

Qualität der Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz

Ergebnisse der Erhebung 2016

Abschlussbericht

Autorinnen:

Prof. Ulrike Arens-Azevedo
Inga Hesse
Ernestine Tecklenburg

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

Stand: April 2017

Die Studie wurde durchgeführt auf Initiative der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und finanziert durch das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz sowie das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Die Entwicklung und Konzeption der Studie erfolgte in Abstimmung mit dem Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten, dem Ministerium für Bildung und den Vertretern der kommunalen, kirchlichen und freien Träger.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	6
Tabellenverzeichnis	8
Zusammenfassung.....	10
1 Einführung	13
1.1 Aktuelle Situation in der Kita- und Schulverpflegung	13
1.2 Einflussfaktoren auf die Qualität in der Kita- und Schulverpflegung.....	14
2 Untersuchung der Qualität der Kita- und Schulverpflegung	15
2.1 Ziele der Studie.....	15
2.2 Methodik	15
2.2.1 Befragung im Bereich der Kita-Verpflegung.....	17
2.2.2 Befragung im Bereich der Schulverpflegung.....	18
2.2.3 Speiseplananalyse	21
2.2.4 Fokusgruppendifkussion.....	21
2.2.5 Telefonische Interviews der Schulträger	23
2.2.6 Befragung der Essensanbieter	23
2.3 Datenauswertung.....	23
3 Ergebnisse der Befragungen	25
3.1 Ergebnisse der Befragung der Kita-Träger.....	25
3.1.1 Allgemeine Angaben zu den Kita-Trägern	25
3.1.2 Vertragliche und organisatorische Rahmenbedingungen.....	26
3.1.3 Personelle und finanzielle Ressourcen	28
3.1.4 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und Herausforderungen der Kita-Verpflegung.....	29
3.2 Ergebnisse der Befragung der Kita-Leitungen.....	34
3.2.1 Allgemeine Angaben zu den Einrichtungen	34
3.2.2 Organisatorische Rahmenbedingungen.....	35
3.2.3 Speiseplanung.....	36
3.2.4 Ernährungssozialisation und Ernährungsbildung	37
3.2.5 Qualitätssicherung und Hygienemanagement	38
3.2.6 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und Herausforderungen.....	38
3.3 Ergebnisse der Befragung der Eltern der Kita-Kinder.....	42
3.3.1 Essen in der Kita	42
3.3.2 Partizipation der Eltern an der Gestaltung des Essens und Trinkens in der Kita.....	43
3.3.3 Beurteilung des Preis-Leistungs-Verhältnisses aus Sicht der Eltern	44

3.4	Ergebnisse der Befragung der Schulträger	47
3.4.1	Allgemeine Angaben zu den Schulträgern.....	47
3.4.2	Vertragliche und organisatorische Rahmenbedingungen.....	47
3.4.3	Verkaufspreis	49
3.4.4	Kommunikation bei Problemen mit dem Essensanbieter	50
3.4.5	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und Herausforderungen	50
3.5	Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen	53
3.5.1	Allgemeine Angaben zu den Schulen	53
3.5.2	Organisatorische Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung.....	53
3.5.3	Gestaltung der Mittagsverpflegung	56
3.5.4	Esssituation und Einbindung der Verpflegung in die Ernährungsbildung	57
3.5.5	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz.....	59
3.6	Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler (Primarbereich).....	62
3.6.1	Allgemeine Strukturmerkmale.....	62
3.6.2	Ernährungsgewohnheiten.....	62
3.6.3	Motive der Kinder für die Teilnahme am Mittagessen	66
3.6.4	Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen ..	67
3.7	Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler (Sekundarbereich I und II)	71
3.7.1	Allgemeine Strukturmerkmale.....	71
3.7.2	Ernährungsgewohnheiten.....	72
3.7.3	Motive der Kinder und Jugendlichen für die Teilnahme am Mittagessen.....	77
3.7.4	Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen ..	79
3.8	Ergebnisse der Befragung der Anbieter	84
3.8.1	Allgemeine Rahmenbedingungen der Essensanbieter	84
3.8.2	Verpflegung – Umfang und Qualitätsanforderungen	87
3.8.3	Situation in den Kitas und Schulen aus Sicht der Essensanbieter	93
3.8.4	Aussagen zu Preisen und Kosten.....	96
3.8.5	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz.....	99
4	Überprüfung der Speisepläne.....	103
4.1	Ergebnisse der Überprüfung der Speisepläne der Kitas.....	103
4.2	Ergebnisse der Überprüfung der Speisepläne der Schulen.....	105
5	Fokusgruppendifkussion und Telefoninterviews	107
5.1	Fokusgruppendifkussion mit Kita-Leitungen	107
5.1.1	Allgemeine Informationen über die Teilnehmenden	107
5.1.2	Diskutierte Herausforderungen und Einflussfaktoren in der Kita-Ver- pflegung	108

5.2 Fokusgruppendifkussion mit Schulleitungen.....	111
5.2.1 Allgemeine Informationen über die Teilnehmenden	111
5.2.2 Diskutierte Herausforderungen und Einflussfaktoren in der Schul- verpflegung.....	111
5.3 Telefoninterviews mit Schulträgern	115
5.3.1 Allgemeine Informationen über die Teilnehmenden	115
5.3.2 Angaben zu Herausforderungen und Einflussfaktoren.....	115
6 Diskussion der Ergebnisse	119
7 Empfehlungen.....	124
8 Literatur	127

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Qualität in der Kita- und Schulverpflegung.....	14
Abbildung 2: Untersuchungsbereiche der Studie zur Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz	16
Abbildung 3: Verbreitung der Verpflegungssysteme nach Angabe der Kita-Träger	26
Abbildung 4: Durchschnittliche Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz von den Kita-Trägern.....	30
Abbildung 5: Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz im Einzelnen von den Kita-Trägern.....	31
Abbildung 6: Größe der Kitas nach Gruppengröße.....	34
Abbildung 7: Verpflegungssystem nach Angaben der Kita-Leitungen.....	35
Abbildung 8: Durchschnittliche Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz von den Kita-Leitungen.....	39
Abbildung 9: Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz im Einzelnen von den Kita-Leitungen.....	40
Abbildung 10: Beurteilung des Angebots aus Sicht der Eltern	45
Abbildung 11: Verteilung der Verpflegungssysteme auf die Schulen	47
Abbildung 12: Anzahl der Menülinien	48
Abbildung 13: Durchschnittliche Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz von den Schulträgern	51
Abbildung 14: Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung im Einzelnen von den Schulträgern.....	51
Abbildung 15: Betreiber der Mittagsverpflegung	54
Abbildung 16: Küchentypen nach Aussagen der Schulleitungen	54
Abbildung 17: Anzahl der Menülinien nach Angaben der Schulleitungen	57
Abbildung 18: Durchschnittliche Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz von den Schulleitungen	60
Abbildung 19: Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung im Einzelnen von den Schulleitungen	60
Abbildung 20: Was wird als Zwischenverpflegung gekauft?	63
Abbildung 21: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit	63
Abbildung 22: Art der in der Schule verzehrten Getränke.....	66
Abbildung 23: Gründe, warum Kinder in der Schule essen.....	67
Abbildung 24: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen.....	68
Abbildung 25: Angebot zusätzlicher Speisen außer dem Hauptgericht beim Mittagessen ...	68
Abbildung 26: Ort des Mittagessens in der Schule	69
Abbildung 27: Durchschnittliche Beurteilung des Essenraumes	69
Abbildung 28: Bewertung des Mittagessens insgesamt.....	70
Abbildung 29: Altersverteilung der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich	72
Abbildung 30: Möglichkeit der Zwischenverpflegung	73
Abbildung 31: Art der Zwischenmahlzeit	73

Abbildung 32: Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes	74
Abbildung 33: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit	75
Abbildung 34: Art der in der Schule verzehrten Getränke.....	77
Abbildung 35: Gründe, warum Kinder in der Schule essen.....	78
Abbildung 36: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen.....	79
Abbildung 37: Angebot zusätzlicher Speisen außer dem Hauptgericht beim Mittagessen	80
Abbildung 38: Durchschnittliche Beurteilung des Essensangebots.....	81
Abbildung 39: Ort des Mittagessens.....	82
Abbildung 40: Durchschnittliche Beurteilung des Essensraumes	82
Abbildung 41: Bewertung des Mittagessens insgesamt.....	83
Abbildung 42: Umfang des Angebots für die Mittagsverpflegung in Schulen	89
Abbildung 43: Umfang des Angebots für die Mittagsverpflegung in Kitas	89
Abbildung 44: Umfang des Angebots für die Zwischenverpflegung in Schulen.....	90
Abbildung 45: Weiterbildungsthemen der Essensanbieter.....	92
Abbildung 46: Beurteilung von Aussagen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit Kita und/oder Schule	94
Abbildung 47: Beurteilung der Zusammenarbeit mit den Kitas bzw. Schulen insgesamt	94
Abbildung 48: Beurteilung der Zusammenarbeit mit den Kita-Trägern bzw. Schulträgern	96
Abbildung 49: Beurteilung des gezahlten Preises durch die Essensanbieter.....	98
Abbildung 50: Beurteilung der Abrechnung der Verpflegung mit den Schulen und Kitas	99
Abbildung 51: Beurteilung der Abrechnung des Bildungs- und Teilhabepakets	99
Abbildung 52: Bewertung der Speisepläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder	103
Abbildung 53: Erfüllung von Anforderungen gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder	104
Abbildung 54: Anzahl der Menülinien in den eingereichten Speiseplänen	105
Abbildung 55: Bewertung der Speisepläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.....	106
Abbildung 56: Erfüllung von Anforderungen gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.....	106

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Themenbereiche der Befragung der Kita-Träger	17
Tabelle 2: Themenbereiche der Befragung der Kita-Leitungen	18
Tabelle 3: Themenbereiche der Kita-Elternbefragung	18
Tabelle 4: Themenbereiche der Befragung der Schulträger	19
Tabelle 5: Themenbereiche der Befragung der Schulleitungen	20
Tabelle 6: Kategorien des Fragebogens für die Schülerinnen und Schüler	20
Tabelle 7: Kategorien des Leitfadens für die Fokusgruppendifkussion mit Kita-Leitungen, Kita-Trägern, Schulleitungen und Schulträgern	22
Tabelle 8: Art des Trägers	25
Tabelle 9: Berücksichtigung von Nachhaltigkeit in der Mittagsverpflegung	27
Tabelle 10: Kriterien, die die Kita-Träger bei der Auswahl des Essensanbieters berücksichtigen	27
Tabelle 11: Personen bzw. Personengruppen, die bei der Auswahl des Verpflegungsanbieters mit einbezogen werden	28
Tabelle 12: Elternentgelt für die Verpflegung und das Mittagessen nach Angabe des Kita-Trägers	29
Tabelle 13: Bekanntheit von Materialien und Angeboten zur Kita-Verpflegung	30
Tabelle 14: Herausforderungen in der Kita-Verpflegung aus Sicht der Träger	32
Tabelle 15: Herausforderungen für die Kitas aus Sicht der Kita-Träger	33
Tabelle 16: Verantwortung für die Speiseplanung	36
Tabelle 17: Auszug der genannten Aktivitäten zur Ernährungssozialisation und -bildung	37
Tabelle 18: Bekanntheit von Materialien und Angeboten zum Thema Kita-Verpflegung	39
Tabelle 19: Herausforderungen aus Sicht der Kita-Leitungen	41
Tabelle 20: Wünsche der Kita-Leitungen	41
Tabelle 21: Informationsmöglichkeiten für die Eltern über den Speiseplan in der Kita	43
Tabelle 22: Von den Eltern genannte Möglichkeiten der Einflussnahme	43
Tabelle 23: Die wichtigsten Aspekte in Bezug auf das Verpflegungsangebot aus Sicht der Eltern	45
Tabelle 24: Auszug aus den von Eltern geäußerten Wünschen	46
Tabelle 25: Kriterien der Nachhaltigkeit aus der Sicht der Schulträger	49
Tabelle 26: Wie erfahren die Schulträger von Problemen bei der Mittagsverpflegung?	50
Tabelle 27: Bekanntheit der Materialien und Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz	50
Tabelle 28: Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Schulträger	52
Tabelle 29: Verteilung auf unterschiedliche Schularten	53
Tabelle 30: Verantwortliche Ansprechpartner für die Schulverpflegung	55
Tabelle 31: Teilnahme an der Mittagsverpflegung nach Schulart	55
Tabelle 32: Anzahl der Menülinien nach Schulart	56
Tabelle 33: Aktivitäten zur Ernährungsbildung mit Verknüpfung zur Verpflegung	58

Tabelle 34: Bekanntheit der Angebote und Materialien der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz bei den Schulleitungen.....	59
Tabelle 35: Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Schulleitungen.....	61
Tabelle 36: Top10-Liste der Lieblingsgerichte.....	64
Tabelle 37: Top10-Liste der Gerichte, die gar nicht gemocht werden.....	65
Tabelle 38: Gründe nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen.....	67
Tabelle 39: Einbeziehung der Kinder beim Essen (Auszug).....	70
Tabelle 40: Wünsche der Kinder zur Schulverpflegung (Auszug).....	71
Tabelle 41: Top10-Liste der Lieblingsgerichte.....	75
Tabelle 42: Top10-Liste der Gerichte, die gar nicht gemocht werden.....	76
Tabelle 43: Gründe nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen.....	78
Tabelle 44: Einbeziehung der Jugendlichen beim Essen (Auszug).....	83
Tabelle 45: Wünsche der Jugendlichen zur Schulverpflegung (Auszug).....	84
Tabelle 46: Minimum und Maximum sowie Quartile der täglich produzierten Essenszahlen	85
Tabelle 47: Betriebs- und Ferientage der Essensanbieter.....	85
Tabelle 48: Zielgruppen bzw. Lebenswelten, die von den befragten Essensanbietern beliefert werden.....	85
Tabelle 49: Werbemöglichkeiten der Essensanbieter in den Schulen und Kitas.....	87
Tabelle 50: Wurde eine Qualitätskontrolle vereinbart?.....	88
Tabelle 51: Bei der Gestaltung des Angebots berücksichtigte Aspekte.....	91
Tabelle 52: Themenwünsche der Essensanbieter für Weiterbildungen.....	92
Tabelle 53: Veränderungswünsche an die Zusammenarbeit mit Schulen und Kitas.....	95
Tabelle 54: Veränderungswünsche an die Zusammenarbeit mit den Trägern.....	96
Tabelle 55: Durchschnittlicher Preis für die Mittagsverpflegung.....	97
Tabelle 56: Anteil der Kostenblöcke am Preis (netto).....	97
Tabelle 57: Gründe für die Beurteilung der Vernetzungsstelle.....	100
Tabelle 58: Herausforderungen aus Sicht der Anbieter im Bereich Kita- und Schulverpflegung.....	101
Tabelle 59: Wünsche der Essensanbieter für die Zukunft.....	102

Zusammenfassung

Vorbemerkung: Vor dem Hintergrund der Ergebnisse der bundesweiten Studien zur Schul- und Kitaverpflegung im Jahr 2014 und 2016 sollte die spezifische Situation im Bundesland Rheinland-Pfalz untersucht werden, um Empfehlungen zur Optimierung der Qualität der Verpflegung in beiden Lebenswelten abzuleiten.

Die Studie wurde durchgeführt auf Initiative der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und finanziert durch das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz sowie das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Die Entwicklung und Konzeption der Studie

erfolgte in Abstimmung mit dem Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten, dem Ministerium für Bildung und den Vertretern der kommunalen, kirchlichen und freien Träger.

Methodik: Befragt wurden Kita-Träger, Kita-Leitungen, Eltern von Kita-Kindern, Schulträger, Schulleitungen, Schülerinnen und Schüler sowie Caterer. Darüber hinaus wurden Speisepläne ausgewertet. Die Befragung wurde durch Fokusgruppen- und Telefoninterviews ergänzt. Die Befragung von Kita-Trägern, von Eltern der Kita-Kinder und Caterern wurde erstmalig in einem Bundesland durchgeführt.

Die Zahlen auf einen Blick:

Wer?	Angeschrieben bzw. Bereitschaft zur Teilnahme erklärt	Teilgenommen	Rücklauf entspricht
Kita-Träger	1.226	160	13,1 %
Kita-Leitungen	Erhielten die Anfrage über die Kita-Träger	257	10,3 % aller Kitas im Bundesland
Eltern von Kita-Kindern	Bereitschaft von 85 Kitas	1.421 aus 79 Kitas	
Schulträger	352	104, stehen für 646 Schulen	29,5 %
Schulleitungen	711	143	20,1 %
Schülerinnen und Schüler	Bereitschaft von 33 Schulen	24 Schulen, entspricht einer Anzahl von 768 Schülerinnen und Schülern, davon 406 aus dem Primarbereich	
Speisepläne		124 von Kitas 67 von Schulen	
Caterer	185	27	14,6 %

Ergebnisse der Kita-Träger: Die Träger repräsentieren 489 Kitas, dies entspricht 19,6 % der Kitas in Rheinland-Pfalz. Die warme Hauptmahlzeit wird am häufigsten in der Frisch- und Mischküche (43,9 %) hergestellt, gefolgt von der Anlieferung von warmgehaltenen Speisen (Warmverpflegung 37,1 %). Ein Drittel (33,8 %) der Träger hat die Einhaltung des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ vertraglich festgelegt. Dabei wird auch die Nachhaltigkeit berücksichtigt. Wird ein externer Essensanbieter mit der Verpfle-

gung beauftragt, erfolgt dies bei 44,2 % der Kita-Träger auf Basis eines Leistungsverzeichnisses. Bei der Auswahl des Essensanbieters ist in 84,0 % der Fälle der Preis das wichtigste Kriterium, gefolgt von der Qualität mit 62,7 % (Mehrfachnennungen möglich). Im Durchschnitt werden je Kita 1,3 Fachkräfte beschäftigt (n = 135). Das Elternentgelt wird individuell von den Trägern festgelegt und beträgt im Durchschnitt 54,61 €. Hierin ist das Mittagessen selbst und bei mehr als der Hälfte der Träger auch die Getränke enthalten. 59,6 % der Kita-Träger kennen die

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und nutzen die Angebote, die im Mittel mit „gut“ bewertet werden. Als besondere Herausforderungen werden von den Kita-Trägern das Kostenmanagement und die Finanzierung sowie die Bereitstellung einer gesundheitsfördernden Verpflegung benannt.

Ergebnisse der Kita-Leitungen: An der Befragung haben sich 257 Kita-Leitungen beteiligt, deren Einrichtungen sich überwiegend (77,9 %) im ländlichen Raum befinden. Das warme Mittagessen wird in den Kitas überwiegend vor Ort im System der Frisch- und Mischküche (45,5 %) zubereitet oder warm angeliefert (37,9 %). Die Hälfte der Kitas (50,8 %) verfügt über eine Haushaltsküche, nur 21,5 % haben eine voll ausgestattete Küche. Für die Speiseplanung sind am häufigsten die Hauswirtschafts- bzw. Küchenleitung (63,1 %) verantwortlich. Für Aktivitäten der Ernährungsbildung ist in 39,8 % der Kitas eine Küche für die Kinder vorhanden. 63,1 % der befragten Kitas kennen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und nutzen die Angebote, die im Durchschnitt mit „gut“ bewertet werden. Als häufigste Herausforderungen nennen die Kita-Leitungen die Gestaltung des Verpflegungsangebots, die Ernährungsbildung, dass die angebotenen Speisen von den Kindern (gern) gegessen werden und die Auswirkungen durch eingeschränkte personelle und zeitliche Ressourcen.

Ergebnisse der Eltern von Kita-Kindern: Am häufigsten bekommt das Kind in der Kita mittags zu essen und zu trinken (85,8 %), gut zwei Drittel der Eltern (68,3 %) geben den Kindern zusätzlich Essen mit. Einen Einfluss auf das Angebot an Essen und Trinken wünschen sich 40,2 % der Eltern, aber nur 17,7 % der Eltern haben tatsächlich hierauf einen Einfluss. 92,3 % der Eltern sind mit dem Angebot der Kita zufrieden und nur 8,6 % der Eltern beurteilen den Preis für das Essen und die Getränke als zu hoch. Am

wichtigsten ist für die Eltern Abwechslungsreichtum beim Verpflegungsangebot (73,5 %).

Ergebnisse der Schulträger: Sie sind für insgesamt 646 Schulen zuständig. Von diesen halten 536 Schulen ein Mittagessen vor. In mehr als 60,3 % der Schulen ist die Warmverpflegung vertreten. Mehr als 57,7 % der Schulträger fordern von den Anbietern die Einhaltung des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“, aber nur 45,4 % von ihnen haben eine Qualitätskontrolle. Die angegebenen Preise liegen bei 3,30 € für Grundschulen und 3,54 € für weiterführende Schulen. Der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstelle ist bei den Schulträgern mit knapp 80 % sehr hoch, die Angebote werden mit „gut“ und besser bewertet.

Ergebnisse der Schulleitungen: Von den 143 Schulen gehören 82,9 % zum Typ Ganztagschule in Angebotsform und 17,1 % sind verpflichtende Ganztagschulen. Am häufigsten ist nur 1 Menülinie beim Mittagessen im Angebot, dies gilt insbesondere für die Grundschulen. Erwartungsgemäß überwiegen die Ausgabe- und Verteilerküchen, nur in seltenen Fällen wird von einer Produktionsküche vor Ort berichtet. Meist werden vorportionierte Speisen ausgegeben, nur in seltenen Fällen können sich Schülerinnen und Schüler das Menü selbst zusammenstellen. In nahezu allen Schulen wird Ernährungsbildung angeboten. Den Schulleitungen ist die Vernetzungsstelle nicht so gut bekannt wie den Schulträgern, sie bewerten die Angebote überwiegend mit „gut“ und „sehr gut“.

Ergebnisse der Schülerinnen und Schüler: Von den 406 Schülerinnen und Schülern im *Primarbereich* frühstücken über drei Viertel der Kinder täglich. Von den 362 Schülerinnen und Schülern im *Sekundarbereich* frühstückt nur gut die Hälfte, ein Viertel frühstückt nie an Schultagen. 97,8 % der Primarschüler und 90,3 % der Sekundarschüler nehmen am Mittagessen in der Schule teil. Hinsichtlich der Räume wird vor

allem die Geräuschkulisse mit einer Durchschnittsnote von 3,6 (Skala 1-5) negativ bewertet. Die Gesamtbewertung des Mittagessens fällt im Primarbereich im Durchschnitt mit der Note 2,1, im Sekundarbereich mit 2,3 aus. Zu den meistgenannten Lieblingsgerichten gehören Pizza, Nudelgerichte, Pommes, im Sekundarbereich auch Fleischgerichte. Nicht gemocht werden Suppen / Eintöpfe, Fisch, Spinat und einzelne Nudelgerichte.

Ergebnisse der Caterer: Die 27 Essensanbieter beliefern Schulen und in 81,5 % der Fälle auch Kitas. Insgesamt wird in 324 Einrichtungen vor Ort gekocht. Von zwei Essensanbietern werden insgesamt 147 Schulen und 122 Kitas mit tiefgekühltem Essen und von sechs Anbietern 153 Schulen und 36 Kitas mit gekühlten Speisen (Cook & Chill) beliefert. Darüber hinaus versorgen 22 der Essensanbieter insgesamt 351 Schulen und 546 Kitas mit warmgehaltenen Speisen. 22,2 % der Essensanbieter haben mit ihren Auftraggebern eine Qualitätskontrolle vereinbart, weitere 25,9 % haben diese für einen Teil der Schulen und 14,8 % für einen Teil der Kitas festgelegt. Das Angebot der Essensanbieter für die Mittagsverpflegung in *Schulen* umfasst in 66,7 % der Fälle mehrere Auswahlen, in *Kitas* 55,0 %. Daneben bieten 11,1 % der Essensanbieter für die *Kitas* und 29,6 % für *Schulen* eine Zwischenverpflegung an. Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bzw. für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder ist allen Anbietern bekannt. 70,4 % setzen den DGE-Qualitätsstandard teilweise und 29,6 % vollständig um. Im Durchschnitt beträgt der Preis für die Mittagsverpflegung in der Kita 3,22 €, in den Grundschulen 3,48 € und in weiterführenden Schulen 3,76 €. Über 70 % der Anbieter beurteilt die gezahlten Preise in Schulen und Kitas dabei als zu niedrig. Die Kommunikation und Zusammenarbeit mit Schulen und Kitas wird überwiegend positiv beurteilt, obwohl diese nicht in allen Situationen optimal funktioniert (z. B. Information über Veränderungen durch Klassenfahrten etc.). 88,5 % der Essens-

anbieter kennen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz. 31,8 % sind mit ihrer Arbeit sehr zufrieden und 40,9 % etwas zufrieden.

Ergebnisse Speisepläne: Von den 126 Speiseplänen in *Kitas* erfüllen nicht alle Speisepläne die Anforderungen. Täglich eine Kohlenhydratkomponente weisen 81,7 % aus. Täglich Gemüse zur Mittagsmahlzeit anzubieten wird nur von 46,8 % der eingereichten Speisepläne erfüllt. Einmal Fisch in der Woche wird nur von 35,7 % erfüllt, max. 2 / Woche Fleisch von 54,8%.

Täglich Gemüse inkl. Hülsenfrüchte anzubieten wird nur von 53,7 % der Speisepläne in den *Schulen* erfüllt. Möglicherweise ist dieses Ergebnis verfälscht, weil nicht bei jedem Speiseplan ein eventuell vorhandenes Salatbuffet mit aufgeführt wird. Besonders selten wird die Anforderung an die Häufigkeit von Fleisch im Angebot eingehalten (28,4 % der Speisepläne). Hier besteht genauso wie beim Seefisch Verbesserungsbedarf. Erst knapp die Hälfte der Speisepläne erfüllt diese Anforderung.

Fazit: Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz befinden sich auf einem guten Weg. Ein zentraler Angelpunkt für eine weitere Verbesserung der Situation liegt in der Erreichung eines gemeinsamen Qualitätsverständnisses bei allen Beteiligten. Die Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung werden – so sie bekannt sind – mit gut und besser bewertet. Die Eltern der Kita-Kinder sind mit dem Angebot zufrieden, wünschen sich aber eine größere Einflussnahme. Auch die Schülerinnen und Schüler sind mit dem Gesamtangebot zufrieden. Sowohl der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstelle, als auch die spezifischen Angebote können erweitert werden. Die Essensanbieter sind bemüht, den Anforderungen gerecht zu werden. Hier können sowohl das Angebot – belegt durch die Speisepläne – als auch die Kommunikation zwischen den diversen Anspruchspartnern verbessert werden.

1 Einführung

1.1 Aktuelle Situation in der Kita- und Schulverpflegung

Bundesweit gibt es aktuell 54.871 Kindertageseinrichtungen (Kitas). In ihnen werden 3,41 Mio. Kinder betreut. 2,47 Mio. hiervon erhalten täglich eine Mittagsmahlzeit. Rheinland-Pfalz hat 2.498 Kitas, in denen insgesamt 143.210 Kinder im Alter von 0 bis 8 Jahren betreut werden. Im Alter von 0 bis 3 Jahren sind dies 29.217 Kleinkinder.¹

Das Statistische Bundesamt weist für das Schuljahr 2015/2016 für Rheinland-Pfalz insgesamt 1.516 Schulen aus mit 414.674 Schülerinnen und Schülern (ohne Schulkindergärten und Kollegs)². Die Anzahl der Verwaltungseinheiten im Ganztagsschulbetrieb wird von der Kultusministerkonferenz für Rheinland-Pfalz mit 1.055 beziffert. In den Ganztagschulen werden 95.244 Kinder und Jugendliche unterrichtet.³ Rheinland-Pfalz weist im Vergleich zu anderen Bundesländern einen hohen Anteil (62,4 %) an Grundschulen⁴ aus: 630 Grundschulen sind als Ganztagschulen ausgelegt.

2013/2014 wurden im Rahmen von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – und finanziert mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zwei bundesweite Erhebungen zur Kita- und Schulverpflegung durchgeführt. In den Kindertageseinrichtungen wurden ausschließlich die für die Verpflegung zuständigen Personen befragt. In den Schulen waren dies Schulleitungen und Schülerinnen und Schüler. Darüber hinaus wurden (basierend auf der Größe der Kommunen) auch Schulträger in die Erhebung einbezogen.

In der bundesweiten Erhebung zur Kitaverpflegung (VeKiTa Studie) wurden keine Bundesland spezifischen Auswertungen durchgeführt.⁵ Im Schulbereich liegen dagegen für einzelne Parameter der Erhebung auch auf Bundeslandebene entsprechende Auswertungen vor.⁶

¹ Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe 2016, Wiesbaden 2016, S. 57, 58, 92, 94

² Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen, Schuljahr 2015/2016, Wiesbaden 2016, S. 12

³ Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform. Statistik 2010-2014, Berlin 2016, S. 8, 35

⁴ Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Schulen auf einen Blick, Wiesbaden 2016, S. 36

⁵ Arens-Azevedo U, Tecklenburg E, Häusler M et.al.: Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards. In DGE (Hrsg.): 13. Ernährungsbericht 2016, Bonn 2016

⁶ Arens-Azevedo U, Schillmöller Z, Hesse I et.al.: Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht, Hamburg 2015

1.2 Einflussfaktoren auf die Qualität in der Kita- und Schulverpflegung

Für die Qualität der Kita- und Schulverpflegung sind verschiedene Aspekte verantwortlich. Neben grundsätzlichen wie der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität von Speisen und Getränken spielen andere Faktoren wie die Hygiene, der Ablauf und die Organisation von Zubereitung und Ausgabe oder die Gestaltung der Räume eine entscheidende Rolle (siehe Abb. 1). Dabei lassen sich Unterschiede zwischen den Kindertageseinrichtungen und den Schulen identifizieren. In den Kitas sind beispielsweise die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten klar geregelt. Die Verpflegung ist im Regelfall voll in den Kita-Alltag integriert. Im Schulbereich sind die Zuständigkeiten nicht immer klar, die Verpflegung ist nur in der gebundenen Ganztagschule fest in den Alltag integriert.

Der Einfluss der Träger (Kita- und Schulträger) ist bedeutend. Durch sie werden Rahmenbedingungen wie die Ausstattung von Räumen oder Küchen sowie die Personalbemessung geschaffen. Die Kita-Träger sind darüber hinaus auch maßgeblich für das gemeinsame Qualitätsverständnis verantwortlich. Zu diesem können auch die Anforderungen an die Verpflegung zählen.

Die Schulträger sind in Rheinland-Pfalz nach Schulgesetz § 75 verantwortlich für die Schulverpflegung und im Regelfall für die Verträge mit den Anbietern zuständig. Je nach Anforderungen und Kontrollen kann die Qualität der Verpflegung auch vor Ort beeinflusst werden.

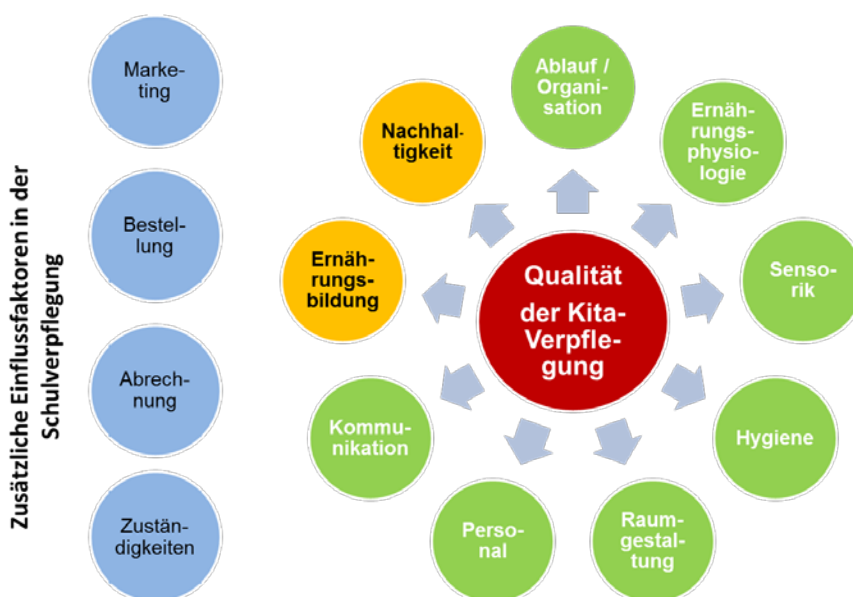


Abbildung 1: Qualität in der Kita- und Schulverpflegung

Die unterschiedlichen Qualitätsdimensionen sind die Grundlage für die Entwicklung des Designs der Befragungsinstrumente einschließlich der Interviewleitfäden für die Fokusgruppen bzw. Telefoninterviews.

Die Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung hat die Aufgabe die Stakeholder zu unterstützen, wesentliche Informationen zugänglich zu machen und Problemlösungsstrategien zu entwickeln. Für die Arbeit der Vernetzungsstelle sind umgekehrt Informationen über die aktuelle Situation des Landes unverzichtbar, um passgenaue Angebote zu entwickeln.

2 Untersuchung der Qualität der Kita- und Schulverpflegung

2.1 Ziele der Studie

Die Ziele dieser Erhebung sind, gestützt auf repräsentative Daten, die Abbildung der aktuellen Situation der Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz und die Bewertung der Qualität der Kita- und Schulverpflegung einschließlich ihrer strukturellen und organisatorischen Rahmenbedingungen. Dies erlaubt zum einen die Evaluation bereits getroffener Maßnahmen wie die der Einrichtung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz. Zum anderen können hierauf aufbauend für die Folgejahre entsprechende Unterstützungsbedarfe abgeleitet werden, um in Zukunft eine hochwertige Qualität der Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz sicherzustellen.

Um die Bewertung der Qualität der Verpflegung aus unterschiedlichen Perspektiven abzubilden, wurden sowohl Kita-Träger, Kita-Leitungen, Eltern von Kita-Kindern, Schulträger, Schulleitungen und Schülerinnen und Schüler als auch die Essensanbieter in Rheinland-Pfalz in die Erhebung einbezogen.

2.2 Methodik

Die Studie basiert auf drei Untersuchungsbereichen, in denen jeweils unterschiedliche Akteure bzw. Anspruchsgruppen befragt wurden. Im Bereich der Kita-Verpflegung wurden Online-Befragungen für die Kita-Träger, Kita-Leitungen sowie eine schriftliche Befragung für die Eltern von Kita-Kindern entwickelt und im Bereich der Schulverpflegung Online-Befragungen für die Schulträger und Schulleitungen sowie eine schriftliche Befragung für die Schülerinnen und Schüler. Des Weiteren wurde eine Online-Befragung für die Essensanbieter erstellt (siehe Abb. 2). Die entwickelten Fragebögen enthalten für alle Zielgruppen sowohl geschlossene, als auch halboffene und offene Fragen zur Organisation und Qualität der Verpflegung sowie zu der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz. Die Fragebögen für die Kita-Träger, Kita-Leitungen, Schulträger und Schulleitungen wurden in Abstimmung mit den kommunalen Spitzenverbänden, den kirchlichen und freien Trägern, dem Ministeri-

um für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten, dem Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau und dem Ministerium für Bildung entwickelt.

Die Befragung der Kita- und Schulleitungen beinhaltet darüber hinaus jeweils eine Speiseplananalyse sowie Fokusgruppendifkussionen, in denen die Herausforderungen und Einflussfaktoren auf die Verpflegung in einzelnen Einrichtungen tiefergehend betrachtet und benannt wurden. Zusätzlich wurden einzelne Schulträger telefonisch zur Schulverpflegung vertiefend interviewt.

Zur Erfassung der jeweiligen Datenbasis wurden für die Gruppe der Schulleitungen sowie für die Gruppe der Schulträger, der Kita-Träger und der Essensanbieter Adressdaten von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz genutzt und diese durch Kontrolle und Nachrecherchen ergänzt. Die Erfassung der Schülerinnen und Schüler erfolgte über die Schulleitungen, die zuvor zur Befragung in ihrer Schule eine entsprechende Einwilligung gegeben hatten.

Die Erfassung der Kita-Leitungen erfolgte über die Kita-Träger, die die Online-Fragebögen an ihre Einrichtungen weitergeleitet haben. Der Befragung der Kita-Eltern ging eine entsprechende Einwilligung der Kita-Leitungen voraus.

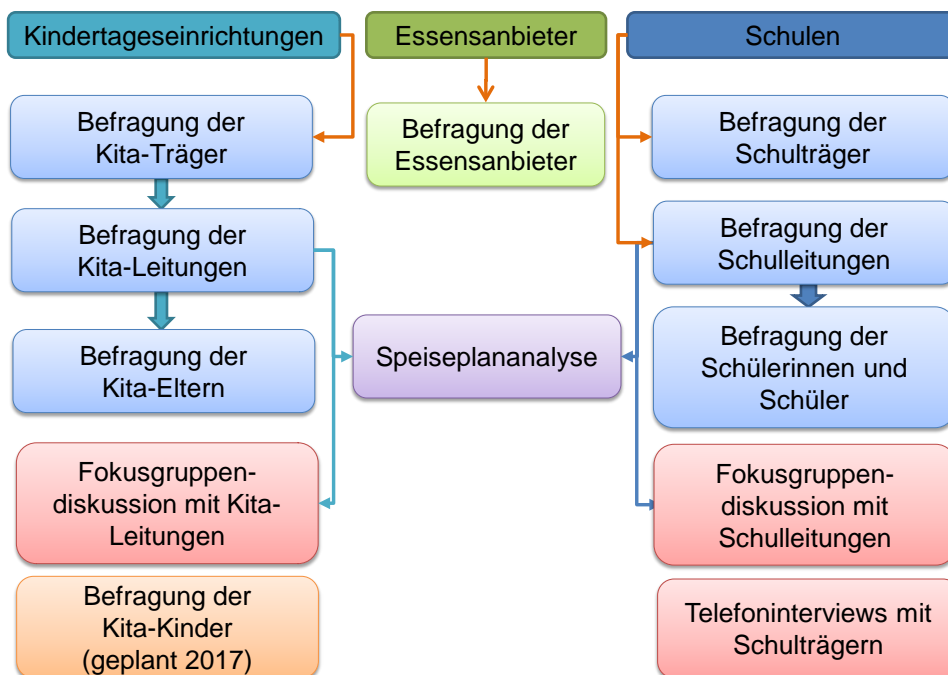


Abbildung 2: Untersuchungsbereiche der Studie zur Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz

Die Befragung der Kita-Kinder wird erst im Jahr 2017 durchgeführt und die Ergebnisse in einem gesonderten Bericht dargestellt.

2.2.1 Befragung im Bereich der Kita-Verpflegung

Befragung der Kita-Träger

Im Rahmen der Online-Befragung konnte 1.226 Kita-Trägern eine Einladung zur Befragung per E-Mail zugesendet werden. Die Online-Befragung wurde am 30.05.2016 gestartet und endete am 10.07.2016.

Den Kita-Trägern wurden insgesamt 14 überwiegend geschlossene Fragen gestellt, die sich in folgende Themenbereiche gliedern (siehe Tab. 1).

Tabelle 1: Themenbereiche der Befragung der Kita-Träger

Themenbereiche des Fragebogens der Kita-Träger
Allgemeine Angaben
Vertragliche Rahmenbedingungen
Personelle Ressourcen und Kommunikation
Finanzierung
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Befragung der Kita-Leitungen

Die Befragung der Kita-Leitungen erfolgte auf Wunsch des Auftraggebers und der Vertreter der kommunalen Spitzenverbände über die Kita-Träger. Die Kita-Träger erhielten eine E-Mail mit der Bitte die angehängte Einladung zur Befragung der Kita-Leitungen an ihre Einrichtungen weiterzuleiten. Diese E-Mail wurde am 09.06.2016 versendet und die Online-Befragung blieb bis zum 31.07.2016 geöffnet. Nachdem bis zum 27.06.2016 nur 165 Kitas den Online-Fragebogen vollständig ausgefüllt hatten, wurde von Seiten des Auftraggebers entschieden, einen weiteren Aufruf zur Teilnahme über die Fachberatungen an die Kita-Leitungen zu versenden.

Den Kita-Leitungen wurden insgesamt 19 überwiegend geschlossene Fragen gestellt, die sich in die folgenden Themenbereiche gliedern (siehe Tab. 2). Auf Wunsch der Auftraggeber wurden die Fragebögen für Kita-Träger und Kita-Leitungen so gestaltet, dass diese sich ergänzen und nur bei dem Themenbereich Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz Doppelungen aufweisen.

Tabelle 2: Themenbereiche der Befragung der Kita-Leitungen

Themenbereiche des Fragebogens der Kita-Leitungen
Allgemeine Angaben zur Kindertageseinrichtung
Organisatorische Rahmenbedingungen
Speiseplanung
Ernährungssozialisation und Ernährungsbildung
Qualitätssicherung und Hygienemanagement
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Befragung der Kita-Eltern

Alle Kita-Leitungen, die an der Online-Befragung teilnahmen, konnten ihr Einverständnis zu einer Elternbefragung geben. Allen Kindertageseinrichtungen, die einer solchen Befragung zugestimmt haben, wurden ab dem 11.07.2016 Fragebögen per Post zugesendet. Insgesamt erklärten sich 85 Kitas mit der Befragung einverstanden. Bis Oktober 2016 haben 79 Kitas an der Befragung teilgenommen und die von den Eltern ausgefüllten Fragebögen zurückgesendet.

Den Eltern wurden insgesamt 9 Fragen gestellt, die den in Tabelle 3 dargestellten Themenbereichen zugeordnet werden können.

Tabelle 3: Themenbereiche der Kita-Elternbefragung

Themenbereiche des Fragebogens der Eltern von Kita-Kindern
Angaben zur Nutzung des Verpflegungsangebots der Kita
Information über das Angebot und Möglichkeit der Einflussnahme
Beurteilung Kosten – Nutzen
Anforderungen und Wünsche an die Verpflegung in der Kita
Allgemeine Angaben zur Person und Kind(ern)

2.2.2 Befragung im Bereich der Schulverpflegung

Befragung der Schulträger

Für die Erfassung der Schulträger wurde ein Adressdatensatz der Vernetzungsstelle Rheinland-Pfalz zugrunde gelegt und dieser durch Kontrollen und Nachrecherchen ergänzt. Insgesamt konnte so 352 Schulträgern (von 369) per E-Mail ein Link zur Befragung zugesendet werden. Die Befragung der Schulträger wurde im Zeitraum vom 30.05. bis 27.06.2016 durchgeführt.

Den Schulträgern wurden insgesamt 20 überwiegend geschlossene Fragen gestellt, die sich in die in Tabelle 4 dargestellten Themenbereiche gliedern.

Tabelle 4: Themenbereiche der Befragung der Schulträger

Themenbereiche des Fragebogens der Schulträger
Allgemeine Angaben
Vertragliche Rahmenbedingungen
Finanzierung
Kommunikation
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Befragung der Schulleitungen

Laut Statistischem Bundesamt sind für das Schuljahr 2015/2016 in Rheinland-Pfalz insgesamt 1.516 allgemeinbildende Schulen zu verzeichnen.⁷ Für die Erfassung der Datenbasis wurde eine Adressdatenbank der Vernetzungsstelle Rheinland-Pfalz mit Adressen von gebundenen und offenen Ganztagschulen genutzt und durch Nachrecherchen bereinigt. Auf diese Weise konnte 711 von 731 Schulen in der Adressdatenbank per E-Mail eine Einladung zur Befragung zugesendet werden. In Ganztagschulen in Angebots- oder verpflichtender Form sind laut übergreifender Schulordnung die Schulträger verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass in den betroffenen Schulen eine Mittagsverpflegung angeboten wird. Die Befragung konnte nach Genehmigung durch die Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Rheinland-Pfalz im Zeitraum vom 15.06. bis zum 26.07.2016 durchgeführt werden.

Den Schulleitungen wurden insgesamt 22 überwiegend geschlossene Fragen gestellt, die sich in die in Tabelle 5 dargestellten Themenbereiche gliedern. Auf Wunsch der Auftraggeber wurden die Fragebögen für Schulträger und Schulleitungen ebenfalls so gestaltet, dass diese sich ergänzen und nur bei dem Themenbereich Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Überschneidungen aufweisen.

⁷ Statistische Bundesamt (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen, Schuljahr 2015/2016, Wiesbaden 2016, S. 12

Tabelle 5: Themenbereiche der Befragung der Schulleitungen

Themenbereiche des Fragebogens der Schulleitungen
Allgemeine Angaben zur Schule
Organisatorische Rahmenbedingungen der Mittagsmahlzeit
Gestaltung der Mittagsverpflegung
Esssituation und Einbindung der Verpflegung in die Ernährungsbildung
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Befragung der Schülerinnen und Schüler

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 zu Beginn des Schuljahrs 2016/17 Fragebögen zugesendet.

Insgesamt erklärten sich 33 Schulen mit einer Befragung ihrer Schülerinnen und Schüler einverstanden. Bis November 2016 haben allerdings nur 24 Schulen tatsächlich teilgenommen und ausgefüllte Fragebögen zurückgeschickt. Die durchschnittlich zurückgesandte Anzahl der Bögen betrug je Schule 32,0 (SD: 18,6), der Median lag bei 32 Fragebögen. Insgesamt haben 768 Schülerinnen und Schüler an der Befragung teilgenommen.

Für die Befragung der Schülerinnen und Schüler im Primar- und Sekundarbereich wurden jeweils unterschiedliche Fragebögen konzipiert. Der Fragebogen für die Schülerinnen und Schüler der dritten und vierten Klassen gliedert sich in insgesamt 20 Fragen (einige von ihnen mit Unterfragen), 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 (siehe Tab. 6).

Tabelle 6: Kategorien des Fragebogens für die Schülerinnen und Schüler

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

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). Es wurden die gleichen Kategorien abgefragt wie im Primarbereich, jedoch stärker differenziert (siehe Tab. 6).

2.2.3 Speiseplananalyse

Im Rahmen der schriftlichen Befragung wurden die Kita- und Schulleitungen auch gebeten, Speisepläne, die einen Zeitraum von mindestens 4 Wochen umfassen, abzugeben. In die Analyse sollten nur diejenigen Speisepläne übernommen werden, die diesen Zeitraum vollständig abbilden. Die Datenverarbeitung der eingereichten Speisepläne wurde mit MS Excel 2010 durchgeführt. Grundlage der Bewertung war der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder in der 5. Auflage von 2015⁸ sowie der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung in der 4. Auflage von 2015⁹.

