde. Die handschriftlich auszufüllenden Fragebögen richteten sich an Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 3 bis 13. Differenziert nach Primar- und Sekundarbereich wurden unterschiedliche Fragebögen ausgegeben. Insgesamt sind 12.896 ausgefüllte Fragebögen aus 347 Schulen eingegangen; nach einer Bereinigung des Datensatzes wurden 12.566 Fragebögen in die Bewertung einbezogen.

Die Mittagsmahlzeit spielt eine zentrale Rolle. Die Angaben zeigen, dass mit zunehmendem Alter weniger Schülerinnen und Schüler eine warme Mahlzeit in der Schule einnehmen. Dabei wird das Essen im Primarbereich überwiegend als zufriedenstellend bis sehr gut bewertet, im Sekundarbereich etwas schlechter. Die Wünsche und Vorschläge zur Schulverpflegung reichen von persönlichen Essenswünschen über Anmerkungen zur Sauberkeit und Hygiene bis hin zur Raumgestaltung. Bezogen auf die Rahmenbedingungen bewerten die Schülerinnen und Schüler insbesondere die Geräuschkulisse und die Gemütlichkeit der Räume negativ. Im Sekundarbereich liegt die durchschnittliche Benotung für Aussehen, Geschmack und Menge mit 2,7 bis 3,0 vergleichsweise niedrig. Die Motive, essen zu gehen, sind vielfältig – sie reichen von der eigenen Motivation „weil

ich es möchte“ bis zur Fremdbestimmung „weil meine Eltern es so wollen“. Insgesamt wird die Mittagsverpflegung als gut bis „geht so“ bewertet (Note 2,5 im Primarbereich und 2,6 im Sekundarbereich). Zu den Hitlisten bei den Gerichten zählen Nudeln, Pizza, Pfannkuchen und Pommes; zu dem, was nicht gemocht wird, insbesondere Spinat, Suppe, Fisch und Kartoffeln.

Die an der Befragung teilnehmenden Schulleitungen wurden um die Zusendung eines **Speisenplans** ihrer Schule gebeten, bestehend aus vier zusammenhängenden Wochen (entspricht 20 Verpflegungstagen). Die Speisenpläne wurden nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung bewertet. Aufgrund von Feiertagen und der Tatsache, dass viele Schulen nicht fünf Tage in der Woche eine Mittagsmahlzeit anbieten, erfolgte die Bewertung der Speisenpläne entweder auf Basis von vier Wochen (18–20 Verpflegungstage) oder auf Basis von zwei Wochen (10 Verpflegungstage). Die Bewertungskriterien wurden hierfür entsprechend umgerechnet. Insgesamt wurden 760 Speisenpläne bewertet. In Bezug auf Gemüse und Salat beziehungsweise Rohkost werden die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung nicht erfüllt, wobei nicht in jedem Speisenplan ein vorhandenes Salatbuffet auch aufgeführt wird. Fleisch kommt nach wie vor zu häufig in den Gerichten vor, Seefisch dagegen insgesamt noch zu selten.

Der Bericht zeigt eine Reihe von Handlungsempfehlungen auf, die sich unmittelbar aus den Ergebnissen der vorliegenden Studie ableiten lassen. Insgesamt zeigt sich, dass die Verpflegung in Schulen auf einem guten Weg ist. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung waren schon in der Vergangenheit und sind auch heute Dreh- und Angelpunkt zahlreicher Unterstützungsangebote in den Schulen. Diese weiter auszubauen, wird auch in Zukunft eine wesentliche Aufgabe bleiben.

# 1 Einführung – die Ausgangslage

Die offiziellen Statistiken der Kultusministerkonferenz<sup>1</sup> (KMK) weisen durchschnittlich 32,3 % der Schülerinnen und Schüler allgemeinbildender Schulen aus, die ganztägig in der Schule lernen. Aufgeführt werden aktuell insgesamt 15.742 Verwaltungseinheiten, wobei Gymnasien beziehungsweise berufliche Schulen nicht eingeschlossen sind. Ganztägig in der Schule zu lernen, ist inzwischen vielerorts die Regel geworden. (Zwischen Ost und West zeigen sich erhebliche Unterschiede: So liegt der Anteil der Schülerinnen und Schüler, die ein Ganztagsangebot wahrnehmen, in Sachsen bei 78 %, in Thüringen bei knapp 50 %, in Baden-Württemberg dagegen nur bei 17,6 %.<sup>2</sup>)

Dem Thema Verpflegung in der Schule kommt aufgrund dieser Entwicklung eine immer größere Bedeutung zu. Wer ganztägig eine Schule besucht, sollte ein schmackhaftes, ernährungsphysiologisch ausgewogenes Mittagessen erhalten, um körperlich und geistig fit den Alltag meistern zu können. Dabei hat die Qualität der Mahlzeit einen unmittelbaren Einfluss auf die Leistungsfähigkeit und -bereitschaft. Darüber hinaus stellt die Schulverpflegung eine Langzeitversorgung dar: Über viele Jahre hinweg verbringen Kinder und Jugendliche die längste Zeit des Tages in der Schule. Hier könnte ein wünschenswertes Ernährungsverhalten nachhaltig geprägt und somit ein wesentlicher Beitrag zur Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten geleistet werden.

Bundesweite Studien konnten überzeugend den Zusammenhang zwischen Gesundheitszustand und sozialem Status bei Kindern nachweisen. So lässt sich aus den Ergebnissen des Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KiGGS) ablesen, dass für Kinder aus Familien mit niedrigem Sozialstatus in allen Altersgruppen ein höheres Risiko für Übergewicht und Adipositas besteht.<sup>3</sup> Ein Migrationshintergrund erhöht das Risiko ebenfalls signifikant. Die Folgebefragungen von 2009 bis 2012 bestätigen diesen Zusammenhang. Demnach weisen Kinder und Jugendliche aus Familien mit niedrigem sozioökonomischem Status häufiger einen mittelmäßigen bis sehr schlechten Gesundheitszustand auf.<sup>4</sup>

Auch die Ergebnisse der Studie Health Behaviour in School Aged Children (HBSC) der Weltgesundheitsorganisation (WHO) machen eine Abhängigkeit des Gesundheitszustandes vom sozioökonomischen Status der Familie deutlich. Erhoben wurden neben anderen Parametern die eigene Einschätzung des Gesundheitszustandes, die Häufigkeit der Teilnahme am Sport, die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas und der Verzehr von Obst und Gemüse.<sup>5</sup>

Im Vierten Armuts- und Reichtumsbericht der Bundesregierung wurde die Situation der Kinder in Familien mit niedrigem Einkommen aufgegriffen. Besonderer Fokus lag hierbei auf der Inanspruchnahme des BuT. Diese Inanspruchnahme blieb insgesamt hinter den Erwartungen zurück, denn obwohl der Nutzen eines vollwertigen Mittagessens von den betroffenen Familien als hoch eingeschätzt wird, nehmen lediglich 21 % der anspruchsberechtigten Kinder den Zuschuss auch in Anspruch.<sup>6</sup>

Mit der bundesweiten Strukturanalyse Schulverpflegung lagen 2008 erstmals Kenndaten über Größenordnung, Verpflegungssysteme, Organisation einschließlich Angebotsbreite, Konkurrenzangebote und zu allgemeinen Problemen aus der Sicht von Schulleitungen vor.<sup>7</sup>

In der Zwischenzeit wurden im Rahmen von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesundes Essen und mehr Bewegung in allen Bundesländern sogenannte Vernetzungsstellen Schulverpflegung etabliert, sie arbeiten seit 2008 beziehungsweise 2009.

<sup>1</sup> KMK 2014a, S. 8 und 12.

<sup>2</sup> KMK 2014a, Anhang, S. 40.

<sup>3</sup> Kurth/Schaffrath-Rosario 2007, S. 740.

<sup>4</sup> Lampert 2014, S. 762–770.

<sup>5</sup> Currie 2012.

<sup>6</sup> Bundesministerium für Arbeit und Soziales 2013, S.154.

<sup>7</sup> Arens-Azevedo/Labrenz 2008.

---

Für das gesamte Bundesgebiet gab es zur Situation in der Schulverpflegung nach 2010 keine flächendeckenden Daten mehr. In diesem Zeitraum sind ausschließlich spezifische Untersuchungen zur Qualität der Schulverpflegung in einigen Bundesländern wie in Sachsen<sup>8</sup>, Sachsen-Anhalt<sup>9</sup>, im Saarland und in Nordrhein-Westfalen<sup>10</sup> sowie in Baden-Württemberg<sup>11</sup>, Bayern<sup>12</sup> und in Thüringen<sup>13</sup> durchgeführt worden.

Die verschiedenen Untersuchungen zeigen, dass die Beteiligung von Schülerinnen und Schülern am Mittagessen mit weniger als 50 % noch immer vergleichsweise niedrig ist. Zwar gibt es hier sowohl schulspezifische Unterschiede (in Grundschulen liegt die Beteiligung mit bis zu 80 % deutlich höher als in den weiterführenden Schulen und ist meist auch verbindlich geregelt) als auch regionale Unterschiede (in den ostdeutschen Bundesländern ist die Beteiligung höher als in westdeutschen Bundesländern). Positiv bewertet werden kann, dass vielerorts das Speisenangebot auf mehrere Alternativen ausgeweitet wurde, auch die Getränkeversorgung ist zufriedenstellend und Mineral- beziehungsweise Trinkwasser steht in vielen Einrichtungen kostenfrei zur Verfügung.

Werden die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung<sup>14</sup> zugrunde gelegt, so gibt es gemäß der oben genannten Studien in den untersuchten Bundesländern noch Verbesserungsbedarf. So werden Fleisch und Wurst zu häufig angeboten, die empfehlenswerten Mengen an Obst und Gemüse sind noch lange nicht erreicht. Bei Fisch sind die Angebotshäufigkeiten zu gering und Vollkornprodukte finden sich nur selten auf dem Speisenplan.

Zertifiziert nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung wurden bislang nur wenige Schulen, obwohl die Förderung der Zertifizierung auch ein erklärtes Ziel der Vernetzungsstellen Schulverpflegung aller Bundesländer ist.

Bei Eltern sowie Schülerinnen und Schülern nach der Zufriedenheit mit der Schulverpflegung gefragt, kommt die bundesweite Studie So is(s)t Schule zu eher ernüchternden Ergebnissen. Das gilt nicht nur für die Benotung, die im Durchschnitt aller Schülerinnen und Schüler bei 2,9 für das Essen lag, sondern beispielsweise auch für die Atmosphäre und den Geräuschpegel in der Schulmensa.<sup>15</sup>

---

<sup>8</sup> Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz 2010.

<sup>9</sup> Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt 2009.

<sup>10</sup> Forschungsinstitut für Kinderernährung 2011.

<sup>11</sup> Volz et al. 2012, S. 26.

<sup>12</sup> C<sup>3</sup> team 2014.

<sup>13</sup> Verbraucherzentrale Thüringen/Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen 2013.

<sup>14</sup> DGE 2013.

<sup>15</sup> Nestlé 2010.

## 2 Ziele und Methodik

### 2.1 Ziele

Die Ziele dieser Erhebung sind, gestützt auf repräsentative Daten, die Abbildung der aktuellen Situation der Schulverpflegung im gesamten Bundesgebiet und die Bewertung der Qualität der Schulverpflegung einschließlich ihrer strukturellen und organisatorischen Rahmenbedingungen. Dies erlaubt zum einen die Evaluation bereits getroffener Maßnahmen wie die der Einrichtung der Vernetzungsstellen Schulverpflegung beziehungsweise die Einschätzung des Bekanntheits- und Umsetzungsgrades des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Zum anderen können hierauf aufbauend für die Folgejahre entsprechende Unterstützungsbedarfe abgeleitet werden, um in Zukunft eine hochwertige Qualität der Schulverpflegung sicherzustellen.

Um die Bewertung der Qualität der Verpflegung aus unterschiedlichen Perspektiven abzubilden, wurden sowohl Schulträger, Schulleitungen als auch Schülerinnen und Schüler in die Erhebung einbezogen.

### 2.2 Datenbasis und Stichprobe

Die Datenerhebung richtete sich bundesweit an Schulleitungen und Schulträger sowie an Schülerinnen und Schüler der Primar- und Sekundarstufen unterschiedlicher Schulformen (Abbildung 1). Für jede dieser Gruppen wurden jeweils Zufallsstichproben gezogen, unterschiedliche Befragungsinstrumente entwickelt sowie angepasste Verfahrensweisen zur Erhebung angewandt.

Für die Erfassung der jeweiligen Datenbasis wurden für die Gruppe der Schulleitungen und die Gruppe der Schulträger intensive Recherchen betrieben. Die Erfassung der Schülerinnen und Schüler erfolgte über die Schulleitungen, die zuvor zur Befragung in ihrer Schule eine entsprechende Einwilligung gegeben hatten.

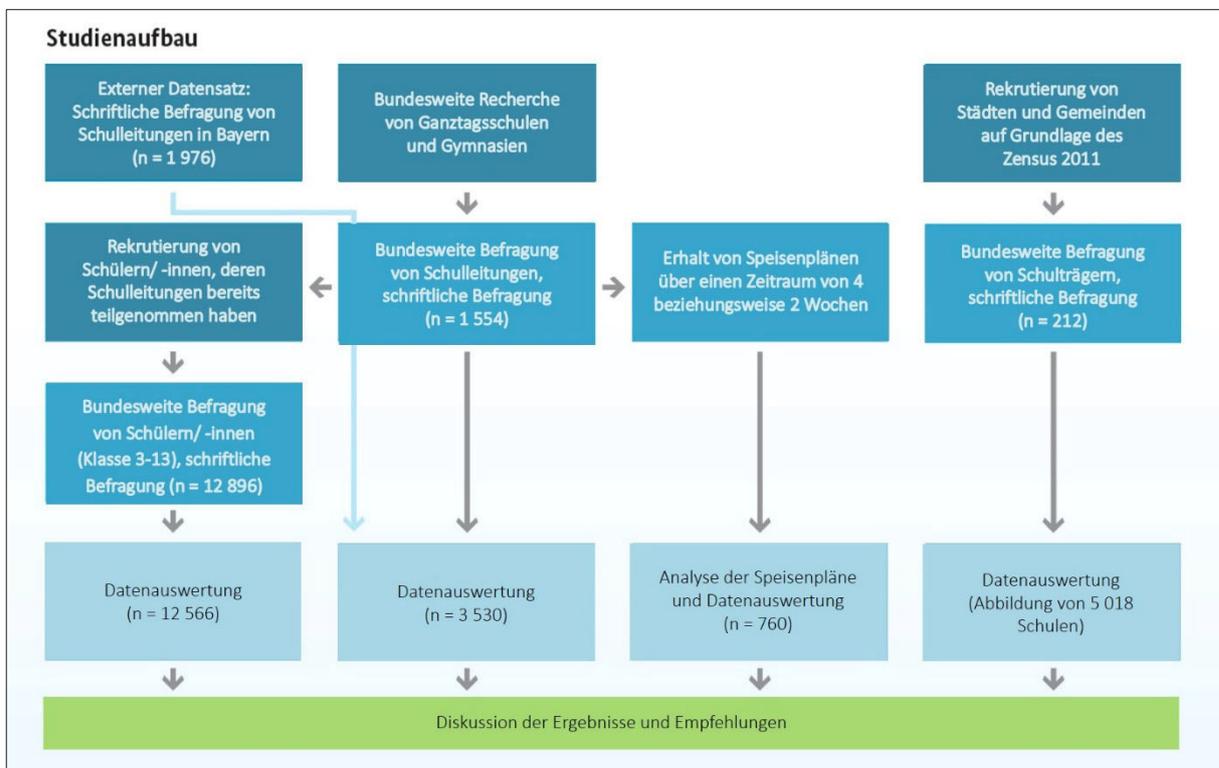


Abbildung 1: Aufbau der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung

### 2.2.1 Datenbasis und Stichprobe bei den Schulträgern

Eine bundesweite Erfassung der Schulträger erwies sich schwieriger, als anfänglich angenommen, da diese in einer Vielzahl und mit einem unterschiedlich großen Einzugsbereich vertreten sind. Nachdem zunächst versucht wurde, über die Schulämter die Kontaktdaten der jeweiligen Schulträger zu erfahren, diente schließlich das Städte- und Gemeindeverzeichnis des Statistischen Bundesamtes als Grundlage für die Stichprobenziehung.<sup>16</sup> Für jedes Bundesland wurde je zwei Millionen Einwohnerinnen und Einwohner ein Schulträger zugrunde gelegt. Für eine angestrebte Rücklaufquote von 10 % wurden deshalb je zwei Millionen Einwohnerinnen und Einwohner zehn Schulträger innerhalb eines Bundeslandes angeschrieben. Dabei wurde berücksichtigt, dass einige Bundesländer (zum Beispiel Berlin und Hamburg) lediglich über eine geringe Anzahl an Schulträgern verfügen. In diesem Fall wurden alle in dem jeweiligen Bundesland vorhandenen Schulträger gebeten, an der Befragung teilzunehmen.

Insgesamt wurden 489 Schulträger angeschrieben. Die Auswertung der Schulträgerbefragung erfolgte nach Bundesländern beziehungsweise für das gesamte Bundesgebiet (Tabelle 1). Die angestrebte Mindestanzahl von Schulträgern pro zwei Millionen Einwohnerinnen und Einwohner wurde erreicht.

Tabelle 1: Stichprobengröße und Rücklauf der Befragung der Schulträger

Bundesland	Anzahl benötigter Teilnehmer/-innen pro 2 Mio. Einwohner/-innen	Anzahl angeschriebener Städte/Gemeinden bzw. Schulträger	Rücklauf		
			n	%	Anzahl abgedeckter Schulen
Baden-Württemberg	6	60	26	43,3 %	410
Bayern	7	70	31	44,3 %	872
Berlin <sup>17</sup>	2	12	5	41,7 %	265
Brandenburg	2	20	9	45,0 %	95
Bremen <sup>18</sup>	1	2	1	50,0 %	39
Hamburg <sup>19</sup>	1	1	1	100,0 %	322
Hessen <sup>20</sup>	4	33	17	51,5 %	1.037
Mecklenburg-Vorpommern	1	40	14	35,0 %	73
Niedersachsen	4	40	16	40,0 %	320
Nordrhein-Westfalen	9	91	33	36,3 %	574
Rheinland-Pfalz	2	20	9	45,0 %	170
Saarland	1	10	3	30,0 %	24
Sachsen	3	30	19	63,3 %	221
Sachsen-Anhalt	2	20	7	35,0 %	177
Schleswig-Holstein	2	20	10	50,0 %	29
Thüringen	2	20	11	55,0 %	390
Summe	49	489	212	43,4 %	5.018

<sup>16</sup> Statistisches Amt des Bundes und der Länder 2013.

<sup>17</sup> In Berlin gibt es nur zwölf Regierungsbezirke.

<sup>18</sup> In Bremen gibt es nur zwei Schulträger.

<sup>19</sup> In Hamburg gibt es nur einen Schulträger.

<sup>20</sup> In Hessen gibt es nur 33 Schulträger.

## 2.2.2 Datenbasis und Stichprobe bei den Schulleitungen

Laut Statistischem Bundesamt sind für das Schuljahr 2012/2013 in Deutschland insgesamt 34.368 allgemeinbildende Schulen zu verzeichnen.<sup>21</sup> Davon werden 15.742 Verwaltungseinheiten in freier und privater Trägerschaft im Jahr 2012 dem Ganztags Schulbetrieb zugeordnet.<sup>22</sup> Für die Erfassung der Datenbasis wurde eine Adressdatenbank aus über 17.000 eigens zusammengetragenen Adressen allgemeinbildender Schulen in ganz Deutschland erstellt. Daraus wurden per Zufallsstichprobe 10.056 Adressen von Schulleitungen generiert, darunter 2.043 von Gymnasien. Ohne Bayern gehören 8.596 Schulleitungen dieser Stichprobe an, darunter 1.732 Gymnasien. Da in Bayern erst ein Jahr zuvor eine Vollerhebung der Schulleitungen zum Thema Schulverpflegung durchgeführt wurde, ist auf eine erneute Befragung der bayerischen Schulleitungen im Rahmen der bundesweiten Erhebung verzichtet worden.

Tabelle 2: Stichprobengröße und Rücklauf der Befragung der Schulleitungen (ohne Bayern)

Bundesland	Stichprobengröße der Schulen <sup>23</sup>		Rücklauf der Befragung der Schulleitungen	
	insgesamt	davon Gymnasien	n	%
Baden-Württemberg	558	316	126	22,6 %
Bayern	-	-	1	-
Berlin	432	76	80	18,5 %
Brandenburg	470	67	101	21,5 %
Bremen	58	10	14	24,1 %
Hamburg	212	49	41	19,3 %
Hessen	549	112	147	26,8 %
Mecklenburg-Vorpommern	320	34	64	20,0 %
Niedersachsen	948	182	193	20,4 %
Nordrhein-Westfalen	2.592	450	313	12,1 %
Rheinland-Pfalz	418	111	116	27,8 %
Saarland <sup>24</sup>	163	30	4	2,5 %
Sachsen	676	97	113	16,7 %
Sachsen-Anhalt	438	57	101	23,1 %
Schleswig-Holstein	320	76	93	29,1 %
Thüringen <sup>25</sup>	442	65	42	9,5 %
Keine Angabe des Bundeslandes	0	0	5	-
Summe	8.596	1.732	1.554*	18,1 %

\* Ein ausgefüllter Fragebogen der Befragung der Schulleitungen aus Bayern wurde in der gesamten Auswertung nicht berücksichtigt.

<sup>21</sup> Statistisches Bundesamt 2014.

<sup>22</sup> KMK 2014a, S. 20.

<sup>23</sup> Stichprobengröße Schule abzgl. beim Empfänger nicht eingegangener E-Mails (falsche und nicht korrigierbare E-Mail-Adresse, überfülltes Postfach bei jedem Anschreiben, Absage durch Vorabinfo über geplante Erhebung bei potenziellen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der letzten Runde).

<sup>24</sup> Das Saarland konnte bei der Auswertung der Fragebögen der Schulleitungen nicht berücksichtigt werden.

<sup>25</sup> In Thüringen wurden die Schulleitungen über die Schulträger kontaktiert.

Die Befragung der Schulleitungen erfolgte in mehreren Wellen, abhängig vom Eingang der Genehmigungen durch die Kultusministerien im Zeitraum vom 21.02.2014 bis 10.07.2014. Zum Befragungsende lag der Rücklauf ohne Bayern bei 18,1 % (n = 1.553) (Tabelle 2). Der HAW Hamburg wurden jedoch die im Jahr 2013 vom C<sup>3</sup> team (Consumers-Citizens-Customers) erhobenen Daten der bayerischen Schulleitungen auf Veranlassung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zur Verfügung gestellt und teilweise, sofern die Fragen und Antwortkategorien kompatibel waren, in die bundesweite Erhebung integriert. Im Saarland erhielten nur die Schulen einen Zugang zum Fragebogen, die vorab einer Befragung der Schulleitungen zugestimmt hatten. Diese Hürde hatte einen sehr geringen Rücklauf zur Folge, sodass die Schulleitungen aus dem Saarland in der Datenauswertung auf der Ebene der einzelnen Bundesländer nicht berücksichtigt werden konnten. Die Auswertung der Befragung der Schulleitungen erfolgte je nach Fragestellung für das gesamte Bundesgebiet, auf Ebene der Bundesländer oder nach Regionen.

### 2.2.3 Datenbasis und Stichprobe bei den Schülerinnen und Schülern

Im Rahmen der Befragung der Schulleitungen wurde um Erlaubnis gebeten, an der jeweiligen Schule auch eine Befragung der Schülerinnen und Schüler durchzuführen. Allen Schulen, die einer solchen Befragung zugestimmt haben, wurden im Anschluss Fragebögen zugesendet.

Insgesamt erklärten sich 506 Schulen aus allen Bundesländern (ausgenommen Thüringen, da hier die Befragung der Schülerinnen und Schüler nicht genehmigt wurde) mit einer Befragung ihrer Schülerinnen und Schüler einverstanden. Bis Januar 2015 haben 347 Schulen tatsächlich teilgenommen und ausgefüllte Fragebögen zurückgeschickt. Das entspricht bei den Schulen einem Rücklauf von 68,6 %. Eingegangen sind insgesamt 12.896 ausgefüllte Fragebögen, nach einer Bereinigung des Datensatzes wurden 12.566 Fragebögen in die Bewertung einbezogen (Tabelle 3).

Tabelle 3: Rücklauf der Schülerfragebögen nach Bundesländern

Bundesland	Rücklauf gesamt	Rücklauf gesamt bereinigt	Rücklauf Primarbereich	Rücklauf Sekundarbereich I	Rücklauf Sekundarbereich II
Baden-Württemberg	523	515	40	439	36
Bayern	1.973	1.957	402	1.377	178
Berlin	320	296	162	109	25
Brandenburg	589	531	214	268	49
Bremen	124	124	60	64	0
Hamburg	414	412	296	88	28
Hessen	1.055	1.030	262	662	106
Mecklenburg-Vorpommern	333	322	169	145	8
Niedersachsen	2.508	2.464	961	1.368	135
Nordrhein-Westfalen	1.823	1.772	360	1.253	159
Rheinland-Pfalz	1.355	1.320	478	722	120
Saarland	51	51	20	8	23
Sachsen	505	492	320	154	18
Sachsen-Anhalt	450	431	291	126	14
Schleswig-Holstein	873	849	173	563	113
Thüringen <sup>26</sup>	0	0	0	0	0
Summe	12.896	12.566	4.208	7.346	1.012

<sup>26</sup> In Thüringen wurde keine Befragung der Schülerinnen und Schüler genehmigt.

### 2.2.4 Datenbasis bei der Bewertung der Speisenpläne

Die Schulleitungen wurden neben dem Ausfüllen des Fragebogens auch um die Zusendung eines Speisenplans ihrer Schule über einen Zeitraum von vier zusammenhängenden Wochen (entspricht 20 Verpflegungstagen) gebeten. Die Speisenpläne wurden nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung bewertet. Aufgrund von Feiertagen und der Tatsache, dass viele Schulen nicht fünf Tage in der Woche eine Mittagsmahlzeit anbieten, bestehen die eingereichten Speisenpläne oftmals nicht aus 20 Verpflegungstagen. Deshalb wurden für die Bewertung der Speisenpläne zwei Gruppen gebildet. Gruppe 1 mit der Abbildung von vier Wochen (18–20 Verpflegungstage), Gruppe 2 mit der Abbildung von zwei Wochen (10 Verpflegungstage). Die Bewertungskriterien wurden hierfür entsprechend umgerechnet. Speisenpläne mit weniger als zehn Verpflegungstagen sind von der Bewertung ausgeschlossen worden. Insgesamt konnten von 774<sup>27</sup> eingereichten Speisenplänen 760 in die Bewertung eingeschlossen werden (Tabelle 4). Die Auswertung der Speisenpläne erfolgte für das gesamte Bundesgebiet.

Tabelle 4: Datenbasis der eingereichten Speisenpläne, nach Regionen

Region	Anzahl eingereichter Speisenpläne	Anzahl bewerteter Speisenpläne	Anzahl Speisenpläne	
			4 Wochen bewertet	2 Wochen Bewertet
Region Nord	162	159	96	63
Region Süd	117	113	52	61
Region Ost	230	227	215	12
Region West	135	134	88	46
Region Mitte	130	127	71	56
Summe	774	760	522	238

<sup>27</sup> Hierin eingeschlossen sind auch Speisenpläne aus Bayern.

## 2.3 Studiendesign

Für die Befragung von Schulleitungen, Schulträgern und Schülerinnen und Schülern wurde jeweils ein spezifischer Fragebogen konzipiert. Die Inhalte zielen auf die unterschiedlichen Dimensionen von Qualität in der Schulverpflegung ab, wobei je nach Zielgruppe unterschiedliche Schwerpunkte gesetzt wurden (Abbildung 2). Weder die Zuständigkeiten noch die Ernährungsbildung sind Dimensionen der Qualität der Schulverpflegung im engeren Sinne. Allerdings können sie die Schulverpflegung maßgeblich beeinflussen, deshalb sind sie in der Grafik unterschiedlich eingefärbt. Im Rahmen der vorliegenden Studie konnten nur wenige Fragen zum Themenkomplex der Ernährungsbildung gestellt werden.



Abbildung 2: Dimensionen der Qualität in der Schulverpflegung

Alle Befragungsinstrumente wurden in der Planungsphase mit dem Auftraggeber sowie mit ausgewählten Vernetzungsstellen Schulverpflegung intensiv diskutiert und abgestimmt. Danach wurden sie in der jeweiligen Zielgruppe einem Pretest unterzogen, auf Vollständigkeit und Verständlichkeit hin überprüft und auf der Basis dieser Ergebnisse entsprechend angepasst.

Befragungen in Schulen unterliegen dem Genehmigungsvorbehalt der zuständigen Kultusministerien. Im Vorfeld mussten daher alle Befragungsinstrumente einschließlich entsprechender Datenschutzerklärungen sowie alle Anschreiben und die Informations- und Formblätter für die Einwilligung der Erziehungsberechtigten vorgelegt werden. Um möglichst viele Eltern zu erreichen, wurden die Informationsschreiben für die Eltern auch in Türkisch, Russisch und Farsi versandt.

Die Genehmigungen durch die Ministerien wurden unterschiedlich schnell ausgesprochen. Insbesondere hinsichtlich der Datenschutzerklärungen und der Abfrage der Einwilligung der Eltern wurden in den jeweiligen Bundesländern zumeist zusätzliche Anforderungen gestellt, sodass für zahlreiche Bundesländer entsprechend angepasste spezifische Anschreiben entworfen werden mussten. In einzelnen Bundesländern mussten vor der Befragung der Schülerinnen und Schüler darüber hinaus noch die Schulkonferenzen zustimmen. Diese tagen im Regelfall nur ein bis zwei Mal im Jahr. In einem Bundesland wurden zur Durchführung der Befragung Testleitungen vor Ort erwartet.

### 2.3.1 Fragebogenkonzeption zur Befragung der Schulträger

Die für die Stichprobe ausgewählten Schulträger erhielten per E-Mail einen Fragebogen im Word-Format. Die Fragen konnten wahlweise am PC oder handschriftlich ausgefüllt werden. Es wurden insgesamt 36 überwiegend geschlossene Fragen gestellt, die sich in folgende Kategorien unterteilen lassen (Abbildung 3):

Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schulträger
Allgemeine Angaben
Rechtliche Rahmenbedingungen
Ausstattung
Finanzierung
Organisatorische Rahmenbedingungen
Qualität und Speisenangebot der Verpflegung, inklusive Nutzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Abbildung 3: Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schulträger

### 2.3.2 Fragebogenkonzeption zur Befragung der Schulleitungen

Die Befragung der Schulleitungen erfolgte über einen programmierten Online-Fragebogen mit überwiegend geschlossenen Fragen, der innerhalb von 20 Minuten ausgefüllt werden konnte. Die Zugangsdaten für den Onlinefragebogen erhielten die stichprobenartig ausgewählten Schulen per E-Mail mit entsprechenden TAN-Nummern. Der Fragebogen gliederte sich in folgende Bereiche (Abbildung 4):

Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schulleitungen
Angaben zur Schule
Angaben zur Zwischenverpflegung
Allgemeine Angaben zur Mittagsverpflegung
Qualität der Verpflegung, inklusive Bekanntheitsgrad und Nutzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und der Vernetzungsstellen Schulverpflegung
Ernährungsbildung
Hygienesicherung

Abbildung 4: Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schulleitungen

### 2.3.3 Fragebogenkonzeption zur Befragung der Schülerinnen und Schüler

Für die Befragung der Schülerinnen und Schüler im Primar- und Sekundarbereich wurden jeweils unterschiedliche Fragebögen konzipiert. Der Fragebogen für die Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 3 und 4 gliedert sich in insgesamt 21 Fragen, die in ihrem Ausdruck kindgerecht formuliert sind. Offene Fragen wurden gestellt, wenn sie zu zentral wichtigen Aspekten der Erhebung zählten. Dies gilt beispielsweise für die Nennung der Lieblingsspeise oder bei der Möglichkeit, Kritik anzubringen und Wünsche zu äußern. Folgende Kategorien wurden abgefragt (Abbildung 5):

Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schülerinnen und Schüler
Allgemeine Angaben
Zwischenverpflegung
Mittagessen in der Schule
Getränkeangebot
Qualität des Essensangebots
Rahmenbedingungen
Gesamtbewertung und Wünsche

Abbildung 5: Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schülerinnen und Schüler

Die Fragebögen für die Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs I und II umfassen insgesamt 26 Fragen. Der Unterschied der Befragung in diesen beiden Gruppen besteht lediglich in der verwendeten Anredeform der Befragten (im Sekundarbereich II wurden die Schülerinnen und Schüler gesiezt). Im Ergebnis wurden die gleichen Kategorien abgefragt wie im Primarbereich (Abbildung 5).

Die Fragebogenanzahl, die eine Schule bekam, war abhängig von der jeweils vorhandenen Schulart. Für einen Primarbereich erhielt eine Schule zwei Klassensätze Fragebögen mit je 30 Stück für die Klassenstufen 3 und/oder 4. Für einen Sekundarbereich I erhielt eine Schule drei Klassensätze Fragebögen mit je 25 Stück für die Klassenstufen 5/6, 7/8 und 9/10. Bietet eine Schule den Sekundarbereich II an, erhielt sie für die Klassenstufen 11/12/13 insgesamt 30 Fragebögen.

Die Befragungskategorien der jeweiligen Zielgruppen sollen es ermöglichen, die Bewertung der Qualität der Verpflegung aus unterschiedlichen Blickwinkeln abzubilden. Insoweit wurden die Befragungskategorien der verschiedenen Befragungsinstrumente aufeinander abgestimmt.

### 2.3.4 Datenauswertung

Die Dateneingabe bei der Befragung der Schulleitungen erfolgte mithilfe der Statistiksoftware EvaSys, die eine automatisierte Erfassung der Daten ermöglicht. Die weitere Datenverarbeitung sowie die Dateneingabe der Schulträger und der Schülerinnen und Schüler erfolgte mittels des Statistikprogramms IBM SPSS Statistics, Version 20. Die Datenverarbeitung der eingereichten Speisenpläne wurde mit MS Excel 2013 durchgeführt.

Die Auswertung der Daten erfolgte in Abhängigkeit der jeweiligen Fragestellung für das gesamte Bundesgebiet, auf Ebene der Bundesländer oder nach Regionen. Letztere basieren auf den Nielsen-Gebieten und werden wie folgt eingeteilt (Abbildung 6):

- die Region Nord mit Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen und Niedersachsen
- die Region Ost mit Mecklenburg-Vorpommern, Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen
- die Region Mitte mit Hessen, Rheinland-Pfalz und Saarland
- die Region West mit Nordrhein-Westfalen
- die Region Süd mit Bayern und Baden-Württemberg



Abbildung 6: Die Einteilung Deutschlands in Regionen (basierend auf den Nielsen-Gebieten)

### Deskriptive Statistik:

Kategorische Variablen wurden mit absoluten und relativen Häufigkeiten beschrieben. Die Werte in den Tabellen und Abbildungen sind gerundet. Für stetige Variablen wurden Mittelwert, Median, Standardabweichung ( $\pm$ ), Minimum (Min.) und Maximum (Max.) berechnet.

Unterschiede und Zusammenhänge zwischen Bundesländern und Regionen sowie Schulformen wurden mittels Hypothesentests ermittelt. Anwendung fanden der Chi-Quadrat-Test, der Mann-Whitney-U-Test und der Kruskal-Wallis-Test für nichtparametrische Daten. Das Signifikanzniveau liegt bei  $p < 0,05$ . Die Effektstärkenberechnung erfolgte mit dem Cramer-V-Test ( $V$ ) sowie dem Mann-Whitney-U-Test ( $r^{MW}$ ). Nach Cohen liegt eine geringe Effektstärke bei Werten zwischen 0,1 und 0,3 vor, ein mittlerer Effekt bei Werten zwischen 0,3 bis 0,5 und ein großer Effekt bei 0,5 und höher.<sup>28, 29</sup>

Für die Befragung der Schulleitungen wurden zusätzliche Zusammenhänge in Bezug auf den Preis des Mittagessens wie mit der Verpflegungssituation und der Bewirtschaftungsform untersucht. Im Bereich der Befragung der Schülerinnen und Schüler erfolgte die Berechnung der Zusammenhänge zwischen der Nutzung des Angebots der Mittagsverpflegung wie auch der Zufriedenheit mit der Mittagsmahlzeit bei den Schülerinnen und Schülern. Für die Schulträgerbefragung wurden verschiedene Zusammenhänge in Bezug auf den Verkaufspreis der Mittagsmahlzeit, die Zuständigkeit des Schulträgers für den Vertragsabschluss, die Qualitätskontrolle und die Anzahl der Schulen im Zuständigkeitsbereich untersucht.

<sup>28</sup> Cohen 1988.

<sup>29</sup> Eid/Gollwitzer/Schmitt 2013.

## 3 Ergebnisse der Befragung der Schulträger

### 3.1 Allgemeine Strukturmerkmale

Über die Gesamtanzahl der Schulträger in Deutschland lassen sich keine exakten Aussagen treffen. Eindeutig ist die Anzahl in den Stadtstaaten, in den Flächenstaaten stellt zum Teil eine einzelne Kommune den Schulträger, manchmal sind mehrere Kommunen oder Landkreise zu einem Schulträger zusammengefasst. Lediglich das Land Hessen gibt auf einer spezifischen Website die Schulträger und die jeweiligen Ansprechpartnerinnen bzw. Ansprechpartner bekannt – hier korrespondieren die Schulträger zumeist mit unterschiedlich großen Landkreisen.

In die Auswertung sind insgesamt 212 vollständige Datensätze eingeflossen, sie bilden 5.018 Schulen ab. Auskünfte haben sowohl große als auch sehr kleine Schulträger mit ein bis drei Schulen in ihrem Zuständigkeitsbereich erteilt. In der Auswertung sind alle Bundesländer vertreten (Abbildung 7 und Abbildung 8).

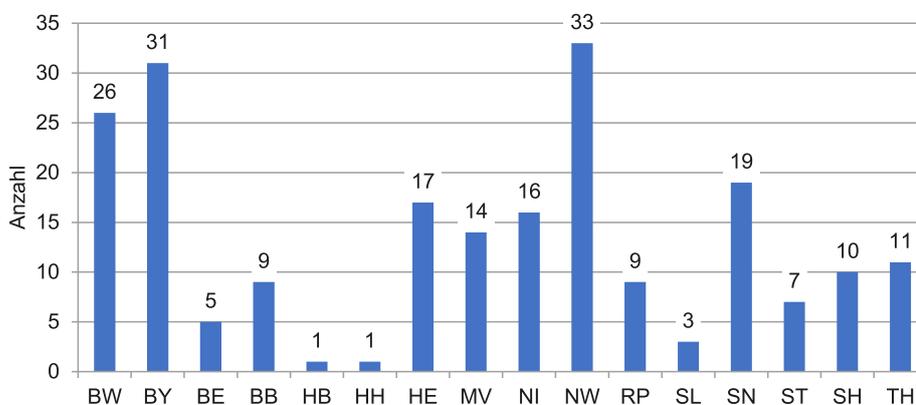


Abbildung 7: Anzahl teilnehmender Schulträger, nach Bundesländern (n = 212)

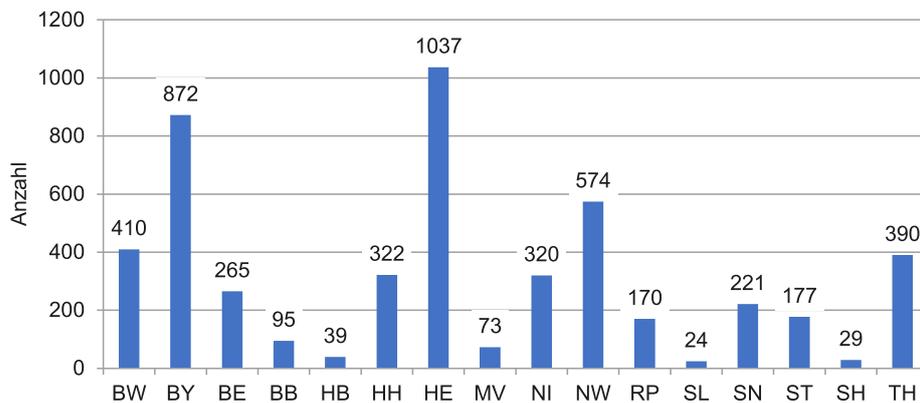


Abbildung 8: Anzahl an Schulen, die von den teilnehmenden Schulträgern repräsentiert werden, nach Bundesländern (n = 5.018)

## 3.2 Preis und Finanzierung der Schulverpflegung

### 3.2.1 Preise

Eine Festlegung von Abnahmemengen in den Verträgen erfolgt nur in den seltensten Fällen (23,1 %). Verkaufte Mengen ergeben sich üblicherweise aus dem Verhältnis von Angebot und Nachfrage. Auch der Preis für die Mittagsverpflegung ist nicht festgeschrieben. Die durchschnittlichen Preise schwanken zwischen 1,50 Euro und 3,27 Euro (teilweise inklusive und teilweise exklusive kommunaler Zuschüsse) für die Grundschulen und 1,50 Euro und 3,68 Euro in weiterführenden Schulen. Zwischen den Bundesländern lassen sich erhebliche Unterschiede identifizieren (Abbildung 9). Der Durchschnittspreis in weiterführenden Schulen liegt leicht höher als in den Grundschulen. Zum überwiegenden Teil (78,6 %) sind in diesem Preis ein Dessert und ein Getränk enthalten. Sowohl bei den Preisen in den Grundschulen als auch bei den Preisen in den weiterführenden Schulen liegt zwischen der Region Ost und allen anderen Regionen ein signifikanter Preisunterschied vor ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW}$  zwischen 0,35 – 0,70). Außer zwischen den Regionen Süd und Mitte gilt dies auch in Bezug auf alle anderen Regionen ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW}$  zwischen 0,3 und 0,6).

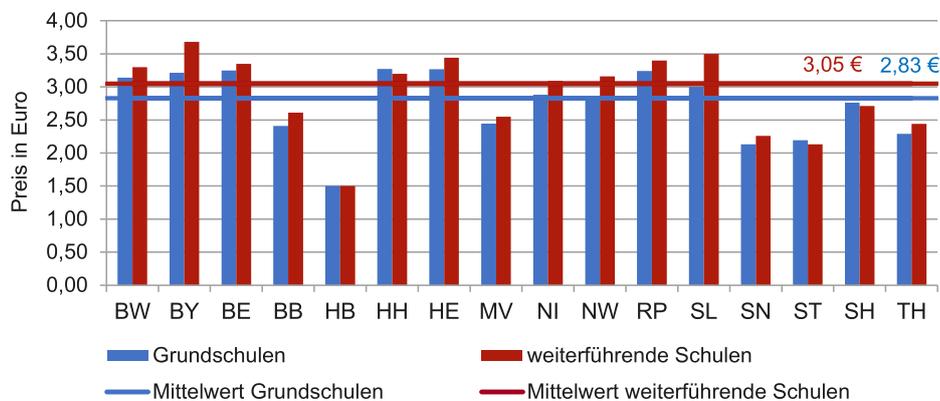


Abbildung 9: Durchschnittlicher Verkaufspreis in Euro in Grundschulen (n = 169) und weiterführenden Schulen (n = 158), nach Bundesländern (teilweise inklusive und teilweise exklusive kommunaler Zuschüsse)

### 3.2.2 Zuschüsse

Nicht alle Schulträger finanzieren einen Zuschuss zum Mittagessen. In den Stadtstaaten ist dies generell üblich, in den Flächenstaaten hängt der Zuschuss von der jeweiligen Kommune oder dem Landkreis ab. Die Höhe des Zuschusses wurde nicht immer angegeben. Bei denen, die hierzu eine Angabe gemacht haben, wird entweder kein Zuschuss gezahlt oder dieser beträgt im Durchschnitt 0,50 bis 2,50 Euro (Tabelle 5).

Bezüglich der Höhe der Zuschüsse für die Grundschulen gibt es zwischen den Regionen keine signifikanten Unterschiede. Bei den weiterführenden Schulen besteht dieser zwischen den Regionen Ost und Mitte ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW} = 0,50$ ) sowie den Regionen Ost und Nord ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW} = 0,59$ ).

Tabelle 5: Durchschnittlicher Zuschuss zur Mittagsmahlzeit in Grundschulen und weiterführenden Schulen, nach Bundesländern

Bundesland	Durchschnittlicher Zuschuss in Euro in Grundschulen (n = 50)	Durchschnittlicher Zuschuss in Euro in weiterführenden Schulen (n = 41)
Baden-Württemberg	0,69	0,96
Bayern	1,25	–
Berlin	1,00	0,00
Brandenburg	0,95	0,93
Bremen	2,50	2,50
Hamburg	–	–
Hessen	1,20	1,56
Mecklenburg-Vorpommern	0,50	0,00
Niedersachsen	1,10	1,45
Nordrhein-Westfalen	0,86	1,06
Rheinland-Pfalz	1,14	1,25
Saarland	0,00	0,00
Sachsen	0,70	0,70
Sachsen-Anhalt	–	–
Schleswig-Holstein	1,10	1,18
Thüringen	0,58	0,59
Gesamt	0,94	1,02

– bedeutet keine Angabe

### 3.2.3 Rahmenbedingungen für den Anbieter

Die meisten Schulträger unterstützen die Anbieter durch die Übernahme der Betriebskosten, die Bereitstellung des Mobiliars, die Finanzierung der KÜcheneinrichtung, die Finanzierung von Reinigungsaufgaben und die teilweise Übernahme der Finanzierung des Ausgabepersonals. Insoweit findet im Grundsatz praktisch bei allen Schulträgern, die geantwortet haben, eine Teilfinanzierung der mit der Mahlzeitenherstellung und -ausgabe verbundenen Kosten statt (Tabelle 6).

