

# Schulessen in Deutschland: Die Bundesstudie Schulverpflegung – Ergebnisse und Empfehlungen für Baden-Württemberg

Stuttgart 13.05.2015



Prof. Ulrike Arens-Azevedo



# Wer wurde bundesweit befragt, was analysiert? Wie viele in Baden-Württemberg?

212 Schulträger, die  
für 5.018 Schulen  
stehen

26 Schulträger, die  
410 Schulen  
repräsentieren

Schulleitungen –  
einschl. Bayern 3.530  
ohne By 1.554

126  
Schulleitungen

12.566 Schülerinnen  
und Schüler der  
Klassen 3 - 13

515 Schülerinnen  
und Schüler

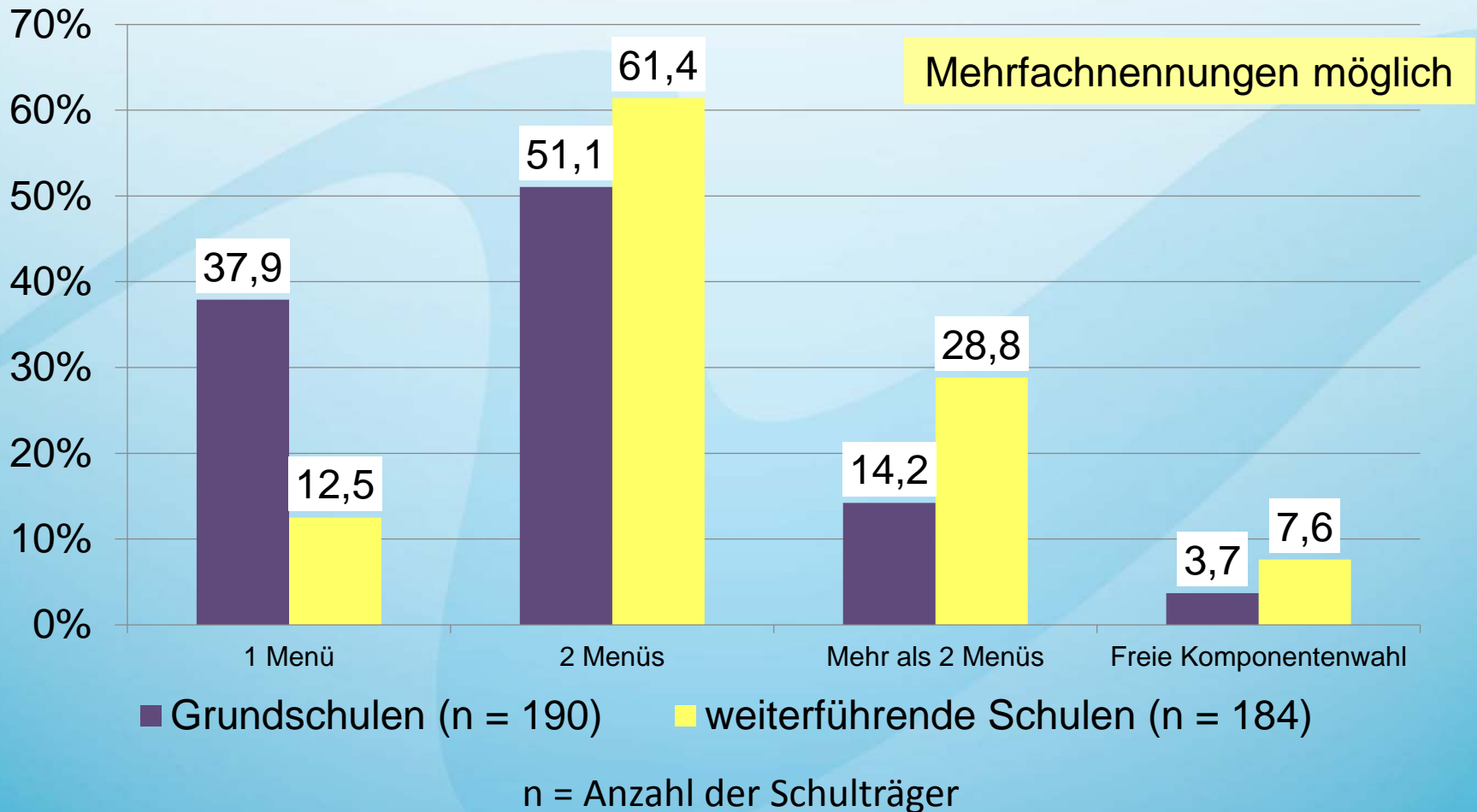
Analyse von  
760  
Speisen-  
plänen