Nicht eindeutig aus den Speiseplänen identifizierbare Kategorien wie die Verwendung von Naturreis oder Vollkornnudeln, Obst, Milch- und Milchprodukten sowie fettreichem Seefisch wurden nicht in die Bewertung einbezogen.

Aufgrund von Feiertagen im Erhebungszeitraum und der Tatsache, dass nicht alle Schulen und Kitas einen Vierwochenspeiseplan zur Verfügung stellten, erfolgte die Bewertung der Speisepläne auf Basis von zwei Wochen (10 Verpflegungstage). Die Bewertungskriterien wurden hierfür entsprechend umgerechnet. Insgesamt konnten für die Kitas 124 Speisepläne und für die Schulen 67 Pläne berücksichtigt werden.

2.2.4 Fokusgruppendifkussion

Da der Umfang der schriftlichen Befragungen für die Zielgruppen Schulleitung, Schulträger, Kita-Leitungen und Kita-Träger im Vergleich zu den bundesweiten Befragungen^{10, 11} deutlich gekürzt wurde, können mit den Ergebnissen der Befragungen im Wesentlichen nur Struktur und Organisation der Verpflegung abgebildet werden.

⁸ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck. Bonn, 2015.

⁹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck. Bonn, 2015.

¹⁰ Arens-Azevedo U, Schillmöller Z, Hesse I et.al.: Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Studie, Abschlussbericht, Hamburg 2015.

¹¹ Arens-Azevedo U., Tecklenburg M E, Häusler, M, Pfannes, U.: Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards. DGE: Bonn, 2016.

Vor diesem Hintergrund wurden am 07.09.2016 und 08.09.2016 in Mainz Fokusgruppendifkussionen durchgeföhrt mit dem Ziel, Prozesse zu erfassen, Aufschluss über die Art und Weise der Abläufe zu erhalten und die zentrale Fragestellung zu beantworten, wie gute Kita- bzw. Schulverpflegung gelingen könne.

Die Durchführung von Fokusgruppen ist der qualitativen Sozialforschung zuzurechnen. Die qualitative Sozialforschung wird dann eingesetzt, wenn insbesondere Zusammenhänge herausgearbeitet werden sollen. Möglich ist der Einsatz unterschiedlicher Interviewmethoden. Um eine bessere Vergleichbarkeit zu erzielen und sicherzustellen, dass wichtige Fragenkomplexe nicht vergessen werden, fiel die Entscheidung auf einen strukturierten Interviewleitfaden, der ausgewählte Fragenkomplexe enthielt (siehe Tab. 7). Die Gruppeninterviews wurden gewählt, da die Antwortenden sich gegenseitig stimulieren können, eine Einschätzung möglich ist, inwieweit es unter den Teilnehmenden relativ konsistente oder aber geteilte Ansichten gibt und weil die innerhalb der Gruppe stattfindenden Interaktionen selbst Daten und Einsichten produzieren.

Der Leitfaden für die Fokusgruppendifkussion, der für Kita-Leitungen, Kita-Träger, Schulleitungen und Schulträger konzipiert wurde, enthält die in Tabelle 7 dargestellten Kategorien.

Tabelle 7: Kategorien des Leitfadens für die Fokusgruppendifkussion mit Kita-Leitungen, Kita-Trägern, Schulleitungen und Schulträgern

Kategorien des Leitfadens für die Fokusgruppendifkussion
Allgemeine Angaben
Qualitätsverständnis
Vertragsgestaltung und Auswahl der Anbieter
Partizipation (Eltern, Kinder, Erzieher, Lehrkräfte)
Schnittstellenmanagement
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz
Gelingensfaktoren
Wünsche und Ideen

Für die Fokusgruppen im Bereich Kita konnten 21 Teilnehmende aus unterschiedlichen Einrichtungen gewonnen werden. Kita-Träger haben nicht teilgenommen, denn sie schickten an ihrer Stelle Kita-Leitungen.

Für die Fokusgruppen im Bereich Schule hatten sich ursprünglich drei Schulleitungen bzw. Verantwortliche für die Schulverpflegung sowie ein Schulträger angemeldet. Der Schulträger sowie eine Schulleitung sagten allerdings sehr kurzfristig ihre Teilnahme ab.

2.2.5 Telefonische Interviews der Schulträger

Da die Beteiligung der Schulen sowie Schulträger an den Fokusgruppendifkussionen sehr gering war, wurde mit dem Auftraggeber vereinbart, mit Schulträgern auf Basis des Leitfadens für die Fokusgruppendifkussionen stattdessen telefonische Interviews zu führen. Von den fünf Schulträgern, die zuvor einer Teilnahme an der Fokusgruppendifkussion zugesagt hatten, haben sich zwei Schulträger zu den Telefoninterviews bereit erklärt. Diese wurden am 26.01.2017 mit den zuständigen Ansprechpartnern geführt. Die durchschnittliche Dauer des Telefoninterviews betrug 36 Minuten.

Die Telefoninterviews mit den Schulträgern wurden mithilfe der Lautsprecherfunktion des Telefons geführt, zusätzlich wurden die Gespräche mit der Sprachmemo-App eines iPhones aufgezeichnet. Die Gesprächspartner wurden vor Beginn des Interviews darüber informiert und haben diesem Verfahren zugestimmt. Die aufgezeichneten Antworten der interviewten Schulträger wurden im Nachhinein verschriftlicht und sind in diesem Bericht zusammengefasst dargestellt.

2.2.6 Befragung der Essensanbieter

Für die Erfassung der Essensanbieter wurde ein Adressdatensatz der Vernetzungsstelle Rheinland-Pfalz zugrunde gelegt und dieser auf Basis von Kontrollen bereinigt. Es handelt sich hierbei um eine Zufallsstichprobe, da nicht sichergestellt werden konnte, dass die Adressdatei alle Essensanbieter, die in Rheinland-Pfalz in der Kita- und Schulverpflegung tätig sind, umfasst. Insgesamt konnte 185 Essensanbietern per E-Mail ein Link zur Befragung zugesendet werden. Die Befragung der Essensanbieter wurde vom 05.10.2016 bis 03.11.2016 durchgeführt.

In der Befragung der Essensanbieter wurden Fragen zu den allgemeinen Rahmenbedingungen, zum Umfang des Verpflegungsangebots und Qualitätsanforderungen, zur Situation vor Ort, zu Preis und Kosten, zur Bekanntheit der Vernetzungsstelle, zu Herausforderungen und Wünschen gestellt.

2.3 Datenauswertung

Die Datenerfassung der Befragungen erfolgte mithilfe der Befragungssoftware Questback. Die weitere Datenverarbeitung wurde mittels des Statistikprogramms IBM SPSS Statistics, Version 23 durchgeführt.

Deskriptive Statistik: Kategorische Variablen wurden mit absoluten und relativen Häufigkeiten beschrieben. Die Werte in den Tabellen und Abbildungen sind gerundet. Für stetige Va-

riablen wurden Mittelwert, Median, Standardabweichung (SD) (\pm), Minimum (Min.) und Maximum (Max.) berechnet.

Schließende Statistik: Zur Prüfung auf Unterschiede wurde der Chi-Quadrat-Test nach Pearson durchgeführt. Das Signifikanzniveau wurde mit $p \leq 0,05$ bzw. $p \leq 0,001$ festgelegt. Die Effektstärkenberechnung erfolgte mit dem Cramer V Test (V) sowie die Effektstärkenberechnung des Mann-Whitney-U Tests (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 und 0,5 und ein großer Effekt bei 0,5 und höher^{12, 13}.

Offene und halboffene Fragen wurden gemäß der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet. Dies gilt zum Beispiel für die wahrgenommenen Herausforderungen und die Wünsche zur Unterstützung von Seiten der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz.

Die Fokusgruppendifkussionen wurden ebenfalls gemäß der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet. Hierbei kam die zusammenfassende Analysetechnik zum Tragen¹⁴. Exemplarisch wurden für die Vertiefung der Themenaspekte bzw. Einflussfaktoren Beispiele, die von den Kindertageseinrichtungen oder Schulen genannt wurden, genutzt. Die gleiche Analysetechnik wurde auch auf die Telefoninterviews mit den Schulträgern angewendet.

¹² Cohen J: Statistical power analysis for the behavioral science. 2. Auflage. L. Erlbaum Associates: Hillsdale, N. J., 1988.

¹³ Eid M, Gollwitzer M, Schmitt M: Statistik und Forschungsmethoden. 3. korrigierte Auflage. Beltz: Weinheim, 2013.

¹⁴ Mayring P: Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Technik. 11. vollständig überarbeitete Auflage. Beltz: Weinheim, 2010.

3 Ergebnisse der Befragungen

3.1 Ergebnisse der Befragung der Kita-Träger

3.1.1 Allgemeine Angaben zu den Kita-Trägern

An der Befragung der Kita-Träger in Rheinland-Pfalz haben sich 160 Träger beteiligt. Dies entspricht einem Rücklauf von 13,1 %. Einer der Träger bietet in seiner Kindertageseinrichtung allerdings keine warme Mittagsmahlzeit an, so dass insgesamt 159 Kita-Träger Angaben über die Mittagsverpflegung in ihren Einrichtungen machten.

Die Träger repräsentieren 489 Kindertageseinrichtungen, dies entspricht 19,6 % der Kitas in Rheinland-Pfalz (n = 159). Ein Träger hat zu der Anzahl seiner Einrichtungen keine Angaben gemacht. 53,8 % der Kita-Träger zählen zu den öffentlichen Trägern, 41,3 % zu den freien Trägern, 3,8 % sind private Träger und 1,3 % Elterninitiativen. Der Vergleich mit der Grundgesamtheit zeigt, dass in der Stichprobe etwas mehr öffentliche und private Träger vertreten sind als in der Grundgesamtheit (siehe Tab. 8).

Tabelle 8: Art des Trägers (Grundgesamtheit n = 2.498, Stichprobe n = 160)

Art des Trägers	Grundgesamtheit	Stichprobe
Öffentlicher Träger	47,1 %	53,8 %
Freier Träger	50,4 %	41,3 %
Privater Träger	1,1 %	3,8 %
Elterninitiative	1,4 %	1,3 %

Insgesamt wird in 477 Einrichtungen eine Verpflegung über Mittag angeboten, d. h. nur in 97,5 % der Kitas. Angaben zur Organisation und Struktur wie beispielsweise zum Verpflegungssystem werden nachfolgend auf diese Zahl bezogen.

3.1.2 Vertragliche und organisatorische Rahmenbedingungen

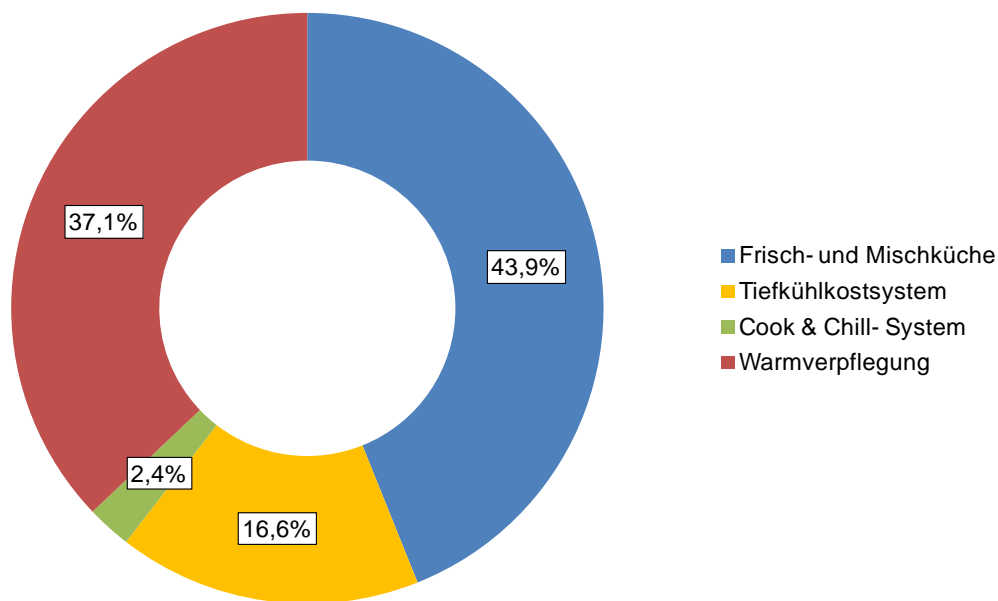


Abbildung 3: Verbreitung der Verpflegungssysteme nach Angabe der Kita-Träger (n = 453, Angabe in Prozent)

Von den Verpflegungssystemen ist die Frisch- und Mischküche (43,9 %) am häufigsten vertreten, gefolgt von der Warmverpflegung (37,1 %, siehe Abb. 3).

Anforderungen an die Mittagsverpflegung

33,8 % der befragten Träger geben an, die Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder vertraglich festgelegt zu haben, 33,1 % der Kita-Träger haben dies nicht getan und weitere 33,1 % kennen den DGE-Qualitätsstandard nicht (n = 151). 34,0 % (n = 17) der Kita-Träger, die die Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards nicht vertraglich festgelegt haben, haben die Einhaltung eines anderen Qualitätsstandards für die Verpflegung vereinbart. 12 der Kita-Träger haben Angaben dazu gemacht, um welchen Qualitätsstandard es sich hierbei handelt. Einmal wurden die Qualitätskriterien der Evangelischen Kirche für den hauswirtschaftlichen Bereich genannt, zweimal, dass eine Orientierung am DGE-Qualitätsstandard für die Kita-Verpflegung erfolge und einmal, dass der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung berücksichtigt werde. Daneben wurde berichtet, dass frisch, fair und regional eingekauft werde (n = 2), aus der zertifizierten Linie von Apetito bestellt werde (n = 1) oder der Elternwille die Qualität vorgebe (n = 1).

Um Nachhaltigkeit in der Mittagsverpflegung zu berücksichtigen, werden saisonale (78,1 %) und regionale Produkte (72,9 %) verwendet, Speisereste vermieden (71,0 %) und Abfall getrennt (69,7 %, siehe auch Tab. 9).

Tabelle 9: Berücksichtigung von Nachhaltigkeit in der Mittagsverpflegung (Mehrfachnennungen möglich, n = 155)

Nachhaltige Handlungsmöglichkeiten	Anzahl	Prozent der Fälle
Verwendung von saisonalen Produkten	121	78,1 %
Verwendung von regionalen Produkten	113	72,9 %
Vermeidung von Speiseresten	110	71,0 %
Trennung des Abfalls	108	69,7 %
Verwendung von Bio-Lebensmitteln	52	33,5 %
Verwendung von Fisch aus nachhaltigem Fang (z. B. MSC)	38	24,5 %
Verwendung von Fair-Trade-Lebensmitteln	23	14,8 %
Ist mir nicht bekannt	19	12,3 %
Sonstiges	9	5,8 %
Gar nicht	1	0,6 %

Externe Verpflegungsanbieter

48,1 % der Kita-Träger beauftragen einen externen Anbieter mit der Mittagsverpflegung in ihren Kitas. 44,2 % der Kita-Träger, die einen externen Anbieter beauftragen, verfügen über ein Leistungsverzeichnis für den Essensanbieter, in 41,6 % der Fälle ist dies nicht der Fall und 14,3 % dieser Kita-Träger haben hierzu keine Angabe gemacht (n = 77).

Tabelle 10: Kriterien, die die Kita-Träger bei der Auswahl des Essensanbieters berücksichtigen (Mehrfachnennungen möglich, n = 75)

Kriterien	Anzahl	Prozent der Fälle
Qualität	63	84,0 %
Preis	47	62,7 %
Empfehlungen/Referenzen	24	32,0 %
Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards	19	25,3 %
Einsatz von regionalen Produkten	18	24,0 %
Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften	12	16,0 %
Bestell- und Abrechnungssystem	8	10,7 %
Probeessen	8	10,7 %
Einsatz von Bio-Produkten	8	10,7 %
Anzahl der Menüs	6	8,0 %
Einhaltung des folgenden Qualitätsstandards für die Verpflegung	4	5,3 %

Das wichtigste Kriterium bei der Auswahl des Essensanbieters ist in 84,0 % der Fälle der Preis, danach folgt die Qualität mit 62,7 %. An dritter Stelle werden mit 32,0 % Empfehlungen und Referenzen genannt (siehe auch Tab. 10).

Bei der Auswahl des Essensanbieters wird in 95,9 % der Fälle die Leitung der Kita und in 76,7 % der Fälle der Kita-Träger einbezogen (siehe Tab. 11).

Tabelle 11: Personen bzw. Personengruppen, die bei der Auswahl des Verpflegungsanbieters mit einbezogen werden (Mehrfachnennungen möglich, n = 73)

Personen bzw. Personengruppen	Anzahl	Prozent der Fälle
Leitung der Kindertageseinrichtung	70	95,9 %
Träger	56	76,7 %
pädagogische Fachkräfte	40	54,8 %
Hauswirtschaftliches / Küchenpersonal	29	39,7 %
Eltern	21	28,8 %
Essensbeirat (Runder Tisch, mit z. B. Eltern, pädagogischen und hauswirtschaftlichen Mitarbeitenden)	6	8,2 %

3.1.3 Personelle und finanzielle Ressourcen

Personelle Ressourcen

90,4 % der befragten Kita-Träger beschäftigen hauswirtschaftliche Fachkräfte. Hierbei wurde allerdings nicht gefragt, über welche Ausbildung diese verfügen. Die Angaben im offenen Textfeld dieser Frage deuten darauf hin, dass dies nicht in allen Fällen gegeben ist. Im Durchschnitt werden je Kita 1,3 Fachkräfte beschäftigt (n = 135). Die hauswirtschaftlichen Fachkräfte werden dabei jeweils mit unterschiedlichen Stundenumfängen je nach Anzahl der Essen und Art des Verpflegungssystems eingesetzt. 81,3 % der Kita-Träger geben darüber hinaus an, dass diejenigen, die im Bereich Hauswirtschaft tätig sind wie hauswirtschaftliche und pädagogische Fachkräfte sowie Angelernte, regelmäßig geschult würden.

Elternentgelt für die Verpflegung

Im Durchschnitt zahlen die Eltern für die Verpflegung monatlich einen Betrag von 54,61 € (SD¹⁵: 27,86 €). Ein Mittagessen kostet dabei durchschnittlich 2,69 € (SD: 0,70) (siehe Tab. 12). Das Elternentgelt wird individuell vom Träger festgelegt und kann daher beispielsweise bei Trägern, die sehr viel Wert auf die Ernährung legen, sehr viel höher liegen (Maximum: 250 €). Im Elternentgelt für die Verpflegung ist in 96,8 % der Fälle das Mittagessen enthalten, in 67,5 % Getränke, in 43,5 % eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag, in 16,9 % ein Frühstück und in 14,3 % der Fälle eine Zwischenmahlzeit am Vormittag (n = 154).

¹⁵ SD = Standardabweichung. Sie ist ein Maß dafür wie breit die Werte eines Merkmals um dessen Mittelwert streuen.

Tabelle 12: Elternentgelt für die Verpflegung und das Mittagessen nach Angabe des Kita-Trägers

	Elternentgelt für die Verpflegung pro Monat (n = 89)	Elternentgelt für ein Mittagessen (n = 127)
Mittelwert	54,61 €	2,69 €
Minimum	3,00 €	0,50 €
Maximum	250,00 €	5,00 €

Das Elternentgelt für das Mittagessen umfasst das Hauptgericht und ein Dessert (75,0 %) sowie Salat oder Rohkost (73,1 %). In 23,7 % der Fälle wird das Hauptgericht abwechselnd durch Salat oder Rohkost oder ein Dessert ergänzt. Nur in 17,9 % der Fälle gibt es zusätzlich auch eine Suppe vorweg (n = 156, Mehrfachnennungen möglich).

Von Problemen mit der Verpflegung erfahren die Träger in 80,9 % der Fälle in regelmäßigen Besprechungen mit der Kita-Leitung oder den für die Verpflegung zuständigen Personen, in 60,5 % von den hauswirtschaftlichen und in 51,6 % der Fälle von den pädagogischen Mitarbeitenden. Von Seiten der Eltern werden die Kita-Träger in 40,8 % der Fälle informiert. Formalisierte Mängelprotokolle gibt es in 7,0 % der Fälle, 5,7 % geben an auf eine andere Art und Weise informiert zu werden und 1,9 % erfahren gar nicht von Problemen mit der Verpflegung (n = 157, Mehrfachnennungen möglich).

3.1.4 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und Herausforderungen der Kita-Verpflegung

59,6 % der Kita-Träger geben an, die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz zu kennen, 40,4 % kennen sie nicht. Angebote der Vernetzungsstelle wie das Kita-Seminar „Essen und Trinken in Kindertagesstätten“ mit 5 Bausteinen oder das Kita-Coaching-Projekt „Kita isst besser“ kennen 32,4 % bzw. 24,6 % der Kita-Träger (siehe Tab. 13).

Tabelle 13: Bekanntheit von Materialien und Angeboten zur Kita-Verpflegung (Mehrfachnennungen möglich, n = 142)

Materialien und Angebote	Anzahl	Prozent der Fälle
Informationsmaterial, Broschüren	90	63,4 %
Informationen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung auf dem Internetportal	66	46,5 %
Fortbildungsveranstaltungen der Vernetzungsstelle	66	46,5 %
Kita-Seminar „Essen und Trinken in Kindertagesstätten“ mit 5 Bausteinen	46	32,4 %
Kita-Coaching-Projekt „Kita isst besser“	35	24,6 %
Beratung der Vernetzungsstelle per Telefon oder E-Mail	24	16,9 %
Kita-Arbeitskreis	17	12,0 %
Andere Materialien und Angebote	13	9,2 %
Keines davon ist bekannt	24	16,9 %

Die Materialien der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, die Qualität der Veranstaltungen, der Umfang des Angebots sowie der Internetauftritt und die Arbeit insgesamt konnten auf einer Fünferskala (1 = sehr gut und 5 = sehr schlecht) bewertet werden. Hierbei gab es viele, die eine solche Einschätzung nicht abgegeben haben, so dass in Bezug auf die Qualität der Veranstaltungen beispielsweise nur von 49 Kita-Trägern und bei der Qualität der Materialien von 68 Kita-Trägern eine Bewertung vorliegt (siehe Abb. 4 und Abb. 5). Je nach Frage wählten 20,9 % bis 41,7 % der befragten Kita-Träger die Kategorie „kann ich nicht beurteilen“ aus.

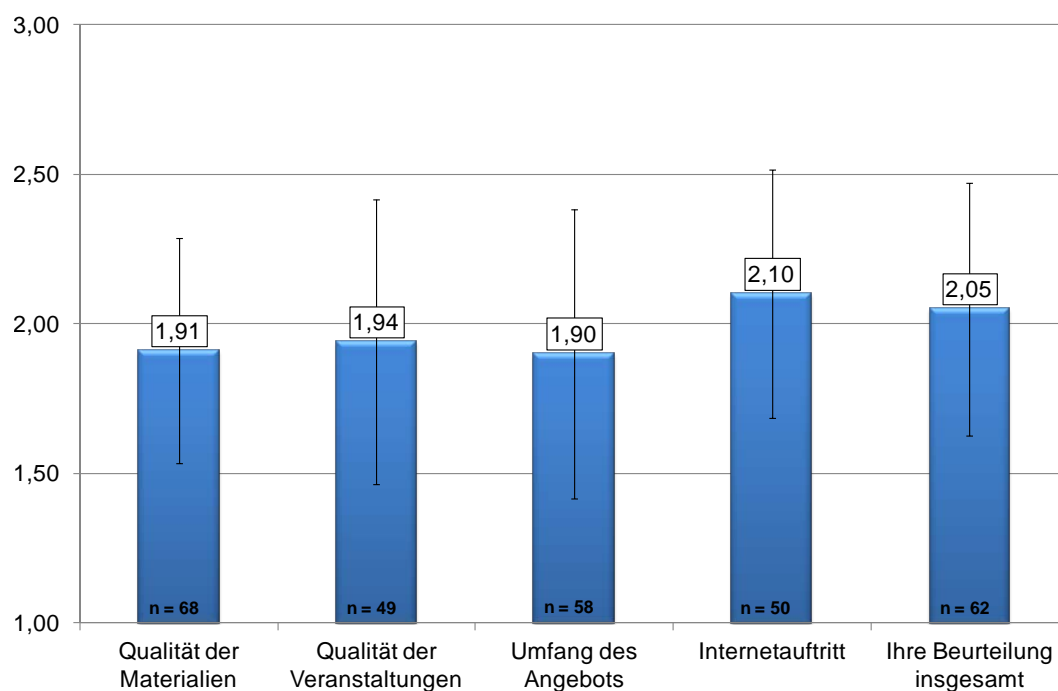


Abbildung 4: Durchschnittliche Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz von den Kita-Trägern ohne die Kategorie „kann ich nicht beurteilen“

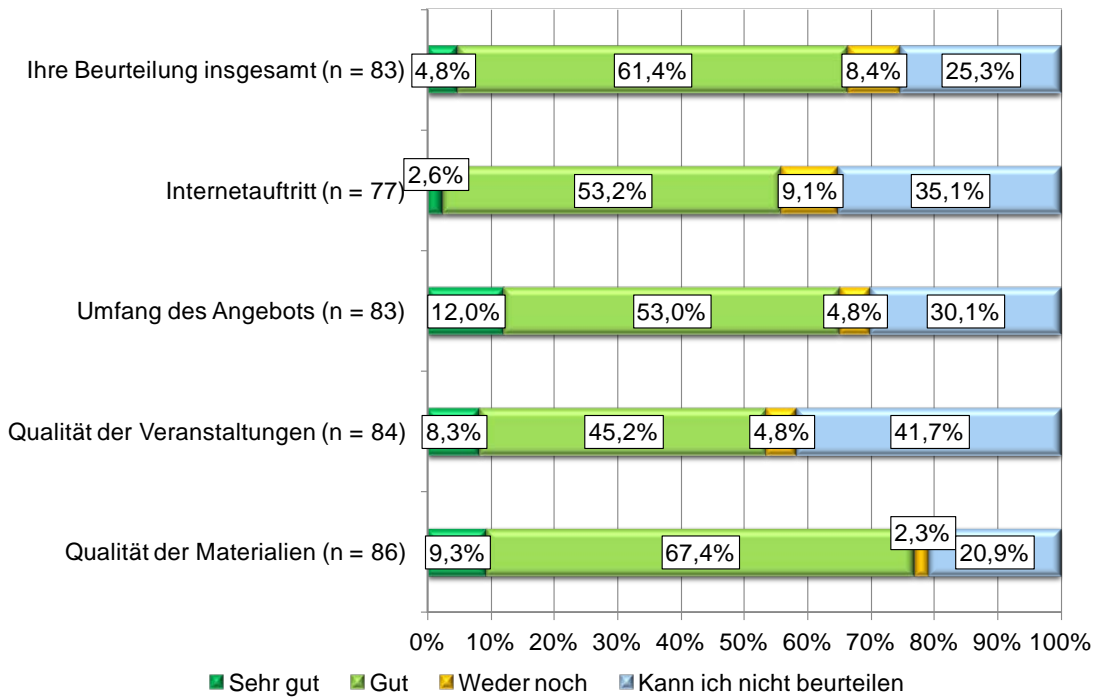


Abbildung 5: Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz im Einzelnen von den Kita-Trägern (Angaben in Prozent)

Herausforderungen der Kita-Träger

Als Herausforderungen aus Sicht der Kita-Träger werden am häufigsten genannt, die gesunde und abwechslungsreiche Verpflegung (n = 25) zu einem akzeptablen Preis für die Eltern anzubieten (n = 21). Sie beschäftigt darüber hinaus die Finanzierung (n = 18) und die Qualität (n = 15) der Verpflegung. Die Kinder für die Verpflegung zu begeistern (n = 12) und die Einhaltung von Standards sowie gesetzlichen Vorschriften (n = 12) sind darüber hinaus häufig genannte Themen. Einige Kita-Träger beschreiben es daneben u. a. aufgrund der Finanzierbarkeit oder den Auflagen des Veterinäramts als schwierig, die Mahlzeiten frisch vor Ort (Verpflegungssystem der Frisch- und Mischküche) zuzubereiten, obwohl sie dies bevorzugen würden (n = 8). Andere Herausforderungen wurden weniger häufig angesprochen (siehe Tab. 14).

Tabelle 14: Herausforderungen in der Kita-Verpflegung aus Sicht der Träger (n = 162)

Herausforderungen der Kita-Träger	Anzahl
Gesunde und abwechslungsreiche Ernährung	25
Akzeptabler Preis je Mahlzeit	21
Finanzierung (Verpflegung allgemein und wenn Eltern nicht zahlen können/wollen)	18
Wahrung und ggf. Verbesserung der Qualität	15
Akzeptanz der Kinder	12
Umsetzung/ Einhaltung der Standards und gesetzlicher Vorschriften	12
Kosten- und Preismanagement (keine Preiserhöhung, zusätzlich Sonderessen, ...)	10
Frisch gekochtes Essen anbieten	8
Bedürfnisse der Eltern erfüllen	8
Personalknappheit (inkl. Akquise)	8
Platzbedarf	4
Sonderessen (vegetarisch, allergen, halal,...)	4
Nachhaltigkeit (regional, saisonal, Müllvermeiden, ...)	4
Fort- und Weiterbildung des Personals	3
Geeignete Küchenausstattung	2
Finden eines geeigneten Caterers (Angebot Sonderessen, ...)	2
Organisation der Verpflegung	1
Information und Beratung der Kitas	1
Vermittlerrolle zwischen allen Beteiligten	1
Vermittlung von Tischregeln	1
Zeitdruck	1

Herausforderungen für die Kitas beurteilt aus Sicht der Kita-Träger

Die Träger wurden ebenfalls danach gefragt, welche Herausforderungen sie für ihre Kindertageseinrichtungen in Bezug auf die Verpflegung sehen. Als Herausforderungen für ihre Kitas beschreiben die Kita-Träger am häufigsten Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten (n = 19), genauso wie die Einhaltung von religiösen Speisevorschriften (n = 13), die knappen Personalressourcen in den Einrichtungen (n = 16) sowie das Budget trotz hoher Anforderungen einzuhalten (n = 14). Die Anforderungen und Wünsche der Eltern zu erfüllen (n = 12) sowie eine gesundheitsfördernde (n = 10), abwechslungsreiche (n = 9) Verpflegung anzubieten, wird ebenfalls als herausfordernd angesehen (siehe Tab. 15).

Tabelle 15: Herausforderungen für die Kitas aus Sicht der Kita-Träger (n = 148)

Herausforderungen der Kitas aus Sicht der Kita-Träger	Anzahl
Angebot eines gesunden und abwechslungsreichen Essens	19
Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	19
Personalknappheit	16
Budget	14
Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften	13
Erwartungshaltung der Eltern	12
Geringes Platzangebot (Raumausstattung, fehlende Ganztagsplätze)	10
Erfüllen / Einhaltung von (Hygiene-) Vorschriften	8
Qualität der Verpflegung	8
Ernährungsbildung (Gestaltung der Esssituation, Betreuung beim Essen)	7
Akzeptanz der Kinder	5
Unterschiedliche Altersgruppen	3
Frisches Verpflegungsangebot ohne lange Warmhaltezeiten (vor Ort kochen?)	3
Dokumentation	2
Zeitdruck	2
Personalkoordination	2
Partizipation der Kinder und Einbeziehung der Eltern	2
Fortbildung	1
Abrechnung des Bildungs- und Teilhabepakets	1
Teilnahme an Projekten	1
Kontakt mit Caterer	1
Zufriedenheit der Mitarbeiter	1

Wünsche an die Vernetzungsstelle

Wünsche an die Vernetzungsstelle haben nur wenige Kita-Träger geäußert. Diejenigen, die sich geäußert haben, wünschen sich mehr Informationen, die von der Vernetzungsstelle direkt an die Einrichtungen gesendet würden (n = 2) sowie Fortbildungsmaßnahmen für Hauswirtschaftskräfte (n = 2). Außerdem solle sich die Vernetzungsstelle vermehrt auf politischer Ebene für die Einrichtung von Küchen in den Kitas und dem Kochen vor Ort (Frisch- und Mischküche) einsetzen (n = 2). Daneben wird ein Fortbildungsangebot für die Essensanbieter (n = 2) und eine Kartei/Liste mit positiv beurteilten (zertifizierten) Essensanbietern gewünscht (n = 1). Ebenso wird das Bedürfnis nach Förderprojekten für Kitas, die sich verstärkt mit einer gesunden Ernährung beschäftigen und u. a. Küchen vor Ort einrichten möchten, geäußert (n = 2). Vereinzelt werden darüber hinaus Informationsmaterialien für die Eltern, geringere Anforderungen von den Eltern an die Verpflegung sowie allergiespezifische Rezepte gewünscht und auch, dass die Vernetzungsstelle so weitermachen solle wie bisher.

3.2 Ergebnisse der Befragung der Kita-Leitungen

3.2.1 Allgemeine Angaben zu den Einrichtungen

An der Befragung der Kita-Leitungen haben sich 257 Kitas beteiligt, d. h. 10,3 % der Kitas in Rheinland-Pfalz ($n = 2.498$)¹⁶. 77,9 % der befragten Einrichtungen befinden sich im ländlichen Raum und 22,1 % liegen im städtischen Umfeld, d. h. in einem Bereich, in dem 50.000 Einwohner und mehr leben.

51,4 % der befragten Kitas haben einen öffentlichen Träger, 46,7 % einen freien Träger, 0,8 % einen privaten Träger und 1,2 % gehören zu einer Elterninitiative. Am häufigsten werden Kinder im Alter von 1 bis 7 Jahren betreut (3- bis 7-Jährige: 93,8 % bzw. 1- bis unter 3-Jährige: 93,0 %). Kleinkinder bis zu einem Jahr werden nur in 17,2 % der Kitas und Kinder über sieben bis vierzehn Jahre in 8,6 % der Einrichtungen betreut. Die Anzahl der Kinder liegt zwischen 10 und 180 Kindern, dabei überwiegen Kitas mit bis zu 75 Kindern (63,2 % siehe Abb. 6).

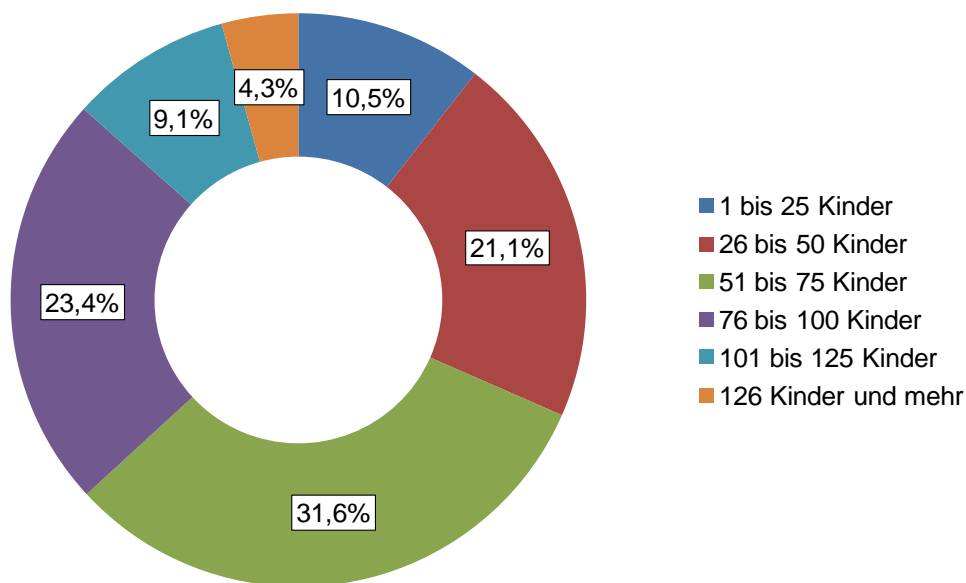


Abbildung 6: Größe der Kitas nach Gruppengröße (Angabe in Prozent, $n = 209$)

Verpflegungsangebot

In allen Einrichtungen wird mindestens eine Mahlzeit angeboten. Eine Zwischenmahlzeit am Vormittag bieten 24,1 % an und ein Mittagessen 99,6 % der Kitas. Die Möglichkeit eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag einzunehmen ist in 64,6 % der Kitas gegeben und Getränke werden in 69,6 % angeboten ($n = 257$, Mehrfachnennungen möglich).

¹⁶ Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe 2016, Wiesbaden 2016, S. 91f.

247 Kitas haben angegeben, wie viele Kinder in ihrer Einrichtung durchschnittlich an der Mittagsmahlzeit teilnehmen. Je nach Kita sind dies zwischen 4 und 135 Kinder, wobei in 78,1 % der Einrichtungen weniger als 50 Kinder ihr Mittagessen dort einnehmen.

3.2.2 Organisatorische Rahmenbedingungen

Die warme Mittagsmahlzeit wird in den befragten Kitas überwiegend (45,5 %) vor Ort (im System der Frisch- und Mischküche) zubereitet oder warm angeliefert (37,9 %). Das Tiefkühlkostsystem wird von 14,6 % der Einrichtungen genutzt und das Kühlkostsystem (Cook & Chill-System) von 2,0 % (n = 253) (siehe Abb. 7).

50,8 % der Kitas verfügen über eine Haushaltsküche, 25,0 % über eine Küche mit wenigen Großküchengeräten zum Erhitzen der Speisen und 21,5 % über eine vollausgestattete Küche (n = 256). In 2,3 % der Einrichtungen ist hingegen nur ein Raum vorhanden, in dem das angelieferte Essen bis zur Ausgabe gelagert und das Geschirr gespült wird, und in 0,4 % der Kitas gibt es gar keinen spezifischen Raum.

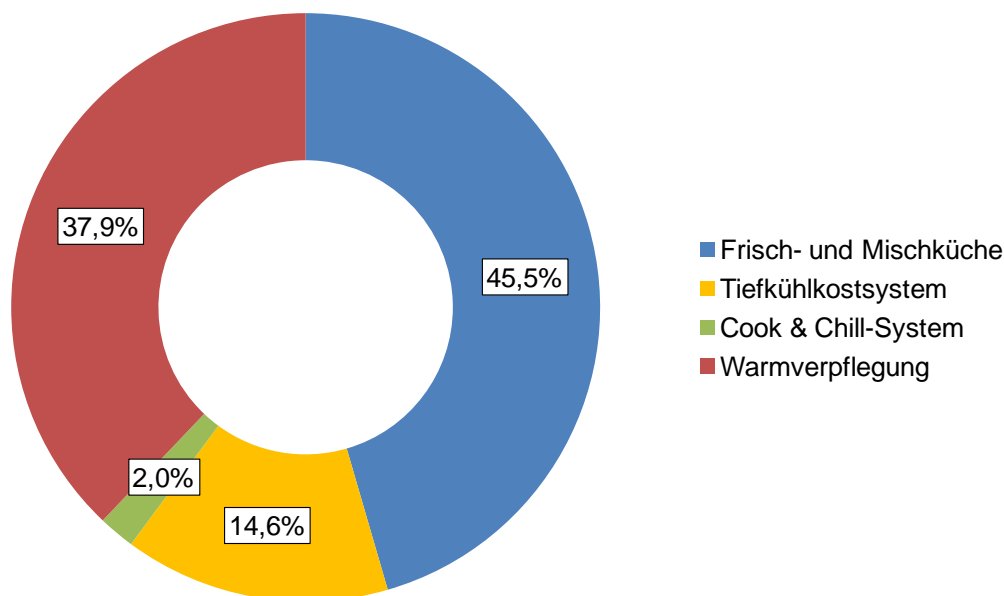


Abbildung 7: Verpflegungssystem nach Angaben der Kita-Leitungen (n = 253)

EU-Schulobst- und -gemüseprogramm

86,9 % der befragten Kitas ist das Obstprogramm Kita!plus bekannt (n = 251). An diesem Programm nehmen 67,9 % der Einrichtungen teil.

3.2.3 Speiseplanung

Für die Speiseplanung sind unterschiedliche Personengruppen zuständig. Am häufigsten wird die Hauswirtschafts- bzw. Küchenleitung (63,1 %) genannt, die Leitung der Kindertageseinrichtung sind in 46,7 % der Fälle und der Lieferant bzw. das Cateringunternehmen in 32,2 % der Fälle zuständig (siehe Tab. 16).

Tabelle 16: Verantwortung für die Speiseplanung (Mehrfachnennungen möglich, n = 255)

	Anzahl	Prozent der Fälle
Hauswirtschafts- / Küchenleitung	161	63,1 %
Leitung der Kindertageseinrichtung	119	46,7 %
Lieferant/Cateringunternehmen	82	32,2 %
Pädagogische Fachkräfte	54	21,2 %
Träger	10	3,9 %
Essensbeirat	2	0,8 %
Beschäftigungs- bzw. Betriebsträger (z. B. CJD, Diakonisches Werk Rheinland)	2	0,8 %
Anzahl aller Nennungen	430	

In die Speiseplanung werden die pädagogischen Fachkräfte in 70,0 % der Fälle, die Kita-Kinder in 64,4 % und das Hauswirtschafts- bzw. Küchenpersonal in 60,0 % der Fälle mit einbezogen. Der Essensanbieter (26,8 %) und die Eltern (11,6 %) werden deutlich seltener beteiligt (n = 250, Mehrfachnennungen möglich).

Die Herstellung des Mittagessens obliegt dabei in 60,2 % der Fälle dem Hauswirtschafts- bzw. Küchenpersonal und in 43,7 % dem Essensanbieter. Das Mittagessen wird nur in 2,8 % der Fälle von den pädagogischen Fachkräften, in 1,6 % von einem Beschäftigungsträger und in 1,2 % der Fälle von den Eltern hergestellt (Mehrfachnennungen möglich, n = 254).

Wenn die Einrichtung beliefert wird (n = 128), handelt es sich in 28,9 % der Kitas um ein Cateringunternehmen und in 27,3 % um eine Großküche z. B. Mensa, Senioreneinrichtung oder ein Krankenhaus. Karitative Organisationen wie Anbieter von Qualifizierungsmaßnahmen beliefern die Kitas zu 13,3 % und die Betriebsgastronomie (Kantine eines Unternehmens) zu 3,9 %. 26,6 % der befragten Kitas gaben auch die Kategorie „Sonstige“ an. Eine nähere Spezifizierung erfolgte hierbei aber nicht.

3.2.4 Ernährungssozialisation und Ernährungsbildung

Eine Kinder-Küche ist in 39,8 % der Einrichtungen vorhanden (n = 251).

Die Aktivitäten der Ernährungssozialisation und -bildung sind sehr unterschiedlich. Sie reichen von der Gestaltung eines gemeinsamen Frühstücks (n = 92) über Projekte zur gesundheitsfördernden Ernährung (n = 67) bis hin zur Beteiligung der Kinder am Speiseplan (n = 8; siehe Tab. 17). Im Sinne der Partizipation werden die Kinder in die Gestaltung des Verpflegungsalltags z. B. beim gemeinsamen Frühstücksbuffet, bei der Erstellung des Speiseplans oder bei der Vorbereitung von Mahlzeiten einbezogen.

Daneben wurden Aktivitäten zur Ernährungsinformation für Eltern und Kita-Mitarbeitende, wie Elternabend, Kochkurs und Teamfortbildungen genannt.

Tabelle 17: Auszug der genannte Aktivitäten zur Ernährungssozialisation und -bildung (Mehrfachnennungen möglich, n = 752)

Aktivitäten der Ernährungssozialisation und -bildung	Anzahl
Gemeinsames Kochen und Backen, Zubereiten von Speisen mit den Kindern	95
Gemeinsames gesundes Frühstücksbuffet (täglich bis zu 1 x im Monat)	92
Projekte zur gesundheitsfördernden Ernährung (Herkunft der Lebensmittel, Verarbeitung)	67
Bewirtschaftung des eigenen Hochbeets / Gartens	53
Kinder helfen bei Vorbereitungen der Mahlzeiten (Rohkost / Obst schneiden, Dips zubereiten, Brot schmieren etc.)	51
Ernten und verarbeiten von (selbstangebauten) Lebensmitteln	43
Bundesweite Ernährungs- und Bewegungsprojekte	40
Aktionen mit den Jugendzahnärzten	32
Besuche bei Erzeugern, von Märkten inkl. Einkauf etc.	32
Ausgiebige Gespräche u. a. Speisen mit den Kindern bei jeder Mahlzeit benennen, gesunde / ungesunde Speisen	25
Aktivitäten mit den Eltern (Kochen, Frühstück, Information, verschiedene Kulturen)	25
Täglicher Obst- bzw. Gemüseteller	23
Mahlzeiten gemeinsam mit den Kindern einnehmen	22
Arbeitsblätter, Bilderbücher, Poster, Spiele u. Geschichten über gesunde Ernährung	22
Teilnahme am Schul- bzw. Kitaobstprogramm	17
Kinder an der Gestaltung des Speiseplans beteiligen	11
Saisonal und regional kochen, den Kindern zeigen, was bei uns wächst	9
Erarbeiten der Lebensmittelpyramide	9
Kinder dürfen Neues vorsichtig mit kleinen Portionen probieren, aber auch nein sagen, trainieren Sinneswahrnehmungen	7
Speisen aus andern Ländern / Kulturen kennenlernen	5
Tischdecken und Abräumen, Müll sortieren, Abfallvermeidung	5
Eltern und pädagogische Mitarbeitende verhalten sich als Vorbilder	3
Tischkultur, Rituale und Regeln einüben	3

3.2.5 Qualitätssicherung und Hygienemanagement

In 76,8 % der befragten Kitas wird das Thema Ernährung in der Bildungskonzeption aufgegriffen, in 15,0 % wird das Thema Ernährung gerade erarbeitet und in 3,3 % der Einrichtungen ist es geplant. In 3,7 % der Kitas wird das Thema Ernährung in der Bildungskonzeption nicht aufgegriffen und 1,2 % verfügt über keine Bildungskonzeption (n = 246).

Über ein Verpflegungskonzept, in dem beispielsweise die Qualität und Angebotsbreite der Mahlzeiten beschrieben wird, verfügen hingegen nur 26,6 % der befragten Kitas. In 18,4 % der Einrichtungen wird ein solches Konzept gerade erarbeitet, in 9,8 % ist es geplant und 45,1 % verfügen über kein Verpflegungskonzept (n = 244).

Ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) zur Sicherung der Hygiene gemäß EU-Verordnungen ist in 68,5 % der Kitas vorhanden, 10,8 % haben es nicht und 20,7 % kennen das Konzept nicht (n = 241).