Tabelle 6: Unterstützung der Anbieter durch den Schulträger

Unterstützungsformen der Anbieter durch den Schulträger	Häufigkeit	
	n	%
Übernahme der Betriebskosten (n = 208)	178	85,6 %
Freistellung von Pacht/Miete (n = 210)	181	86,2 %
Bereitstellung des Mobiliars im Speiseraum (n = 210)	206	98,1 %
Bereitstellung der KÜcheneinrichtung (n = 210)	179	85,2 %
Finanzierung der Reinigungsaufgaben (n = 202)	59	29,2 %
Übernahme der Finanzierung des Ausgabepersonals (n = 210)	117	55,7 %

Selten wird Pacht oder Miete erhoben, dies trifft nur in 11,4 % der Fälle zu. 98,1 % der Schulträger stellen das Mobiliar für den Speiseraum. Die Kucheneinrichtung wird in 85,2 % der Fälle gestellt. Weniger üblich ist die Bereitstellung des Ausgabepersonals (n = 210): Dies geschieht in 55,7 % der Fälle und bei 22,9 % erfolgt dies teilweise in den Schulen.

Reinigungsleistungen werden nur zum Teil vom Verpflegungsbetrieb gefordert; sie sind Bestandteil des jeweiligen Leistungsverzeichnisses (Abbildung 10).

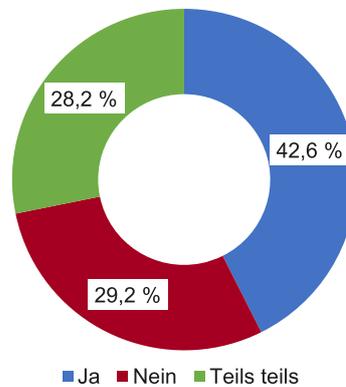


Abbildung 10: Festlegung von Reinigungsaufgaben für den Anbieter im Leistungsverzeichnis, in Prozent (n = 202)

### 3.3 Bewirtschaftungsform und Verpflegungssystem

Bei der **Bewirtschaftungsform** sind die Fremdbewirtschaftung beziehungsweise eine Kombination aus Anlieferung durch den Anbieter und Ausgabe durch schuleigenes Personal am häufigsten vertreten (Abbildung 11).

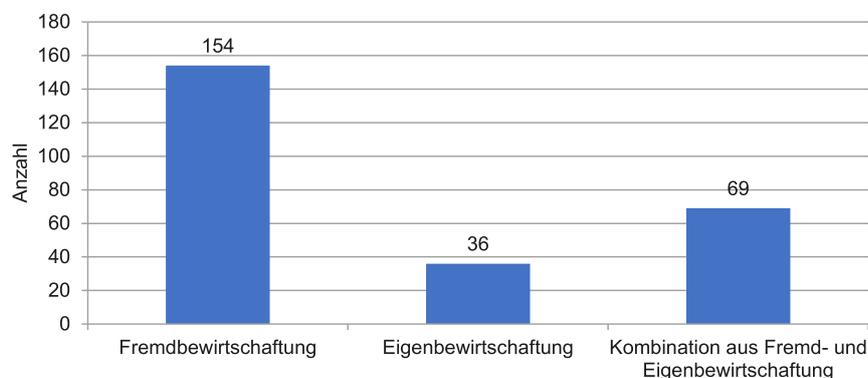


Abbildung 11: Bewirtschaftungsform, über die die Mittagsverpflegung in den Schulen überwiegend erfolgt (n = 212, Mehrfachnennungen möglich)

Die Bewirtschaftungsform hat nur teilweise einen Einfluss auf den Preis der Mittagsmahlzeit. In der Primarstufe besteht kein Zusammenhang zwischen dem Verkaufspreis der Mittagsmahlzeit und der Bewirtschaftungsform. In der Sekundarstufe besteht dagegen ein Zusammenhang mit mittlerem Effekt ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,33$ ). Schulen, die eine kombinierte Bewirtschaftungsform angeben, haben höhere Preise.

Hinsichtlich des Anteils unterschiedlicher **Verpflegungssysteme** ergibt sich, dass in 5,9 % der Schulen die Frisch- und Mischküche, in 18 % Cook & Chill und Tiefkühlgerichte, in 42,6 % die Warmverpflegung und in 2,9 % eine Mischform vorherrscht. Eine getrennte Ausweisung von Cook & Chill und Tiefkühlgerichten war nicht möglich, da die Schulträger hier ausschließlich angegeben haben, dass die Speisen kalt angeliefert werden.

Nicht für alle Schulen lagen den Schulträgern hier Angaben vor, deshalb kann hinsichtlich der Verbreitung der Systeme kein direkter Vergleich zu den Ergebnissen der Befragung der Schulleitungen gezogen werden.

Die Vorbestellung des Mittagessens erfolgt in den meisten Fällen online und nur vergleichsweise selten ist keine Vorbestellung erforderlich (Abbildung 12).

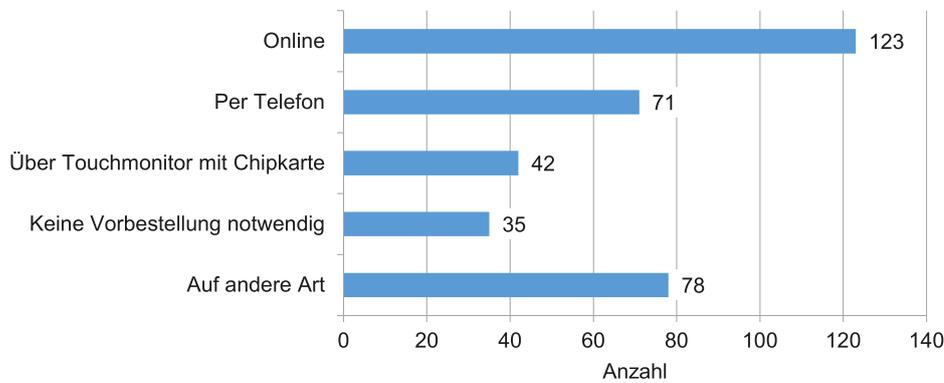


Abbildung 12: Organisation des Bestellverfahrens (n = 212, Mehrfachnennungen möglich)

### 3.4 Angebot an Mahlzeiten

#### 3.4.1 Anzahl der Menüs

Die Anzahl der Menüs schwankt zwischen einer und mehreren Menülinien. Eine freie Komponentenvahl gibt es nur sehr selten: In Grundschulen werden sie zu 3,7 %, für die weiterführenden Schulen zu 7,6 % genannt. Zwischen Grundschulen und weiterführenden Schulen bestehen insoweit Unterschiede, als in den weiterführenden Schulen häufiger mehrere unterschiedliche Menüs angeboten werden (Abbildung 13).

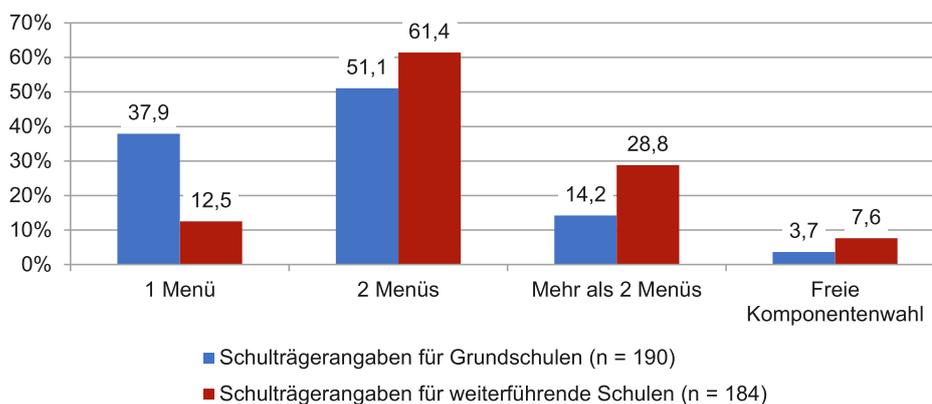


Abbildung 13: Anzahl der Schulträger, die von einer oder mehreren Menülinien berichten, in Prozent (Mehrfachnennungen möglich)

### 3.4.2 Kostenlose Getränke

Kostenlose Getränke werden durch unterschiedliche Angebote realisiert. Am häufigsten sind Trinkwasserspender vertreten. Zu einem hohen Anteil ist das Getränk nicht wirklich kostenlos, sondern Teil des Preises des Mittagessens. In 61 Fällen wurde vom Fehlen kostenloser Getränke berichtet (Abbildung 14).

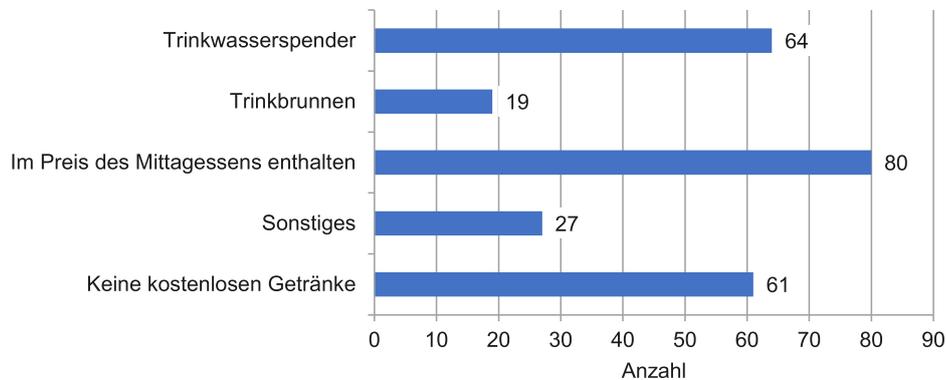


Abbildung 14: Kostenlose Verpflegung mit Getränken (n = 209, Mehrfachnennungen möglich)

Neben den oben genannten Kategorien wurde auch von der Bereitstellung von Wasserkrügen oder Wasserflaschen berichtet sowie vom Angebot an Tee, Milch, Säften und Schorlen.

Die überwiegende Anzahl der Schulträger fordert in den Verträgen keinen Bioanteil im Essen. Selbst ein 10-prozentiger Anteil ist nur selten vertreten. Viele (26,6 %) wissen nicht, ob ein entsprechender Anteil vertraglich gefordert wurde (Abbildung 15).

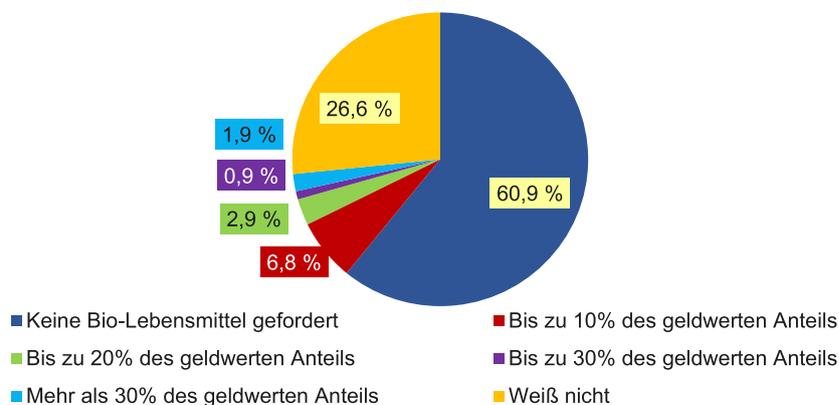


Abbildung 15: Anteil an Biolebensmitteln in den Verträgen, in Prozent (n = 207)

In den Grundschulen ist erkennbar, dass der Verkaufspreis in Zusammenhang mit dem vertraglich geforderten Anteil an biologisch erzeugten Produkten steigt ( $r^{\text{rho}} = 0,24$ ;  $p < 0,05$ ). Bei den weiterführenden Schulen besteht diesbezüglich kein Zusammenhang. Beide Berechnungen wurden ohne Einbeziehung der Antwortmöglichkeit „Weiß nicht“ durchgeführt.

Der Bezug regionaler Produkte spielt für die befragten Schulträger eine ähnliche Rolle wie die der Bio-produkte. Auch hier gab der überwiegende Teil von 57,6 % an, keine regionalen Produkte zu fordern (Abbildung 16).

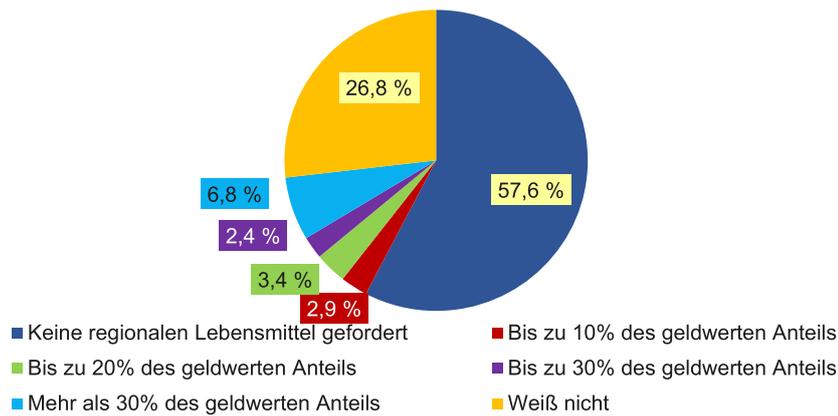


Abbildung 16: Anteil an regionalen Lebensmitteln in den Verträgen, in Prozent (n = 205)

Bei dem vertraglich geforderten Anteil an regionalen Produkten im Speisenplan gibt es sowohl bei den Grundschulen als auch bei den weiterführenden Schulen keinen Zusammenhang mit dem Verkaufspreis der Mittagsmahlzeit. Die Antwortmöglichkeit „Weiß nicht“ wurde bei der Berechnung ausgeschlossen.

### 3.5 Ausstattung

In Schulen, die ein Mittagessen anbieten, wird im Regelfall (89,2 %) ein Speiseraum zur Verfügung gestellt. Hinsichtlich der Größenordnung je Sitzplatz hat nur ein Teil der Schulträger (n = 122) Auskunft gegeben. Er schwankt zwischen 0,35 m<sup>2</sup> und 6,00 m<sup>2</sup>/Sitzplatz (Tabelle 7). Aus ergonomischen Gründen sollte hier eine Größenordnung von 1,4 m<sup>2</sup> bis 1,7 m<sup>2</sup>/Sitzplatz angesetzt werden.<sup>30</sup>

Tabelle 7: Durchschnittliche Sitzplatzgröße im Speiseraum, nach Bundesländern (n = 122, ohne Hamburg)

Bundesland	Durchschnittliche Sitzplatzgröße im Speiseraum in m <sup>2</sup>
Baden-Württemberg	1,51
Bayern	1,65
Berlin	1,40
Brandenburg	1,98
Bremen	1,80
Hessen	1,64
Mecklenburg-Vorpommern	2,25
Niedersachsen	1,85
Nordrhein-Westfalen	1,82
Rheinland-Pfalz	1,12
Saarland	1,95
Sachsen	1,41
Sachsen-Anhalt	1,15
Schleswig-Holstein	2,44
Thüringen	1,54
Gesamt	1,68

<sup>30</sup> DGE 2013, S. 23.

In den Schulen sind unterschiedliche Küchentypen vertreten: Am häufigsten finden sich Ausgabe- und Verteilerküchen (Abbildung 17). Die Angaben korrespondieren mit denen der Verpflegungssysteme – die Frisch- und Mischküche, bei der eine voll ausgestattete Produktionsküche notwendig wäre, ist nur in etwa einem Viertel der Schulen vorhanden.

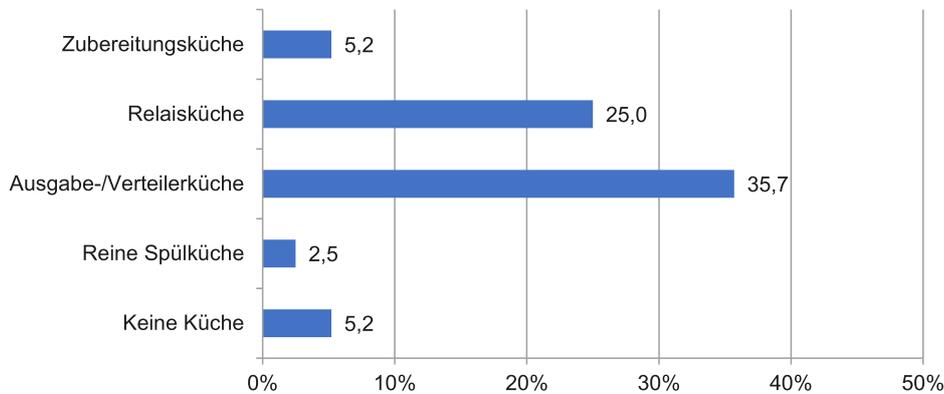


Abbildung 17: Anteil der einzelnen Küchentypen an den Schulen, die von den teilnehmenden Schulträgern repräsentiert werden, in Prozent (n = 208)

Neben Küchen und Lagerräumen sollten auch Aufenthaltsräume für das Küchenpersonal sowie eigene Toiletten vorhanden sein. Nach Angaben der Schulträger können diese Angaben nicht für alle Schulen ihres Einzugsbereiches gemacht werden. Separate Toiletten für das Küchen- und Ausgabepersonal werden von 59,9 % der Befragten berichtet; 8 % sagen, dass sie teilweise in den Schulen vorhanden sind. Separate Umkleieräume werden von 63,2 % angegeben und 8,5 % sagen, dass dies teilweise zutreffe. Separate Aufenthaltsräume in den Schulen wurden nur von 33 % bejaht und 9,4 % sagen hier, dass diese teilweise in den Schulen vorhanden seien.

### 3.6 Qualität

#### 3.6.1 Vertragliche Regelungen

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 Mittagsverpflegung vor (Abbildung 18). In allen anderen Bundesländern sind nur teilweise Leistungsverzeichnisse vorhanden.

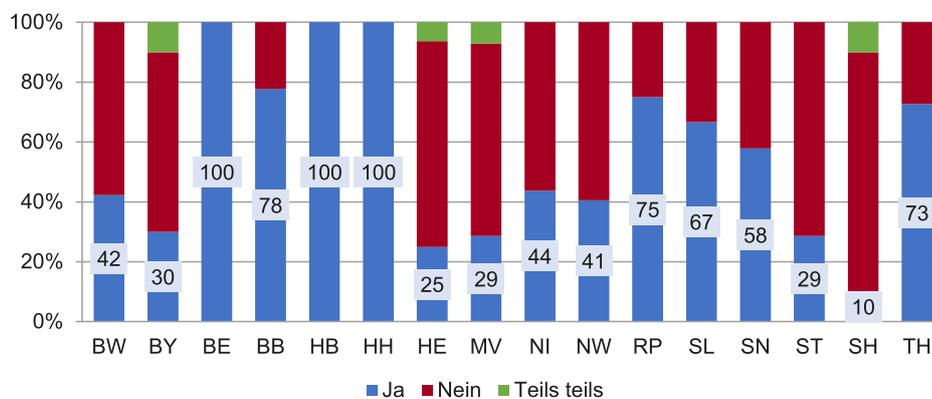


Abbildung 18: Existenz eines Leistungsverzeichnisses für die Anbieter der Mittagsverpflegung, in Prozent, nach Bundesländern (n = 208)

Indirekt spielt bei der Auswahl der Anbieter auch das Wissen der Entscheidungsträger in den Schulen eine Rolle. Dieses wird durch die Schulträger über Schulungen gefördert. 51 % der Schulträger gaben an, Fortbildungen zu unterstützen (n = 206). Die Themen umfassen ein breites Spektrum (Abbildung 19).

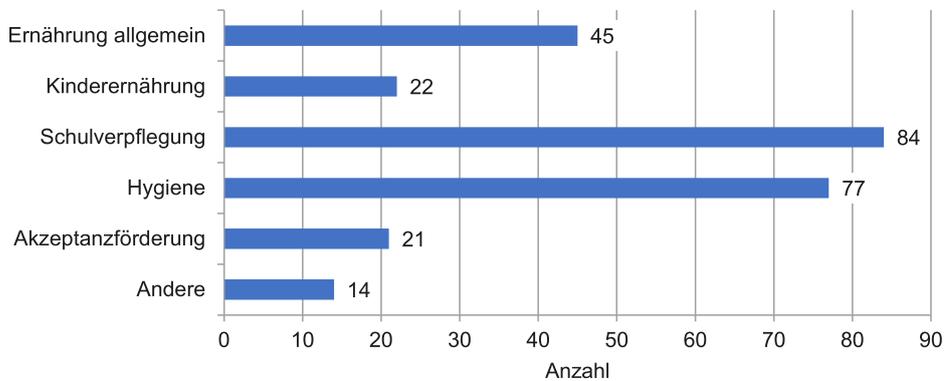


Abbildung 19: Anzahl der benannten Themen der von Schulträgern unterstützten Fortbildungen (n = 206, Mehrfachnennungen möglich)

### 3.6.2 Wie wird der Anbieter ausgewählt?

Als wichtigste Kriterien zur Auswahl der Anbieter werden vonseiten der Schulträger die Qualität, der Preis, das Bestell- und Abrechnungssystem beziehungsweise gleichrangig Empfehlungen und Referenzen angegeben (Abbildung 20). Wie oder über welche Kriterien die Qualität eingeschätzt wird, ist auf der Basis des Fragebogens nicht darstellbar. Auffällig ist hierbei nur, dass die Zertifizierung des Anbieters als Ausdruck von Qualität für die Schulträger eine untergeordnete Rolle spielt.

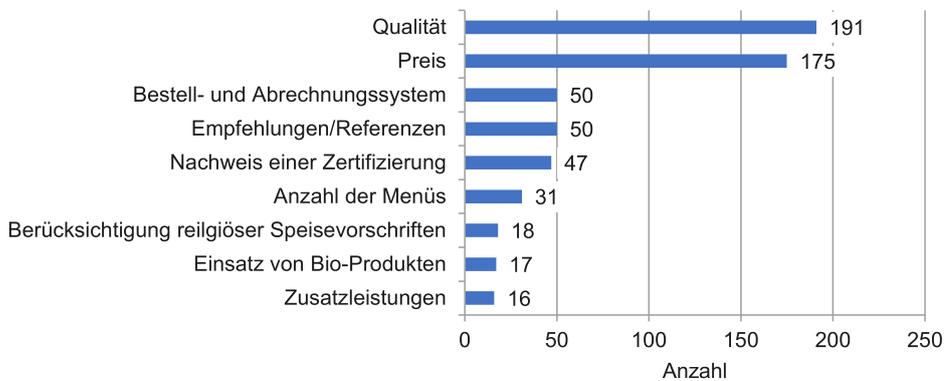


Abbildung 20: Kriterien für die Anbieterwahl – Schulträger wählten unter den Vorgaben die für sie drei wichtigsten Kriterien aus (n = 201, Mehrfachnennungen möglich)

### 3.6.3 Qualitätskontrolle

In vielen Kommunen wird keine Qualitätskontrolle durchgeführt. Sie ist entweder nicht Bestandteil des Vertrags oder es erfolgt bei einer vertraglichen Festlegung keine entsprechende Überprüfung (Abbildung 21). Dabei liegen signifikante Unterschiede mit mittlerem Effekt hinsichtlich einer vertraglichen Qualitätskontrolle unter den Bundesländern vor ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,329$ ).

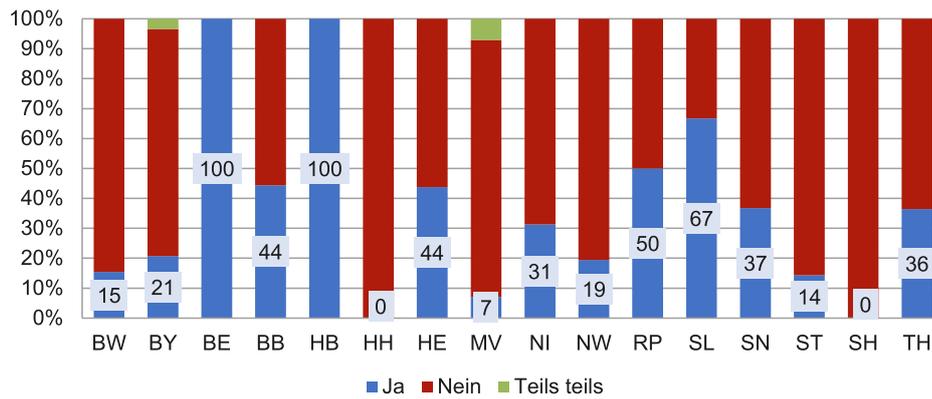


Abbildung 21: Vorhandensein einer vertraglichen Qualitätskontrolle, in Prozent, nach Bundesländern (n = 206)

Wenn eine solche Kontrolle erfolgt, wird sie oftmals von externen Dienstleistern wie zum Beispiel Lebensmittelkontrolleurinnen bzw. Lebensmittelkontrolleuren, Ökotrophologinnen bzw. Ökotrophologen, aber auch durch den Schulträger oder einen speziell für die Schulverpflegung gegründeten Arbeitskreis durchgeführt (Tabelle 8). Nur das Bundesland Berlin hat bislang eine übergeordnete Kontrollstelle geschaffen, die personell so ausgestattet werden soll, dass eine Qualitätskontrolle realistisch erscheint.

Tabelle 8: Mit der Qualitätskontrolle beauftragte Personen/Institutionen

Institution/Person (Mehrfachnennungen möglich)	Häufigkeit (n = 50)
Schulträger, Schulamt	18
Externe Dienstleister, Gesundheitsamt, Lebensmittelüberwachung, Lebensmittelkontrolleur/-innen	16
Verpflegungsausschuss	9
Schulleitung	7
Eltern/Lehrkräfte	5
Anbieter	4
Schulen	4
Zentrale Kontrollstelle auf Landesebene/Fachabteilung im Kultusministerium	4
Menskräfte	3
Beauftragte Personen	2
Hortleitung	2
Schüler/-innen	2
Vernetzungsstellen Schulverpflegung	2
Maßnahmeträger	1
Sonstige	4

### 3.6.4 Partizipation

Wird ein Leistungsverzeichnis erstellt, so geschieht dies unter Beteiligung der Schulen (Tabelle 9).

Tabelle 9: Bei der Festlegung des Leistungsverzeichnisses einbezogene Personen/Institutionen

Institution/Person (Mehrfachnennungen möglich)	Häufigkeit (n = 101)
Schulträger	89
Schulleitung	76
Von der Schulleitung Beauftragte/-r aus dem Lehrerkollegium	19
Elterngremium	28
Schulforum/Schulkonferenz	26
Speziell für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis	30
Sonstige Institution/Personen	25

In vielen Fällen werden die Schulen auch in das Prozedere der Anbieterauswahl einbezogen, zum Beispiel in Form von Probeessen, Befassung der Schulkonferenz oder des Schulforums, durch Vorstellung des Cateringunternehmens bei der Schulleitung, durch Elternkonferenzen oder auch Speisenplanchecks durch die Mensaausschüsse. Häufiger wird genannt, dass die Schulen sich eigenverantwortlich für einen Anbieter entscheiden können, nur vereinzelt erscheint der Hinweis auf eine zentrale Entscheidung der Kommune beziehungsweise des Landkreises (Tabelle 10).

Tabelle 10: Art der Einbeziehung der Schulen in die Auswahl des Essensanbieters

Institution/Person (Mehrfachnennungen möglich)	Häufigkeit (n = 162)
Eigenständige Entscheidung der Schulen	23
Anbieterauswahl: Beteiligung Arbeitskreis/Verpflegungsausschuss	22
Probeessen	22
Anbieterauswahl: Beschluss/Einbeziehung der Schulkonferenz	21
Anbieterauswahl: Beteiligung der Schulleitung	18
Auswahlgespräche/Problemgespräche/Beratung	17
Gemeinsame Auswahl des Anbieters	12
Anbieterauswahl: Einbeziehung der Eltern/des Elterngremiums	11
Entscheidungen/Mitspracherecht durch Schulträger/Maßnahmeträger	10
Aufstellung des Leistungsverzeichnisses	9
Berücksichtigung von Wünschen	6
Bewertung eines Konzepts	5
Ausschreibungsverfahren	4
Anbieterauswahl: Beteiligung der Lehrkräfte	3
Befragungen allgemein	3
Essensplanung und Essensauswertung	3
Vergleichsangebote möglicher Anbieter werden zur Auswahl gestellt	3
Abstimmung Menüauswahl	2
Anbieterauswahl: Einbeziehung Ernährungs- und Hauswirtschaftsfachkraft	2
Information/Bereitstellung von Informationsmaterialien	2
Auswahl der Verpflegungsart	1
Einrichtung der Schulmensa	1

Werden Probleme im Ablauf der Mittagsverpflegung bekannt, so geschieht dies am häufigsten über eine Beschwerde der Eltern (n = 124), gefolgt von Lehrkräften und Erzieherinnen und Erziehern (n = 112) sowie durch regelmäßige Besprechungen (n = 92). Schülerinnen und Schüler werden sehr viel seltener genannt (n = 59), Ähnliches gilt für die oder den Verpflegungsbeauftragte/-n (n = 54). Die Probleme werden auf unterschiedliche Weise gelöst. Am häufigsten wird das direkte Gespräch gesucht, vor allem zwischen dem Anbieter der Mittagsverpflegung und der Schulleitung.

### 3.6.5 Bekanntheitsgrad des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und der Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung ist bei den Schulträgern bekannt und wird zum Teil auch vertraglich gefordert (Anteil schwankt zwischen 14 und 100 %) (Abbildung 22). Allerdings wird nur in 27,7 % der Fälle eine Qualitätskontrolle durchgeführt (Abbildung 21).

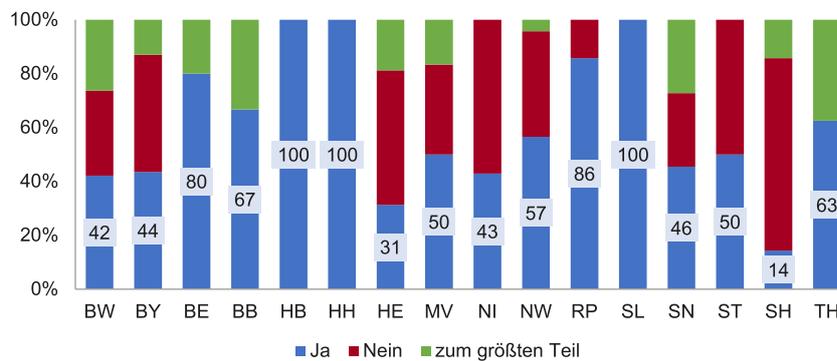


Abbildung 22: Vertragliche Forderung der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, in Prozent, nach Bundesländern (n = 155)

Der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen Schulverpflegung ist erfreulich hoch. Er schwankt zwischen 32 und 100 %. Allein in sechs Bundesländern sagen alle befragten Schulträger, dass sie die Vernetzungsstellen Schulverpflegung kennen (Abbildung 23), wobei es im Bekanntheitsgrad einen signifikanten Unterschied zwischen den Bundesländern gibt ( $p < 0,001$ ;  $V: 0,375$ ).

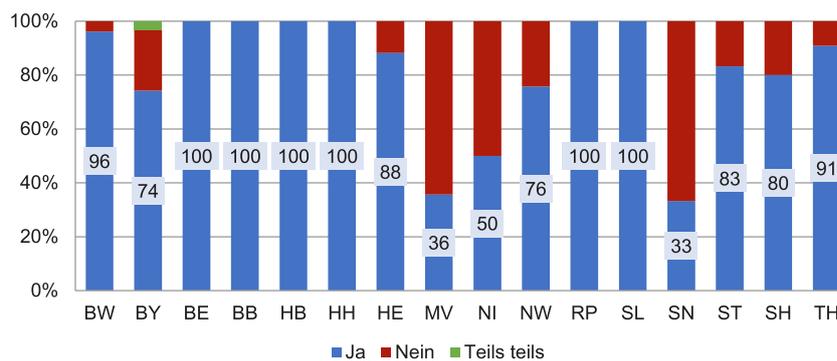


Abbildung 23: Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen Schulverpflegung, in Prozent, nach Bundesländern (n = 209)

Folgende Materialien der Vernetzungsstellen Schulverpflegung werden als bekannt angegeben (Mehrfachnennungen waren möglich):

- Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung (n = 126)
- Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsverzeichnis (n = 102)
- Arbeitshilfe zur schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung (n = 82)

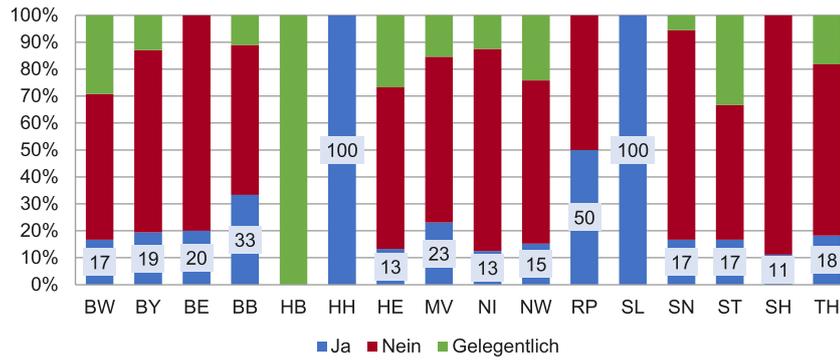


Abbildung 24: Ermunterung der Schulen, eine Zertifizierung gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung anzustreben, in Prozent, nach Bundesländern (n = 202)

Eine Ermunterung, im Bereich der Schulverpflegung eine Zertifizierung anzustreben, erfolgt eher zögerlich. Abgesehen von der Ausnahmesituation Hamburgs – hier ist nur ein Schulträger vorhanden –, überwiegen diejenigen, die die Schulen hierzu nicht motivieren (Abbildung 24). Ein signifikanter Unterschied zwischen den Bundesländern liegt nicht vor.

## 4 Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen

### 4.1 Allgemeine Strukturmerkmale

In der Stichprobe von  $n = 1.553$  (mit Ausnahme von Bayern) sind 49,6 % Grundschulen und 19,8 % Gymnasien vertreten, alle weiteren sind weiterführende Schulen mit unterschiedlichen Abschlüssen. Von diesen waren insgesamt 1.123 Ganztagschulen, 263 ohne Ganztagsunterricht und 149 Schulen mit Nachmittagsunterricht beteiligt (18 Schulleitungen hatten hierbei keine Angaben gemacht). Die Ganztagschulen werden überwiegend im offenen Ganztag betrieben; in der gebundenen Version sind es 22,8 % und 17,4 % zählen zu der teilweise gebundenen Form.

In 91,7 % aller beteiligten Schulen (inklusive Bayern  $n = 3.530$ ) erhalten Schülerinnen und Schüler eine Verpflegung. Ein Mittagessen gibt es an 79,4 % der Schulen. Der Anteil der bayerischen Schulen innerhalb dieser Gruppe ist überdurchschnittlich hoch, weil hier eine Vollerhebung stattgefunden hat.<sup>31</sup> Da nicht alle Ergebnisse inklusive Bayern dargestellt werden konnten, wird auf die jeweilige Erhebungsgruppe hingewiesen.

Bei Betrachtungen, die sich auf einzelne Bundesländer beziehen, wurde das Saarland nicht berücksichtigt, weil hier der Rücklauf zu gering war, um valide Aussagen zu treffen.

### 4.2 Ablauf/Organisation

#### 4.2.1 Angebot und Preis

In allen Bundesländern und allen Schultypen wird eine **Zwischenverpflegung** angeboten. In 25,8 % der Schulen gibt es keinen Ort für die Ausgabe einer Verpflegungsmöglichkeit. Bei den verbliebenen 2.619 Angaben wird die Zwischenverpflegung an unterschiedlichen Orten angeboten: in einem Café, Bistro oder einer Cafeteria zu 14,8 %, in einem Kiosk zu 61,2 %. Einen Snackautomaten haben 5,7 % der Schulen und einen Automaten für Milch und Milchprodukte haben 18,9 % (Mehrfachnennungen waren möglich). Bei 51,8 % der Schulen gibt es einen Kiosk und einen Snackautomaten.

Von 227 Schulen ist bekannt, wie oft der Kiosk, das Café, das Bistro oder eine Cafeteria geöffnet hat. 87,2 % haben fünf Tage die Woche geöffnet, 40 % länger als vier Stunden am Tag.

Das Spektrum der Angebote ist groß, 2.205 Schulleitungen machten dazu Angaben. Im Angebot der Zwischenverpflegung sind sehr häufig Brote, Brötchen oder Semmeln (95,2 %) und süße Backwaren (63,5 %) vertreten. Obst (62,7 %) und frisches Gemüse (26,2 %) sind ebenfalls vorhanden. Süßigkeiten gehören in 52,8 % der Schulen zum Repertoire der Zwischenverpflegung (Abbildung 25). Die Kombinationsmöglichkeit des Angebots ist vielfältig; Insgesamt liegen 116 verschiedene Optionen der Zusammensetzung der angebotenen Zwischenverpflegung vor.

<sup>31</sup> C<sup>3</sup> team 2014.

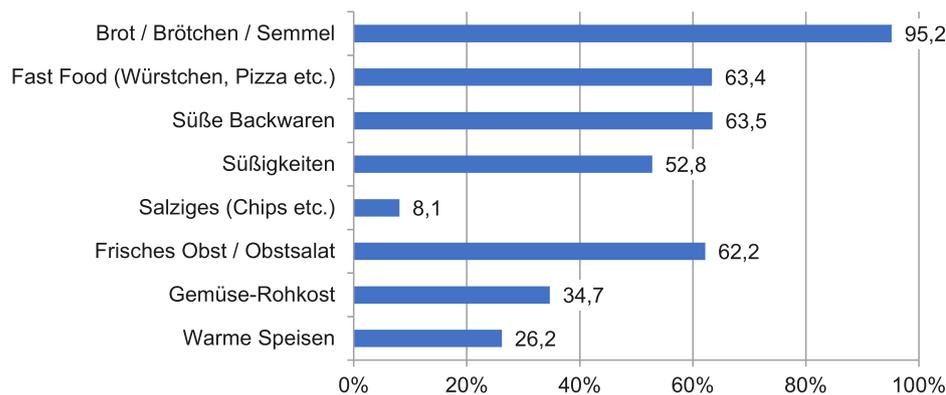


Abbildung 25: Angebote der Zwischenverpflegung, in Prozent (n = 2.205, Mehrfachnennungen möglich)

Auch Getränke können in 63,1 % (n = 2.226) der Schulen erworben werden. Fruchtsaftchorlen (70,4 %) und Mineralwasser sind überwiegend im Angebot (78,9 %). In 41,1 % der Schulen werden auch Softdrinks angeboten (Abbildung 26). Die Getränkepalette ist sehr heterogen. Ein Basisangebot für alle Schulen lässt sich nicht herausfiltern.

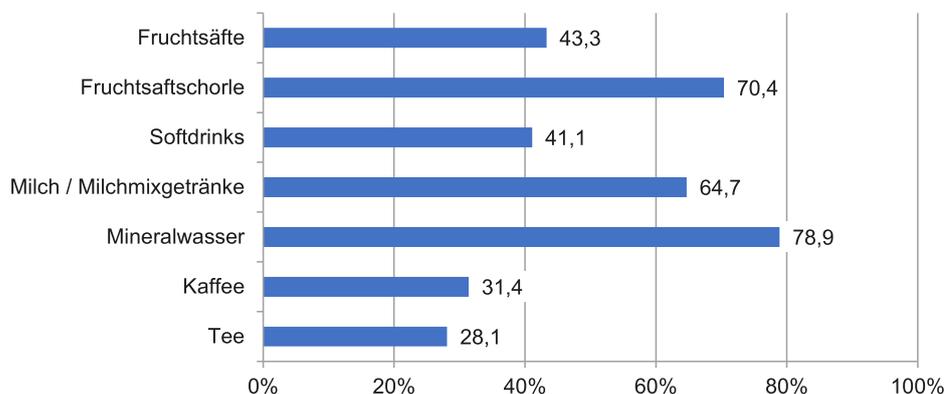


Abbildung 26: Getränkeangebot, in Prozent (n = 2.226, Mehrfachnennungen möglich)

In 69,5 % der Schulen (n = 1.007) können Getränke außerhalb der Mittagsverpflegung erworben werden. Wasserspender sind in 23,2 % der Schulen vorhanden, Getränkeautomaten zu 17,8 % und Trinkbrunnen zu 9,1 %. Im Kiosk (19,2 %), der Mensa/Kantine (24,5 %) und in einem Café/Bistro (17,5 %) ist es möglich, Getränke zu kaufen. Die Kombinationsmöglichkeiten der Kaufoptionen sind vielfältig (48 Kombinationen).

Nicht alle Schulen bieten eine Mittagsverpflegung an. Von den befragten Schulleitungen im gesamten Bundesgebiet inklusive Bayern bieten 79,4 % der Schulen ein Mittagessen an. Von den befragten Schulen aus allen Bundesländern ohne Bayern und Saarland sind es 94,4 % der Schulen.

Die Konkurrenzangebote neben der Schulverpflegung vor Ort sind vielfältig. In 52 % aller Schulen liegen folgende Konkurrenzangebote vor (Abbildung 27):

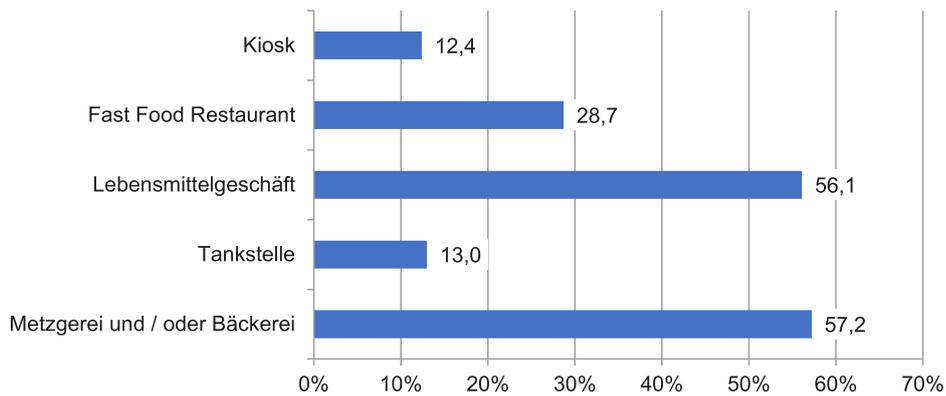


Abbildung 27: Konkurrenzangebote außerhalb der Schule, in Prozent (n = 1.860, Mehrfachnennungen möglich)

Weitere 14 % aller Schulen geben noch andere Formen der Konkurrenzangebote in Freitextangaben an. Hieraus geht hervor, dass in einigen Fällen der Eis-Wagen oder der Brötchen- beziehungsweise Pizzalieferant entweder direkt vor der Schule steht oder sogar auf den Schulhof fährt. In einer Schule wird auch davon berichtet, dass die Klassen in den Pausen jeweils gesammelt zum nahe gelegenen Bäcker gehen.

Die Anzahl der **Mittagsmenüs** schwankt in der Bundesrepublik von einem Menü über mehrere Menüs bis hin zur freien Komponentenwahl (Abbildung 28).

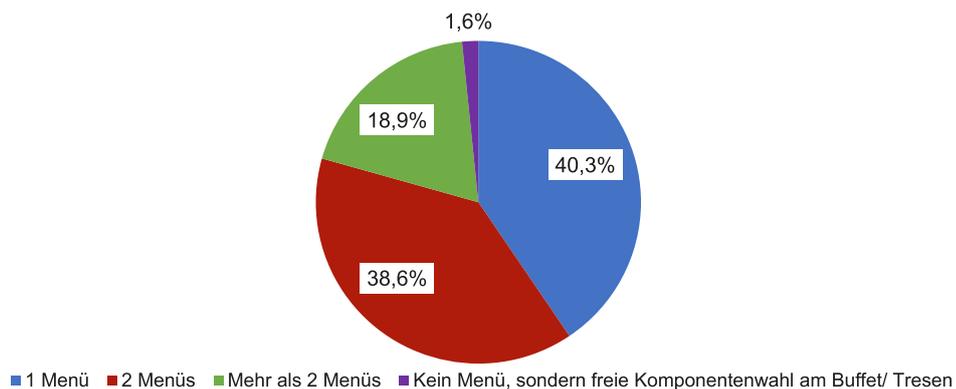


Abbildung 28: Anzahl der Menüs, in Prozent (n = 2.814)

In den Bundesländern (ohne Saarland und Bayern) wird in 50,2 % der Grundschulen ein Menü angeboten, während in den weiterführenden Schulen mit 44,8 % das Angebot von zwei Menüs überwiegt (Abbildung 29).

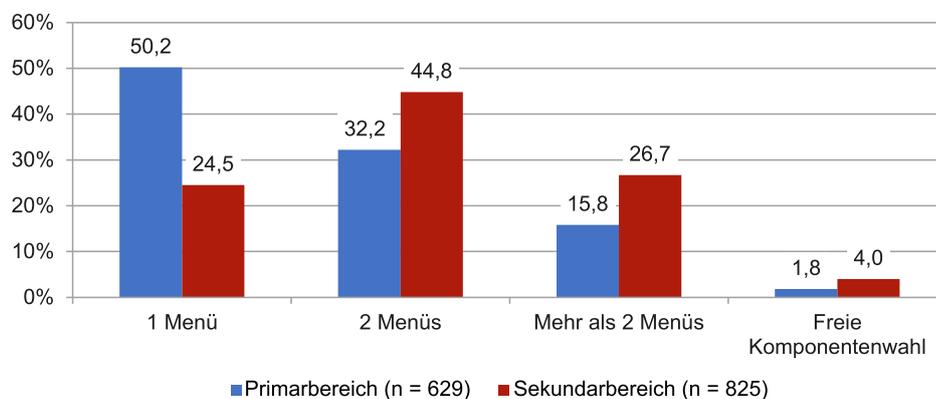


Abbildung 29: Anzahl der Menüs nach Schulform, in Prozent

In den Bundesländern (ohne Saarland und Bayern) wird ein Dessert in 76,9 % der Schulen zum Mittagessen angeboten. Ein Salatbuffet gehört in 29,6 % der Schulen schon zum Standard, das Angebot von Obst erfolgt in 66,5 % der Schulen. Daneben werden in 44,3 % der Schulen Rohkost und in 10,2 % der Schulen Suppen angeboten. 51 Schulen bieten vorportionierten Salat zum Mittagessen an.