# 1. Ergebnisse der Befragung der Schulträger



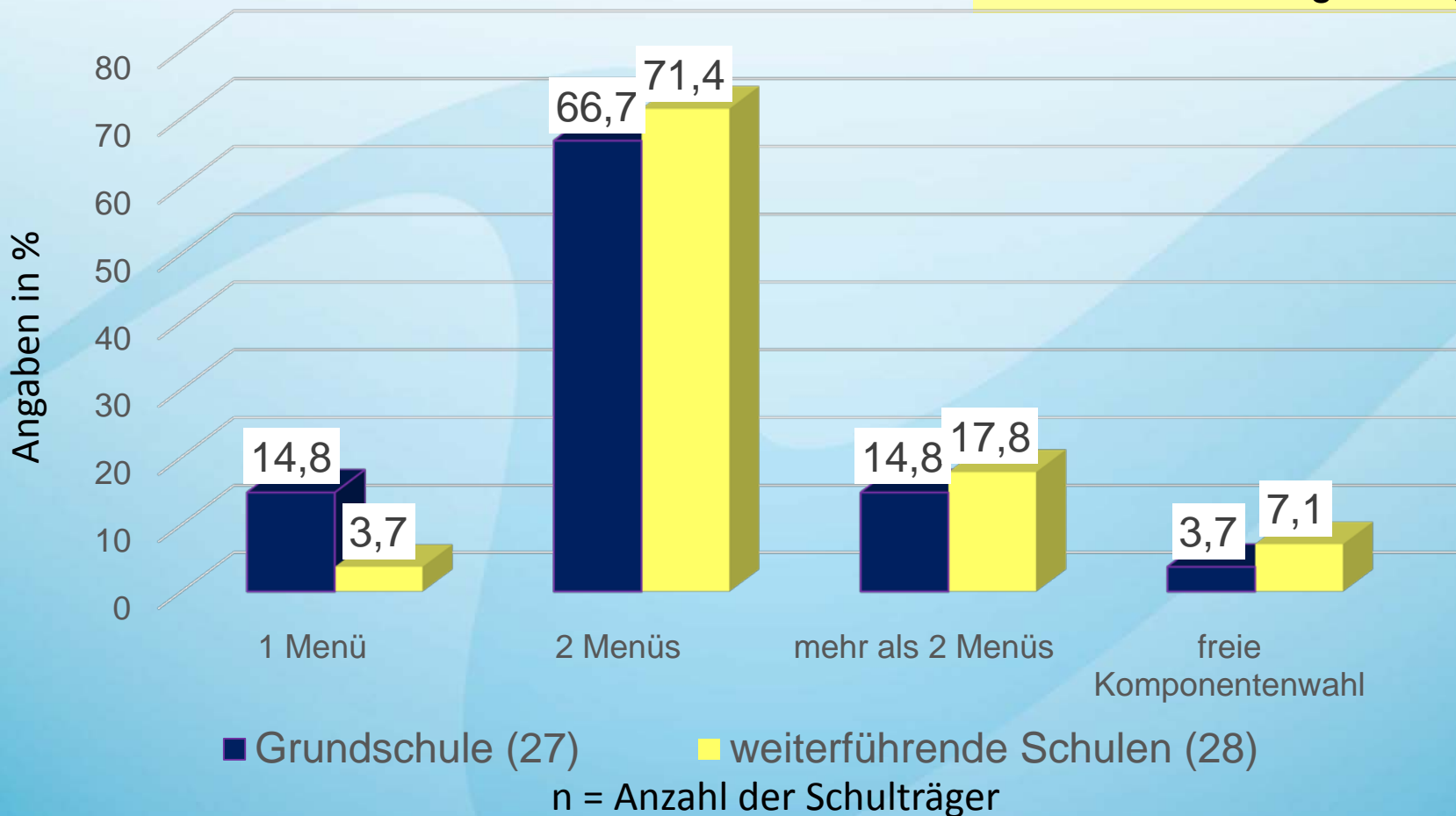
Grundschule Buckhorn, Hamburg

# Schulträger: Angebotsbreite beim Mittagessen



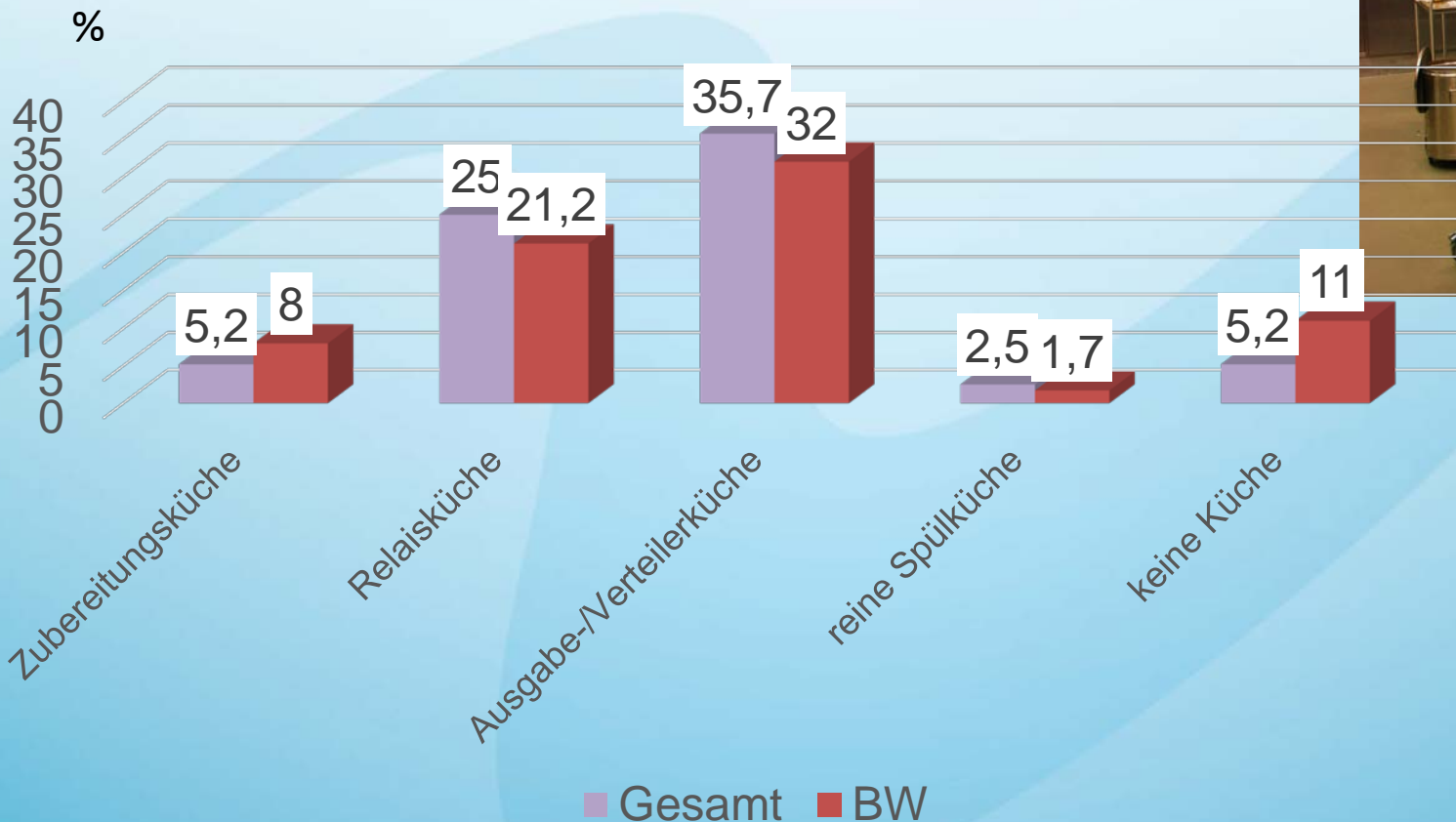
# Schulträger: Angebotsbreite beim Mittagessen - BW

Mehrfachnennungen möglich



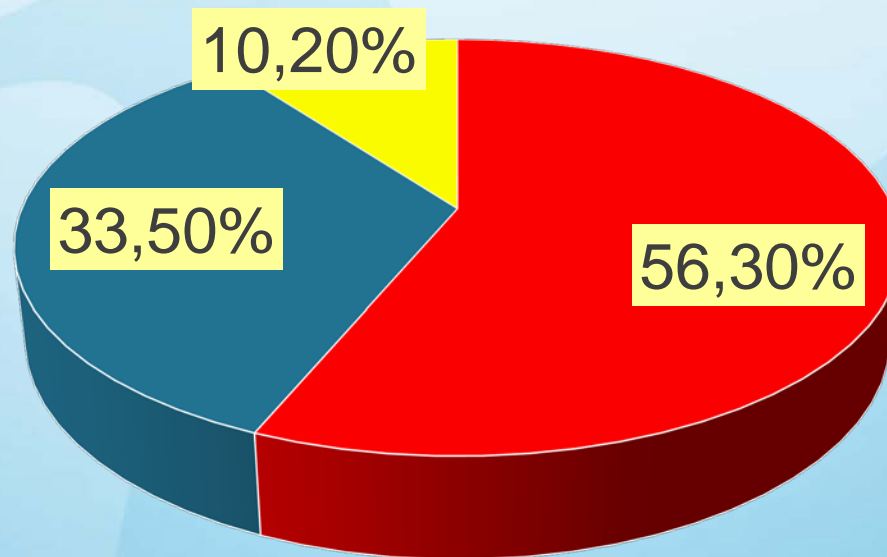
# Art der Küchen

n = 208 Schulträger, n = 26 BW





## Verteilung der Verpflegungssysteme in BW: Basis n = 236 Schulen



■ Warmverpflegung   ■ TK und C&C   ■ Frisch- und Mischküche

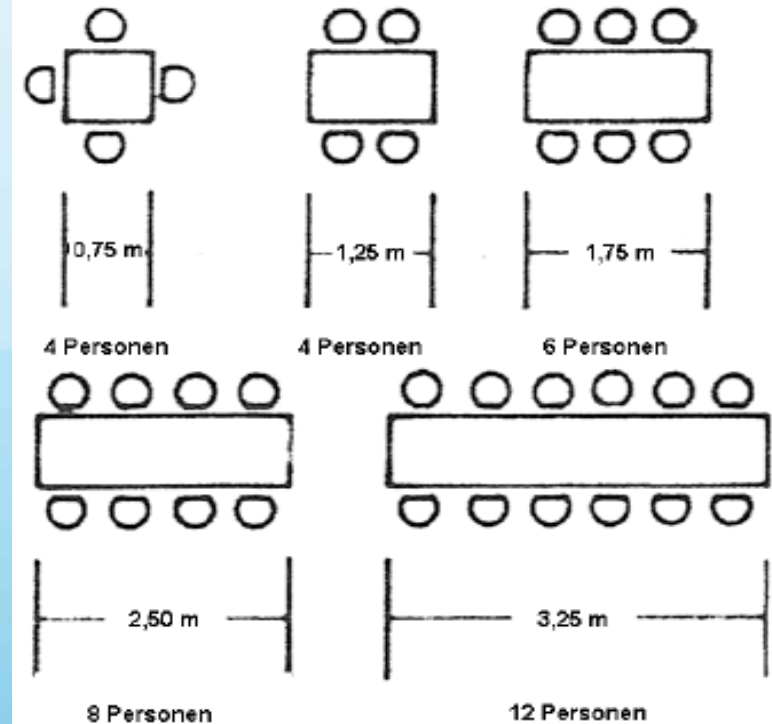
# Durchschnittliche Sitzplatzgröße



Durchschnittsgröße 1,68 m<sup>2</sup>  
(n = 122)