Von den Kitas, die auf die Frage nach den Maßnahmen zur Hygienesicherung geantwortet haben (n = 248), setzen 97,6 % einen Reinigungs- und Hygieneplan ein und 96,0 % haben Verfahrensanweisungen zur guten Hygienepraxis, wie zum Händewaschen, zur Bodenreinigung und ähnlichem eingeführt. 94,0 % der Kindertageseinrichtungen führen ebenfalls Temperaturmessungen und 85,5 % regelmäßige Schulungen durch. 93,5 % desinfizieren die Arbeitsflächen und 68,5 % der Kitas nehmen Rückstellproben. Darüber hinaus geben 8,5 % der Einrichtungen an, sonstige Maßnahmen durchzuführen. Darunter werden von den Kitas zusätzliche Belehrungen (n = 6) genannt sowie dass der Essensanbieter die Rückstellproben nehme (n = 3). Daneben aber auch, dass es eine getrennte Vorratshaltung gebe (n = 2), Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet würden (n = 1) und eine Dokumentation (n = 1) sowie monatliche Küchenkontrolle (n = 1) erfolge.

3.2.6 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und Herausforderungen

63,1 % der befragten Kitas kennen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und 36,9 % kennen sie nicht (n = 225). Die Angebote der Vernetzungsstelle in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz wie das Kita-Seminar „Essen und Trinken in Kindertagesstätten“ mit 5 Bausteinen, weitere Fortbildungsveranstaltungen der Vernetzungsstelle sowie das Internetportal kennen knapp bzw. etwas mehr als die Hälfte der Kitas (siehe Tab. 18)

Tabelle 18: Bekanntheit von Materialien und Angeboten zum Thema Kita-Verpflegung (Mehrfachnennungen möglich, n = 238)

Materialien und Angebote zur Kita-Verpflegung	Anzahl	Prozent der Fälle
Informationsmaterial, Broschüre	156	65,5 %
Kita-Seminar „Essen und Trinken in Kindertagesstätten“ mit 5 Bausteinen	130	54,6 %
Informationen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung auf dem Internetportal	122	51,3 %
Fortbildungsveranstaltungen der Vernetzungsstelle	115	48,3 %
Kita-Coaching-Projekt „Kita isst besser“	85	35,7 %
Kita-Arbeitskreis	35	14,7 %
Andere Materialien und Angebote	31	13,0 %
Keines davon ist bekannt	30	12,6 %
Beratung der Vernetzungsstelle per Telefon oder E-Mail	28	11,8 %

Die Materialien der Vernetzungsstelle, die Qualität der Veranstaltungen, der Umfang des Angebots sowie der Internetauftritt und die Arbeit insgesamt konnten auf einer Fünferskala (1= sehr gut und 5 = sehr schlecht) bewertet werden. Hierbei gab es viele, die eine solche Einschätzung nicht abgegeben haben, so dass in Bezug auf die Qualität der Veranstaltungen beispielsweise nur von 82 Kita-Leitungen und bei der Qualität der Materialien von 121 Kita-Leitungen Bewertungen vorliegen (siehe Abb. 8 und Abb. 9). Je nach Frage wählten 21,4 % bis 43,8 % der Kita-Leitungen die Kategorie „kann ich nicht beurteilen“ aus.

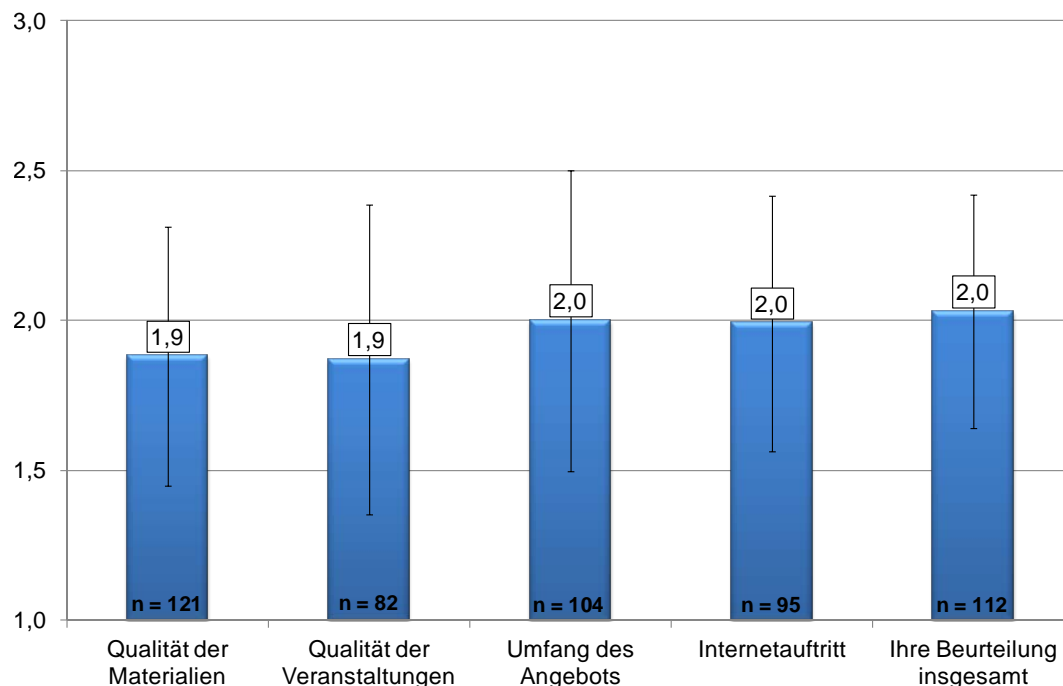


Abbildung 8: Durchschnittliche Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz von den Kita-Leitungen ohne die Kategorie „kann ich nicht beurteilen“

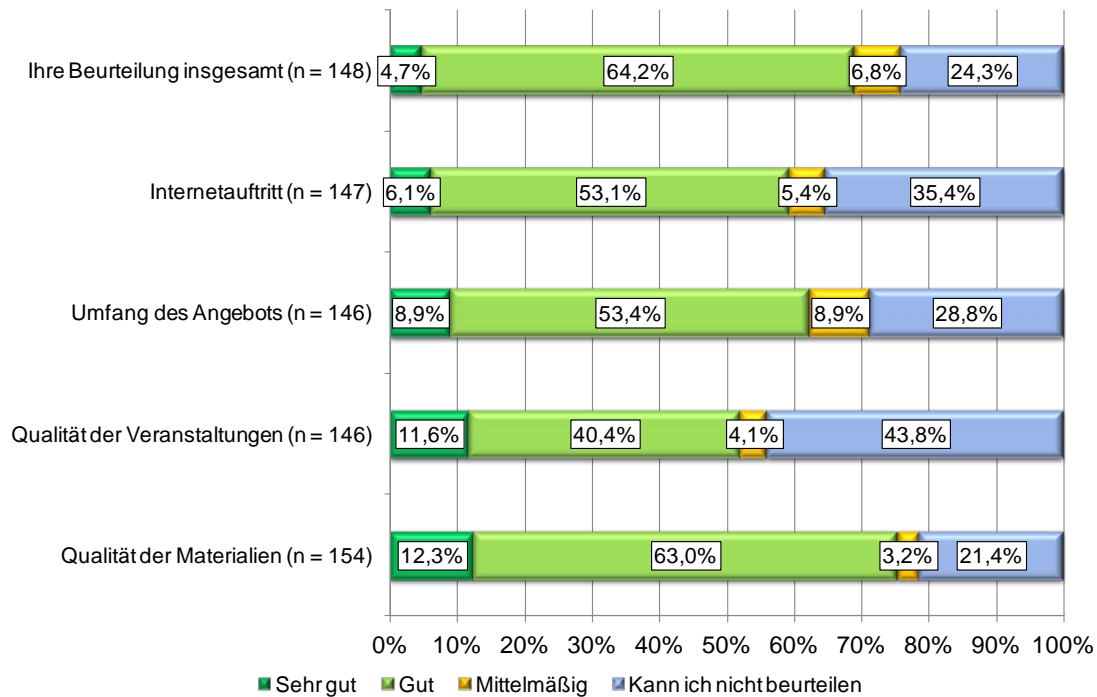


Abbildung 9: Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz im Einzelnen von den Kita-Leitungen (Angaben in Prozent)

Herausforderungen aus Sicht der Kita-Leitungen

Am häufigsten nennen die Kita-Leitungen die Gestaltung des Verpflegungsangebots (n = 168) als Herausforderung, die Ernährungsbildung u. a., dass Speisen von den Kindern (gern) gegessen werden (n = 66) und die Auswirkungen durch eingeschränkte personelle und zeitliche Ressourcen (n = 58) (siehe Tab. 19).

Tabelle 19: Herausforderungen aus Sicht der Kita-Leitungen (Mehrfachnennungen möglich, n = 574)

Herausforderungen aus Sicht der Kita-Leitungen	Anzahl
Gestaltung des Verpflegungsangebots – ausgewogen, abwechslungsreich	168
Kinder-Ernährungssozialisation und -bildung – Akzeptanz der angebotenen Speisen	66
Knappe personelle und zeitliche Ressourcen – zu knapp bemessene Arbeitszeit, wenig Personal in der Esssituation mit den Kindern	58
Kostenmanagement – Preisgestaltung, Budget einhalten, Finanzierung der Hauswirtschaftskraft	46
Elternarbeit – von Bedeutung einer gesundheitsfördernden Ernährung überzeugen, Zahlungsbereitschaft	45
Essensanbieter – einen guten finden, Kommunikation gestalten	38
Küchenausstattung – Kapazitätsgrenze erreicht, fehlende Ausstattung bzw. Finanzierung	36
Personalmanagement – qualifiziertes Personal finden, Krankheitsvertretungen, Zeit und Materialien (Ressourcen) für die Weiterbildung	31
Organisation – Abläufe verbessern, Strukturen schaffen, Essen an viele Kinder zur gleichen Zeit ausgeben, steigender Nachfrage gerecht werden, BuT-Beantragung	31
Gesetzliche Anforderungen – Aufwand für Dokumentation / Einhaltung, Allergenmanagement	24
Speiseraum – Mehrzweckraum muss hergerichtet werden	14
Organisation des Einkaufs – schwierig, da ländlicher Raum, knappe Personalsituation	13
Kindgerechte Rezepte – die schmecken, vegetarische Rezepte	4

Wünsche der Kita-Leitungen

Die Kita-Leitungen wünschen sich am häufigsten mehr und besser qualifiziertes Personal für den Verpflegungsbereich (n = 14), Weiterbildungen für pädagogische und hauswirtschaftliche Mitarbeitende sowie die Essensanbieter (n = 14) und dass die Küchen vor Ort ausgebaut werden (n = 14, siehe Tab. 20).

Tabelle 20: Wünsche der Kita-Leitungen (Mehrfachnennungen möglich, n = 103)

Wünsche	Anzahl
Keine Wünsche	21
Mehr und besser qualifiziertes Personal	14
Fortbildungen, auch vor Ort, für pädagogische und hauswirtschaftliche Mitarbeitende, Essensanbieter	14
Ausbau von Großküchen und des Kochen vor Ort	14
Informationen (in verschiedenen Sprachen) und Beratungen der Eltern	10
Vorschläge für Rezepte und Speisepläne	10
Regelmäßige Information (Broschüren, Newsletter, etc.)	10
Politische Verankerung eines gesunden Essens	5
Qualität bei Lieferanten	3
Werbung für den Beruf der Hauswirtschafterin	2

3.3 Ergebnisse der Befragung der Eltern der Kita-Kinder

An der Befragung der Eltern haben sich 79 Kitas beteiligt, insgesamt wurden 1.421 Fragebögen zurückgesendet. Im Durchschnitt wurden je Kita 17,9 Fragebögen von den Eltern ausgefüllt.

An der Befragung haben zu 89,7 % die Mütter teilgenommen und zu 10,3 % die Väter (n = 1.381). Diese waren überwiegend zwischen 35 und 44 Jahre (49,6 %) und zwischen 25 und 34 Jahren (42,4 %) alt. Nur wenige der Eltern waren unter 25 (1,5 %) oder über 44 Jahre alt (6,5 %) (n = 1.397).

Die meisten Eltern gaben an ein Kind zu haben, das zwischen wenigen Monaten und zehn Jahren alt ist. Im Durchschnitt sind die Kinder 4 Jahre alt. 11,9 % der Eltern haben angegeben zwei Kinder und 0,2 % drei Kinder zu haben.

3.3.1 Essen in der Kita

Die Kinder der befragten Eltern erhalten in der Einrichtung am häufigsten etwas am Mittag zu essen und zu trinken (85,8 %). Am Vormittag erhalten 72,4 % der Kinder in der Kita eine Mahlzeit und am Nachmittag 54,3 %. Gar keine Mahlzeit von der Kita erhalten die Kinder in 2,1 % der Fälle (n = 1.412, Mehrfachnennungen möglich). 68,3 % der Eltern geben den Kindern immer Essen mit in die Kita, 11,1 % tun dies teilweise und 20,6 % gar nicht (n = 1.413).

In 24,0 % der Fälle bringen die Eltern für die Kinder der Kita Obst und Gemüse mit und 7,3 % der Eltern finanzieren Obst und Gemüse extra. Dagegen wird in 68,7 % der Kitas das Obst und Gemüse nicht von den Eltern mitgebracht oder extra finanziert (n = 1.369).

Über das Mittagessen in der Einrichtung können sich die Eltern am häufigsten über einen Aushang informieren (83,3 %). An zweiter Stelle folgt mit weitem Abstand der kindgerechte Speiseplan mit Bildern oder Figuren, der von 20,0 % der Eltern genannt wird (siehe Tab. 21). Unter Sonstiges wurde am häufigsten der Ort des Aushangs näher bezeichnet z. B. Küchentür, Windfang usw. Darüber hinaus gaben 8 Eltern an manchmal gar nicht über das Verpflegungsangebot informiert zu werden und 5 Eltern, dass ihr Kind ihnen erzähle, was es gegessen habe.

Tabelle 21: Informationsmöglichkeiten für die Eltern über den Speiseplan in der Kita (Mehrfachnennungen möglich, n = 1.393)

Informationsmöglichkeiten über den Speiseplan	Anzahl	Prozent der Fälle
Aushang in der Kita	1.160	83,3 %
Kindgerechter Speiseplan mit Bildern oder Figuren	279	20,0 %
Flyer über das Essensangebot	70	5,0 %
Sonstiges	69	5,0 %
Gar nicht	59	4,2 %
Mündliche Information	54	3,9 %
Elternabend	27	1,9 %
Internetauftritt des Essensanbieters	15	1,1 %
Internetauftritt der Kita	15	1,1 %

3.3.2 Partizipation der Eltern an der Gestaltung des Essens und Trinkens in der Kita

Einen Einfluss auf das Angebot an Essen und Trinken wünschen sich 40,2 % der Eltern, während mehr als die Hälfte der Eltern (59,8 %) diesen nicht haben möchten (n = 1.360). Im Vergleich dazu haben aber nur 17,7 % der Eltern tatsächlich einen Einfluss auf das Angebot (n = 1.348).

Als Möglichkeit zur Einflussnahme wird am häufigsten der Elternbeirat bzw. -ausschuss genannt und die Tatsache, dass entweder dort selbst mitgearbeitet werde oder die Elternvertreter angesprochen würden (n = 255; siehe Tab. 22), danach folgen mit 47 Nennungen die persönlichen Absprachen. 38 Eltern gaben an, nicht zu wissen, wie sie Einfluss nehmen könnten.

Tabelle 22: Von den Eltern genannte Möglichkeiten der Einflussnahme (Mehrfachnennungen möglich, n = 586)

Genannte Möglichkeiten der Einflussnahme	Anzahl
Elternbeirat / -ausschuss	255
Persönliche Absprachen mit der Kita-Leitung, den Erzieherinnen / Erziehern oder dem Küchenpersonal	48
Weiß nicht	38
Ist mit Essen sehr zufrieden	32
Lebensmittel wie Obst, Gemüse oder für das Frühstück einkaufen und mitbringen	28
Kein Einfluss	27
Anregungen der Erzieherin oder dem Erzieher mitteilen	26
Anregungen bei der Kita-Leitung vorbringen	22
Anregungen an die hauswirtschaftlichen / Küchenmitarbeitenden	21
Befragung der Eltern	21
Nur die Kinder haben einen Einfluss (z. B. über das Kinderparlament)	16

Tabelle 22: Von den Eltern genannte Möglichkeiten der Einflussnahme (Mehrfachnennungen möglich, n = 586) – Teil 2

Genannte Möglichkeiten der Einflussnahme	Anzahl
Absprachen am Elternabend	12
Rezepte verteilen / Essensvorschläge	12
Auswahl des Essens, was das Kind bekommt (Vorbereitung)	8
Speiseplan AG der Eltern	6
Mitarbeit (Essenausgabe, ...)	5
Bei Allergien gibt es einen Einfluss	4
Beschwerden	2
Sich an die Gemeinde / den Gemeinderat wenden	2

3.3.3 Beurteilung des Preis-Leistungs-Verhältnisses aus Sicht der Eltern

Die Eltern haben zu dem Betrag, den sie monatlich für Essen und Trinken in der Kita bezahlen, unterschiedliche Angaben gemacht.

So gaben 132 Eltern an, dass sie im Durchschnitt 2,89 € je Tag (Minimum: 1,00 €, Maximum: 5,00 €) bezahlen. Von diesen gaben 31 an, zusätzlich zwischen 1,00 € und 5,00 € für Getränke zu zahlen. Im Durchschnitt werden hierfür 2,80 € im Monat (n = 31) gezahlt. Der Betrag, den die Eltern zahlen, ist in einigen Kitas davon abhängig, an wie vielen Tagen die Kinder in der Kita ein Mittagessen einnehmen. Darauf verweisen auch weitere 34 Eltern, die angeben, monatlich für das Essen und Trinken zwischen 10,00 € und 63,00 € zu zahlen.

987 der befragten Eltern gaben die Summe an, die sie im Monat bezahlen. Diese liegt im Durchschnitt bei 43,58 €, wobei diese Summe beträchtlich schwankt. So liegt das Minimum bei 3,00 €, während das Maximum bei 186,00 € im Monat liegt. Hierbei hat einen Einfluss, ob die Kinder nur Getränke, nur Frühstück oder sowohl Getränke als auch Frühstück und Mittagessen erhalten.

92,3 % der Eltern sind mit dem Angebot der Kita zufrieden und nur 8,6 % der Eltern beurteilen den Preis für das angebotene Essen und Trinken als zu hoch (siehe Abb. 10).

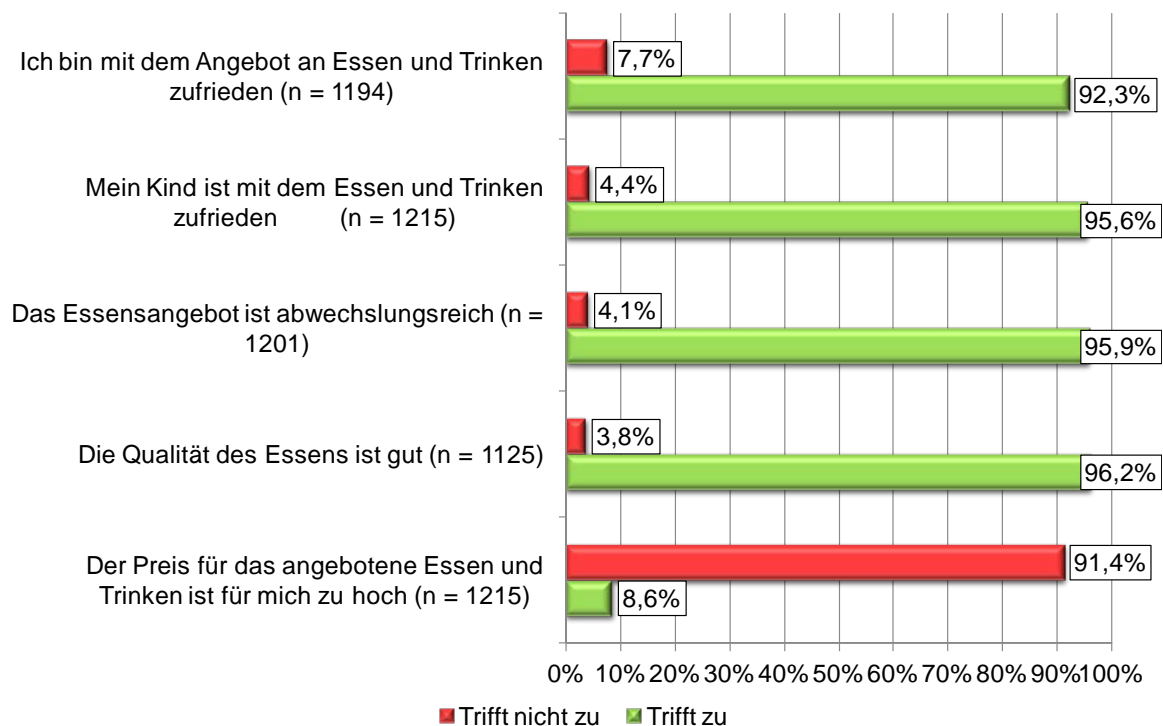


Abbildung 10: Beurteilung des Angebots aus Sicht der Eltern (Angaben in Prozent)

Am wichtigsten ist den Eltern Abwechslungsreichtum beim Angebot an Essen und Trinken (73,5 %). 52,7 % ist darüber hinaus die Einbeziehung der Wünsche der Kinder sehr wichtig und 50,0 % gesundheitsförderliche Speisen (siehe Tab. 23).

Tabelle 23: Die wichtigsten Aspekte in Bezug auf das Verpflegungsangebot aus Sicht der Eltern (Mehrfachnennungen möglich, n = 1.390)

Wichtige Aspekte in Bezug auf das Verpflegungsangebot	Anzahl	Prozent der Fälle
Abwechslungsreichtum	1.022	73,5 %
Kinder werden mit einbezogen (z. B. Tischdecken, Wünsche äußern)	732	52,7 %
Gesundheitsförderliche Speisen	695	50,0 %
Verwendung von regionalen Produkten	524	37,7 %
Dass die Kinder beim Essen etwas über Lebensmittel lernen	473	34,0 %
Berücksichtigung von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	398	28,6 %
Preis-Leistungs-Verhältnis	225	16,2 %
Verwendung von Bio-Produkten	220	15,8 %
Angebot eines vegetarischen Menüs	82	5,9 %
Einfluss der Eltern	70	5,0 %
Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften	53	3,8 %

Wünsche der Eltern an das Verpflegungsangebot

Die Eltern konnten auch ihre Wünsche zum Angebot äußern. Häufig brachten hier die Eltern ihre Zufriedenheit mit dem Angebot in der Kita zum Ausdruck (n = 107). Darüber hinaus wurden zum Umfang des Angebots aber auch zur Ernährungssozialisation und -bildung Wünsche genannt. So etwa, dass frisch vor Ort gekocht werden solle (n = 45), darauf geachtet werden solle, dass die Kinder ausreichend trinken (n = 23) und dass gemeinsam mit den Kindern gekocht werde (n = 11; siehe Tab. 24).

Tabelle 24: Auszug aus den von Eltern geäußerten Wünschen (Mehrfachnennungen möglich, n = 407)

Auszug aus den Wünschen der Eltern an das Angebot	Anzahl
Dass vor Ort frisch gekocht wird (keine langen Warmhaltezeiten, kein Tiefkühl-Essen)	45
Auf eine ausreichende Trinkmenge besser achten (z. B. Trinkstation für die Kinder)	23
Größere Getränkeauswahl (inkl. Mineralwasser)	19
Zuckerfreie Kita, keine zuckerhaltigen Nachtische wie Wackelpudding, Mars, Snickers, weniger Saft	13
Weniger Fleisch im Angebot der Kita	13
Abwechslungsreicheres, gesundes Mittagessen (auch mal Pizza)	13
Möglichst wenig Fertigprodukte, Würz- oder Backmischungen (wenig Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffe)	13
Dass mit den Kindern gemeinsam gekocht und gegessen wird	11
Dass der Speiseplan auf der Internetseite der Kita einsehbar ist oder mitgegeben wird oder kindgerechter, bebildeter Speiseplan	11
Mehr Auswahl (Vollkornprodukte, Gemüse, Alternativen bei Unverträglichkeit / Allergie, vegetarische Gerichte)	11
Dass die Kinder ein gesundes Frühstück von der Kita bekommen	10
Essenswünsche der Kinder berücksichtigen	5
Ausschließliche Verwendung von Bio-Produkten	5
Dass die Kinder nachmittags einen Snack (Tee und Obst) bekommen	5
Essen aus anderen Kulturkreisen z. B. mit Müttern kochen, ohne Schweinefleisch	5
Dass ich probieren kann, was mein Kind isst	4
Dass die Kinder in Gruppen oder alle gemeinsam frühstücken	4
Mehr Gemüse, aber einzeln (keine Mischungen) anbieten	4
Berücksichtigung von Aspekten der Nachhaltigkeit (keine Sojaprodukte, Fleisch aus Massentierhaltung, mehr regionale, saisonal Lebensmittel)	4
Die Möglichkeit dem Kind eigenes Mittagessen mitzugeben	3
Mehr Suppen als Vorspeise	3
Dass die Kinder auch mal Schweinefleisch bekommen	2
Dass die Kinder nicht aufessen müssen	2

3.4 Ergebnisse der Befragung der Schulträger

3.4.1 Allgemeine Angaben zu den Schulträgern

An der Befragung haben sich 104 Schulträger beteiligt. Sie sind für insgesamt 646 Schulen (verschiedener Schulformen) zuständig. Von diesen halten 536 Schulen ein Mittagessen vor. Darunter können sowohl Ganztagschulen in gebundener Form sein, in denen verpflichtend ein Mittagessen angeboten werden muss, als auch Schulen, die dies freiwillig tun. 266 dieser Schulen wurden von den Schulträgern dem Primarbereich (Grundschulen) zugeordnet, 211 dem Sekundarbereich I und 59 dem Sekundarbereich II (weiterführende Schulen).

3.4.2 Vertragliche und organisatorische Rahmenbedingungen

Es überwiegt die Fremdbewirtschaftung mit 51,9 %, gefolgt von einer Kombination aus externer Anlieferung und Ausgabe durch trügereigenes Personal mit 35,6 % (n = 104). Die Eigenbewirtschaftung macht 11,5 % aus. (1 % der Schulträger hatte hierzu keine Angabe gemacht).

Zum Verpflegungssystem haben die Schulträger bei 473 Schulen Angaben gemacht. Die Verteilung ist der Abbildung 11 zu entnehmen. Es überwiegt nach Angaben der Schulträger das System der Warmverpflegung (60,3 %).

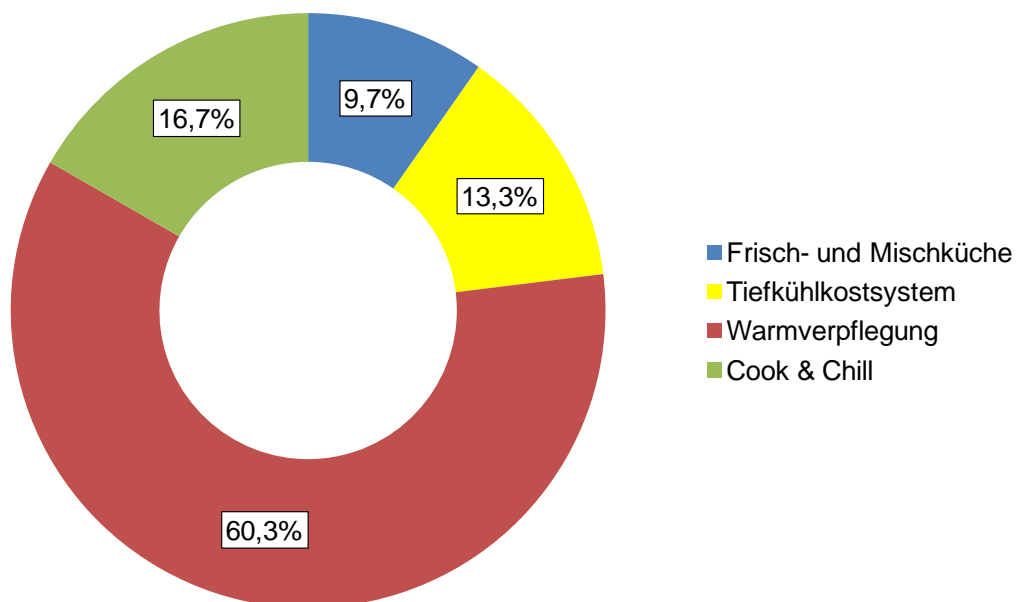


Abbildung 11: Verteilung der Verpflegungssysteme auf die Schulen (Angabe der Schulträger, n = 473 Schulen)

57,7 % der Schulträger geben an, dass der DGE-Qualitätsstandard für ihre Schulen vertraglich festgelegt sei, 20,2 % verneinen dies, 21,2 % ist der Standard nicht bekannt und 1,0 % der Schulträger haben hierzu keine Angaben gemacht.

Dass die Einhaltung eines anderen Standards vertraglich festgelegt sei, wird von 7,7 % der Schulträger angegeben. Als externer Standard wurde genannt, dass die Ernährung ausgewogen und kindgerecht sein solle, die Speisepläne mit der Schulleitung abgestimmt würden, die Bio-Zertifizierung nach EU Verordnung umgesetzt oder die Verpflegung nach ernährungsphysiologischen Richtlinien gestaltet werde. Außerdem wird in diesem Zusammenhang genannt, dass die Verpflegung auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmt sei oder die DIN EN ISO 9001:2008 und die IFS Version 6 eingehalten würden.

99 Schulträger (95,2 %) haben eine Aussage darüber gemacht, ob die Ausschreibung des Mittagessens auf Basis eines Leistungsverzeichnisses erfolge. Dies ist in 50,5 % der Fall, in 49,5 % nicht.

Die Anzahl der Menülinien ist der folgenden Abbildung 12 zu entnehmen.

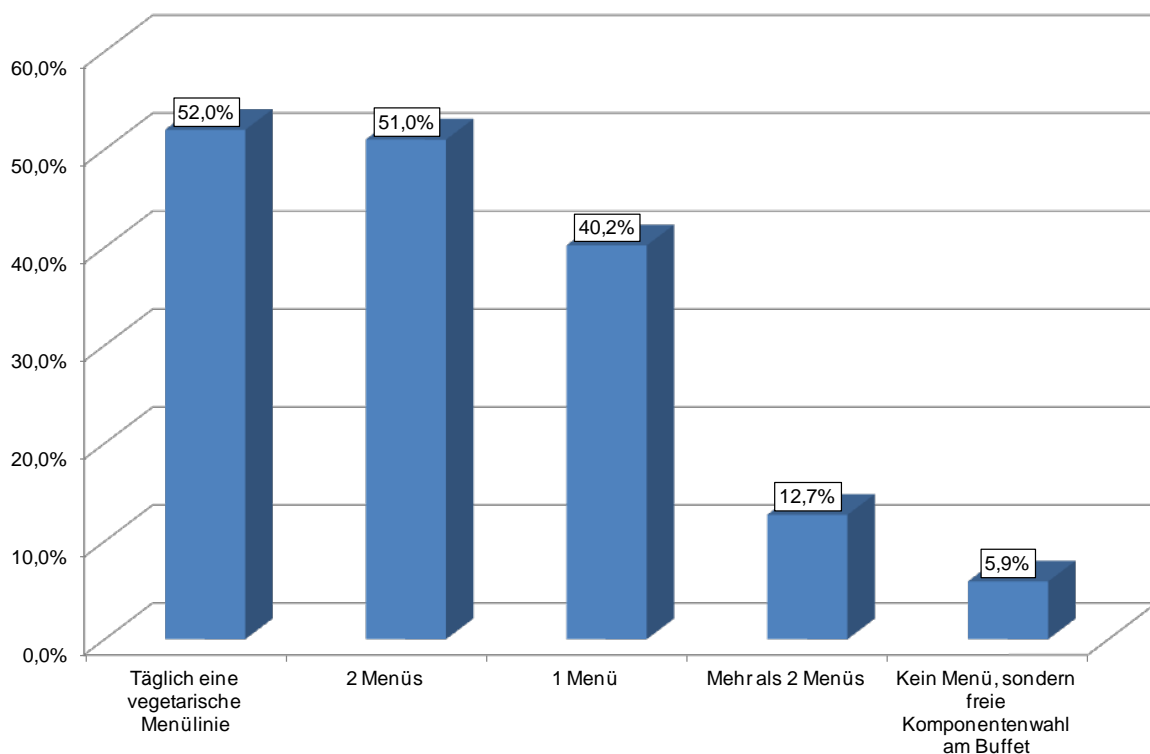


Abbildung 12: Anzahl der Menülinien (Mehrfachnennungen möglich, n = 102 Schulträger)

Die drei wichtigsten Kriterien bei der Auswahl der Anbieter sind für die Schulträger das Preis-Leistungs-Verhältnis (84,7 %), dicht gefolgt von der Qualität (81,6 %). An dritter Stelle steht der Einsatz von regionalen Produkten mit 32,7 % (n = 98). Bei dieser Frage waren drei Nennungen zulässig. Andere Kriterien wie die der Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften oder das Probeessen spielen eine geringere Rolle. Nur vereinzelt wird der DGE-Qualitätsstandard aufgeführt oder ob der Anbieter ein so genannter Integrationsbetrieb sei.

Nachhaltigkeit spielt für die Schulträger eine wichtige Rolle. Hier werden insbesondere regionale und saisonale Produkte hervorgehoben, auch die Abfallvermeidung erhält eine entsprechende Bedeutung (siehe Tab. 25).

Tabelle 25: Kriterien der Nachhaltigkeit aus der Sicht der Schulträger (Mehrfachnennungen möglich, n = 100)

Kriterium	Prozent der Fälle
Verwendung von regionalen Produkten	70,0 %
Verwendung von saisonalen Produkten	67,0 %
Vermeidung von Speiseresten	43,0 %
Trennung des Abfalls	41,0 %
Verwendung von Bio-Lebensmitteln	14,0 %
Verwendung von Fisch aus nachhaltiger Fischereiwirtschaft	13,0 %
Sonstiges wie Fair-trade Produkte oder CO ₂ -Bilanz der Hersteller	4,0 %
Nicht bekannt	16,0 %

In die Auswahl des Anbieters werden die folgenden Personengruppen einbezogen: der Schulträger (84,0 %), die Schulleitungen (76,0 %), von der Schulleitung Beauftragte (26,0 %) und Elternvereine (22,0 %). Ein speziell für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis spielt eine geringere Rolle (15,0 %), dies gilt ebenso für spezifische Personen oder Personengruppen (14,0 %). Unter letzteren werden die Schulkonferenz angeführt, karitative Einrichtungen, das GTS-Team, Betreuungskräfte der Nachmittagsbetreuung, politische Gremien oder die Kirchengemeinde (n = 100, Mehrfachnennungen möglich).

45,4 % haben eine **Qualitätskontrolle** vertraglich festgelegt, 55,6 % haben keine. Auf diese Frage haben 97 Schulträger geantwortet.

3.4.3 Verkaufspreis

Der durchschnittliche **Verkaufspreis** liegt bei Grundschulen bei 3,30 €, (SD: 0,45) (n = 85) und bei weiterführenden Schulen bei 3,54 €, (SD: 0,61) (n = 47). Der Preis beinhaltet zu 100 % das Hauptgericht, in 64,1 % der Fälle auch ein Dessert, in 56,3 % ein Getränk, in 51,5 % Salat oder Rohkost, in 40,8 % abwechselnd Salat oder Dessert und in 11,7 % eine Suppe (n = 103, Mehrfachnennungen möglich).

3.4.4 Kommunikation bei Problemen mit dem Essensanbieter

Wenn Probleme auftauchen, erfolgt die Kommunikation über unterschiedliche Kanäle (siehe Tab. 26). Unter „Sonstiges“ werden die Schulleitungen aufgeführt, darüber hinaus die Betreuerinnen, die das Essen ausgeben und das Personal des Anbieters.

Tabelle 26: Wie erfahren die Schulträger von Problemen bei der Mittagsverpflegung? (Mehrfachnennungen möglich, n = 102)

Personen bzw. Abläufe, die die Probleme transportieren	Prozent der Fälle
Über die Lehrkräfte bzw. pädagogischen Fachkräfte	52,0 %
Über Eltern	51,0 %
Regelmäßige Besprechungen mit den zuständigen Personen	45,1 %
Rückmeldungen der Verpflegungsbeauftragten	44,3 %
Schülerinnen und Schüler	30,4 %
Schriftliche Befragungen	14,7 %
Sonstiges	10,8 %
Formalisierte Mängelprotokolle	2,9 %
Gar nicht	3,9 %

73,9 % der Schulträger stehen in regelmäßigem Austausch mit den Anbietern, 26,1 % tun dies nicht (Bei dieser Frage haben 88 Schulträger geantwortet).

3.4.5 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und Herausforderungen

78,6 % der Schulträger ist die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz bekannt. Von den verschiedenen Angeboten und Materialien kennen die meisten Schulträger den Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung (77,5 %) und die Fortbildungsangebote (72,5 %; siehe Tab. 27).

Tabelle 27: Bekanntheit der Materialien und Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz (Mehrfachnennungen möglich, n = 80)

Angebote bzw. Materialien der Vernetzungsstelle	Prozent der Fälle
Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung	77,5 %
Fortbildungsangebote der Vernetzungsstelle	72,5 %
Speiseplancheck	66,3 %
Internetportal	63,7 %
Handlungsleitfaden Ausschreibungen	51,2 %
Tag der Schulverpflegung	51,2 %
Telefonische Beratung der Vernetzungsstelle	27,5 %
Anderes	2,5 %

Die Schulträger haben auch die Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung bewertet (Fünferskala: 1 = sehr gut und 5 = sehr schlecht). Sie ist den Abbildungen 13 und 14 zu entnehmen. Dabei haben bei der Qualität der Materialien 23,1 % gesagt, dass sie dies nicht beurteilen könnten, bei der Qualität der Veranstaltungen 40,0 %, beim Umfang des Angebots 23,1 %, beim Internetauftritt 30,1 % und bei der Gesamtbewertung 25,0 %.

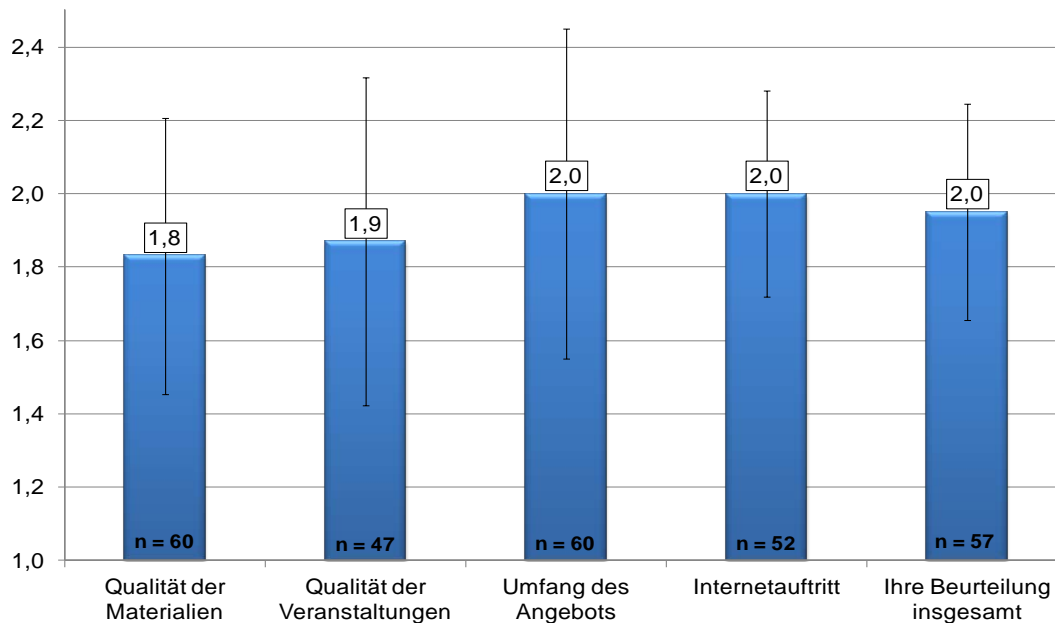


Abbildung 13: Durchschnittliche Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz von den Schulträgern ohne die Kategorie „kann ich nicht beurteilen“

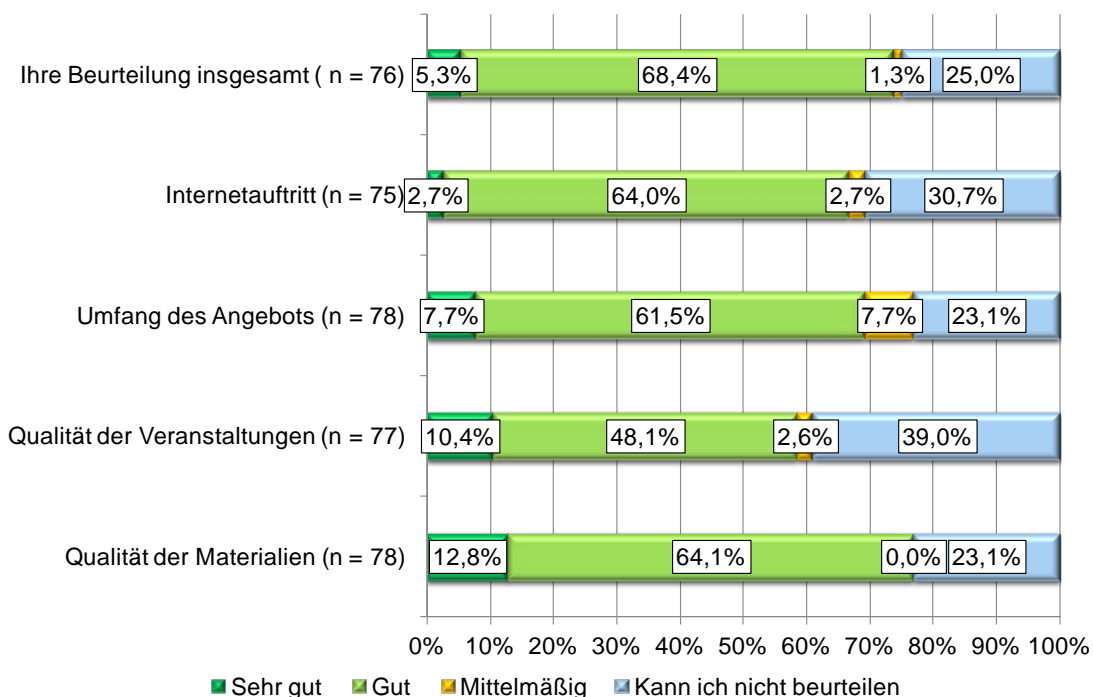


Abbildung 14: Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung im Einzelnen von den Schulträgern (Angaben in Prozent)

Herausforderungen aus Sicht der Schulträger

Die am häufigsten genannten Herausforderungen aus Sicht der Schulträger sind die Preisgestaltung und Finanzierung der Verpflegung (n = 26), die Gestaltung des Verpflegungsangebots (n = 21) sowie die Förderung der Akzeptanz der Schulverpflegung bzw. einer gesunden Ernährung (n = 17) (siehe Tab. 28).

Tabelle 28: Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Schulträger (n = 100)

Herausforderung	Anzahl
Preisgestaltung / günstiger Preis, Finanzierung der Verpflegung	26
Gestaltung des Verpflegungsangebots z. B. mehr regionale und saisonale Produkte, mehr Auswahlmöglichkeiten, frische Zubereitung	21
Akzeptanz der Schulverpflegung bzw. der gesunden Ernährung	17
Anforderungen durch Qualitätsstandard und Gesetze	7
Ernährungsbildung in der Schule verankern	6
Anforderungen der Eltern	6
Qualitätssicherung	5
Essensanbieter – wie halten?, Qualifikation des Personals	5
Einbindung aller Beteiligten	4
Belieferung sehr kleiner Standorte	2
Warmhaltezeiten	1

Wünsche an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Wünsche haben nur wenige Schulträger geäußert. Drei Schulträger bedankten sich stattdessen bei der Vernetzungsstelle für die bisher gute Zusammenarbeit. Ein Schulträger wünscht sich, dass die Vernetzungsstelle noch präsenter werde und ein anderer mehr Unterstützung bei der (Neu-) Organisation von Prozessen rund um die Mahlzeiten. Daneben wird sich sowohl eine finanzielle Unterstützung vom Land Rheinland-Pfalz bei der Finanzierung von Obst als Nachtisch zu jeder Mahlzeit (n = 1) als auch bei der Finanzierung eines Kochs / einer Köchin bzw. Hauswirtschaftskraft in den Schulen vor Ort (n = 1) gewünscht. Dem Handlungsleitfaden der Vernetzungsstellen sollten eine Musterausschreibung sowie Verdingungsunterlagen beigelegt (n = 1) und mehr Informationsmaterialien für Lehrkräfte und Eltern (n = 1) bereitgestellt werden. Eine verstärkte Schulung von Lehrkräften (n = 1) sowie Schulträgern und Essensanbietern (n = 1) wurde darüber hinaus als Wunsch genannt.

3.5 Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen

3.5.1 Allgemeine Angaben zu den Schulen

An der Befragung haben sich 143 Schulleitungen beteiligt, dies entspricht 20,1 % der Grundgesamtheit. Im Mittel werden in diesen Schulen 346 Schülerinnen und Schüler unterrichtet. Die Standardabweichung beträgt 307.

Folgende Schularten waren bei der Befragung vertreten (siehe Tab. 29):

Tabelle 29: Verteilung auf unterschiedliche Schularten (n = 143, Mehrfachnennungen möglich)

Schulart	Prozent der Fälle
Grundschule	48,9 %
Realschule plus	12,8 %
Integrierte Gesamtschule	9,9 %
Gymnasium	12,8 %
Förderschule	19,1 %
Berufsbildende Schule	0,7 %

82,9 % der Schulen gehören zum Typ Ganztagschule in Angebotsform und 17,1 % sind verpflichtende Ganztagschulen (n = 140). Drei Schulleitungen haben hierzu keine Angaben gemacht.

3.5.2 Organisatorische Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung

Die Mittagsverpflegung wird überwiegend von Cateringunternehmen (52,5 %) sowie externen Lieferanten (31,2 %) bereitgestellt (n = 141; siehe Abb. 15).