Bei der Zusammenstellung des Mittagessens werden im gesamten Bundesgebiet (n = 2.804) regionale Produkte (69,4 %) verwendet wie auch biologisch erzeugte Produkte (54,9 %). 24 % der Schulleitungen ist nicht bekannt, ob diese beiden Kriterien bei der Essenzubereitung berücksichtigt werden.

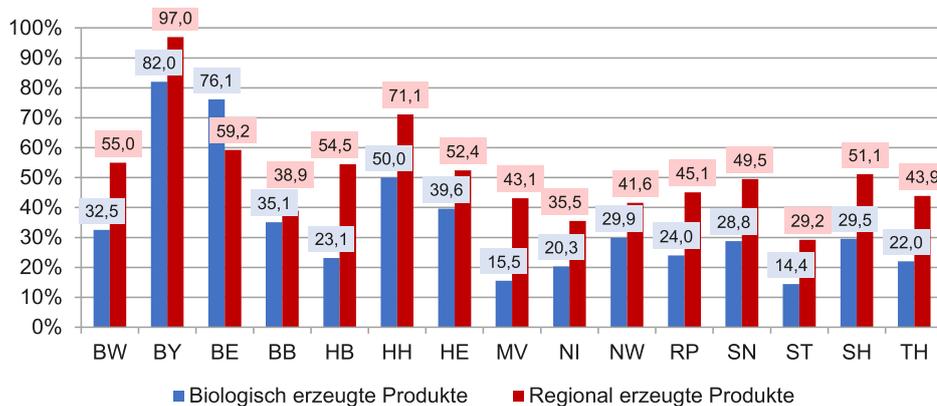


Abbildung 30: Schulen in den Bundesländern (ohne Saarland), die biologische und/oder regionale Produkte verwenden, in Prozent (n = 1.440)

Unterschiede zwischen den Bundesländern sind zu erkennen. In den Großstädten Hamburg (50 %) und Berlin (76,1 %) sowie in Bayern (82 %) werden mehr biologische Produkte verwendet. Regionale Produkte werden verstärkt in Hamburg (71,1 %) und Bayern (97 %) verwendet. In den anderen Bundesländern liegt hier auch eine Verwendung um 40 bis 50 % vor, außer in Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg (Abbildung 30). Diese Unterschiede sind signifikant mit einem mittleren Effekt ( $p < 0,01$ ;  $V: 0,4$ ).

Die Anteile sind insgesamt deutlich höher, als dies auf der Basis der Angaben der Schulträger zu erwarten gewesen wäre (Abbildung 15 und Abbildung 16).

Besonderheiten im Speisenangebot sind zum Teil vertraglich geregelt. Angebote, die Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen, werden laut Angaben der Schulleitungen zu 32,3 % gefordert, religiöse Speisevorschriften zu 36,3 % und spezifische Essgewohnheiten wie vegetarisches Essen zu 55,6 %. 17,3 % der Schulleitungen geben an, dass alle drei Besonderheiten im Speisenangebot berücksichtigt werden.

Für alle Schulen (außer Bayern und dem Saarland) gilt, dass häufig (70,7 %) kostenlose Getränke – im Regelfall Wasser oder ungesüßte Tees – zur Verfügung stehen. Ein Unterschied in Bezug auf die Bundesländer liegt signifikant vor ( $p < 0,001$ ;  $V: 0,534$ ) (Abbildung 31).

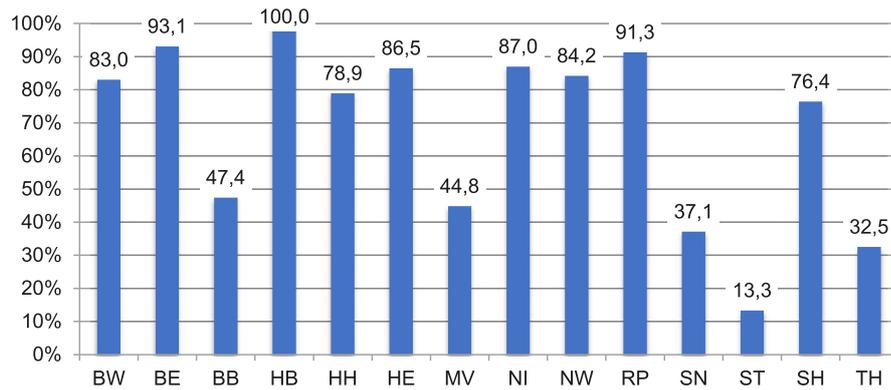


Abbildung 31: Ausgabe von kostenlosen Getränken, in Prozent, nach Bundesländern (n = 1.469, ohne Bayern und Saarland)

Die Teilnahme am Mittagessen ist unterschiedlich hoch. Sie schwankt zwischen zwei und 1.200 Schülerinnen und Schülern pro Schule im Bundesgebiet (n = 2.715 Schulen). In den Bundesländern (ohne Saarland und Bayern) liegt der prozentuale Anteil in den Schulen zwischen 1 % und 100 %. Die sehr kleinen Fallzahlen lassen sich aus den jeweiligen Freitextangaben erklären: In diesen Fällen befindet sich beispielsweise der Ganztagsschulbetrieb erst im Aufbau. Im Primarbereich beträgt die Teilnahme im Durchschnitt 50 % (+26 %), im Sekundarbereich liegt sie im Schnitt bei 30 % (+27 %). Je nach Bundesland zeigen sich charakteristische Unterschiede (Abbildung 32).

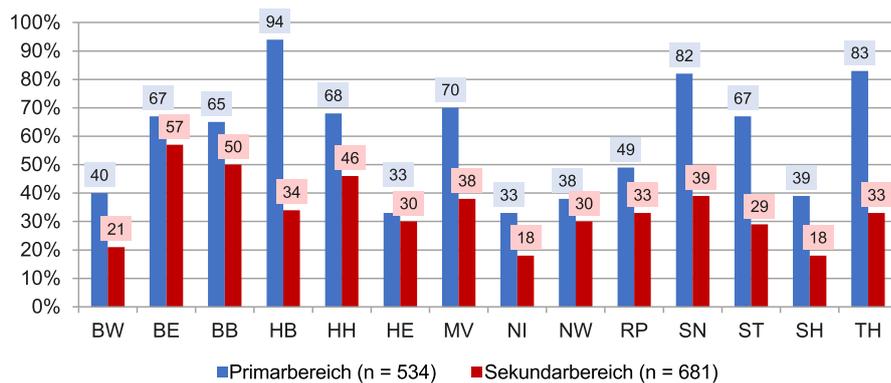


Abbildung 32: Prozentualer Durchschnittswert der Teilnahme am Mittagessen, nach Bundesländern (ohne Bayern und Saarland)

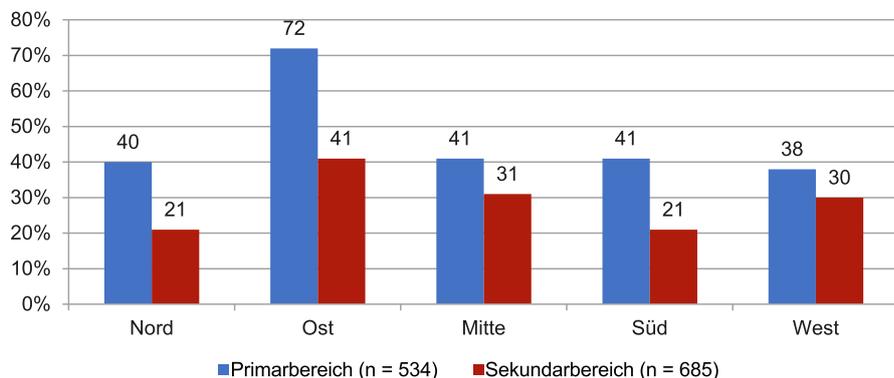


Abbildung 33: Prozentualer Durchschnittswert der Teilnahme am Mittagessen, nach Regionen (ohne Bayern)

Im Primarbereich ist der Unterschied zwischen der Region Ost und den weiteren Regionen signifikant ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW}$ : 0,3–0,6). Im Sekundarbereich ist dieser Unterschied ebenfalls signifikant vorhanden ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW}$ : 0,2–0,4). Es sind auch zwischen den weiteren Regionen signifikante Unterschiede zu finden, die in ihrer Bewertung allerdings keine Bedeutung haben ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW} < 0,1$ ) (Abbildung 33).

In 18,8 % der Schulen ist die Teilnahme am Mittagessen für bestimmte Gruppen verpflichtend und in 12,5 % der Schulen ist die Teilnahme für alle Schülerinnen und Schüler obligatorisch. Der Anteil der verpflichtenden Mittagsmahlzeit liegt in dem Primarbereich bei 17 % für alle und für bestimmte Gruppen bei 28,3 %. Wird nur der Sekundarbereich betrachtet, liegt der verpflichtende prozentuale Anteil für alle bei 9,9 % und für bestimmte Gruppen bei 12,5 %.

Im Primarbereich beträgt der Durchschnittspreis des Mittagessens **2,70 Euro (+- 0,6)** und im Sekundarbereich **2,95 Euro (+- 0,7)**. Unterschiede zwischen den Bundesländern sind nicht so groß wie erwartet ( $p < 0,05$ ) (Abbildung 34).

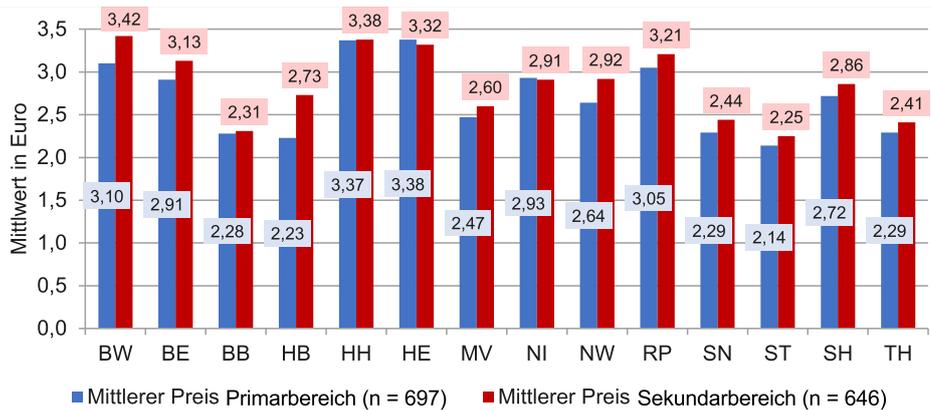


Abbildung 34: Mittlerer Preis für ein Mittagessen, nach Bundesländern (ohne Bayern und Saarland)

Auffällig ist, dass die Preise im Primarbereich und im Sekundarbereich häufig identisch angegeben werden, obwohl die Portionsgrößen deutlich differieren. Die Preise liegen zum Teil unter denen, die anhand von Modellrechnungen für die Schulverpflegung ermittelt wurden.<sup>32</sup>

Unter Einbeziehung des Bundeslandes Bayern und einer Kategorisierung der Preise ist erkennbar, dass es in den Regionen unterschiedliche Preiskategorien gibt und die höheren Kategorien in den weiterführenden Schulen verstärkt auftreten (Abbildung 35 und Abbildung 36).

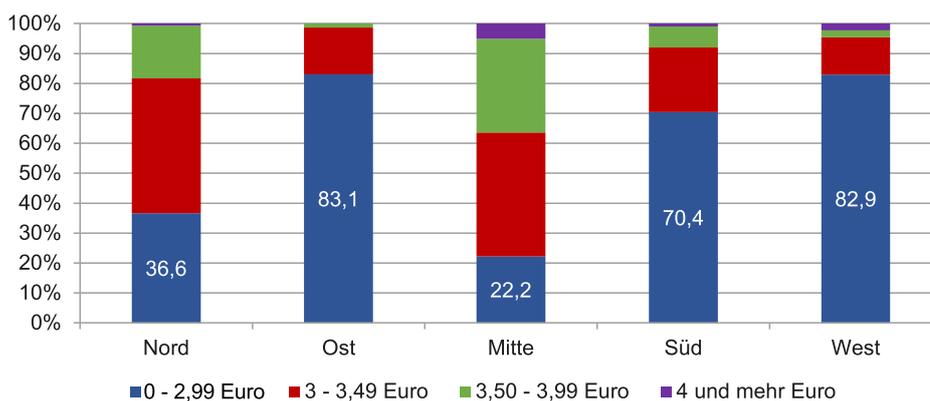


Abbildung 35: Preiskategorien in Euro nach Regionen für Grundschulen, in Prozent (n = 1.024)

<sup>32</sup> Arens-Azevedo/Tecklenburg 2012.

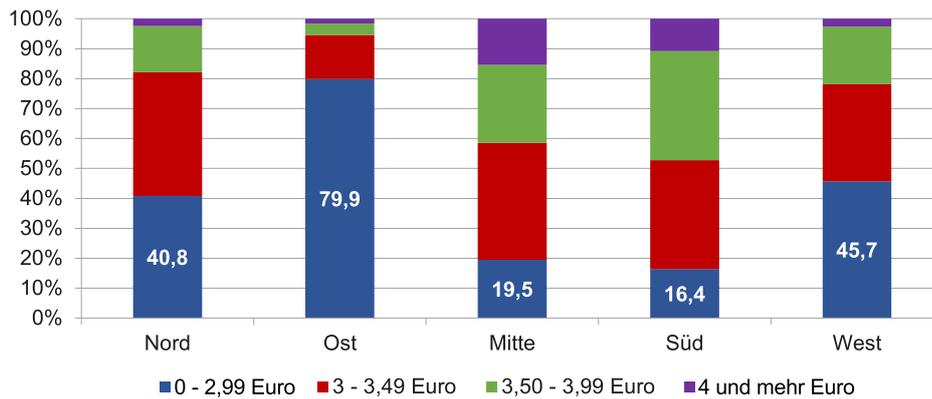


Abbildung 36: Preiskategorien in Euro nach Regionen in weiterführenden Schulen, in Prozent (n = 1.537)

#### 4.2.2 Zubereitung der Mahlzeiten

In den Bundesländern (ohne Saarland und Bayern) wird überwiegend eine **Fremdbewirtschaftung** durchgeführt (63,9 %) (Abbildung 37). Als Betreiber beziehungsweise Bewirtschafter sind sehr unterschiedliche Unternehmen vertreten, es überwiegen Cateringunternehmen und diverse externe Lieferanten (83,7 %) (Abbildung 38). Allerdings werden in 90 Schulen eingestellte Fach- und Hilfskräfte, die in der Schulküche die Mittagsverpflegung zubereiten, als Betreiber benannt und 33 Schulen benennen Stiftungen/Vereine als Betreiber.

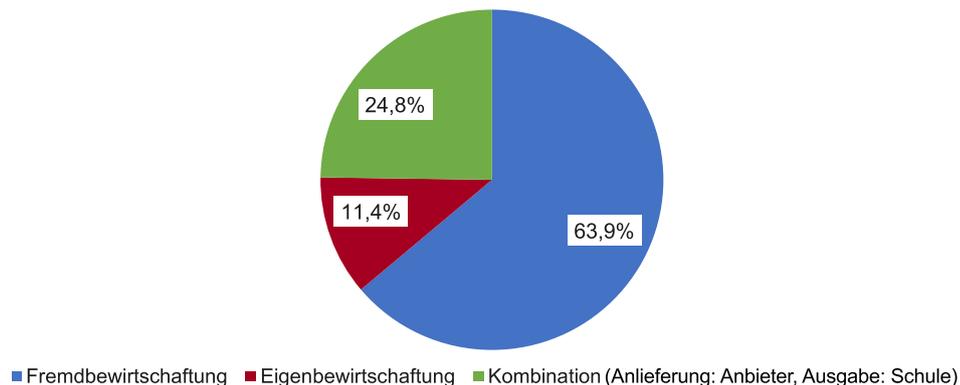


Abbildung 37: Bewirtschaftungsformen, in Prozent (n = 1.417)

Welche **Bewirtschaftungsform** gewählt wird, ist mittelstark verknüpft mit der Auswahl des Betreibers/Auftragnehmers der Mittagsmahlzeit ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,48$ ) und welcher Küchentyp an der Schule vorhanden ist ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,362$ ).

Bei Fremdbewirtschaftung wird überwiegend ein Cateringunternehmen genutzt (49 %) und zu 52 % mit einer Ausgabe-/Verteilerküche gearbeitet, während bei Eigenbewirtschaftung das ehrenamtliche Engagement überwiegt (52,5 %) und bei 82 % eine voll ausgestattete Zubereitungsküche vorhanden ist. Bei einer Kombination der Bewirtschaftung werden externe Anbieter zu 50,8 % genutzt und bei 50,6 % steht eine Ausgabe-/Verteilerküche zur Verfügung.

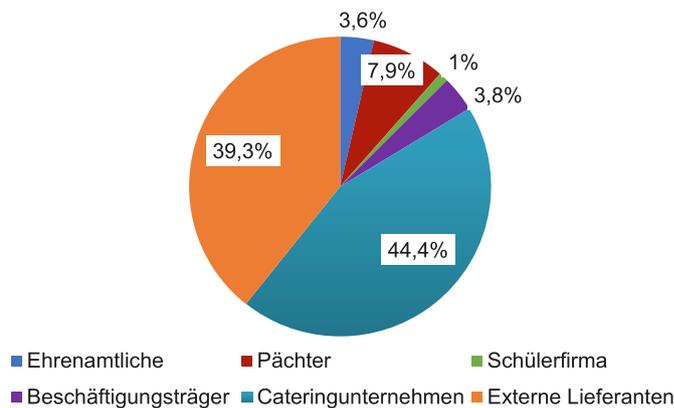


Abbildung 38: Verpflegungsanbieter, in Prozent (n = 1.254)

Im Vergleich zur Strukturanalyse Schulverpflegung 2008 hat sich hinsichtlich der Verteilung auf die verschiedenen Systeme wenig geändert. Unter den **Verpflegungssystemen** ist in der Bundesrepublik (inklusive Bayern) auch aktuell die Warmverpflegung am häufigsten vertreten (Abbildung 39).

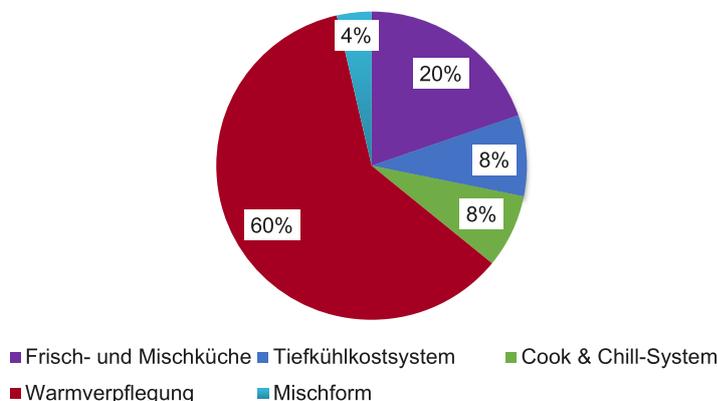


Abbildung 39: Verpflegungssysteme, in Prozent (n = 2.790)

Dabei zeigt ein Vergleich der Verteilung nach Regionen interessante Unterschiede. Ähnlich wie bereits in früheren Jahren überwiegt die Warmverpflegung insbesondere in der Region Ost (Abbildung 40). Die Unterschiede sind signifikant ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,152$ ).

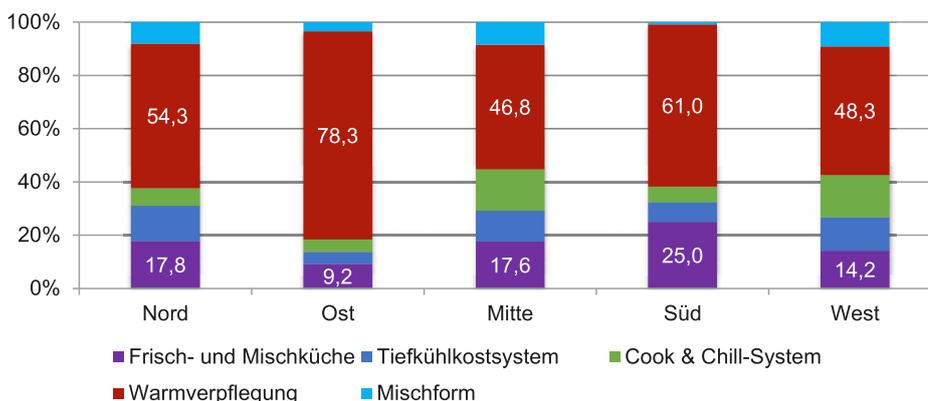


Abbildung 40: Verpflegungssysteme nach Regionen, in Prozent (n = 2.790)

In der Gesamtgruppe der Schulleitungen steht das *Verpflegungssystem* einer Schule signifikant in Zusammenhang mit der Vorbestellung des Essens ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,310$ ) wie auch in Zusammenhang mit dem Angebot von regionalen Produkten ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,208$ ) und dem Angebot von Speisen, die religiöse Vorschriften berücksichtigen ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,199$ ). Diese sind aber als kleine Effekte zu interpretieren.

Eine Vorbestellung erfolgt überwiegend (> 70 %) in Schulen ohne frische Zubereitung vor Ort. Wird das Essen frisch zubereitet, werden überwiegend regionale Produkte verwendet, aber weniger religiöse Speisevorschriften berücksichtigt im Gegensatz zu den anderen Verpflegungssystemen.

Die in den Schulen vorhandenen Küchentypen korrespondieren mit den Aussagen zu den Verpflegungssystemen. Nur in einem kleinen Teil der Schulen sind voll ausgestattete Produktionsküchen vorhanden (n = 22,6 %), die meisten verfügen über eine Ausgabe- beziehungsweise Verteilerküche (n = 46 %).

Die Ausgabe der Mahlzeiten erfolgt zu 56,9 % durch die Vorportionierung des Essens. In 25,4 % werden Tischgemeinschaften bei der Essensausgabe gebildet und 11,6 % der Schulleitungen geben an, dass die Zusammenstellung des Essens an verschiedenen Ausgabestationen erfolgt. Zwischen Primar- und Sekundarstufe liegen Unterschiede vor ( $p < 0,01$ ;  $V: 0,271$ ). In der Primarstufe werden verstärkt Tischgemeinschaften gebildet, während in der Sekundarstufe die Vorportionierung des Essens überwiegt (Abbildung 41).

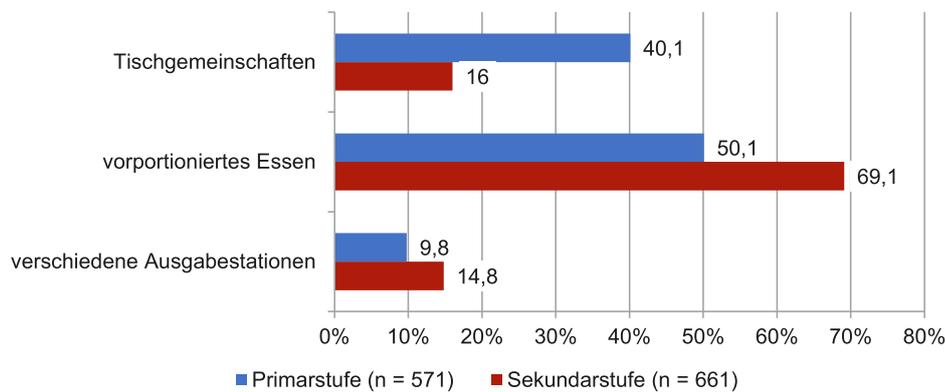


Abbildung 41: Art der Speisenausgabe, in Prozent

#### 4.2.3 Organisation der Mahlzeiten

In 2.804 Schulen wird ein Mittagessen angeboten. Von 2.213 Schulen liegen Angaben zur Vorbestellung vor. In den überwiegenden Fällen (80,8 %) ist eine Vorbestellung der Mittagessen notwendig, teilweise mit einem großen zeitlichen Vorlauf von bis zu vier bis sechs Wochen im Voraus (n = 118); 53-mal wird eine Vorbestellzeit von sechs Monaten angegeben. Auf der anderen Seite gibt es auch bereits Schulen, in denen Schülerinnen und Schüler sich spontan für ein Mittagessen entscheiden können (n = 425). Es liegen Unterschiede in den Bundesländern vor, die signifikant sind ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,339$ ) (Abbildung 42).

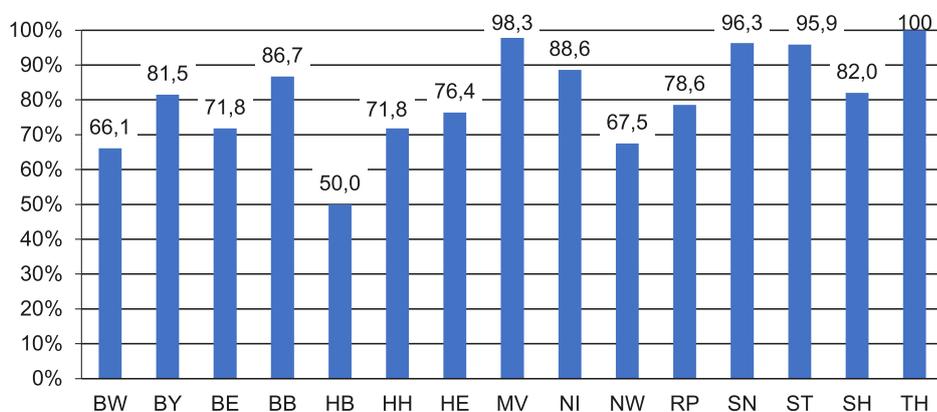


Abbildung 42: Prozentualer Anteil der Schulen, in denen eine Vorbestellung erfolgt, nach Bundesländern (n = 2.213, ohne Saarland)

Die Bezahlung erfolgt in den Schulen des gesamten Bundesgebietes überwiegend (zu 62,7 %) über die Abbuchung vom Konto der Eltern. An zweiter Stelle, aber deutlich seltener (17,2 %) steht die Barbezahlung, gefolgt vom Einsatz von Guthabekarten, Onlineguthaben oder Chipkarten (12,3 %) oder die Ausgabe von Essensmarken (10,4 %).

Die Länge der Pause ist insoweit von Bedeutung, als sie in vielen Schulen darüber entscheidet, ob das Mittagessen überhaupt in Ruhe eingenommen werden kann. Nur in 38,8 % der Schulen dauert die Mittagspause 46 Minuten und länger, wie es der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung fordert (Abbildung 43).

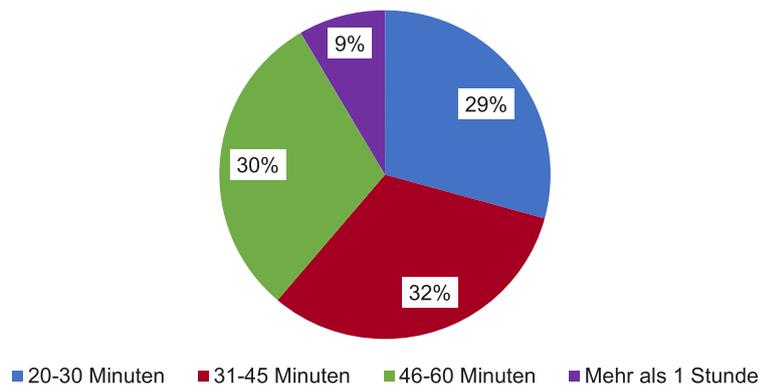


Abbildung 43: Länge der Pausen im gesamten Bundesgebiet, in Prozent (n = 2.770)

Leichte Unterschiede je nach Bundesland bestehen ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,26$ ) (Abbildung 44).

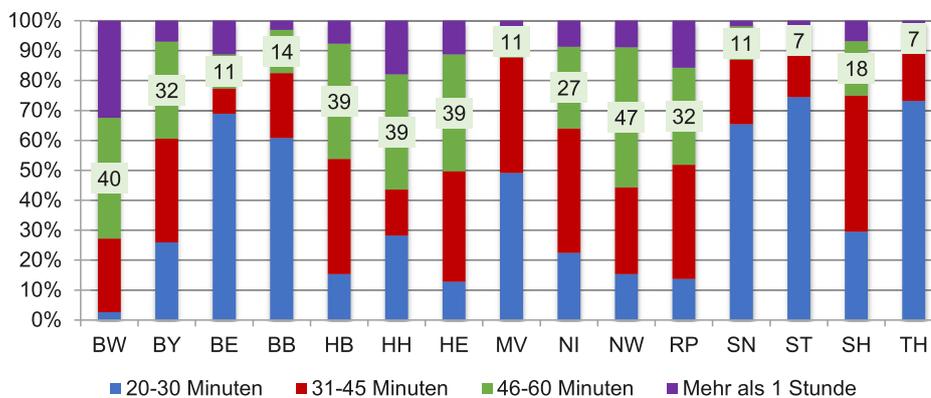


Abbildung 44: Länge der Pausen in den Bundesländern, in Prozent (n = 2.770, ohne Saarland)

In der regionalen Zusammenfassung wird erkennbar, dass die östlichen Bundesländer am häufigsten die kürzesten Pausen für eine Mittagsmahlzeit anbieten.

Die Mittagsmahlzeit wird in 69,1 % der Schulen an fünf Tagen der Woche angeboten. In 46,5 % der Schulen stehen dafür ein bis zwei Stunden zur Verfügung. 24,3 % der Schulen haben weniger als eine Stunde dafür Zeit, 26,8 % zwei bis drei Stunden und 2,4 % bieten länger als drei Stunden eine Mittagsmahlzeit an. Es liegen Unterschiede innerhalb der einzelnen Bundesländer vor ( $p < 0,01$ ;  $V: 0,2$ ) (Abbildung 45).

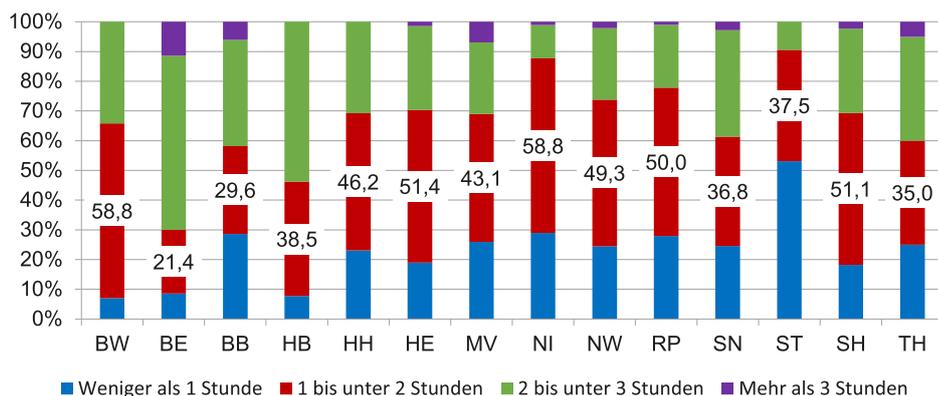


Abbildung 45: Durchschnittliche Dauer der Mittagsmahlzeit, in Prozent, nach Bundesländern (n = 1.447, ohne Bayern und Saarland)

Nachfolgende Ergebnisse können für alle Bundesländer (mit Ausnahme vom Saarland und von Bayern) berichtet werden:

Die überwiegende Zahl der Schulleitungen unterstützt die Lehrkräfte, am Mittagessen in der Mensa teilzunehmen (69,2 %).

In den meisten Schulen ist eine Mensa vorhanden (66 %), Speiseräume in der Kelleretage werden in 12 % der Schulen genutzt. Die Mehrfachnutzung von Aula und Sporthallen wird selten angegeben (6,2 %) und nur in Einzelfällen (0,9 %) wird von Tischen und Stühlen auf den Gängen berichtet.

In vielen Fällen (59,1 %) wird die Mensa im Schichtbetrieb belegt, in 31,5 % der Fälle kommen alle Schülerinnen und Schüler gleichzeitig und selten (9,3 %) gibt es keine festen Essenszeiten. Hier kann die Schülerin beziehungsweise der Schüler während der Öffnungszeiten selbst entscheiden, wann sie beziehungsweise er zum Essen geht (Abbildung 46).

Nur in 9,7 % der Schulen wird für die Lehrkräfte und für ältere Schülerinnen und Schüler ein abgetrennter Sitzbereich in der Mensa angeboten.

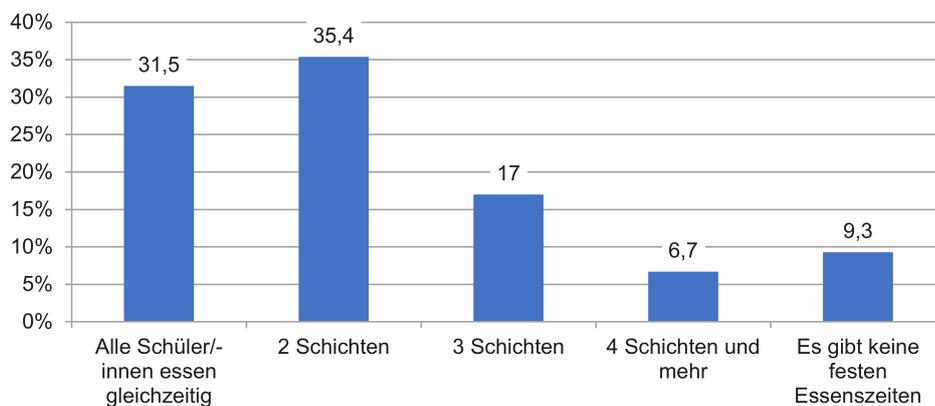


Abbildung 46: Prozentualer Anteil der Schichten in den Schulen (n = 1.321)

Die Atmosphäre der Speiseräume wird sehr unterschiedlich bewertet (Abbildung 47). Die Helligkeit wird überwiegend als sehr gut bis gut bezeichnet, während die Geräuschkulisse im Raum mäßig bis weniger gut beurteilt wird.

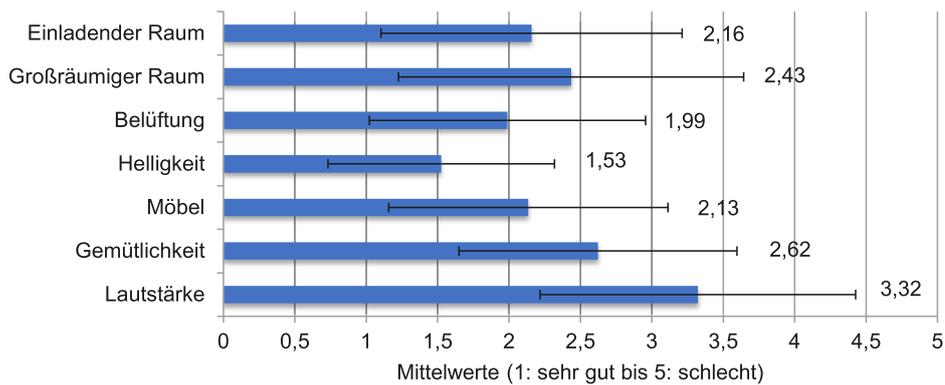


Abbildung 47: Beurteilung des Speiseraums (1: sehr gut; 5: schlecht) (n = 1.341 inkl. Missing Cases)

Bei der Beurteilung in den Bundesländern liegen die Einschätzungen nicht so weit auseinander. Es liegt zwar ein signifikanter Unterschied in allen abgefragten Eigenschaften vor ( $p < 0,05$ ), jedoch ist dieses kein relevanter Unterschied ( $V = 0,12$ ).

### 4.3 Partizipation

In den Antworten von 1.149 Schulen werden zahlreiche unterschiedliche Personengruppen genannt (Abbildung 48), die miteinander die Verantwortung für die Schulverpflegung tragen (60 Varianten in der Zusammensetzung der Gruppen). Die Schulleitung ist in 48,1 % der Schulen der alleinige Ansprechpartner für die Verpflegung. In den Freitextangaben werden auch häufig der Schulträger (n = 89), Sekretärinnen (n = 65) und Lehrkräfte beziehungsweise Pädagoginnen und Pädagogen (n = 65) angegeben. Es finden sich auch eher ungewöhnliche Angaben wie die, dass die zuständige Reinigungskraft für die Schulverpflegung verantwortlich sei.

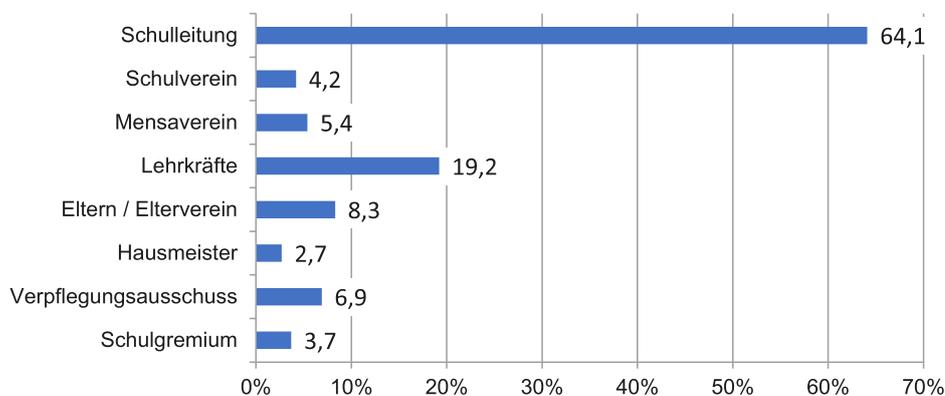


Abbildung 48: Ansprechpartner/-innen in den Schulen für die Schulverpflegung, in Prozent (n = 1.149, Mehrfachnennungen möglich)

Nur von 6,9 % der Schulleitungen wird ein Verpflegungsausschuss genannt, so wie ihn die Vernetzungsstellen Schulverpflegung empfehlen. 29,1 % (n = 403) der Schulen geben jedoch an, einen speziellen Ausschuss zu haben, der offensichtlich einen anderen Namen trägt. Dieser ist interdisziplinär zusammengesetzt (Abbildung 49).

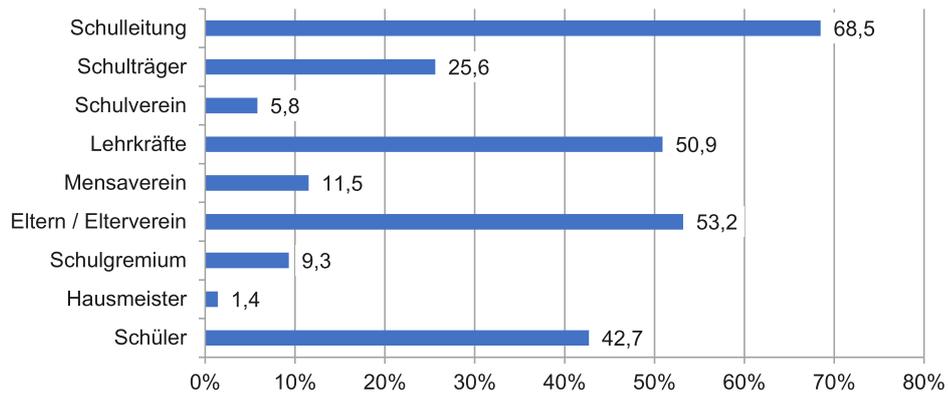


Abbildung 49: Beteiligte Personen/Gremien in einem speziellen Ausschuss, in Prozent (n = 403, Mehrfachnennungen möglich)

Die Zusammensetzung ist den Angaben zufolge jeweils sehr unterschiedlich. Es kann jedoch gesagt werden, dass in 21,3 % der 403 Ausschüsse Schülerinnen und Schüler, Eltern und Lehrkräfte gemeinsam beteiligt sind.

## 4.4 Stand der bereits getroffenen Maßnahmen in Deutschland (mit Ausnahme von Bayern und dem Saarland)

### 4.4.1 Hygiene

Ein Hygienekonzept ist in der Mehrzahl der Schulen vorhanden (62,4 %). Wenn dies der Fall ist, beruht dieses zu 63,4 % auf den Grundsätzen von HACCP.<sup>33</sup>

Zwischen den Bundesländern liegen signifikante Unterschiede vor ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,27$ ) (Abbildung 50). Auch hier differieren insbesondere die ostdeutschen von den westdeutschen Bundesländern.

Ein Hygienekonzept liegt zu 87,8 % in Schulen vor, die eine Eigenbewirtschaftung angeben, im Gegensatz zu den Schulen mit Fremdbewirtschaftung (54,4 %).

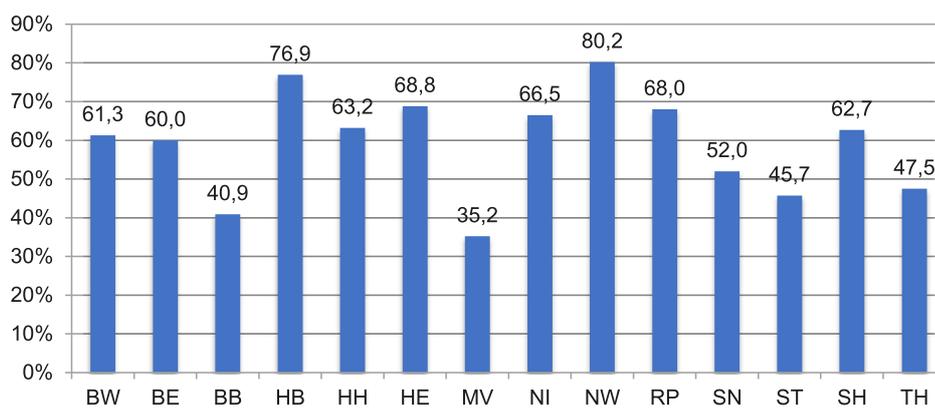


Abbildung 50: Prozentuale Umsetzung eines Hygienekonzeptes, nach Bundesländern (n = 1.417, ohne Bayern und Saarland)

Von den 1.469 Schulleitungen haben 37,6 % schon einmal eine Einladung zur Hygieneschulung erhalten. Es liegen signifikante Unterschiede in den Bundesländern beziehungsweise Regionen vor ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,332$ ) (Abbildung 51).

<sup>33</sup> HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points – Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungsstellen im Umgang mit Lebensmitteln.

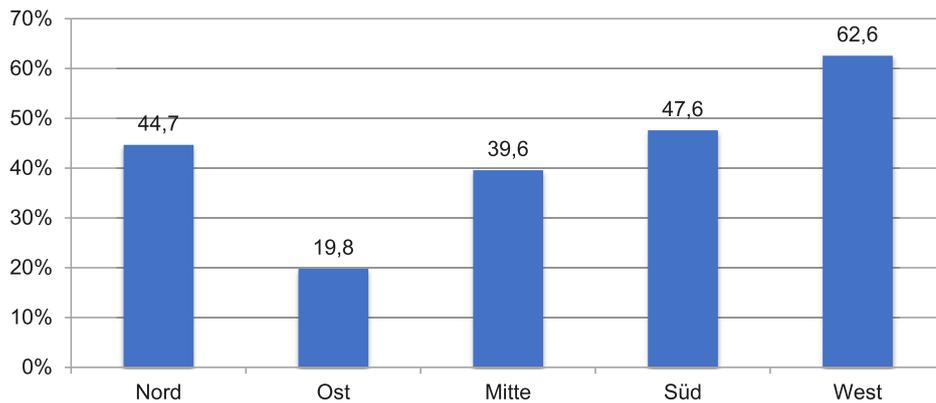


Abbildung 51: Einladungen zu einer Hygieneschulung, in Prozent, nach Regionen (n = 1.387, ohne Bayern und Saarland)

Mehr als 80 % dieser Schulleitungen haben auch an einer entsprechenden Schulung teilgenommen (Tabelle 11).

Tabelle 11: Umsetzung des Hygienekonzeptes und Teilnahme an Schulungen

	n	Ja (Anzahl)	Ja (Prozent)
Hygienekonzept	1.469	888	60,4
Grundsatz HACCP	742	472	63,6
Einladung zur Hygieneschulung	1.469	552	37,6
Teilnahme an der Hygieneschulung	552	490	86,4

#### 4.4.2 Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Nur etwas mehr als einem Drittel der Schulen (mit Ausnahme von Bayern und Saarland, n = 1.469) ist die jeweilige Vernetzungsstelle Schulverpflegung bekannt (37,1 %). Allerdings zeichnen sich hier je nach Bundesland deutliche Unterschiede ab (Abbildung 52) ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,267$ ).

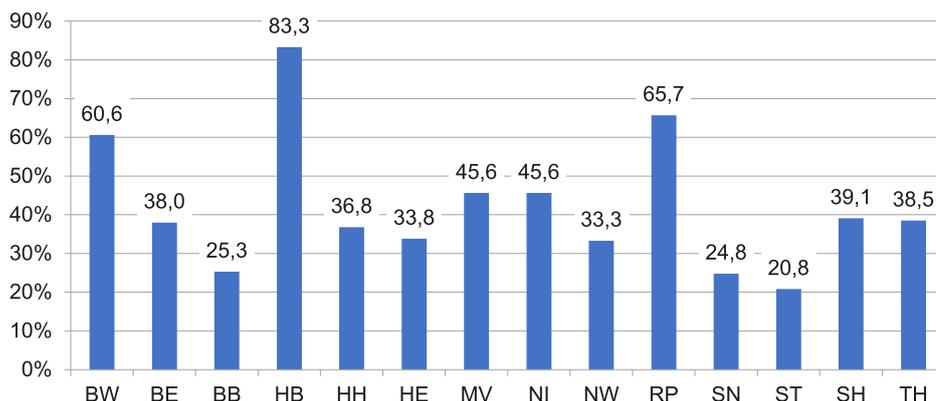


Abbildung 52: Prozentualer Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen, nach Bundesländern (n = 1.469, ohne Bayern und Saarland)

Unterstützungsangebote zur Realisierung der Verpflegung werden von 73,7 % der Schulen in Anspruch genommen. Persönliche Kontakte (39,7 %) und Informationsbroschüren (39,1 %) werden neben den Informationsveranstaltungen (31,4 %) am häufigsten genutzt (Tabelle 12).