Empfohlen: 1,4 – 1,7 m<sup>2</sup>  
- abhängig von der  
Tischaufstellung -

BW = 1,51 m<sup>2</sup>, n = 18



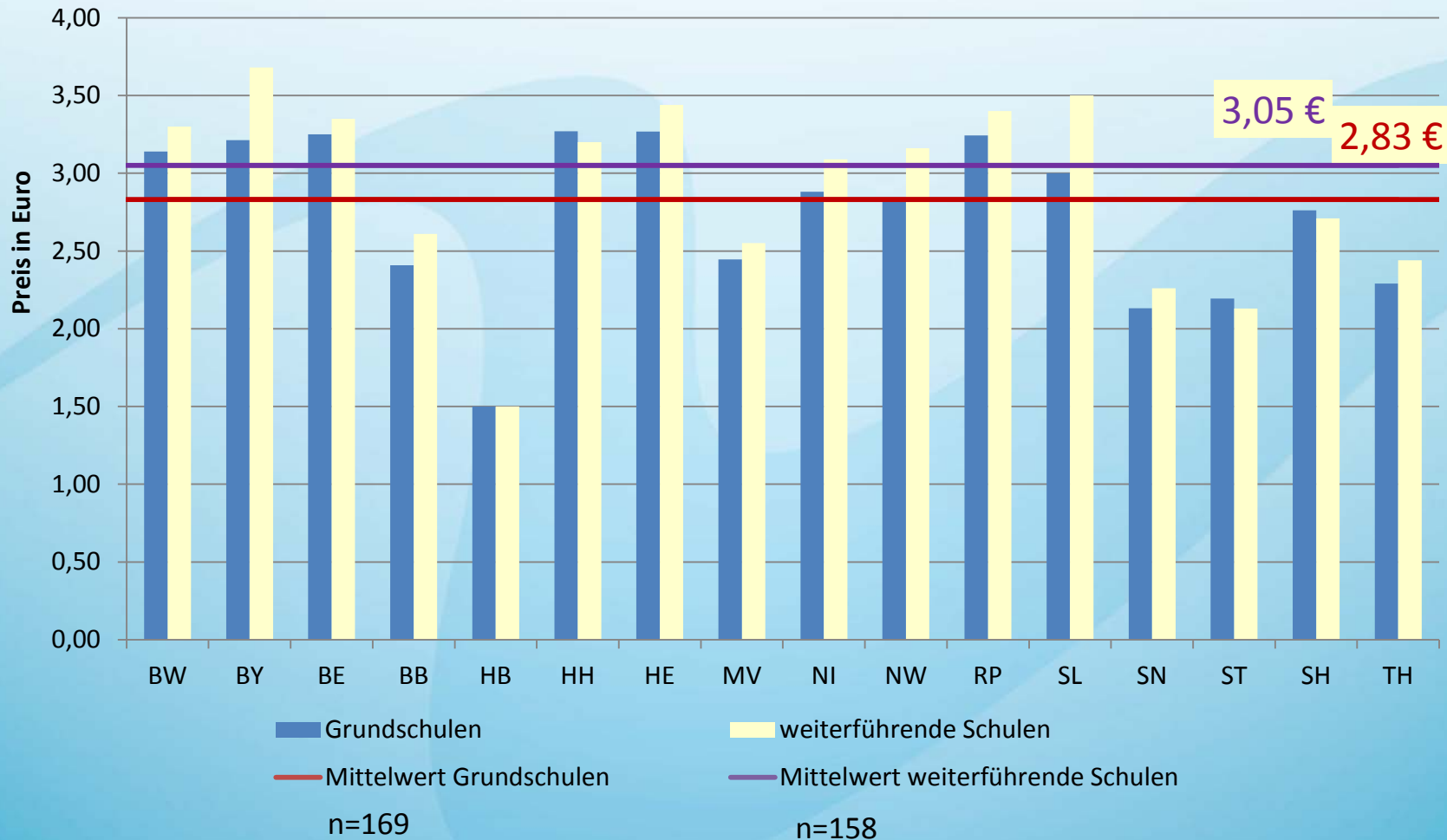




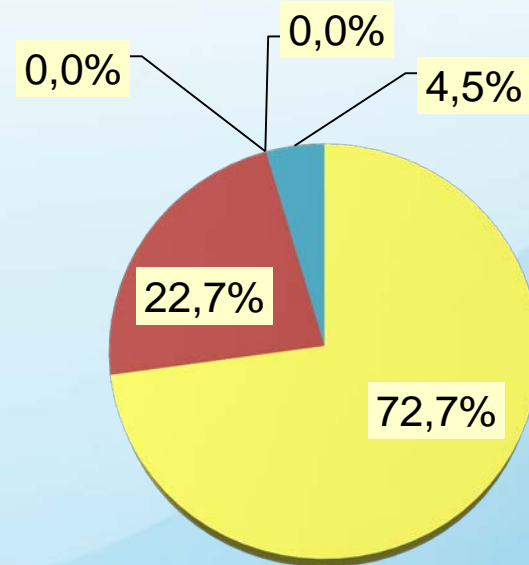
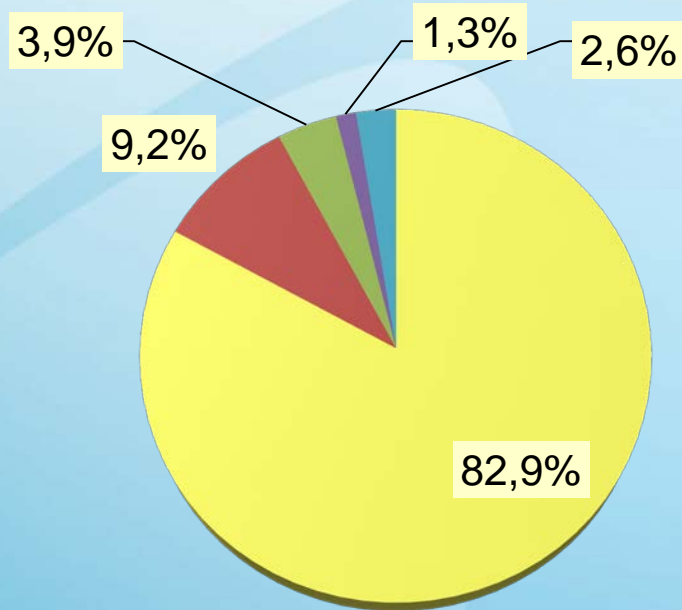
## Speiseraum und „Blick hinter die Kulissen“, Stadtteilschule Bergedorf, Hamburg



# Preise in den Bundesländern



# Höhe des vertraglich geforderten Bio-Anteils im Mittagessen (n = 152)



BW, n= 22

- Keine Bio-Lebensmittel gefordert
- Bis zu 20% des geldwerten Anteils
- Mehr als 30% des geldwerten Anteils

- Bis zu 10% des geldwerten Anteils
- Bis zu 30% des geldwerten Anteils

- Keine Bio-Lebensmittel gefordert
- Bis zu 20% des geldwerten Anteils
- Mehr als 30% des geldwerten Anteils
- Bis zu 10% des geldwerten Anteils
- Bis zu 30% des geldwerten Anteils

# Qualitätssicherung



Obwohl vielfach sowohl die Erstellung des Leistungsverzeichnisses als auch die Anbieterauswahl sorgfältig erfolgt, fehlt bei der Umsetzung die Qualitätskontrolle!

# Kriterien, die die Auswahl der Anbieter in Baden-Württemberg bestimmen

1. Qualität

2. Preis

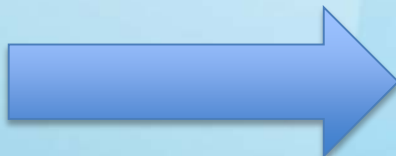
3. Bestell- und  
Abrechnungssystem

4. Empfehlungen und  
Referenzen

# Leistungsverzeichnis als Grundlage



Im Mittel sind bei 44,2 % der Schulträger Leistungsverzeichnisse als Grundlage für den Anbieter der Mittagsverpflegung vorhanden.