Unter „externe Lieferanten“ wurden Großküchen von Mensen, Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen, der Betriebsgastronomie oder karitative Organisationen zusammengefasst. Unter „Sonstige“ werden vor allem Angestellte des Schulträgers, vereinzelt Metzgereien und Partyservices, die Lebenshilfe bzw. eine angeschlossene Kita genannt.

Die Schulen verfügen über eine unterschiedliche Küchenausstattung (siehe Abb. 16). In einem Großteil der Schulen sind Relaisküchen mit Gargeräten (41,0 %) oder Ausgabe- bzw. Verteilerküchen (43,2 %) vorhanden. Über eine vollausgestattete Zubereitungsküche verfügen nur 11,5 % der befragten Schulen (n = 139).

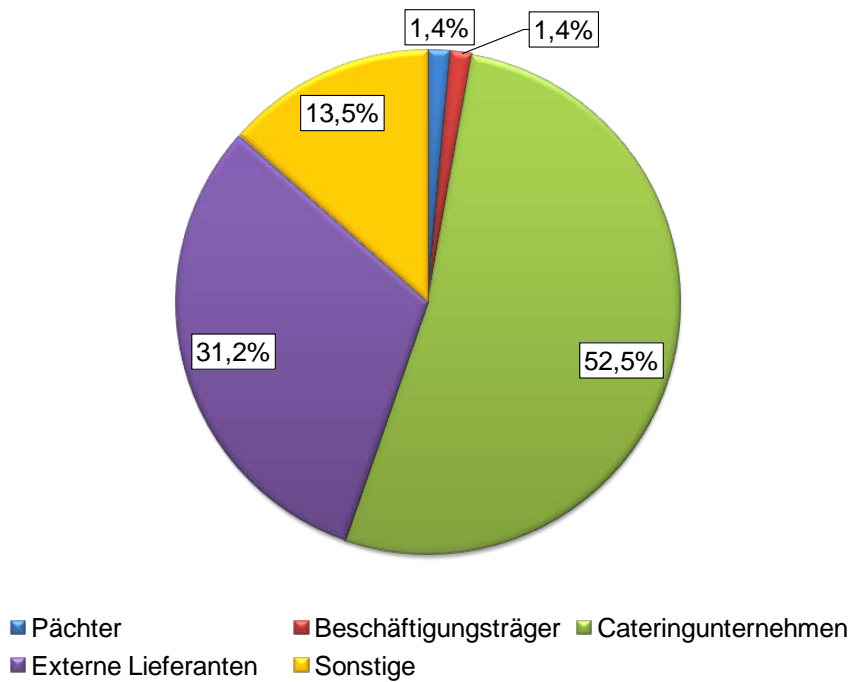


Abbildung 15: Betreiber der Mittagsverpflegung (Angaben in Prozent, n = 141)

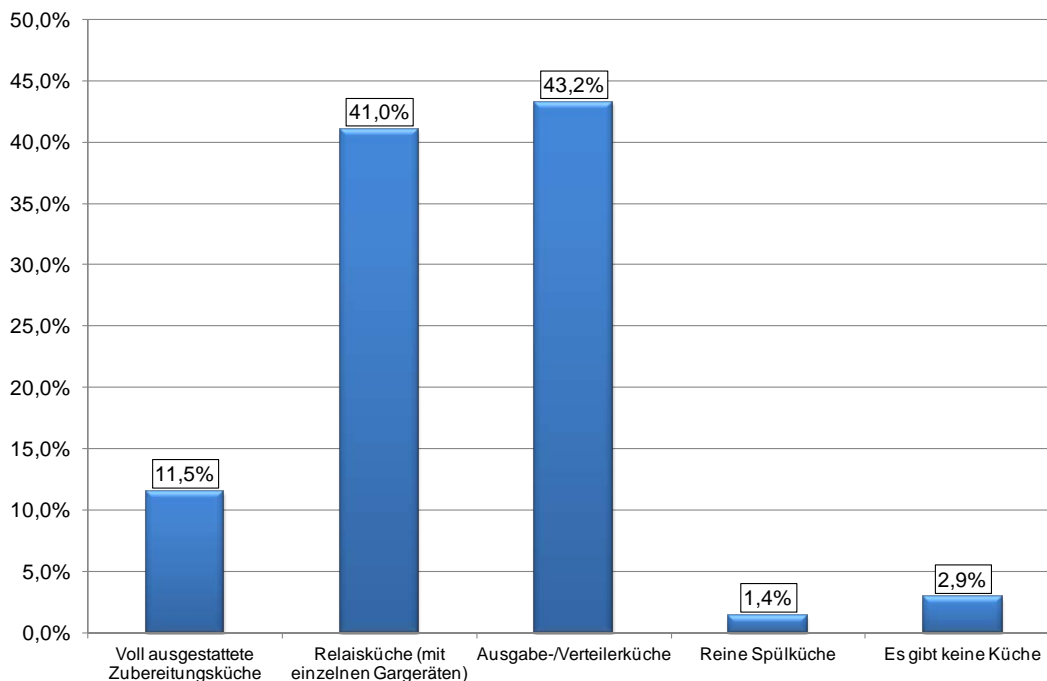


Abbildung 16: Küchentypen nach Aussagen der Schulleitungen (Angabe in Prozent, n = 139)

Für die Schulverpflegung gibt es mehrere Ansprechpartner (siehe Tab. 30). In 82,7 % der Schulen ist die Schulleitung der verantwortliche Ansprechpartner (n = 139, Mehrfachnennungen möglich). Unter „Andere“ wurden u. a. Verantwortliche für den Ganztagsbereich, die Mitarbeitenden im Küchenbereich, das Schulsekretariat oder die Nachbarschule genannt.

Tabelle 30: Verantwortliche Ansprechpartner für die Schulverpflegung (Mehrfachnennungen möglich, n = 139)

Ansprechpartner für die Schulverpflegung	Anzahl	Prozent der Fälle
Schulleitung	115	82,7 %
Lehrkräfte / Pädagogische Fachkräfte	44	31,7 %
Andere	27	19,4 %
Verpflegungsausschuss	20	14,4 %
Hausmeister	6	4,3 %
Eltern / Elternverein	3	2,2 %
Schulgremium / Schulkonferenz	3	2,2 %
Mensaverein	2	1,4 %
Kein Ansprechpartner	1	0,7 %

Teilnahme an der Mittagsverpflegung

Im Durchschnitt nehmen 105 (SD: 87) Schülerinnen und Schüler am Mittagessen unabhängig von der Schulart teil. Zwischen Grundschulen und weiterführenden Schulen zeigt sich kein signifikanter Unterschied, dabei nehmen in den Grundschule im Durchschnitt etwas weniger Schülerinnen und Schüler am Mittagessen teil als in den weiterführenden Schulen (siehe Tab. 31). Dies ist in der unterschiedlichen Größe der jeweiligen Schultypen begründet. In der Grundschule nehmen im Durchschnitt 45,9 % der Schülerinnen und Schüler, in den weiterführenden Schulen 39,4 % am Mittagessen teil.

Tabelle 31: Teilnahme an der Mittagsverpflegung nach Schulart (n = 139)

	Grundschule (n = 65)	weiterführende Schule (n = 70)	Grundschule und weiter- führende Schule (n = 4)
Mittelwert	93,4	115,9	113,75
Standardabweichung (SD)	54,3	110,0	38,2
Minimum	22	22	80
Maximum	340	600	165

In 33,1 % der Schulen ist die Teilnahme am Mittagessen für alle obligatorisch, nur für bestimmte Gruppen in 22,3 % der Schulen und in 44,6 % können sich Schülerinnen und Schüler frei entscheiden (n = 139). Die jeweiligen Gruppen konnten näher spezifiziert werden. Hier wurden zum Beispiel überwiegend die Ganztages Schülerinnen und -schüler genannt und auch, dass die Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 5 bis 9 verpflichtend an der Mittagsverpflegung teilnahmen.

Organisation der Esssituation

In 36,0 % der Schulen essen alle Schülerinnen und Schüler gleichzeitig, in 58,8 % gibt es für die jeweilige Klassenstufe unterschiedliche Essenszeiten und 5,1 % der Schulen haben keine festen Essenszeiten (n = 136).

In 77,4 % der Schulen muss das Mittagessen vorbestellt werden, in 22,6 % ist dies nicht der Fall (n = 137). Die Vorlaufzeit ist sehr unterschiedlich, sie reicht von mehreren Stunden bis zu zwei Monaten. 102 der Schulen haben dazu konkrete Angaben gemacht. In 38 Schulen kann noch am Tag der Mittagsmahlzeit morgens bestellt werden, während in 22 anderen Schulen eine Woche vorher und in 23 anderen 10 bis 14 Tage vorher das Essen ausgewählt werden muss. Dass einen Tag vorher (n = 9), einen Monat vorher (n = 4), 2 bis 5 Tage vorher (n = 3) oder drei bis 8 Wochen vorher (n = 3) bestellt werden müsse, wurde weniger häufig genannt.

3.5.3 Gestaltung der Mittagsverpflegung

Die Anzahl der Menülinien ist der Abbildung 17 zu entnehmen. Bei dieser Frage waren Mehrfachnennungen möglich. In Grundschulen wird häufiger als in weiterführenden Schulen nur eine Menülinie angeboten (siehe Tab. 32).

Tabelle 32: Anzahl der Menülinien nach Schultart (Mehrfachnennungen möglich, n = 138)

	Grundschule (n = 64)		weiterführende Schule (n = 70)		Grundschule und weiterführende Schule (n = 4)	
	Anzahl	Prozent der Fälle	Anzahl	Prozent der Fälle	Anzahl	Prozent der Fälle
1 Menü	43	67,2%	26	37,1%	4	100%
2 Menüs	13	20,3%	28	40,0%	0	0,0%
Mehr als 2 Menüs	5	7,8%	16	22,9%	0	0,0%
Freie Komponentenwahl	3	4,7%	1	1,4%	0	0,0%
Täglich eine vegetarische Menülinie	19	29,7%	37	52,9%	2	50,0%

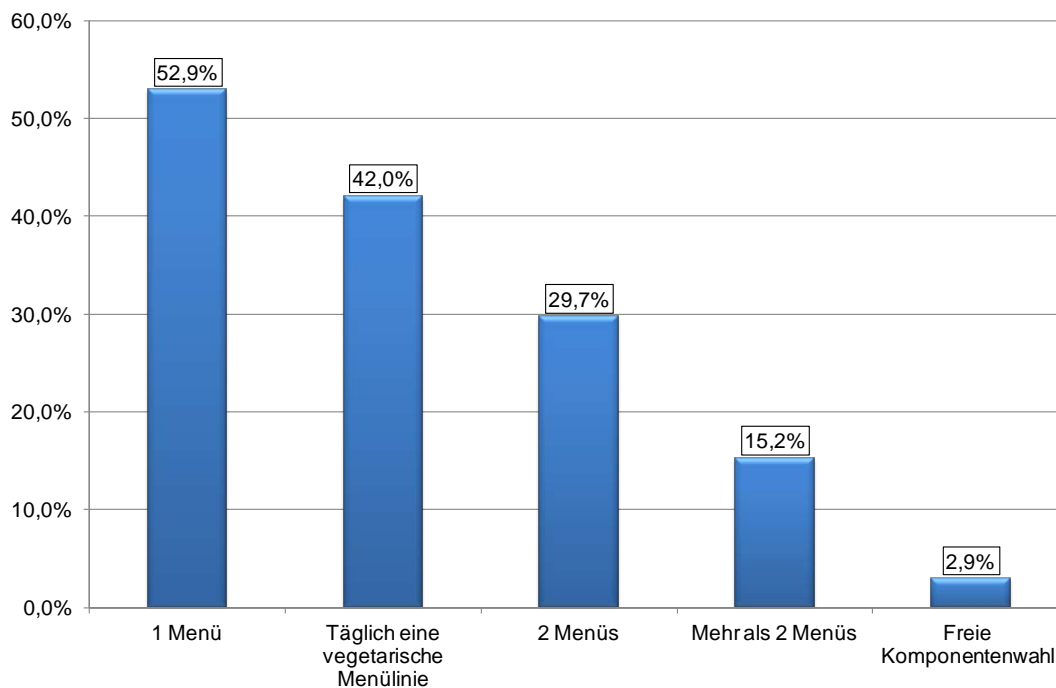


Abbildung 17: Anzahl der Menülinien nach Angaben der Schulleitungen (Mehrfachnennungen möglich, n = 138)

Trinkwasserangebot

In 41,2 % der Schulen steht den Schülerinnen und Schülern Trinkwasser kostenfrei zur Verfügung und in 58,8 % gibt es Wasser als Getränk nur im Rahmen der Zwischen- und Mittagsverpflegung (n = 136). Dabei stehen in 58,2 % der Schulen Trinkwasserspender, in 38,2 % sind Trinkecken in den Klassenräumen vorhanden und in 7,3 % sind Trinkbrunnen installiert. Bei dieser Frage haben insgesamt nur 55 Schulleitungen geantwortet.

3.5.4 Esssituation und Einbindung der Verpflegung in die Ernährungsbildung

Speiseraum

Zum weitaus überwiegenden Teil (87,1 %) wird das Mittagessen in einem Speiseraum bzw. einer Mensa eingenommen. Andere Orte (5,8 %), das Klassenzimmer (5,0 %) oder die Aula (2,2 %) werden nur selten angeführt (n = 139). Unter den „anderen Orten“ wird zum Beispiel das benachbarte Pfarrheim angegeben, der Speiseraum einer Senioreneinrichtung, die Mensa einer benachbarten Schule oder Betreuungsräume, die eigentlich zum Spielen vorgesehen seien.

Ausgabesystem

Zu 38,1 % ist die Ausgabe in Tischgemeinschaften organisiert und in 41,7 % der Schulen wird vorportioniertes Essen ausgegeben. Eine eigene Zusammenstellung des Mittagessens ist in 7,2 % der Fälle möglich und andere Organisationsformen werden zu 12,9 % angeführt. Hierunter werden zum Beispiel Ausgabewagen verstanden, das Salatbuffet zur freien Bedienung, dass die Kinder sagen dürften, was und wie viel sie gerne essen wollten und dann entsprechend vom Ausgabepersonal portioniert werde (n = 139). Zwischen den Grundschulen und weiterführenden Schulen besteht beim Ausgabesystem kein signifikanter Unterschied. Allerdings ist in den Grundschulen die Tischgemeinschaft mit 47,7 % häufiger als in den weiterführenden Schulen (30,0 %) vertreten, während die Ausgabe von vorportionierten Essen in den weiterführenden Schulen mit 47,1 % häufiger vorkommt (Grundschulen: 36,9 %).

Ernährungsbildung

Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung gibt es in 91,2 % der Schulen, nur in 8,8 % gibt es diese nicht (n = 137). Allerdings gibt es lediglich in 39,7 % der Fälle gezielte Aktivitäten, in denen die Schulverpflegung Unterrichtsgegenstand ist, in 60,3 % ist dies nicht der Fall (n = 126). Sofern eine Verknüpfung erfolgt, geschieht dies mittels folgender Aktivitäten (siehe Tab. 33). Eine Lehrküche ist in 64,7 % der Schulen vorhanden, in 35,3 % ist dies nicht der Fall (n = 139).

Tabelle 33: Aktivitäten zur Ernährungsbildung mit Verknüpfung zur Verpflegung (Mehrfachnennungen möglich, n = 81)

Aktivitäten zur Ernährungsbildung mit Verknüpfung zur Verpflegung	Anzahl
Beteiligung an der Gestaltung der Speisepläne	14
Gestaltung der Mensa / des Speiseraums / Aufsicht	14
Befragung der Schülerinnen und Schüler zum Angebot und ihren Vorschlägen	10
Beteiligung der Schülerinnen und Schüler im Mensarat / am Runden Tisch zur Schulverpflegung	7
Arbeitsgemeinschaft für die Schulverpflegung	6
Besuch des Essensanbieters / der Großküche	6
Ernährungsbildung fließt in den Unterricht ein (z. B. im Sachunterricht)	6
Projektarbeit	6
Essenswunschliste	3
Gespräche mit dem Essensanbieter zur Verbesserung der Qualität	3
Im Rahmen des Qualifizierungsprozesses zur Mittagsverpflegung	3
Gemeinsames Kochen mit dem Essensanbieter	3

3.5.5 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist den Schulleitungen zu 69,3 % bekannt (n = 140). Der Umfang der Bekanntheit der Angebote und Materialien ist der Tabelle 34 zu entnehmen. Am häufigsten kennen die Schulleitungen die Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung (68,8 %) sowie den Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung (66,7 %) (n = 96).

Tabelle 34: Bekanntheit der Angebote und Materialien der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz bei den Schulleitungen (Mehrfachnennungen möglich, n = 96)

Angebote und Materialien der Vernetzungsstelle	Anzahl	Prozent der Fälle
Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung	66	68,8 %
Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung	64	66,7 %
Tag der Schulverpflegung	64	66,7 %
Fortbildungsangebote der Vernetzungsstelle	60	62,5 %
Speiseplan-Check	51	53,1 %
Information auf dem Internetportal der Vernetzungsstelle	50	52,1 %
Telefonische Beratung der Vernetzungsstelle	21	21,9 %
Andere Materialien und Angebote	5	5,2 %
Keines davon ist bekannt	1	1,0 %

Die Angebote und Materialien der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung werden von den Schulleitungen unterschiedlich bewertet (Fünferskala: 1 = sehr gut und 5 = sehr schlecht). Nur in einem einzigen Fall wurde die Bewertung „schlecht“ gewählt. Zum weitaus überwiegenden Anteil liegt die Bewertung zwischen sehr gut und gut (siehe Abb. 18 und Abb. 19). Eine Bewertung haben hier, wie auch schon die Schulträger, nur wenige Schulleitungen vorgenommen.

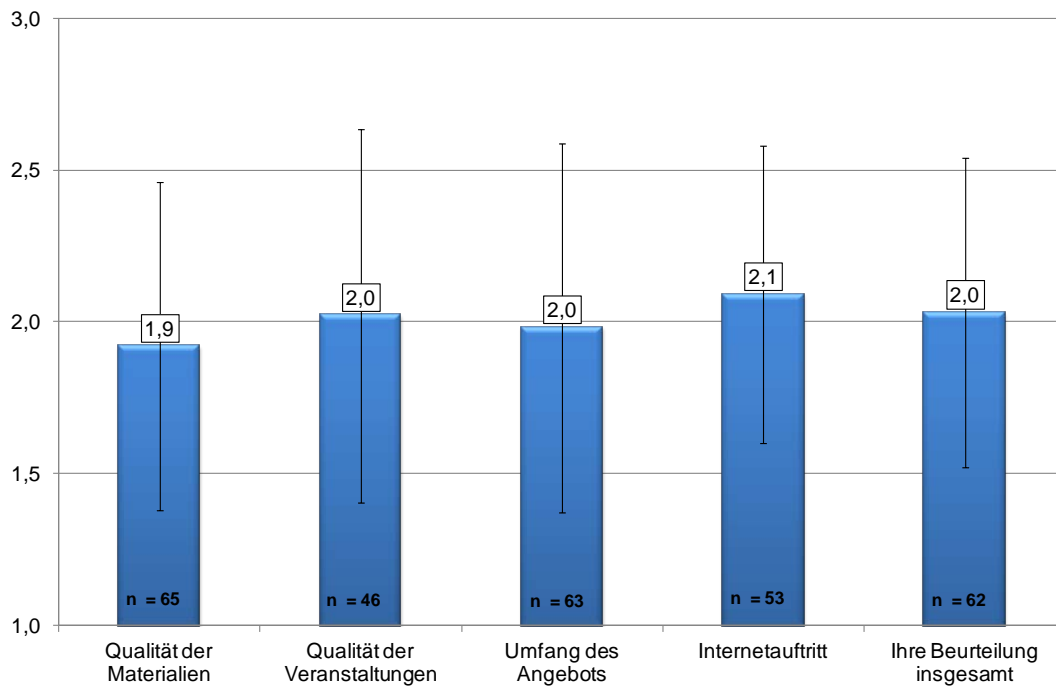


Abbildung 18: Durchschnittliche Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz von den Schulleitungen ohne die Kategorie „kann ich nicht beurteilen“

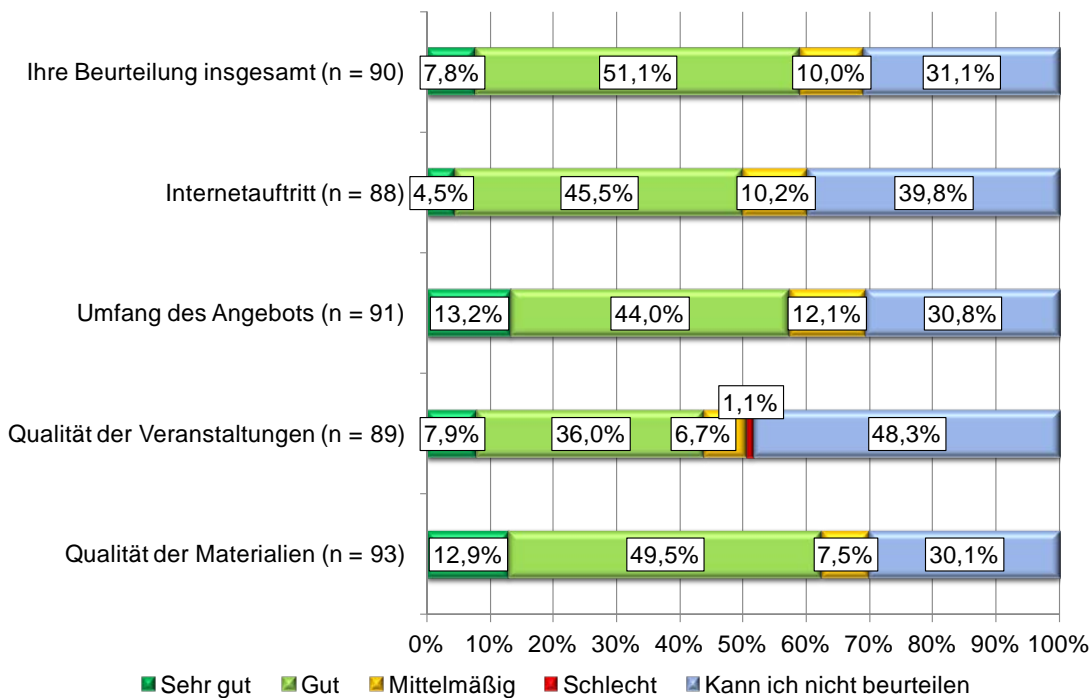


Abbildung 19: Bewertung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung im Einzelnen von den Schulleitungen (Angaben in Prozent)

Herausforderungen

Zu den größten Herausforderungen zählen die Schulleitungen bei der Gestaltung des Speiseangebots, den unterschiedlichen Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler nach einer abwechslungsreichen, aber auch vegetarischen Verpflegung gerecht zu werden. Weitere Herausforderungen stellen die Realisierung einer Verpflegung, die muslimische Speisevorschriften beachtet (n = 70) sowie die Gestaltung des Mittagessens als Lernort dar (n = 30) (siehe Tab. 35).

Tabelle 35: Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Schulleitungen (Mehrfachnennungen möglich, n = 171)

Herausforderungen	Anzahl
Bedürfnisorientierte Gestaltung des Speisenangebots, z. B. kindgerecht, abwechslungsreich, vegetarisch, muslimisch	70
Mittagessen / Speiseraum als Lernort z. B. Schüler an Neues heranzuführen, für Gemüse begeistern, Förderung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens	30
Finanzierung und Kosten, z. B. ein Angebot, das sich alle leisten können, kleine Preise etc.	18
Organisation der Verpflegung, z. B. zu lange Warmhaltezeiten, zu kurze Pausenzeiten, zu kurze Beschäftigungszeiten des Personals	18
Essensanbieter mit gleichbleibender Qualität, geringere Abhängigkeit von nur wenigen Anbietern	12
Platzmangel in der Mensa	8
Angenehme Essatmosphäre	7
Zusammenarbeit mit den Schulträgern	5
Ausstattung (fehlende Küche)	3

Wünsche an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Wünsche wurden nur von wenigen Schulleitungen geäußert. Sie beziehen sich darauf, frisch vor Ort zu kochen, auf die Änderung des Bestellsystems und die Betreuung der Schülerinnen und Schüler während des Mittagessens. Ebenso wird die Bedeutung einer höheren Wertschätzung der Verpflegung angeführt, klare Speisepläne, weniger Abfall – aber trotzdem genug für alle, die essen wollen, die Sicherung der Qualität und dass die Angebote möglichst bedürfnisgerecht ausfielen.

3.6 Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler (Primarbereich)

3.6.1 Allgemeine Strukturmerkmale

An der Befragung haben 406 Schülerinnen und Schüler aus dem Primarbereich teilgenommen. Davon waren 20 in der ersten und zweiten Klasse, 380 Kinder in der dritten und vierten Klasse und 6 Schülerinnen und Schüler haben ihre Klassenstufe nicht angegeben beziehungsweise eine ungültige Mehrfachnennung gemacht. 46,8 % der Schülerinnen und Schüler waren weiblich, 53,2 % männlich (n = 374). Obwohl das Studiendesign im Primarbereich ursprünglich auf die Klassenstufen 3 und 4 ausgelegt war, wurden die Schülerinnen und Schüler der ersten und zweiten Klasse mit in die Auswertung einbezogen. Eine Ausnahme bilden die Fragen 17 bis 20. Diese sind komplexer und erfordern eine Bewertungskompetenz, die in der ersten und zweiten Klasse noch nicht vorausgesetzt werden kann.

Von allen Schülerinnen und Schülern der Grundschule haben 98,4 % (n = 367) nachmittags Unterricht. 98,3 % (n = 400) der Primarschülerinnen und -schüler sagen aus, dass es an ihrer Schule eine warme Mittagsmahlzeit gebe.

3.6.2 Ernährungsgewohnheiten

Mehr als drei Viertel (79,4 %) der Primarschülerinnen und -schüler frühstückt normalerweise an Schultagen täglich, 8,5 % hingegen nie (n = 364). Der Rest frühstückt lediglich an einzelnen Tagen innerhalb der Schulwoche. Im Fragebogen wurde darauf hingewiesen, dass „Frühstücken“ mehr bedeute als nur ein Glas Milch oder einen Fruchtsaft zu trinken.

Bei der Frage nach den Lebensmitteln und Speisen, die als Zwischenverpflegung an der Schule erworben werden, gaben die Kinder vorwiegend Brot, Brötchen, Semmel o. ä. (ohne Belag: 36,6 %, mit Belag: 42,1 %) an. Süßigkeiten und süße Backwaren werden von 25,5 % bzw. 26,9 % der Kinder gekauft und Obst von 32,4 % der Kinder (n = 145, Mehrfachnennungen möglich) (siehe Abb. 20).

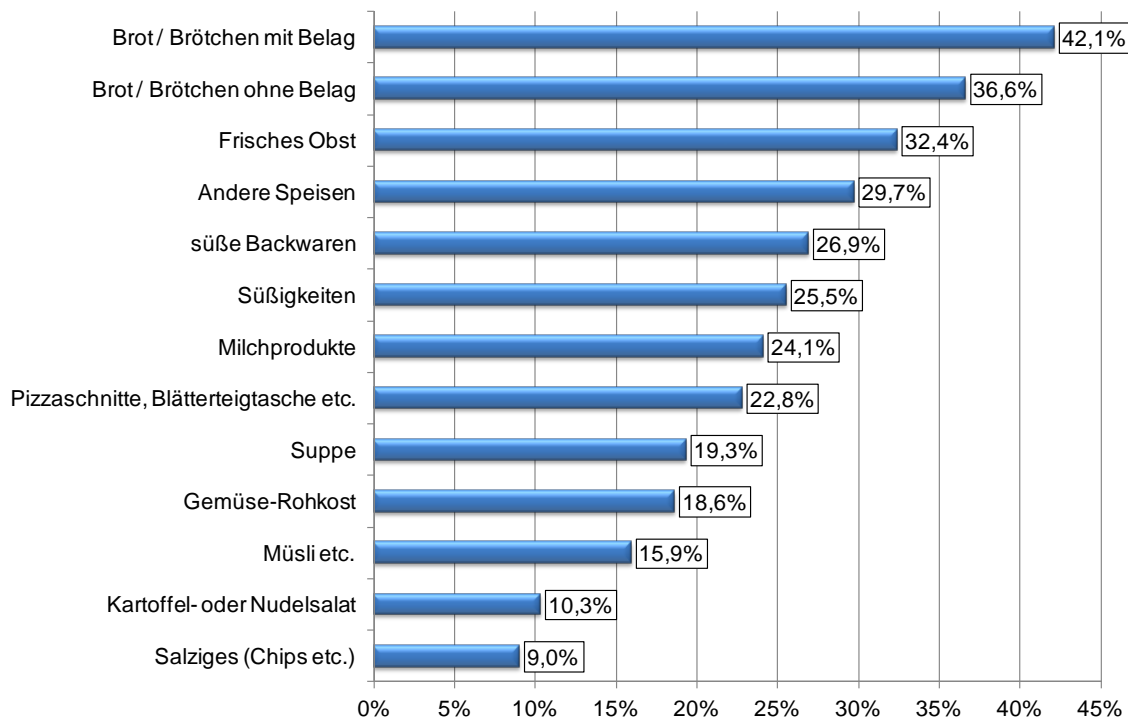


Abbildung 20: Was wird als Zwischenverpflegung gekauft? (Angaben in Prozent, n = 145, Mehrfachnennungen möglich)

Unabhängig vom Ort wurden die Kinder gefragt, wann sie normalerweise ein warmes Essen verzehren. 72,8 % (n = 401) essen mittags eine warme Mahlzeit, 45,1 % abends und 26,7 % zu unterschiedlichen Zeiten, wobei Mehrfachnennungen möglich waren (siehe Abb. 21). Auf die Frage, ob eine warme Mittagsmahlzeit in der Schule eingenommen werde, antworteten 97,8 % der Primarschülerinnen und -schüler mit „Ja“ (n = 400).

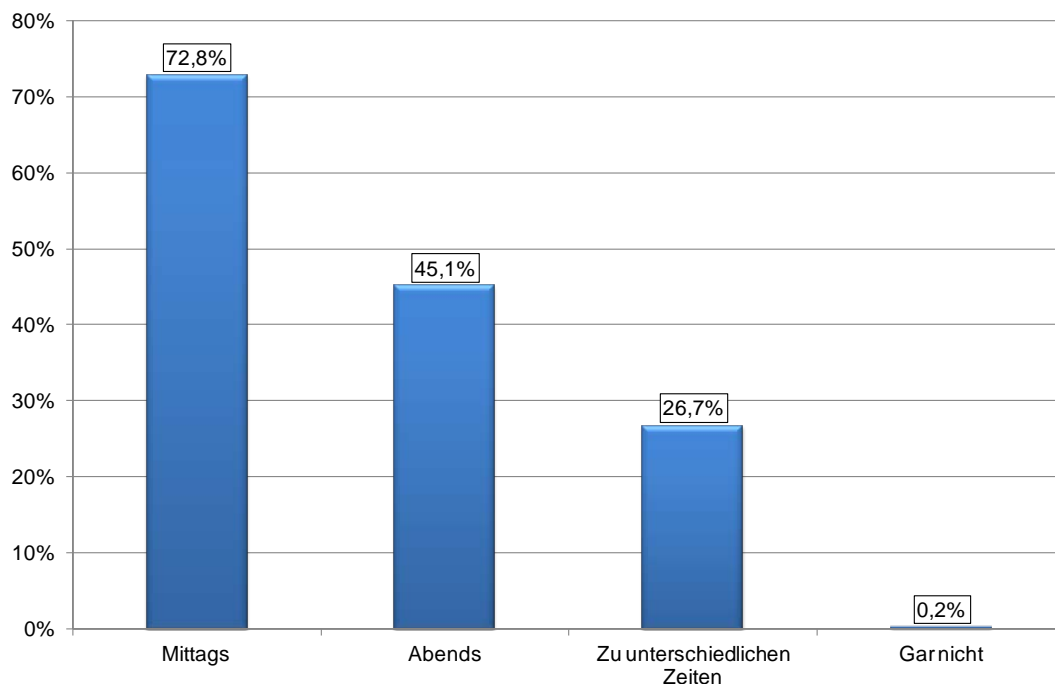


Abbildung 21: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit (Angabe in Prozent, n = 401, Mehrfachnennungen möglich)

Auf die offene Frage nach den Lieblingsgerichten ergibt sich eine große Vielfalt. Hier finden sich vor allem Gerichte wie Nudeln, Pommes oder Pizza wieder, vereinzelt auch typische regionale Speisen wie Dampfnudeln. Insgesamt sind 357 Nennungen erfolgt, zum Teil gaben die Kinder auch mehrere Gerichte an. Die Tabelle 36 bildet die 10 häufigsten Nennungen ab, unterteilt in Angaben der Mädchen und der Jungen. Mädchen und Jungen nennen hier ähnliche Speisen, jedoch ergibt sich durch unterschiedlich häufige Nennungen ein zum Teil differenziertes Ranking.

Tabelle 36: Top10-Liste der Lieblingsgerichte (n = 357, Mehrfachnennungen möglich)

Mädchen (n = 168)		Jungen (n = 189)	
Lebensmittel	Anzahl	Lebensmittel	Anzahl
Nudeln (u. a. Lasagne, Spaghetti)	69	Pizza	52
Pizza	35	Nudeln (u. a. Lasagne, Spaghetti)	48
Pfannkuchen / Kaiserschmarrn	19	Pommes	37
Kartoffelpüree	18	Burger	36
Fleisch (u. a. Schnitzel, Hähnchen, Gulasch)	18	Fleisch (u. a. Schnitzel, Hähnchen, Gulasch)	35
Gemüse (u. a. Spinat)	13	Pfannkuchen / Kaiserschmarrn	18
Burger	11	Döner	16
Bratwurst / Würstchen	9	Kartoffeln	6
Pommes	9	Bratwurst / Würstchen	5
Dampfnudeln	9	Suppe	4

Auch bei dem, was gar nicht gemocht wird, ähneln sich Mädchen und Jungen stark. Am unbeliebtesten sind bei den Kindern demnach Fisch, Suppe / Eintopf sowie Spinat und einzelne Nudelgerichte (siehe Tab 37). Interessant ist, dass sich mit Ausnahme von vier Gerichten, alle in der Top10-Liste aufgeführten Speisen sowohl bei den Mädchen als auch bei den Jungen wiederfinden.

Tabelle 37: Top10-Liste der Gerichte, die gar nicht gemocht werden (n = 321, Mehrfachnennungen möglich)

Mädchen (n = 146)		Jungen (n = 175)	
Lebensmittel	Anzahl	Lebensmittel	Anzahl
Fisch	26	Suppe / Eintopf	30
Suppe / Eintopf	21	Fisch	23
Nudeln	20	Spinat	21
Spinat	14	Nudeln	14
Brokkoli	10	Fleisch	11
Fleisch	9	Gemüse allgemein	10
Kartoffeln	9	Brokkoli	8
Burger	7	Kartoffeln	8
Gemüse allgemein	7	Pilze	8
Salat	5	Frühlingsrolle	7

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 (vergleiche Tab. 36 und 37).

Normalerweise trinken die Kinder etwas in der Schule (97,5 %, n = 399). Die Mehrheit (91,6 %) bringt die Getränke von zu Hause mit oder nutzt den Wasserspender in der Schule, während nur 8,4 % ihre Getränke in der Schule kaufen (n = 335).

Zu den häufigsten in der Schule verzehrten Getränken gehören Wasser (84,8 %), gefolgt von Säften und Saftschorlen (41,2 %) und Tee (25,0 %). Softdrinks werden nur von einem geringen Teil der Primarschülerinnen und -schüler (14,7 %) in der Schule verzehrt. (n = 388) (siehe Abb. 22).

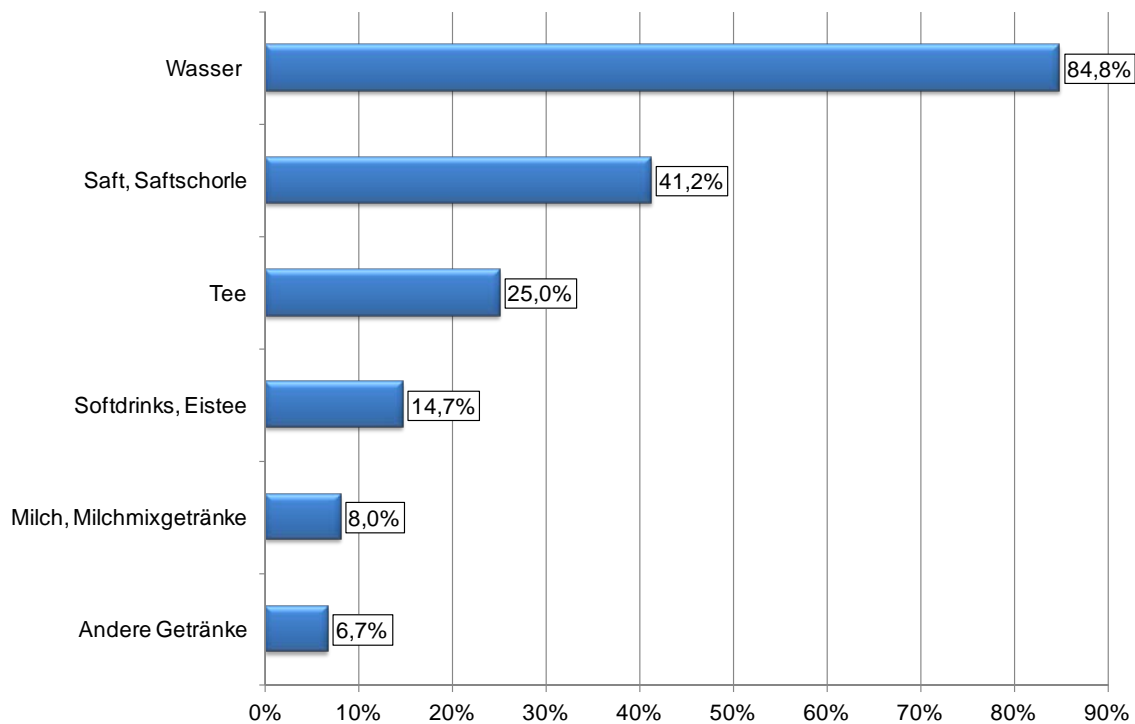


Abbildung 22: Art der in der Schule verzehrten Getränke (Angabe in Prozent, n = 388, Mehrfachnennungen möglich)

3.6.3 Motive der Kinder für die Teilnahme am Mittagessen

Auf die geschlossene Frage, warum die Kinder (n = 387) in der Schule zu Mittag essen, werden mehrere Gründe angegeben (siehe Abb. 23). Bei den Nennungen (Mehrfachnennungen möglich) sind die häufigsten Gründe, dass die Eltern arbeiteten (56,1 %), Nachmittagsunterricht stattfindet (53,7 %) und dass die Schülerinnen und Schüler gerne mit ihren Freunden zusammen seien (50,1 %).

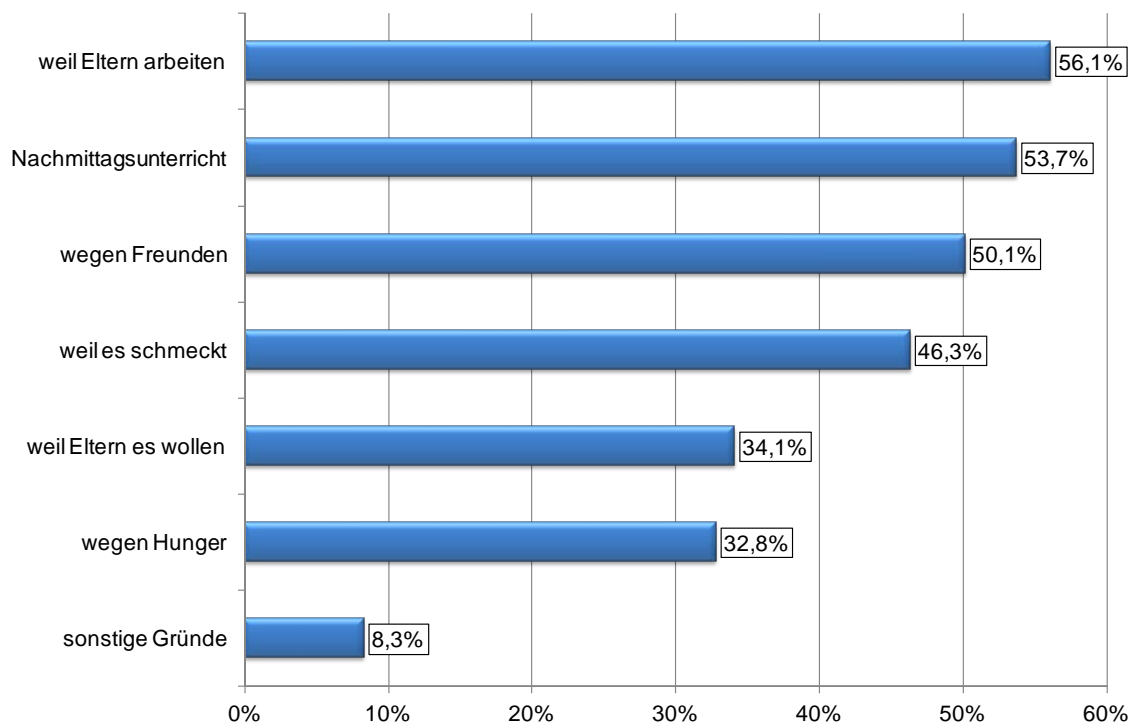


Abbildung 23: Gründe, warum Kinder in der Schule essen (Angabe in Prozent, n = 387, Mehrfachnennungen möglich)

Die Ursachen, warum mittags **nicht** in der Schule gegessen wird, sind unterschiedlich. Die Begründungen der Kinder, die zuvor angegeben haben, nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen, finden sich in der nachfolgenden Tabelle 38.

Tabelle 38: Gründe nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen (n = 7, Mehrfachnennungen möglich)

Grund	Anzahl
Essen schmeckt nicht bzw. ist nicht so gut	2
Schülerin / Schüler möchte nicht	2
Mittagessen erfolgt zu Hause	1
Schülerin / Schüler nimmt nicht am Ganztage teil	1
Schülerin / Schüler benötigt mehr Zeit für sich selbst	1
Zu Hause gibt es abends ein warmes Essen	1

3.6.4 Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen

Für den Primarbereich steht oftmals nur ein Mittagessen zur Auswahl (59,2 %) (n = 321) (siehe Abb. 24). Zusätzlich zum Hauptgericht werden häufig noch weitere Komponenten beim Mittagessen, wie Nachtisch, Obst oder Gemüse-Rohkost, aber auch Suppe und ein Salatbuffet (n = 379) angeboten (siehe Abb. 25).

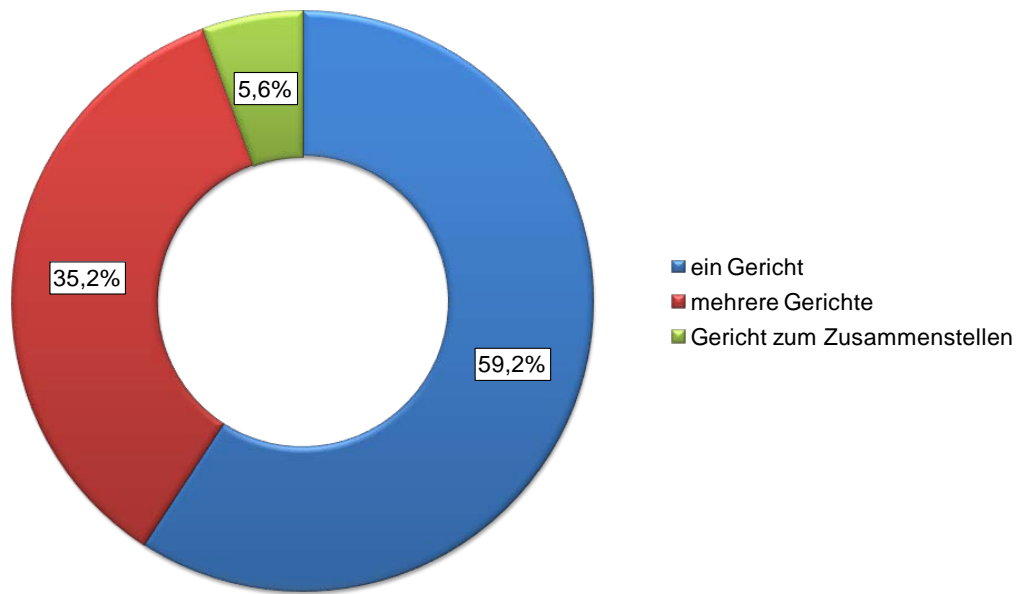


Abbildung 24: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen (Angabe in Prozent, n = 321)

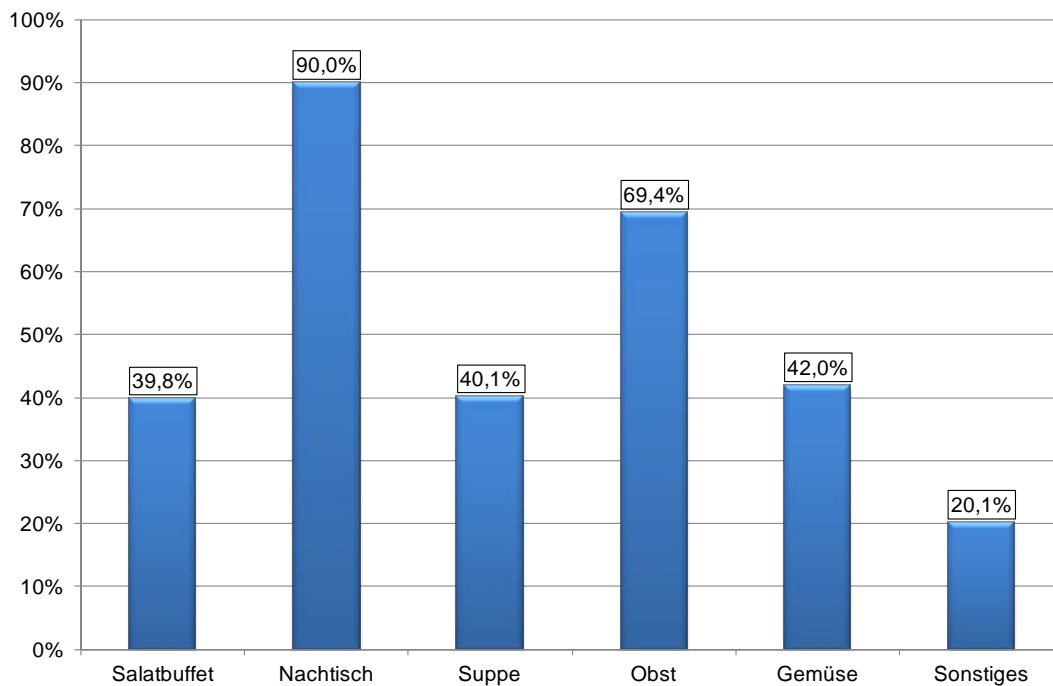


Abbildung 25: Angebot zusätzlicher Speisen außer dem Hauptgericht beim Mittagessen (Angabe in Prozent, n = 379, Mehrfachnennungen möglich)

Der überwiegende Teil der Kinder (93,2 %) gibt an, in einem Speiseraum zu essen (n = 385) (siehe Abb. 26).