Tabelle 12: Nutzung von Unterstützungsangeboten (n = 1.469, Mehrfachnennungen möglich)

Nutzung von Unterstützungsangeboten (n = 1.469; Mehrfachnennungen möglich)	n	Prozent
Fortbildungsangebote/Workshops	419	28,5
Informationsveranstaltungen	461	31,4
Coaching	71	4,8
Informationsbroschüren	574	39,1
Regionale Treffen	331	22,5
Einschlägige Internetseiten	283	19,3
IN FORM-Materialien	167	11,4
Persönliche Kontakte	583	39,7
Keine Unterstützungsangebote	387	26,3

Von den Institutionen, die Unterstützung bei der Umsetzung der Schulverpflegung leisten, wird an erster Stelle die Deutsche Gesellschaft für Ernährung genannt (25,2 %) und an zweiter Stelle die Vernetzungsstellen Schulverpflegung (20,7 %), dicht gefolgt von den Organisationseinheiten des Schulträgers (17,8 %). Andere Institutionen wie das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) spielen eine untergeordnete Rolle (Tabelle 13).

Tabelle 13: Unterstützende Institutionen für die Schulen

Unterstützende Institution für die Schulen (n = 1.469; Mehrfachnennungen möglich)	n	Prozent
Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)	370	25,2
Vernetzungsstelle Schulverpflegung	304	20,7
Organisationseinheiten beim Schulträger	262	17,8
Fachkräfte	151	10,3
Verbraucherzentrale	147	10,0
Bundes-/Landesministerium	81	5,5
Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE)	31	2,1
Hochschulen	28	1,9

In den Freitextangaben werden auch Cateringunternehmen, die Krankenkassen oder freiberufliche Ökotrophologinnen und Ökotrophologen genannt.

#### 4.4.3 DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

In mehr als der Hälfte (51,3 %) der Schulen ist der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bekannt. Es liegen hier Unterschiede zwischen den Bundesländern vor ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,21$ ) (Abbildung 53). Dort, wo er bekannt ist, sagen aber nur etwas mehr als 50 %, dass er auch umgesetzt wird. Von einer zertifizierten Menülinie der Kochmützen der FH Niederrhein berichten 2,7 %. Die optimierte Mischkost des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund ist zu 5,7 % bekannt.

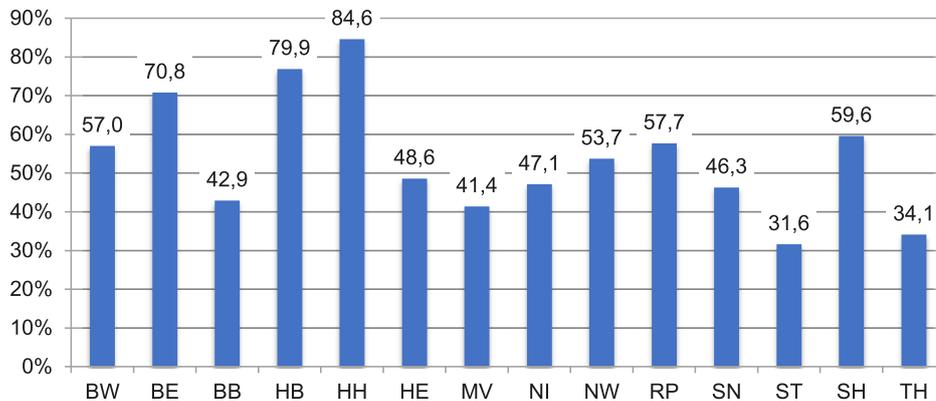


Abbildung 53: Prozentualer Bekanntheitsgrad des DGE-Qualitätsstandards, nach Bundesländern  
(n = 1.469, ohne Bayern und Saarland)

Nur 8,3 % der Schulleitungen streben eine Zertifizierung an oder haben bereits eine.

58,6 % der Schulleitungen kennen das Schulmilchprogramm der Europäischen Union. Von diesen Schulen nehmen 32,7 % an diesem Programm auch teil.

Das Schulobstprogramm der Europäischen Union ist 60,2 % der Schulleitungen bekannt. 25,7 % von den Schulen nehmen an diesem Programm auch teil.

#### 4.4.4 Finanzielle Unterstützung

Die Frage nach dem Anteil an Schülerinnen und Schülern, die eine Unterstützung nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) erhalten, wird von den Schulleitungen aus den Bundesländern (ohne Bayern) nur zum Teil beantwortet. Von denen, die geantwortet haben, zeichnet sich ein geschätzter Unterstützungsbedarf bei durchschnittlich 21 % der Schülerinnen und Schüler ab (Abbildung 54). Tatsächlich unterstützt werden den Angaben der Schulleitungen nach im Durchschnitt aber nur 17 % (Abbildung 55). Als Grund wird unter anderem angegeben, dass das Cateringunternehmen oder die Essensfirma dies regelt, weil der Zuschuss direkt bei der Gemeinde oder dem Jobcenter beantragt wird. Der Beobachtung mehrerer Schulleitungen zufolge nehmen viele Kinder die finanzielle Unterstützung zum Mittagessen nicht wahr, obwohl eine Anspruchsberechtigung vorliegt. Diese Kinder nehmen in der Regel nicht am Mittagessen teil.

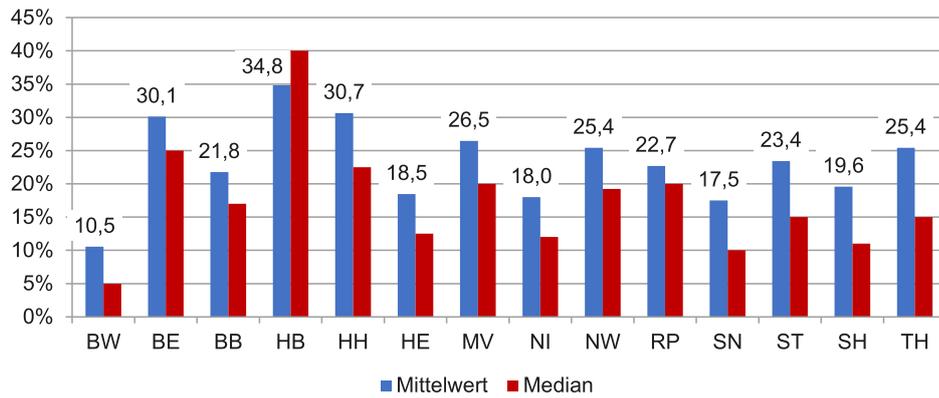


Abbildung 54: Durchschnittlicher prozentualer Anteil von Schülerinnen und Schülern mit Unterstützungsbedarf, nach Bundesländern (n = 1.243, ohne Bayern und Saarland)

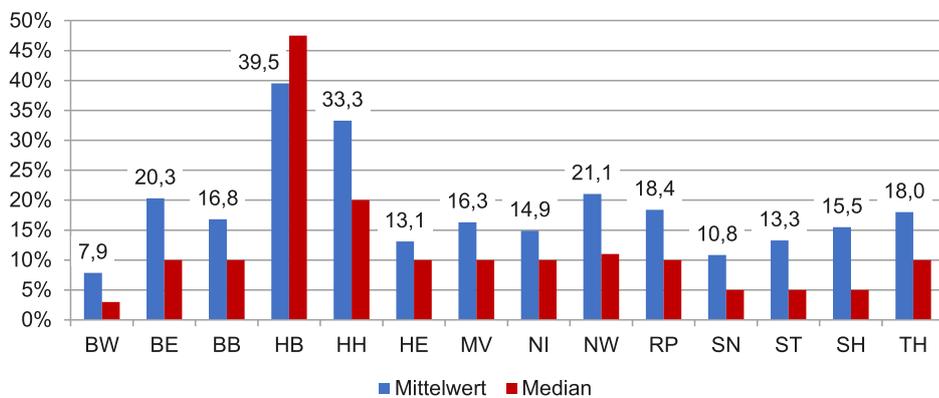


Abbildung 55: Prozentualer Anteil von Schülerinnen und Schülern, die tatsächlich unterstützt werden, nach Bundesländern (n = 1.061, ohne Bayern und Saarland)

# 5 Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler

## 5.1 Allgemeine Strukturmerkmale

### 5.1.1 Primarbereich

Von den 4.461 Rückläufen wurden insgesamt 4.208 Schülerinnen und Schüler aus dem Primarbereich der Klassenstufen 3 und 4 in die Auswertung einbezogen. (Beim Rücklauf fanden sich auch Bögen aus den Klassenstufen 1 und 2, diese wurden hier nicht berücksichtigt.) Mädchen und Jungen waren in der Stichprobe nahezu gleich verteilt: 48 % der Fragebögen wurden von Jungen und 52 % von Mädchen ausgefüllt.

Von allen Schülerinnen und Schülern der Grundschule haben 74 % (n = 3.115) nachmittags Unterricht. 94,9 % (n = 3.995) der Grundschülerinnen und Grundschüler sagen aus, dass es an ihrer Schule eine warme Mittagsmahlzeit gibt.

### 5.1.2 Sekundarbereich I und II

Insgesamt haben 8.358 Schülerinnen und Schüler aus dem Sekundarbereich, Klassenstufe 5 bis 13, teilgenommen. Das entspricht etwa zwei Drittel aller Schülerinnen und Schüler, die im Rahmen der Befragung geantwortet haben. Davon gehen 7.346 Schülerinnen und Schüler in die Sekundarstufe I und 1.012 Kinder in die Sekundarstufe II.

Mädchen und Jungen waren in der Stichprobe nahezu gleich verteilt: 51,5 % Mädchen und 48,5 % Jungen. In der Sekundarstufe I liegt der prozentuale Anteil der Mädchen bei 50,7 % und derjenige der Jungen bei 49,2 %. In der Sekundarstufe II liegt der prozentuale Anteil der Mädchen bei 58 % und derjenige der Jungen bei 42 %.

Die Altersverteilung der Gesamtstichprobe in der Sekundarstufe ist in Abbildung 56 zu sehen.

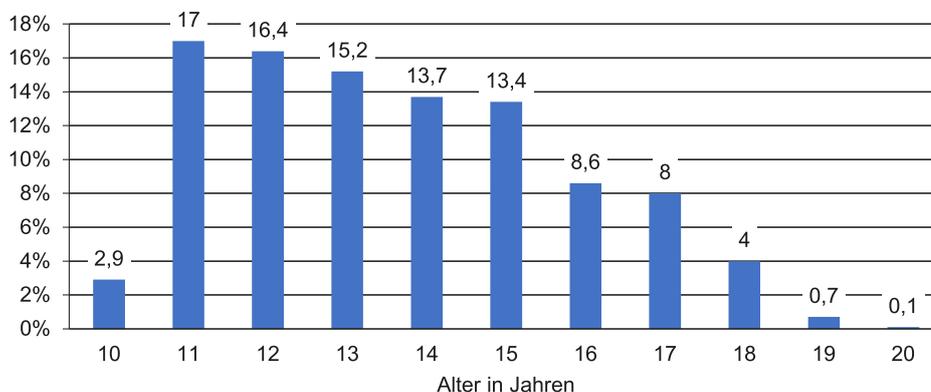


Abbildung 56: Prozentuale Altersverteilung der Schülerinnen und Schüler in der Sekundarstufe (n = 8.358)

Von allen Schülerinnen und Schülern der Sekundarstufe gehen 65,6 % (n = 5.481) auf eine Ganztagschule. In der Sekundarstufe I sind es 68,6 % (n = 4.936), in der Sekundarstufe II sind es 54,7 % (n = 545).

7.968 Sekundarschülerinnen und -schüler (96,5 %) sagen aus, dass es an ihrer Schule eine warme Mittagsmahlzeit gibt.

## 5.2 Ernährungsgewohnheiten

### 5.2.1 Primarbereich

58 % (n = 2.458) aller Grundschülerinnen und Grundschüler kaufen sich etwas als Zwischenverpflegung an der Schule.

21,3 % kaufen Brot, Brötchen, Semmel oder Ähnliches, Süßigkeiten werden von 8,8 % der Kinder gekauft und Obst von 15,3 % der Kinder (Abbildung 57). Bei der Zusammenführung der verschiedenen Antworten zeigt sich, dass nicht ein Produkt überwiegend gekauft wird, sondern dass die einzelnen Kinder in vielfältiger Weise immer wieder neu innerhalb der Produktpalette entscheiden, was sie kaufen.

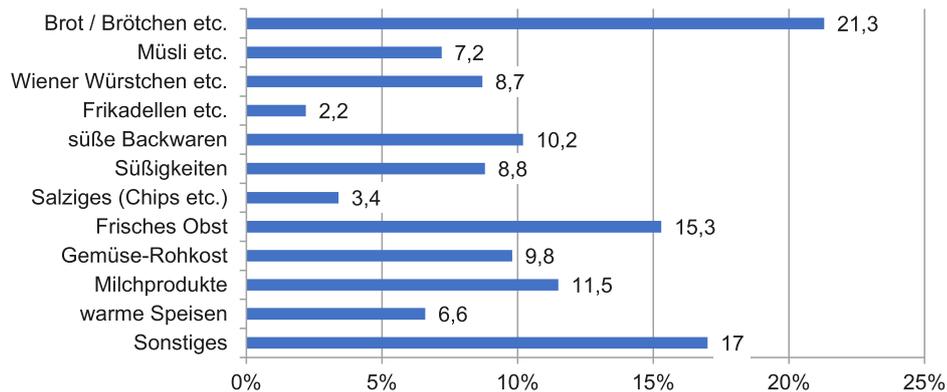


Abbildung 57: Prozentuale Angabe, was als Zwischenverpflegung eingekauft wird (n = 2.458, Mehrfachnennungen möglich)

99,3 % (n = 4.175) essen regelmäßig eine warme Mittagsmahlzeit. Als Ort der warmen Mahlzeit wird hier sowohl die Schule als auch zu Hause angegeben, weil die Schülerinnen und Schüler nicht jeden Tag in der Schule zu Mittag essen (Abbildung 58).

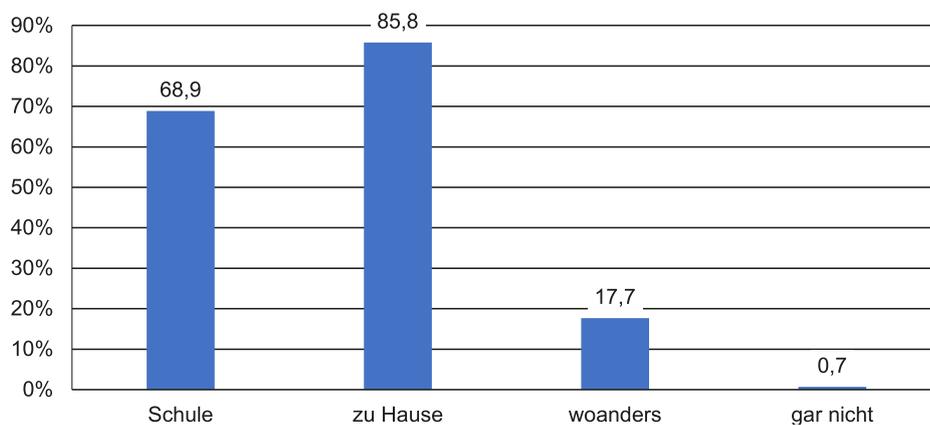


Abbildung 58: Ort der Einnahme einer warmen Mahlzeit, in Prozent (n = 4.208, Mehrfachnennungen möglich)

Von den Kindern, die zu Hause als Ort der warmen Mahlzeit angeben (n = 3.609), erfolgt dies jeweils zu 41,9 % am Abend und zu 26,6 % zu unterschiedlichen Tageszeiten.

Auf die Frage, ob eine warme Mittagsmahlzeit in der Schule eingenommen wird, antworteten 82,3 % der Primarschülerinnen und -schüler mit Ja.<sup>34</sup> Die Verteilung über die Bundesländer (außer Saarland und Thüringen) ist in Abbildung 59 zu sehen. In den Bundesländern (ohne Saarland und Thüringen) liegen hier mittlere Unterschiede vor ( $p < 0,05$ ; V: 0,27).

<sup>34</sup> Hier treten Unstimmigkeiten zu der Angabe des Ortes der warmen Mahlzeit auf.

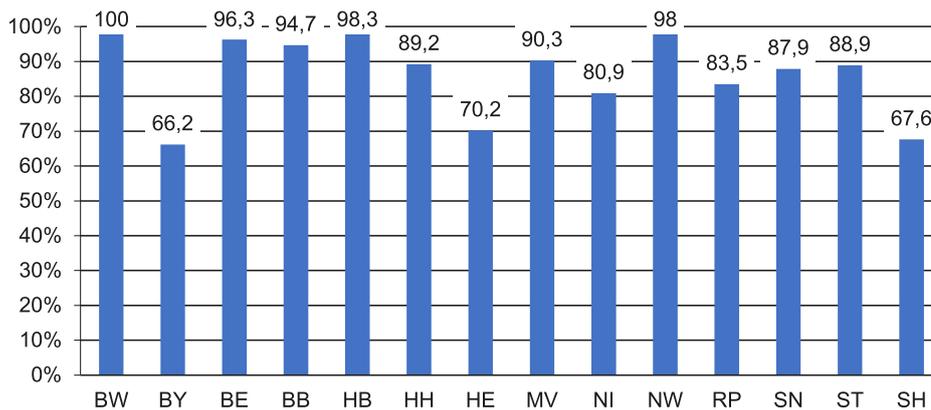


Abbildung 59: Prozentualer Anteil der Schülerinnen und Schüler in den Bundesländern, die eine warme Mittagsmahlzeit in der Schule einnehmen (n = 3.443, ohne Saarland und Thüringen)

Die Palette der Lieblingsgerichte ist breit. Hier finden sich zum Teil typische regionale Gerichte ebenso wieder wie Nudeln, Pommes und Pizza. Insgesamt sind 6.526 Nennungen erfolgt. Tabelle 14 bildet die zehn häufigsten Nennungen ab. Werden die Lieblingsgerichte nach Mädchen und Jungen aufgegliedert, so werden auf den ersten vier Rängen dieselben Gerichte benannt.

Tabelle 14: Hitliste der Lieblingsgerichte (n = 6.526, Mehrfachnennungen möglich)

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

Auch bei dem, was gar nicht gemocht wird, ähneln sich Mädchen und Jungen stark. Am häufigsten wird von den Jungen hier Spinat genannt, gefolgt von Suppen, Fisch und Kartoffeln. Bei den Mädchen sind die Platzierungen von Spinat und Suppe vertauscht (Tabelle 15). Interessant ist, dass bei den Suppen auch Nudelsuppen oder Schokosuppen auftauchen. Die meisten spezifischen Nennungen beziehen sich aber auf Suppen aus Gemüse beziehungsweise Hülsenfrüchten.

Tabelle 15: Hitliste der Gerichte, die gar nicht gemocht werden (n = 4.192, Mehrfachnennungen möglich)

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

Unter der Vielzahl an Speisen, die gar nicht gemocht werden, tauchen diverse Gemüse auf, aber durchaus auch Gerichte, die von anderen Kindern als Lieblingsgerichte bezeichnet werden (Tabelle 14).

Normalerweise trinken die Kinder (n = 3.979) in der Schule; die Getränke sind entweder in der Schule verfügbar oder werden von zu Hause mitgebracht (Abbildung 60).

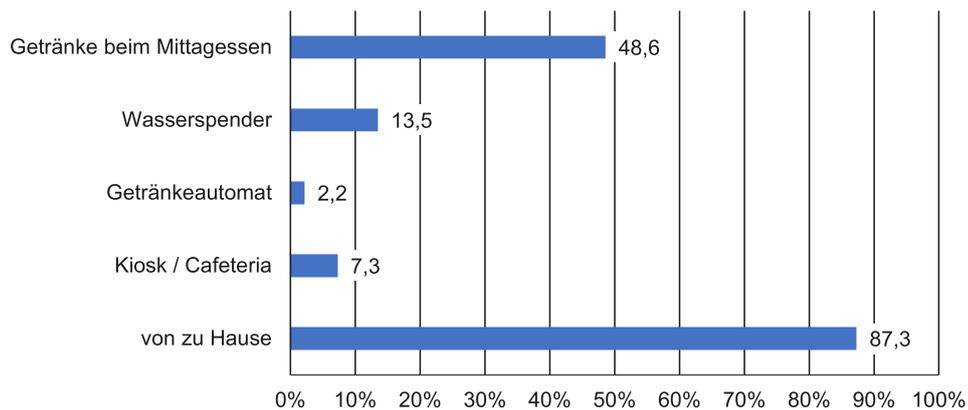


Abbildung 60: Herkunft des Getränks, in Prozent (n = 3.979, Mehrfachnennungen möglich)

In der Gesamtgruppe werden von 13,2 % der Grundschülerinnen und Grundschüler Säfte und Schorlen gekauft, von 6,9 % Softdrinks, 15 % kaufen Milchprodukte und 14,3 % Mineralwasser.

### 5.2.2 Sekundarbereich I und II

0,7 % (n = 58) der Sekundarschülerinnen und Sekundarschüler geben an, dass es keine Verpflegungsmöglichkeit in der Schule gibt. In den meisten Fällen aber ist es möglich, in der Mensa (87,2 %) oder an einem Kiosk (49,8 %) etwas zu essen zu erwerben (Abbildung 61).

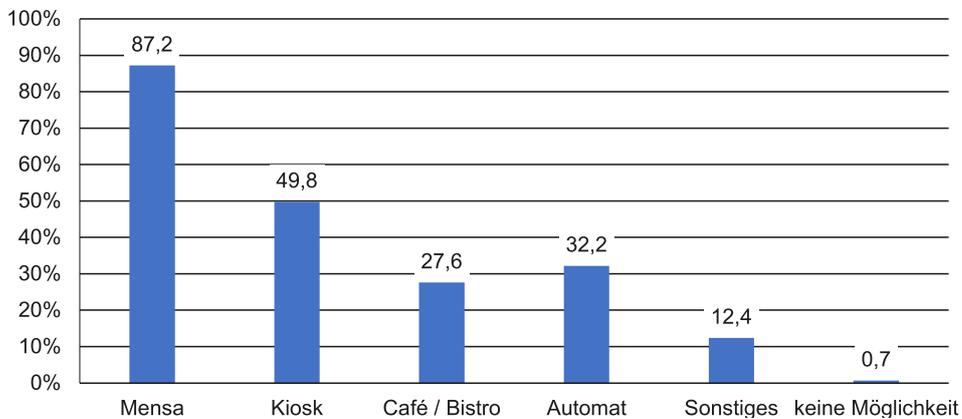


Abbildung 61: Möglichkeit der Zwischenverpflegung, in Prozent (n = 8.358, Mehrfachnennungen möglich)

Eine Zwischenmahlzeit kaufen sich 79,6 % der Schülerinnen und Schüler. Brot oder Brötchen (53,8 %), süße Backwaren (42,6 %) und Süßigkeiten (33,5 %) werden von der Gesamtgruppe aus dem Sekundarbereich I und II gekauft (Abbildung 62).

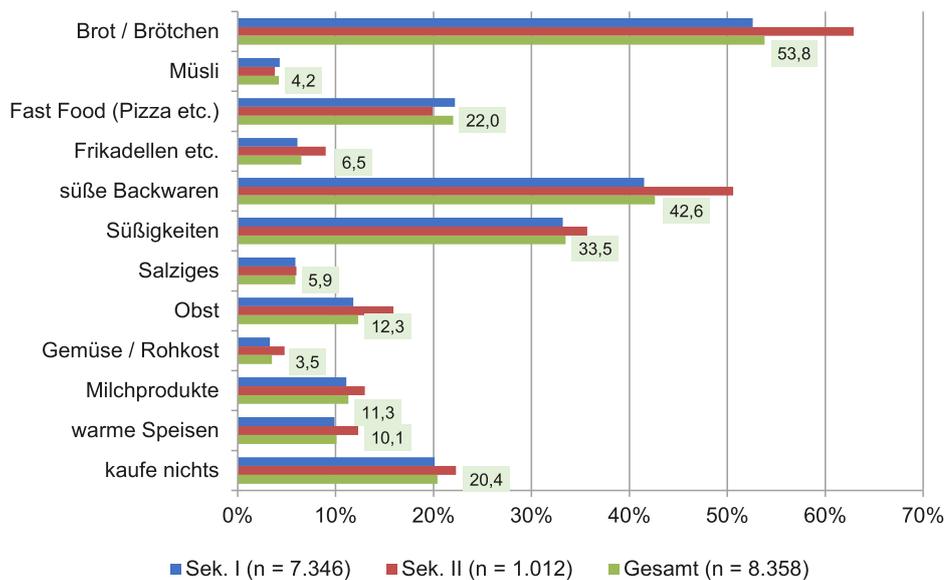


Abbildung 62: Art der Zwischenmahlzeit, in Prozent (Mehrfachnennungen möglich)

Das Kaufverhalten ist sehr heterogen und es werden individuell unterschiedliche Kombinationen bei der Produktauswahl getroffen. Prozentuale Unterschiede zwischen der Sekundarstufe I und Sekundarstufe II liegen geringfügig vor.

Die Möglichkeiten der Verpflegung außerhalb des Schulgeländes werden von den Schülerinnen und Schülern der Sekundarstufe II und auch der Sekundarstufe I genutzt. Überwiegend werden von der Sekundarstufe II Bäckereien (75,7 %) und/oder Supermärkte (79 %) aufgesucht. Nur 9,1 % der Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe II bleiben für die Mittagsmahlzeit auf dem Schulgelände (Abbildung 63).

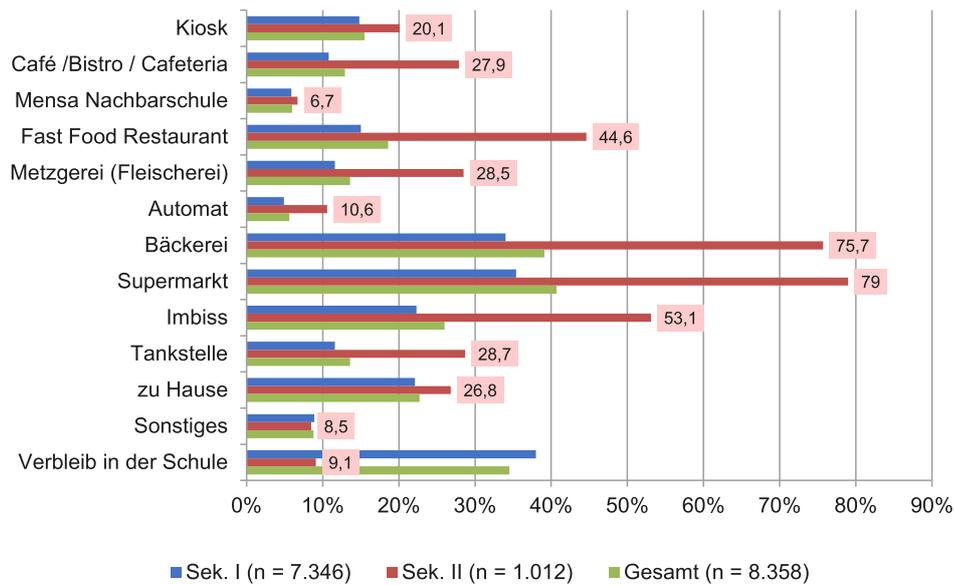


Abbildung 63: Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes, in Prozent (Mehrfachnennungen möglich)

Viele Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I und II nehmen eine warme Mahlzeit in der Schule und/oder zu Hause ein (Abbildung 64). Da bei dieser Frage Mehrfachangaben möglich waren, ergibt die Summe nicht 100 %. Die Schülerinnen und Schüler essen an manchen Tagen zu Mittag zu Hause, an manchen Tagen in der Schule.

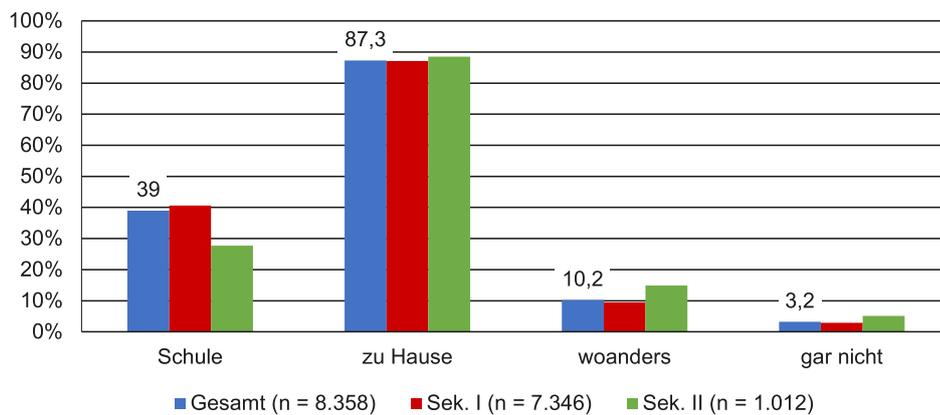


Abbildung 64: Ort der Einnahme einer warmen Mahlzeit, in Prozent (Mehrfachnennungen möglich)

Die befragten Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe nehmen zu unterschiedlichen Tageszeiten eine warme Mahlzeit ein. 46,2 % essen ausschließlich mittags eine warme Mahlzeit, während 24,2 % der Befragten angeben, zu unterschiedlichen Tageszeiten eine warme Mahlzeit zu verzehren (Abbildung 65).

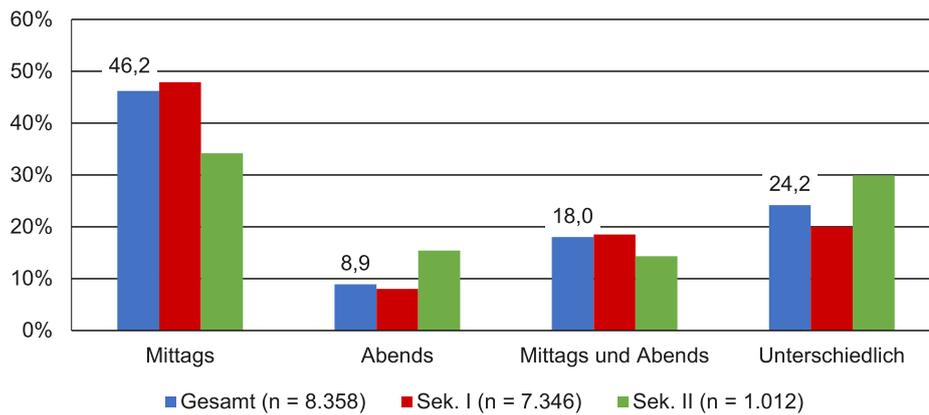


Abbildung 65: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit, in Prozent (Mehrfachnennungen möglich)

Von den Kindern und Jugendlichen, die angeben, zu Hause eine warme Mahlzeit einzunehmen (n = 7.257), erfolgt dieses jeweils zu 44 % am Mittag, zu 9,2 % am Abend und zu 22,5 % zu unterschiedlichen Tageszeiten. Morgens und abends essen 18 % der Schülerinnen und Schüler eine warme Mahlzeit zu Hause.

Von den 7.968 Sekundarschülerinnen und -schülern, die aussagen, dass es an ihrer Schule eine warme Mittagsmahlzeit gibt, essen im Durchschnitt 54,4 % (n = 4.335) ein Mittagessen in der Schule. Hinsichtlich der Sekundarstufe I und II gibt es charakteristische Unterschiede. So essen in der Sekundarstufe I 57,8 % in der Schule, in der Sekundarstufe II nur noch 39,7 %.

In den Bundesländern (ohne Saarland und Thüringen) liegen hier mittlere Unterschiede vor ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,2$ ) (Abbildung 66).

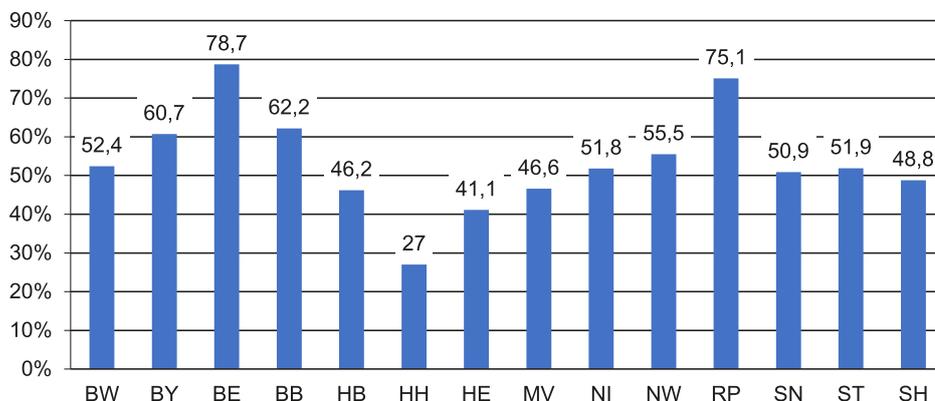


Abbildung 66: Prozentualer Anteil der Schülerinnen und Schüler, die in der Schule eine warme Mittagsmahlzeit einnehmen, nach Bundesländern (n = 4.335, ohne Saarland und Thüringen)

Die Beantwortung der Frage, welche Gerichte gerne mittags gegessen werden beziehungsweise nicht erwünscht sind, ist aus der Grafik 67 zu ersehen. Pizza und Nudelgerichte werden gewünscht, während Suppen beziehungsweise Gemüsegerichte für das Mittagessen eher abgelehnt werden (Abbildung 67).

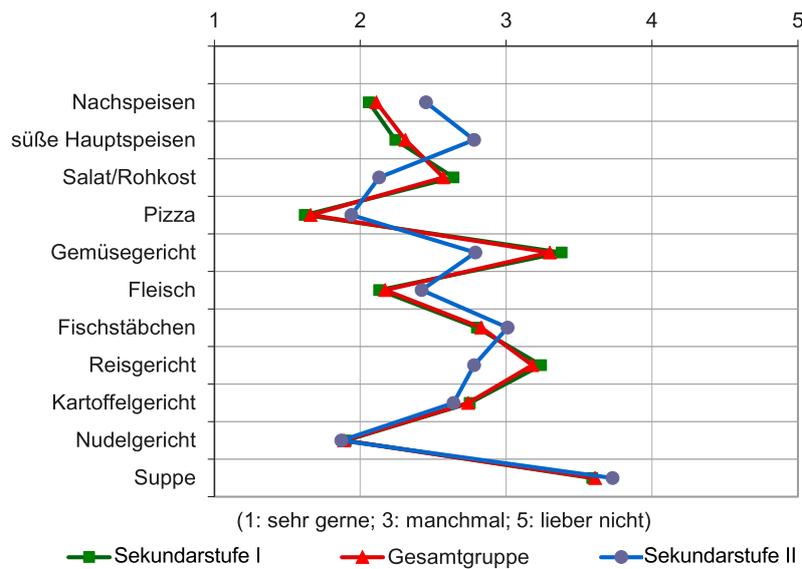


Abbildung 67: Auswahl von Gerichten (durchschnittliche Bewertung) (n = 8.121 gesamt inkl. Missing Cases)

Bei genauerer Betrachtung zeigt sich, dass insbesondere Jungen der Sekundarstufe I ungerne Suppen, Reis- und Gemüsegerichte essen, dafür Pizza, Fleisch- und Nudelgerichte gerne zu sich nehmen. Mädchen in der Sekundarstufe I zeigen die gleichen Vorlieben, wobei hier die Bewertung nicht ganz so extrem ist.

Mädchen in der Sekundarstufe II essen gerne Salat und Rohkost, im Gegensatz zu den anderen Gruppen. Nachspeisen und süße Speisen werden ebenfalls eher von Mädchen gewünscht (Abbildung 68).

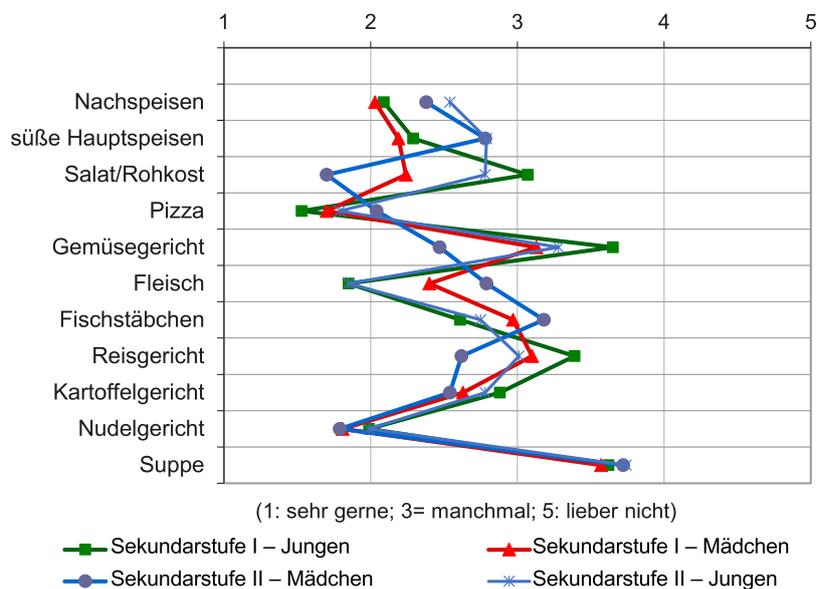


Abbildung 68: Auswahl von Gerichten nach Geschlecht (durchschnittliche Bewertung) (n = 8.121 gesamt inkl. Missing Cases)

Normalerweise trinken die Kinder und Jugendlichen (n = 8.358) in der Schule; die Getränke sind entweder in der Schule verfügbar oder werden von zu Hause mitgebracht (Abbildung 69).

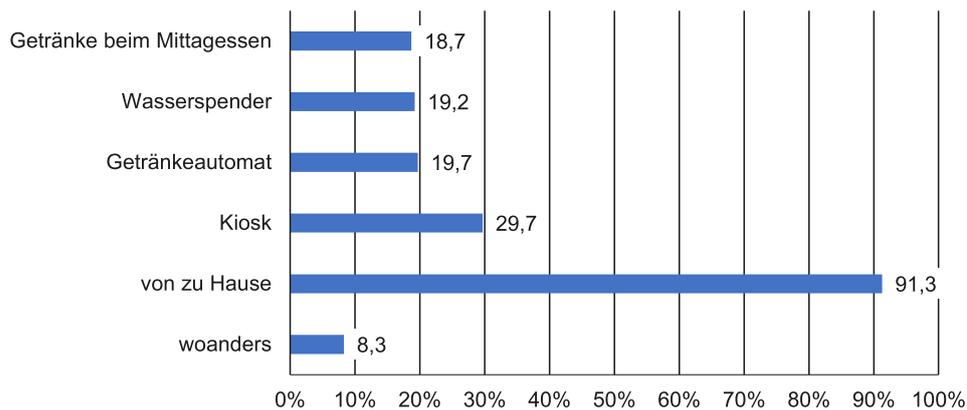


Abbildung 69: Herkunft des Getränkes, in Prozent (n = 7.865, Mehrfachnennungen möglich)

In der Gesamtgruppe werden von 31,4 % der Sekundarschülerinnen und -schüler Softdrinks erworben, 22 % kaufen Fruchtsäfte (23,1 % im Sekundarbereich I und 14,3 % im Sekundarbereich II), 22,1 % Milchprodukte und 32,9 % Mineralwasser. 26,8 % der Schülerinnen und Schüler kaufen keine Getränke in der Schule.

## 5.3 Motive der Kinder und Jugendlichen für die Teilnahme am Mittagessen

### 5.3.1 Primarbereich

Die Gründe, warum die Kinder (n = 3.462) in der Schule zu Mittag essen, sind vielfältig (Abbildung 70). Bei den Nennungen (Mehrfachnennungen waren möglich) sind die häufigsten Gründe, weil die Eltern arbeiten gehen und die Kinder es so möchten.

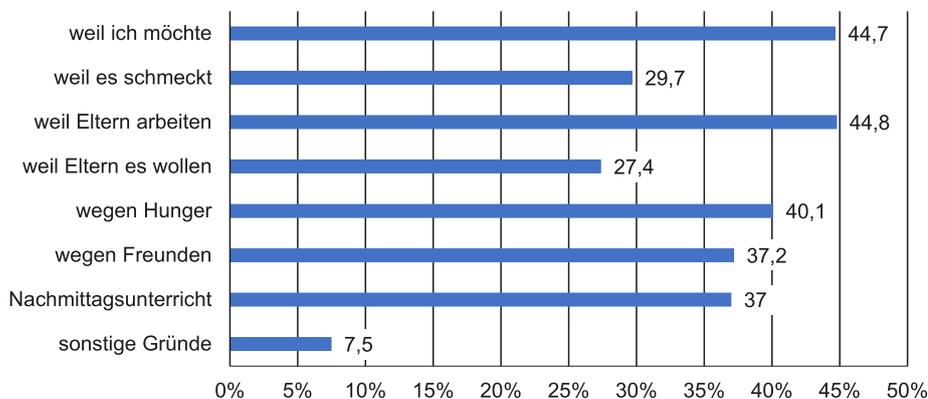


Abbildung 70: Gründe, warum Kinder in der Schule essen, in Prozent (n = 3.462, Mehrfachnennungen möglich)

Die Nutzung des Mittagessens steht bei Grundschülerinnen und Grundschulern in mittelstarker Verbindung mit dem Wunsch, mittags etwas zu essen oder weil die Eltern arbeiten. Weitere Gründe sind damit ebenfalls verknüpft, jedoch ist hier der Zusammenhang schwächer ausgeprägt. Das Vorhandensein eines Speiseraums steht auch in Verbindung mit der Nutzung des Mittagessenangebots (Tabelle 16).

Tabelle 16: Zusammenhänge zwischen Nutzung des schulischen Mittagessens und Gründen hierfür

Grund der Nutzung	Nutzung		
	Cramer V		
	Gesamt	Jungen	Mädchen
Der Wunsch, mittags etwas zu essen	0,325	0,341	0,311
Das Essen schmeckt	0,243	0,257	0,23
Die Eltern arbeiten	0,32	0,322	0,318
Die Eltern möchten es	0,231	0,238	0,226
Hunger	0,296	0,321	0,274
Zusammensein mit Freunden	0,271	0,278	0,265
Nachmittagsunterricht/AG	0,266	0,26	0,72
Es wird ein Gericht angeboten	0,222	0,211	0,234
Es gibt einen Speiseraum	0,34	0,33	0,353

Chi Quadrat > 3,84; df: 1; p < 0,05

Die Gründe, warum mittags **nicht** in der Schule gegessen wird, sind noch vielfältiger. Sie liegen unter anderem sowohl im konkreten Angebot, das als nicht attraktiv bezeichnet wird, als auch in der Tatsache, dass mittags auch zu Hause ein warmes Essen angeboten wird. Die Antworten waren als Freitext vorgesehen, den die Kinder in zum Teil noch ungelenker Schrift sorgfältig ausgefüllt haben. Eine Clusterung der häufigsten Angaben aller Schülerinnen und Schüler findet sich in Kapitel 5.5.

### 5.3.2 Sekundarbereich I und II

Ähnlich wie im Primarbereich sind die Gründe, warum Kinder und Jugendliche (n = 4.472) in der Schule zu Mittag essen, vielfältig (Abbildung 71). Bei den Nennungen (Mehrfachnennungen waren möglich) überwiegen Nachmittagsunterricht/AG, Hunger und weil die Kinder etwas essen möchten.

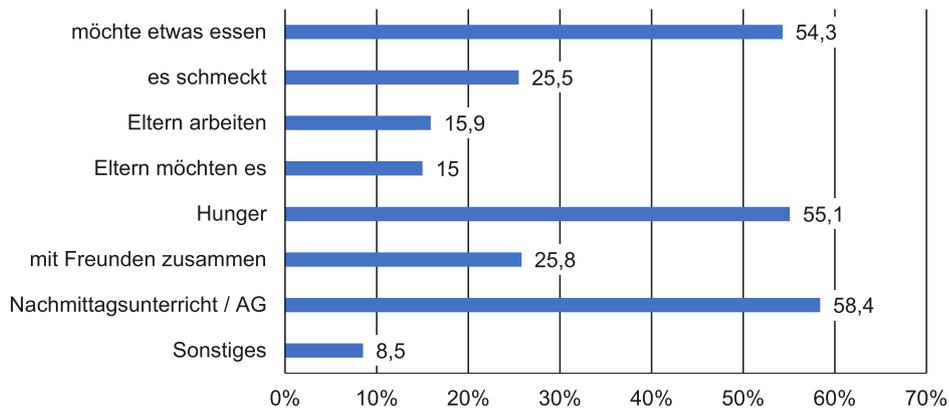


Abbildung 71: Gründe, warum Kinder und Jugendliche in der Schule essen, in Prozent (n = 4.472, Mehrfachnennungen möglich)

Warum die Jugendlichen nicht in der Schule essen, ist aus den Freitextangaben in Kapitel 5.5 ersichtlich.

## 5.4 Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen

### 5.4.1 Primarbereich

Etwas mehr als die Hälfte der Schülerinnen und Schüler der 3. und 4. Klasse findet das Getränkeangebot supergut (18,9 %) oder gut (32,6 %). Bewertet haben dies 3.700 Kinder. 30,9 % sagen „es geht“, der Rest findet es schlecht beziehungsweise sehr schlecht (Abbildung 72).

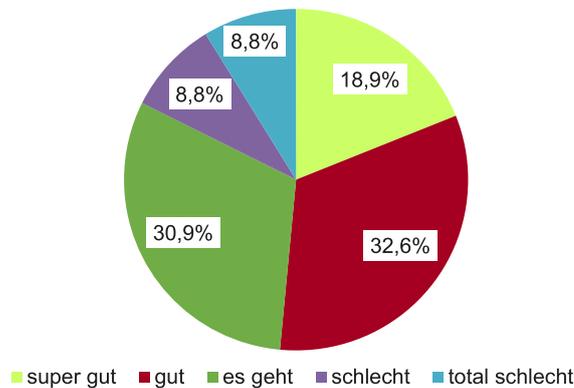


Abbildung 72: Zufriedenheit mit dem Getränkeangebot, in Prozent (n = 3.700)

Für den Primarbereich steht oftmals nur 1 Mittagessen zur Auswahl (49,4 %) und in seltenen Fällen gibt es ein Salatbuffet (Abbildung 73).