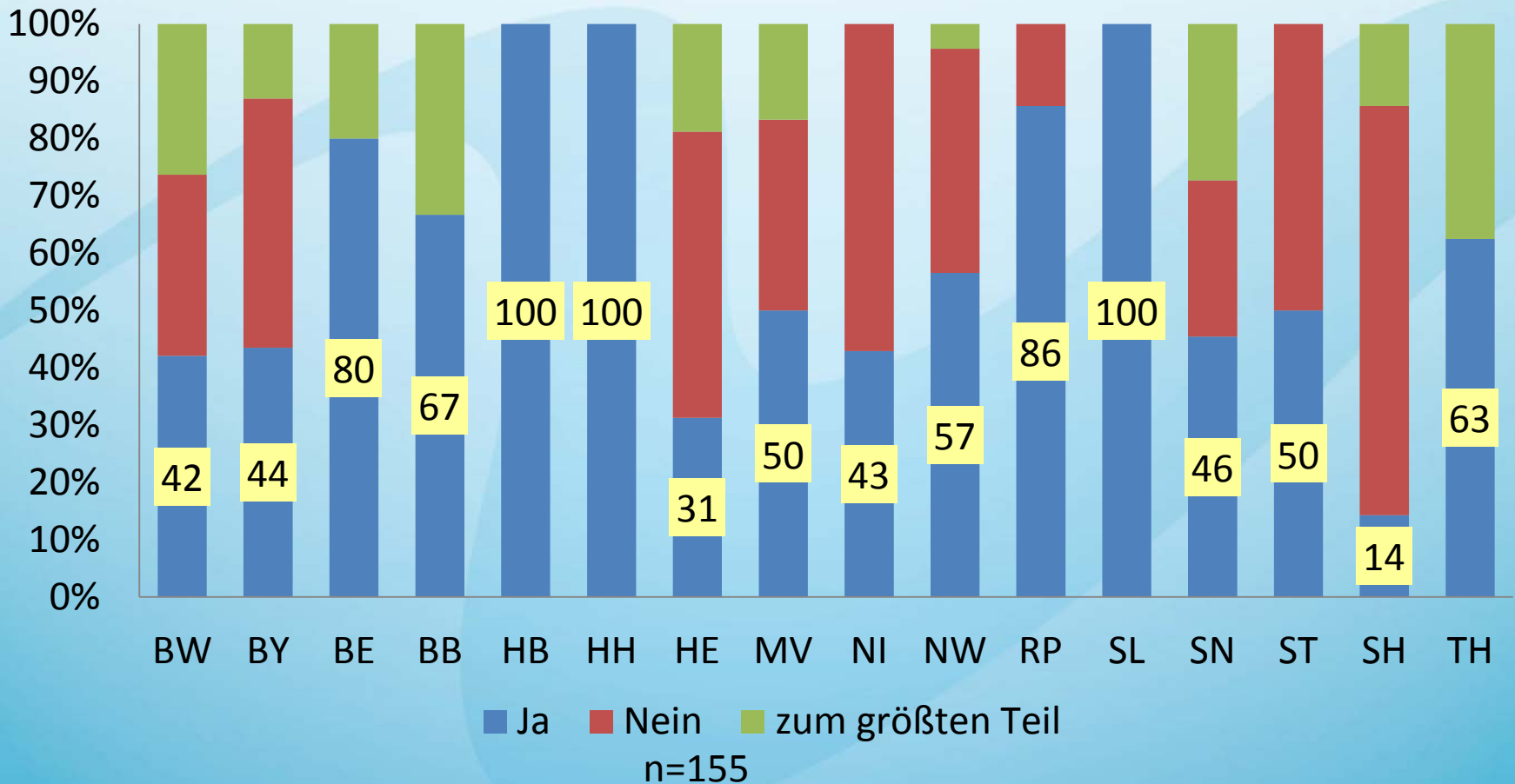
In den Stadtstaaten gibt es für den Anbieter der Mittagsverpflegung grundsätzlich Leistungsverzeichnisse.

n = 208 Schulträger

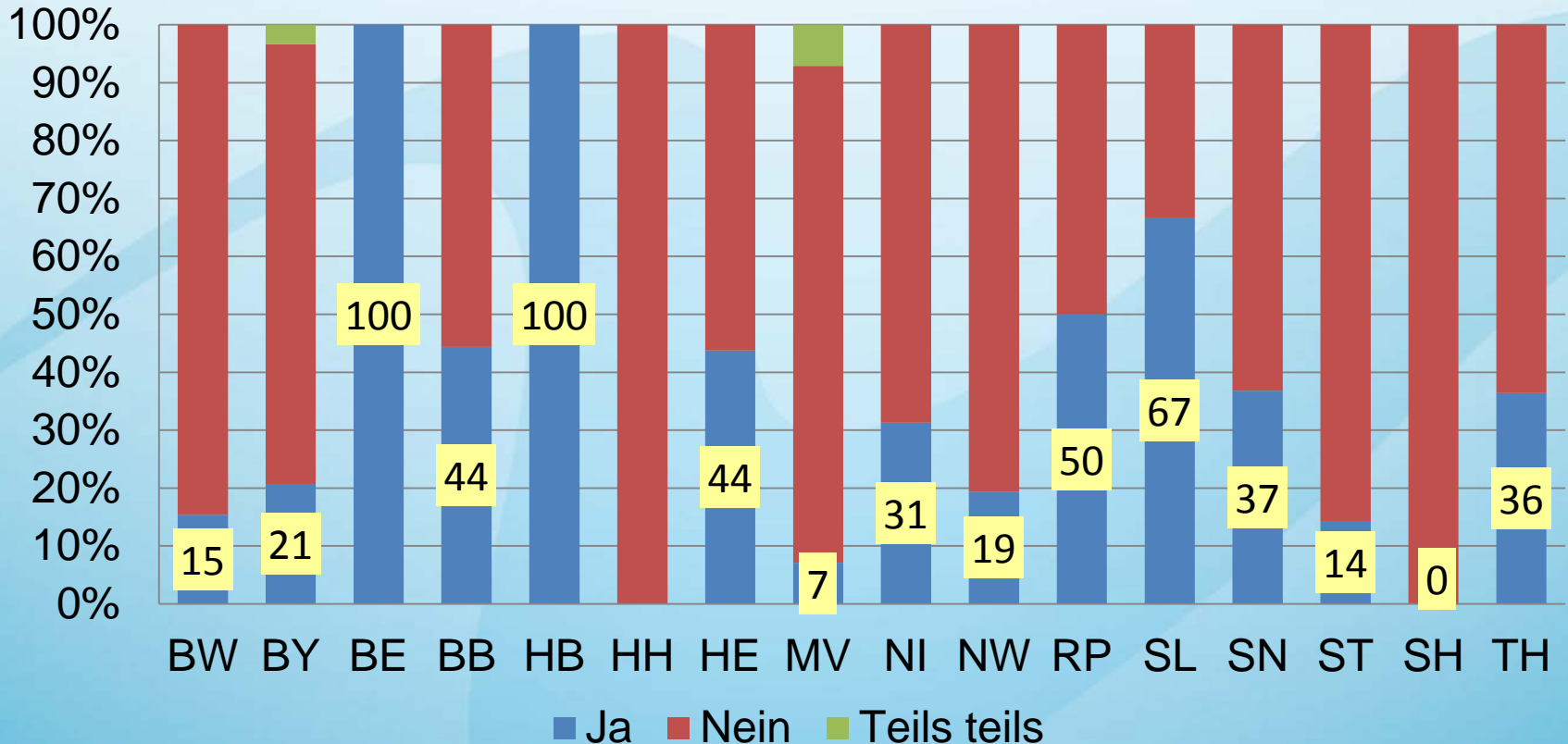


# Vertragliche Forderung des DGE-Qualitätsstandards

Ø Wert = 50,3%



# Vertraglich festgelegte Qualitätskontrolle, n = 206



Ø Wert = 27,7%

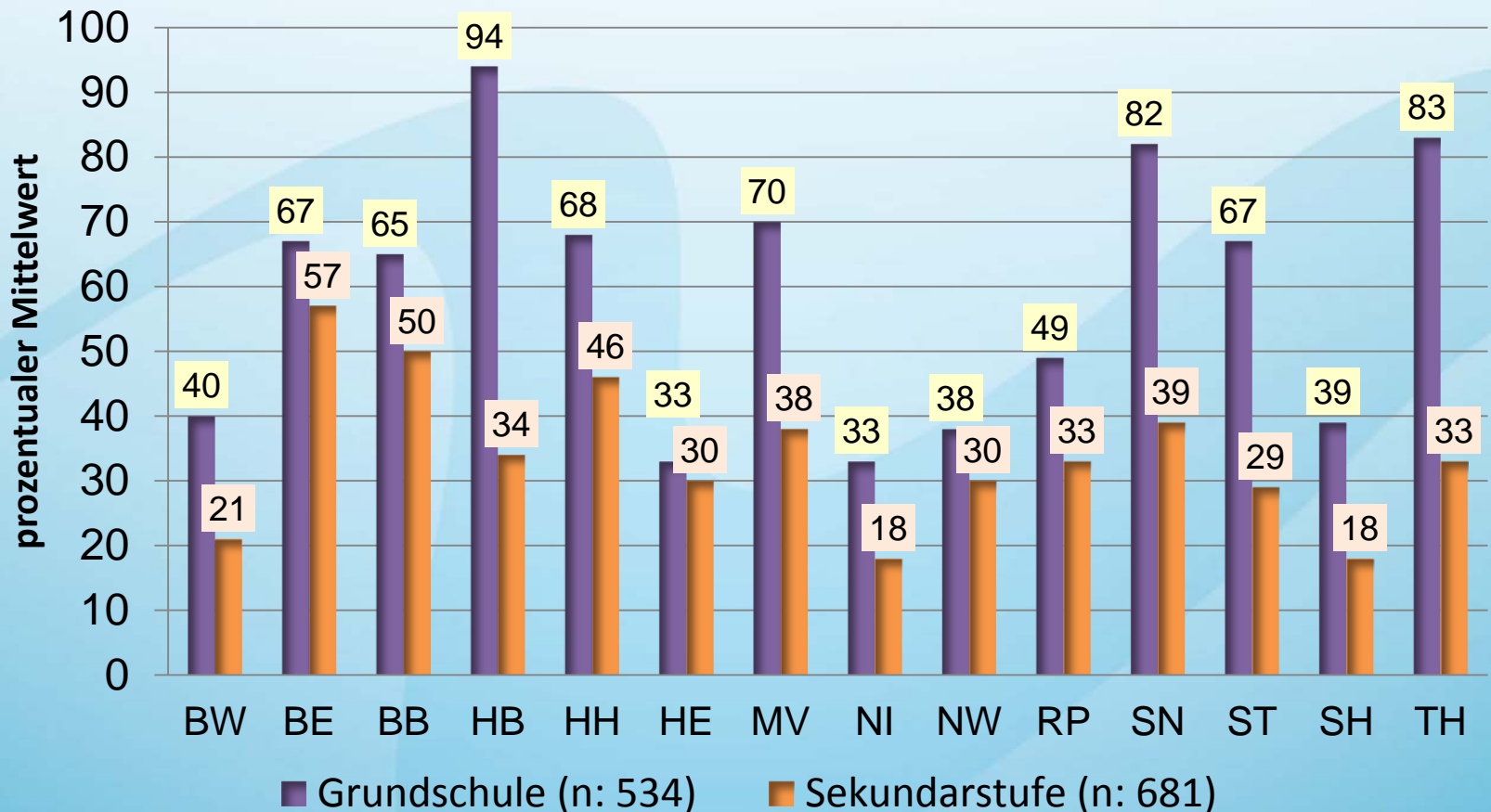
## 2. Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen