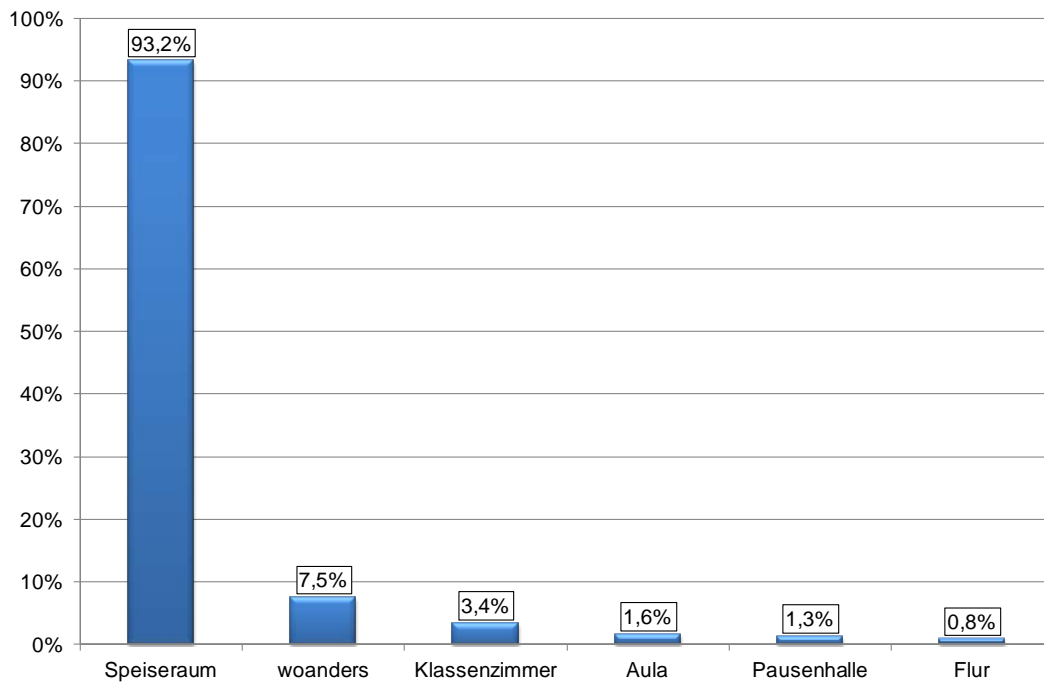


Abbildung 26: Ort des Mittagessens in der Schule (Angabe in Prozent, n = 385, Mehrfachnennungen möglich)

Die Fragen nach den näheren Rahmenbedingungen zeigen, dass diese auch schon für die jüngeren Kinder eine große Rolle spielen. Bei den Attributen zur Raumgestaltung werden unterschiedliche Einschätzungen sichtbar. Auf einer Fünferskala, wobei 1 die beste und 5 die schlechteste Bewertung darstellt, werden Helligkeit, Größe, Gestaltung und Sauberkeit im Mittel positiv, während die Geräuschkulisse durchschnittlich eher schlechter beurteilt wird, ebenso wie die Gemütlichkeit (siehe Abb. 27).

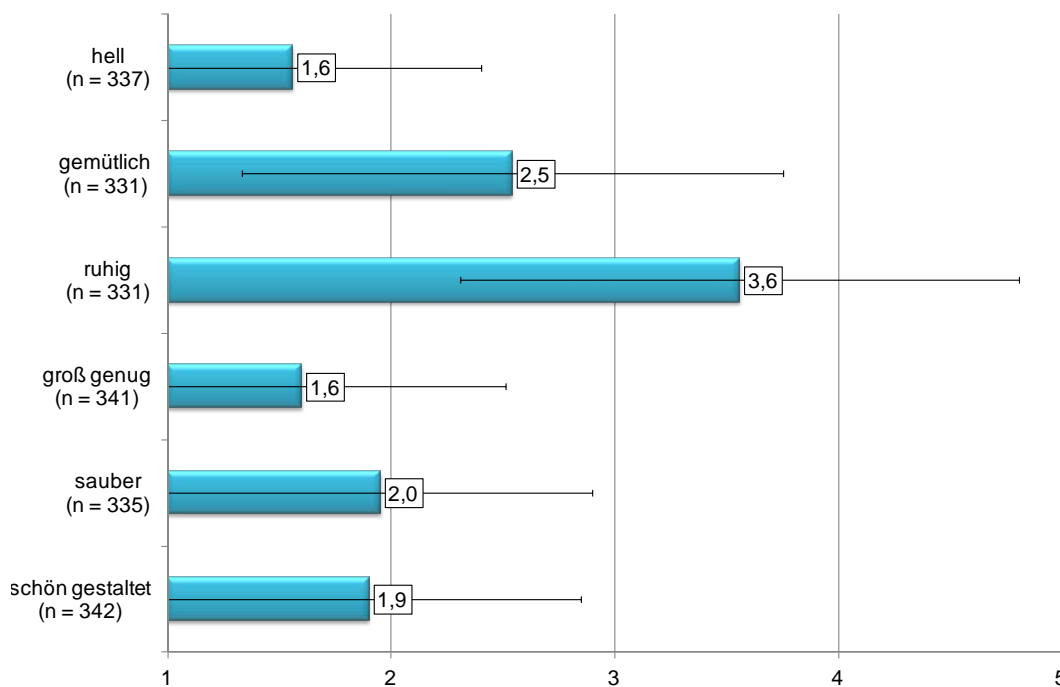


Abbildung 27: Durchschnittliche Beurteilung des Essenraumes (Mittelwerte und Standardabweichungen)

Etwa ein Viertel der Kinder (26,3 %, n = 354) gibt an, an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt zu sein. Dieses äußert sich u. a. in konkreten Aktivitäten, indem sie zum Beispiel das Essen bewerten oder den Tisch decken (siehe Tab. 39).

Tabelle 39: Einbeziehung der Kinder beim Essen (Auszug) (n = 83, Mehrfachnennungen möglich)

Art der Einbeziehung von Kindern beim Essen	Anzahl
Bewertung des Essens	30
Tischdienst (z. B. Tischdecken)	24
Aufräumen	4
Raumgestaltung (z. B. Anfertigen von Dekoration)	3
Nachtisch verteilen	3

Die Gesamtbewertung des Mittagessens fällt im Primarbereich im Durchschnitt mit der Note 2,12 aus (SD 0,949, n = 342). Fast 70 % der Primarschülerinnen und -schüler beurteilen ihr Mittagessen mit „gut“ bis „sehr gut“, für knapp ein Viertel liegt es im mittleren Bereich (siehe Abb. 28).

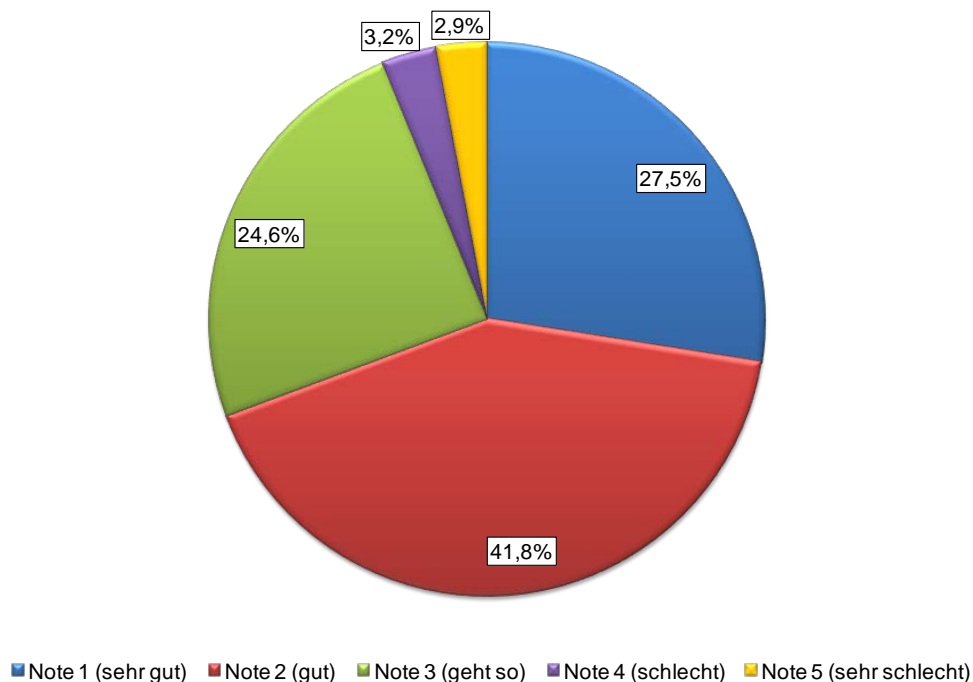


Abbildung 28: Bewertung des Mittagessens insgesamt (Angaben in Prozent; n = 342)

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 der Primarschülerinnen und -schüler findet sich in der nachfolgenden Tabelle 40.

Tabelle 40: Wünsche der Kinder zur Schulverpflegung (Auszug) (n = 234, Mehrfachnennungen möglich)

Wünsche	Anzahl
Spezieller Speisewunsch	125
Spezieller Getränkewunsch	90
Speiseraum-Gestaltung (z. B. schönere Dekoration)	13
Weniger Lärm beim Essen	12
Möbiliar (z. B. bequemere Stühle)	12
Größere Auswahl	9
Besseres Essen	5
Frische Zubereitung	4
Speisen nachnehmen können	4
Zufrieden	3

3.7 Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler (Sekundarbereich I und II)

3.7.1 Allgemeine Strukturmerkmale

Aus dem Sekundarbereich (Klassenstufe 5 bis 13) haben 362 Schülerinnen und Schüler an der Befragung teilgenommen. Der überwiegende Anteil der Schülerinnen und Schüler – 329 – war dem Sekundarbereich I zuzuordnen, 27 dem Sekundarbereich II. Vier Schülerinnen und Schüler machten keine Angabe zu Ihrer Klassenstufe, zwei weitere eine ungültige Mehrfachnennung. Mädchen und Jungen waren in der Stichprobe nahezu gleich verteilt: 48,2 % waren weiblich, 51,8 % männlich. Die Altersverteilung der Gesamtstichprobe im Sekundarbereich ist in Abbildung 29 zu sehen.

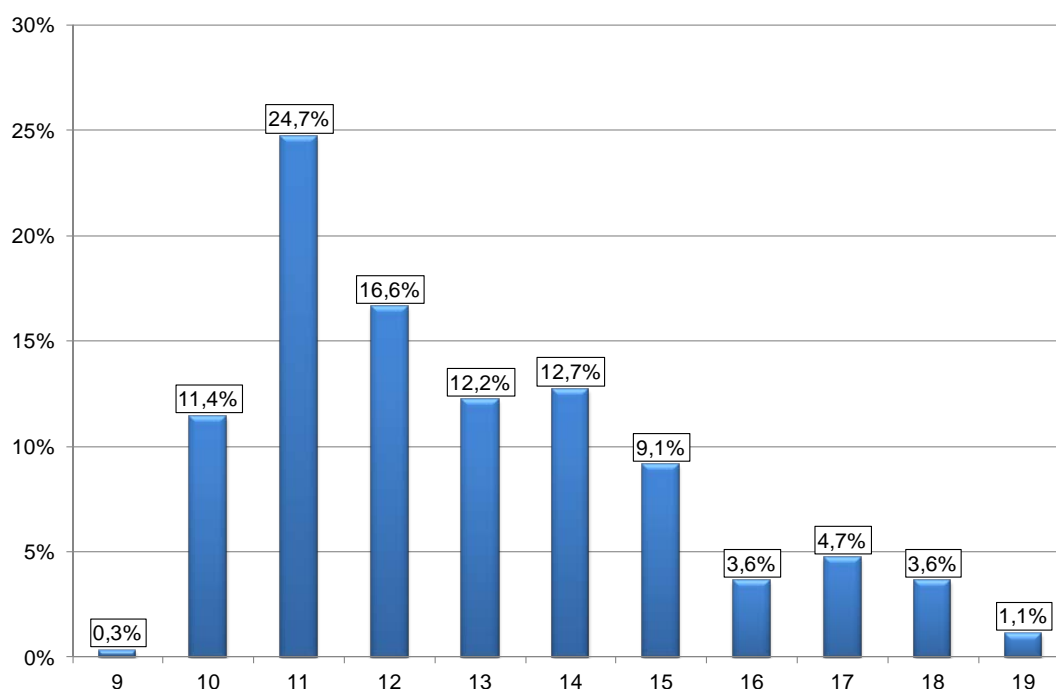


Abbildung 29: Altersverteilung der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich (Angabe in Prozent, n = 361)

Nahezu alle befragten Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs gehen auf eine Ganztagschule (99,2 %, n = 358). 352 der Befragten (98,3 %) sagen aus, dass es an ihrer Schule eine warme Mittagsmahlzeit gebe.

3.7.2 Ernährungsgewohnheiten

Über die Hälfte der Sekundarschülerinnen und -schüler (54,0 %) frühstückt an allen Schultagen in der Woche, ein Viertel von ihnen (25,1 %) dagegen nie. Die übrigen 20,9 % frühstücken an 1-2 bzw. 3-4 Schultagen in der Woche (n = 359). Im Fragebogen wurde darauf hingewiesen, dass unter „Frühstücken“ mehr als nur der Verzehr eines Glases Milch oder Fruchtsaft zu verstehen sei.

1,5 % (n = 335) der Schülerinnen und Schüler geben an, dass es keine Verpflegungsmöglichkeit in ihrer Schule gebe. In den meisten Fällen ist es aber möglich an einem Kiosk (72,5 %) oder in der Mensa (63,0 %) etwas zu Essen zu erwerben (siehe Abb. 30).

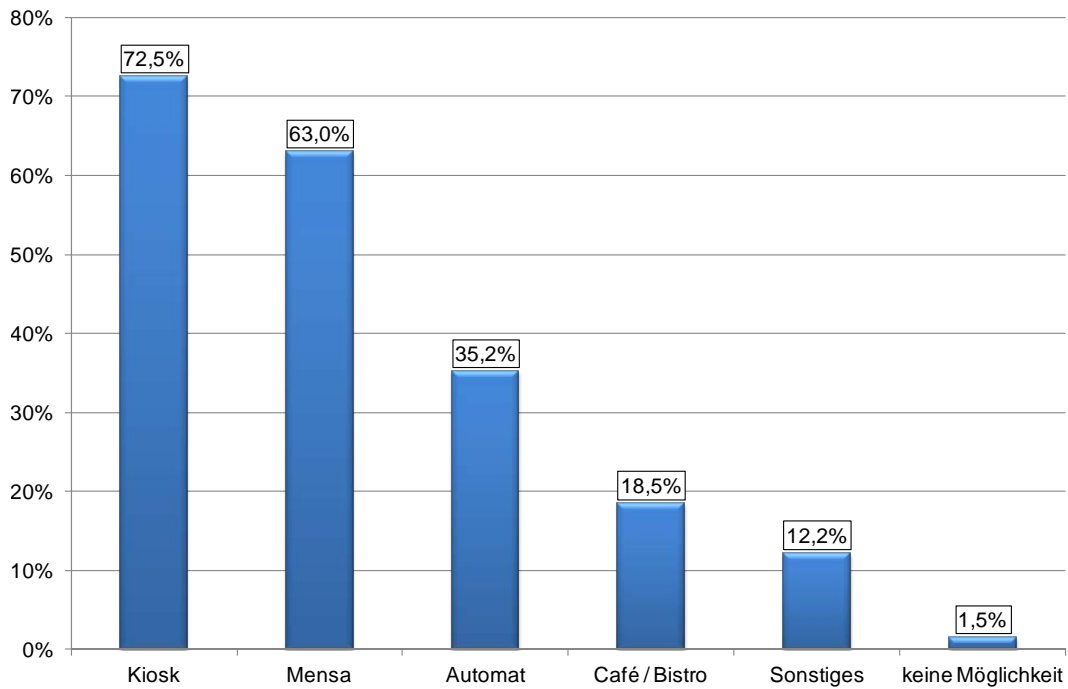


Abbildung 30: Möglichkeit der Zwischenverpflegung (Angabe in Prozent, n = 335, Mehrfachnennungen möglich)

Unter den Schülerinnen und Schülern, deren Schule eine Zwischenverpflegung anbietet, kaufen sich 62,3 % manchmal und 2,5 % immer etwas (n = 326). Gut ein Drittel der Schülerinnen und Schüler (35,3 %) nutzt dieses Angebot nicht. Am häufigsten werden dabei Brot oder Brötchen (44,4 % belegt und 25,2 % ohne Belag), süße Backwaren (39,2 %) und Süßigkeiten (25,9 %) gekauft (siehe Abb. 31).

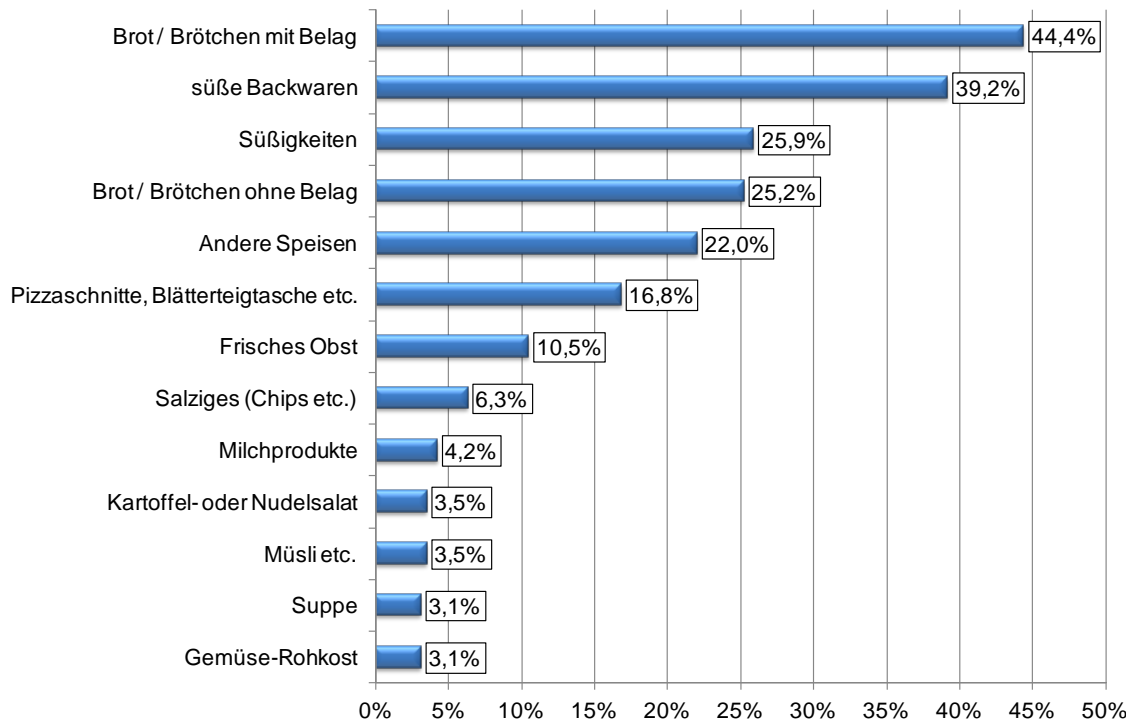


Abbildung 31: Art der Zwischenmahlzeit (Angaben in Prozent, n = 286, Mehrfachnennungen möglich)

Die Möglichkeiten der Verpflegung außerhalb des Schulgeländes werden von den Schülerinnen und Schülern im Sekundarbereich auch genutzt. Überwiegend werden Bäckereien (49,8 %), Kioske (37,0 %) und/oder Lebensmittelgeschäfte (35,1 %) aufgesucht. Nur 11,9 % der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich haben keine Verpflegungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes (siehe Abb. 32).

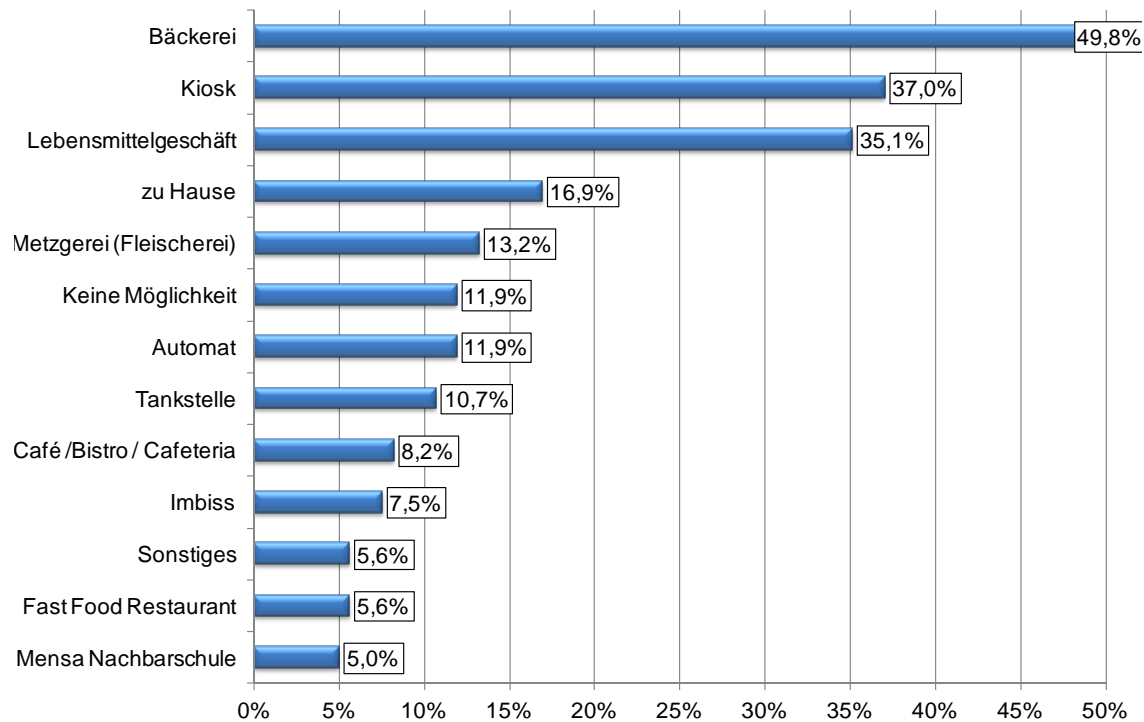


Abbildung 32: Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes (Angaben in Prozent; n = 319, Mehrfachnennungen möglich)

Die befragten Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich nehmen zu unterschiedlichen Tageszeiten eine warme Mahlzeit ein. Zwei Drittel (66,1 %) essen mittags eine warme Mahlzeit, 44,4 % abends und 26,3 % zu unterschiedlichen Zeiten, wobei Mehrfachnennungen möglich waren (n = 354) (siehe Abb. 33). Auf die Frage, ob eine warme Mittagsmahlzeit in der Schule eingenommen werde, antworteten 90,3 % der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich mit „Ja“ (n = 351).

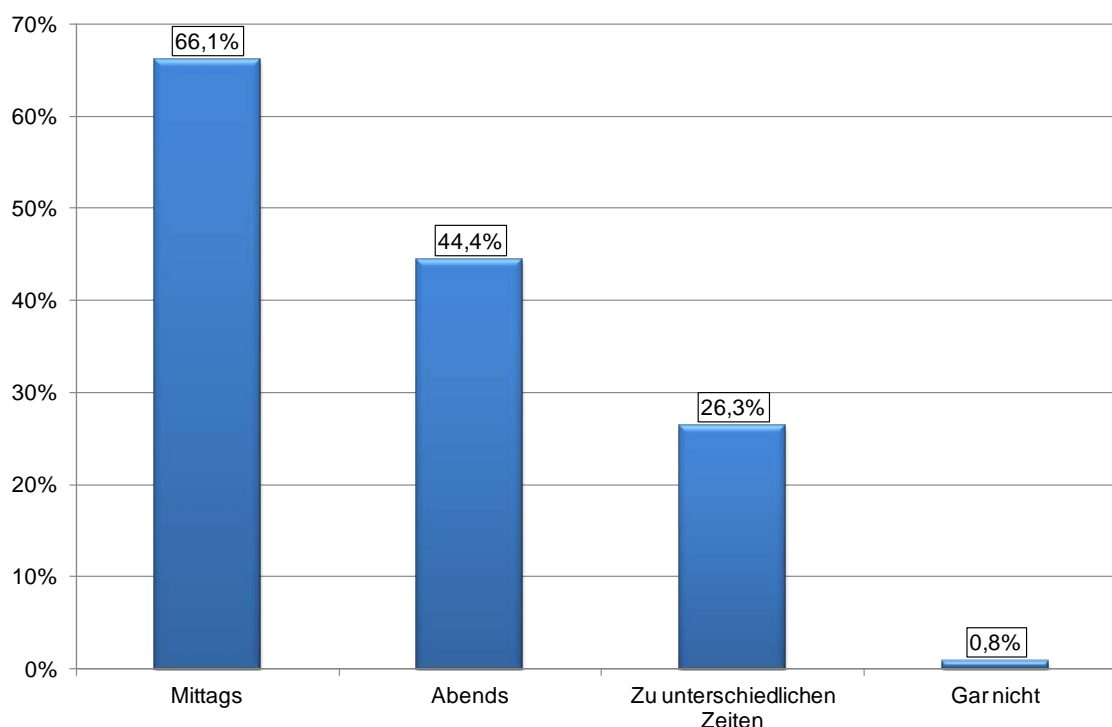


Abbildung 33: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit (Angaben in Prozent; n = 354, Mehrfachnennungen möglich)

Im Rahmen einer offenen Frage wurden die Sekundarschülerinnen und -schüler explizit nach ihren Lieblingsgerichten gefragt sowie den Speisen, die sie gar nicht mögen. Die jeweils zehn meistgenannten Speisen sind in den folgenden Tabellen dargestellt, differenziert nach Mädchen und Jungen (siehe Tab. 41 und Tab. 42). Die Verteilung der Lieblingsgerichte auf den Plätzen eins bis drei ist dabei bei den Mädchen und Jungen nahezu identisch. Auch bei den Gerichten, die nicht gemocht werden, gibt es zum Teil Übereinstimmungen zwischen Mädchen und Jungen.

Tabelle 41: Top10-Liste der Lieblingsgerichte (n = 340, Mehrfachnennungen möglich)

Mädchen (n = 169)		Jungen (n = 171)	
Lebensmittel	Anzahl	Lebensmittel	Anzahl
Nudeln	96	Nudeln	69
Pizza	61	Pizza	68
Fleisch (u. a. Schnitzel, Chicken Nuggets)	36	Fleisch (u. a. Schnitzel)	51
Suppe / Eintopf	28	Döner	33
Salat	28	Pommes	28
Pommes	28	Burger	25
Burger	26	Wurst	16
Döner	25	Suppe / Eintopf	15
Gemüse (u. a. Spinat)	17	Salate	14
Wurst (v. a. Currywurst)	11	Reis	11

Tabelle 42: Top10-Liste der Gerichte, die gar nicht gemocht werden (n = 290, Mehrfachnennungen möglich)

Mädchen (n = 149)		Jungen (n = 141)	
Lebensmittel	Anzahl	Lebensmittel	Anzahl
Gemüse (u. a. Zwiebeln, Erbsen, Bohnen, Gurken)	50	Gemüse (u. a. Blumenkohl, Kohl)	46
Fisch / Fischstäbchen	26	Fisch	25
Nudeln	21	Nudeln	21
Spinat	17	Suppe	12
Fleisch	17	Brokkoli	8
Suppe / Eintopf	15	Spinat	8
Brokkoli	11	Vegetarisch	7
Pilze	10	Pilze	7
Kartoffeln	8	Fleisch	6
Reis	8	Reis	6

Normalerweise trinken die Kinder und Jugendlichen (97,8 %, n = 360) etwas in der Schule. 84,8 % geben an, dass es an ihrer Schule ein Getränkeangebot gebe (n = 336). Die Mehrheit der Schülerinnen und Schüler (55,8 %), an deren Schule es ein Getränkeangebot gibt, nutzt diese Möglichkeit allerdings nicht. Lediglich 44,2 % geben an, Getränke in der Schule zu kaufen (n = 283).

Der überwiegende Teil der Sekundarschülerinnen und -schüler trinkt in der Schule Wasser (78,1 %). Saftschorlen, Säfte, Softdrinks und Eistee, Tee sowie Milch und Milchmixgetränke werden jeweils von mehr als 20 % der Befragten in der Schule konsumiert (n = 347) (siehe Abb. 34).

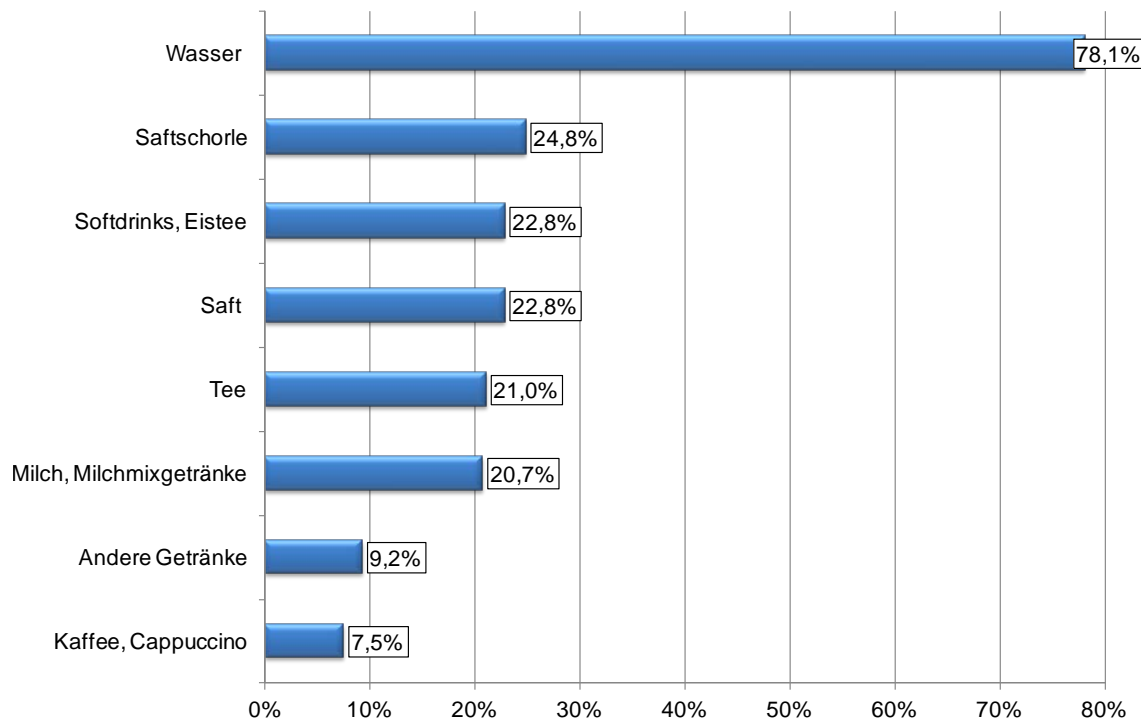


Abbildung 34: Art der in der Schule verzehrten Getränke (Angabe in Prozent, n = 347, Mehrfachnennungen möglich)

3.7.3 Motive der Kinder und Jugendlichen für die Teilnahme am Mittagessen

Ähnlich wie im Primarbereich sind die Gründe, warum Kinder und Jugendliche (n = 314) in der Schule zu Mittag essen, vielfältig (siehe Abb. 35). Bei den Nennungen (Mehrfachnennungen möglich) überwiegen Nachmittagsunterricht / AG, Hunger und weil die Schülerinnen und Schüler gern mit ihren Freunden zusammen seien.

Warum die Jugendlichen, die zuvor angegeben haben nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen, nicht in der Schule essen, ist aus der Tabelle 43 ersichtlich. Am häufigsten wird genannt, dass das Essen nicht schmecke (n = 6), die Schülerinnen und Schüler sich etwas von zu Hause mitbrächten (n = 5) oder zuhause (abends) essen (n = 5).

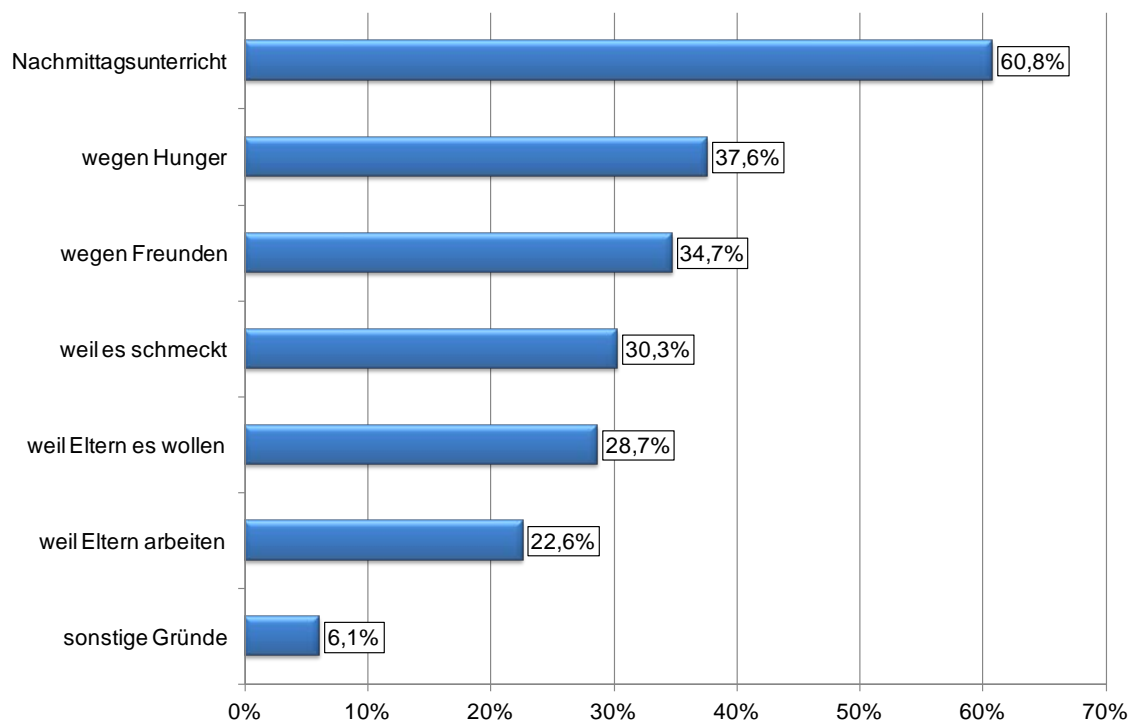


Abbildung 35: Gründe, warum Kinder in der Schule essen (Angabe in Prozent, n = 314, Mehrfachnennungen möglich)

Tabelle 43: Gründe nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen (n = 29, Mehrfachnennungen möglich)

Grund	Anzahl
Essen schmeckt nicht	6
Mitgebrachtes Essen von zu Hause	5
Schülerin / Schüler isst (abends) zu Hause	5
Zu lange Wartezeit vor der Ausgabe	4
Eltern wollen nicht	2
Kein Hunger	2
Schülerin / Schüler nimmt nicht am Ganztage teil	2
Keine Lust	1
Zu voll	1
Zu wenig Zeit zum Essen	1
Eltern ist es zu teuer	1
Schülerin / Schüler benötigt nach eigener Angabe kein warmes Mittagessen	1
Kompliziertes Buchungsverfahren	1

3.7.4 Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen

Die Kinder und Jugendlichen im Sekundarbereich I und II bewerteten die Wartezeit, die Länge der Essenspause, den Speiseplan und den Preis.

Die Wartezeit vor der Ausgabe in der Mensa bewerten 23,4 % der Kinder und Jugendlichen als schlecht bis sehr schlecht. Gut bis sehr gut finden 52,9 % die Wartezeiten (n = 312). Die Länge der Essenspause wird von 79,6 % der Kinder und Jugendlichen als gut bis sehr gut bewertet. 8,0 % bezeichnen die Länge als schlecht bis sehr schlecht (n = 313). Den Speiseplan bezeichnen 67,5 % als gut bis sehr gut und 11,9 % als schlecht bis sehr schlecht (n = 311). Der Preis für das Mittagessen wird von knapp zwei Drittel (62,7 %) der Kinder und Jugendlichen als genau richtig und von 34,4 % als zu teuer eingeschätzt (n = 311).

Oftmals stehen für die Sekundarschülerinnen und -schüler mehrere Mittagessen zur Auswahl (71,8 %, n = 340) (siehe Abb. 36).

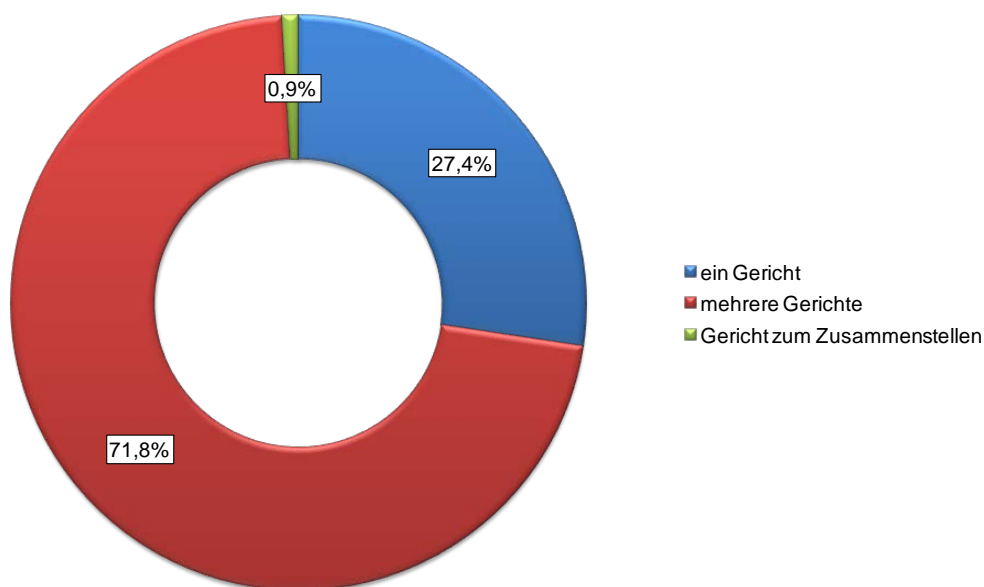


Abbildung 36: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen (Angabe in Prozent, n = 340)

Zusätzlich zum Hauptgericht werden zum Teil noch weitere Komponenten beim Mittagessen angeboten wie ein Salatbuffet, Nachtisch und Obst, etwas seltener auch Suppen und Gemüse-Rohkost (n = 339) (siehe Abb. 37).

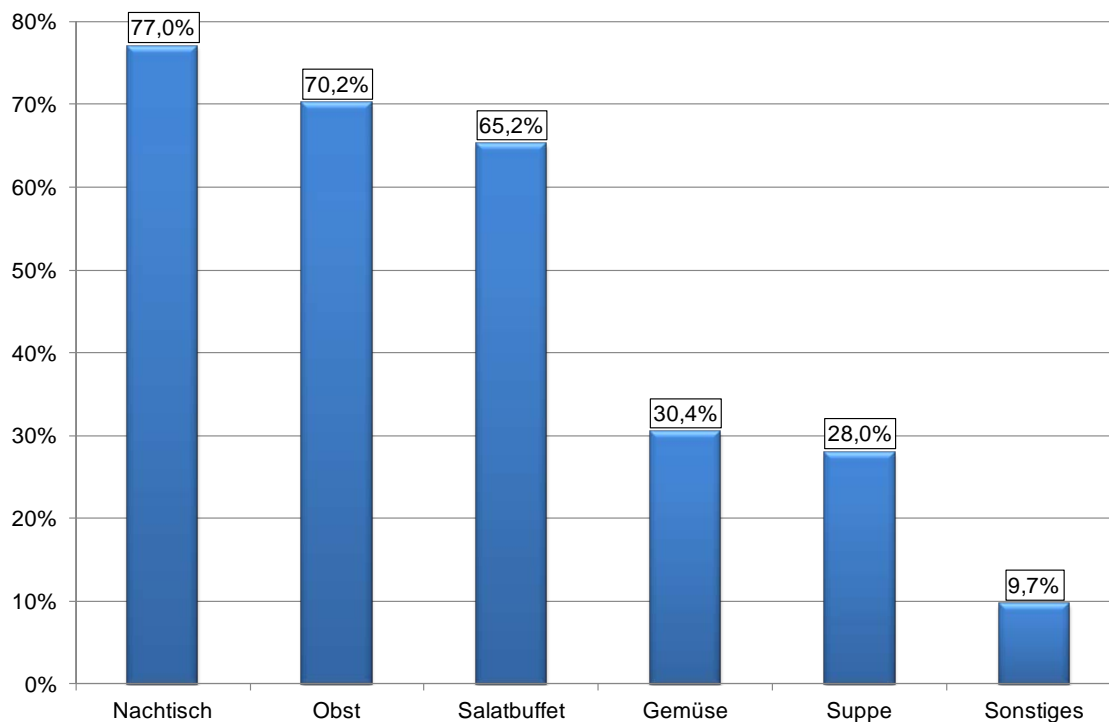


Abbildung 37: Angebot zusätzlicher Speisen außer dem Hauptgericht beim Mittagessen (Angabe in Prozent, n = 339, Mehrfachnennungen möglich)

Auf einer Fünferskala beurteilten die Sekundarschülerinnen und -schüler von „trifft zu“ (= 1) über „weder noch“ (= 3) bis „trifft nicht zu“ (= 5) verschiedene Eigenschaften des Mittagessens. Die beste Beurteilung erhält dabei die Wärme des Essens (Mittelwert 1,46; SD: 0,84), etwas schlechter werden die Aspekte einer großen Auswahl und der leckere Geschmack bewertet (siehe Abb. 38).

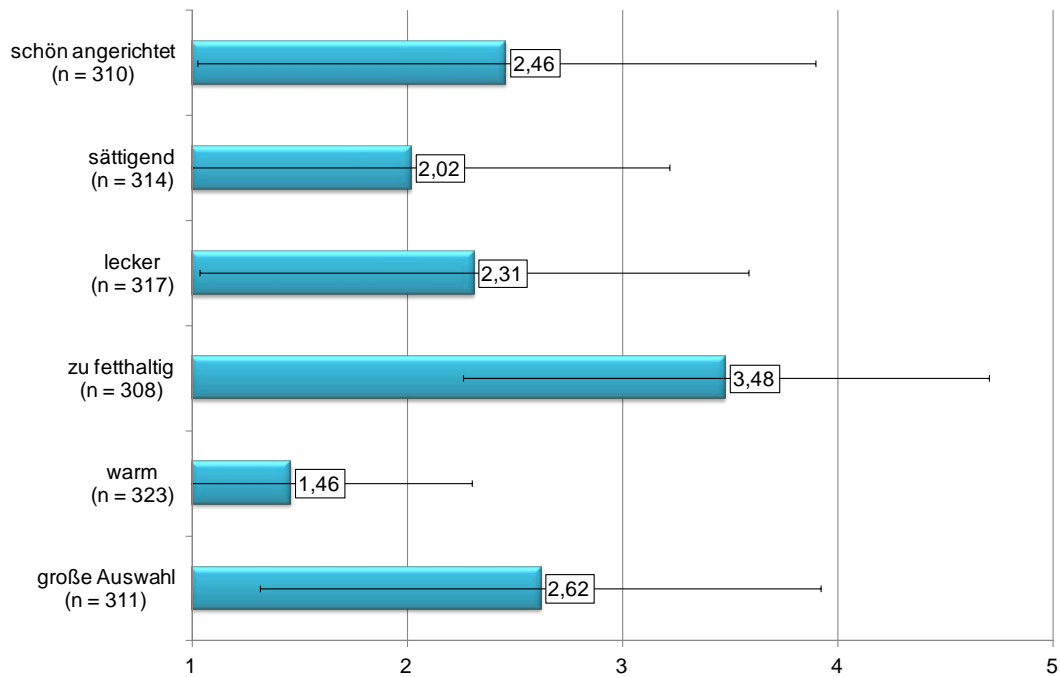


Abbildung 38: Durchschnittliche Beurteilung des Essensangebots (Mittelwerte und Standardabweichungen)

Das Aussehen des Essens wird durchschnittlich mit der Note 2,5 (SD: 1,15) bewertet (n = 317). Die Menge erhält die durchschnittliche Note 2,3 (SD: 1,13) (n = 318) und der Geschmack wird mit 2,6 (SD: 1,30) bewertet (n = 317).

Die Mittagsmahlzeit wird überwiegend (80,8 %) in einem Speiseraum eingenommen (n = 344) (siehe Abb. 39).

Bei den Attributen zur Raumgestaltung werden unterschiedliche Einschätzungen sichtbar. Auf einer Fünferskala, wobei 1 die beste und 5 die schlechteste Bewertung darstellt, beurteilen die Schülerinnen und Schüler aus dem Sekundarbereich ebenso wie die Kinder im Primarbereich Helligkeit, Größe, Gestaltung und Sauberkeit im Mittel positiver als die Geräuschkulisse und die Gemütlichkeit im Essensraum (siehe Abb. 40).