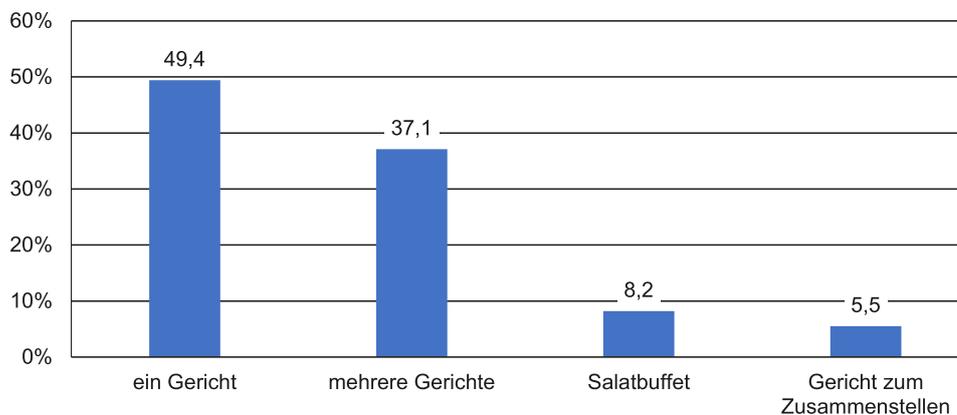


Abbildung 73: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen, in Prozent (n = 3.995)

Zwischen den Regionen gibt es einen Unterschied im Angebot von einem Gericht ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,32$ ) und mehreren Gerichten ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,23 - 0,32$ ). Im Angebot von einem Salatbuffet oder der Zusammenstellung eines Gerichtes gibt es einen signifikanten Unterschied, der jedoch sehr gering ist ( $p < 0,05$ ;  $V < 0,08$ ) (Abbildung 74).

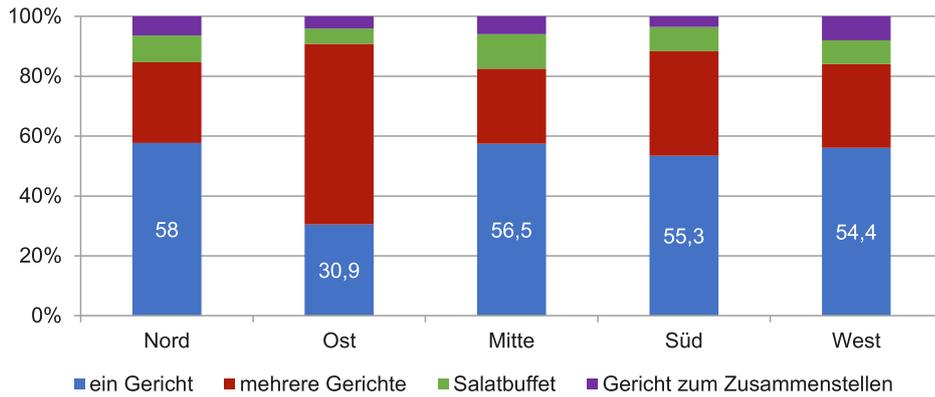


Abbildung 74: Menüauswahl, nach Regionen, in Prozent (n = 3.995)

Die Zustimmung zu unterschiedlichen Attributen des Essens fällt sehr heterogen aus. So gibt es sowohl Kinder, die überwiegend positive Attribute ankreuzen, als auch Kinder, die überwiegend negative Attribute für das Essen gewählt haben. Es ist davon auszugehen, dass 23 % der Kinder das Essen mittelmäßig bis schlecht beurteilen. Der überwiegende Teil der Kinder bewertet das Essen aber als zufriedenstellend bis sehr gut (Mittelwert: 13,3 Punkte; SD 5 Punkte; Median: 12 Punkte).<sup>35</sup>

Auch in den einzelnen Kriterien fällt die durchschnittliche Bewertung in den positiven Bereich (Abbildung 75).

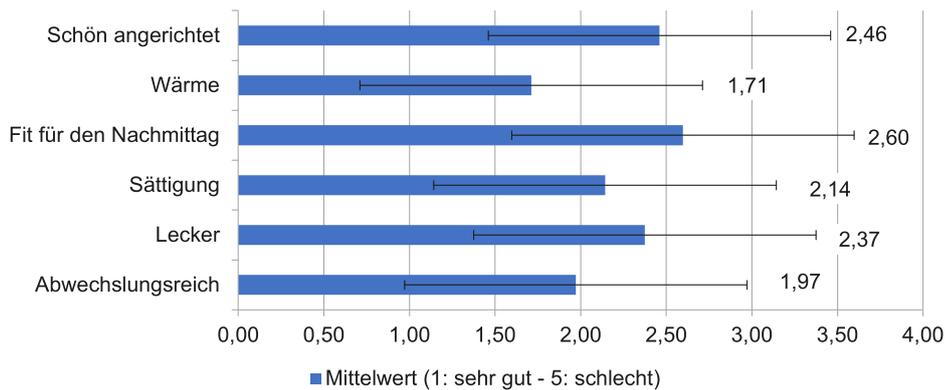


Abbildung 75: Durchschnittliche Angabe der Essensbeurteilung (n = 3.500)

Die durchschnittliche Gesamtbeurteilung des Essens von Schülerinnen und Schülern in unterschiedlichen Regionen unterscheidet sich nur unwesentlich voneinander. (Abbildung 76).

<sup>35</sup> Der Minimumwert beträgt 6 Punkte und bedeutet die beste Gesamteinschätzung, der Maximumwert beträgt 30 Punkte und bedeutet die schlechteste Gesamtbewertung des Essens.

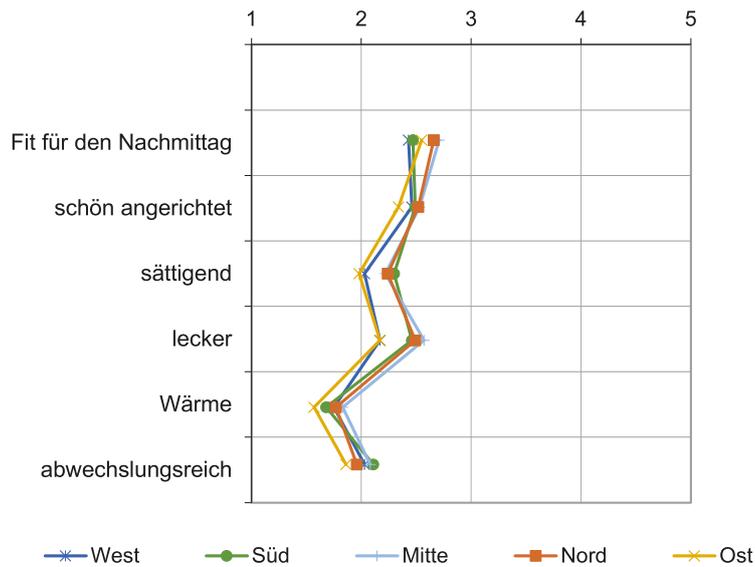


Abbildung 76: Profillinie Bewertung des Mittagessens (n = 3.549 inkl. Missing Cases)

Die Fragen nach den Rahmenbedingungen zeigen, dass diese auch schon für die jüngeren Kinder eine große Rolle spielen. Bei den Attributen zur Raumgestaltung werden unterschiedliche Einschätzungen sichtbar. So gibt es ganz offensichtlich Schulen mit schön gestalteten Räumen ebenso wie das Gegenteil. Die Geräuschkulisse wird durchschnittlich eher schlechter beurteilt, ebenso wie die Gemütlichkeit (Abbildung 77).

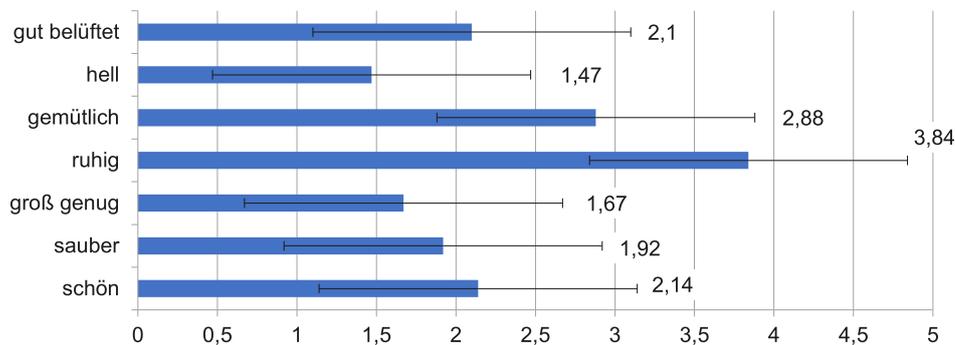


Abbildung 77: Durchschnittliche Beurteilung des Speiseraums (n = 3.519 inkl. Missing Cases)

Die Gesamtgestaltung des Raumes wird durchschnittlich von den Schülerinnen und Schülern eher positiv gesehen (Mittelwert: 16; SD 5,8; Median: 15).<sup>36</sup> Regionale Unterschiede liegen nur sehr geringfügig in der Gesamteinschätzung vor.

Der überwiegende Teil der Kinder gibt an, im Speiseraum zu essen (Abbildung 78).

<sup>36</sup> Der Minimumwert beträgt 7 Punkte und bedeutet die beste Gesamteinschätzung, der Maximumwert beträgt 35 Punkte und bedeutet die schlechteste Gesamtbewertung des Raumes.

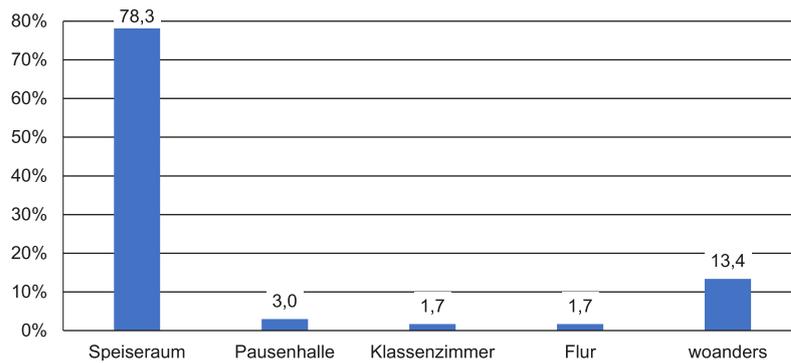


Abbildung 78: Ort des Mittagessens in der Schule, in Prozent (n = 3.995, Mehrfachnennungen möglich)

In 21,2 % der Fälle geben die Kinder an, an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt zu sein. Dieses äußert sich dann unter anderem in konkreten Aktivitäten, indem sie zum Beispiel den Tisch decken oder das Geschirr abräumen (Tabelle 17).

Tabelle 17: Einbeziehung der Kinder beim Essen (n = 816, Mehrfachnennungen möglich)

Art der Einbeziehung von Kindern beim Essen	Anzahl Nennungen
Wunschbox und Mitgestaltung der Speisenauswahl	232
Tisch decken, Bestecke holen, Getränke holen und einschenken	153
Bewertung des Essens	128
Entsorgung, Tische abräumen, Essensreste wegbringen, Tische abwischen	114
Anfertigung von Dekoration	47
Mitgestaltung in Gremien	22
Küchendienst	20

Die Gesamtbewertung des Mittagessens fällt im Durchschnitt mit der Note 2,5 aus (Abbildung 79).

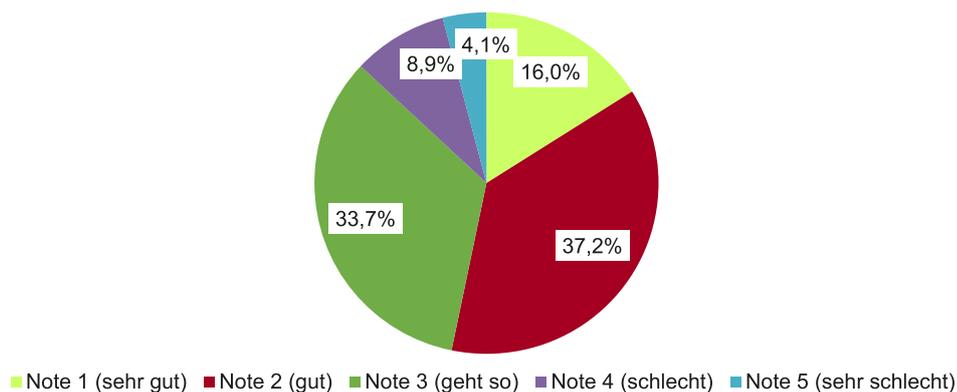


Abbildung 79: Bewertung des Mittagessens insgesamt, in Prozent (n = 3.659)

Die durchschnittliche Gesamtnote zwischen den Regionen weicht nur geringfügig von der Gesamtdurchschnittsnote ab.

Die Zufriedenheit/Bewertung des Essens steht bei den Grundschülerinnen und Grundschülern in starkem Zusammenhang mit dem Getränkeangebot wie auch mit anderen Attributen, insbesondere ob das Essen lecker und sättigend ist bzw. fit für den Nachmittag macht. Die Gemütlichkeit des Speiseraums wie auch weitere Attribute der Raumgestaltung fließen ebenfalls in die Gesamtbewertung des Essensangebotes ein (Tabelle 18).

Tabelle 18: Zusammenhang zwischen Gesamtzufriedenheit und anderen Merkmalen bei Grundschülerinnen und Grundschülern

	Gesamtzufriedenheit		
	$r^{\text{rho}}$		
	Gesamt	Jungen	Mädchen
Zufriedenheit mit Getränkeangebot	0,398	0,422	0,379
Das Essen ist ...			
abwechslungsreich	0,36	0,377	0,343
warm	0,283	0,311	0,257
lecker	0,677	0,683	0,67
sättigend	0,469	0,478	0,461
schön angerichtet	0,246	0,228	0,264
Das Essen macht fit für den Nachmittag	0,483	0,505	0,46
Gesamteinschätzung des Essens	0,67	0,676	0,665
Der Speiseraum ist ...			
schön	0,324	0,348	0,305
sauber	0,354	0,372	0,337
groß genug	0,23	0,22	0,245
ruhig	0,313	0,31	0,32
gemütlich	0,428	4,27	0,429
hell	0,207	0,204	0,213
gut belüftet	0,354	0,355	0,357
Gesamteinschätzung des Speiseraums	0,503	0,5	0,505

$r^{\text{rho}}$ : Spearman Korrelationskoeffizient  $p < 0,05$

Die Freitexte zu den Wünschen wurden mit großem Engagement ausgefüllt. Hier finden sich eine Fülle von Anregungen, die sowohl das konkrete Speisenangebot betreffen als auch die Raumgestaltung. Eine Gesamtübersicht der Wünsche aller Klassenstufen findet sich in Kapitel 5.6.

#### 5.4.2 Sekundarbereich I und II

Die Kinder und Jugendlichen der Sekundarstufe I und II, bei denen es in der Schule ein Mittagessen gibt ( $n = 7.968$ ), bewerteten die Wartezeit, die Länge der Essenspause, den Speisenplan und den Preis.

Die Wartezeit vor der Ausgabe in der Mensa bewerten 21,7 % der Kinder und Jugendlichen als schlecht und sehr schlecht. Gut bis sehr gut finden 36 % die Wartezeiten.

Die Länge der Essenspause wird von 59,7 % der Kinder und Jugendlichen als gut bis sehr gut bewertet. 10,8 % bezeichnen die Länge als schlecht bis sehr schlecht.

Den Speisenplan bezeichnen 39,9 % als gut bis sehr gut und 15,4% als schlecht bis sehr schlecht.

Der Preis für das Mittagessen wird von 50,9 % der Kinder und Jugendlichen als genau richtig und von 36,7 % als zu teuer eingeschätzt. Geringe Unterschiede zwischen den Bundesländern liegen vor ( $p < 0,05$ ;  $V: 0,13$ ).

Die Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe sind mit dem Getränkeangebot in ihrer Schule (Abbildung 80) überwiegend zufrieden. Es liegen sehr geringfügige Unterschiede zwischen der Sekundarstufe I und der Sekundarstufe II vor ( $p < 0,05$ ;  $r^{\text{MW}}: 0,02$ ).

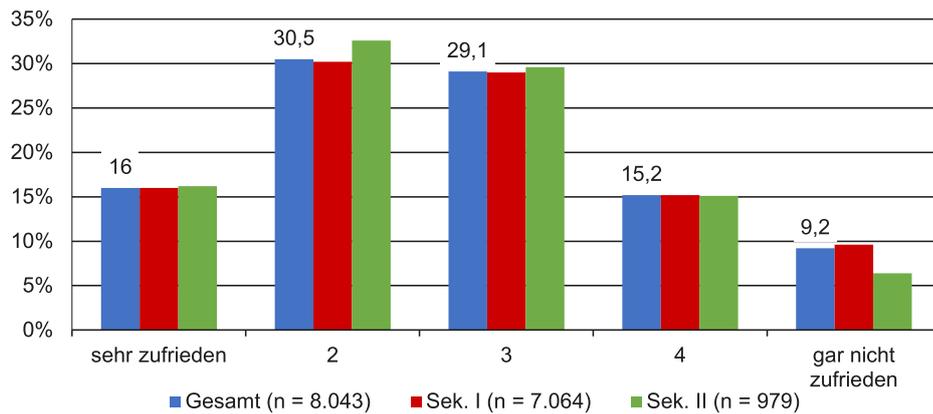


Abbildung 80: Zufriedenheit mit dem Getränkeangebot, in Prozent

Die nachfolgenden Angaben beziehen sich auf die Schülerinnen und Schüler, die angegeben haben, dass an ihrer Schule eine Mittagsmahlzeit angeboten wird (n = 7.968).

Oftmals stehen mehrere Mittagessen zur Auswahl (65,4 %) (Abbildung 81). Unterschiede nach Regionen liegen in einem geringen Umfang vor ( $p < 0,05$ ;  $V < 0,15$ ).

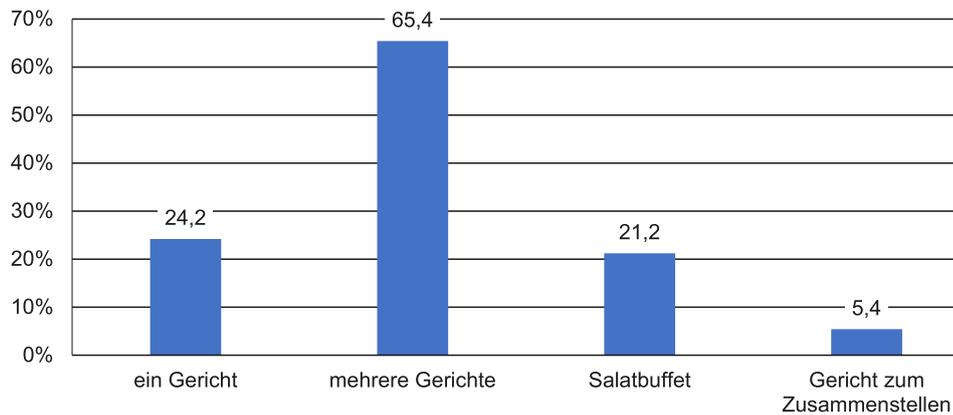


Abbildung 81: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen, in Prozent (n = 7.968, Mehrfachnennungen möglich)

Die Zustimmung zu unterschiedlichen Attributen des Essens fällt heterogen aus. Die Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe II bewerten das Essen etwas schlechter als die der Sekundarstufe I und der Primarstufe. Die beste Beurteilung erhält die Wärme des Essens (Mittelwert 2,04 – 2,07; SD 1,3), die schlechteste Beurteilung in der Gesamtgruppe erhält die Aussage, dass das Essen „fit für den Nachmittag“ macht (Mittelwert 3,2; SD 1,47) (Abbildung 82).

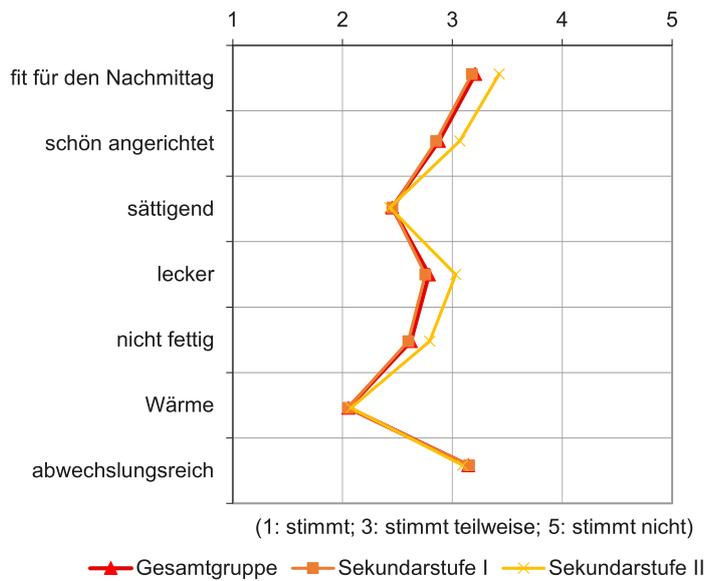


Abbildung 82: Durchschnittliche Angabe der Essensbeurteilung (n = 7.063 inkl. Missing Cases)

Getrennt nach Jungen und Mädchen ist sichtbar, dass Jungen das Essen tendenziell schlechter bewerten als Mädchen (Abbildung 83).

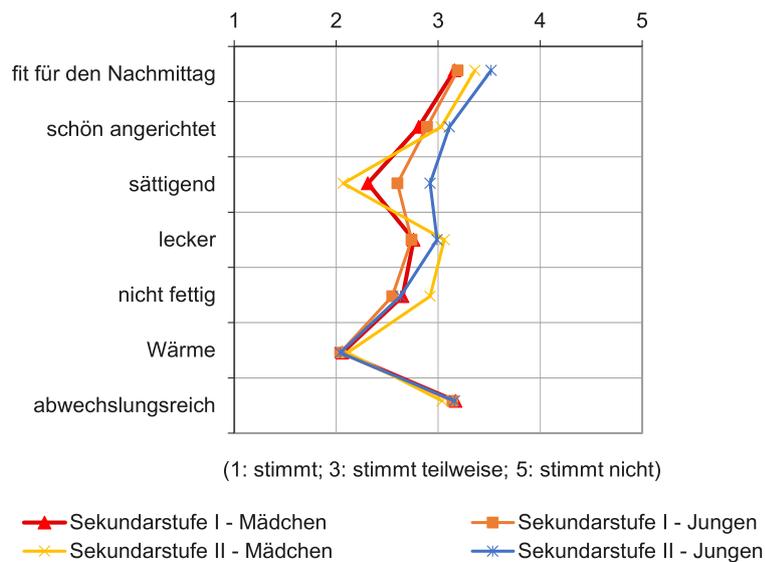


Abbildung 83: Durchschnittliche Angabe der Essensbeurteilung nach Geschlecht (n = 7.063 inkl. Missing Cases)

Das Aussehen des Essens wird durchschnittlich mit der Note 3 (SD 1) bewertet. Die Menge erhält die durchschnittliche Note 2,7 (SD 1,14) und der Geschmack wird mit 2,9 (SD 1,16) bewertet.

Die Mittagsmahlzeit wird überwiegend (72,2 %) in einem Speiseraum eingenommen (Abbildung 84).

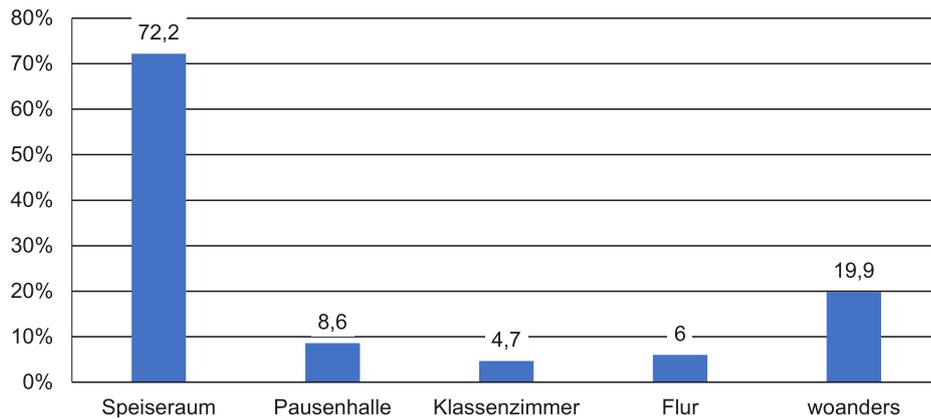


Abbildung 84: Ort des Mittagessens, in Prozent (n = 7.968, Mehrfachnennungen möglich)

Bei den Attributen zur Raumgestaltung werden unterschiedliche Einschätzungen sichtbar. So gibt es ganz offensichtlich Schulen mit schön gestalteten Räumen ebenso wie das Gegenteil. Die Geräuschkulisse wird durchschnittlich eher schlechter beurteilt, ebenso wie die Gemütlichkeit (Abbildung 85).

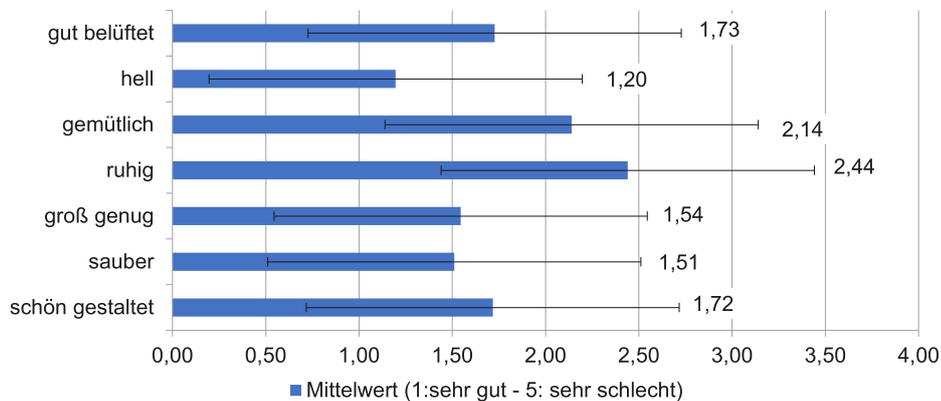


Abbildung 85: Durchschnittliche Beurteilung des Speiseraums (n = 7.308 inkl. Missing Cases)

Regionale Unterschiede liegen nur sehr geringfügig in den verschiedenen Attributen der Raumeinschätzung vor ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW} < 0,15$ ).

Nur in 12,3 % der Fälle geben die Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I und II an, an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt zu sein. In welcher Art dies geschieht, geht aus den Freitextantworten hervor (Tabelle 19).

Tabelle 19: Einbeziehung Sekundarstufe beim Essen (n = 1.102, Mehrfachnennungen möglich)

Art der Einbeziehung von Kindern beim Essen	Anzahl Nennungen
Wunschbox und Mitgestaltung der Speisenauswahl	271
Bewertung des Essens	183
Mitgestaltung in Gremien	165
Tisch decken, Bestecke holen, Getränke holen und einschenken	79
Anfertigung von Dekoration	16
Küchendienst	15
Entsorgung, Tische abräumen, Essensreste wegbringen, Tische abwischen	9

Die Gesamtbewertung der Mittagsverpflegung fällt im Durchschnitt mit der Note 2,6 (SD 0,9) aus (Abbildung 86). Der Median liegt bei 3, was bedeutet, dass 50 % der Schülerinnen und Schüler das Essen als durchschnittlich und besser bezeichnen, 50 % jedoch meinen ebenfalls, das Essen sei durchschnittlich und schlechter.

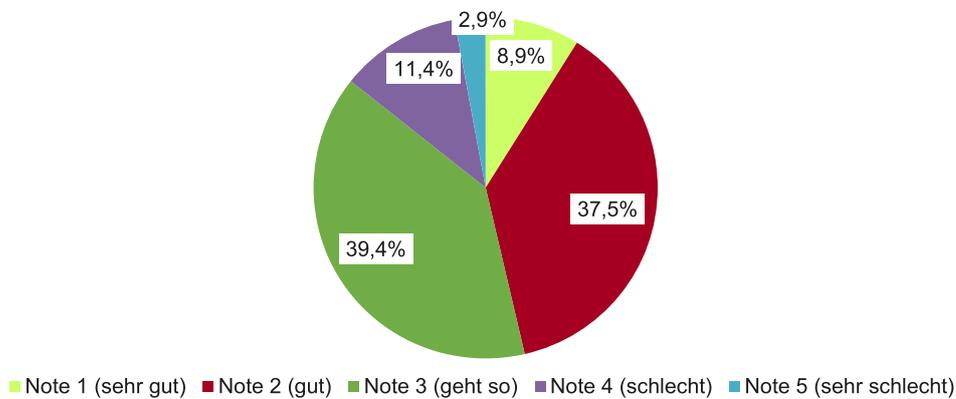


Abbildung 86: Bewertung des Mittagessens insgesamt, in Prozent (n = 7.282)

Unterschiede zwischen der Sekundarstufe I und II liegen sehr geringfügig vor ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW}: 0,04$ ). Die durchschnittliche Gesamtnote zwischen den Regionen weicht geringfügig voneinander ab ( $p < 0,05$ ;  $r^{MW} < 0,08$ ).

Die Gesamtzufriedenheit/Bewertung des Essens steht in Zusammenhang mit der Zufriedenheit mit dem Getränkeangebot. Der Geschmack, das Aussehen und die Menge des Essens wie auch der Preis fließen in die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler ein. Zusätzlich wird die Wartezeit und die Pausenlänge mit der Zufriedenheit verknüpft. Es bestehen mittlere bis starke Zusammenhänge (Tabelle 20).

Tabelle 20: Zusammenhang zwischen Gesamtzufriedenheit und anderen Attributen

	Gesamtzufriedenheit		
	$r^{rho}$		
	Gesamt	Jungen	Mädchen
Getränkeangebot	<b>0,314</b>	0,314	0,314
Zufriedenheit mit Aussehen	<b>0,51</b>	0,517	0,507
Zufriedenheit mit Menge	<b>0,401</b>	0,398	0,408
Zufriedenheit mit Geschmack	<b>0,59</b>	0,608	0,574
Zufriedenheit mit Preis	<b>0,36</b>	0,376	0,344
Zufriedenheit mit der Wartezeit	<b>0,349</b>	0,345	0,349
Zufriedenheit mit der Pausenlänge	<b>0,307</b>	0,293	0,323
Zufriedenheit mit dem Speisenplan	<b>0,648</b>	0,648	0,649

$r^{rho}$ : Spearman Korrelationskoeffizient;  $p < 0,05$

## 5.5 Motive, warum Schülerinnen und Schüler aus dem Primar- und Sekundarbereich nicht in die Mensa gehen

Insgesamt haben 7.351 Schülerinnen und Schüler hier Angaben gemacht. Oftmals wurden gleich mehrere Aspekte genannt, was zu insgesamt 7.903 Nennungen führte (Auszug in Tabelle 21).

Tabelle 21: Gründe, die dazu führen, nicht in die Mensa zu gehen (n = 7.351, Mehrfachnennungen möglich)

Gründe	Anzahl Primarstufe	Anzahl Sekundarstufe I	Anzahl Sekundarstufe II	Anzahl gesamt
Geschmack des Mensaangebots	395	1.597	242	2.234
Esse zu Hause	289	744	132	1.165
Bin nicht anwesend (habe keinen Nachmittagsunterricht/keine AG)	220	828	89	1.137
Keine Lust, keinen Hunger	60	496	49	605
Außerhalb esse ich lieber	29	281	92	402
Preis des Essens	8	229	108	345
Bringe Essen mit	18	187	49	254
Geld vergessen, vergessen zu bestellen	25	205	21	251
Krank oder andere Termine	110	12	14	236
Gehe nach Hause, meine Eltern sind zu Hause	168	44	3	215
Pause ist zu kurz, schlechte Atmosphäre, zu kompliziert (Bestellung, Bezahlung)	16	102	39	157
Ich esse immer in der Schule	54	89	1	144
Ich darf nicht	59	37	3	99
Gesundheit, Allergien	6	26	12	44
Hygiene bei der Zubereitung	2	20	6	28

Aus diesen Antworten kann geschlossen werden, dass die Qualität des Angebots einen Einfluss auf die Entscheidung hat, ein Mittagessen in der Schule einzunehmen. Deutlich wird aber auch, dass nach wie vor das Mittagessen zu Hause eine große Konkurrenz für das Schulmittagessen bedeutet.

## 5.6 Wünsche der Schülerinnen und Schüler aus dem Primar- und Sekundarbereich

Insgesamt haben hier 8.515 Schülerinnen und Schüler Wünsche benannt. Viele von ihnen haben gleich mehrere Aspekte aufgeführt, womit insgesamt 9.964 Nennungen erfolgten (Auszug in Tabelle 22). Das Spektrum ist vielfältig – es reicht von persönlichen Essens- und Getränkewünschen (die sich im Primarbereich mit den Lieblingsgerichten decken) über Vorschläge zur Raumgestaltung (leiser, bessere Lüftung, mehr Platz und Sauberkeit), bis hin zu speziellen Ausstattungs- und Organisationswünschen.

Tabelle 22: Wünsche von Schülerinnen und Schülern (n = 8.515, Mehrfachnennungen möglich)

Wünsche	Anzahl Primarstufe	Anzahl Sekundarstufe I	Anzahl Sekundarstufe II	Anzahl gesamt
Individueller Speisewunsch	1.226	637	56	1.919
Geschmack des Speisenangebots verbessern	166	962	137	1.265
Auswahl an Menülinien/Abwechslung	130	772	127	1.029
Individueller Getränkewunsch	782	129	3	914
Wünsche zu den Räumlichkeiten	70	742	127	871
Keine Wünsche, es ist alles in Ordnung	106	458	26	590
Günstigerer Preis	10	468	88	566
Größere Getränkeauswahl	216	156	8	380
Längere Pausen	7	263	37	307
Mehr Beteiligung bei der Gestaltung der Verpflegung	44	211	23	278
Portionsgrößen/ausreichende Essensmengen	23	145	41	209
Freundlicheres Personal/flexibleres Bestellsystem	13	147	18	178
Bessere Hygiene bei der Zubereitung/Verteilung der Speisen	19	119	5	143
Einen Getränkeautomaten	45	79	6	130
Einen Kiosk	26	42	1	69
Eine Salatbar	18	36	8	62
Einen Wasserspender	20	22	4	46

## 6 Ergebnisse der Speisenplanauswertungen

Insgesamt lagen für das gesamte Bundesgebiet 760 auswertbare Speisenpläne vor. Nicht alle erfüllten die Voraussetzung, 20 Verpflegungstage abzubilden, da zum einen im Erhebungszeitraum in verschiedenen Bundesländern Feiertage lagen und zum anderen häufig nur an drei oder vier Tagen in der Woche eine Verpflegung zur Verfügung steht. Deshalb wurden zwei Cluster gebildet: 522 erfüllten die Anforderung von 18 bis 20 Verpflegungstagen, 238 bildeten den Zeitraum von zehn Verpflegungstagen ab. Die Ergebnisse sind getrennt dargestellt. Die Auswertung erfolgte sowohl für das Bundesgebiet insgesamt als auch für einzelne Regionen.

Die folgende Abbildung 87 gibt zunächst einen Überblick über die Anzahl der Menülinien in den Regionen, die in den Speisenplänen ausgewiesen wurden:

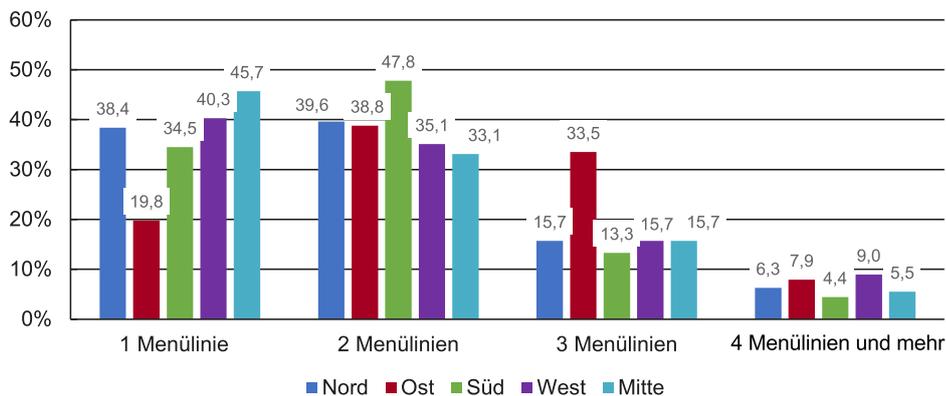


Abbildung 87: Anzahl der Menülinien, nach Regionen, in Prozent (bezogen auf Anzahl der Speisenpläne) (n = 760)

Die Grafik bestätigt die Auskunft von Schulleitungen und Schulträgern, dass vielfach schon mehrere Menülinien im Angebot sind.

Hinsichtlich der Auswertung der Speisenpläne gibt es keine wesentlichen Unterschiede der Ergebnisse für diejenigen Pläne, die einen Zeitraum von vier Wochen abdecken, und denjenigen, bei denen nur zehn Verpflegungstage zugrunde liegen (Abbildung 88 und Abbildung 89).

Auffällig ist, dass in Bezug auf Gemüse und Salat beziehungsweise Rohkost die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung nicht erfüllt werden. Möglicherweise ist dieses Ergebnis jedoch verfälscht, weil nicht bei jedem Speisenplan ein vorhandenes Salatbuffet auch aufgeführt wird. Besonders selten wird die empfohlene Häufigkeit des Fleischangebots eingehalten, nach wie vor kommt Fleisch noch zu häufig in den Gerichten vor. Auch bei Seefisch besteht Verbesserungsbedarf. Nur etwas mehr als die Hälfte aller ausgewerteten Speisenpläne erfüllt das erwünschte Angebot von einmal in der Woche. Die Häufigkeiten des Angebots von Obst wurden bei der Auswertung ausgeklammert, da bei Angaben wie Fruchtjoghurt oder Milchreis mit Kirschen der Fruchtanteil nicht identifizierbar ist. Auch bei Angaben wie „Vitaminbar“ oder „Buffet“ ist nicht ersichtlich, was sich hierhinter verbirgt. Darüber hinaus wird in den Schulen auch in der Zwischenverpflegung häufiger Obst angeboten; dieses erscheint nicht auf den Speisenplänen.

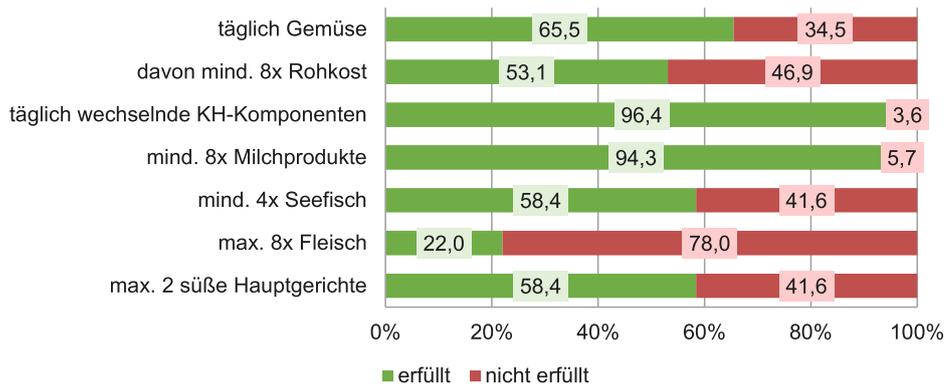


Abbildung 88: Bewertung der Speisenpläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, in Prozent (Basis: 4 Wochen, n = 522)

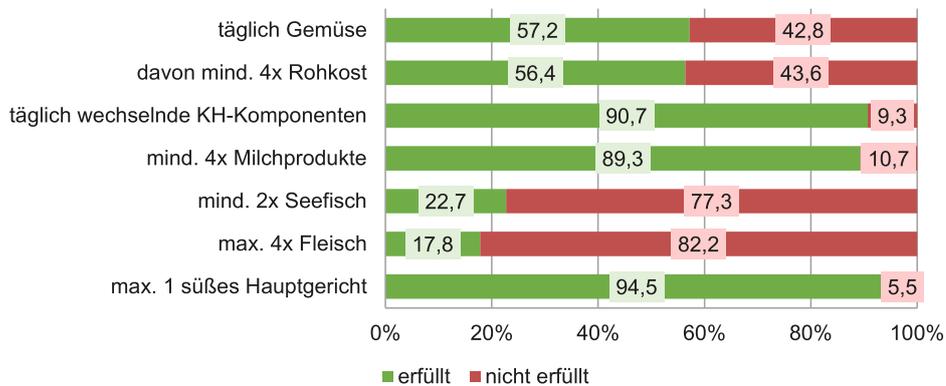


Abbildung 89: Bewertung der Speisenpläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, in Prozent (Basis: 2 Wochen, n = 238)

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung stellt hinsichtlich der Speisenpläne weitere Anforderungen, die sich in erster Linie auf die Art des Aufbaus und die Kennzeichnung beziehen. Die folgende Grafik veranschaulicht diese Ergebnisse (Abbildung 90).

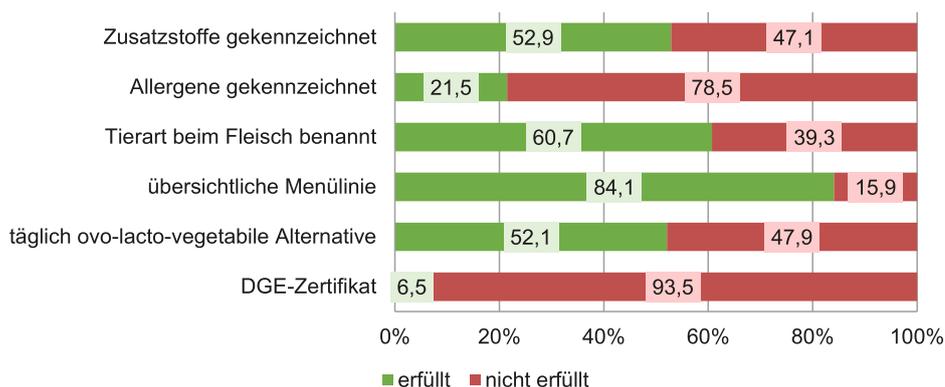


Abbildung 90: Erfüllung von Anforderungen gemäß DGE-Qualitätsstandard, in Prozent (Basis: 4 Wochen, n = 522)

Erfreulich ist, dass in etwa zwei Drittel der Pläne die Tierart beim Fleischangebot benannt ist; erfreulich ist auch, dass die Menülinien übersichtlich dargestellt sind, sodass sich die Schülerinnen und Schüler schnell zurechtfinden können. Darüber hinaus gibt es bei mehr als der Hälfte der Pläne eine ovo-lacto-vegetabile Alternative. Obwohl zum Erhebungszeitraum noch nicht gesetzlich verpflichtet, weist ein kleiner Teil der Speisenpläne bereits die Allergene aus, während bei der Deklaration der Zusatzstoffe nur etwas mehr als die Hälfte der Speisenpläne diese gesetzliche Anforderung erfüllt.

Einige Gemüsesorten sind im Verpflegungssystem der Warmverpflegung besonders problematisch, je nachdem wie lange die Transportzeiten dauern. Deshalb wurden die Speisenpläne (n = 760) auch dahingehend untersucht, in wie vielen Speisenplänen bestimmte Gemüsesorten mindestens einmal genannt werden. Im zweiten Schritt wurde überprüft, wie häufig die oben genannten Gemüsesorten in den Speisenplänen insgesamt vorkommen. Dabei wurden 5.858 Menülinien und 13.950 Verpflegungstage berücksichtigt (Abbildung 91).



Abbildung 91: Vorkommen verschiedener Gemüsesorten in den Speisenplänen (n = 760)

Als Gegensatz zu den Gemüseklassikern wie Möhren, Erbsen, Spinat und Blumenkohl wurde auch das Angebot von Rotkohl überprüft, der aufgrund seiner festen Zellstruktur für die Warmverpflegung geeignet ist. Seine Angebotshäufigkeit ist im Vergleich zu den Gemüseklassikern deutlich geringer. Vielfach wird in den Speisenplänen zudem nicht die Gemüsesorte näher spezifiziert.

Eine besondere Bedeutung kommt dem Spinat zu. Er wird in mehr als einem Drittel der eingereichten Speisenpläne (39,3 %) mindestens einmal genannt. Zugleich wird Spinat sowohl von den Jungen als auch von den Mädchen der Primarstufe, die an der Befragung der Schülerinnen und Schüler teilgenommen haben, am häufigsten beziehungsweise am zweithäufigsten als das Gericht genannt, das gar nicht gemocht wird (Tabelle 15).

## 7 Ernährungsbildung

Ernährungsbildung ermöglicht, direkt auf das Ernährungsverhalten einzuwirken. So könnte – verbunden mit einer gesundheitsfördernden Verpflegung – die Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen in der Lebenswelt Schule beeinflusst werden.

Der Bereich Bildung wird auf Bundeslandebene geregelt, deshalb zeigen sich in den jeweiligen Curricula bei Umfang und Intensität der Ernährungsbildung große Unterschiede. Da sowohl die Schulformen als auch die Bezeichnung der Unterrichtsfächer von Land zu Land verschieden sind, ist es schwierig, zur Ernährungsbildung in den einzelnen Ländern valide Aussagen zu treffen (Abbildung 92). Zwar hat der Beschluss der KMK von 2013 zur Verbraucherbildung dazu geführt, dass einzelne Länder (Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein, Baden-Württemberg, Bayern und Berlin) mit der Anpassung ihrer Curricula begonnen und das Themengebiet Ernährung und Gesundheit als Teil der Verbraucherbildung in diverse Unterrichtsfächer übernommen haben. Dieser Prozess ist aber noch nicht abgeschlossen.<sup>37</sup> Bei den übrigen Bundesländern ist unklar, wann und ob sie entsprechende Aktivitäten entfalten.



\*Die hier aufgeführten Schularten des Sekundarbereichs 1 stellen die Gesamtheit aller in den Ländern vorkommenden Schularten dar. Dies heißt nicht, dass es jede Schulart auch in jedem Land gibt. Ausnahme sind Gymnasien.

(Stand 08/2014)

Abbildung 92: Schularten im allgemeinbildenden Bereich<sup>38</sup>

<sup>37</sup> Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. 2014.

<sup>38</sup> KMK 2014b.

## 7.1 Auswertung der Curricula (Stand Anfang 2014)

Die folgende Abbildung (Abbildung 93) zeigt eine Übersicht der wichtigsten Unterrichtsfächer, in denen Ernährungsbildung erfolgt.