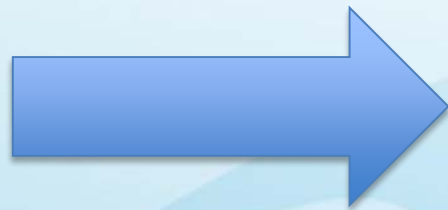
Grundschule Buckhorn

# Teilnahme am Mittagessen

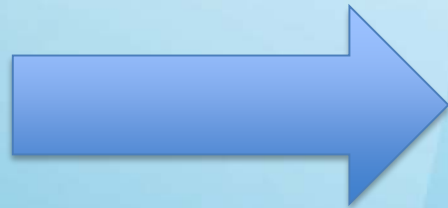
Mittelwert Grundschule 50 %, Mittelwert Sekundarstufe 30 %



Ohne Bayern und Saarland

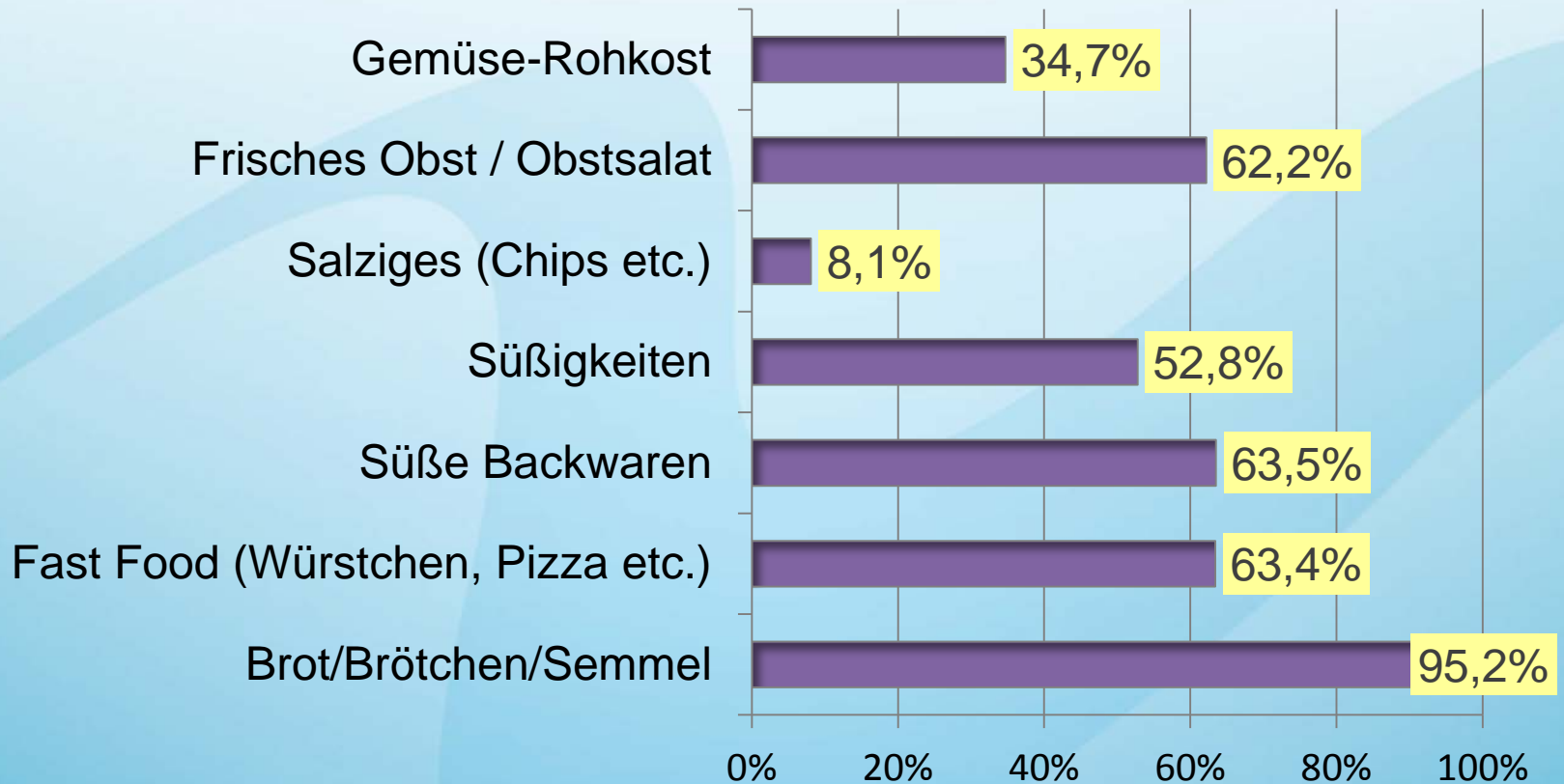


Die Teilnahme am Mittagessen bleibt in der Sekundarstufe hinter den Erwartungen zurück.



In der Primarstufe ist die Teilnahme höher, zum Teil aber verbindlich geregelt.

# Angebot der Zwischenverpflegung



(n = 2.936) Mehrfachnennungen möglich

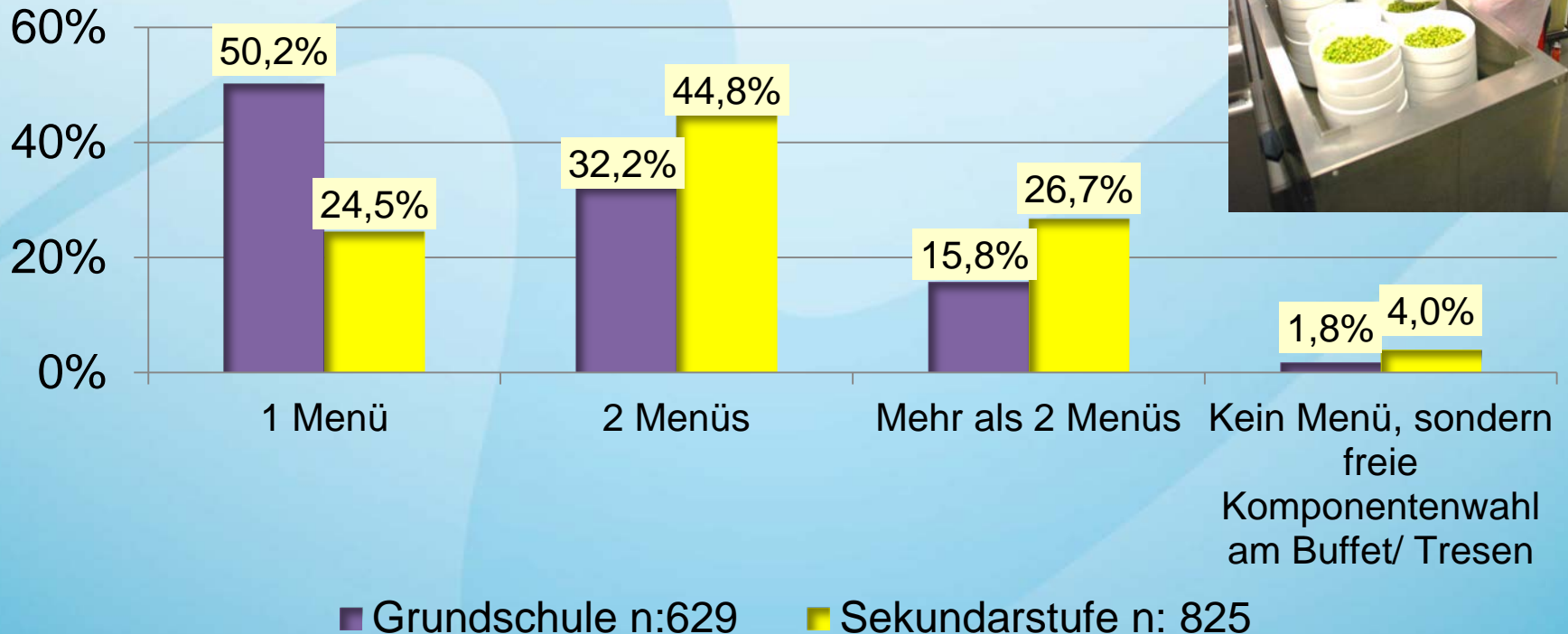


# Angebot der Zwischenverpflegung



Stadtteilschule Bergedorf

# Schulleitungen – Angebot des Mittagessens



# Salatbuffet

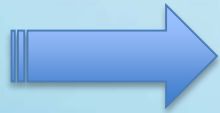


Stadtteilschule Bergedorf, Hamburg

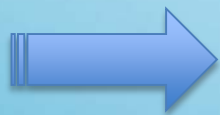
## Besonderheiten in Baden-Württemberg



72,4 % der Schulleitungen geben an, dass Lehrkräfte die Teilnahme am Mittagessen unterstützen