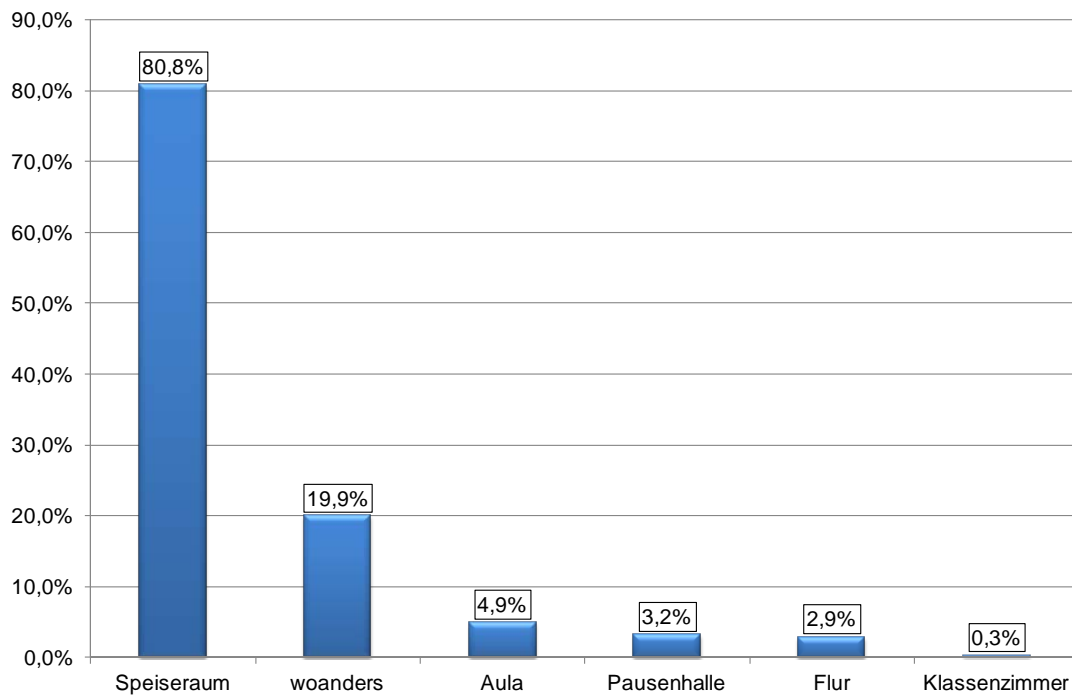


Abbildung 39: Ort des Mittagessens (Angabe in Prozent, n = 344, Mehrfachnennungen möglich)

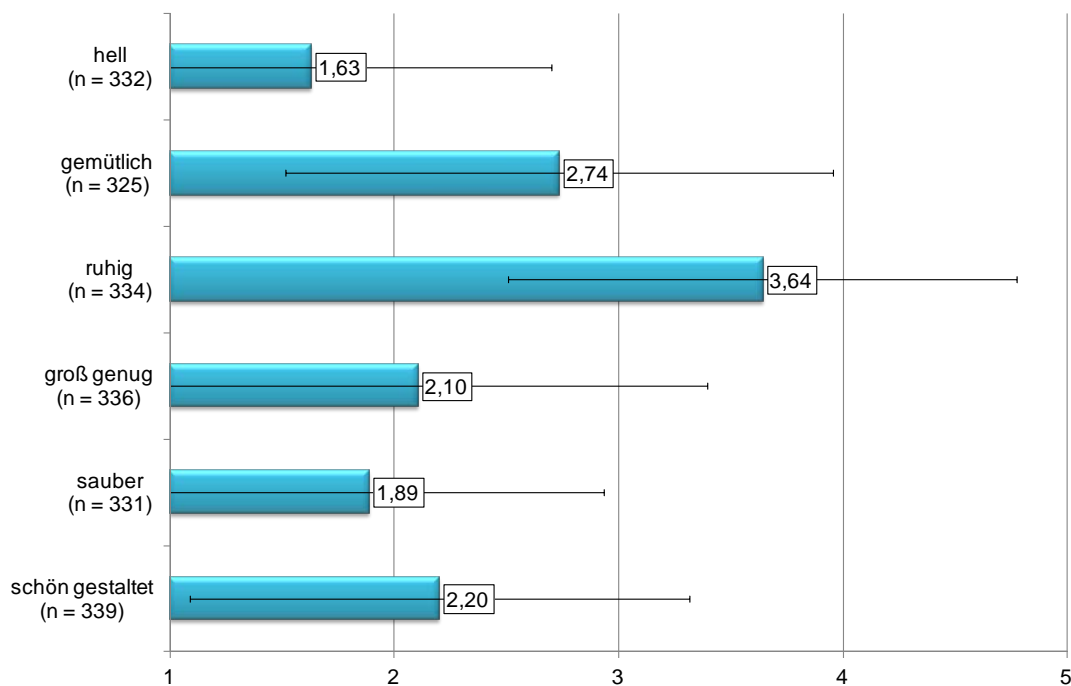


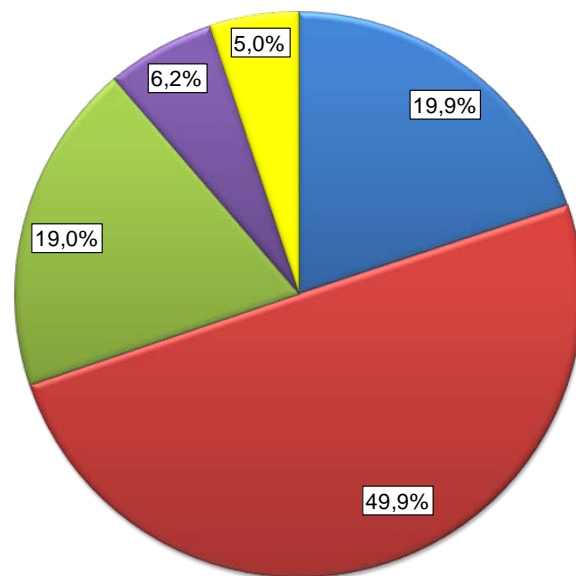
Abbildung 40: Durchschnittliche Beurteilung des Essensraumes (Mittelwerte und Standardabweichungen)

In 27,7 % der Fälle (n = 332) geben die Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich I und II an, an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt zu sein. In welcher Form dies geschieht, geht aus den nachfolgend aufgeführten Freitextantworten hervor (siehe Tab. 44).

Tabelle 44: Einbeziehung der Jugendlichen beim Essen (Auszug) (n = 75, Mehrfachnennungen möglich)

Art der Einbeziehung von Kindern und Jugendlichen beim Essen	Anzahl
Einbringung von Vorschlägen / Wünschen	29
Mitkochen	9
Tischdienst	8
Essensbewertung	8
Tätigkeit als Foodscout	7
Raumgestaltung (z. B. Bastelarbeit für Dekoration)	5
Essensbesprechung (z. B. im Klassenverbund mit Lehrkraft)	2
Speisen selbst aufnehmen	2
Reinigung	2

Die Gesamtbewertung der Mittagsverpflegung fällt im Durchschnitt mit der Note 2,3 (SD 1,01) aus (siehe Abb. 41). Der Median liegt bei 2, was bedeutet, dass 50 % der Schüler und Schülerinnen das Essen als gut und besser bezeichnen, 50 % jedoch meinen ebenfalls, das Essen sei gut und schlechter.



■ Note 1 (sehr gut) ■ Note 2 (gut) ■ Note 3 (geht so) ■ Note 4 (schlecht) ■ Note 5 (sehr schlecht)

Abbildung 41: Bewertung des Mittagessens insgesamt (Angabe in Prozent, n = 337)

Abschließend wurden die Schülerinnen und Schüler nach Ihren Wünschen und Vorschlägen zur Verpflegung an ihrer Schule gefragt. Insgesamt haben hier 245 Schülerinnen und Schüler Wünsche benannt, viele von ihnen haben gleich mehrere Aspekte aufgeführt (Auszug siehe Tab. 45). Auffällig ist, dass eine Vielzahl von Sekundarschülerinnen und -schülern bei dieser Frage angegeben hat, dass sie mit der Verpflegung zufrieden seien, bzw. sie derzeit keine Wünsche oder Vorschläge zur Schulverpflegung hätten.

Tabelle 45: Wünsche der Jugendlichen zur Schulverpflegung (Auszug) (n = 245, Mehrfachnennungen möglich)

Wünsche	Anzahl
Zufrieden / haben angegeben, sie hätten keine Wünsche	48
Spezieller Speisewunsch	43
Besseres / leckeres Essen / mehr Geschmack / bessere Qualität	32
Freundliches Personal	20
Spezieller Getränkewunsch	19
Gestaltung Speiseraum (z. B. Verschönerung)	19
Kürzere Wartezeit vor der Ausgabe	17
Mitsprache / Wünsche äußern dürfen	17
FrISCHE Zubereitung der Speisen	16
Mehr Platz / größerer Speiseraum / mehr Sitzmöglichkeiten	15
Größere Auswahl an Speisen	12
Warmes Essen	10
Keine Haare im Essen	9
Weniger Lärm	8
(einfachere) Buchung / Bezahlung	7
Wünsche für Schule allgemein	6
Niedrigerer Preis	6
Möbiliar (z. B. bequemere Stühle)	6
Anderer Essensanbieter	6
Längere Pause / mehr Zeit zum Essen	6
Größere Portionen	6
Weniger gesundes Essen	6
Mehr Obst / Gemüse	6
Abwechslung im Speisenangebot	4
Besseres Aussehen des Essens	4
Weniger scharfes / würziges Essen	3
Automat	3

3.8 Ergebnisse der Befragung der Anbieter

3.8.1 Allgemeine Rahmenbedingungen der Essensanbieter

27 Essensanbieter, die in Rheinland-Pfalz tätig sind, haben an der Befragung teilgenommen. Der Rücklauf liegt damit bei 14,6 %. Diese Essensanbieter produzieren täglich, während der Schulzeit bzw. Öffnungszeit der Kitas zwischen 80 und 60.000 Mahlzeiten. Der Durchschnitt liegt bei 3.787 Essen (SD: 11.607, siehe Tab. 46).

Tabelle 46: Minimum und Maximum sowie Quartile der täglich produzierten Essenszahlen (n = 27)

	Anzahl
Minimum	80
Maximum	60.000

Die Betriebstage der Essensanbieter reichen von 365 Tage bis 125 Tage pro Jahr, daneben geben sie bis zu 185 Ferientage an (siehe Tab. 47).

Tabelle 47: Betriebs- und Ferientage der Essensanbieter

	Betriebstage (n = 25)	Ferientage (n = 20)
Mittelwert	240,28	52
Standardabweichung	73,02	50,66
Minimum	125	0
Maximum	365	185

Alle befragten Essensanbieter beliefern Schulen und 81,5 % auch Kitas (siehe Tab. 48). Der überwiegende Anteil der Essensanbieter beliefert mehrere Zielgruppen bzw. Lebenswelten.

Tabelle 48: Zielgruppen bzw. Lebenswelten, die von den befragten Essensanbietern beliefert werden (Mehrfachnennungen möglich, n = 27)

Zielgruppen / Lebenswelten	Anzahl	Prozent der Fälle
Schulen	27	100 %
Kindertageseinrichtungen (Kitas)	22	81,5 %
Betriebsrestaurants	11	40,7 %
Partyservice	8	29,6 %
Sonstiges	8	29,6 %
Alten- und Seniorenheime	4	14,8 %
Essen auf Rädern	3	11,1 %
Krankenhäuser	2	7,4 %

Küchen in den Einrichtungen

Neun der Essensanbieter produzieren in Schulen vor Ort und zwei der Essensanbieter in Kitas. Vier Essensanbieter produzieren dabei in jeweils einer Schule vor Ort, drei in zwei bis vier Schulen und ein Essensanbieter in 10 Schulen. Ein weiterer Essensanbieter gibt an, in 150 Schulen sowie 150 Kindertageseinrichtungen vor Ort zu produzieren. Ein anderer Essensanbieter ist in einer Kita vor Ort.

Anlieferung der Speisen

Von 2 Essenanbietern werden insgesamt 147 Schulen mit tiefgekühltem Essen beliefert. Hiervon beliefert einer der Anbieter 145 und der andere zwei Schulen. Im Bereich der Kindertageseinrichtungen zeigt sich ein ähnliches Bild: auch hier sind es zwei Anbieter. Während der eine 115 Kitas beliefert, fährt der andere zwei an.

Sechs Anbieter beliefern zwischen einer und 120 Schulen mit gekühlten Speisen (Cook & Chill). Drei der Anbieter beliefern ein bis zwei Schulen, während die anderen Anbieter 10, 19 und 120 Schulen beliefern. Im Bereich der Kindertageseinrichtungen sind nur drei Essenanbieter tätig. Diese haben eine, 10 oder 25 Kitas als Kunden.

22 der Essenanbieter beliefern insgesamt 351 Schulen mit warmgehaltenen Speisen. Während 50,0 % der Anbieter weniger als 6 Schulen beliefern, beliefert der größte Anbieter 192. Für den Bereich Kitas zeigt sich ein ähnliches Bild. Die 20 Essenanbieter haben hier insgesamt 546 Kitas als Kunden. 55,0 % der Anbieter beliefern weniger als sechs Einrichtungen, während der Größte 372 Kitas anfährt.

Produktionsstandorte in Rheinland-Pfalz

24 der Essensanbieter haben eine Produktions- bzw. Zentralküche in Rheinland-Pfalz. 75,0 % der Anbieter verfügen dabei über nur einen Standort, während 12,5 % über zwei Standorte verfügen, 4,2 % über vier, weitere 4,2 % über sechs und nochmals weitere 4,2 % über 11 Standorte.

Im Durchschnitt werden von einem Standort zwischen einer Kita bzw. Schule bis 300 Kitas und Schulen beliefert. Der Mittelwert liegt bei 34,75 (SD: 63,758). Vier Essensanbieter, d. h. 14,8 % beliefern einzelne Schulen bzw. Kitas mehrmals täglich.

Der durchschnittliche Anfahrtsweg beträgt 19,8 km, wobei der kürzeste durchschnittliche Anfahrtsweg mit einem Kilometer angegeben wird und der längste durchschnittliche Anfahrtsweg mit 180 Kilometern (n = 21).

Rezeptdatei

Über eine Rezeptdatei für Schulen und Kitas verfügen 66,7 % der Essensanbieter und 33,3 % haben eine solche nicht (n = 27).

Werbemöglichkeit

Über die Möglichkeit für das Speisenangebot in Kitas und Schulen zu werben verfügen 74,1 % der befragten Essensanbieter. Am häufigsten werden die Speisepläne als Werbemöglichkeit genannt (n = 10; siehe Tab. 49).

Tabelle 49: Werbemöglichkeiten der Essensanbieter in den Schulen und Kitas (n = 27, Mehrfachnennungen möglich)

Genannte Werbemöglichkeiten	Anzahl
Speisepläne	10
Flyer	6
Elternabende	5
Homepage (eigene oder die der Schule)	4
Runde Tische / Mensarunde	4
Tag der offenen Tür / Informationstage	2
Aktionen mit den Kindern	2
Führungen in der Küche / Werksbesuche	2
Plakate	2
Schul- oder Kitafeste	2
Auf Monitoren	1
Produktverkostungen	1

3.8.2 Verpflegung – Umfang und Qualitätsanforderungen

37,0 % der Essensanbieter arbeiten in allen und weitere 37,0 % in einem Teil der von ihnen belieferten Schulen auf Basis eines von den Schulträgern vorgegebenen Leistungsverzeichnisses. 25,9 % tun dies nicht (n = 27).

In Kindertageseinrichtungen ist das Bild etwas anders. Hier arbeiten 50,0 % der Anbieter nicht auf Basis eines Leistungsverzeichnisses der Kita-Träger (n = 22). 22,7 % dagegen tun dies in einem Teil der Kitas und 27,3 % in allen Kindertageseinrichtungen.

26 der Anbieter haben angegeben für wie viele Auftraggeber sie arbeiten. Diese Anzahl liegt zwischen 1 und 200. Im Durchschnitt sind dies 19,7 Auftraggeber (SD: 38,92). 76,9 % der Anbieter haben weniger als 21 Auftraggeber.

Qualitätskontrolle

22,2 % der Essensanbieter haben mit ihren Auftraggebern eine Qualitätskontrolle vereinbart. 25,9 % berichten davon, dass sie diese für einen Teil der Schulen und 14,8 %, dass sie diese für einen Teil der Kitas vereinbart haben. 51,9 % der Essensanbieter geben dagegen an, mit den Auftraggebern keine Qualitätskontrolle vereinbart zu haben (siehe Tab. 50).

Tabelle 50: Wurde eine Qualitätskontrolle vereinbart? (n = 27, Mehrfachnennungen möglich)

Qualitätskontrolle	Anzahl	Prozent der Fälle
Nein	14	51,9 %
In einem Teil der Schulen	7	25,9 %
Ja	6	22,2 %
In einem Teil der Kitas	4	14,8 %

11 Anbieter haben nähere Angaben zu den Qualitätskontrollen gemacht. Die Häufigkeiten der Kontrolle schwanken zwischen monatlich, viertel- und halbjährlich sowie jährlich. Fünfmal wird von internen bzw. und / oder externen Hygiene- und Qualitätsaudits berichtet und dreimal davon, dass ein Labor Proben untersucht. Zwei geben an, dass die Kontrolle durch Mensarunden erfolgt, und weitere zwei, dass sie DGE zertifiziert sind.

Befristung von Verträgen

63,0 % der Essensanbieter geben an, dass ihre Verträge befristet sind, während dies bei 37,0 % nicht der Fall ist (n = 27). Die Essensanbieter konnten angeben wie lange der Vertrag befristet ist (Mehrfachnennungen möglich). 8 Essensanbieter nannten Zeiträume von einem Jahr oder darunter, und 5 einen Zeitraum von über einem bis zwei Jahren. Von Verträgen mit einer Dauer von über 2 Jahren berichteten 6 Essensanbieter.

Verpflegungsangebot

Das Angebot der Essensanbieter für die Mittagsverpflegung in Schulen umfasst in 66,7 % der Fälle mehrere Auswahlen, in 33,3 % ein Gericht oder in 22,2 % eine freie Komponentenwahl, die bzw. das in 92,6 % der Fälle durch ein Dessert und in 88,9 % der Fälle um Salat oder Gemüse-Rohkost ergänzt wird (siehe Abb. 42). Für Kindertageseinrichtungen umfasst das Angebot in 55,0 % der Fälle mehrere Auswahlen, in 45,0 % ein Gericht und in 5,0 % eine freie Komponentenwahl, die in 100 % der Fälle durch Dessert, und in jeweils 90,0 % durch Obst, Salat oder Gemüse-Rohkost ergänzt wird (siehe Abb. 43). Wenn mehrere Auswahlen angeboten werden, so sind dies in den meisten Fällen 2 bis 3 Menülinien.

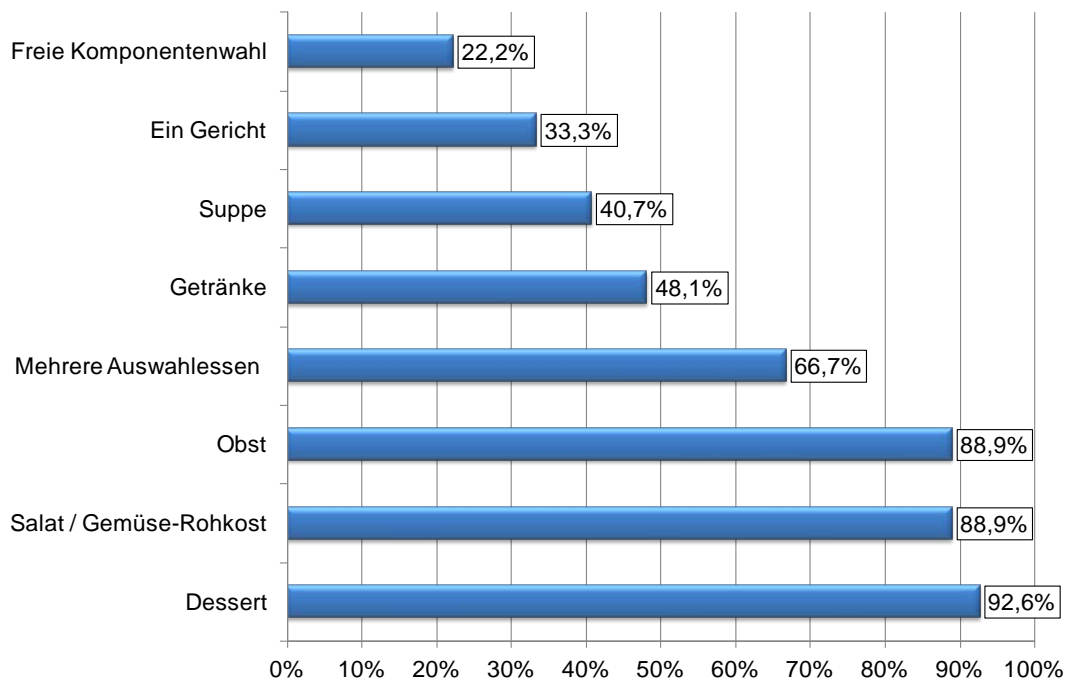


Abbildung 42: Umfang des Angebots für die Mittagsverpflegung in Schulen (n = 27, Mehrfachnennungen möglich, Angaben in Prozent)

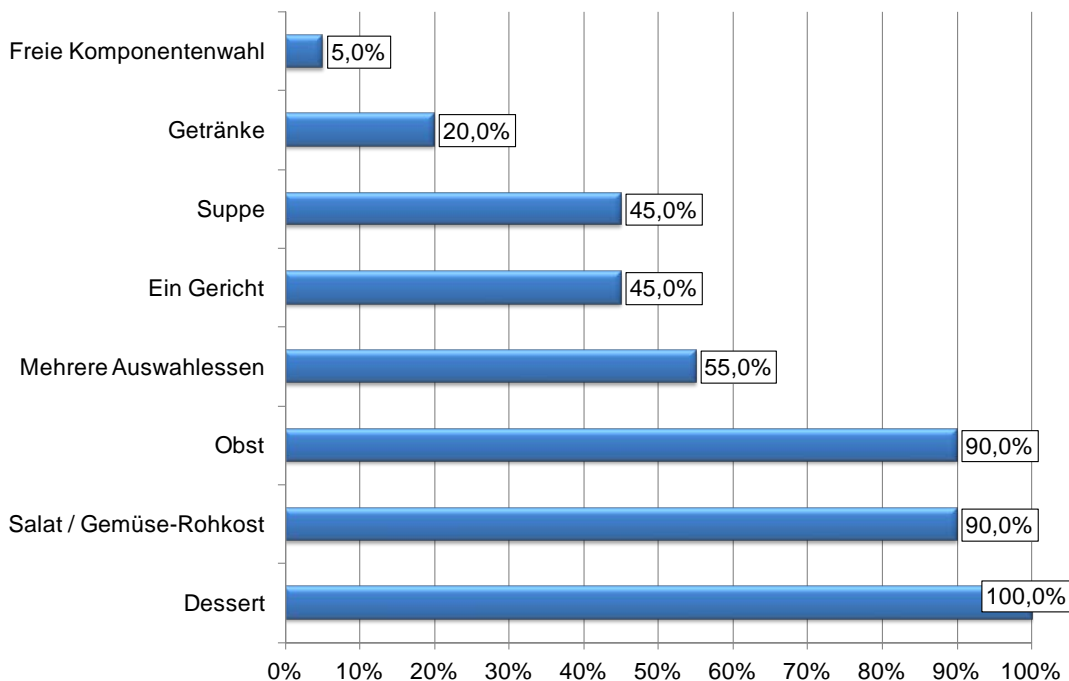


Abbildung 43: Umfang des Angebots für die Mittagsverpflegung in Kitas (n = 20, Mehrfachnennungen möglich, Angaben in Prozent)

Für die Kitas bieten 11,1 % der Essensanbieter eine Zwischenverpflegung an, während für die Zwischenverpflegung für den Schulbereich 29,6 % ein Angebot vorhalten. Haben die Anbieter ein Angebot für den Schulbereich, so umfasst dies zu 100 % frisches Obst und zu

jeweils 87,5 % Brot und Brötchen mit Belag sowie Müsli oder Cornflakes (siehe Abb. 44). Unter Sonstiges wurden wechselnde Wochenangebote, Tomate-Mozzarella-Spieße und Smoothies genannt.

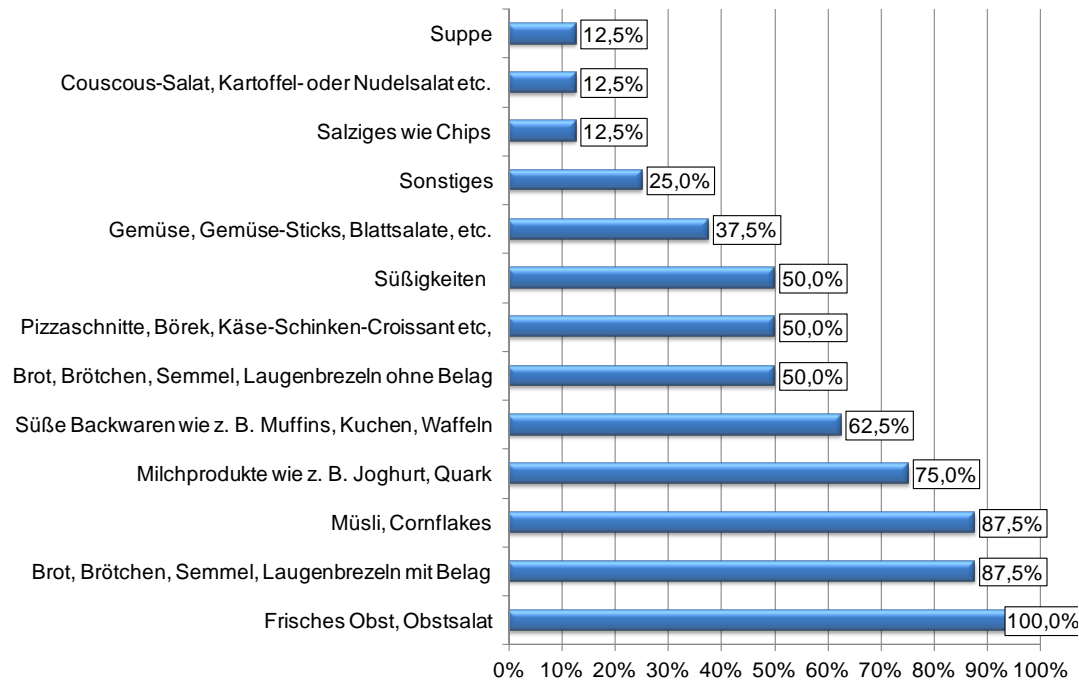


Abbildung 44: Umfang des Angebots für die Zwischenverpflegung in Schulen (n = 8)

Anteil an Bio-Lebensmitteln, saisonalen und regionalen Produkten

70,4 % der Essensanbieter geben an, dass der Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung nicht vertraglich geregelt ist. Bei 14,8 % der Anbieter ist dies in einem Teil der Schulen der Fall und bei 7,4 % in einem Teil der Kitas. Dass der Bio-Anteil in der Mittagsverpflegung festgeschrieben ist, sagen 14,8 %.

Der in Schulen festgeschriebene Bio-Anteil liegt zwischen 10,0 % und 100 %. Am häufigsten wird eine Festlegung auf 10,0 % bis 15,0 % berichtet. In Kitas liegt der Anteil ebenfalls zwischen 10,0 % und 100 % und auch hier wird am häufigsten 10,0 % bis 15,0 % angegeben.

Der Anteil an saisonalen und regionalen Produkten ist in 18,5 % der Fälle festgelegt. 14,8 % der Essensanbieter berichten davon, dass dies nur in einem Teil der Schulen und 11,1 % in einem Teil der Kitas der Fall ist. 66,7 % der Essensanbieter geben an, dass der Anteil an saisonalen und regionalen Produkten nicht geregelt ist.

Bei der Gestaltung des Angebots berücksichtigte Aspekte

Bei der Gestaltung des Angebots werden von den Essensanbietern unterschiedliche Aspekte beachtet. So bieten 96,3 % der Anbieter ein vegetarisches Gericht an und 92,6 % spezifische Speisen für Personen mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten (siehe Tab. 51). Unter Sonstiges wird von zwei Essensanbietern der Verzicht bei der Zubereitung auf Geschmacksverstärker und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe genannt sowie die Berücksichtigung der Vorlieben und Abneigungen der Kinder. Regionalität und eine möglichst abwechslungsreiche Gestaltung des Speiseplans wurden ebenfalls angeführt.

Tabelle 51: Bei der Gestaltung des Angebots berücksichtigte Aspekte (n = 27, Mehrfachnennungen möglich)

Berücksichtigte Aspekte	Anzahl	Prozent der Fälle
Angebot an vegetarischen Gerichten	26	96,3 %
Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	25	92,6 %
Religiöse Speisevorschriften	24	88,9 %
Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards	24	88,9 %
Sonstiges	5	18,5 %
Einhaltung eines anderen Qualitätsstandards	4	14,8 %
Angebot an veganen Gerichten	3	11,1 %

DGE-Qualitätsstandard

Alle befragten Essensanbieter kennen den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bzw. die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. 70,4 % setzen den DGE-Qualitätsstandard teilweise und 29,6 % vollständig um. Über eine Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard verfügen 18,5 % der Anbieter und 37,0 % planen sich zertifizieren zu lassen (n = 27).

Weiterbildung der eigenen Mitarbeitenden

In den Weiterbildungen, die die Essensanbieter und ihre Mitarbeitenden besuchen, wurden vor allem die Themen Hygienemanagement und HACCP (100 %), die Ernährung von Kindern und Jugendlichen (81,5 %) sowie Qualitätsmanagement (74,1 %) genannt (n = 27, siehe Abb. 45). Unter Sonstige wurden das Allergenmanagement, der Umgang mit Gefahrstoffen, Zusatzstoffen, die Speiseplanung und Umsetzung diverser Vorschriften sowie die Kommunikation mit den Kunden als Themen genannt.

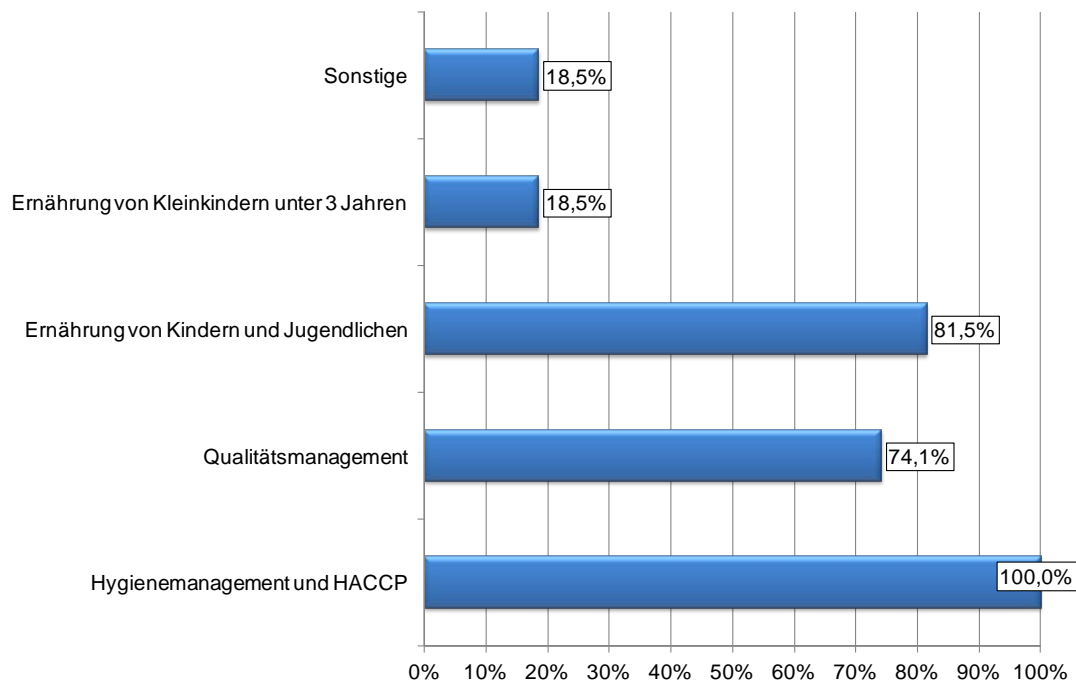


Abbildung 45: Weiterbildungsthemen der Essensanbieter (n = 27, Mehrfachnennungen möglich, Angaben in Prozent)

Die Essensanbieter wünschen sich (mehr) Weiterbildungsangebote zu den in Tabelle 52 dargestellten Themen.

Tabelle 52: Themenwünsche der Essensanbieter für Weiterbildungen (n = 10)

Themenwünsche	Anzahl
Schulungen für das Ausgabepersonal (u. a. Essen appetitlich portionieren, Umgang mit den Schülerinnen und Schülern, pädagogische Grundlagen)	2
Weiterbildungen für Kita- und Schulträger und Verpflegungsverantwortliche in den Einrichtungen	2
Allergenmanagement inkl. Grenzen des Vertretbaren	1
Rezepte für Mittags- und Zwischenverpflegung, die Kinder essen	1
Weiterbildungen für Erzieher/innen zu Ihrer Vorbildfunktion beim Essen, Essatmosphäre und DGE-Standard	1
Kostenmanagement in der Schulverpflegung	1
Schulung für die Eltern zum Qualitätsbewusstsein – Billig ist nicht immer die beste Alternative	1
Ernährung von Krippenkindern	1

3.8.3 Situation in den Kitas und Schulen aus Sicht der Essensanbieter

Zufriedenheit der Kunden

Die Zufriedenheit messen 74,1 % der Essensanbieter über Befragungen und 59,3 % über Besuche vor Ort. 44,4 % geben an die Zufriedenheit auf andere Arten zu erheben, z. B. über Feedbackbögen auf dem Bestellformular, Ansprechen von Schülerinnen und Schülern vor Ort, Ernährungsworkshops und Feedbackrunden mit Schülerinnen und Schülern, Eltern und Lehrern sowie Runde Tische / Küchenausschusssitzung. 7,4 % erfassen die Zufriedenheit gar nicht (n = 27, Mehrfachnennungen möglich).

Zeitraum für die Bestellung der Essen

Der Zeitraum, in dem das Essen im Voraus bestellt werden muss, schwankt zwischen morgens, am gleichen Tag und 14 Tagen bei den Kitas bzw. 8 Tagen bei den Schulen. In 5 Schulen muss auch gar nicht im Voraus bestellt werden.

Eigenes Personal in Kitas und / oder Schulen

Eigenes Personal stellen immer 14,8 % der Essensanbieter, 59,3 % stellen es in einem Teil der Schulen und 7,4 % in einem Teil der Kitas. Knapp ein Drittel der Anbieter (29,3 %) stellt gar kein Personal in Kitas oder Schulen (n = 27, Mehrfachnennungen möglich).

Eigene Ausstattung in Schulen

7,4 % stellt in allen Schulen Teile der Ausstattung und 51,9 % der Anbieter in einem Teil der Schulen. 40,7 % geben hingegen an, dass sie keine Ausstattung stellen müssen (n = 27). Die Ausstattung reicht von Kleinmaterialien wie Töpfe, Pfannen und Geschirr über Kühl-, Regenerier- und Spültechnik bis hin zum Ausgabebetresen.

Beurteilung der Kommunikation und Zusammenarbeit mit den Schulen und Kitas

Die Kommunikation und Zusammenarbeit mit den Schulen und Kitas wird überwiegend positiv beurteilt (siehe Abb. 46 und Abb. 47). Allerdings werden die Essensanbieter nicht immer rechtzeitig über Veränderungen wie Ausflüge, Klassenfahrten oder Probleme informiert. Zudem geben nicht alle Essensanbieter an, dass ein regelmäßiger Austausch mit den einzelnen Einrichtungen erfolgt.

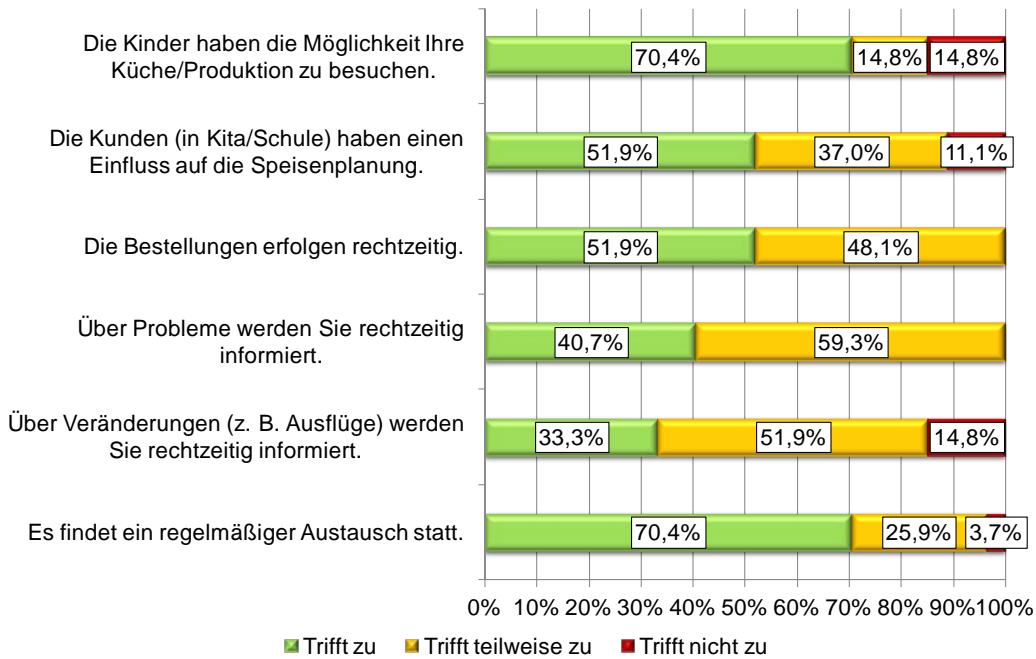


Abbildung 46: Beurteilung von Aussagen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit Kita und/oder Schule (n = 27, Angaben in Prozent)

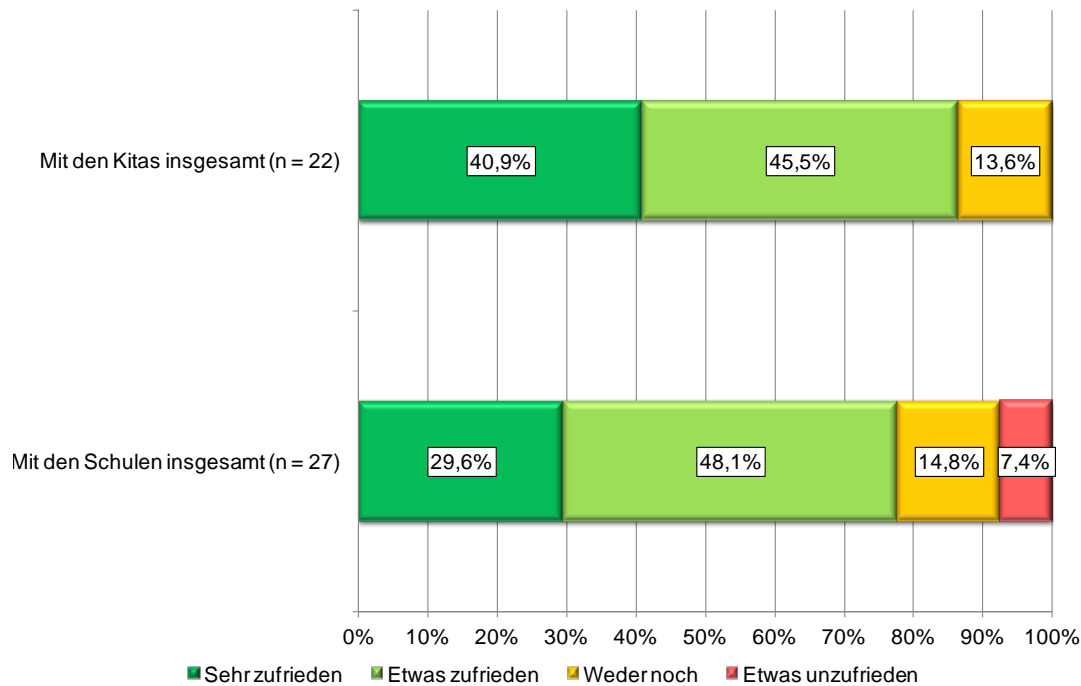


Abbildung 47: Beurteilung der Zusammenarbeit mit den Kitas bzw. Schulen insgesamt (Angaben in Prozent)

Die in Tabelle 53 dargestellten Veränderungswünsche äußern die Anbieter in Hinblick auf die Zusammenarbeit mit den Schulen und Kitas.

Tabelle 53: Veränderungswünsche an die Zusammenarbeit mit Schulen und Kitas (n = 14)

Veränderungswünsche an die Einrichtungen	Anzahl
Verbesserung der (Häufigkeit der) Kommunikation / Erreichbarkeit (z. B. per E-Mail, Fax)	2
Bewertung der Speisen sollte durch die Kinder erfolgen und nicht durch die Erzieher/innen oder Lehrer/innen. Die Wünsche und der Geschmack der Kinder sollten im Mittelpunkt stehen!	2
Durchsetzung des DGE-Qualitätsstandards	1
Besseres Wissen der zuständigen Mitarbeiter in der Einrichtung	1
Es sollte verständlich gemacht werden, dass Qualität und die Erfüllung von Ansprüchen (Bio, Fair Trade, etc.) etwas kostet	1
Online-Bestellwesen umsetzen, damit es auch ohne Papier geht	1
Interesse an gesunder Ernährung und Engagement in der Umsetzung	1
Mehr Interesse an unserem Betrieb – Abläufe kennen- und verstehen lernen	1
Rechtzeitige Einbeziehung bei Umbauten, Renovierungen bzw. bei Änderungen der Gruppenkonzepte	1
Mehr Kommunikation über Schulen, in denen frisch vor Ort ohne Fertigprodukte gekocht wird. (Positives Beispiel hervorheben)	1
Einhaltung des Zeitraums für die Vorbestellung	1
Bessere Zahlungsmoral	1

Beurteilung der Zusammenarbeit mit den Kita- und / oder Schulträgern

Mit der Zusammenarbeit mit den Kita- und Schulträgern sind die Essensanbieter ebenfalls überwiegend zufrieden (siehe Abb. 48). Einige Anbieter scheinen aber mit einzelnen Schul- und Kita-Trägern Probleme zu haben und geben an mit der Zusammenarbeit unzufrieden zu sein. In Tabelle 54 sind die geäußerten Veränderungswünsche an die Zusammenarbeit mit den Trägern dargestellt.

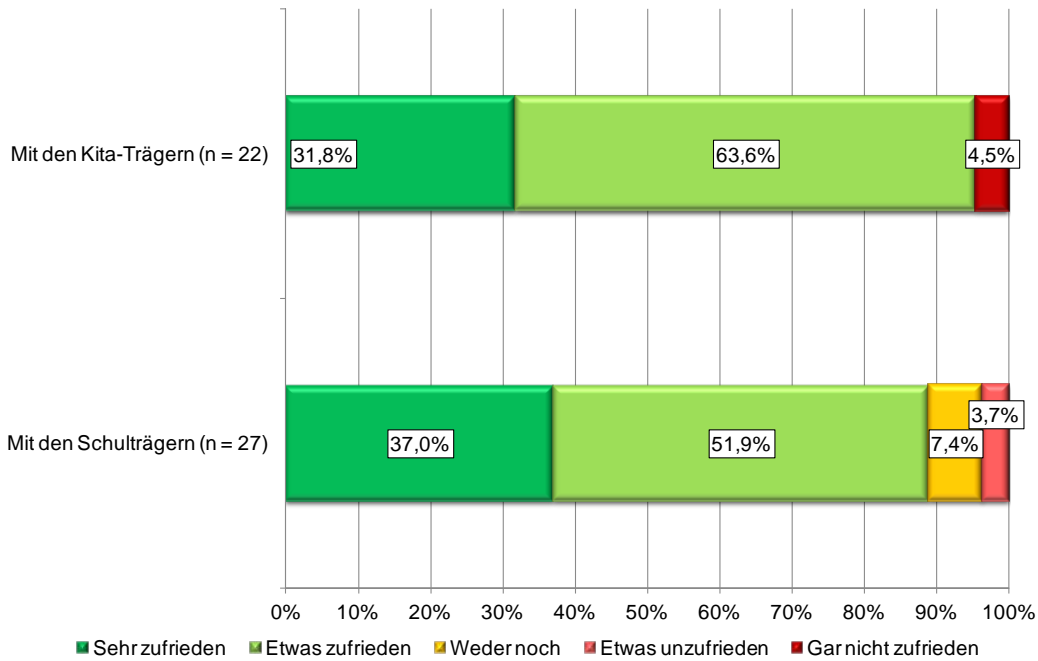


Abbildung 48: Beurteilung der Zusammenarbeit mit den Kita-Trägern bzw. Schulträgern (Angaben in Prozent)

Tabelle 54: Veränderungswünsche an die Zusammenarbeit mit den Trägern (n = 9)

Veränderungswünsche an die Zusammenarbeit	Anzahl
Regelmäßiger Austausch (nicht von allen Trägern gewünscht)	2
Bessere Zahlungsmoral / pünktliche Bezahlung der Rechnungen	2
Es sollte verständlich gemacht werden, dass Qualität und die Erfüllung von Ansprüchen (Bio, Fair Trade, etc.) etwas kostet	1
Dass nicht der Preis im Vordergrund steht sondern die Qualität	1
Die Laufzeit der Verträge ist zu kurz: Bis man gut und reibungslos zusammenarbeitet, vergeht teilweise ein Jahr. Wenn die Einrichtung zufrieden ist, sollte der Vertrag entfristet werden	1
Mehr Interesse an unserem Betrieb – Abläufe kennen- und verstehen lernen	1
Mehr Wissen zu den verschiedenen Verpflegungssystemen und deren Anforderungen	1

3.8.4 Aussagen zu Preisen und Kosten

Umsatz durch ein Angebot an Zwischenverpflegung

Sieben Anbieter haben Angaben dazu gemacht, wie hoch ungefähr der Anteil der Zwischenverpflegung am Umsatz in den Schulen ist, an denen Sie eine Zwischenverpflegung anbieten. Im Durchschnitt beträgt dieser Anteil in Schulen 18,9 % und in Kindertageseinrichtungen 5,2 % (n = 3).

Durchschnittlicher Preis für die Mittagsverpflegung und Kostendeckung

Im Durchschnitt beträgt der Preis für die Mittagsverpflegung in der Kita 3,22 € (SD: 0,37), in den Grundschulen 3,48 € (SD: 0,38) und in weiterführenden Schulen 3,76 € (SD: 0,42). Minimum und Maximum sind in Tabelle 55 dargestellt.