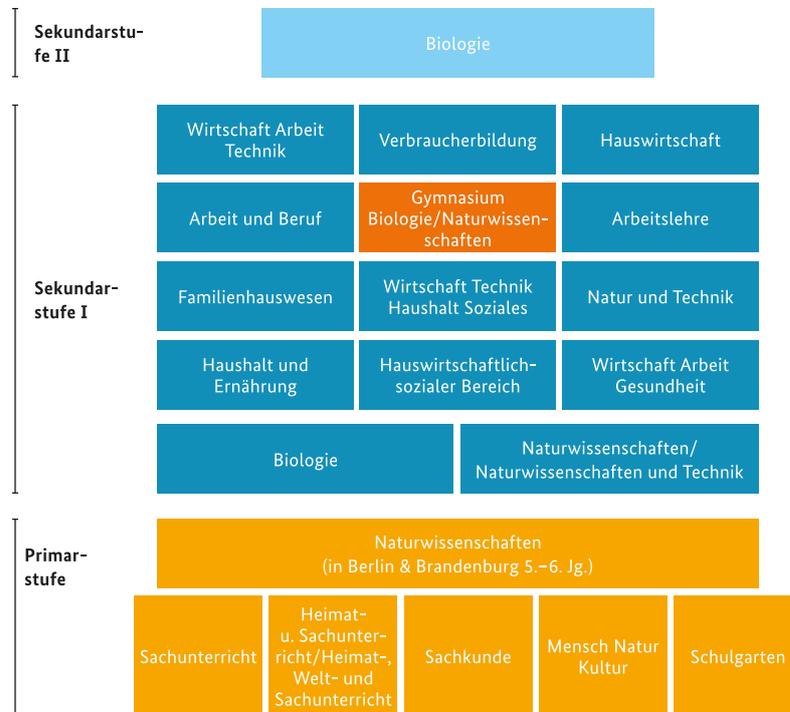


Abbildung 93: Fächer mit ernährungsbezogenen Inhalten

Im Primarbereich werden in allen Bundesländern Themengebiete der Ernährungsbildung vermittelt. Das entsprechende Unterrichtsfach wird zumeist als Sachkunde oder Sachunterricht bezeichnet. Einen Überblick über entsprechende Themengebiete geben die beiden folgenden Tabellen.

Tabelle 23: Themengebiet Ernährung und Gesundheit im Primarbereich

Ernährung & Gesundheit	BB	BE	BW	BY	HB	HE	HH	MV	NI	NW	RP	SH	SL	SN	ST	TH	
Bedarfsgerechte Ernährung																	16
Essgewohnheiten; Ernährungsprotokoll																	12
Speiseplan, Mahlzeiten, Rezepte																	6
Geschmack bewusst wahrnehmen																	2
Prävention und Gesundheitsgefahren																	14
Schönheitsideale																	1
Fehlernährung, Essstörungen																	9
Bewegung, Bewegungsmangel																	11
Lebensmittelvorlieben und -abneigungen																	1
Tischkultur																	1
<b>Häufigkeit</b>	5	5	3	5	7	7	1	6	5	3	4	4	5	7	3	3	

Quelle: Curricula der Länder

Der wohl wichtigste Themenblock ist Ernährung und Gesundheit. In ihm werden Basisthemen wie das Kennenlernen einer bedarfsgerechten Kinderernährung, gesundheitsförderndes beziehungsweise gesundheitsschädliches Verhalten und das Beobachten und Optimieren der eigenen Ernährungsgewohnheiten thematisiert. Diese Themen sind in nahezu allen Curricula vertreten (Tabelle 23). Der Themenkomplex Lebensmittel wird dagegen seltener vermittelt, allerdings gibt es einzelne Bundesländer wie Thüringen mit einem gesonderten Lehrplan für den Schulgarten (Tabelle 24).<sup>39</sup>

Tabelle 24: Themenkomplex Lebensmittel in den Sachunterricht-Curricula

Lebensmittel	BB	BE	BW	BY	HB	HE	HH	MV	NI	NW	RP	SH	SL	SN	ST	TH	
Einteilung von Lebensmitteln																	4
Zusammensetzung, Inhaltsstoffe																	5
Obst- und Gemüsearten																	5
Regional, saisonal, bio																	2
Artgerechte Tierhaltung																	5
Herkunft, Verarbeitung von Lebensmitteln																	2
Lebensmittel kennenlernen																	5
<b>Häufigkeit</b>	1	1	3	3	2	2	2	0	1	0	0	1	6	3	1	2	

Quelle: Curricula der Bundesländer

Im Sekundarbereich lässt sich eine ganze Reihe von Unterrichtsfächern identifizieren, in denen aktuell Ernährungsbildung vermittelt wird (Stand Februar 2014). Die Anteile sind in Fächern wie Haushalt und Ernährung oder Hauswirtschaft größer als beispielsweise in der Biologie. In der vorliegenden Aufstellung wurden nur die Curricula von Ernährung und Hauswirtschaft bzw. Biologie der einzelnen Bundesländer näher betrachtet. Abbildung 94 gibt eine Übersicht über die Bundesländer, die in ihren Curricula im Sekundarbereich Kompetenzen im Bereich der Ernährungsbildung eingebunden haben.

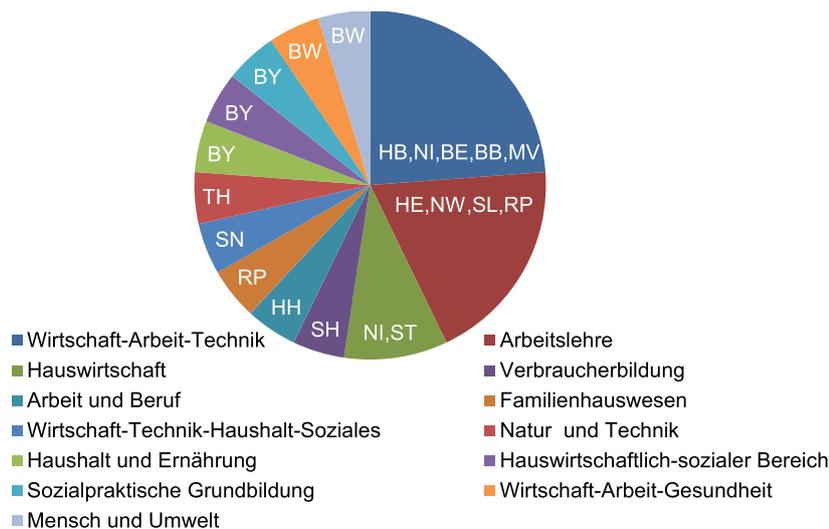


Abbildung 94: Fächer mit ernährungsbezogenen Inhalten, nach Bundesländern

<sup>39</sup> Walter 2014, S. 23, 30, 31.

Werden Inhalte und Ziele des Europäischen Kerncurriculums mit den Themenblöcken des Hauswirtschafts- bzw. Biologieunterrichts verglichen, so ergibt sich bundesweit eine sehr unterschiedliche Abdeckung. Einzelne Bundesländer bilden die Inhalte nahezu vollständig ab, in anderen werden kaum Entsprechungen gefunden (Tabelle 25).

Tabelle 25: Erfüllung des Europäischen Kerncurriculums, Basis ist die Auswertung einschlägiger Curricula<sup>40</sup>

Europäisches Kerncurriculum	BB	BE	BW	BY	HB	HE	HH	MV	NI	NW	RP	SH	SL	SN	ST	TH	Σ
1 Verantwortung für Ernährungsverhalten																	1
1 Fehlernährung, Essstörungen, Krankheiten																	1
1 Diäten, Schönheitsideale, Körperbilder																	5
2 Ernährungsweisen, -trends und -formen																	3
2 Ess- und Tischkultur																	4
2 Lebensmittelauswahl und -einkauf																	4
3 Bewegung und gesunde Lebensführung																	6
3 gesundheitsförderliche Ernährung																	0
3 Informationen (Ernährungsempfehlungen)																	1
4 Qualitätskriterien von Lebensmitteln																	8
4 Haltbarmachung von Lebensmitteln																	11
4 Landwirtschaft (Bewirtschaftung, Umwelt)																	2
4 Tierschutz, artgerechte Tierhaltung																	8
4 Genfood (Genetik)																	12
4 Produkte aus anderen Ländern/Regionen																	3
5 Kennzeichnung von LM (Zusatzstoffe)																	5
5 Verbraucherthemen: Finanzen, Medien																	3
6 Küche (Verhalten, Sicherheit, Hygiene)																	0
6 Pflanzliche Lebensmittel (Gewinnung, Art)																	8
7 Weltweite Ernährungssituation																	11
7 religiöse Essgewohnheiten, Esskulturen																	10
7 Körpersignale, Sinnesempfindungen																	10
7 Arbeitsweisen/-techniken, Zubereitung																	0
<b>Häufigkeit</b>	13	5	8	2	12	6	6	11	7	9	8	6	10	0	5	9	

**Erläuterung:** Rote Felder in Tabelle 25 bedeuten: Weder im Biologie- noch im Hauswirtschaftsunterricht wird das Themengebiet abgedeckt. Dunkelgrün steht für den Biologieunterricht, hellgrün für den Hauswirtschaftsunterricht.

Im Bundesland Sachsen werden alle Themengebiete behandelt, in Bayern fast alle. In Brandenburg, Bremen und Mecklenburg-Vorpommern werden nur sehr wenige Gebiete des Europäischen Kerncurriculums abgehandelt.

<sup>40</sup> Walter 2014, S. 55.

## 7.2 Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen

Im Rahmen der Befragung der Schulleitungen wurde ermittelt, ob Ernährungs- bzw. Nahrungszubereitungsunterricht oder Ernährungsprojekte an der Schule angeboten werden. Auf diese Frage haben insgesamt 1.453 Schulleitungen geantwortet. Der überwiegende Teil von 76,5 % berichtet, Ernährungsunterricht bzw. -projekte anzubieten. Die Unterschiede zwischen den Ländern sind signifikant (Abbildung 95).

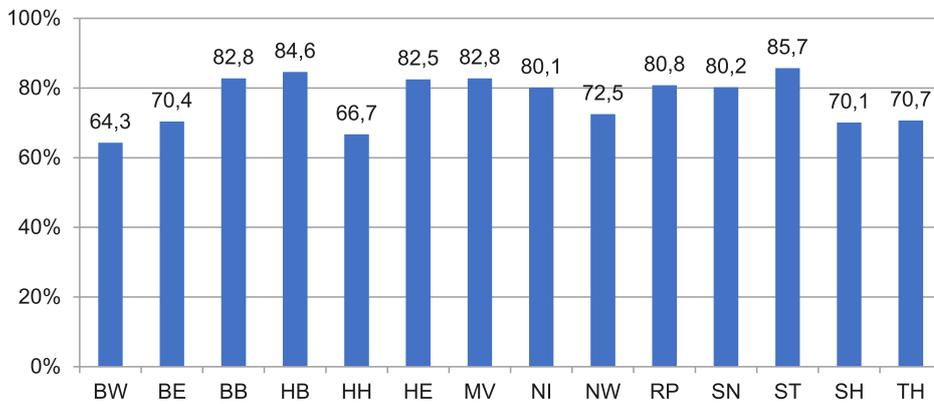


Abbildung 95: Prozentuales Angebot von Ernährungsbildung, nach Bundesländern (V: 0,151) (n = 1.453, ohne Bayern und Saarland)

Das Angebot an Unterrichtseinheiten der Ernährungsbildung ist über alle Länder hinweg erfreulich hoch. Dieses positive Ergebnis wird jedoch insoweit relativiert, als vielfach die Einheiten nicht wöchentlich, sondern nur in größeren Abständen realisiert werden (Abbildung 96 und Abbildung 97).

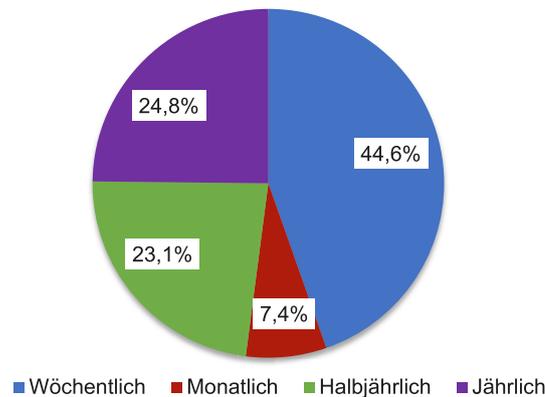


Abbildung 96: Häufigkeit der Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung, in Prozent (n = 1.103)

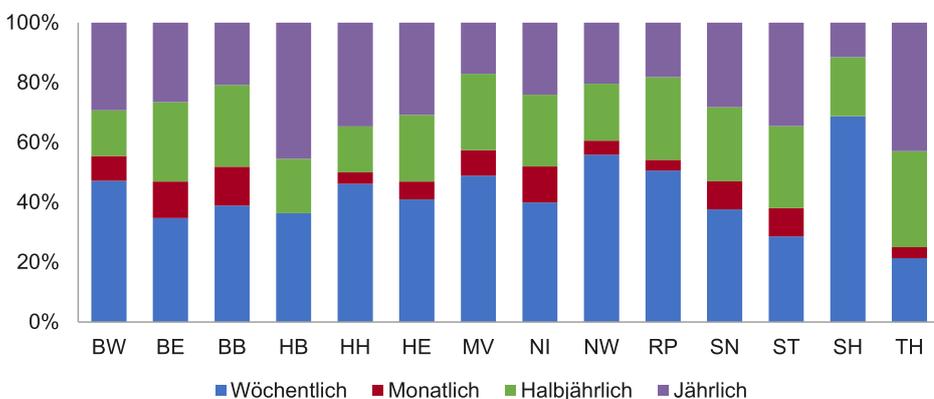


Abbildung 97: Prozentuale Häufigkeit der Ernährungsbildung, nach Bundesländern ( $p < 0,05$ ; V: 0,153) (n = 1.103)

Auf die Frage nach dem Vorhandensein einer Lehrküche haben insgesamt 1.453 Schulleitungen geantwortet. In mehr als der Hälfte (56,3 %) dieser Schulen ist eine Lehrküche vorhanden, wobei signifikante Unterschiede zwischen den Ländern festzustellen sind. Die Effektstärke ist allerdings gering (Abbildung 98).

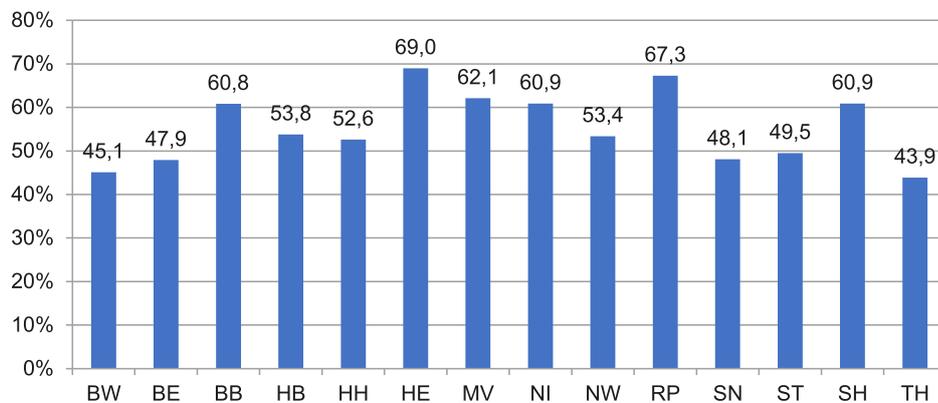


Abbildung 98: Vorhandensein einer Lehrküche, in Prozent, nach Bundesländern (V: 0,155) (n = 1.453, ohne Bayern und Saarland)

Auf die Frage, ob die Lehrküche zurzeit für den Unterricht genutzt wird, haben 817 Schulleitungen geantwortet. Nur ganz wenige Schulen nutzen die vorhandene Küche nicht, der überwiegende Anteil (90,5 %) hat die Lehrküche auch im Einsatz.

Insgesamt lässt sich feststellen, dass Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen stattfindet. Dies lässt sich sowohl auf der Basis der Curricula als auch auf der Basis der Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen ableiten. Ob Umfang und vermittelte Kompetenzen ausreichen, um das Ernährungsverhalten zu beeinflussen, kann auf Grundlage der vorliegenden Daten jedoch nicht beurteilt werden.

---

## 8 Diskussion der Ergebnisse

Mit der vorliegenden Untersuchung wurde versucht, die Situation der Schulverpflegung aus dem Blickwinkel von Schulträgern, Schulleitungen sowie Schülerinnen und Schülern abzubilden. Die Zusammenführung der Aussagen unterschiedlicher Beteiligter in einer Studie ist in dieser Form für die Bundesrepublik neu.

### Stichprobe

Die Gesamtanzahl der Schulen in der Grundgesamtheit kann auf der Basis der Statistik der Kultusministerkonferenz (KMK) benannt werden. Allerdings ist diese Angabe mit Unsicherheiten behaftet, da die KMK nur Verwaltungseinheiten ausweist. Hintergrund ist, dass etliche Schulen oft mehrere Verwaltungseinheiten abdecken, also Primarstufe, Sekundarstufe I und II unter einem Dach vereinen. Solche Konstellationen galten auch für die vorliegende Stichprobe.

### Ergebnisse der Schulträgerbefragung

Weit größere Unsicherheiten gibt es hinsichtlich der Grundgesamtheit der Schulträger: Weder gibt es in den meisten Bundesländern ein entsprechendes Verzeichnis noch einen zentralen Zugang über kooperierende Landeseinrichtungen wie die Kultusministerien. Eine Ausnahme bilden die Stadtstaaten und das Land Hessen. Das gewählte Vorgehen bei der Ziehung der Zufallsstichprobe setzte deshalb auf das Städte- und Gemeinderegister des Statistischen Bundesamtes. Durch die Stichprobe werden 5.018 Schulen abgebildet, hierbei sind sowohl Ganztagschulen als auch Gymnasien und andere weiterführende Schulen vertreten. Die Aussagefähigkeit – bezogen auf die einzelnen Bundesländer – ist unterschiedlich: Sie liegt bei den Stadtstaaten deutlich höher als bei den Flächenstaaten.

Wenn Qualität gefordert wird, so muss diese vorab in entsprechenden Leistungsverzeichnissen festgelegt und durch geeignete Instrumente regelmäßig überprüft werden. Während die Aufstellung von Leistungsverzeichnissen durchaus häufig vertreten ist und die Schulen sowohl bei der Aufstellung von diesen als auch bei der Auswahl der Anbieter mit einbezogen werden, ist eine Qualitätskontrolle mit Ausnahme von Berlin nicht eingeplant. Diese Aussage gilt unabhängig von den sehr unterschiedlichen Rahmenbedingungen in Bezug auf Räume, Verpflegungssysteme, Bewirtschaftungsformen oder auch Essenspreise.

Der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen Schulverpflegung ist bei den Schulträgern gut. Gleiches gilt für den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, da immerhin 50,3 % diesen Standard vertraglich fordern. Wünschenswert wäre es, wenn alle Schulträger ein detailliertes Leistungsverzeichnis zur Grundlage ihrer Ausschreibungen machten und hierin der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung verbindlich festgelegt würde. Eine Überprüfung seiner Einhaltung ist in diesem Kontext zwingend erforderlich. Einfache und schnell einzusetzende Kontrollinstrumente sind hier in der Zukunft notwendig, um die große Anzahl der Schulen abzudecken. Ein Weg könnte auch der Nachweis der spezifischen Qualifikation der Anbieter sein. Dieses kann in den Leistungsverzeichnissen verankert werden.

### Ergebnisse der Schulleitungsbefragung

Der Rücklauf der Schulleitungen blieb hinter den Erwartungen zurück, ist aber für eine reine Onlinebefragung mit einem Durchschnitt von 18 % vergleichsweise hoch. Abgesehen davon, dass möglicherweise nicht alle Schulen technisch die notwendigen Voraussetzungen besitzen, um einen entsprechenden Zugang zu erhalten, wurde durch spezifische Auflagen der Kultusministerien in Einzelfällen die Beteiligung stark erschwert, sodass zum Beispiel für das Saarland keine repräsentativen Aussagen getroffen werden können. Eine weitere Schwierigkeit bestand darin, die Daten einer im Jahr 2013 stattgefundenen Erhebung des C<sup>3</sup> teams aus Bayern mit einzubinden. Eine ganze Reihe von Fragen, oft auch die angebotenen Antwortkategorien waren nicht mit den hier eingesetzten Instrumenten identisch. Hinzu kommt, dass in Bayern eine Vollerhebung stattfand und der Rücklauf deutlich größer war als in den übrigen Bundesländern.

Die Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen zeigen eine große Vielfalt, die sowohl in den unterschiedlichen Rahmenbedingungen als auch im unterschiedlichen Angebot deutlich wird. Im Vergleich zur Erhebung im Jahr 2008 fällt auf, dass wesentliche Strukturmerkmale identisch geblieben sind. Dies gilt zum Beispiel für das überwiegende Vorhandensein der Warmverpflegung als auch für das Spektrum der externen Anbieter. Auch an der Länge der durchschnittlichen Pausen hat sich nichts geändert. Sie sind nach wie vor zu knapp bemessen, um in Ruhe eine Mahlzeit einzunehmen. Allerdings zeigen die Bewertungen der Schülerinnen und Schüler, dass die meisten (knapp 60 %) die Länge der Pausen mit gut bis sehr gut bewerten.

Positiv ist die Veränderung der Angebotsbreite, auch wenn hier die Grundschulen noch nicht so ausgestattet sind wie die weiterführenden Schulen. Positiv ist auch, dass regelmäßiges Trinken gefördert wird und zunehmend Trinkwasserspender oder -brunnen vorhanden sind.

Das Prinzip der Partizipation in Schulen unterstützt die Qualität und Zufriedenheit mit der Verpflegung. Dabei muss es klare Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten geben. Idealerweise wird die Schulleitung unterstützt durch den Verpflegungsausschuss, in dem alle relevanten Personengruppen vertreten sind. Er sollte auch für die Qualitätssicherung vor Ort verantwortlich sein: Regelmäßige Zufriedenheitsmessungen bei Schülerinnen und Schülern, Erfassung der Wünsche und Vorlieben oder das Feedback bei Beschwerden wären wichtige Aufgaben.

Die klaren Zuständigkeiten der Schulleitungen könnten unterstützt werden, wenn die Schulgesetze der Bundesländer die Verpflegung als zentralen Bereich aufnahmen und so Anforderungen an die Qualität durch eine verbindliche Festschreibung der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung ermöglichen.

Ernährungsbildung ist Ländersache. Die KMK trägt hier insoweit eine Verantwortung, als Unterrichtseinheiten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung in allen allgemeinbildenden Schulen zum Standard werden müssten. Die Fächervielfalt, wie in der Studie aufgezeigt, ist in den unterschiedlichen Bundesländern nicht zwangsläufig eine Hürde. Allerdings wäre es sinnvoll, wenn Inhalte, die das Ernährungsverhalten beeinflussen können, regelmäßig und kontinuierlich vermittelt würden und in den Schulen Lehrküchen zur Verfügung stünden, die eine Ernährungsbildung handlungsorientiert ermöglichen.

Ein sehr spezielles Thema ist die Nutzung des Bildungs- und Teilhabepakets (BuT). Da für etliche Kinder und Eltern der Preis des Essens eine Rolle spielt, dürfte die Einschätzung der Schulleitungen der vorliegenden Erhebung realistisch sein, dass deutlich mehr Kinder eine Anspruchsberechtigung hätten, als es die tatsächlich in Anspruch genommenen finanziellen Zuschüsse vermuten lassen. Hier würde der Abbau von Bürokratie, verbunden mit einem einfachen Zugang zu dieser Leistung, auch Kindern aus sozial schwächeren Schichten eine Chance auf regelmäßige Teilnahme am Mittagessen geben.

### **Ergebnisse der Befragung von Schülerinnen und Schülern**

Die Erhebung bei Schülerinnen und Schülern fand in den Schulen statt, deren Schulleitungen bereits an der Befragung teilgenommen hatten. In Bayern wurden die Schulen hierzu allerdings speziell rekrutiert; Basis war die bereits zu Beginn der Untersuchung gezogene Stichprobe.

Unplausibilitäten, die wahrscheinlich auf dem Befragungsinstrument beruhen, zeigten sich nur an zwei Stellen. So waren die Antworten der Primarstufe zum Ort des warmen Essens und zum Zeitpunkt dieses Essens nicht trennscharf; Gleiches gilt für die Frage, wo die Getränke herkommen und welche Getränke zwischen durch gekauft werden.

Eine Verpflegung wird in allen Schulen angeboten, allerdings stellt gerade die Zwischenverpflegung eher ein Problem dar, insoweit als hier oft wenig Gesundheitsförderndes gekauft werden kann. Vielfach stellt das Angebot der Zwischenverpflegung auch eine echte Konkurrenz zur Mittagessenszeit dar.

Nach wie vor ist das Mittagessen die Mahlzeit, die überwiegend warm eingenommen wird. Auch wenn in immer mehr Haushalten auch abends warm gegessen wird, bleibt das Mittagessen für die meisten die wichtigste Mahlzeit des Tages. Umso wichtiger ist es, eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Qualität dieser Mahlzeit sicherzustellen. Hier bietet der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung die geeignete Grundlage.

---

Die mittlere Zufriedenheit mit dem Essen – Durchschnittsnoten von 2,5 beziehungsweise 2,6 für die Gesamtbewertung – wird durch die zahlreichen Freitextantworten relativiert. Dabei bewerten die Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe die Verpflegung kritischer als die der Primarstufe.

Bei Betrachtung einzelner Merkmale wie Geschmack, Aussehen oder Portionsgröße der Mittagsverpflegung fallen die Bewertungen der Sekundarstufe I und II nicht zufriedenstellend aus. Allerdings gibt es auch hier Schülerinnen und Schüler, die das Essen „super“ finden und sich für das Angebot offen bedanken.

Die Untersuchung der Zusammenhänge verschiedener Attribute mit der Gesamtzufriedenheit macht im Übrigen deutlich, dass in der Regel mehrere Aspekte an dieser Bewertung beteiligt sind. Sie beziehen sich zum Teil auf das Essen selbst, zum Teil aber auch auf gänzlich anderes wie die Wartezeiten vor der Ausgabe oder die Geräuschkulisse beziehungsweise die Gemütlichkeit der Räume.

Das Spektrum von Lieblingsgerichten ist viel breiter, als häufig angenommen. Es zeigt sowohl regional typische Spezialitäten als auch Gerichte verschiedener internationaler Herkunft auf. Ähnliches gilt für Speisen, die nicht gemocht werden. Dass hier häufig Gemüse genannt wird, kann damit zusammenhängen, dass einzelne Gemüsesorten zum Teil sehr empfindlich sind und im Verpflegungssystem der Warmverpflegung weder gut schmecken noch ein attraktives Aussehen aufweisen.

Insgesamt lässt sich aus den zahlreichen Nennungen ableiten, dass Abwechslungsreichtum und eine Angebotsbreite von mindestens zwei Gerichten zur Auswahl die Akzeptanz der Verpflegung bei Schülerinnen und Schülern noch deutlich steigern könnte. Gleiches gilt für das durchgehende Angebot eines Salatbuffets mit wechselnden Komponenten entsprechend den Jahreszeiten.

Die Motive, in der Schule ein Mittagessen einzunehmen oder auch nicht, sind ebenfalls vielschichtig. Ein Besuch der Mensa kann schlicht darin begründet sein, dass die Teilnahme am Mittagessen Pflicht ist. Nicht in die Mensa zu gehen, kann daran liegen, dass es nach wie vor zu Hause Essen gibt oder einfach die Lust fehlt, überhaupt zu Mittag etwas zu essen. Eine Korrelation dieser Verhaltensweisen mit dem spezifischen Angebot in der Schule ist also nicht zwingend vorhanden. Allerdings stehen sowohl bei den Gründen, die Mensa nicht zu besuchen, als auch bei den Wünschen zur Verpflegung die Verbesserung von Geschmack und Aussehen des Essens an erster Stelle.

Die Rahmenbedingungen spielen für Schülerinnen und Schüler eine wichtige Rolle. Während auch hier eine überraschend hohe Zufriedenheit mit den Räumen, der Beleuchtung und Belüftung deutlich wird, gibt es vor allem Kritik an der Geräuschkulisse und der Gemütlichkeit. Diese Kritik ist unabhängig vom Alter, sie wird aber deutlicher bei den älteren Kindern geäußert.

### **Ergebnisse der Speisenplanbewertungen**

Die Analyse der Speisenpläne erfolgte ebenfalls auf der Basis der Schulen, deren Schulleitungen an der Befragung teilgenommen haben. Leider wird in vielen Schulen nur an drei beziehungsweise vier Tagen in der Woche eine Verpflegung angeboten. Aus diesem Grunde wurde neben dem üblichen Vier-Wochenzeitraum auch ein zweiter Beurteilungszeitraum von zehn Tagen eröffnet, wobei die Speisenpläne zum Teil aus drei Wochen einbezogen werden mussten. Einige der Kriterien der Bewertung gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sind nicht in die Bewertung eingeflossen, da sich aus den Speisen weder der Anteil von Obst noch die Häufigkeiten des Einsatzes von Vollkornprodukten belastbar erschließen lassen.

Das Angebot ist verbesserungswürdig: In der Angebotspalette sollten Fisch und Gemüse vermehrt, Fleisch dagegen weniger vertreten sein. Dabei sind auf der einen Seite alle jene Gerichte zu beachten, die von Schülerinnen und Schülern besonders gerne gegessen werden. Auf der anderen Seite ist dem vorherrschenden Verpflegungssystem der Warmverpflegung Rechnung zu tragen. Viele Speisen eignen sich nicht für dieses System, werden unansehnlich in der Farbe, zu weich in der Konsistenz und verlieren an Geschmack.

## Vergleich der Ergebnisse mit anderen Studien in Deutschland

Die meisten Studien in Deutschland bilden zumeist die Perspektive der Schulleitungen ab. Dies gilt zum Beispiel für die sehr umfangreiche C<sup>3</sup>-Studie aus Bayern, wobei Veränderungen zwischen 2008 und 2013 untersucht wurden und Wirkung und Zielerreichungsgrad der Vernetzungsstelle Schulverpflegung beschrieben werden sollten. Zudem sollten Empfehlungen für die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung abgeleitet werden. Hierbei wurden Schulleitungen und Leitungen der Mittagsbetreuungseinrichtungen oder von diesen beauftragte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter befragt. Zudem wurde der Speisenplan der Schulen in vier aufeinanderfolgenden Wochen ausgewertet.

C<sup>3</sup> team empfiehlt, stärker auf die Erkenntnisse zur Verhaltensökonomie der Schülerinnen und Schüler zu setzen, und verweist in diesem Zusammenhang auf das Cornell Center for Behaviour Economics in Child Nutrition Programs. Dieses hat in New York die Initiative „Smarter Lunchroom“ gegründet. Diese beschäftigt sich mit evidenzbasierten Methoden, die das Essverhalten der Kinder verbessern und somit zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung beitragen können. Es stellte sich heraus, dass der Obstverkauf um das Doppelte steigt, wenn Äpfel und Orangen in Obstschalen statt in Edelstahlchalen liegen. Oder dass allein die Verpflichtung zur Benutzung von Tablett zu einem höheren Salatverkauf führen kann. Wenn der Verkauf in der Mensa oder Cafeteria über ein Bezahlungssystem läuft, können Süßigkeiten und Desserts nur mit Bargeld bezahlt werden. Dies führt zu einem um 55 % gesenkten Kauf von süßen Lebensmitteln gegenüber einem Anstieg um 71 % beim Obstverkauf.<sup>41</sup> Nach Auffassung des C<sup>3</sup> teams werde dieser als „nudging“ bekannte Ansatz noch zu wenig in deutschen Schulen verfolgt.

In der Studie vom Forschungsinstitut für Kinderernährung<sup>42</sup> lag das Ziel darin, die Mittagsverpflegung in Schulen mit Ganztagsangebot in Nordrhein-Westfalen landesweit anhand von organisatorischen, strukturellen und ernährungsphysiologischen Merkmalen zu erheben. Daraus sollten Handlungsfelder identifiziert werden. Die Meinung der Schulleitungen wurde anhand eines Fragebogens abgefragt. Zudem wurden Vier-Wochen-Speisenpläne sowie Rezepte aus zwei Wochen analysiert. Diese Studie lässt als einzige Rückschlüsse auf die Nährstoffversorgung durch die Mittagsmahlzeiten zu.

Die Verbraucherzentrale Thüringen e. V. und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen<sup>43</sup> untersuchen in ihrer Studie die aktuelle Versorgungssituation an Schulen in ihrem Bundesland. Anhand der Ergebnisse sollte ebenso wie in Bayern die Arbeit der Vernetzungsstellen Schulverpflegung überprüft werden. Hierbei wurden über die Schulträger die Schulleitungen befragt und Vier-Wochen-Speisenpläne ausgewertet.

Die Ergebnisse der einzelnen Bundesländer sind hinsichtlich der Organisation, Struktur und Rahmenbedingungen mit denen der bundesweiten Studie vergleichbar. Die Wichtigkeit der Raumgestaltung zeigen auch Eissing und Hartjes in den Aspekten der Raumgestaltung.<sup>44, 45</sup> Gerade Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich I werden von der Gestaltung des Speiseraums in ihrer Akzeptanz zur Mensa beeinflusst. In der Gesellschaft ist das Essen ein Ort der kulturellen Gestaltung, welches auch für die Kultur der Jugend gilt. Sie geben genaue Auskünfte über die Raumakustik, Licht und Beleuchtung, Lüftung, Möblierung, altersdifferenzierte Gestaltung und weitere Raumnutzung. Alle diese Punkte müssen auch in Zukunft eine wesentliche Berücksichtigung in der Schulverpflegung finden, sie sollten im Grundsatz bei der Planung von Verpflegung vorab einfließen.

Eine Studie der Hans-Böckler-Stiftung hat sich insbesondere mit dem Verhalten der Schülerinnen und Schüler beschäftigt und im Detail untersucht, inwieweit dies von den Eltern beeinflusst wird. Sie kommt unter anderem zu dem Fazit, dass „einerseits die Eltern als Einflussfaktor Nr. 1 für die (Nicht-)Nutzung schulischer Essensangebote angesehen werden kann, andererseits werde der Dialog mit den Eltern aber in der Mehrzahl der Fälle auf bloße Mitteilungen reduziert.“<sup>46</sup>

<sup>41</sup> C<sup>3</sup> team 2014.

<sup>42</sup> Forschungsinstitut für Kinderernährung 2011.

<sup>43</sup> Verbraucherzentrale Thüringen/Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen 2013.

<sup>44</sup> Eissing/Hartjes 2013.

<sup>45</sup> Eissing/Reck 2013.

<sup>46</sup> Evers/Hämel 2010, S. 4.

---

## Vergleichbare Studien im internationalen Kontext

International gibt es eine große Auswahl an Literatur zum Thema Schulverpflegung. Es handelt sich um Studien, die beispielsweise den Zusammenhang von ausgewogenen Mahlzeiten in der Schule und Leistungserbringung untersuchen. Zudem gibt es unterschiedlichste Validierungen und Evaluationen von laufenden Programmen oder Kampagnen. Bei vielen der publizierten Dokumente handelt es sich um Instrumente und nationale Umsetzungsempfehlungen für die Etablierung einer ausgewogenen und kostengünstigen Verpflegung an Schulen. Wie diese Instrumente eingesetzt werden und wie aufwendig dabei vorgegangen wird, hängt vermutlich davon ab, wie verbindlich Qualitätsstandards in den jeweiligen Ländern sind.

Eine 2014 europaweit durchgeführte Studie zeigt, dass, obwohl es zwischen den Ländern große Unterschiede in der Geschichte und den Umsetzungsszenarien gibt, in allen 30 untersuchten Mitgliedsstaaten „School food policies“ vorliegen. Die dabei zugrunde liegenden Zielsetzungen sind überwiegend gleich: Schulverpflegung soll in allen Ländern die Ernährung der Kinder insgesamt verbessern, bei Kindern ein gesundes Essverhalten und einen gesundheitsfördernden Lebensstil schulen und dazu beitragen, Übergewicht im Kindesalter vorzubeugen beziehungsweise dieses zu reduzieren.<sup>47</sup>

In der Frage zur Verbindlichkeit ihrer Umsetzung gibt es eine fast gleichmäßige Aufteilung innerhalb der untersuchten europäischen Länder. In Großbritannien, Frankreich, Schweden, Dänemark, Finnland, Estland, Lettland, Litauen, Rumänien und Bulgarien ist die Umsetzung der jeweiligen Vorgaben gesetzlich bindend, während sie in den restlichen Ländern auf freiwilliger Basis beruht.<sup>47</sup>

Je nach kulturellen und ökonomischen Besonderheiten variieren die Schwerpunkte und Versorgungssysteme unterschiedlicher Länder und es ist nahezu unmöglich, allgemeingültige Standards zu formulieren. Praktiken, die sich in bestimmten Kontexten bewährt haben, sind noch lange nicht in jedem Land anwendbar. Dennoch macht es Sinn, nach guten Beispielen zu suchen und sie auf ihre Übertragbarkeit hin zu überprüfen.<sup>47</sup>

In Ländern wie Italien, Frankreich und Hongkong wird beispielsweise sehr großer Wert auf eine gute Qualität der Zutaten gelegt. Das führt zu insgesamt hochwertigen Angeboten, ohne dass sich das nachteilig auf die Kosten für die Familien auswirken würde.<sup>48</sup>

In anderen Ländern wird der Sicherstellung einer angenehmen Atmosphäre im Mensabereich eine besonders hohe Priorität eingeräumt: So sitzen die Schülerinnen und Schüler in Italien beispielsweise an mit Tischdecke und eigenem Geschirr und Besteck gedeckten Tischen. An Schulen in Hongkong oder Japan ist es hingegen normal, dass die Speisen im Klassenzimmer eingenommen werden.<sup>48</sup>

Auch die Länge der Pausen, in denen das Essen eingenommen werden kann, variiert von Land zu Land. In Großbritannien haben die Schülerinnen und Schüler zwischen 30 und 60 Minuten Zeit. In Finnland sind es 30 Minuten. In Frankreich sind mindestens 45 Minuten für die Mittagspause angesetzt, in Japan sind es für die Primarstufe 50 Minuten und in Schweden häufig sogar 70 Minuten.<sup>48</sup>

Weitere Studienergebnisse weisen darauf hin, dass Länder, deren Regierungen Finanzierungsmöglichkeiten für die Schulverpflegung etabliert haben, insgesamt auch besser entwickelte Systeme mit einer höheren Akzeptanz vorweisen können als Länder, in denen die (finanzielle) Unterstützung des Schulesens auf der Prioritätenskala weiter unten angesiedelt ist.<sup>48</sup>

In einem internationalen Vergleich, bei dem die Mittagsversorgung an Schulen in 18 verschiedenen Ländern verglichen wurde, tat sich vor allen Dingen Großbritannien als das Land hervor, in dem die Schulverpflegung besonders gesund und ausgewogen ist.<sup>48</sup> Die angebotenen Gerichte beruhen auf gesetzlich festgeschriebenen Lebensmittel- und Nährstoffstandards. Speisen und Getränke eines durchschnittlichen Schulesens, müssen vordefinierten Kriterien für 14 verschiedene Nährstoffe entsprechen. Es gibt eine Begrenzung für Speisen mit hohem Salz-, Zucker- und Fettgehalt (zum Beispiel gibt es frittierte

---

<sup>47</sup> JRC Science and Policy Reports 2014.

<sup>48</sup> Harper/Wood/Mitchell 2008.

Lebensmittel nicht öfter als zweimal in der Woche), während nährstoffreiche Nahrungsmittel verstärkt angeboten werden (das heißt mindestens eine Obst- und Gemüseportion pro Tag).<sup>49</sup>

Es ist naheliegend, dass die im internationalen Vergleich führende Position Großbritanniens auf die hohe Priorität zurückgeführt werden kann, die der Schulverpflegung politisch eingeräumt wird. Im Zuge einer Qualitätsoffensive wurde in Großbritannien 2005 der „School Food Trust“ ins Leben gerufen, eine Nichtregierungsorganisation, die allein die Aufgabe hat, die Qualität der Schulverpflegung an Großbritanniens Schulen zu verbessern und deren Sicherung zu gewährleisten. Der „School Food Trust“ erhielt eine staatliche Anschubfinanzierung von £15 Millionen und für die Jahre 2008 bis 2011 eine weiterführende Finanzierung in Millionenhöhe (£21 Millionen). Heute wird die Organisation von unterschiedlichen Wohltätigkeitsverbänden und Stiftungen finanziert.<sup>50</sup>

Es mag nicht verwundern, dass eine beträchtliche Anzahl der Untersuchungen und Orientierungshilfen, in denen es um die Qualität der Schulverpflegung geht, vom „School Food Trust“ in Auftrag gegeben wurden.

Interessante englischsprachige Publikationen kommen auch aus den skandinavischen Ländern und den USA. Oftmals handelt es sich um Instrumente, die dabei helfen sollen, ein Schulverpflegungsprogramm zu implementieren oder zu evaluieren. Vergleichsweise wenig Literatur gibt es zu den Ergebnissen solcher Evaluationen. Es lässt sich kaum eine Aussage darüber treffen, was die Programme einer verbesserten Schulverpflegung tatsächlich bei der Zielgruppe bewirken. Zwar gibt es etliche Studien über den Zusammenhang von ausgewogener und nährstoffreicher Ernährung und den Folgen für Konzentrationsvermögen und Aufnahmebereitschaft bei Kindern und Jugendlichen, auch werden die Erfolge und die Akzeptanz verschiedener Umsetzungsstrategien beschrieben – eine Aussage über den eigentlichen Ernährungszustand der Kinder lässt dies allerdings nicht zu.

Insgesamt zeigt sich, dass bundesweit und weltweit die Verpflegung in Schulen zu einem zentralen Thema geworden ist. Konzepte und Strukturen sind vergleichbar, die Problematiken sind es auch. Überall geht es um die Steigerung der Akzeptanz, die intelligente Verpackung gut schmeckender gesundheitsfördernder Mahlzeiten und Snacks, um deren Bezahlbarkeit und die Qualifikation der Anbieter. Die Unterstützung der Teilnahme am Mittagessen seitens der Eltern wird in den Ländern unterschiedlich gefördert.

<sup>49</sup> The Education (Nutritional Standards and Requirements for School Food) 2011 (aufgerufen am 20.02.2015).

<sup>50</sup> Harper/Wood/Mitchell, 2008.

---

## 9 Handlungsempfehlungen

Die Ergebnisse der bundesweiten Studie lassen die Ableitung von Handlungsempfehlungen auf verschiedenen Ebenen zu. Dabei ergeben sich auf der Steuerungsebene andere Anforderungen als auf der Handlungsebene.

Auch wenn jedes Bundesland seine eigenen Prioritäten setzt und Kommunen und Landkreise sich sowohl in ihren Strukturen als auch in den jeweiligen Zielen unterscheiden, lassen sich für die Schulverpflegung eine Reihe von Aktivitäten benennen, die generell zur Qualitätsverbesserung beitragen können. Erfolg wird sich dann einstellen, wenn mehrere Maßnahmen parallel in Angriff genommen werden.

### 9.1 Steuerungsebene

Schulen werden in maßgeblichen Belangen durch die Schulgesetze der Länder gesteuert. Mit Ausnahme des Bundeslandes Berlin werden in keinem weiteren Bundesland auf dieser gesetzlichen Ebene konkrete Ausführungen zur Schulverpflegung gemacht. Brandenburg führt immerhin aus, dass es sich um eine warme Mahlzeit handeln sollte, Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg führen eher abstrakt die Ziele einer gesundheitsfördernden Ernährung aus (siehe Anhang A.1).

Die **Kultusministerkonferenz** könnte, ähnlich wie bereits in den Beschlüssen zur „Empfehlung zur Gesundheitsförderung und Prävention in der Schule“<sup>51</sup> und „Verbraucherbildung an Schulen“<sup>52</sup> geschehen, auch Forderungen zur Qualität der Schulverpflegung explizit aufnehmen und beispielsweise die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung fordern.

Die **Referentinnen und Referenten für Ernährung** in den einschlägigen Ministerien und Behörden haben eine enge Verbindung zu den Vernetzungsstellen Schulverpflegung und unterstützen deren Arbeit auf Länderebene. Sie könnten insbesondere die Verzahnung mit den Kultusministerien weiter befördern und für die Bedeutung von Qualität der Schulverpflegung im Schulalltag werben.

Der **Deutsche Städte- und Gemeindebund** könnte seinen 17 Mitgliedsverbänden empfehlen, bei Verträgen zur Schulverpflegung auf kommunaler Ebene detaillierte Leistungsverzeichnisse zugrunde zu legen, die die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und seine Überprüfung fordern.<sup>53</sup>

Der **Allgemeine Schulleitungsverband – ASD** könnte neben der bislang postulierten Philosophie des „salutogenetischen Schulleitungshandelns“<sup>54</sup> auch die Sicherung einer qualitativ hochwertigen Schulverpflegung zu seinem festen Bestandteil machen. Da Positionen und Stellungnahmen häufig zusammen mit dem **Grundschulverband** und dem **Bundeselternrat** veröffentlicht werden, könnte die Schulverpflegung aus mehreren Blickwinkeln beleuchtet werden. Vorrangig sollten die Mitgliedsverbände bei der Forderung einer gesundheitsfördernden Verpflegung unterstützt werden.

Der **Bundeselternrat** hat in seiner Stellungnahme vom 08.12.2014 die Qualitätsoffensive des Bundes zur Schulverpflegung ausdrücklich begrüßt und fordert einheitliche Rahmenbedingungen für eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung. Dazu gehöre auch, juristische beziehungsweise verwaltungstechnische Hürden auf allen Ebenen auszuräumen.<sup>55</sup> Der Bundeselternrat ist ein geeigneter Partner, um die Forderung nach einer gesundheitsfördernden Verpflegung in die Landesverbände zu tragen und die Forderungen nach Qualitätsverbesserung der Schulverpflegung zu unterstützen.