Knapp über die Hälfte der beteiligten Schulen gab an, dass Mittagessen nur an 4 Tagen in der Schule angeboten wird

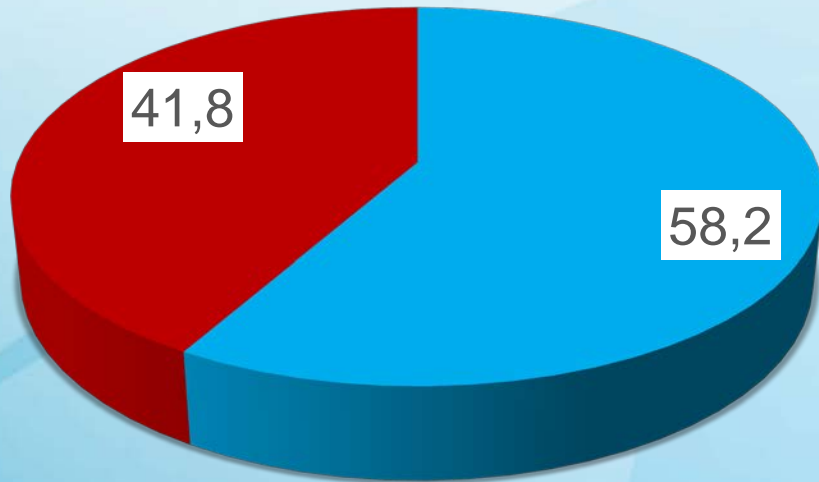


Durchschnittlich essen 121 Schülerinnen und Schüler in der Mensa



## Baden-Württemberg

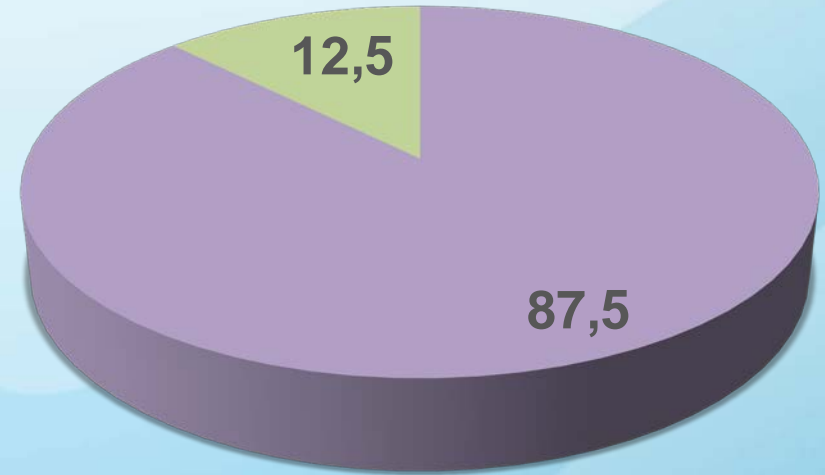
### Verwendung biologischer Produkte



■ ja ■ nein

n = 67

### Verwendung regionaler Produkte



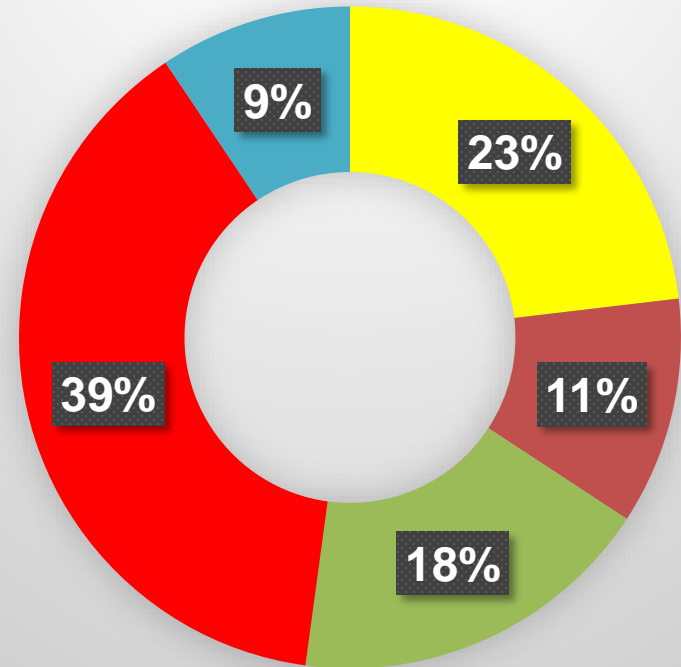
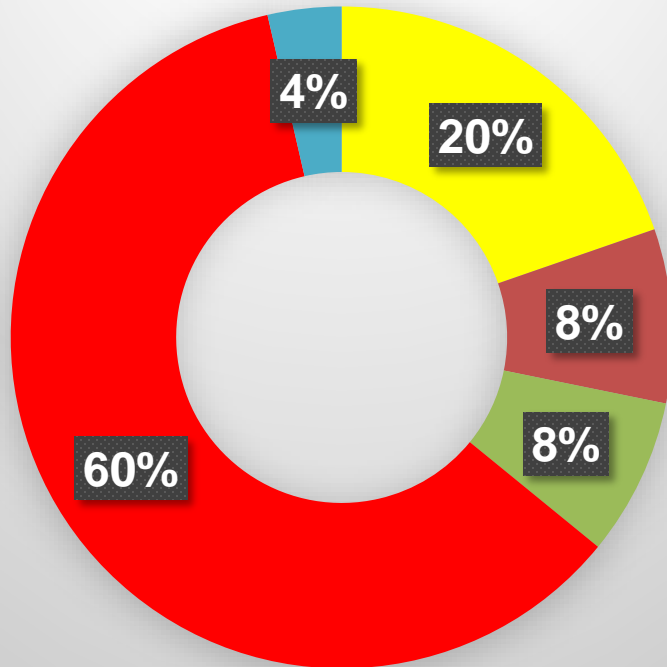
■ ja ■ nein