Tabelle 55: Durchschnittlicher Preis für die Mittagsverpflegung

	Durchschnittlicher Preis in der Kita (n = 21)	Durchschnittlicher Preis in der Grundschule (n = 22)	Durchschnittlicher Preis in der weiterführenden Schule (n = 21)
Mittelwert	3,22 €	3,48 €	3,76 €
Minimum	2,25 €	2,80 €	3,00 €
Maximum	3,70 €	4,20 €	4,50 €

Jeweils 21 Essensanbieter haben dazu Angaben gemacht, wie die Kostenblöcke „Wareneinstandskosten“, Betriebs- und Investitionskosten sowie Personalkosten anteilig im Preis (netto) berücksichtigt werden. Im Durchschnitt werden die Wareneinstandskosten mit einem Anteil von 41,2 % (SD: 9,58), die Betriebs- und Investitionskosten mit einem Anteil von 13,8 % (SD: 8,28) und die Personalkosten mit einem Anteil von 38,1 % (SD: 12,65) berücksichtigt. Es wird deutlich, dass insbesondere der Anteil der Personalkosten je nach Verpflegungssystem und Essensanbieter stark schwankt. Minimum- und Maximum-Werte zeigen dies ebenfalls (siehe Tab. 56).

Tabelle 56: Anteil der Kostenblöcke am Preis (netto) (n = 21)

	Wareneinstandskosten	Betriebs- und Investitionskosten	Personalkosten
Mittelwert	41,2 %	13,8 %	38,1 %
Minimum	28,0 %	0,5 %	10,0 %
Maximum	60,0 %	30,0 %	59,5 %

Über 70 % der Essensanbieter beurteilen die gezahlten Preise für die Mittagsverpflegung in Schulen und Kitas als zu niedrig. Für den Rest sind sie genau richtig (siehe Abb. 49).

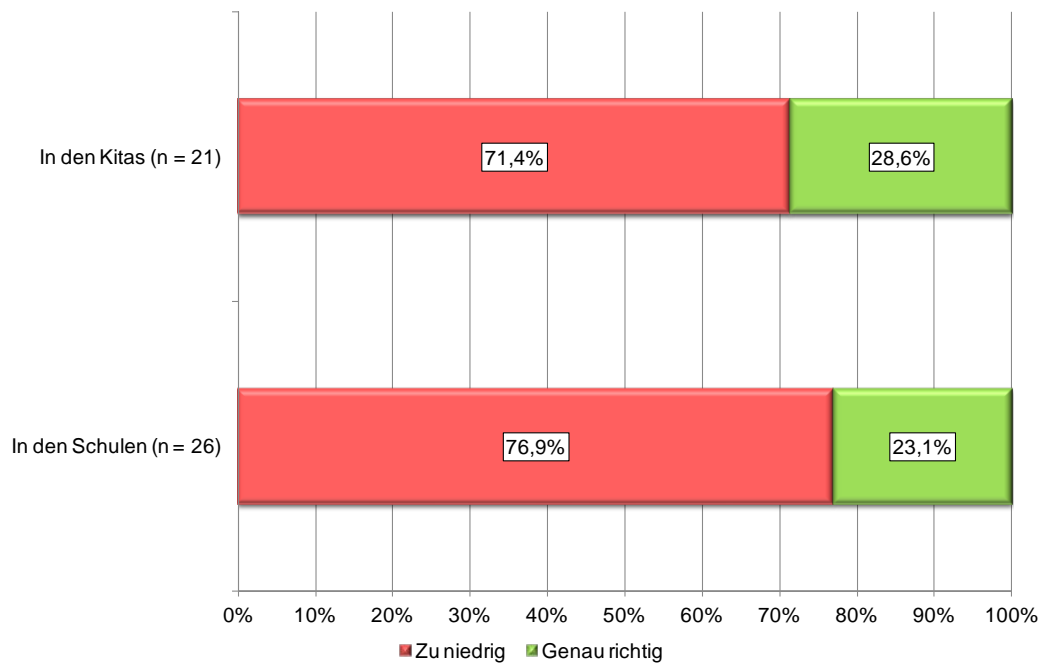


Abbildung 49: Beurteilung des gezahlten Preises durch die Essensanbieter (Angaben in Prozent)

Abrechnung

In den Kitas wird die Abrechnung von 71,4 % der Essensanbieter generell als reibungslos beurteilt und in Schulen von 57,7 %. Zeitlich verzögert erfolgt die Abrechnung in 34,6 % der Schulen und mit großen Problemen in 7,7 % (siehe Abb. 50).

Die Abrechnung des Bildungs- und Teilhabepakets wurde ebenfalls von den Essensanbietern beurteilt. Während diese in Kitas als etwas reibungsloser eingeschätzt wird, geben 50,0 % der Essensanbieter für Schulen an, dass die Abrechnung des Bildungs- und Teilhabepakets zeitlich verzögert ist oder nur mit großen Problemen funktioniert (siehe Abb. 51).

Probleme haben 8 Essensanbieter näher benannt. 4-mal wurden Probleme mit der Beantragung, Bewilligung und / oder Abrechnung (pauschale Vorschüsse vs. spitze Abrechnung) des Bildungs- und Teilhabepakets, 2-mal die Zahlungsmoral bzw. eine verspätete Zahlung, 2-mal der riesige Verwaltungsapparat mit vielen Schnittstellen in den Kommunen und einmal die geringe Teilnahme an der Mittagsverpflegung in Realschulen plus und Förderschulen angeführt.

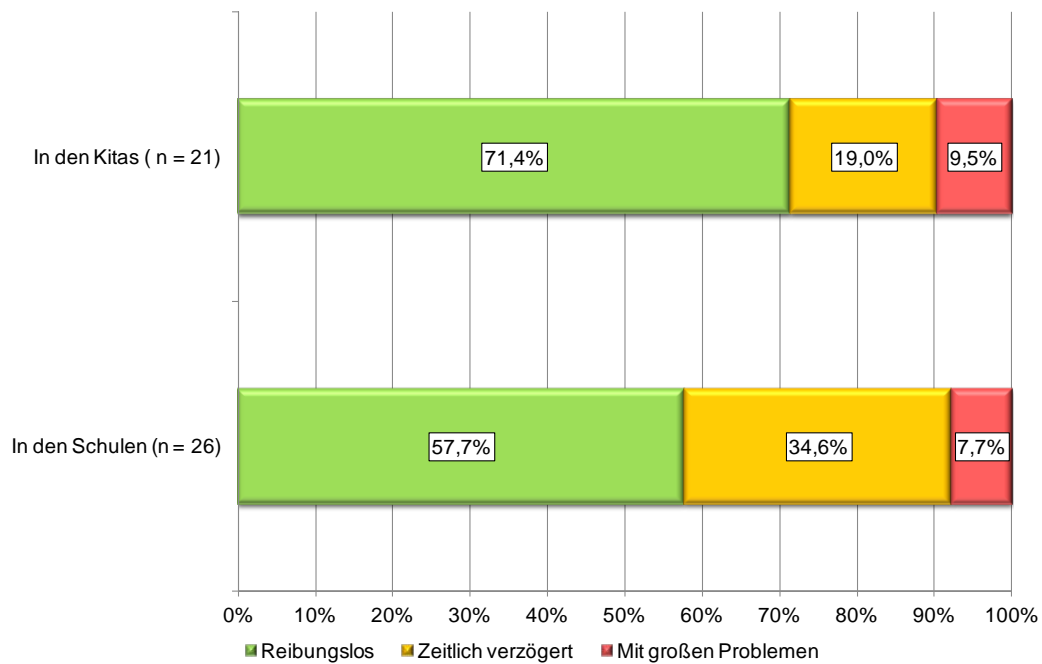


Abbildung 50: Beurteilung der Abrechnung der Verpflegung mit den Schulen und Kitas (Angaben in Prozent)

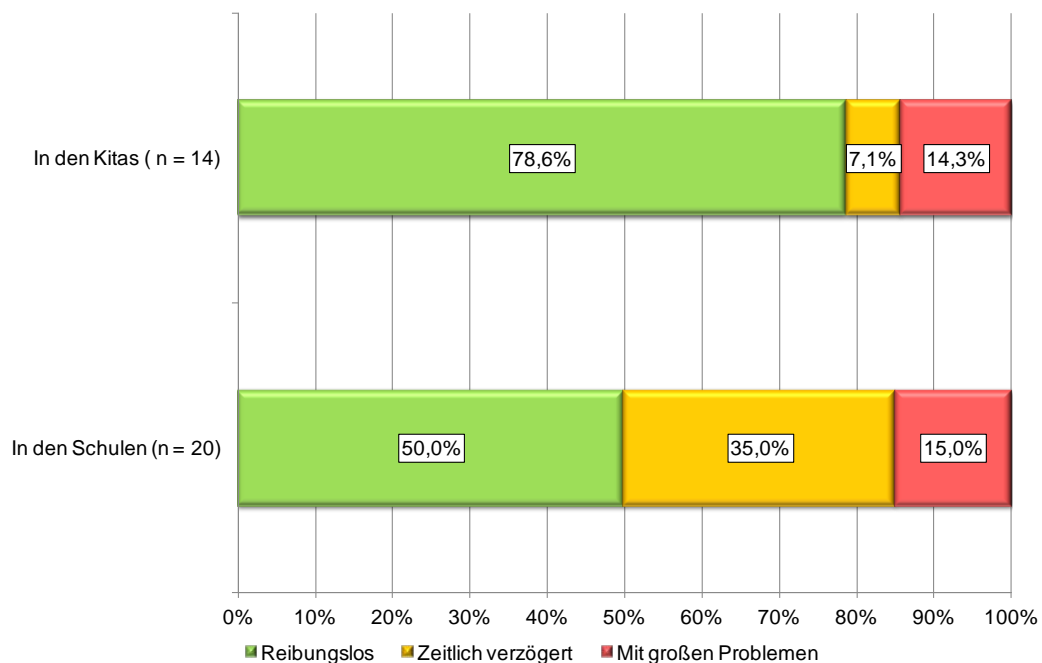


Abbildung 51: Beurteilung der Abrechnung des Bildungs- und Teilhabepakets (Angaben in Prozent)

3.8.5 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

88,5 % der Essensanbieter kennen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz (n = 26). 31,8 % sind mit der Arbeit der Vernetzungsstelle sehr zufrieden und

40,9 % etwas zufrieden. 22,7 % gaben „weder noch“ an und 4,5 % konnten keine Beurteilung abgeben (n = 22). Als Gründe für ihre Bewertung gaben die Essensanbieter zum Beispiel an, dass sie bisher wenig Kontakt mit ihr hatten oder sie als guten Ansprechpartner schätzen (siehe Tab. 57).

Tabelle 57: Gründe für die Beurteilung der Vernetzungsstelle (n = 13)

Gründe für die Beurteilung der Vernetzungsstelle	Anzahl
Weil sie nicht viel mit uns zu tun hat	2
Weil sie immer ein Ansprechpartner ist	2
Die Arbeit ist sehr gut, nur die Erreichbarkeit eingeschränkt	1
Broschüren und Checklisten sind hilfreich	1
Vernetzungsstelle hat Aktivitäten im Bereich Schulessen gebündelt und es geschafft, sich zum Ansprechpartner für dieses Thema zu machen	1
Weil sie sich an unsachgemäßen, Lebensmittelindustrie finanzierten Richtlinien orientiere	1
Dissonanzen zwischen dem Anspruch der Vernetzungsstelle und dem realisierbarem z. B. Einsatz von Bio- und regionalen Produkten bei niedrigem Preis	1
Wegen der guten Zusammenarbeit	1
Weil sie dabei hilft alle Beteiligten von einer gesunden Ernährung zu überzeugen	1
Wegen des Qualifizierungsprozesses zur Verbesserung der Mittagsverpflegung	1
Weil sie zu wenig Veranstaltungen in unserer Gegend durchführt	1

Herausforderungen aus Sicht der Essensanbieter im Bereich Kita- und Schulverpflegung

Als größte Herausforderungen sehen die Essensanbieter u. a. die immer höheren Anforderungen für wenig Geld zu erfüllen (n = 7), die unterschiedlichen Interessen und Anforderungen von Schülern, Eltern, Schulen und Caterer zu befriedigen (n = 2) oder die mangelnden Kenntnisse der Lehrkräfte bezüglich einer gesunden Verpflegung aufzufangen (n = 2) (siehe Tab. 58).

Tabelle 58: Herausforderungen aus Sicht der Anbieter im Bereich Kita- und Schulverpflegung (n = 29)

Herausforderungen im Bereich Kita- und Schulverpflegung	Anzahl
Immer größere Anforderungen wie z. B. alles in Bio, beste Qualität, Waren nur vom Bauern vor Ort für wenig Geld	7
Unterschiedliche Interessen und Anforderungen von Schülern, Eltern, Schulen und Caterer	2
Mangelnde Kenntnisse der Lehrkräfte bezüglich einer gesunden Verpflegung	2
Die Essenspreise	2
Trotz steigender Kosten gut zu wirtschaften	2
Das mangelnde Engagement der Beteiligten für eine durchdachte gesunde Ernährung (Gleichgültigkeit, kurzfristiges Interesse usw.)	1
Deckung der Betriebskosten bei hoher Qualität und frisch zubereiteten Speisen	1
Den Anforderungen gerecht zu werden	1
Dass Kinder gesundes Essen wie Gemüse von zuhause nicht mehr kennen	1
Dass die Vorstellungen der Eltern und der Geschmack der Kinder nicht übereinstimmen	1
Täglich etwas zu finden, was den Schülerinnen und Schülern schmeckt und trotzdem gesund ist	1
Kurze Vertragslaufzeit	1
Logistik	1
Die unterschiedliche Akzeptanz (je nach sozialer Schicht und Schule)	1
Ständige Weiterbildung und Verbesserung des Personals in Bezug auf Kita- und Schulverpflegung sowie sozialer Kompetenzen	1
Regelmäßige Kundenbefragungen und auf Wünsche eingehen	1
Zunahme von Lebensmittelunverträglichkeiten und persönlichen Einschränkungen	1
Verspätete Abmeldungen	1
Konkurrenz durch Integrationsbetriebe	1

Wünsche

Die Wünsche der Essensanbieter konnten in einem Freitextfeld geäußert werden. Sie beziehen sich u. a. darauf, ein Qualitäts- und Preisbewusstsein zu schaffen (n = 3), Vorurteile gegenüber der Schulverpflegung abzubauen (n = 2) und eine höhere Wertschätzung dem Essen gegenüber zu erzielen (n = 2) (siehe Tab. 59).

Tabelle 59: Wünsche der Essensanbieter für die Zukunft (n = 20)

Wünsche für die Zukunft ...	Anzahl
Dass das Bewusstsein weit verbreitet ist, dass Qualität ihren Preis hat	3
Dass Vorurteile gegenüber Schülern abgebaut werden	2
Dass eine höhere Wertschätzung für Schulverpflegung bzw. von Essen allgemein besteht	2
Dass es eine Mehrwertsteuersenkung auf 7 % oder -befreiung gibt	2
Dass regionale Unternehmen bevorzugt werden, auch wenn sie teurer sind	1
Dass bei Ausschreibungen nicht aufgrund von Werbemitteln für große Caterer entschieden wird	1
Dass alle Schülerinnen und Schüler ein schmackhaftes, nahrhaftes Mittagessen bekommen	1
Eine Anhörung der Schulträger zu den Essenspreisen	1
Bessere Aufklärung der Schülerinnen und Schüler bezüglich gesunder Ernährung	1
Faire Preise	1
Dass die Vernetzungsstelle Schulen und Kitas vor Ort besucht, um Probleme zu lösen	1
Dass gemeinsam mit Schulen und Kitas ein Konzept für gesunde Ernährung erstellt wird und dieses als Alleinstellungsmerkmal der Schulen und Kitas vermarktet wird	1
Dass es kostenlose Schulverpflegung für alle Kinder, finanziert aus Steuermitteln. So können alle Kinder erreicht werden!	1
Dass es mehr Ernährungsbildung für Kinder und Mitarbeitende in Kitas gibt	1
Mehr gesunden Menschenverstand bei der Beratung durch DGE und Vernetzungsstelle sowie mehr Rückbesinnung auf Traditionen der Ernährung	1

4 Überprüfung der Speisepläne

4.1 Ergebnisse der Überprüfung der Speisepläne der Kitas

Insgesamt lagen 126 auswertbare Speisepläne von Kindertageseinrichtungen vor. Nicht alle erfüllten die Voraussetzung 20 Verpflegungstage abzubilden, da zum einen im Erhebungszeitraum Feier- oder Weiterbildungstage lagen oder zum anderen nur Speisepläne über einen Zeitraum von zwei oder drei Wochen eingereicht wurden. Deshalb wurde bei allen Speiseplänen abweichend nur ein Zeitraum von zehn Verpflegungstagen betrachtet. Der überwiegende Teil der Speisepläne weist nur eine Menülinie aus. Eine Auswahl, d. h. beispielsweise eine vegetarische Alternative weisen nur 15 der Speisepläne aus.

Die Auswertung zeigt, dass eine Aussage in Bezug auf die Verwendung von Seefisch nicht eindeutig möglich ist. Daher wird in der Abbildung ebenfalls angeführt, ob die Fischart durchgängig benannt wurde oder nicht, obwohl dies bisher kein Kriterium des DGE-Qualitätsstandards ist.

In Bezug auf die geforderten Lebensmittelhäufigkeiten erfüllen nicht alle Speisepläne die Anforderungen. Täglich eine Kohlenhydratkomponente weisen 81,7 % der berücksichtigten Speisepläne aus. Die Anforderung täglich Gemüse zur Mittagsmahlzeit anzubieten wird nur von 46,8 % der eingereichten Speisepläne erfüllt. Die Forderung, mindestens viermal Salat oder Rohkost anzubieten, wird nur in 73,0 % der Speisepläne umgesetzt (siehe Abb. 52).

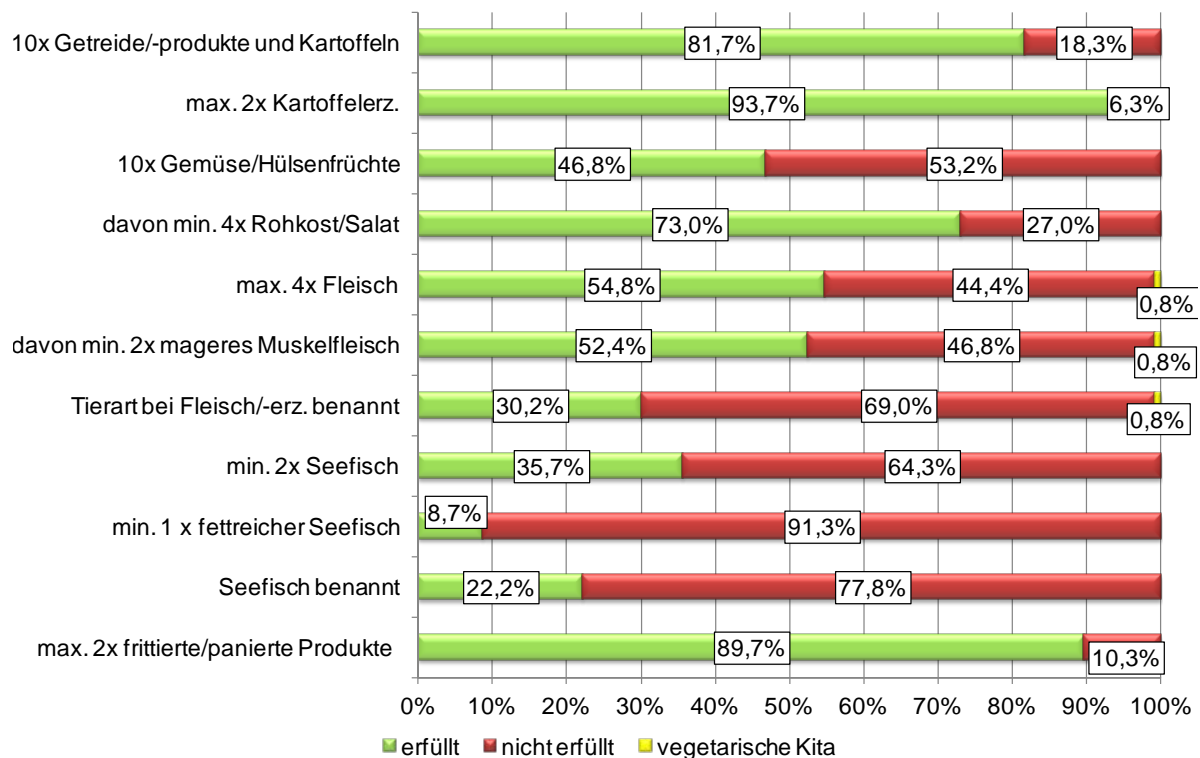


Abbildung 52: Bewertung der Speisepläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Angaben in Prozent, Basis: 2 Wochen, n = 126)

Neben den Anforderungen an die Lebensmittelhäufigkeiten stellt der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder hinsichtlich der Gestaltung der Speisepläne weitere Anforderungen. Die folgende Abbildung veranschaulicht diese Ergebnisse (siehe Abb. 53). Mit „täglich ein ovo-lacto-vegetables“ Gericht werden die Einrichtungen abgebildet, die bereits zwei Menülinien im Angebot haben. In Kindertageseinrichtungen ist dies bisher allerdings nicht üblich und wird auch nicht generell, sondern nur auf Nachfrage vom DGE-Qualitätsstandard gefordert.

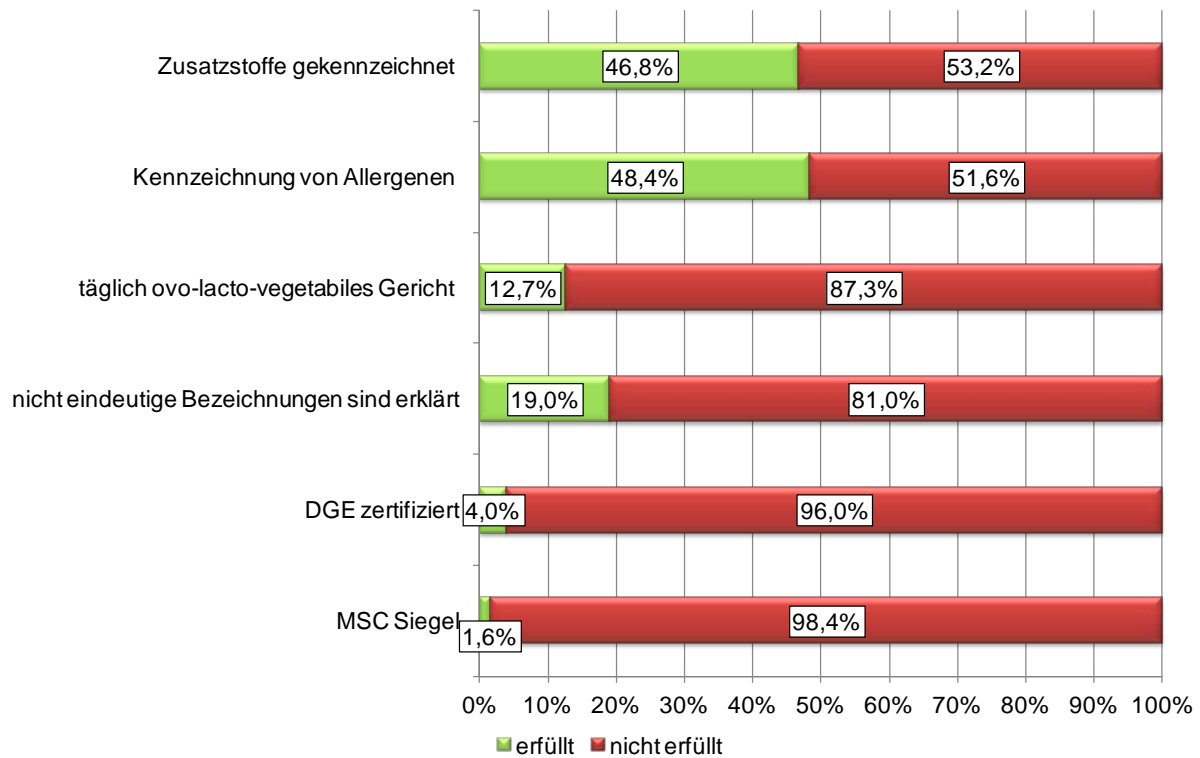


Abbildung 53: Erfüllung von Anforderungen gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Angaben in Prozent, Basis: 2 Wochen, n = 126)

4.2 Ergebnisse der Überprüfung der Speisepläne der Schulen

Insgesamt lagen für Rheinland-Pfalz 67 auswertbare Speisepläne von Schulen vor. Nicht alle erfüllten die Voraussetzung 20 Verpflegungstage abzubilden, da zum einen im Erhebungszeitraum Feiertage lagen oder zum anderen nur Speisepläne über einen Zeitraum von zwei oder drei Wochen eingereicht wurden. Deshalb wurden auch hier bei allen Speiseplänen nur 10 Verpflegungstage betrachtet.

Die folgende Abbildung 54 gibt einen Überblick über die Anzahl der Menülinien, die in den Speiseplänen ausgewiesen wurden. 44,8 % der Speisepläne weist nur eine Menülinie aus.

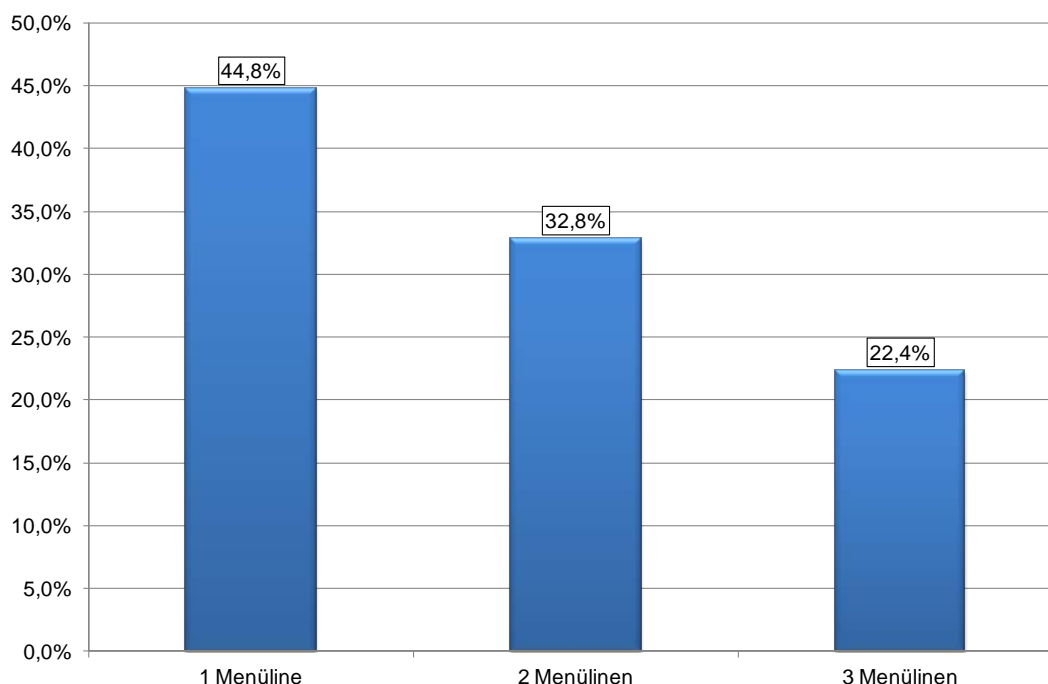


Abbildung 54: Anzahl der Menülinien in den eingereichten Speiseplänen (Angaben in Prozent, n = 67)

Die Anforderung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung täglich Gemüse inkl. Hülsenfrüchte anzubieten wird nur von 53,7 % der Speisepläne erfüllt. Möglicherweise ist dieses Ergebnis verfälscht, weil nicht bei jedem Speiseplan ein möglicherweise vorhandenes Salatbuffet mit aufgeführt wird. Besonders selten wird die Anforderung an die Häufigkeit von Fleisch im Angebot eingehalten (28,4 % der Speisepläne). Hier besteht genauso wie beim Seefisch Verbesserungsbedarf. Erst knapp die Hälfte der Speisepläne erfüllt diese Anforderung des DGE-Qualitätsstandards.

Der DGE-Qualitätsstandard stellt ebenfalls Anforderungen an die Gestaltung des Speiseplans, die sich in erster Linie auf die Art des Aufbaus und die Kennzeichnung beziehen (sie-

he Abb. 56). Positiv ist, dass mehr als die Hälfte der Speisepläne die gesetzlich geforderte Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen aufweist.

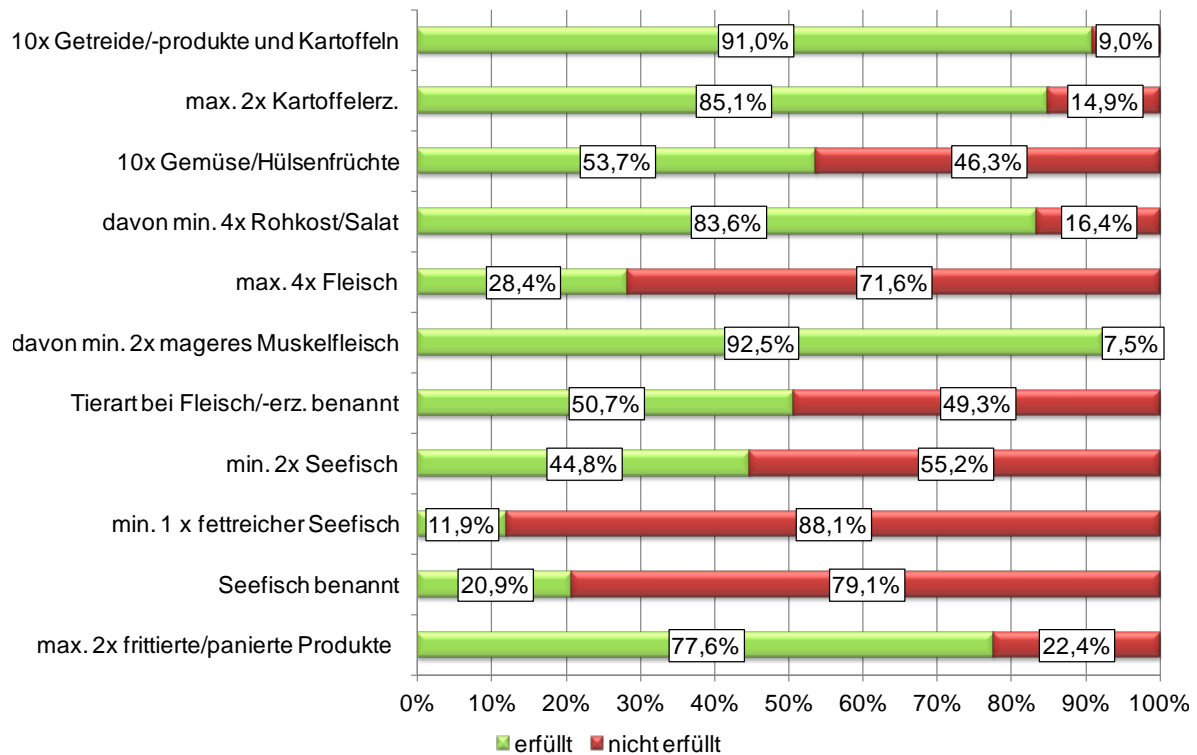


Abbildung 55: Bewertung der Speisepläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (Angabe in Prozent, Basis: 2 Wochen, n = 67)

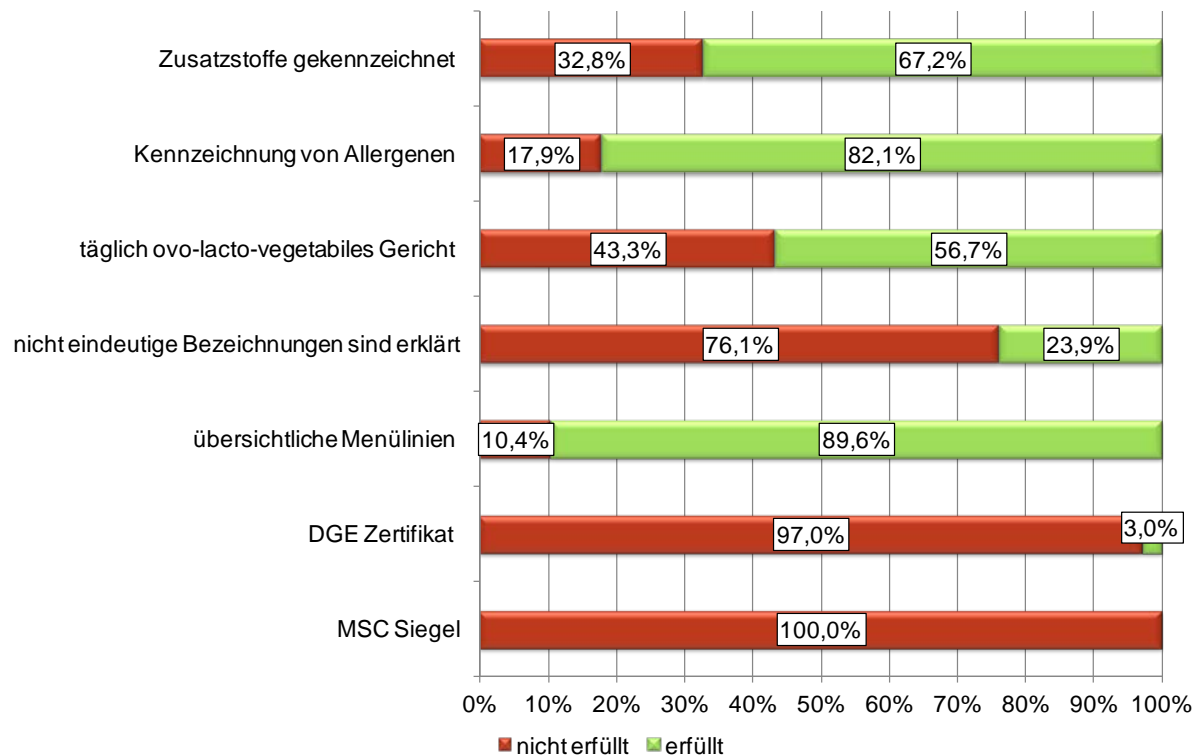


Abbildung 56: Erfüllung von Anforderungen gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (Angabe in Prozent, Basis: 2 Wochen, n = 67)

5 Fokusgruppendifkussion und Telefoninterviews

5.1 Fokusgruppendifkussion mit Kita-Leitungen

5.1.1 Allgemeine Informationen über die Teilnehmenden

Mit den Kita-Leitungen wurden am 08.09.2016 in Mainz zwei getrennte Fokusgruppendifkussionen zum Thema „Wie kann gute Kita-Verpflegung gelingen?“ durchgeführt, deren Ergebnisse im Folgenden zusammengefasst dargestellt werden. Für beide Fokusgruppendifkussionen wurde der gleiche Leitfaden berücksichtigt. In allen Kitas der 21 Teilnehmenden wird eine warme Mittagsverpflegung angeboten. Daneben gibt es in 89,5 % der Einrichtungen Getränke, in 73,7 % ein Frühstück und in 68,4 % der Kitas eine Zwischenverpflegung am Nachmittag. Eine Zwischenverpflegung am Vormittag wird hingegen nur in 31,6 % der Kitas angeboten. In den Kitas der Teilnehmenden werden zwischen 10 und 150 Kinder am Mittag versorgt. Im Durchschnitt nehmen 63 Kinder (SD: 32,5) am warmen Mittagessen teil. In 52,6 % der Einrichtungen wird das warme Mittagessen im Verpflegungssystem der Frisch- und Mischküche zubereitet, in 26,3 % der Fälle wird es warm angeliefert und in 21,1 % tiefgekühlt angeliefert und vor Ort regeneriert. 31,6 % der Kitas verfügen über eine Haushaltsküche, 47,4 % haben eine nicht vollausgestattete Küche mit wenigen Großküchengeräten und 21,1 % eine vollausgestattete Küche mit Großküchengeräten.

Die Erwartungen an die Fokusgruppendifkussion waren vielfältig. Neben einem Erfahrungsaustausch (n = 6) wünschten sich drei Teilnehmende neue Ideen und drei weitere eine Rückmeldung zur durchgeführten Befragung. Darüber hinaus äußerten zwei Teilnehmende, dass sie von der Studie erwarteten, dass der Träger bzw. die Kommune klare Informationen über seine bzw. ihre Pflichten sowie Empfehlungen zu einem Verpflegungsstandard erhielten. Die Bedeutung der Verpflegung solle durch die Studie deutlich den Verantwortlichen kommuniziert werden. Zusätzlich wurden in der Vorstellungsrunde die Qualifizierung der Hauswirtschaftskräfte, die Finanzierung der Verpflegung (z. B. Zuschuss), der Wunsch nach (vegetarischen) Rezeptideen für Gerichte, die den Kindern gut schmecken, sowie Lösungen für den Spagat zwischen dem Essenlernen bei Kindern unter einem Jahr und der gesunden Ernährung von Kindern zwischen drei und sechs Jahren angesprochen.

5.1.2 Diskutierte Herausforderungen und Einflussfaktoren in der Kita-Verpflegung

Themenblock Qualitätsverständnis

Die Qualität der Verpflegung in den Kitas wird auf sehr unterschiedliche Weise festgelegt. Einige Kitas berichten, dass die Kita-Leitung alleine, die Kita-Leitung in Absprache mit den Hauswirtschaftskräften und dem pädagogischen Team oder etwa der Essensanbieter die Qualität des Verpflegungsangebots festlege. Hierbei würden Empfehlungen wie der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder berücksichtigt, daneben aber auch z. B. Informationen aus Einrichtungen des eigenen Trägers. Es würden Probeessen mit den Eltern am Elternabend durchgeführt und daneben auch der Geschmack der Kinder berücksichtigt. Während eine Einrichtung berichtet, dass sie ihr Verpflegungskonzept gemeinsam mit den Eltern, Kindern und dem gesamten Team entwickelt habe, berichtet eine andere, dass die Auslobung ihrer Stadt als Fair-Trade-Stadt die Qualität der Verpflegung beeinflusst habe und dadurch jetzt verstärkt Lebensmittel und Produkte aus der Region, dem Fairen Handel und biologischen Anbau in der Einrichtung verwendet würden. Eine weitere Kita-Leitung hebt hervor, dass sie sich dem Thema alleine annehme und ihren Hauswirtschaftskräften vorgebe, wie das Essen sein solle. Eine andere Einrichtung weist ebenfalls darauf hin, dass es eine klare Absprache mit der Hauswirtschaftskraft gebe, da diese andernfalls jeden Tag ein Gericht mit Fleisch kochen würde.

Am häufigsten im Rahmen der Fokusgruppen wurde die Anforderung genannt, dass das Verpflegungsangebot abwechslungsreich sein solle. Die Verwendung von saisonalen, regionalen Lebensmitteln sowie frische, gesunde Produkte werden von den Kita-Leitungen bevorzugt. Allerdings geben einige Kitas an, bedingt durch das Budget sowie das Verpflegungssystem (z. B. Tiefkühlkostsystem, Warmverpflegung) diese Aspekte nur eingeschränkt berücksichtigen zu können.

In keiner der Einrichtungen, aus denen die Teilnehmenden kommen, ist die Verpflegung DGE-zertifiziert. Der DGE-Qualitätsstandard wird allerdings schon in einigen Einrichtungen vollständig oder teilweise umgesetzt. In diesem Rahmen wird von einer Kita berichtet, dass sie die neu hinzukommenden Eltern über die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards schriftlich informierten und dies gut angenommen werde. Der im DGE-Qualitätsstandard geforderte Einsatz von Jodsalz wird von den Kitas diskutiert, da befürchtet wird, obwohl Rheinland-Pfalz als Jodmangel-Region gilt, dass die Kinder hierdurch mit Jod überversorgt werden würden. Die Kitas, in denen der DGE-Qualitätsstandard umgesetzt wird, empfinden es als besonders positiv, dass sich dadurch das ganze Team mit dem Thema Ernährung und Verpflegung auseinander gesetzt und weitergebildet habe bzw. weiterbilden werde.

Eine Qualitätskontrolle erfolgt auf unterschiedliche Art und Weise. So wird in einzelnen Kitas beispielsweise das Aussehen, der Geruch und Geschmack der Speisen beurteilt und auch

die Reaktion der Kinder (Schmeckt das Essen? Wird das Essen gegessen? Essbar auch ohne Zähne?) berücksichtigt. Die Qualität des Essens wird dabei in mehreren Einrichtungen inkl. Temperaturmessungen dokumentiert. Vier Kitas setzen die Checkliste des DGE-Qualitätsstandards bei der Speiseplanung als Instrument zur Qualitätskontrolle ein. Daneben wurde in einer Kita eine Verantwortliche für die Verpflegung benannt und diese Person kontrolliere nun in Rücksprache mit der Kita-Leitung regelmäßig die Hauswirtschaftskraft. Es wird darüber hinaus darauf verwiesen, dass der Essensanbieter die Qualität viel besser kontrollieren könne, indem dieser beispielsweise die Warmhaltezeit kurzhalte. Die gemeinsame Weiterbildung zur bedarfsgerechten Kita-Verpflegung und Hygiene von Kita-Leitung und Küche wird ebenfalls von einer Kita als Maßnahme zur Qualitätskontrolle eingesetzt.

In einigen Kitas sind Ideen vorhanden, wie die Qualität der Verpflegung verbessert werden könnte. Diese Ideen könnten aber wegen eines geringen Budgets sowie fehlender zeitlicher Ressourcen der Hauswirtschaftskräfte nicht umgesetzt werden. Auch sei der Träger nicht bereit, das Verpflegungssystem der Warmverpflegung in eine Frisch- und Mischküche umzuwandeln. Die Kita-Träger bemessen den Stundenumfang der Hauswirtschaftskräfte unterschiedlich, so dass die eine Einrichtung aus ihrer Sicht über eine ausreichende Anzahl an Hauswirtschaftskräften verfüge, während in anderen Kitas die Stundenanzahl als sehr knapp bewertet wird. Nach Aussagen einzelner Kitas würden die Träger gar nicht wollen, dass frisch gekocht werde und daher auch nicht die räumlichen, ausstattungs-technischen und personellen Ressourcen dafür bereitstellen. Ein Träger sei auf einen TK-Anbieter festgelegt und möchte diesen auch nicht wechseln.

Generell werde viel Leistung für wenig Geld gefordert. Es gebe eine Tendenz, dass immer mehr Eltern das Bildungs- und Teilhabepaket beantragten: derzeit liegt dieser Anteil bei ca. 10 %, Tendenz steigend. Zwischen 2,50 € und 3,50 € beträgt der Beitrag für die Eltern je Mittagessen. Das Land bzw. die Kommune steuert bei den Personalkosten noch einen Zuschuss bei.

Die Küchen seien sehr klein, insbesondere solche, die neu umgebaut wurden. Diese kleinen Küchen seien aber gut ausgestattet. Der Träger habe aber teilweise nicht das Geld für eine Großküchenausstattung. Auch die professionelle Ausstattung sei ein Problem. Die Verteilung des Geldes bei den Kommunen wird als ungerecht empfunden, hier gebe es keine generellen Vorgaben. Hieraus wurde der Wunsch nach einer Festlegung bzw. Empfehlung auch für die Küchenausstattung abgeleitet.

Themenblock Partizipation und Schnittstellenmanagement

Ernährungsbildung werde in vielfältiger Weise realisiert, allerdings sei hier noch Luft nach oben. So werde mit den Kindern im Kinderrestaurant Rohkost gemeinsam geschnitten. Eine Kitaleitung berichtet, dass das Konzept zur Ernährungsbildung noch in Arbeit sei. Zusätzlich zu den Mahlzeiten würden den Kindern Koch- und Backangebote gemacht. In der Kinderküche gebe es zum Beispiel Brot oder Marmelade und zweimal in der Woche würde auch eine Speisekomponente zum Mittagessen hergestellt.

Das Team werde kontinuierlich weitergebildet und Informationsveranstaltungen mit den Eltern würden durchgeführt, um alle mit ins Boot zu holen. Die Veranstaltungen mit den Eltern wie zum Beispiel Kochkurse (für wenig Geld kreativ kochen) kämen noch nicht richtig an. Hierbei könnten Eltern z. B. einmal im Monat (über 3 Monate) zum Kochen kommen.

Die Einbindung der Kinder geschehe, indem sie Wünsche äußern oder sich aus einem Obstkorb selbst die Früchte wählen dürften. Kinder äßen auch gerne neue Sachen, wenn man diese entweder häufig anbiete oder die einzelnen Komponenten getrennt serviere zum Beispiel neben dem Quark ein Schüsselchen mit Kräutern. So könnten sich die Kinder ihren Kräuterquark selbst mischen. Darüber hinaus biete das Land schon sehr schöne Module an, die nur genutzt werden müssten, wie zum Beispiel den Kochbus.

Die Kinder würden aktiv in die Esssituation einbezogen: sie dürften sich selbst auffüllen, nach dem Essen abräumen und die Reste wegkippen.

Eltern wünschten sich teilweise mehr Mitbestimmung, überwiegend seien sie aber zufrieden. Mitbestimmung hänge auch von der Information der Eltern ab, zum Beispiel wo hängen Wunschlisten und Speisepläne in der Einrichtung und wie gut zugänglich sind sie für die Eltern?

Allgemein wurde eine stärkere Präsenz der Vernetzungsstelle vor Ort gewünscht, man wisse auch nicht so genau, wie und wer jeweils Ansprechpartner sei. An Fortbildungen gebe es insgesamt schon genügend, man müsse sich nur kümmern. Problematisch sei dagegen die geringe Wertschätzung der Verpflegung in der Gesellschaft, dies müsse sich ändern.

5.2 Fokusgruppendifkussion mit Schulleitungen

5.2.1 Allgemeine Informationen über die Teilnehmenden

An der Fokusgruppendifkussion „Wie kann gute Schulverpflegung gelingen?“ am 07.09.2016 in Mainz haben aufgrund von kurzfristigen Absagen nur zwei Schulen teilgenommen. Beide Schulen sind weiterführende Schulen und im Durchschnitt nehmen an einem Tag 300 bzw. 450 Schülerinnen und Schüler am Mittagessen teil. Neben den Schulen, die die Teilnehmenden vertreten, essen in beiden Schulen noch Schülerinnen und Schüler von einer bzw. zwei weiteren Schulen in der Schulmensa mit. Hier wurde ebenfalls mit einem Leitfaden gearbeitet.