Das **Bildungs- und Teilhabepaket – BuT** erlaubt Schülerinnen und Schülern aus Familien des Niedrigereinkommensbereiches die Beantragung eines Zuschusses zur Teilnahme an einer gemeinschaftlichen

---

<sup>51</sup> KMK 2012.

<sup>52</sup> KMK 2013.

<sup>53</sup> Der Deutsche Städte- und Gemeindebund ist der Dachverband von 17 Mitgliedsverbänden auf Landesebene. Er vertritt ca. 14.000 Kommunen. Die Stadtstaaten Bremen, Hamburg und Berlin sind nicht im Städte- und Gemeindebund organisiert.

<sup>54</sup> Allgemeiner Schulleitungsverband Deutschlands e. V. (aufgerufen am 25.01.2015).

<sup>55</sup> Bundeselternrat 2014.

Mittagsverpflegung in der Schule oder in Kindertageseinrichtungen.<sup>56</sup> Es handelt sich hierbei um eine an das jeweilige Kind gekoppelte Einzelfallentscheidung, die entweder vom zuständigen Jobcenter oder der Kommune getroffen werden kann. Die Beantragung erfordert für die jeweiligen Erziehungsberechtigten einen vergleichsweise hohen bürokratischen Aufwand. Die Leistungserbringung erfolgt quer zu den Verwaltungs- und Abrechnungsstrukturen von Verpflegung und führt häufig dazu, dass entweder Personen mit Leistungsanspruch diesen nicht beantragen oder dass Anbieter von Verpflegung die Leistungen gesondert anfordern müssen, im ungünstigsten Falle sogar auf den Kosten sitzen bleiben. Aus diesem Grunde ist zu fordern, dass der an und für sich begrüßenswerte Ansatz eine andere verwaltungstechnische Aufhängung erfährt, die es Familien erleichtert, eine entsprechende Unterstützung zu erhalten und anspruchsberechtigten Kindern und Jugendlichen eine regelmäßige Teilnahme am Mittagessen ermöglicht.

Anlässlich des Bundeskongresses Schulverpflegung hat das zuständige Bundesministerium ein **Nationales Qualitätszentrum** in Anbindung an die DGE vorgeschlagen. Dieses Zentrum hat auch Eingang gefunden in die Bundestagsdrucksache der Regierungsfractionen vom Januar dieses Jahres.<sup>57</sup> Seine Aufgabe könnte darin bestehen, neben der besseren Sichtbarkeit für alle Beteiligten die Bund-Länder-Interessen zusammenzuführen, wissenschaftliche Expertisen bereitzustellen und Konzepte für Schulungen und Weiterbildung zu entwickeln. Ein Schwerpunkt dürfte in diesem Zusammenhang die Entwicklung geeigneter und schneller Instrumente der Qualitätsüberprüfung sein (siehe auch Kapitel 9.2.6).

## 9.2 Handlungsebene

### 9.2.1 Schulträger

Mit Ausnahme der Stadtstaaten und des Bundeslandes Hessen sind die Schulträger häufig nicht bekannt. Selbst die Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Länder (VNS) verfügen nicht über vollständige Listen mit Adressen und Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartnern. (Im Saarland ist die Situation eine andere, da hier für die Verpflegung nicht die Schulträger, sondern die Träger der Nachmittagsbetreuung zuständig sind.) Die Anzahl der Schulträger im Bundesgebiet liegt bei mehreren Tausend.

Die Schulträger kennen zum Teil den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, allerdings ist unklar, zu welchem Umfang die Anforderungen des Standards in die Leistungsverzeichnisse einfließen. Obwohl zum Teil Bestandteil des Vertrags mit dem Anbieter, wird die Einhaltung der Qualitätsanforderungen im Regelfall nicht überprüft, hierzu fehlen wohl auch die Mittel. (Eine Ausnahme ist das Land Berlin: Hier soll eine entsprechende Stelle aufgebaut werden.)

Schulträger müssen daher fit gemacht werden für die Qualitätsanforderungen in der Schulverpflegung. Dies kann durch Schulung, Weiterbildung und Networking erfolgen. Themen sollten beispielsweise sein: Was ist eine gesundheitsfördernde Verpflegung? Welches Umfeld befördert die Teilnahme der Schülerinnen und Schüler? Und Ähnliches mehr.

Schulträger brauchen ein einfaches Instrument, um die Qualität der Anbieter einschätzen zu können. Dieses Instrument sollte vom DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung abgeleitet werden und sinnvollerweise als Checkliste konzipiert sein. Schulträger sollten ermuntert werden, die Anbieter vor Ort testen zu lassen.

Schulträger sollten sich über Kosten, die im Zusammenhang mit der Schulverpflegung entstehen, informieren können, um die eigenen Bedarfe konkreter kalkulieren zu können. Die unterschiedlichen Kostenblöcke wie Investitionen, Betriebskosten und Personal sollten hierzu so aufbereitet sein, dass unterschiedliche Varianten bei Verpflegungssystemen und Bewirtschaftungsformen verglichen werden können. Der Einkauf in Verbänden, bei dem mehrere Schulen bedacht werden, sollte gefördert werden.

<sup>56</sup> Bundeskindergeldgesetz von 1995 in der Fassung von 2014, § 6b und Sozialgesetzbuch II in der Fassung von 2011, zuletzt geändert 2014, § 28 Absatz 6.

<sup>57</sup> Deutscher Bundestag 2015.

---

Schulträger werden ihrer Verantwortung im besonderen Maße gerecht, wenn sie die Zusammenarbeit mit den Schulen verstärken und mit diesen gemeinsam die Leistungsverzeichnisse erstellen. Unterstützung erfahren sie auf diesem Gebiet von den Vernetzungsstellen Schulverpflegung des jeweiligen Bundeslandes.

### **9.2.2 Schulleitungen**

Die Qualität der Schulverpflegung ist neben der Qualität des Anbieters entscheidend vom Engagement der Stakeholder der Schule abhängig. Dort, wo diese groß ist und auf die organisatorischen Rahmenbedingungen entsprechend eingewirkt wird, steigt die Zufriedenheit mit den Angeboten.

Schulleitungen müssen darin bestärkt werden, dass die Verpflegung ihr ureigenes Anliegen ist und dass ein Schulrestaurant oder die Cafeteria sich auch sehr gut als sozialer Lernort eignen. Schulleitungen sollten erfahren, welche Potenziale eine gesundheitsfördernde Verpflegung hat. Dieses kann durch Schulungen, Veranstaltungen und Networking geschehen. Schulleitungen sollten in ihrer partizipativen Vorgehensweise gestärkt werden, indem sie Unterstützung erfahren bei der Gründung eines Verpflegungsausschusses, bei der Auswahl der Teilnehmenden, bei der Motivation der Mitglieder etc.

Schulleitungen sollten frei darin sein, organisatorische Veränderungen im Schulalltag in Angriff zu nehmen. Hierzu zählen beispielsweise die Rhythmisierung von Unterricht und die Pausengestaltung. Schulleitungen sollten auch Entscheidungen darüber treffen können, wie der Zugang zur (monatlichen) Abrechnung gestaltet oder welche Bestellverfahren gewählt werden können.

Schulleitungen und engagierte Lehrkräfte sollten ein Mitspracherecht bei der Gestaltung der Ausgabestellen haben und Einfluss darauf nehmen können, welche Angebotssysteme gewählt werden. Hierzu sind Informationsveranstaltungen zum Beispiel seitens der VNS eine wichtige Voraussetzung.

Schulleitungen sollten motiviert werden, die Qualität der Verpflegung einzuschätzen. Auch hierzu sind einfache Instrumente notwendig.

Schulleitungen sollten Unterstützung beim Umgang mit den Eltern erhalten. Diese müssen motiviert werden, ihre Kinder zum Essen im Schulrestaurant anzuhalten. Dabei ist es für die Eltern von Bedeutung, etwas über die Zusammensetzung des Preises zu erfahren, warum eine gesundheitsfördernde Verpflegung die Konzentration während des Schulalltags fördert und welche präventive Bedeutung der Schulverpflegung auch für spätere Jahre zukommt.

Der Beschluss der KMK zur Verbraucherbildung ermöglicht es, Ernährungsbildung in den Curricula zu verankern. Schulleitungen können sich dafür einsetzen, Ernährungsbildung auf der Ebene der einzelnen Schule handlungs- und zielgruppenorientiert durchzuführen und Raum für Neigungskurse oder Projektwochen auf diesem Gebiet zu lassen. Neigungskurse oder Projektwochen lassen sich auch gut mit Konzepten der Nachhaltigkeit verbinden.

### **9.2.3 Schülerinnen und Schüler**

Schülerinnen und Schüler vermitteln insgesamt ein differenziertes Bild. Sie haben ausgeprägte Lieblingsgerichte, aber auch ausgeprägte Abneigungen. Sie wollen aktiv einbezogen werden: Dies gilt insbesondere für das Speisenangebot, aber auch in Bezug auf die Gestaltung von Räumen und Mobiliar.

Schülerinnen und Schüler sollten regelmäßig an Sitzungen der entsprechenden Gremien teilnehmen können. Kinder und Jugendliche sollten als Testesser gewonnen werden: Ein Schülerwettbewerb „Auslobung einer Aktionswoche – wer hat die beste Idee?“ kann hier ein gelungener Auftakt sein. Die Wünsche der Schülerinnen und Schüler sollten ernst genommen und in regelmäßigen Abständen erfragt werden. Sind die Wünsche nicht mit dem Angebot im Einklang, so müssen die Gründe transparent und offen dargelegt werden.

Das Schulrestaurant eignet sich sehr gut als sozialer Lernort. Schon deshalb ist es sinnvoll, Regeln für das Abräumen von Tablett und Geschirr zu setzen, Zuständigkeiten für Abläufe im Restaurant zu etablieren und beispielsweise ältere Schülerinnen und Schüler als Coachinnen und Coaches anzuleiten.

Die Ausgestaltung des Restaurants kann von Schülerinnen und Schülern in Angriff genommen und in unterschiedlichen Unterrichtsbereichen wie im Kunstunterricht mit Inhalten gefüllt werden.

Moderne Medien wie ein Smartboard im Eingangsbereich sollten genutzt werden, um auf das Verpflegungsangebot aufmerksam zu machen und für den Besuch im Schulrestaurant zu werben.

#### 9.2.4 Anbieter

In der bundesweiten Studie wurden die Anbieter nicht befragt. Aus den Antworten von Schulträgern und Schulleitungen ist aber erkennbar, dass die Anbieter unterschiedlich gut für ihre Aufgabe qualifiziert sind. Der Markt wird sowohl von sehr kleinen, lokal agierenden Anbietern als auch von überregional agierenden, großen Unternehmen bedient.

Aus der Zufriedenheit von Schülerinnen und Schülern mit dem Angebot und der Bewertung der Speisenpläne lassen sich auch indirekt Ableitungen treffen.

So sollten Anbieter regelhaft eine auf die Ernährung von Kindern und Jugendlichen spezialisierte Qualifikation aufweisen. Diese Qualifikation ist von Zeit zu Zeit zu erneuern. Hierzu gehört, dass an zentralen Orten entsprechende Kurse angeboten werden oder E-Learning-Module vorhanden sind, auf die dezentral zugegriffen werden kann.

Anbieter, die das Verpflegungssystem der Warmverpflegung realisieren, sind besonders zu sensibilisieren und zwar zum einen im Hinblick auf die Organisation der Logistik, zum anderen im Hinblick auf geeignete Lebensmittel und die Einhaltung von Temperaturen. Es sollten optimierte Rezepturen zur Verfügung stehen, die problemlos in Großküchen umgesetzt werden können. Dabei ist besonderes Augenmerk auf empfindliche Gemüse zu richten.

Anbieter sollten wissen, wie eine gesundheitsfördernde Ernährung umgesetzt werden kann. Auch hierzu braucht es entsprechende Fortbildungsangebote, die neben der Wissensvermittlung auch auf die Motivation abzielen, Gesundheitsförderung an Schulen aktiv zu unterstützen.

Hilfreich für die Anbieter wäre es, wenn den empfohlenen Speisen Kostenberechnungen zugrunde lägen, sodass unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit eine maßgeschneiderte Auswahl möglich ist.

Die Lieblingsgerichte von Schülerinnen und Schülern sollten von den Anbietern stärker berücksichtigt werden, sodass die Akzeptanz der Mahlzeiten steigt. Gegebenenfalls können Gerichte auch abgewandelt werden, um ernährungsphysiologischen Anforderungen gerecht zu werden. Über mehrere Klassen hinweg kann ein Wettbewerb zu Lieblingsgerichten veranstaltet werden. Neue Gerichte sollten erst durch Testesser geprüft und bei Gefallen in den Speisenplan integriert werden.

Ernährungsgewohnheiten haben sich im Laufe der Zeit geändert. Es gibt einen Trend zu Fingerfood und leichten Snacks, zu kleinen Speisen und Getränken „ready to go“. Diese Trends sollten in das Angebot aufgenommen werden.

Anbieter sollten sich über ein Selfassessment Tool bewerten lassen können und abhängig vom Resultat bei Bedarf eine Unterstützung zur Verbesserung der Situation erhalten. Anbieter sollten mit ihrer spezifischen Qualifikation werben können. Gleichzeitig müssen sie fit gemacht werden für ein schülergerechtes Marketing. Denkbar ist dies über die Website der Schule, über Apps, über Elternbriefe und Elternabende.

Hinsichtlich der Leistungen über das BuT-Paket sollten Anbieter lediglich eine entsprechende Information erhalten und bei der Abrechnung dieser Leistungen grundsätzlich durch den Leistungserbringer unterstützt werden.

---

### 9.2.5 Vernetzungsstellen Schulverpflegung (VNS)

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung waren nicht Zielgruppe der Befragung. Es lassen sich lediglich Aussagen zum Bekanntheitsgrad und zu häufig genutzten Materialien treffen. Der Bekanntheitsgrad kann aber insgesamt noch deutlich gesteigert werden. Deshalb sollten die VNS die Schulträger und Schulen ihres Einzugsbereichs kennen und proaktiv auf sie zugehen.

Die zahlreichen Materialien, die in den einzelnen Bundesländern publiziert wurden, sind nur zum Teil aufeinander abgestimmt. Hinsichtlich der Menge der Materialien ist vermutlich weniger mehr. Gemeinsame Publikationen und eine insgesamt geringere Anzahl könnten für das einzelne Medium eine Qualitätssteigerung bedeuten.

Wenn Selfassessment-Instrumente vorliegen, sollten VNS in der Lage sein, Optimierungen vorzuschlagen beziehungsweise die Schulen entsprechend zu coachen und in ihren Prozessen zu begleiten.

Die VNS sollten Defizite bei der Vermittlung und Motivation der Schulen benennen und geeignete Untersuchungen und Studien vorschlagen, die diese Defizite auffangen.

Die VNS führen auf Länderebene schon zahlreiche Weiterbildungen und Schulungen für unterschiedliche Zielgruppen durch. Sie umfassen das gesamte Spektrum rund um die Schulverpflegung; teilweise können die Teilnehmenden Zertifikate erwerben. Wünschenswert wäre die Bündelung dieser Aktivitäten, um gemeinsame Konzepte und gemeinsame Schulungsmaterialien zu entwickeln. Regelmäßige Evaluationen sind einzuplanen.

### 9.2.6 DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Die Befragung hat lediglich den Bekanntheitsgrad der DGE und des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung ermittelt. Eine Steigerung des Bekanntheitsgrades ist wünschenswert.

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung muss kontinuierlich weiterentwickelt werden. Über die Veränderungen sind die Beteiligten wie die VNS und die Schulträger umfänglich zu unterrichten. Es muss eine übersichtliche Kurzversion geben, die binnen fünf Minuten gelesen und verstanden werden kann. Basis sind hierfür die Lebensmittel-Häufigkeiten und eine einfache Beschreibung der Qualitäten – verständlich für jedermann ohne einschlägige Vorkenntnisse.

Die DGE sollte ein entsprechendes Marketing für den Standard betreiben, und zwar vor allem auf der Steuerungsebene, aber auch bei den Schulträgern.

Die vielfältigen Erfahrungen mit Schulverpflegung im In- und Ausland sind zu bündeln und zu kommunizieren. Hierzu kann ggf. ein Newsletter publiziert werden. Ziele sind nicht nur die Information über das, was in anderen Ländern geschieht, sondern eine Bewertung, was aus anderen Ländern und an Erfahrungen übernommen werden könnte.

Die DGE sollte gemeinsam mit den VNS vorhandene Instrumente des Selfassessments weiterentwickeln (auf der Basis schon vorhandener Checklisten). Die kontinuierliche Evaluation dieser Instrumente ist zwingend erforderlich.

Wünschenswert wäre es, wenn die DGE die Federführung und Konzeption einschlägiger Studien übernehme, um Defizite bei der Vermittlung und Umsetzung der gesundheitsfördernden Verpflegung aufzufangen und Wissenslücken zu schließen. Dies gilt auch für die Erprobung von „nudging“-Ansätzen.

Die DGE sollte zusammen mit den VNS und unter Rückgriff auf bereits vorhandene Konzepte der Weiterbildung für Anbieter und Schulträger entwickeln und den Schulträgern zur Verfügung stellen beziehungsweise den Anbietern von Verpflegung anbieten. Ideal wären E-Learning-Module, die sich nach Bedarf wie ein Baukasten kombinieren lassen. Inhalte sollten sich am Puls der Zeit orientieren und insbesondere Trends in der Ernährung von Kindern und Jugendlichen aufgreifen. Ein Konzept der Schulung der VNS sollte auf die interne Qualitätssicherung fokussieren und in enger Anbindung an die DGE durchgeführt werden.

Ein bundesweites Monitoring über die Entwicklung der Schulverpflegung ist alle drei bis fünf Jahre wünschenswert. Die VNS könnten hierzu auf der Länderebene ihren Beitrag leisten.

**In Deutschland kann die Schulverpflegung auf etablierte Strukturen und umfangreiches Expertenwissen zurückgreifen. Die Herausforderung in der Zukunft besteht darin, diese Strukturen miteinander zu vernetzen, Parallelarbeiten zu meiden und ein Commitment aller Beteiligten unabhängig von ihren spezifischen Landes- oder Verbandsinteressen zu erzielen und auf der Basis der Schulverpflegung und Ernährungsbildung eine nachhaltige Verbesserung der Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen zu erreichen.**

---

# Literaturverzeichnis

## **Allgemeiner Schulleitungsverband Deutschlands e. V. 2015**

<http://www.schulleitungsverbaende.de/> (aufgerufen am 25.01.2015).

## **Arens-Azevedo/Laberenz 2008**

Arens-Azevedo, U.; Laberenz, H.: Bundesweite Strukturanalyse Schulverpflegung im Auftrag der CMA, Hamburg 2008.

## **Arens-Azevedo/Tecklenburg 2012**

Arens-Azevedo, U.; Tecklenburg, M. E.: Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin unter Berücksichtigung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Hamburg 2012.

## **Bundeselternrat 2014**

Bundeselternrat (Hrsg.): Pressemitteilung des Bundeselternrats zur Schulverpflegungsoffensive des Bundes, Oranienburg, 08.12.2014.

## **Bundeskindergeldgesetz von 1995 in der Fassung von 2014**

Bundeskindergeldgesetz von 1995 in der Fassung von 2014, § 6b und Sozialgesetzbuch II in der Fassung von 2011, zuletzt geändert 2014, § 28 Absatz 6.

## **Bundesministerium für Arbeit und Soziales 2013**

Bundesministerium für Arbeit und Soziales (Hrsg.): Der vierte Armuts- und Reichtumsbericht der Bundesregierung, Berlin 2013.

## **C<sup>3</sup> team 2014**

C<sup>3</sup> team (Hrsg.): Evaluierung der Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern anhand der Verpflegungssituation an bayerischen Schulen, München 2014.

## **Cohen 1988**

Cohen, J.: Statistical Power Analysis for the Behavioral Sciences, Hillsdale, N. J., 1988.

## **Currie 2012**

Currie, C. et al. (Hrsg.): Social Determinants of Health and Well-being Among Young People. Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) Study. International Report from 2009/2010, WHO, Copenhagen 2012.

## **Deutscher Bundestag 2015**

Deutscher Bundestag, Drucksache 18/3726 vom 13. Januar 2015. Antrag der CDU/CSU- und der SPD-Fraktionen, Berlin 2015.

## **DGE 2013**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung – DGE (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 3. Auflage, Bonn 2013.

## **The Education 2011**

The Education (Nutritional Standards and Requirements for School Food) (England) (Amendment) Regulations 2011.

<http://www.legislation.gov.uk/uksi/2011/1190/contents/made> (aufgerufen am 20.02.2015).

## **Eid/Gollwitzer/Schmitt 2013**

Eid, M.; Gollwitzer, M.; Schmitt, M.: Statistik und Forschungsmethoden, Weinheim/Basel 2013.

## **Eissing/Hartjes 2013**

Eissing/Hartjes: Institut für soziale Arbeit e. V. (Hrsg.): Der GanzTag in NRW. Beiträge zur Qualitätsentwicklung, S. 49–51: Raumgestaltung in Speiseräumen, Münster 2013.

## **Eissing/Renk 2013**

Eissing/Renk: Institut für Soziale Arbeit e. V. (Hrsg.): Der GanzTag in NRW. Beiträge zur Qualitätsentwicklung, S. 46–48: Schülerfirma für die Zwischenverpflegung, Münster 2013.

**Evers/Hämel 2010**

Evers, A., Hämel, K.: Essensangebote an Schulen. Unterschiedliche Konzepte, unterschiedliche Akzeptanz? Arbeitspapier 192 der Hans-Böckler-Stiftung, Düsseldorf 2010.

**Forschungsinstitut für Kinderernährung 2011**

Forschungsinstitut für Kinderernährung (Hrsg.): Landesweite Erhebung zur Mittagsverpflegung in Schulen mit Ganztagsangebot in NRW, 2009/2010, Dortmund 2011.

**Harper/Wood/Mitchell 2008**

Harper, C.; Wood, L.; Mitchell, C.: School Food Trust 2008: The provision of school food in 18 countries, 2008

[http://www.childrensfoodtrust.org.uk/assets/research-reports/school\\_food\\_in18countries.pdf](http://www.childrensfoodtrust.org.uk/assets/research-reports/school_food_in18countries.pdf) (aufgerufen am 10.02.2015).

**KMK 2012**

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Empfehlungen zur Gesundheitsförderung und Prävention in der Schule, Bonn 2012.

**KMK 2013**

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Verbraucherbildung in Schulen, Bonn 2013.

**KMK 2014a**

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2008 bis 2012, Berlin 2014, S. 8, 12, 20, Anhang, S. 40.

**KMK 2014b**

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Übersicht über die Bildungsgänge und Schularten im Bereich der allgemeinen Bildung, Bonn 2014.

**Kurth/Schaffrath-Rosario 2007**

Kurth, B.-M.; Schaffrath-Rosario, A.: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland, in: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz, 50: 736–743, 2007, S. 740.

**Lampert et al. 2014**

Lampert, T. et al.: Messung des sozioökonomischen Status in der KiGGS-Studie. Erste Folgebefragung, Bundesgesundheitsblatt 2014, 57, S. 762–770.

**Nestlé 2010**

Nestlé Deutschland AG (Hrsg.): So is(s)t Schule. Chancen für das lernende Klassenzimmer, Frankfurt am Main 2010.

**Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz 2010**

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz (Hrsg.): Schulverpflegung in Sachsen – Erhebung und Analyse der Verpflegungssituation an allgemeinbildenden Schulen, Dresden 2010.

**Statistisches Amt des Bundes und der Länder 2013**

Statistisches Amt des Bundes und der Länder (Hrsg.): Gemeindeverzeichnis-Sonderveröffentlichung, Gebietsstand: 31.12.2011 (Jahr), 2013.

**Statistisches Bundesamt 2014**

<https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/GesellschaftStaat/BildungForschungKultur/Schulen/Tabellen/AllgemeinBildendeBeruflicheSchulenSchularten.html> (aufgerufen am 24.09.2014).

---

**Storcksdieck et al. 2014**

Storcksdieck genannt Bonsmann, S. et al.: JRC Science and Policy Reports 2014: Mapping of National School Food Policies across the EU28 plus Norway and Switzerland, European Commission 2014.

**Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. 2014**

Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (Hrsg.): Tagung zur Umsetzung der Verbraucherbildung in den Ländern, Berlin 2014.

**Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt 2009**

Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt (Hrsg.): Ergebnisse einer repräsentativen Schulbefragung. Analyse der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt, Halle 2009.

**Verbraucherzentrale Thüringen/Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen 2013**

Verbraucherzentrale Thüringen/Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen (Hrsg.): Situation der Schulverpflegung in Thüringen 2013.

**Volz et al. 2012**

Volz, A. C. et al.; Analyse der Nährstoffgehalte in kompletten Menüs der Schulverpflegung. Vergleich der berechneten Werte mit den Empfehlungen nach DGE, in: Proceedings of the German Nutrition Society, DGE (Hrsg.), 17, Bonn 2012, S. 26.

**Walter 2014**

Walter, S.: Bundesweiter Vergleich curricularer Vorgaben der Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen, Bachelorarbeit, Hamburg 2014, S. 23, 30, 31, 55.

# Anhang

## Inhaltsverzeichnis

A.1	Rechtliche Rahmenbedingungen zur Mittagsverpflegung und Ganztagsbetreuung in den einzelnen Bundesländern .....	A2
A.2	Fragebogen zur Befragung der Schulträger .....	A8
A.3	Fragebogen zur Befragung der Schulleitungen .....	A16
A.4	Fragebogen zur Befragung der Schülerinnen und Schüler (Primarbereich) .....	A26
A.5	Fragebogen zur Befragung der Schülerinnen und Schüler (Sekundarbereich) .....	A31

Neben den hier beigefügten Fragebögen für die Schulträger, die Schulleitungen sowie die Schülerinnen und Schüler im Primar- und Sekundarbereich wurden insbesondere im Rahmen der Befragung der Schülerinnen und Schüler noch zahlreiche Informations- und Begleitmaterialien erstellt. Dazu gehören zum Beispiel Elterninformationsschreiben mit Einverständniserklärungen in den Sprachen Deutsch, Türkisch, Russisch und Farsi, separate Informationsschreiben für die Schülerinnen und Schüler, Anschreiben für Schulleitungen und Anleitungen zur Vorgehensweise bei der Durchführung der Befragung für die Lehrkräfte. Aufgrund verschiedener Auflagen vonseiten einzelner Kultusministerien wurden zum Teil länderspezifische Informationsmaterialien erstellt.

## A.1 Rechtliche Rahmenbedingungen zur Mittagsverpflegung und Ganztagsbetreuung in den einzelnen Bundesländern



Ganztagsbetreuung



Mittagsverpflegung

Bundesland	Rechtsgrundlage	Thematisierung von Mittagsverpflegung und Ganztagsbetreuung
Baden-Württemberg	Schulgesetz für Baden-Württemberg (SchG)	<p>§ 4a, § 8a, § 30b, § 117a</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Organisation des Ganztagsangebots</li> </ul>
		<p>§ 4a</p> <p>Ganztagschulen an Grundschulen sowie den Grundstufen der Förderschulen (3) + (4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Für Mittagessen kann Entgelt erhoben werden</li> <li>· Schulträger obliegt Bereitstellung des Mittagessens, Aufsichtsführung und Betreuung der Schüler</li> <li>· darüber hinausgehende Betreuung und Aufsichtsführung durch Land (finanzielle Beteiligung der Gemeinden à pauschaler Ausgleichsbetrag)</li> </ul>
Bayern	Bayerisches Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen (BayEUG)	<p>Art. 31</p> <p>Öffentliche Schulen (3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mittagsbetreuung wird bei Bedarf auf Antrag des Trägers angeboten</li> <li>· Mittagsbetreuung unterliegt der Schulaufsicht</li> </ul> <p>Art. 114</p> <p>Private Unterrichtseinrichtungen (1) Punkt 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Schulaufsicht obliegt Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in seinem Geschäftsbereich</li> </ul>
	Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus „Gebundene Ganztagsangebote an Schulen“	<p>Abschnitt 2.8</p> <p>Mittagsverpflegung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· „Die Betreuung der Schülerinnen und Schüler während der Mittagszeit ist schulische Aufgabe. Für das Mittagessen kann ein Teilnehmerbeitrag von den Erziehungsberechtigten erhoben werden.“</li> </ul>
	Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus „Offene Ganztagsangebote an Schulen“	<p>Abschnitt 1.1</p> <p>Begriffsbestimmung und Geltungsbereich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· „... dass an allen Tagen des Ganztagschulbetriebes für die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler ein Mittagessen bereitgestellt wird“</li> </ul> <p>Abschnitt 2.8</p> <p>Mittagsverpflegung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· „Die Betreuung der Schülerinnen und Schüler während der Mittagszeit ist schulische Aufgabe. Für das Mittagessen kann ein Teilnehmerbeitrag von den Erziehungsberechtigten erhoben werden.“</li> </ul>
Berlin	Schulgesetz für das Land Berlin (SchulG)	<p>§ 19</p> <p>Ganztagschulen, ergänzende Förderung und Betreuung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Organisation des Ganztagsangebots</li> </ul>
		<p>§ 19</p> <p>Ganztageschule, ergänzende Förderung und Betreuung (2) bis (4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· grundsätzlich kostenbeteiligungspflichtiges Mittagessen in Ganztagschulen der Primarstufe</li> </ul> <p>§ 78</p> <p>Verfahrensgrundsätze, Ausschüsse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Schulkonferenz der Schule bildet Mittagessenausschuss, wenn Mittagessen angeboten wird oder geplant ist</li> </ul> <p>§ 109</p> <p>Aufgaben der Bezirke (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Kontrolle der Qualität des Mittagessens</li> </ul>
Brandenburg	Brandenburgisches Schulgesetz (BbgSchulG)	<p>§ 18</p> <p>Ganztagsangebote (1) bis (4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Organisation des Ganztagsangebots</li> </ul>
		<p>§ 113</p> <p>Schulspeisung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Schulträger: Sicherstellung einer warmen Mittagsmahlzeit an allen Schultagen (außer Sa.) zu angemessenen Preisen an allgemeinbildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe 10 und an Ganztagschulen</li> <li>· Sicherstellung der Teilnahme an der Trinkmilchversorgung</li> </ul>

Bundesland	Rechtsgrundlage	Thematisierung von Mittagsverpflegung und Ganztagsbetreuung
Bremen	Bremisches Schulgesetz (BremSchulG)	§ 23 Ganztagsschulen · Organisation des Ganztagsangebots
	Verordnung zur Regelung der Ganztagschule (GTSVO)	§ 4 Struktur und pädagogische Gestaltung der Ganztagschulen (6) · „Das gemeinsame kostenpflichtige Mittagessen ist Bestandteil des Ganztagschulbetriebes, die Mittagspause für Schülerinnen und Schüler beträgt mindestens 45 Minuten.“
Hamburg	Hamburgisches Schulgesetz (HmbSG)	§ 13 Ganztätige Bildung und Betreuung · Organisation des Ganztagsangebots
Hessen	Hessisches Schulgesetz (Schulgesetz – HSchG)	§ 15 Betreuungsangebote und ganztägige Angebote der Schulen · Organisation des Ganztagsangebots
	Richtlinie für ganztätig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hessisches Schulgesetz	Abschnitte 2 und 3 (Gemeinsame Merkmale von ganztätig arbeitenden Schulen) und (Formen ganztätig arbeitender Schulen) · Schulträger: Sicherstellung des Angebots eines Mittagessens an allen Unterrichtstagen mit Nachmittagsangebot, Gewährleistung der für ein Essensangebot erforderlichen räumlichen, sächlichen und personellen Ausstattung der Schule
Mecklenburg-Vorpommern	Schulgesetz für das Land Mecklenburg-Vorpommern (Schulgesetz – SchulG M-V)	§ 39 Ganztagsangebote und Ganztagschulen · Organisation des Ganztagsangebots
		§ 39 Ganztagsangebote und Ganztagschulen (5) · „Den Schülerinnen und Schülern soll ein Mittagessen und Schulmilch angeboten werden. Die Schulträger entscheiden in eigener Verantwortung, in welcher Höhe sie die Erziehungsberechtigten an den Kosten der Ganztagsbetreuung und Schulspeisung beteiligen.“
Niedersachsen	Niedersächsisches Schulgesetz (NSchG)	§ 23 Besondere Organisation allgemeinbildender Schulen · Organisation des Ganztagsangebots
	Erlass des Niedersächsischen Kultusministeriums: „Die Arbeit in der Ganztagschule“	Abschnitt 2.10 · „In der Ganztagschule wird ein warmes Mittagessen angeboten.“ · „In Ergänzung zu den Aufgaben der Eltern hat die Schule auch die Aufgabe, eine gesundheitsbewusste Ernährung zu fördern.“ Das Angebot von Getränken und Esswaren in der Schule soll deshalb abwechslungsreich und für eine gesunde Ernährung geeignet sein.“ · „Die Mittagsverpflegung soll so gestaltet werden, dass alle Schülerinnen und Schüler an der Mittagsverpflegung teilnehmen können.“ · „Beim gemeinsamen Mittagessen sollen die Regeln der Tisch- und Esskultur vermittelt werden.“
Nordrhein-Westfalen	Schulgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen (Schulgesetz NRW – SchulG)	§ 9 Ganztagsschule, Ergänzende Angebote, Offene Ganztagschule · Organisation des Ganztagsangebots § 54 Schulgesundheit (5) · Verbot des Ausschanks alkoholhaltiger Getränke auf dem Schulgelände § 55 Wirtschaftliche Betätigungen, Geldsammlungen (1) · Verkauf von Speisen -> Umfang durch Schulkonferenz und Schulträger festgelegt

Bundesland	Rechtsgrundlage	Thematisierung von Mittagsverpflegung und Ganztagsbetreuung
Rheinland-Pfalz	Schulgesetz Rheinland Pfalz (SchulG)	§ 14 Ganztagsschule · Organisation des Ganztagsangebots
	Schulordnung für die öffentlichen Grundschulen	§ 31 (2) · „Bei Ganztagschulen in Angebotsform und in verpflichtender Form wird ein Mittagessen angeboten; bei Ganztagschulen in offener Form kann ein Mittagessen angeboten werden.“
	Schulordnung für die öffentlichen Realschulen plus, Integrierten Gesamtschulen, Gymnasien, Kollegs und Abendgymnasien (Übergreifende Schulordnung)	§ 48 (2) · „Bei Ganztagschulen in Angebotsform und in verpflichtender Form wird ein Mittagessen angeboten; bei Ganztagschulen in offener Form kann ein Mittagessen angeboten werden.“
Saarland	Gesetz Nr. 812 zur Ordnung des Schulwesens im Saarland (Schulordnungsgesetz – SchoG)	§ 5a Ganztagsschulen · Organisation des Ganztagsangebots
	Verordnung – Schulordnung – über die Gebundene Ganztagschule (Ganztagsschulverordnung)	§ 7 Freizeit (3) · „Die ungebundene Freizeit soll an Tagen mit Ganztagsbetrieb zusammen mit der Mittagspause zwischen 60 und 90 Minuten betragen.“ § 8 Mittagessen · „An den Tagen mit Ganztagsbetrieb ist vom Schulträger ein gemeinsames Mittagessen für Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und das sonstige pädagogische Personal der Gebundenen Ganztagschule zu gewährleisten.“ · „Das Mittagessen muss den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entsprechen.“ · „Für das Mittagessen ist ein von dem Schulträger festgesetzter angemessener Kostenbeitrag zu entrichten.“ §11 Grundsätze des Personaleinsatzes (3) · „Der Schulträger gewährleistet die Bereitstellung des Mittagessens und den erhöhten Reinigungsaufwand.“
Sachsen	Schulgesetz für den Freistaat Sachsen (SchulG)	§ 16a Ganztagsangebote · Organisation des Ganztagsangebots
	Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus über Zuweisungen an allgemeinbildende Schulen mit Ganztagsangeboten (Sächsische Ganztagsangebotsverordnung – SächsGTAVO)	§ 2 Mindestanforderungen · Bereitstellung eines Mittagessens in Schulen mit Ganztagsangeboten
Sachsen-Anhalt	Schulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt (SchulG LSA)	§ 12 Errichtung von Ganztagschulen, schulische Angebote außerhalb des Unterrichts · Organisation des Ganztagsangebots
		§ 72a Schulspeisung · „Die Schulträger sollen im Benehmen mit dem Schülerrat und dem Schülernrat schultäglich eine warme Vollwertmahlzeit für alle Schülerinnen und Schüler vorsehen. Dabei soll ein sozial angemessener Preis gewährleistet werden. In besonderen Fällen sind Freitische zur Verfügung zu stellen.“
Schleswig-Holstein	Schleswig-Holsteinisches Schulgesetz (Schulgesetz – SchulG)	§ 6 Ganztagsschulen und Betreuungsangebote · Organisation des Ganztagsangebots
	Richtlinie zur Genehmigung und Förderung von Offenen Ganztagschulen sowie zur Einrichtung und Förderung von Betreuungsangeboten in der Primarstufe und im achtjährigen gymnasialen Bildungsgang (G 8) (Richtlinie Ganztags und Betreuung)	Abschnitt 2 Ziele, Grundsätze und Förderung Offener Ganztagschulen · „An den Tagen mit Ganztagsbetrieb wird sichergestellt, dass ein warmes Mittagessen eingenommen werden kann.“

Bundesland	Rechtsgrundlage	Thematisierung von Mittagsverpflegung und Ganztagsbetreuung
Thüringen	Thüringer Schulgesetz (ThürSchulG)	§ 10 (1) und § 11 Horte und Internate an Schulen und außerunterrichtliche Angebote · Organisation des Ganztagsangebots
	Thüringer Gesetz über die Finanzierung der staatlichen Schulen (ThürSchFG)	§ 6 (1) Beteiligung an Verpflegungs- und Unterbringungskosten · „Die Eltern können an den Aufwendungen für das Mittagessen und das für dessen Bereitstellung erforderliche Personal beteiligt werden. Entsprechendes gilt für volljährige Schüler.“

## Literaturverzeichnis der aufgeführten Rechtsgrundlagen

### Baden-Württemberg

Schulgesetz für Baden-Württemberg (SchG)

vom 01.08.1983 (GBl. Baden-Württemberg 1983,15, S. 397 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 22.07.2014 (GBl. Baden-Württemberg 2014,14, S. 365 ff.)

### Bayern

Bayerisches Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen (BayEUG)

vom 31.05.2000 (GVBl. Bayern 2000,17, S. 414 ff., berichtigt in GVBl. Bayern 2000,20, S. 632),  
zul. geänd. durch Gesetz vom 22.07.2014 (GVBl. Bayern 2014,14, S. 286 ff.)

Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus „Gebundene Ganztagsangebote an Schulen“

vom 08.07.2013 (KWMBL. Nr. 15/2013)

Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus „Offene Ganztagsangebote an Schulen“

vom 08.07.2013 (KWMBL. Nr. 15/2013)

### Berlin

Schulgesetz für das Land Berlin (SchulG)

vom 26.01.2004 (GVBl. Berlin 60.2004,4, S. 26 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 26.03.2014 (GVBl. Berlin 70.2014,7, S. 78 ff.)

### Brandenburg

Brandenburgisches Schulgesetz (BbgSchulG)

vom 02.08.2002 (GVBl. I Brandenburg 13.2002,8, S. 78 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 10.07.2014 (GVBl. I Brandenburg 25.2014,32, S. 1 ff.)

### Bremen

Bremisches Schulgesetz (BremSchulG)

vom 28.06.2005 (GBl. Bremen 2005,31, S. 260 ff., berichtigt in GBl. 2005,38, S. 388, zul. berichtigt in GBl. 2005,39, S. 398 f., zul. geänd. durch Gesetz vom 22.07.2014 (GBl. Bremen 2014,84, S. 362 f.))

Verordnung zur Regelung der Ganztagschule (GTSVO)

vom 13.06.2013 (Brem. GBl. S. 438)

### Hamburg

Hamburgisches Schulgesetz (HmbSG)

vom 16.04.1997 (GVBl. I Hamburg 1997,16, S. 97 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 06.06.2014 (GVBl. I Hamburg 2014,31, S. 208)

---

## **Hessen**

Hessisches Schulgesetz (Schulgesetz – HSchG)

vom 14.06.2005 (GVBl. I Hessen 2005,15, S. 441 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 22.05.2014 (GVBl. 2014,9, S. 134)

Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hessisches Schulgesetz vom 01.11.2011 (Gült. Verz. Nr. 721)

## **Mecklenburg-Vorpommern**

Schulgesetz für das Land Mecklenburg-Vorpommern (Schulgesetz – SchulG M-V)

vom 10.09.2010 (GVBl. Mecklenburg-Vorpommern 2010,17, S. 462 ff., ber. in GVBl. 2011,14, S. 859, ber. in GVBl. 2012,19, S. 524), geänd. durch Gesetz vom 13.12.2012 (GVBl. 2012,20, S. 555 f.)

## **Niedersachsen**

Niedersächsisches Schulgesetz (NSchG)

vom 03.03.1998 (GVBl. Niedersachsen 52.1998,8, S. 137 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 19.06.2013 (GVBl. Niedersachsen 67.2013,10, S. 165)

Erlass des Niedersächsischen Kultusministeriums: „Die Arbeit in der Ganztagschule“ vom 01.08.2014 (SVBl. 8/2014, S. 386 ff.)

## **Nordrhein-Westfalen**

Schulgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen (Schulgesetz NRW – SchulG)

vom 15.02.2005 (GVBl. Nordrhein-Westfalen 59.2005,8, S. 102 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 17.06.2014 (GVBl. Nordrhein-Westfalen 68.2014,18, S. 336 ff.)

## **Rheinland-Pfalz**

Schulgesetz Rheinland-Pfalz (SchulG)

vom 30.03.2004 (GVBl. Rheinland-Pfalz 2004,8, S. 239 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 24.07.2014 (GVBl. Rheinland-Pfalz 2014,11, S. 125 ff.)

Schulordnung für die öffentlichen Grundschulen (GrSchulO RP 2008) vom 10.10.2008 (GVBl. 2008, S. 219 ff.)

Schulordnung für die öffentlichen Realschulen plus, Integrierten Gesamtschulen, Gymnasien, Kollegs und Abendgymnasien (Übergreifende Schulordnung) (SchulO RP 2009) vom 12.06.2009 (GVBl. 2009, S. 224 ff.)

## **Saarland**

Gesetz Nr. 812 zur Ordnung des Schulwesens im Saarland (Schulordnungsgesetz – SchoG)

vom 21.08.1996 (ABl. Saarland 1996,37, S. 846 ff., berichtigt in ABl. Saarland 1997,9, S. 147), zul. geänd. durch Gesetz vom 25.06.2014 (ABl. I Saarland 2014,18, S. 296 ff.)

Verordnung – Schulordnung – über die Gebundene Ganztagschule (Ganztagschulverordnung) vom 30.01.2013 (Amtsblatt 2013, S. 52 ff.)

## **Sachsen**

Schulgesetz für den Freistaat Sachsen (SchulG)

vom 16.07.2004 (GVBl. Sachsen 2004,10, S. 298 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 12.12.2008 (GVBl. Sachsen 2008,18, S. 866 ff.)

Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus über Zuweisungen an allgemeinbildende Schulen mit Ganztagsangeboten (Sächsische Ganztagsangebotsverordnung – SächsGTAVO) vom 09.04.2013

## **Sachsen-Anhalt**

Schulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt (SchulG LSA)

vom 22.02.2013 (GVBl. Sachsen-Anhalt 24.2013,5, S. 68 ff.), geänd. durch Gesetz vom 24.06.2014 (GVBl. Sachsen-Anhalt 25.2014,13, S. 350 ff.)

### **Schleswig-Holstein**

Schleswig-Holsteinisches Schulgesetz (Schulgesetz – SchulG) (Art. 1: Schleswig-Holsteinisches Schulgesetz (Schulgesetz – SchulG))

vom 24.01.2007 (GVBl. Schleswig-Holstein 2007,3, S. 39 ff.; ber. in GVBl. 2007,11, S. 276),  
zul. geänd. durch Gesetz vom 01.06.2014 (GVBl. Schleswig-Holstein 2014,6, S. 92 ff.)

Richtlinie zur Genehmigung und Förderung von Offenen Ganztagsschulen sowie zur Einrichtung und Förderung von Betreuungsangeboten in der Primarstufe und im achtjährigen gymnasialen Bildungsgang (G 8) (Richtlinie Ganztag und Betreuung)

vom 26.11.2013 (Amtsbl. Schl.-H. 2013, Nr. 52, S. 1144 ff.)

### **Thüringen**

Thüringer Schulgesetz (ThürSchulG)

vom 30.04.2003 (GVBl. Thüringen 2003,7, S. 238 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 31.01.2013  
(GVBl. Thüringen 2013,1, S. 22 ff.)