n = 72

# Verpflegungssysteme

Bundesgebiet

Baden-Württemberg

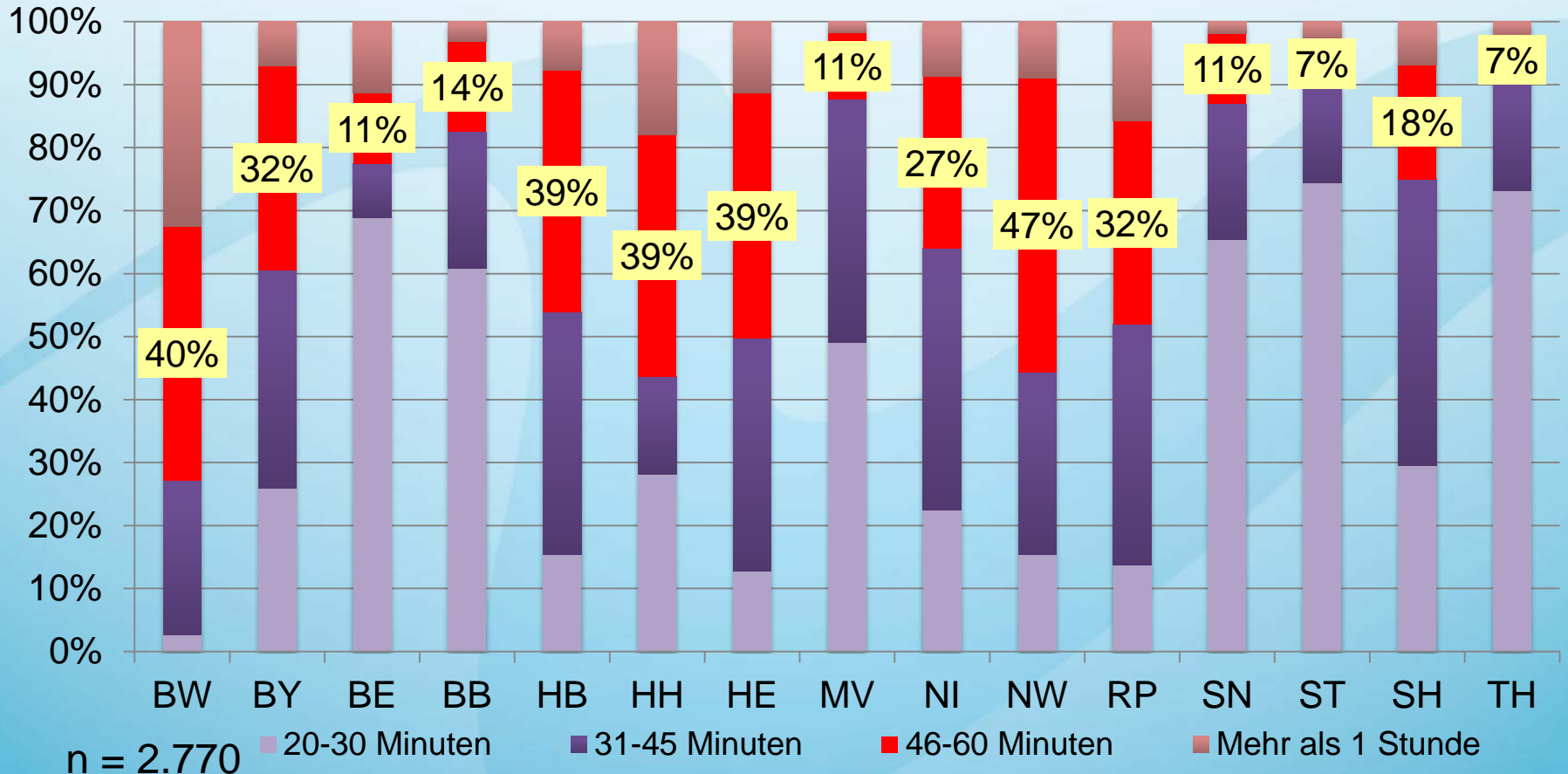


■ Frisch- und Mischküche ■ TK-System  
■ Cook & Chill ■ Warmverpflegung  
■ Mischform

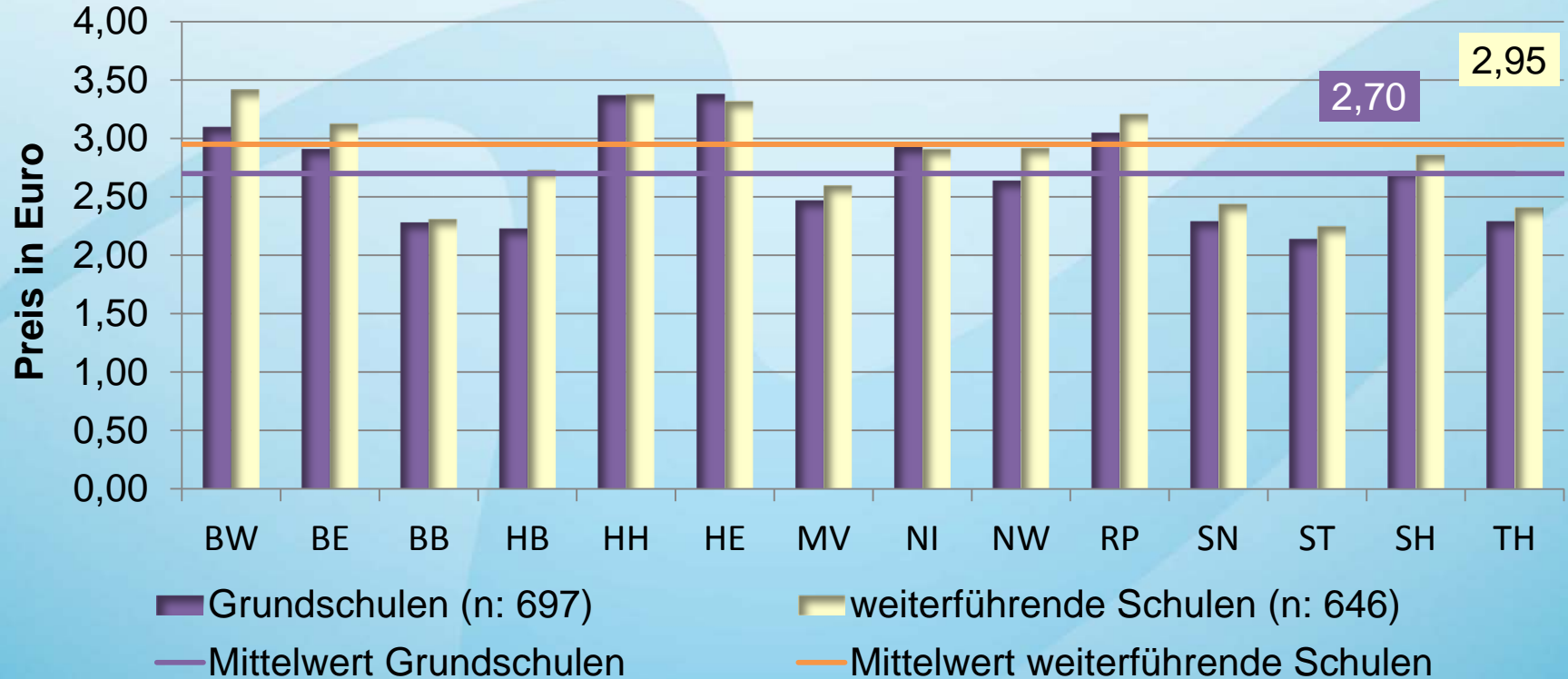
■ Frisch- und Mischküche ■ TK-System  
■ Cook & Chill ■ Warmverpflegung  
■ Mischform