Es werden mehr als 2 Menüs täglich inkl. einer vegetarischen Menülinie angeboten. Eine der Schulen hat darüber hinaus auch eine Nudel- und Salatbar im Angebot. In beiden Schulen wird das Mittagessen gekühlt angeliefert und vor Ort regeneriert sowie durch Salate und Desserts ergänzt (Cook & Chill-System). Eine der Schulen verfügt über eine vollausgestattete Zubereitungsküche und die andere über eine Relaisküche mit Gargeräten zum Regenerieren der Speisen.

Von der Diskussionsrunde wurde erwartet, dass es zu einem Austausch von Erfahrungen komme und Informationen zur konkreten Umsetzung von Ernährungsbildung an der Schule ausgetauscht würden. Des Weiteren wurden sich Tipps zur Motivation von Kollegen erhofft.

5.2.2 Diskutierte Herausforderungen und Einflussfaktoren in der Schulverpflegung

Themenblock Qualitätsverständnis

In einer Schule ist die Verpflegung DGE-zertifiziert. Die Schule wurde von ihrem DGE-zertifizierten Essensanbieter auf diese Möglichkeit aufmerksam gemacht und hat sich, nachdem der Schulträger zugestimmt habe die Kosten zu tragen, zertifizieren lassen. Die Verantwortliche für die Schulverpflegung überprüft mithilfe der Checkliste das Angebot der zertifizierten Menülinie. Neben der zertifizierten Menülinie gebe es auch noch weitere Menülinien sowie eine Nudel- und Salatbar, so dass auch mal „ungesundes“ Essen angeboten werde. Der Träger sei in die Entscheidung für die Zertifizierung nur bei der Kostenübernahme involviert gewesen. Als Herausforderung bei der Arbeit mit dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung benennt die Schule die Kriterien zu Fisch und Fleisch. Das Hoki-Fischgericht sei ein typisches DGE-Essen bzw. eines, das der Essensanbieter unter den gegebenen Rahmenbedingungen dazu mache.

Bei der zweiten Schule sei der Träger ebenfalls nicht die treibende Kraft bei der Wahl des Instruments zur Qualitätssicherung bzw. -verbesserung in der Verpflegung gewesen. Die Verantwortliche für die Schulverpflegung habe vom 3-Sterne-Qualifizierungsprozess der

Vernetzungsstelle erfahren. Die Schule stehe kurz davor, den dritten Stern zu erhalten. Sie selbst weist darauf hin, dass der Essensanbieter durch die Speiseplanung und die Zubereitung die Qualität des Essens bestimme.

Über den Essenspreis wird die Wertschätzung für das Essen mit zum Ausdruck gebracht. In der einen Schule zahlen die Lehrkräfte 4,00 € und die Schülerinnen und Schüler 3,30 €, in der anderen Schule 4,55 € und 3,75 €. Der Preis ist in der letzten Schule höher, da diese keinen Zuschuss vom Kreis erhält.

Themenblock Partizipation und Schnittstellenmanagement

Beide Schulen bedauern es, dass die Zusammenarbeit mit dem Schulträger gering sei. So berichten sie etwa, dass bei den Sitzungen des Mensarats der Schulträger nicht dabei sei. Darüber hinaus habe der Schulträger zwar die Gebäude bezahlt und vorgegeben, dass die Mensa von mehreren Schulen genutzt werde, die Organisation der Nutzung (z. B. wann kommen die Schülerinnen und Schüler von welcher Schule) sowie die Vernetzung der Schulen erfolgten allerdings durch die Verantwortlichen für die Schulverpflegung und nicht durch den Schulträger. Einen (stärkeren) Einbezug der Schulen von Seiten des Trägers z. B. bei Ausschreibungen, wie z. B. für einen (neuen) Essensanbieter und auch bei der Planung von Umbaumaßnahmen in der Mensa würden sich die Beteiligten wünschen. Eine der Schulen berichtet, dass es eine Ausschreibung zu ihrer Schule gegeben haben solle, von der sie selbst nichts mitbekommen habe. Dabei wird insbesondere auch das Thema Schall- und Lärmschutz genannt. Bei der Finanzierung der Aufsichtskräfte in der Mensa ist es unterschiedlich. Während in der einen Schule die Finanzierung über den Träger laufe, die Schule damit aber u. a. keinen Einfluss auf Einstellungen bzw. Vertragsverlängerungen habe, finanziere die andere die Aufsichtskräfte selbst, obwohl Schülerinnen und Schüler einer anderen Schule mitäßen.

In beiden Schulen gebe es Lehrkräfte, die das Essen in der Mensa ablehnten. Teilweise wirke hier die Erinnerung an die schlechte Warmverpflegung vor dem Umbau nach. Es gebe in beide Richtungen engagierte Lehrkräfte: solche, die mit gutem Beispiel vorangehen und regelmäßig in der Mensa essen und solche, die aktiv gegen das Essen in der Mensa argumentieren würden. Dabei würden die Lehrkräfte als wichtige Multiplikatoren gesehen, um die „Mensa in die Schule zu holen“ und u. a. eine Verknüpfung zur Ernährungsbildung umzusetzen. Die Gestaltung der Ernährungsbildung ist abhängig vom Engagement der einzelnen Lehrkräfte und der Ausstattung der Schule. Während die eine Schule über eine Lehrküche verfügt, wünscht sich die andere eine solche. Obwohl die Schulleitung die Schulverpflegung voll unterstütze, könnten nicht alle Lehrkräfte überzeugt werden. Hier wünschen sich die Schulen Tipps zur Motivation der Lehrkräfte und dazu wie die Mensa in die Schule geholt werden könne. Eine gute Verknüpfung kann insbesondere durch Projektunterricht erzielt

werden. Themen, wie Food-Trends im Wandel der Zeit würden die Schülerinnen und Schüler begeistern.

Die Schulen sehen die Alltagsarbeit des Verantwortlichen für die Schulverpflegung als sehr umfangreich an. Dieser vermittelt bzw. vernetzt die unterschiedlichen Anspruchsgruppen (Essensanbieter, Aufsichtskräfte, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler) und ist für die Organisation verantwortlich. Der Mensa-Rat wird von beiden Schulen als eher schwerfällig beschrieben. *„Man könne dort zwar die Sachen im Groben besprechen, aber nicht im Detail.“* Hier sei dann wieder der oder die Verantwortliche für die Schulverpflegung gefragt.

Die Beteiligung der Schülerinnen und Schüler im Mensa-Rat sei schwierig, da das Interesse schnell nachlasse. In einer der Schulen gebe es einen Klassendienst in der Mensa, in dem die Schülerinnen und Schüler in einer Arbeitsgemeinschaft mit dem Essensanbieter zusammenarbeiteten. Sie probierten hier u. a. neue Gerichte oder könnten das Feedback ihrer Klassenkameraden einbringen. Der Essensanbieter sei hier sehr engagiert und schicke seine Ökotrophologin, die sich mit den Schülerinnen und Schülern treffe. Es bestehe allerdings die Herausforderung, die Schülerinnen und Schüler ca. ab Klassenstufe 8 für die Mensa zu interessieren. Während der Mensa-Dienst bei den jüngeren Schülerinnen und Schüler, gerade auch wegen der damit verbundenen Sonderrolle, sehr beliebt sei, wollten die Klassen 8 bis 10 nur im geringen Maße mit einbezogen werden. Ab der 11. Klasse sei das Interesse wieder größer. Insbesondere die Salatbar komme bei den älteren Schülerinnen und Schülern, aber auch bei den Lehrkräften besonders gut an. Für die Schülerinnen und Schüler bestehe zudem die Möglichkeit die Mensa als Arbeitsraum außerhalb der Essenszeiten zu nutzen.

Da auf das Essen viel projiziert wird, es häufig Sammelpunkt für Kritik ist, wenn z. B. etwas nicht geklappt hat oder sich Schülerinnen und Schüler vor dem Essen gestritten haben, kann es dazu kommen, dass das Essen schlechter wahrgenommen wird, als es eigentlich ist. Dem individuell zu begegnen ist eine Herausforderung.

Die Rolle der Eltern wird von den Schulen differenziert wahrgenommen, insbesondere Elternabende würden zum Meckern genutzt oder der Weg über den Elternbeirat gewählt. Meist könnten die Ursachen über Gespräche ausgeräumt werden, gerade weil die Eltern nur wenig Einblick hätten. Eine Schule bietet Probeessen für die Eltern in der 5. Klasse an, die sehr gut angenommen würden. Zudem gebe es auch in den Mensa-Räten sehr engagierte Eltern. Die Eltern wünschten sich häufig, dass in der Schule frisch vor Ort gekocht werde. Für die Eltern allgemein, aber insbesondere für Eltern mit Migrationshintergrund, wünschen sich die Schulen Elterninformationen zur Finanzierung inkl. Beantragung des Bildungs- und Teilhabepakets sowie auch Informationen zum Verpflegungsangebot (Standard, Konzept, usw.) in un-

terschiedlichen Sprachen. Die Verantwortlichen für die Schulverpflegung würden hier z. B. wegen der Finanzierung angesprochen, was nicht in ihren Zuständigkeitsbereich fällt.

Die Zusammenarbeit mit den Essensanbietern wird von beiden Schulen als sehr gut beschrieben. Es bestehe ein regelmäßiger Austausch und Sonderwünsche würden realisiert.

Themenblock Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Beide Schulen kennen die Vernetzungsstelle. Die Angebote bzw. der Umfang sind aber nicht beiden Schulen gleichermaßen bekannt. So habe die eine Schule bereits in ihrer Projektwoche sehr viel Unterstützung von der Vernetzungsstelle bekommen und es seien ihr auch noch weitere Ansprechpartner vermittelt worden, der anderen Schule war dies aber nicht bekannt. Diese arbeite im Qualifizierungsprozess allerdings gut mit der Vernetzungsstelle zusammen.

Beide Schulen wünschen sich, dass die Vernetzungsstelle und auch ihr Angebot bekannter werden, da man nur etwas über diese wisse, wenn das Thema gerade relevant sei. Sie würden sich daher wünschen, dass die Vernetzungsstelle verstärkt auf Homepages, die sich an Lehrkräfte richteten, präsent sei und auch immer mal wieder über Mailings über ihr Angebot und ihren Standort informiere.

Themenblock Gelingensfaktoren

Als Gelingensfaktoren werden genannt, dass die Schulleitung die Schulverpflegung voll unterstützen sollte und, dass es mindestens eine weitere engagierte Person geben müsse, die sich u. a. vor Ort um die Organisation und die Zusammenarbeit mit dem Essensanbieter kümmere.

Aus Sicht der Schulen sehe sich der Schulträger eher als Geldgeber und werde sich auch in Zukunft nicht so stark vor Ort involvieren. Da die Organisation vor Ort passieren müsse, zähle er daher nicht zum inneren Organisationsteam. Für dieses sei vor allem die Zusammenarbeit mit dem Essensanbieter von großer Bedeutung. Denn alles andere organisiere sich drum herum. Wenn die Zusammenarbeit mit dem Essensanbieter stimme, stimme auch die Qualität des Angebots, dann seien die Schülerinnen und Schüler sowie die Eltern zufrieden.

Allerdings ist für die Akzeptanz nicht nur die Qualität des Essens entscheidend, sondern viele organisatorische Faktoren. Bekomme ich als Schüler Nachschlag? Muss ich lange anstehen? Ist es sehr laut? Bin ich mit der Organisation zufrieden? Werde ich angefasst von den Aufsichtskräften, ohne dass ich es will? Mit Beschwerden zu solchen Themen müssen sich die Verantwortlichen für die Schulverpflegung häufiger auseinandersetzen als damit, dass das Essen nicht schmeckt, die Kartoffeln versalzen sind usw. Die Organisation der Esssituation für die Schülerinnen und Schüler ist daher ein weiterer entscheidender Faktor. So habe

die eine Schule etwa, seitdem sie Tischgruppen für die Schülerinnen und Schüler eingeführt habe, weniger Beschwerden und eine höhere Akzeptanz. Die Aufsichtskräfte könnten dadurch zudem besser auf die Schülerinnen und Schüler zugreifen, wenn sie den Tisch hinterher nicht abräumten und abwischten (Tischdienst).

5.3 Telefoninterviews mit Schulträgern

5.3.1 Allgemeine Informationen über die Teilnehmenden

Mit zwei Schulträgern wurden am 26.01.2017 Telefoninterviews geführt. Ein Schulträger zählt fünf Grundschulen zu seinem Zuständigkeitsbereich, in zwei dieser Schulen wird eine Mittagsverpflegung angeboten. Dabei werden in einer Schule seit 2014 die Speisen vor Ort frisch zubereitet, die andere Schule wird in Form von Cook & Chill von einem Caterer versorgt.

Ein weiterer Schulträger ist für 16 Schulen zuständig, davon bieten zwölf eine Mittagsverpflegung durch einen Caterer an. In einem Großteil dieser Schulen wird eine Mittagsverpflegung seit zwölf bzw. dreizehn Jahren angeboten.

5.3.2 Angaben zu Herausforderungen und Einflussfaktoren

Themenblock Qualitätsverständnis

Sofern es die Rahmenbedingungen an der Schule ermöglichen, legt einer der Schulträger großen Wert auf eine frische Speisenzubereitung vor Ort. Entsprechende Qualitätsanforderungen lege die Schule direkt mit ihrem Küchenpersonal fest. Dabei fänden auch Speisenbewertungen und Wünsche der Schülerinnen und Schüler im Speiseplan Berücksichtigung. Das Qualitätsverständnis erfolge nicht auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, da die Schülerinnen und Schüler das frisch gekochte Gemüse und auch angebotene Salate nicht gegessen hätten. Stattdessen werde Rohkost gereicht. Angaben zur Nachhaltigkeit der angebotenen Mittagsmahlzeit konnte der Träger nicht machen, denn diese Entscheidung obliege dem ausgebildeten Küchenpersonal, das auch für den Einkauf der Lebensmittel vor Ort verantwortlich sei.

Die Philosophie des anderen Schulträgers lautet, dass Mensa und Schulverpflegung Teil des Schullebens sein sollten, es werde daher Wert auf freundliches und fachkundiges Personal bei den Caterern gelegt. Die Ausschreibungen durch den Schulträger erfolgten in enger Abstimmung mit den jeweiligen Schulen, wobei der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung stets die Basis der Qualitätsanforderungen darstelle. Der Aspekt Nachhaltigkeit werde dahingehend berücksichtigt, dass nach Möglichkeit regionale Produkte verwendet

werden sollten. Biologisch erzeugte Produkte wären dagegen im Regelfall mit einer deutlichen Preissteigerung verbunden und fänden daher keine Berücksichtigung.

Themenblock Vertragsgestaltung und Auswahl der Anbieter

Die Schulträger beziehen die Schulleitung der jeweiligen Schule sowie die entsprechenden entscheidungsbefugten Gremien in die Vertragsgestaltung der Schulverpflegung mit ein. Sofern die Rahmenbedingungen in den Schulen vor Ort dies erlaubten, wird die Eigenbewirtschaftung favorisiert. Begründet wird diese Entscheidung mit niedrigeren Kosten, einer höheren Flexibilität und Unabhängigkeit sowie dem direkten Kontakt mit den Schülerinnen und Schülern im Vergleich zur Fremdbewirtschaftung.

Neben der Schulleitung der jeweiligen Schule wird, in Abhängigkeit von dessen Engagement, auch der Elternbeirat in die Vertragsgestaltung der Schulverpflegung mit einbezogen. Im Rahmen der Ausschreibung werde eine Bewertungsmatrix mit entsprechend zu vergebenen Punkten erstellt. Bewertungskriterien seien primär der Preis, gefolgt vom Speiseplanwiederholrhythmus (mindestens vier Wochen) sowie dem Zeitpunkt der Bestellung und dem spätesten Zeitpunkt der Abbestellung.

Themenblock Schnittstellenmanagement

Die Kommunikation zwischen Schulträger und Schulen bezüglich der Schulverpflegung erfolge nach Bedarf. Probleme würden direkt von den Küchenkräften an den Schulträger herangetragen und diese relativ unproblematisch über den kurzen Dienstweg gelöst. Bei den fremdbewirtschafteten Schulen erfolge die Kommunikation zwischen Schulträger und Schule ebenfalls nach Bedarf, es werde häufiger telefoniert. Die Schule beobachte dabei die Situation vor Ort.

Mit dem Essensanbieter wird ebenfalls nach Bedarf kommuniziert, zum Beispiel bei Problemen der Rechnungsstellung oder anstehenden Reparaturen. Beide Seiten stünden dann in telefonischer oder elektronischer Verbindung.

Themenblock Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Beiden interviewten Schulträgern ist die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz bekannt.

Ein Schulträger leitet die Angebote der Vernetzungsstelle, die sich vorwiegend an die Küchenkräfte richteten, an diese weiter. Inwieweit die Angebote genutzt werden, dazu könne der Schulträger keine Angabe machen. Zusätzlich trafen sich die Küchenkräfte im Hause des Schulträgers zu einem sogenannten Stammtisch, bei dem auch fachliche Neuerungen thematisiert würden. Der Schulträger selbst nutze die Angebote der Vernetzungsstelle bislang

nicht. Er habe die Teilnahme am Tag der Schulverpflegung geplant, jedoch sei die Veranstaltung abgesagt worden.

Der andere Schulträger nimmt die Angebote der Vernetzungsstelle umfassend und regelmäßig in Anspruch, insbesondere das Modul zur Ausschreibung oder fachliche Beratungen in Gesprächen mit Schulleitungen und Elternvertretern. Weiterhin würden Fortbildungsangebote und der Speiseplancheck genutzt, zudem nehme man am Qualifizierungsprozess teil (eine Mensa habe den dritten Stern verliehen bekommen). Der Schulträger sei mit der Unterstützung und der Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle sehr zufrieden.

Themenblock Gelingensfaktoren

Die Schulträger nennen verschiedene Faktoren, die zum Gelingen der Schulverpflegung beitragen. Am wichtigsten sei die Frische der angebotenen Speisen, gefolgt von der Berücksichtigung der einzelnen Wünsche der Schülerinnen und Schüler, inklusive Lebensmittelverträglichkeiten / -allergien und religiösen Speisevorschriften, sowie ein kindgerechtes Angebot. Bezogen auf die einzelnen Stakeholder müssten Schulträger und Schulleitung gemeinsam dafür sorgen, dass sowohl die Schülerinnen und Schüler als auch ihre Eltern mit dem Essen zufrieden seien. Den Schulleitungen komme zudem die Rolle einer Mittelsperson zwischen Küchenpersonal und den Schülerinnen und Schülern sowie ihren Eltern zu. Da die Lehrkräfte zum Teil die Ganztagschule betreuten und auftretende Probleme dadurch direkt mitbekämen, komme auch ihnen eine gewisse Rolle zuteil. In den Grundschulen liege bei den Eltern die Aufgabe, die Meinung ihres Kindes zur Schulverpflegung zu vertreten, da diese sich oftmals nicht trauten ihre Meinung zu äußern.

Sogenannte best-practise Modelle zur Schulverpflegung sind nicht bekannt. Da jedes System Vor- und Nachteile habe, vor allem aber zur jeweiligen Schule passen müsse, seien Patentrezepte für ihn nur schwer vorstellbar. Regelmäßig nachvollziehbare und kontrollierbare Qualitätskontrollen seien lediglich auf Ebene des Speiseplanwiederholrhythmus und der Bestell- und Abbestellfristen durch den Schulträger möglich. Für andere Ebenen erfolge die Kontrolle direkt durch die Verpflegungsteilnehmenden, die im Regelfall Unannehmlichkeiten umgehend ansprächen.

Auch das menschliche Miteinander zwischen dem Personal des Caterers und den Schülerinnen und Schülern wird als wichtiger Faktor für das Gelingen von Schulverpflegung genannt. Das bedeute u. a. die Personen an der Speisenausgabe müssten gut auf die Schülerinnen und Schüler eingehen können. Insgesamt müsse von Caterer, Schulleitung und Schulträger ein hohes Maß an Zuverlässigkeit und Gesprächsbereitschaft garantiert werden. Die Schulleitung habe den Caterer u. a. über veränderte Teilnehmezahlen zu informieren (z. B. durch Wandertage). Für die eigene Rolle hält ein Schulträger die Einhaltung seiner

vertraglichen Pflichten, insbesondere die zeitnahe Einhaltung der Bezahlung für einen wichtigen Aspekt zum Gelingen der Schulverpflegung. Die Lehrkräfte sollten Schülerinnen und Schüler zum Probieren unbekannter Speisen bewegen und für eine angenehme Atmosphäre in der Mensa sorgen (z. B. Ruhe, Umgang zwischen älteren und jüngeren Schülerinnen und Schülern). Die Eltern müssten die für die Verpflegung anfallenden Rechnungen begleichen. Außerdem sei es von Bedeutung, dass sie ihren Kindern das Essen in der Schule „schmackhaft“ machten und regelmäßig für ihr Kind das gewünschte Essen auswählten und bestellten. Die Schülerinnen und Schüler selbst könnten nach Meinung des Schulträgers zum Gelingen von Schulverpflegung beitragen, indem sie den angebotenen Speisen mit Neugier begegneten und unbekanntes Essen probierten.

Themenblock Wünsche, Ideen und Innovationen

Bezüglich zukünftiger Unterstützungen wünschen sich die Schulträger von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung auch Fortbildungsangebote und Seminare, die sich nicht vorrangig an Küchenkräfte sondern an Schulträger richten (z. B. zur Allergenkennzeichnung, Hygienevorschriften). Politische Veränderungen wie beispielsweise eine andere Beantragung der BuT-Leistungen (Bildungs- und Teilhabe-Paket) hält ein Schulträger nicht für notwendig, da bereits ein entsprechendes Angebot vorhanden sei. Nicht sinnvoll erscheint ihm eine verbindlichere Teilnahme am Schulessen, da man die Schülerinnen und Schüler nicht zum Essen zwingen könne, wenn sie es nicht mögen würden. Damit die Schulverpflegung zukünftig eine bestmögliche Akzeptanz erreichen könne, müsse sich auch der Caterer intensiv mit der Schulgemeinschaft identifizieren, es sollten Themenwochen / Projekte (z. B. Kürbiswoche im Herbst) angeboten werden und Schülerinnen und Schüler sollten in die Schulverpflegung eingebunden werden, indem sie Wünsche äußern oder auch mit kochen können. Auf diese Weise könne das beste „Wir-Gefühl“ in der Schulgemeinschaft erzeugt werden. Eine mögliche politische Veränderung könne die kostenfreie Schulverpflegung darstellen, da die Rechnungserstellung und die Eintreibung der Gelder mit einem sehr hohen Personalaufwand für den Schulträger verbunden sei. Die Teilnahme am Schulessen sei in Rheinland-Pfalz bereits verbindlich. Der Schulträger befürwortet diesen Umstand, weil auf diese Art und Weise die Schul- und Klassengemeinschaft gestärkt werde, Tischmanieren erlernt würden und sich für den Caterer eine bessere Planbarkeit der Essen ergebe.

Ideen, wie die Schulverpflegung im Jahr 2025 aussehen könne, hat nur einer der Schulträger. Hier wird das Beispiel einer Schule in privater Trägerschaft angeführt, die die Mittagsmahlzeit vollständig in Buffetform anbiete. Seiner Meinung nach werde in Zukunft die freie Speisenzusammenstellung verstärkt im Mittelpunkt stehen, wobei er zu bedenken gibt, ob dabei die Ausgewogenheit der Ernährung erhalten bleibe.

6 Diskussion der Ergebnisse

In die bundesweite VeKita Studie sind aus Rheinland-Pfalz $n = 96$ Kitas eingeflossen. Kita-Träger wurden in diesem Rahmen nicht berücksichtigt. Mit der jetzt durchgeführten Erhebung liegt eine größere Datenbasis bei den Kita-Leitungen vor und ganz neu auch die Einschätzungen und Bewertungen auf Seiten der Kita-Träger. Ebenso erstmalig liegen Daten aus der Befragung von Eltern der Kita-Kinder vor, die einen Rückschluss auf das Engagement der Eltern für eine gute Verpflegungsqualität zulassen. Auch die Bewertung der Kita-Speisepläne aus Rheinland-Pfalz liegt erstmalig vor.

Im Rahmen der bundesweiten Studie zur Qualität der Schulverpflegung hatten sich 9 Schulträger beteiligt, die insgesamt 170 Schulen vertreten. Im Vergleich zu den Ergebnissen dort liegt nunmehr auf Seiten der Schulträger eine deutlich breitere Datenbasis vor. Von den Schulleitungen hatten sich 116 an der bundesweiten Studie beteiligt, auch diese Anzahl liegt niedriger als die der aktuellen Studie in Rheinland-Pfalz.

Bei den Schülerinnen und Schülern blieb die Teilnahme allerdings hinter den Erwartungen zurück. Diese lag im Rahmen der bundesweiten Studie bei 1.320 und damit fast doppelt so hoch wie aktuell. (Dabei ist die Anzahl der Schülerinnen und Schüler im Primarbereich nur geringfügig niedriger, die der weiterführenden Schulen liegt aber deutlich unter den Zahlen der bundesweiten Studie). Verantwortlich für diesen geringeren Rücklauf waren möglicherweise der ungünstige Zeitpunkt der Befragung und der Aufwand für die Schulen, der mit der Einholung des Elterneinverständnisses zur Befragung, der Ausgabe der Fragebögen und des Rückversands verbunden ist. Erstmals lässt sich auch eine Bewertung der Speisepläne der Schulen in Rheinland-Pfalz durchführen.

Einmalig ist auch die Befragung der Anbieter. Obwohl hier eine vergleichsweise große Stichprobe erfasst wurde, war der Rücklauf mit weniger als 15,0 % gering. Allerdings beliefern diese Caterer 704 Kitas und 651 Schulen und kochen in 324 Einrichtungen vor Ort, so dass sich aus den Ergebnissen wesentliche Informationen über die aktuelle Situation der Anbieter in Rheinland-Pfalz abbilden lassen.

Die Kita-Träger nehmen auf die Verpflegung in den Kitas insoweit Einfluss, als sie zum einen die Verträge mit den Anbietern schließen, zum anderen die Rahmenbedingungen in den Kitas vor Ort bestimmen. Dies gilt sowohl für die personelle als auch die räumliche Ausstattung. So entscheiden sie beispielsweise darüber, in welchem Stundenumfang eine Hauswirtschaftskraft beschäftigt wird oder über welches Equipment eine Küche in der Einrichtung verfügt. Ebenfalls Einfluss nehmen sie auf den Stellenwert der Verpflegung in der Kita, je nachdem wie aktiv die Ernährung in das Leitbild des Trägers eingebunden ist. So hat bereits knapp ein Drittel der Kita-Träger die Einhaltung des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ vertraglich festgelegt und mehr als zwei Drittel

der Kita-Träger berücksichtigen Aspekte der Nachhaltigkeit, indem sie in der Mittagsverpflegung die Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten und die Vermeidung von Speiseresten fordern.

Im Unterschied zu den Ergebnissen der bundesweiten Studien wird das Mittagessen am häufigsten in der Frisch- und Mischküche (43,9 %) hergestellt, gefolgt von der Anlieferung von warmgehaltenen Speisen (Warmverpflegung 37,1 %). Damit befindet sich vergleichsweise häufig eine Küche vor Ort. Ihre Ausstattung ist aber nicht durchgängig für die Produktion von Speisen in größeren Mengen geeignet.

Wird ein externer Essensanbieter beauftragt, so erfolgt dies nur bei 44,2 % der Kita-Träger auf Basis eines Leistungsverzeichnisses und bei der Auswahl wird als wichtigstes Kriterium der Preis berücksichtigt.

Das Kostenmanagement und die Finanzierung werden von den Kita-Trägern am häufigsten als Herausforderung genannt. Dies deutet darauf hin, dass entweder gesundes Essen und Trinken noch nicht überall einen hohen Stellenwert hat oder dass die Finanzierungsmodelle, wie sie aktuell umgesetzt werden, nicht für eine solche Verpflegung auskömmlich sind. Dies kann auch aus den Antworten der Essensanbieter abgeleitet werden.

Für die Förderung eines ausgewogenen Ernährungsverhaltens, das bis ins spätere Leben trägt, ist die Sicherstellung eines gesundheitsfördernden Verpflegungsangebots im Sinne des DGE-Qualitätsstandards neben den Aktivitäten der Ernährungssozialisation und -bildung ein bedeutender Faktor, daher sollten für die Verpflegung genügend finanzielle Ressourcen bereitgestellt werden. Dies gilt auch für die Schulverpflegung.

Die Kita-Leitungen werden in wichtigen Fragen der Verpflegung durch die Kita-Träger unterstützt. Allerdings scheinen die Kitas selbst nur wenig Einfluss auf die zur Verfügung gestellten Rahmenbedingungen wie die Festlegung des Verpflegungssystems, die Speiseräume oder Küchen vor Ort nehmen zu können. Gleiches gilt für den Einsatz von hauswirtschaftlichen Fachkräften, der von den Kitas als eine der größten Herausforderungen gesehen wird.

Die Kita-Leitungen haben in der täglichen Arbeit vor Ort vor allem das Schnittstellenmanagement mit Erzieherinnen und Erziehern im Fokus. Je nachdem wie gut die Zusammenarbeit mit dem pädagogischen Personal gelingt, scheinen auch die Herausforderungen in der Verpflegung leichter zu bewältigen und die Einbindung von Ernährungsbildung und -projekten leichter zu realisieren zu sein. Über eine Küche für die Kinder verfügen dabei mehr als ein Drittel (39,8 %). In den Kitas werden verschiedene Aktivitäten zur Ernährungssozialisation und -bildung durchgeführt. Häufig wird dabei Wert auf die Beteiligung der Kinder an der Gestaltung des Verpflegungsalltags gelegt und so die Möglichkeit zur Partizipation gegeben. Das Thema Ernährung wird in 76,8 % der Kitas in der Bildungskonzeption aufge-

griffen, während nur 26,6 % der befragten Einrichtungen über ein Verpflegungskonzept verfügen.

Die Eltern der Kita-Kinder sind unterschiedlich involviert. Zum einen wünschen sie entsprechende Informationen über die Verpflegung, die sie häufig den Aushängern entnehmen oder anlässlich von Elternabenden in der Kita erhalten. Sie unterstützen eine gesundheitsfördernde Ernährung in der Kita und ein großer Teil von ihnen bringt sich auch aktiv mit ein, zumeist im Rahmen der Elternbeiräte. Allerdings gibt es auch Eltern, die zwar Informationen zum Essensangebot wünschen, sich aber nicht aktiv in die Gestaltung einbringen wollen. Interessant ist für den Bereich der Kitas, dass der weitaus überwiegende Teil der Eltern die gezahlten Preise für angemessen hält und dass 92,3 % der Eltern mit dem Angebot ihrer Kita zufrieden sind. Dies kann allerdings auch daran liegen, dass sich überwiegend Kitas an der Kita-Elternbefragung beteiligt haben, für die die Verpflegung / Ernährung bereits einen hohen Stellenwert hat. In der bundesweiten Elternbefragung zu den Einschätzungen und Bewertungen von KiTas haben mehr als die Hälfte der Eltern (52,7%) einheitliche Standards für die Verpflegung der Kinder gefordert.¹⁷

Die Schulträger haben großen Einfluss auf die Qualität der Verpflegung. Sie stellen wie auch in anderen Bundesländern üblich die Rahmenbedingungen. Hierzu gehören die Räume, die Ausgaben, die Ausstattung mit Küchen und das Mobiliar. Sie finanzieren darüber hinaus die Betriebskosten und entscheiden über die Anbieter. Ähnlich wie im Bundesgebiet werden zwar Leistungsverzeichnisse den Ausschreibungen und Verträgen zugrunde gelegt, eine regelmäßige Qualitätskontrolle wird jedoch nicht vereinbart und nur selten durchgeführt. Die Interviews mit zwei Schulträgern machen deutlich, wie wichtig für das Gelingen der Schulverpflegung eine enge Abstimmung zwischen Träger, Caterer und den Stakeholdern der Schule sind. Allerdings sind diese Aussagen nicht repräsentativ.

Die Bewertungen der Schulleitungen sind im Vergleich zur bundesweiten Studie 2014 nahezu gleich geblieben. Allerdings zeigt sich, dass die Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die in den Schulen zu Mittag essen, angestiegen ist. Gleichzeitig lässt sich aus den Fokusgruppen ableiten, dass verstärkt Verbundlösungen gesucht werden, sodass gleich mehrere Schulen von einer zentralen Mensa profitieren. Solche Verbundlösungen sind wirtschaftlich sinnvoll, erfordern aber von den Schulleitungen erhebliche Flexibilität und Organisationstalent.

Die Bewertungen von Schülerinnen und Schülern haben sich im Vergleich zur Studie von 2014 leicht verbessert. Dies gilt für die Gesamtzufriedenheit mit der Verpflegung sowohl im

¹⁷ Bertelsmann Stiftung (Hrsg.): Kita-Qualität in Deutschland – Was wünschen sich die Eltern? Ergebnisse einer bundesweiten Elternbefragung. Gütersloh, 2016. https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BS/Publikationen/GrauePublikationen/FactSheet_Elternbefragung_Final.pdf

Primarbereich als auch im Sekundarbereich, nicht allerdings bei den partiellen Merkmalen wie Menge, Aussehen und Geschmack.

Weitaus mehr als im bundesdeutschen Durchschnitt ist der Umfang der Partizipation von Schülerinnen und Schülern. Er liegt bei 26,3 % im Primarbereich und 27,7 % im Sekundarbereich. Dies ist ein erfreuliches Ergebnis, da mit steigender Partizipation auch die Identifikation mit der Schulmensa steigt und die Akzeptanz des Angebots gefördert wird.

Erstmals liegen jetzt auch Lieblingsgerichte für das Bundesland-Rheinland-Pfalz vor. Hieraus lässt sich ableiten, dass vereinzelt auch regionale Gerichte wie Dampfnudeln von den Kindern gemocht werden. Eher vergleichbar mit dem bundesdeutschen Durchschnitt sind die Gerichte, die nicht gemocht werden. Erstmals wurden Schülerinnen und Schüler auch nach ihrem Frühstücksverhalten befragt. Wie schon in europäischen Studien deutlich wurde¹⁸, frühstückt nur ein Teil von ihnen regelmäßig. Je älter die Schülerinnen und Schüler werden, umso öfter kommen sie ohne Frühstück in die Schule. Insoweit ist es von großer Bedeutung, ob es in der Schule die Möglichkeit gibt, sich etwas für zwischendurch zu kaufen und ob diese Zwischenverpflegung den Anforderungen an eine gesundheitsfördernde Ernährung standhält. Erfreulicherweise können die Schüler auch nahezu überall Getränke erwerben bzw. erhalten Wasser über Wasserspender. Wasser sollte alle Schülerinnen und Schülern unabhängig davon, ob sie an der Schulverpflegung teilnehmen, kostenlos zur Verfügung stehen. Ebenso scheint die Verpflegung zuhause in Konkurrenz zum Verpflegungsangebot in der Schule zu stehen.

Die Ergebnisse der Befragung der Anbieter weisen auf ein grundsätzliches Dilemma hin. Die Anzahl der Auftraggeber ist für den einzelnen Anbieter hoch. Wenn dieser sowohl Kitas als auch Schulen oder zusätzlich noch andere Lebenswelten beliefert, muss er sich auf unterschiedliche Konditionen und vor allem unterschiedliche Anforderungen einstellen können. Das wichtige Instrument des Marketings wird zwar genutzt, es bleibt aber vor allem die traditionelle Herangehensweise über den Aushang der Speisepläne.

Die Anfahrtswege sind teilweise kurz, teilweise aber vergleichsweise lang, sodass lange Transportzeiten entstehen könnten. Allerdings geben die Entfernungen noch keinen Aufschluss darüber, ob nicht anschließend nach der Produktion in den jeweiligen Schulen oder Kitas sich längere Standzeiten anschließen, bevor die Kinder das Essen verzehren können.

Der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung ist bei Kita-Trägern und Schulträgern hoch. Die Beurteilung der Arbeit der Vernetzungsstelle ist durch-

¹⁸ Currie C, Zanotti C, Morgan A et.al.: Zentrale Ergebnisse der Studie "Gesundheitsverhalten von Kindern im schulpflichtigen Alter (Health Behaviour in School-aged Children – HBSC), Internationaler Bericht über die Befragung 2009/2010, Genf 2012, S. 2

gehend gut, wobei nur ein Teil der Befragten hierzu eine Einschätzung gegeben hat. Angebote wie das Kita-Coaching sind nur einem Viertel der Träger und nur einem Drittel der Kitas bekannt. Hier scheinen die Kommunikationswege noch nicht ausreichend etabliert zu sein, um alle gewünschten Ansprechpartner auch zu erreichen.

Auch bei den Schulleitungen ist der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstelle hoch, im Vergleich zur bundesweiten Studie ist er noch einmal leicht angestiegen. Die Bewertungen der Arbeit der Vernetzungsstelle liegen zumeist zwischen sehr gut und gut. Besonders bekannt sind die Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung sowie der Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung und die Tage der Schulverpflegung.

7 Empfehlungen

Insgesamt befindet sich die Verpflegung in Kitas- und Schulen in Rheinland-Pfalz auf einem sehr guten Weg. Dies zeigen zum Beispiel die im Vergleich zu früheren Studien erreichten Durchschnittsnoten bei den Schülerinnen und Schülern, aber auch die Zufriedenheit bei Schul- und Kita-Leitungen und den Eltern.

Ein zentraler Angelpunkt für eine weitere Verbesserung der Situation liegt in der Erreichung eines gemeinsamen Qualitätsverständnisses bei allen Beteiligten. Deshalb sollte von Seiten des Landes überlegt werden, ob die verbindliche Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards in Kitas und Schulen eine sinnvolle Maßnahme ist, um eine vergleichbare ernährungsphysiologische Qualität der Mahlzeiten zu erwirken. Darüber hinaus sind mit der Umsetzung des Qualitätsstandards Anforderungen an die Sensorik der Speisen, die Essatmosphäre und die Ausgabe bzw. die Hygiene verbunden, die in der Summe zu einer höheren Akzeptanz führen können. Ein gemeinsames Qualitätsverständnis lässt sich nur erwirken, wenn die Stakeholder der jeweiligen Einrichtung zusammen kommen und sich auf entsprechende Kriterien verständigen. Am besten geschieht dies durch die Einberufung eines „Runden Tisches“, in dem Ziele der Verpflegung und Erwartungen im Vorfeld diskutiert und festgelegt werden können. Solche Runden Tische sind Erfolgsmodelle, die möglichst schon vor der Ausschreibung genutzt werden sollten.

Ein solcher Prozess kann auch in ein Verpflegungskonzept münden, das integraler Bestandteil des jeweiligen Profils von Kita oder Schule werden sollte. Dieses Verpflegungskonzept sollte auch die Ernährungssozialisation und -bildung umfassen und Wege skizzieren, wie die pädagogischen Anforderungen am besten mit der Art und Weise der Verpflegung vor Ort vernetzt werden können.

Da viele Kinder nicht mehr regelmäßig zu Hause frühstücken und je älter sie werden die Zahl weiter abnimmt, besteht eine weitere Herausforderung darin eine gesundheitsfördernde Zwischenverpflegung sicherzustellen, die die Vorlieben und Abneigungen der Zielgruppe berücksichtigt. Hierfür bietet die DGE-Broschüre zu „gesunden Snacks“ sowie entsprechende Rezeptvorschläge eine gute Grundlage. Darüber hinaus ist der freie Zugang aller Kinder und Jugendlichen zu Trinkwasser und/oder ungezuckertem Tee ein wichtiger Teil eines gesundheitsfördernden Verpflegungsangebots. Dies fördert u. a. die Entwicklung eines entsprechenden Trinkverhaltens.

Seit der Neuauflage des Standards von 2014 wurden auch Aspekte der Nachhaltigkeit mit aufgenommen. Sie spielen nach Aussage der Kita- und Schulträger auch bei Ausschreibungen eine Rolle. Eine wesentliche Maßnahme von Nachhaltigkeit und Klimaschutz ist bereits die Verringerung des Fleischkonsums auf maximal 2 Angebote in der Woche. Darüber hin-

aus spielen die Prozesse und Verfahren in den Großküchen und Ausgaben ebenso eine Rolle wie die jeweilige technische Ausstattung.

Leider sind Qualitätskontrollen nur selten vereinbart und es ist unsicher, inwieweit Anforderungen wie der Bezug von Bioprodukten, regionalen und saisonalen Lebensmitteln auch tatsächlich umgesetzt werden. Zu empfehlen ist daher, auf der Basis von Checklisten schnelle und einfache Qualitätskontrollen zu entwickeln, die geeignet sind, spezifische Anforderungen durch Schul- oder Kitaträger zu überprüfen.

Die Anbieter sollten aktiv mit in die Diskussionen einbezogen werden, da sie letztlich für die Qualität der Mahlzeiten vor Ort verantwortlich sind. Auch bei ihnen ist es wichtig, ein Verständnis für Qualität zu verankern und die Notwendigkeit der Herstellung gesundheitsfördernder Speisen, die gleichzeitig gut schmecken und abwechslungsreich präsentiert werden, zu wecken.

Die Partizipation von Schülerinnen und Schülern und soweit möglich der Kita-Kinder sollte weiter ausgebaut werden. Hier gibt es eine Fülle guter und plausibler Ideen, die sowohl bei der Gestaltung des Speisenangebots als auch bei der Gestaltung und Ausstattung der Räume umgesetzt werden können. Es ist empfehlenswert hierzu jeweils einen Leitfaden für Kitas und Schulen auszuarbeiten, der Aktivitäten aufzeigt und Beispiele guter Praxis, u. a. solche bei denen zusätzlich eine Verknüpfung der Schulverpflegung und Ernährungsbildung erfolgt, darstellt.

Bei der Umsetzung entsprechender Ideen können auch die Eltern mit einbezogen werden. Sie identifizieren sich umso mehr mit dem Angebot, je aktiver sie mitreden können. Diese Unterstützung sollte besser genutzt werden, sie erleichtert letztlich die Akzeptanz der Verpflegung insgesamt und insbesondere die Akzeptanz gesundheitsfördernder Speisen.

Die bisherigen Aktivitäten der Vernetzungsstelle zur Bekanntmachung der Standards und zum Coaching der Settings sollten beibehalten und weiter ausgebaut werden, so dass noch mehr Einrichtungen in den Genuss einer gezielten, individuellen Förderung kommen. Auch die Tage der Schulverpflegung stärken den Bekanntheitsgrad und ermöglichen eine intensive Beschäftigung aller Stakeholder mit der Thematik.

Regelmäßige Mailings von Seiten der Vernetzungsstelle sind noch kein Garant für eine systematische Verbreitung der Aktivitäten. Hier könnte es vor allem in Schulen sinnvoll sein, die jeweiligen Ansprechpartner zu ermitteln, so dass die Informationen an die richtige Stelle gelangen.

Darüber hinaus ist angesichts der Größenordnung eines Flächenlandes darüber nachzudenken, welche Bausteine des Angebots besser als Online-Module realisiert werden sollten, um ggf. auch interaktiv zu einer schnellen Bewertung der Verhältnisse vor Ort zu kommen.

Ebenfalls wird empfohlen, das Marketing der Vernetzungsstelle zu fördern und auszubauen, so dass der Bekanntheitsgrad noch weiter ansteigt und alle Verantwortlichen in den Lebenswelten vor Ort wissen, an wen sie sich in Sachen Verpflegung wenden können und wer sie gegebenenfalls bei der Lösung von Problemen unterstützt.

Die Speisepläne zeigen bereits, dass eine ganze Reihe von Kitas- und Schulen die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards erreichen. Allerdings sollte dieser Prozentsatz noch gesteigert werden. Hilfreich ist hierbei sicherlich auch der bereits vorhandene Speiseplancheck, weil der den Verantwortlichen schnell und unkompliziert eine Bewertung des Angebots ermöglicht.

Die Essensanbieter unterstützen die Anforderungen an eine gesundheitsfördernde Verpflegung, sie bemühen sich auch weitere Anforderungen zum Beispiel an die Nachhaltigkeit bei Einkauf und Prozessen umzusetzen. Die Finanzierung der Verpflegung wird von vielen von ihnen aber nicht als auskömmlich angesehen.

Zu empfehlen ist, die Diskussion mit den Essensanbietern aufzunehmen, Kostenblöcke besonders unter die Lupe zu nehmen und Potenziale für eine Kostenminderung zu identifizieren. Dabei muss allerdings eine faire Bezahlung im Vordergrund stehen.

Die Qualifikation der Anbieter sollte verstärkt betrieben werden, Anforderungsprofile für diese Qualifikation entwickelt und im Rahmen der Leistungsverzeichnisse und Ausschreibungen festgelegt werden.

8 Literatur

Arens-Azevedo U, Tecklenburg E, Häusler M et.al.: Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards. In DGE (Hrsg.): 13. Ernährungsbericht 2016, Bonn 2016.

Arens-Azevedo U, Schillmöller Z, Hesse I et.al.: Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht, Hamburg 2015.

Bertelsmann Stiftung (Hrsg.): Kita-Qualität in Deutschland – Was wünschen sich die Eltern? Ergebnisse einer bundesweiten Elternbefragung. Gütersloh, 2016.

Cohen J: Statistical power analysis for the behavioral science. 2. Auflage. L. Erlbaum Associates: Hillsdale, N. J., 1988.

Currie C, Zanotti C, Morgan A et.al.: Zentrale Ergebnisse der Studie "Gesundheitsverhalten von Kindern im schulpflichtigen Alter (Health Behaviour in School-aged Children – HBSC), Internationaler Bericht über die Befragung 2009/2010, Genf 2012.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck. Bonn, 2015.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck. Bonn, 2015.

Eid M, Gollwitzer M, Schmitt M: Statistik und Forschungsmethoden. 3. korrigierte Auflage. Beltz: Weinheim, 2013.

Mayring P: Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Technik. 11. vollständig überarbeitete Auflage. Beltz: Weinheim, 2010.

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform. Statistik 2010-2014, Berlin 2016.

Statistische Bundesamt (Hrsg.): Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe 2016, Wiesbaden 2016.

Statistische Bundesamt (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen, Schuljahr 2015/2016, Wiesbaden 2016.

Statistische Bundesamt (Hrsg.): Schulen auf einen Blick, Wiesbaden 2016.