Thüringer Gesetz über die Finanzierung der staatlichen Schulen (ThürSchFG)

vom 30.04.2013 (GVBl. 2003, S. 258 ff.), zul. geänd. durch Gesetz vom 31.01.2013 (GVBl. S. 22)

## A.2 Fragebogen Schulträgerbefragung



### Bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung Fragebogen an die Schulträger

#### Allgemeine Angaben

**1. In welchem Bundesland sind Sie tätig?**

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Baden-Württemberg   | <input type="checkbox"/> Bayern                 | <input type="checkbox"/> Berlin             |
| <input type="checkbox"/> Brandenburg         | <input type="checkbox"/> Bremen                 | <input type="checkbox"/> Hamburg            |
| <input type="checkbox"/> Hessen              | <input type="checkbox"/> Mecklenburg-Vorpommern | <input type="checkbox"/> Niedersachsen      |
| <input type="checkbox"/> Nordrhein-Westfalen | <input type="checkbox"/> Rheinland-Pfalz        | <input type="checkbox"/> Saarland           |
| <input type="checkbox"/> Sachsen             | <input type="checkbox"/> Sachsen-Anhalt         | <input type="checkbox"/> Schleswig-Holstein |
| <input type="checkbox"/> Thüringen           |   |   |

**2. Wie viele Schulen gehören zu Ihrem Zuständigkeitsbereich?**

\_\_\_\_\_

**3. Wie viele dieser Schulen sind Ganztagschulen?**

\_\_\_\_\_

**4. Wie viele dieser Schulen bieten eine warme Mittagsmahlzeit an?**

*(Bitte machen Sie für jede Schulart eine Angabe.)*

\_\_\_\_\_ Primarbereich/Grundschulen

\_\_\_\_\_ Sekundarbereich I

\_\_\_\_\_ Sekundarbereich II

## Rechtliche Rahmenbedingungen

### 5. Wie erfolgt überwiegend die Bewirtschaftung in den Schulen Ihres Zuständigkeitsbereiches?

- Fremdbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch einen externen Dienstleister)
- Eigenbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch Schule oder Mensaverain)
- Kombination aus Anlieferung durch den Anbieter und Ausgabe durch schuleigenes Personal

### 6. Wer ist hinsichtlich der Verpflegung für den Vertragsabschluss mit dem Anbieter zuständig?

- Schulträger
- Schulleitung
- Von der Schulleitung Beauftragte/r aus dem Lehrerkollegium
- Elternngremium
- Schulforum/Schulkonferenz
- Ein speziell für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis (Verpflegungsausschuss/Runder Tisch)
- Sonstige Institution/Personen, und zwar \_\_\_\_\_

### 7. Ist die Abnahmemenge in der Regel vertraglich festgelegt?

- Ja
- Nein

### 8. Gibt es ein Leistungsverzeichnis für den Anbieter der Mittagsverpflegung?

- Ja
- Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 11)

### 9. Ist das Leistungsverzeichnis Bestandteil des Vertrages?

- Ja
- Nein

### 10. Wer wird bei der Festlegung des Leistungsverzeichnisses einbezogen? (Mehrfachantworten möglich)

- Schulträger
- Schulleitung
- Von der Schulleitung Beauftragte/r aus dem Lehrerkollegium
- Elternngremium
- Schulforum/Schulkonferenz
- Ein speziell für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis (Verpflegungsausschuss/Runder Tisch)
- Sonstige Institution/Personen, und zwar \_\_\_\_\_

### 11. a) Ist eine Qualitätskontrolle vertraglich festgelegt?

- Ja
- Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 12)

## Rechtliche Rahmenbedingungen (Fortsetzung)

11. b) Wer führt diese Qualitätskontrolle durch?

\_\_\_\_\_

12. Welches sind die 3 wichtigsten Kriterien, nach denen Sie einen Anbieter auswählen?

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Preis  | <input type="checkbox"/> Qualität  |
| <input type="checkbox"/> Anzahl der Menüs                               | <input type="checkbox"/> Zusatzleistungen                                  |
| <input type="checkbox"/> Empfehlungen/Referenzen                        | <input type="checkbox"/> Einsatz von Bio-Produkten                         |
| <input type="checkbox"/> Bestell- und Abrechnungssystem                 | <input type="checkbox"/> Nachweis einer Zertifizierung für die Verpflegung |
| <input type="checkbox"/> Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften |  |

13. Wie beziehen Sie die Schulen in die Auswahl des Anbieters für die Mittagsmahlzeit mit ein?

\_\_\_\_\_

## Ausstattung

14. a) Steht in den Schulen standardmäßig ein eigener Speiseraum für den Verzehr der Mittagsmahlzeit zur Verfügung?

- Ja                                       Nein      (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 15)

14. b) Wie viel Quadratmeter stehen in der Regel im Speiseraum pro Sitzplatz zur Verfügung?

\_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> / Sitzplatz

15. In wie vielen Schulen ist der folgende Küchentyp vorhanden?

(Bitte tragen Sie für jeden Küchentyp die entsprechende Anzahl an Schulen ein.)

- \_\_\_\_\_ Schulen mit voll ausgestatteter Zubereitungsküche
- \_\_\_\_\_ Schulen mit Relaisküche (mit Gargeräten zum Regenerieren der Speisen und Möglichkeit zur Zubereitung von Salaten und Desserts)
- \_\_\_\_\_ Schulen mit Ausgabe-/Verteilerküche
- \_\_\_\_\_ Schulen mit reiner Spülküche
- \_\_\_\_\_ Schulen ohne Küche

**Ausstattung (Fortsetzung)**

**16.a) Sind separate Toiletten für das Küchen- und Ausgabepersonal vorhanden?**

Ja  Nein

**16.b) Sind separate Umkleieräume für das Küchen- und Ausgabepersonal vorhanden?**

Ja  Nein

**16.c) Sind separate Aufenthaltsräume für das Küchen- und Ausgabepersonal vorhanden?**

Ja  Nein

**Finanzierung**

**17.a) Ist der Preis für die Mittagsmahlzeit im Vertrag festgeschrieben?**

Ja  Teilweise  Nein

*(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 18a)*

**17.b) Wie hoch ist der durchschnittliche Verkaufspreis einer Mittagsmahlzeit?**

\_\_\_\_\_ Euro in Grundschulen

\_\_\_\_\_ Euro in weiterführenden Schulen

**17.c) Ist in diesem Preis ein Getränk und/oder ein Dessert enthalten?**

Ja  Nein

**18.a) Gibt es einen Zuschuss des Landes /der Kommune für die Mittagsverpflegung?**

Ja  Nein *(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 19)*

**18.b) Wie hoch ist dieser Zuschuss?**

\_\_\_\_\_ Euro je Mittagessen in Grundschulen

\_\_\_\_\_ Euro je Mittagessen in weiterführenden Schulen

**19. Zahlt der Anbieter der Mittagsverpflegung in den Schulen Betriebskosten?**

- Ja, eine Pauschale  
 Ja, Abrechnung nach Verbrauch  
 Nein, werden vom Schulträger übernommen

## Finanzierung (Fortsetzung)

**20. Entstehen für den Anbieter in den Schulen Kosten für Pacht/Miete?**

- Ja  Nein

**21. Wird das Mobiliar im Speiseraum durch den Schulträger gestellt?**

- Ja  Nein

**22. Wird die Kücheneinrichtung vom Schulträger gestellt?**

- Ja  Nein

**23. Sind im Leistungsverzeichnis Reinigungsaufgaben für den Anbieter festgelegt?**

- Ja  Teilweise  Nein

**24. Wird das Personal für die Ausgabe der Mittagsmahlzeit vom Anbieter gestellt?**

- Ja  Teilweise  Nein

## Organisatorische Rahmenbedingungen

**25. An wie vielen Schulen ist das folgende Verpflegungssystem vorhanden?**

*(Bitte tragen Sie für jedes Verpflegungssystem die entsprechende Anzahl an Schulen ein.)*

- \_\_\_\_\_ Schulen, an denen die Speisen vor Ort frisch zubereitet werden (Frisch- und Mischküche)
- \_\_\_\_\_ Schulen, an denen die Speisen tiefgekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt werden (Tiefkühlkostsystem), ggf. ergänzt durch selbst hergestellte Salate und/oder Desserts
- \_\_\_\_\_ Schulen, an denen die Speisen gekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt werden (Cook & Chill-System), ggf. ergänzt durch selbst hergestellte Salate und/oder Desserts
- \_\_\_\_\_ Schulen, an denen die Speisen warm angeliefert werden (Warmverpflegung)
- \_\_\_\_\_ Mischform

**26. Wie viele Menüs werden im Durchschnitt täglich an den Schulen gleichzeitig angeboten?** *(Bitte unterscheiden Sie zwischen Grundschulen und weiterführenden Schulen.)*

### a) Grundschulen

- 1 Menü  2 Menüs  Mehr als 2 Menüs
- Kein Menü, sondern freie Komponentenwahl am Buffet / Tresen

### b) Weiterführende Schulen

- 1 Menü  2 Menüs  Mehr als 2 Menüs
- Kein Menü, sondern freie Komponentenwahl am Buffet / Tresen

### Organisatorische Rahmenbedingungen (Fortsetzung)

**27. Wie ist das Bestellverfahren überwiegend organisiert?** (Mehrfachantworten möglich)

- Online  Per Telefon  
 Über einen Touchmonitor in der Schule mit zugehöriger Chipkarte  Keine Vorbestellung notwendig  
 Auf andere Art, und zwar \_\_\_\_\_

**28. Wie erfahren Sie von Problemen im Ablauf der Mittagsverpflegung?** (Mehrfachantworten möglich)

- Regelmäßige Besprechungen mit den für die Verpflegung zuständigen Personen der einzelnen Schulen  
 Schriftliche Befragungen  
 Beschwerde der Eltern  
 Schülerinnen und Schüler  
 Lehrkräfte/Erzieher  
 Rückmeldung des Verpflegungsbeauftragten der Schule  
 Formalisiertes Mängelprotokoll  
 Über die Hotline  
 Gar nicht  
 Sonstiges, und zwar \_\_\_\_\_

**29. Wie lösen Sie die auftretenden Probleme im Ablauf der Mittagsverpflegung?**

\_\_\_\_\_

**30. a) Unterstützen Sie die Möglichkeit für mit der Verpflegung betrauten Personen an Fortbildungen zur Verpflegung teilzunehmen?**

- Ja  Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 31)

**30. b) Zu welchen Themen werden die Fortbildungen angeboten?** (Mehrfachantworten möglich)

- Ernährung allgemein  Kinderernährung  
 Schulverpflegung  Hygiene  
 Förderung der Akzeptanz bei den Schulen  Andere, und zwar \_\_\_\_\_

---

## Qualität und Speisenangebot der Verpflegung

**31.a) Wird der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) an den Schulen Ihres Zuständigkeitsbereiches vertraglich gefordert?**

- Ja  Zum großen Teil  Nein  
 Kann ich nicht beurteilen

*(Wenn „Nein“ oder „Kann ich nicht beurteilen“, bitte weiter mit Frage 32)*

**31.b) Wie erfolgt die Kontrolle zur Einhaltung dieses Qualitätsstandards?**

- Regelmäßige Audits im Rahmen einer Zertifizierung  
 Keine Kontrolle  
 Sonstiges, und zwar \_\_\_\_\_

**32. In welcher Höhe ist der durchschnittliche Bio-Anteil im Speisenangebot Ihrer Schulen vertraglich gefordert?**

- Keine Biolebensmittel gefordert  Bis zu 10% des geldwerten Anteils  
 Bis zu 20% des geldwerten Anteils  Bis zu 30% des geldwerten Anteils  
 Mehr als 30% des geldwerten Anteils  Weiß nicht

**33. In welcher Höhe ist der durchschnittliche Anteil an regionalen Lebensmitteln im Speisenangebot Ihrer Schulen vertraglich gefordert?**

- Keine regionalen Lebensmittel gefordert  Bis zu 10% des geldwerten Anteils  
 Bis zu 20% des geldwerten Anteils  Bis zu 30% des geldwerten Anteils  
 Mehr als 30% des geldwerten Anteils  Weiß nicht

**34. Ist in der Mehrheit Ihrer Schulen eine kostenlose Versorgung mit Getränken möglich?**

- Ja, durch einen Trinkwasserspender  
 Ja, durch einen Trinkbrunnen  
 Ja, im Preis des Mittagessens ist ein Getränk enthalten  
 Ja, und zwar durch \_\_\_\_\_  
 Nein, es werden mehrheitlich keine kostenlosen Getränke angeboten.

**Qualität und Speisenangebot der Verpflegung (Fortsetzung)**

**35.a) Ist Ihnen die Vernetzungsstelle für die Schulverpflegung Ihres Bundeslandes bekannt?**

- Ja  Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 36)

**35.b) Welche Materialien der Vernetzungsstelle für die Schulverpflegung sind Ihnen bekannt? (Mehrfachantworten möglich)**

- Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung  
 Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsverzeichnis  
 Arbeitshilfe zur schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung  
 Andere Materialien, und zwar \_\_\_\_\_  
 Keines davon ist bekannt

**36. Ermuntern Sie die Schulen, eine Zertifizierung gemäß DGE-Qualitätsstandard anzustreben?**

- Ja  Gelegentlich  Nein

**Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!**

### A.3 Fragebogen Schulleiterbefragung



## Bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung Fragebogen an die Schulleitungen

### Angaben zur Schule

**1. In welchem Bundesland liegt Ihre Schule?**

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Baden-Württemberg   | <input type="checkbox"/> Bayern                 | <input type="checkbox"/> Berlin             |
| <input type="checkbox"/> Brandenburg         | <input type="checkbox"/> Bremen                 | <input type="checkbox"/> Hamburg            |
| <input type="checkbox"/> Hessen              | <input type="checkbox"/> Mecklenburg-Vorpommern | <input type="checkbox"/> Niedersachsen      |
| <input type="checkbox"/> Nordrhein-Westfalen | <input type="checkbox"/> Rheinland-Pfalz        | <input type="checkbox"/> Saarland           |
| <input type="checkbox"/> Sachsen             | <input type="checkbox"/> Sachsen-Anhalt         | <input type="checkbox"/> Schleswig-Holstein |
| <input type="checkbox"/> Thüringen           |   |   |

**2. Die Gesamtzahl der Schüler/-innen an Ihrer Schule beträgt:**

\_\_\_\_\_ Schüler/-innen

**3. Um welche Schulart handelt es sich? (Mehrfachantworten möglich)**

- Grundschule
- Schule, die zum ersten Abschluss (Hauptschulabschluss) führt
- Schule, die zum mittleren Abschluss (Realschulabschluss/Mittlere Reife) führt
- Schule, die zum ersten und mittleren Abschluss führt
- Gymnasium
- Schule, die zum ersten und mittleren Abschluss und zum Abitur führt
- Förderschule

**4. a) Ist Ihre Schule eine Ganztagschule?**

- Ja  Nein

Keine Ganztagschule, aber Nachmittagsunterricht

*(Wenn „Nein“ oder „Keine Ganztagschule...“ bitte weiter mit Frage 5)*

**4. b) Zu welcher Ganztagsform zählt Ihre Schule?**

- Gebundener Ganztag  Teilweise gebundener Ganztag
- Offener Ganztag



## Allgemeine Angaben zur Mittagsverpflegung

9. Welche Konkurrenzangebote außerhalb der Schule gibt es für die Schüler/-innen sich mittags zu verpflegen? (Mehrfachantworten möglich)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kiosk                      | <input type="checkbox"/> Café / Bistro / Cafeteria |
| <input type="checkbox"/> Mensa in der Nachbarschule | <input type="checkbox"/> Fast Food Restaurant      |
| <input type="checkbox"/> Metzgerei (Fleischerei)    | <input type="checkbox"/> Automat                   |
| <input type="checkbox"/> Bäckerei                   | <input type="checkbox"/> Lebensmittelgeschäft      |
| <input type="checkbox"/> Imbiss                     | <input type="checkbox"/> Tankstelle                |
| <input type="checkbox"/> Keine                      | <input type="checkbox"/> Sonstiges, und zwar _____ |

10. Wird an Ihrer Schule eine Mittagsmahlzeit angeboten?

- Ja                       Nein    (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 38a)

11. Ist die Teilnahme an der Mittagsmahlzeit für Ihre Schüler/-innen obligatorisch?

- Nein, die Schüler/-innen können sich frei entscheiden.  
 Ja, für alle  
 Ja, für bestimmte Gruppe, und zwar \_\_\_\_\_

12. Unterstützen Sie an Ihrer Schule die Teilnahme von Lehrkräften an der Mittagsmahlzeit?

- Ja                                       Nein

13. An wie vielen Tagen in der Woche besteht an Ihrer Schule die Möglichkeit eine warme Mittagsmahlzeit einzunehmen?

- 1 Tag             2 Tage             3 Tage             4 Tage             5 Tage

14. Wie viele Stunden besteht an Ihrer Schule an einem Tag die Möglichkeit eine Mittagsmahlzeit zu erhalten?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Weniger als 1 Stunde  | <input type="checkbox"/> 1 bis unter 2 Stunden |
| <input type="checkbox"/> 2 bis unter 3 Stunden | <input type="checkbox"/> Mehr als 3 Stunden    |

15. Wie viele Schüler/-innen nehmen im Durchschnitt an einem Tag am Mittagessen an Ihrer Schule teil?

\_\_\_\_\_ Schüler/-innen

16. a) Wie hoch ist der durchschnittliche Verkaufspreis einer Mittagsmahlzeit?

\_\_\_\_\_ Euro in Grundschulen

\_\_\_\_\_ Euro in weiterführenden Schulen

16. b) Ist in diesem Preis ein Getränk und/oder ein Dessert enthalten?

- Ja                                       Nein

## Organisation der Mittagsverpflegung

### 17. Wer ist innerhalb Ihrer Schule verantwortliche/r Ansprechpartner/-in für die Verpflegung? (Mehrfachantworten möglich)

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Schulleitung / Leitung<br>Freizeitbereich | <input type="checkbox"/> Schulverein           | <input type="checkbox"/> Mensaverain          |
| <input type="checkbox"/> Lehrkräfte / pädagogische<br>Fachkräfte   | <input type="checkbox"/> Eltern / Elternverein | <input type="checkbox"/> Hausmeister          |
| <input type="checkbox"/> Verpflegungsausschuss                     | <input type="checkbox"/> Schulgremium          | <input type="checkbox"/> Kein Ansprechpartner |
| <input type="checkbox"/> Andere, und zwar _____                    |  |   |

### 18. a) Gibt es einen speziell für die Schulverpflegung eingerichteten Ausschuss (Verpflegungsausschuss / Runder Tisch), der sich um die Organisation und Gestaltung der Mittagsmahlzeit kümmert?

- Ja                       Nein      (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 19a)

### 18. b) Wenn es einen solchen Ausschuss gibt, wie ist dieser zusammengesetzt? (Mehrfachantworten möglich)

- |  |                                       |  |
|--|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Schulleitung / Leitung<br>Freizeitbereich | <input type="checkbox"/> Schulträger  | <input type="checkbox"/> Schulverein           |
| <input type="checkbox"/> Lehrkräfte / pädagogische<br>Fachkräfte   | <input type="checkbox"/> Mensaverain  | <input type="checkbox"/> Eltern / Elternverein |
| <input type="checkbox"/> Schüler                                   | <input type="checkbox"/> Schulgremium | <input type="checkbox"/> Hausmeister           |
| <input type="checkbox"/> Andere, und zwar _____                    |                                       |  |

### 19. a) Wie erfolgt die Bewirtschaftung Ihrer Mittagsverpflegung?

- Fremdbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch einen externen Dienstleister)
- Eigenbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch Schule oder Mensaverain)
- Kombination aus Anlieferung durch den Anbieter und Ausgabe durch schulei-  
genes Personal

### 19. b) Wer ist der Betreiber / Auftragnehmer Ihrer Mittagsverpflegung?

- Ehrenamtlich Tätige
- Pächter
- Schülerfirma
- Beschäftigungsträger (Anbieter von Qualifizierungs- und Arbeitsmaßnahmen  
für Arbeitssuchende)
- Cateringunternehmen
- Externe Lieferanten wie Großküchen von Mensen, Krankenhäusern, Senioren-  
einrichtungen, Betriebsgastronomie, karitative Organisationen etc.
- Sonstige, und zwar \_\_\_\_\_

---

## Organisation der Mittagsverpflegung (Fortsetzung)

### 20. Welcher Küchentyp ist an Ihrer Schule vorhanden?

- Voll ausgestattete Zubereitungsküche
- Relaisküche (mit Gargeräten zum Regenerieren der Speisen und Möglichkeit zur Zubereitung von Salaten und Desserts)
- Ausgabe-/Verteilerküche
- Reine Spülküche
- Es gibt keine Küche.

### 21. Nach welchem Verpflegungssystem ist an Ihrer Schule die Mittagsverpflegung organisiert?

- Vor Ort frisch zubereitet (Frisch- und Mischküche)
- Tiefgekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt (Tiefkühlkostsystem), ggf. ergänzt durch selbst hergestellte Salate und/oder Desserts
- Gekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt (Cook & Chill-System), ggf. ergänzt durch selbst hergestellte Salate und/oder Desserts
- Warm angeliefert (Warmverpflegung)
- Mischform

### 22. Wie ist die Essensausgabe organisiert?

- Tischgemeinschaften
- Ausgabe des vorportionierten Essens
- Eigene Zusammenstellung des Mittagessens an verschiedenen Ausgabe-Stationen (Free Flow)
- Sonstiges, und zwar \_\_\_\_\_

### 23. a) Muss das Mittagessen vorbestellt werden?

- Ja                                       Nein      *(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 24)*

### 23. b) Wenn ja, wie lange muss die Vorlaufzeit sein?

\_\_\_\_\_

### 24. Wie erfolgt die Bezahlung der Verpflegung? (Mehrfachantworten möglich)

- Abbuchung vom Konto der Eltern
- Ausgabe von Essensmarken
- Abbuchung über Chipkarte
- Online-Guthaben-System
- Durch Bargeld beim jeweiligen Verzehr
- Sonstiges, und zwar \_\_\_\_\_

## Organisation der Mittagsverpflegung (Fortsetzung)

**25. a)** Wie hoch ist an Ihrer Schule schätzungsweise der Anteil an Schülern/-innen aus sozial schwachen Familien, die Anspruch auf eine finanzielle Unterstützung durch das Bildungs- und Teilhabe-Paket (BuT) haben?

\_\_\_\_\_ Prozent

**25. b)** Wie hoch ist an Ihrer Schule der tatsächliche Anteil an Schülern/-innen, die mit finanzieller Unterstützung des Bildungs- und Teilhabe-Pakets an der Mittagsverpflegung teilnehmen?

\_\_\_\_\_ Prozent

**26. Wie lange dauert die Mittagspause?**

20-30 Minuten

31-45 Minuten

46-60 Minuten

Mehr als 1 Stunde

**27. In wie vielen Schichten wird das Mittagessen angeboten?**

Alle Schüler/-innen essen zeitgleich

2 Schichten

3 Schichten

4 Schichten und mehr

Es gibt keine festen Essenszeiten.

**28. Wo verzehren Ihre Schüler/-innen die Mittagsmahlzeit?**

Mensa

Speiseraum (separates Gebäude)

Speiseraum in der Kelleretage

Speiseraum in der Sporthalle

Aula wird als Speiseraum genutzt

Tische und Sitzbereiche sind im Flur

Klassenzimmer

Anderer Ort, und zwar

**29. Über wie viele Sitzplätze verfügt der Speiseraum?**

\_\_\_\_\_ Sitzplätze

**30. Gibt es im Speiseraum abgegrenzte Sitzbereiche für ältere Schüler und Lehrkräfte?**

Ja

Nein

**31. Wie beurteilen Sie die Atmosphäre des Speiseraums?**

Einladend

Wenig einladend

Großräumig

Eng

Gut belüftet

Stickig

Hell / gut beleuchtet

Dunkel / schlecht beleuchtet

Bequemes Mobiliar

Unbequemes Mobiliar

Gemütlich

Ungemütlich

Leise Geräuschkulisse

Laute Geräuschkulisse

---

## Qualität der Verpflegung

**32. Wie viele Menüs werden an einem durchschnittlichen Schultag gleichzeitig angeboten?**

- 1 Menü                       2 Menüs                       Mehr als 2 Menüs  
 Kein Menü, sondern freie Komponentenwahl am Buffet / Tresen

**33. Welche Speisen werden außer dem Hauptgericht in der Regel noch zur Mittagsmahlzeit angeboten?**

- Salatbuffet  
 Rohkost  
 Obst  
 Desserts  
 Suppe  
 Weiteres, und zwar \_\_\_\_\_

**34. Werden im Rahmen Ihrer Mittagsverpflegung biologisch erzeugte Produkte verwendet?**

- Ja                       Nein                       Weiß nicht

**35. Werden im Rahmen Ihrer Mittagsverpflegung regional erzeugte Produkte verwendet?**

- Ja                       Nein                       Weiß nicht

**36. Welche Besonderheiten im Speisenangebot werden laut Vertrag berücksichtigt? (Mehrfachantworten möglich)**

- Allergien und Unverträglichkeiten (wie Erdnuss, Milcheiweiß, Laktose)  
 Spezifische Essgewohnheiten (vegetarisch / vegan etc.)  
 Religiöse Speisevorschriften  
 Vorlieben und Abneigungen der Schüler/-innen  
 Keine  
 Sonstiges, und zwar \_\_\_\_\_

**37. Stehen den Schülern/-innen zur Mittagsmahlzeit kostenlos Getränke zur Verfügung?**

- Ja                       Nein

**38. a) Gibt es für die Schüler/-innen außerhalb der Mittagsverpflegung die Möglichkeit Getränke zu bekommen?**

- Ja                       Nein      (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 39)

**38. b) Wo können die Schüler/-innen außerhalb der Mittagsverpflegung Getränke erhalten? (Mehrfachantworten möglich)**

- Wasserspender                       Trinkbrunnen  
 Getränkeautomat                       Kiosk  
 Mensa / Kantine                       Café / Bistro / Cafeteria  
 Anderer Ort, und zwar \_\_\_\_\_

**Qualität der Verpflegung (Fortsetzung)**

**39. Welche Qualitätsstandards für die Mittagsverpflegung sind an Ihrer Schule bekannt? (Mehrfachantworten möglich)**

- Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- OptiMIX® (optimierte Mischkost) des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund
- Prüf-Standards für die Zertifizierung der Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein
- Sonstige, und zwar \_\_\_\_\_

(Wenn Qualitätsstandard der DGE nicht bekannt, bitte weiter mit Frage 41a)

**40. Wenn der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bekannt ist, wird er an Ihrer Schule umgesetzt?**

- Ja  Nein  Teilweise

**41. a) Hat Ihre Schule eine zertifizierte Menülinie bzw. streben Sie eine Zertifizierung an?**

- Ja  Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 42a)

**41. b) Wenn ja, welche Zertifizierung?**

---

**42. a) Ist Ihnen das Schulmilchprogramm der Europäischen Union bekannt?**

- Ja  Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 43a)

**42. b) Nimmt Ihre Schule am Schulmilchprogramm teil?**

- Ja  Nein

**43. a) Ist Ihnen das Schulobstprogramm der Europäischen Union bekannt?**

- Ja  Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 44)

**43. b) Nimmt Ihre Schule am Schulobstprogramm teil?**

- Ja  Nein

**44. Ist Ihrer Schule die Vernetzungsstelle für Schulverpflegung Ihres Bundeslandes bekannt?**

- Ja  Nein

## Qualität der Verpflegung (Fortsetzung)

**45.a) Welche Unterstützungsangebote hat Ihre Schule bei der Realisierung der Verpflegung bereits genutzt?** (Mehrfachantworten möglich)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Fortbildungsangebote / Workshops | <input type="checkbox"/> Informationsveranstaltungen |
| <input type="checkbox"/> Coaching                         | <input type="checkbox"/> Informations-Broschüren     |
| <input type="checkbox"/> Regionale Treffen                | <input type="checkbox"/> Einschlägige Internetseiten |
| <input type="checkbox"/> In Form-Materialien              | <input type="checkbox"/> Persönliche Kontakte        |
| <input type="checkbox"/> Keine Unterstützungsangebote     | <input type="checkbox"/> Sonstiges, und zwar _____   |

(Wenn „Keine Unterstützungsangebote“ genutzt werden, bitte weiter mit Frage 46a)

**45.b) Welche Institutionen haben die Unterstützungsangebote, die Ihre Schule verwendet hat, zur Verfügung gestellt?**

(Mehrfachantworten möglich)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) | <input type="checkbox"/> Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund |
| <input type="checkbox"/> Verbraucherzentrale                       | <input type="checkbox"/> Vernetzungsstelle Schulverpflegung              |
| <input type="checkbox"/> Hochschule                                | <input type="checkbox"/> Fachkräfte                                      |
| <input type="checkbox"/> Bundes- / Landesministerium               | <input type="checkbox"/> Organisationseinheit beim Schulträger           |
| <input type="checkbox"/> Weiß nicht                                | <input type="checkbox"/> Sonstige, und zwar _____                        |

## Ernährungsbildung

**46.a) Werden Ernährungs- / Nahrungszubereitungsunterricht oder Ernährungsprojekte an Ihrer Schule angeboten?**

- Ja  Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 47a)

**46.b) Wenn ja, in welchem Umfang werden diese angeboten?**

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Wöchentlich  | <input type="checkbox"/> Monatlich |
| <input type="checkbox"/> Halbjährlich | <input type="checkbox"/> Jährlich  |

**47.a) Ist an Ihrer Schule eine Lehrküche vorhanden?**

- Ja  Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 48a)

**47.b) Wird diese Lehrküche zurzeit für den Unterricht genutzt?**

- Ja  Nein

## Hygienesicherung

**48.a) Hat Ihre Schule ein Hygienekonzept für die Verpflegung?**

- Ja  Nein (Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 49a)

**Hygienesicherung (Fortsetzung)**

**48. b) Basiert dieses Hygienekonzept auf den Grundsätzen von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)?**

- Ja  Nein

**49. a) Haben Sie schon einmal eine Einladung für eine Hygieneschulung erhalten?**

- Ja  Nein *(Wenn „Nein“, ist der Fragebogen hier beendet)*

**49. b) Haben Sie an dieser Hygieneschulung teilgenommen?**

- Ja  Nein

**Speisenplan:**

Bitte lassen Sie uns einen Speisenplan von 4 aufeinander folgenden Wochen zukommen, wenn an Ihrer Schule eine Mittagsmahlzeit angeboten wird. Sie können uns diesen entweder per E-Mail oder Post zusenden.

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Fakultät Life Sciences  
Inga Hesse  
Ulmenliet 20  
21033 Hamburg  
E-Mail: i.hesse@haw-hamburg.de

Die HAW Hamburg nimmt den Datenschutz sehr ernst und setzt die einschlägigen Bestimmungen zum Datenschutz sorgfältig um. Alle Ihre Angaben werden anonymisiert und ausschließlich zu wissenschaftlichen Zwecken verwendet.

**Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!**

Sie werden nach Absenden des Fragebogens automatisch zu einem separaten Formular geleitet. Wenn an Ihrer Schule eine Mittagsmahlzeit angeboten wird, geben Sie hier bitte an, ob Sie mit der Befragung Ihrer Schüler/-innen durch das Projekt einverstanden sind.

Mit der Weiterleitung ist sichergestellt, dass Ihre Daten nicht mit den Angaben im Fragebogen in Verbindung gebracht werden können.

A.4 Fragebogen zur Befragung der Schülerinnen und Schüler (Primarbereich)

A.4 Fragebogen Schülerbefragung (Primarbereich)



Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung



Hochschule für Angewandte  
Wissenschaften Hamburg  
Hamburg University of Applied Sciences

**Bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung**

Schülerfragebogen Primarbereich (Bundesland: \_\_\_\_\_)

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

wir möchten gerne wissen, wie zufrieden Du mit dem Essen an Deiner Schule bist. Dazu haben wir einen Fragebogen aufgestellt und bitten Dich um Deine Antworten.

- Lies bitte jede Frage durch oder lasse sie Dir vorlesen.
- Kreuze die Antwort an, die am besten zu Dir passt.
- Beantworte jede Frage ehrlich und ohne lange darüber nachzudenken.

Es gibt keine richtigen und falschen Antworten. Wichtig ist uns Deine Meinung.

Bitte lasst die Fragebögen von einer Mitschülerin / einem Mitschüler einsammeln und in den beigefügten großen Umschlag stecken. Danach klebt ihr den Umschlag zu und gebt ihn in Eurem Schulbüro / Sekretariat ab.

Vielen Dank! ☺

**Allgemeine Angaben**

1. Ich bin \_\_\_\_\_ Jahre alt

2. Ich gehe in die \_\_\_\_\_ Klasse.

3. Ich bin:  ein Mädchen  ein Junge

4. Bist du auch nachmittags in der Schule?  Ja  Nein



### Fragen zur Zwischenverpflegung

#### 5. Welche Lebensmittel und Speisen kaufst Du Dir zwischendurch an Deiner Schule? (Kreuze alles an, was zutreffend ist.)

- Brote / Brötchen / Semmel
  - Müsli / Cornflakes
  - Wiener Würstchen, Hotdog, Pizzaschnitten etc.
  - Frikadellen / Bouletten / Fleischpflanzerl
  - Süße Backwaren, wie Muffins, Rosinenschnecken...
  - Süßigkeiten, wie Schokoriegel, Gummibärchen, Eis...
  - Salziges, wie Chips, Salzstangen, Erdnussflips...
  - Frisches Obst, wie Äpfel, Bananen... / Obstsalat
  - Gemüse-Rohkost, wie Gurke, Paprika, Möhren...
  - Milchprodukte, wie Joghurt, Quark...
  - Warme Speisen, wie Suppen, Pfannkuchen/Eierkuchen...
  - Ich kaufe nichts.
  - Andere Speisen, und zwar (Schreibe hier hin, welche anderen Speisen das sind.):
- 



### Fragen zum Mittagessen in der Schule

#### 6. Gibt es an Deiner Schule ein warmes Mittagessen?

- Ja  Nein

#### 7. Isst Du mittags in der Schule?

- Ja  Nein

#### 8. a) Warum isst Du mittags in der Schule?

(Kreuze alles an, was zutreffend ist.)

- Ich möchte mittags etwas essen.
  - Mir schmeckt das Essen dort.
  - Weil meine Eltern arbeiten.
  - Weil meine Eltern es so wollen.
  - Weil ich Hunger habe.
  - Weil ich gerne mit meinen Freunden zusammen bin.
  - Weil ich nachmittags Unterricht / AG habe.
  - Aus einem anderen Grund, und zwar (Schreibe hier den Grund hin.):
- 

#### 8. b) Wenn Du mittags nicht in der Schule isst, warum nicht?

(Schreibe hier den Grund hin.)

---

9. a) Was ist Dein Lieblingsgericht? (Schreibe es hier auf.):

\_\_\_\_\_

9. b) Welches Gericht magst Du gar nicht? (Schreibe es hier auf.):

\_\_\_\_\_

10. a) Wo isst Du normalerweise ein warmes Essen? (Kreuze alles an, was zutreffend ist.)

- In der Schule
- Zu Hause
- Gar nicht
- Woanders, und zwar (Schreibe hier auf, wo.):

\_\_\_\_\_

10. b) Wann isst Du normalerweise ein warmes Essen?

- Mittags
- Abends
- Zu unterschiedlichen Zeiten
- Gar nicht



### Fragen zu den Getränken

11. Trinkst Du etwas in der Schule?

- Ja
- Nein

12. Wo bekommst Du Deine Getränke her? (Kreuze alles an, was zutreffend ist.)

- Von zu Hause
- Kiosk / Cafeteria
- Getränkeautomat
- Wasserspender
- Getränke stehen beim Mittagessen auf dem Tisch.
- Woanders, und zwar (Schreibe hier auf, woher.): \_\_\_\_\_

13. Wenn es an Deiner Schule Getränke gibt:

Welche Getränke kaufst Du Dir zwischendurch an Deiner Schule?

(Kreuze alles an, was zutreffend ist.)

- Säfte, Schorlen
- Cola, Fanta, Sprite, Eistee
- Milch, Kakao, Trinkjoghurt
- Tee
- Mineralwasser
- Nichts
- Andere Getränke, und zwar (Schreibe hier hin, welche anderen Getränke das sind.): \_\_\_\_\_



**14. Wie findest Du insgesamt das Getränkeangebot in der Schule?***(Kreuze die Antwort an, die am besten zu Deiner Meinung passt.)*

- |                          |                          |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ☺☺                       | ☺                        | ☹                        | ☹                        | ☹☹                       |
| Super gut                | Gut                      | Es geht                  | Schlecht                 | Total schlecht           |
| <input type="checkbox"/> |

**Wenn es an Deiner Schule ein Essensangebot gibt, beantworte bitte alle nachfolgenden Fragen.** Ansonsten bitten wir dich, nur noch Frage 21 auszufüllen.

**Fragen zur Qualität des Essensangebots in Deiner Schule**

**15. Unter wie vielen Gerichten kannst Du Dein Mittagessen in der Schule auswählen?** *(Kreuze alles an, was zutreffend ist.)*

- 1 Gericht
- Mehrere Gerichte zur Auswahl
- Es gibt ein Salatbuffet.
- Ich kann mir mein Gericht selbst zusammenstellen.

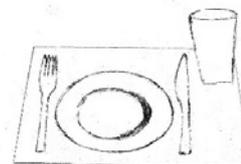
**16. Findest Du, dass das Essen in der Schule meistens ...** *(Bitte beantworte jede Möglichkeit.)*

	Ja	Es geht so	Nein
... abwechslungsreich ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... schon kalt ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... lecker ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... satt macht?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... lieblos angerichtet ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... fit für den Nachmittag macht?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Fragen zu den Rahmenbedingungen**

**17. Wo wird das Mittagessen in der Schule eingenommen?***(Kreuze alles an, was zutreffend ist.)*

- Speiseraum
- Pausenhalle
- Klassenzimmer
- Tische und Sitzbereiche im Flur
- Woanders, und zwar (Schreibe hier hin, wo Ihr normalerweise zum Essen hingehet.):



**18. Der Raum in der Schule, in dem das Mittagessen eingenommen wird, ist ...**  
*(Bitte beantworte jede Möglichkeit.)*

	😊	😐	☹️
	Ja	Es geht so	Nein
... schön gestaltet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... sauber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... groß genug	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... ruhig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... gemütlich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... hell	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
... gut belüftet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**19. a) Werdet Ihr an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt?**

Ja                       Nein

**19. b) Wenn ja, schreibe hier bitte auf, was Ihr macht:**

---



---



---



---

**Gesamtbewertung und Wünsche**

**20. Wie findest Du insgesamt das Mittagessen in Deiner Schule?**

*(Kreuze die Antwort an, die am besten zu Deiner Meinung passt.)*

😊😊	😊	😐	☹️	☹️☹️
Super gut	Gut	Es geht	Schlecht	Total Schlecht
<input type="checkbox"/>				

**21. Wenn Du besondere Wünsche oder Vorschläge zum Essen und Trinken an Deiner Schule hast, kannst Du sie hier aufschreiben:**

---



---



---



## A.5 Fragebogen zur Befragung der Schülerinnen und Schüler (Sekundarbereich)

## A.5 Fragebogen Schülerbefragung (Sekundarbereich)

**Hinweis:** Die Fragebögen für die Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich I und II sind identisch. Sie unterscheiden sich lediglich in der Anrede. Im Sekundarbereich II werden die Schülerinnen und Schüler gesiezt.



### Bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung

#### Schülerfragebogen Sekundarbereich I (Bundesland: \_\_\_\_\_)

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

wir möchten gerne wissen, wie zufrieden Du mit der Verpflegung an Deiner Schule bist. Dazu haben wir einen Fragebogen aufgestellt und bitten Dich um Deine Antworten.

Lies Dir bitte jede Frage durch.  
Beantworte jede Frage ehrlich und ohne lange darüber nachzudenken.

Es gibt keine richtigen und falschen Antworten. Wichtig ist uns Deine Meinung.

Deine Angaben werden vertraulich behandelt.  
Bitte lasst die Fragebögen von einer Mitschülerin / einem Mitschüler einsammeln und in den beigefügten großen Umschlag stecken. Bitte verschließt danach diesen Umschlag und gebt ihn in Eurem Schulbüro / Sekretariat ab.

Vielen Dank!

#### Allgemeine Angaben

1. Ich bin \_\_\_\_\_ Jahre alt.
2. Ich gehe in die \_\_\_\_\_ Klasse.
3. Ich bin  weiblich  männlich
4. Ist Deine Schule eine Ganztagschule?  Ja  Nein

#### Allgemeine Fragen zur Schulverpflegung

##### 5. Welche Verpflegungsmöglichkeiten gibt es an Deiner Schule?

(Mehrfachantworten möglich)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mensa / Schulkantine                   | <input type="checkbox"/> Café / Bistro / Cafeteria |
| <input type="checkbox"/> Kiosk                                  | <input type="checkbox"/> Automat                   |
| <input type="checkbox"/> Es gibt keine Verpflegungsmöglichkeit. |  |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges, und zwar _____              |  |

**6. Welche Lebensmittel und Speisen kaufst Du Dir als Zwischenmahlzeit an Deiner Schule? (Mehrfachantworten möglich)**

- Brot / Brötchen / Semmel
- Müsli / Cornflakes
- Wiener Würstchen, Hotdog, Pizzaschnitten etc.
- Frikadellen / Bouletten / Fleischpflanzerl
- Backwaren wie z.B. Muffins, Rosinenschnecken, Laugenbrezel
- Süßigkeiten wie z.B. Schokoriegel, Gummibärchen, Eis
- Salziges wie z.B. Chips, Erdnussflips
- Frisches Obst / Obstsalat
- Gemüse-Rohkost
- Milchprodukte wie z.B. Joghurt, Quark
- Warme Speisen wie z.B. Suppen, Pfannkuchen / Eierkuchen
- Ich kaufe nichts.
- Sonstiges, und zwar: \_\_\_\_\_

**7. Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? (Mehrfachantworten möglich)**

- Kiosk
- Mensa in der Nachbarschule
- Metzgerei (Fleischerei)
- Bäckerei
- Imbiss
- Zu Hause
- Sonstiges, und zwar \_\_\_\_\_
- Café / Bistro / Cafeteria
- Fast Food Restaurant
- Automat
- Supermarkt
- Tankstelle
- Mittags verlasse ich die Schule nicht.

<b>Fragen zur Mittagsmahlzeit</b>
-----------------------------------

**8. Gibt es an Deiner Schule ein warmes Mittagessen?**

- Ja                       Nein

**9. Isst Du mittags in der Schule?**

- Ja                       Nein

**10.a) Warum isst Du mittags in der Schule? (Mehrfachantworten möglich)**

- Ich möchte mittags etwas essen.
- Mir schmeckt das Essen dort.
- Weil meine Eltern arbeiten.
- Weil meine Eltern es so wollen.
- Weil ich Hunger habe.
- Weil ich gerne mit meinen Freunden zusammen bin.
- Weil ich nachmittags Unterricht / AG habe.
- Aus einem anderen Grund, und zwar: \_\_\_\_\_

**10. b) Wenn Du mittags nicht in der Schule isst, warum nicht?**

---

**11. Du siehst hier eine Auswahl an Gerichten. Bitte gib für jedes Gericht an, wie gern Du es als Mittagessen hast. Du kannst auch eigene Vorschläge machen.**

	Sehr gerne	Manchmal	Lieber nicht
Suppe / Eintopf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nudelgericht wie Spaghetti Bolognese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kartoffelgericht wie Kartoffelpuffer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reisgericht wie Risotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fischstäbchen, paniertes Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch wie Gulasch, Schnitzel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pizza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salat / Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süße Hauptspeisen wie Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nachspeisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anderer Vorschlag _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anderer Vorschlag _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**12. a) Wo isst Du normalerweise eine warme Mahlzeit am Tag?**  
(Mehrfachantworten möglich)

- In der Schule
- Zu Hause
- Gar nicht
- Woanders, und zwar \_\_\_\_\_

**12. b) Wann isst Du normalerweise eine warme Mahlzeit?**

- Mittags  Abends
- Zu unterschiedlichen Zeiten  Gar nicht

<b>Fragen zu den Getränken</b>
--------------------------------

**13. Trinkst Du etwas in der Schule?**

- Ja  Nein

**14. Wo bekommst Du die Getränke her? (Mehrfachantworten möglich)**

- Von zu Hause  Kiosk / Cafeteria
- Getränkeautomat  Wasserspender
- Getränke stehen beim Mittagessen auf dem Tisch.
- Woanders her und zwar: \_\_\_\_\_

**15. Wenn es an Deiner Schule Getränke gibt:**

**Welche Getränke kaufst Du Dir zwischendurch an Deiner Schule?**

*(Mehrfachantworten möglich)*

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Fruchtsäfte                                   | <input type="checkbox"/> Fruchtsaftschorlen  |
| <input type="checkbox"/> Softdrinks (z.B. Cola, Fanta, Sprite, Eistee) | <input type="checkbox"/> Milch / Milchmixgetränke (z.B. Trinkjoghurt, Vanillemilch, Kakao) |
| <input type="checkbox"/> Mineralwasser                                 | <input type="checkbox"/> Kaffee, Cappuccino etc.   |
| <input type="checkbox"/> Tee   | <input type="checkbox"/> Nichts  |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges, und zwar _____                     |  |

**16. Wie zufrieden bist Du auf einer Skala von 1-5 (1 = sehr zufrieden; 5 = gar nicht zufrieden) mit dem Getränkeangebot der Schule?**

- |                          |                          |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        |
| <input type="checkbox"/> |

**Wenn es an Deiner Schule eine Mittagsverpflegung gibt, beantworte bitte alle nachfolgenden Fragen. Ansonsten bitten wir dich, nur noch Frage 26 auszufüllen.**

**Fragen zur Qualität des Verpflegungsangebotes in Deiner Schule**

**17. Unter wie vielen Gerichten kannst Du Dein Mittagessen in der Schule auswählen? (Mehrfachantworten möglich)**

- 1 Gericht
- Mehrere Gerichte zur Auswahl
- Es gibt ein Salatbuffet
- Ich kann mir mein Gericht selbst zusammenstellen.

**18. Welche Aussage trifft auf das Essen an Deiner Schule zu?**

*(Bitte bewerte jede Aussage.)*

	stimmt	stimmt teilweise	stimmt nicht
Es gibt eine große Auswahl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Essen ist häufig schon kalt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Essen ist oft zu fetthaltig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Essen ist hier lecker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich werde häufig nicht satt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Essen ist lieblos angerichtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Essen macht fit für den Nachmittag.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**19. Wie zufrieden bist Du auf einer Skala von 1-5 (1 = sehr zufrieden; 5 = gar nicht zufrieden) mit den Eigenschaften des Essens?**

	1	2	3	4	5
Aussehen	<input type="checkbox"/>				
Menge	<input type="checkbox"/>				
Geschmack	<input type="checkbox"/>				







Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## Impressum

**Autorinnen und Autor:**

Prof. Ulrike Arens-Azevedo

Prof. Dr. Zita Schillmöller

Inga Hesse

Gunnar Paetzelt

Joana Roos-Bugiel

unter Mitarbeit von Marieke Glashoff

**Herausgeber:**

Bundesministerium für Ernährung und

Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstr. 54 | 10117 Berlin

**Umschlaggestaltung, Typografie und Satz:**

neues handeln GmbH

**Druck:**

BMEL

**Stand:**

Mai 2015

**Hinweis:**

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit  
ausdrücklicher Genehmigung des BMEL

**Über IN FORM:** IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebenslagen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: [www.in-form.de](http://www.in-form.de)