# Länge der Pausen – Unterschiede in den Bundesländern

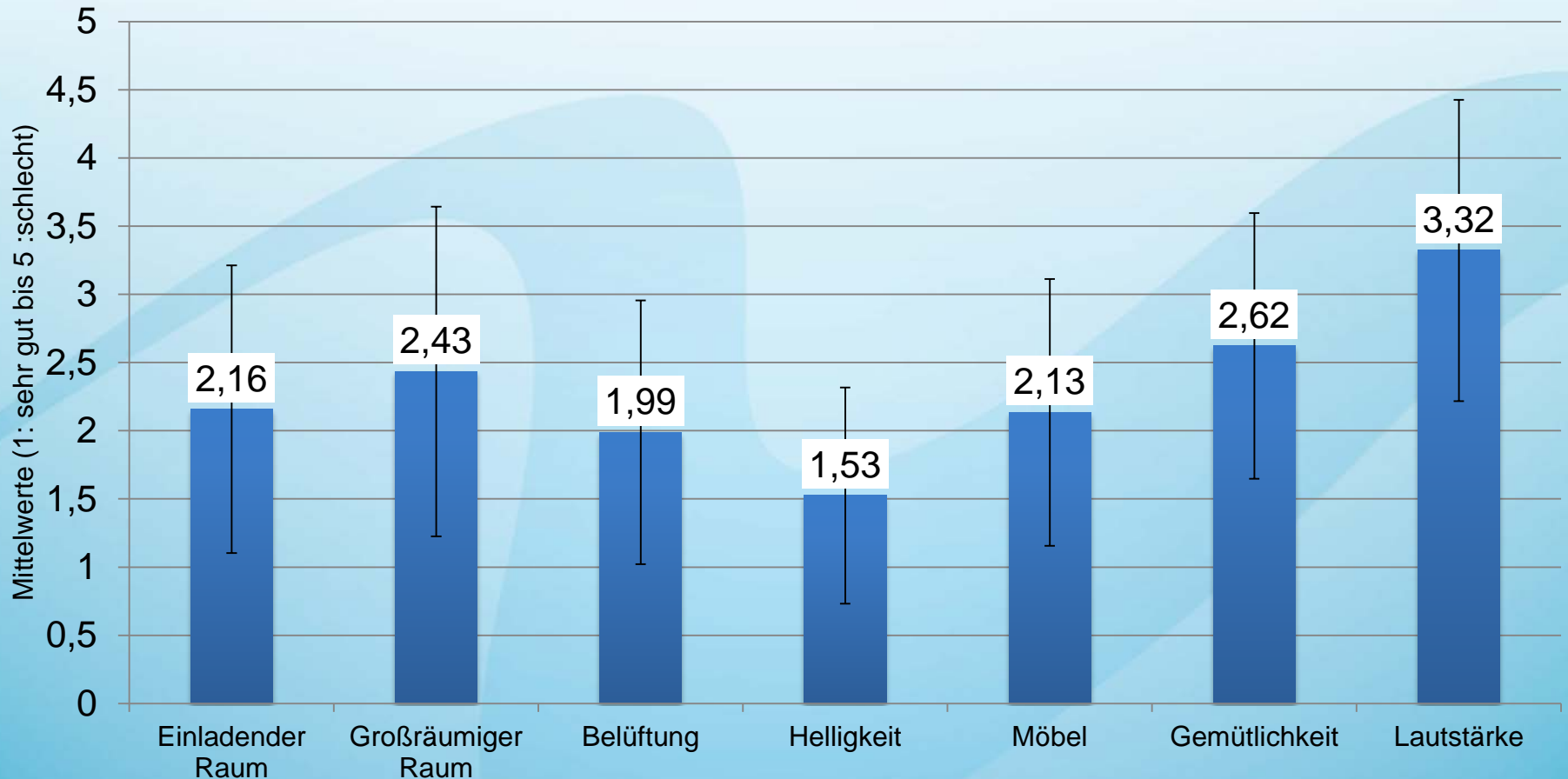


# Durchschnittlicher Verkaufspreis in Euro nach Bundesländern



Ohne Bayern und Saarland

# Bewertung der Speiseräume



## Partizipation – Beispiele Freitextantworten

„Der Schulausschuss hat  
aufgegeben, da die  
Pächterin recht dickköpfig ist  
und ohnehin kocht, was sie  
für richtig hält“

„Gruppenbetreuer erarbeiten  
mit den Kindern Vorschläge  
für den Speisenplan unter  
Aspekten der gesunden  
Ernährung“

# Umsetzung eines Hygienekonzeptes und Teilnahme an Schulungen

	<b>n</b>	<b>ja (Anzahl)</b>	<b>ja (Prozent)</b>
Hygienekonzept	1469	888	60,4
Grundsatz HACCP	742	472	63,6
Einladung zur Hygieneschulung	1469	552	37,6
Teilnahme an Hygieneschulung	552	490	86,4

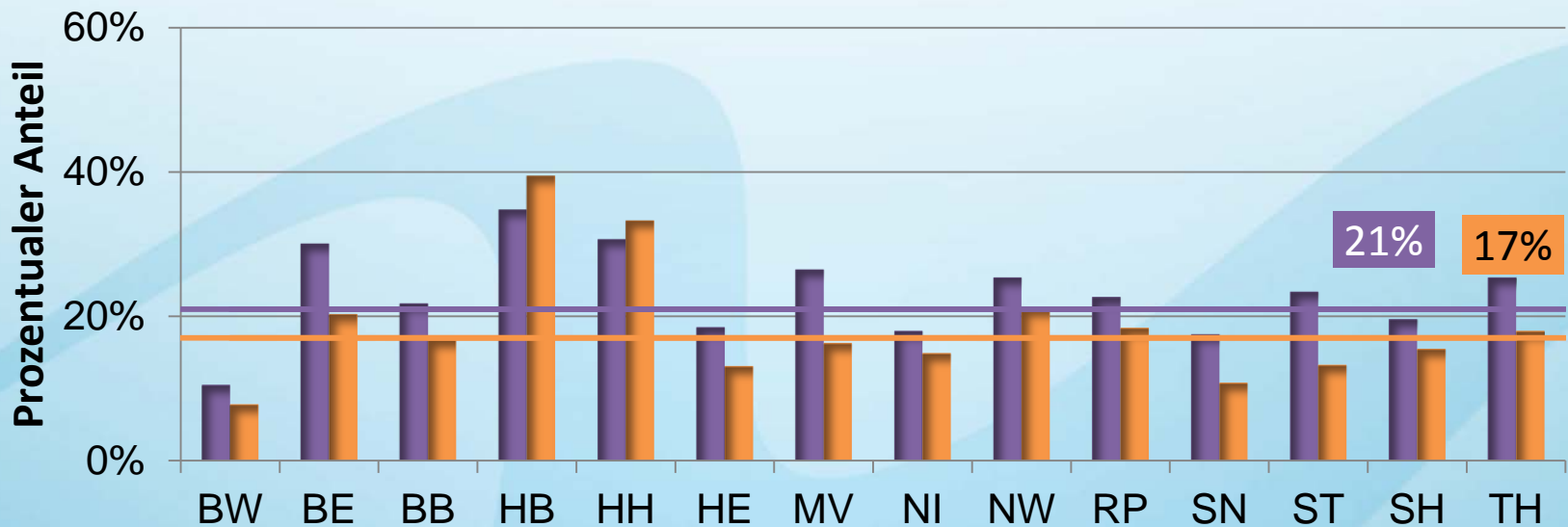
# Hygiene ist in der Schulverpflegung zu einem zentralen Bestandteil geworden!



Cartoon Mario Lars



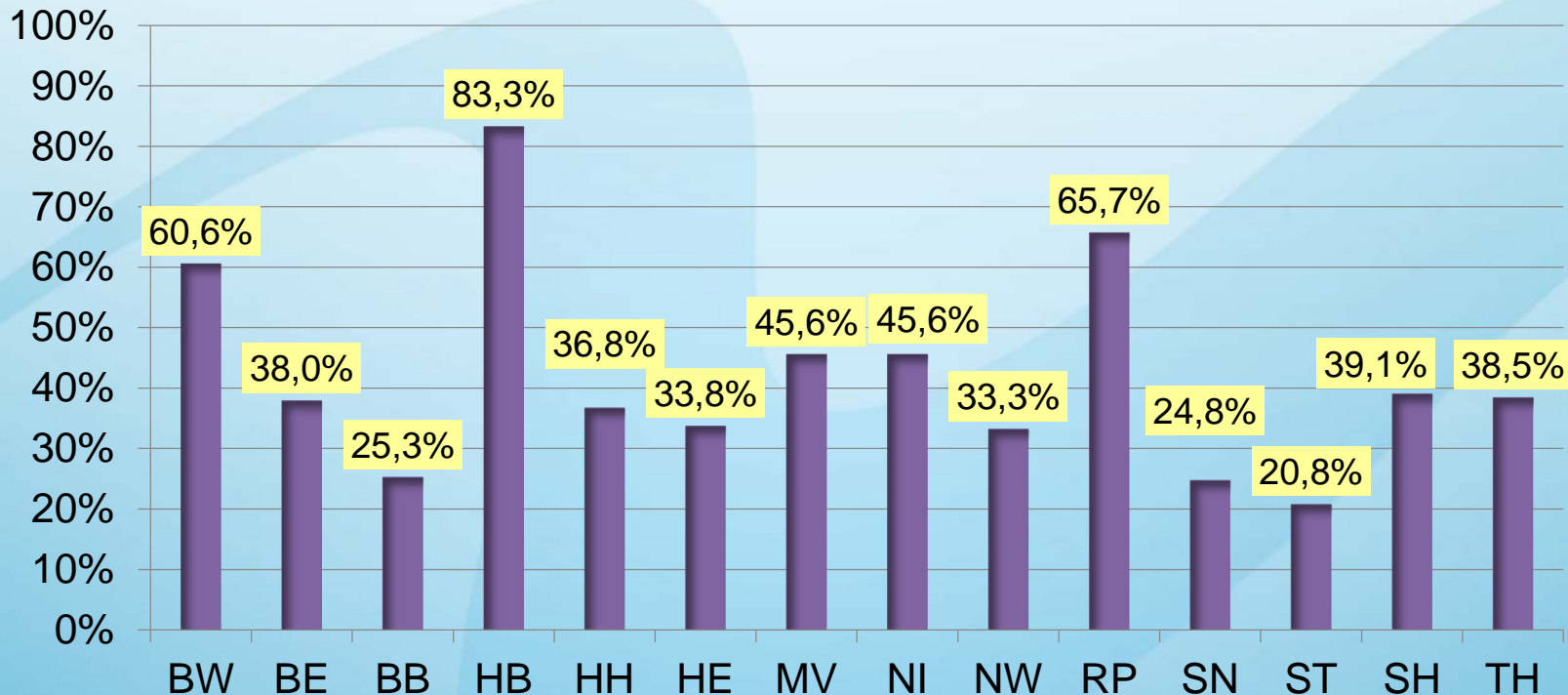
# Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)



- Durchschnittlicher Anteil der Schüler/-innen mit Unterstützungsbedarf (n: 1.243)
- Durchschnittlicher Anteil an Schüler/-innen, die tatsächlich unterstützt werden (n: 1.061)
- Bundesweiter Durchschnitt Anteil der Schüler/-innen mit Unterstützungsbedarf
- Bundesweiter Durchschnitt Anteil an Schüler/-innen, die tatsächlich unterstützt werden

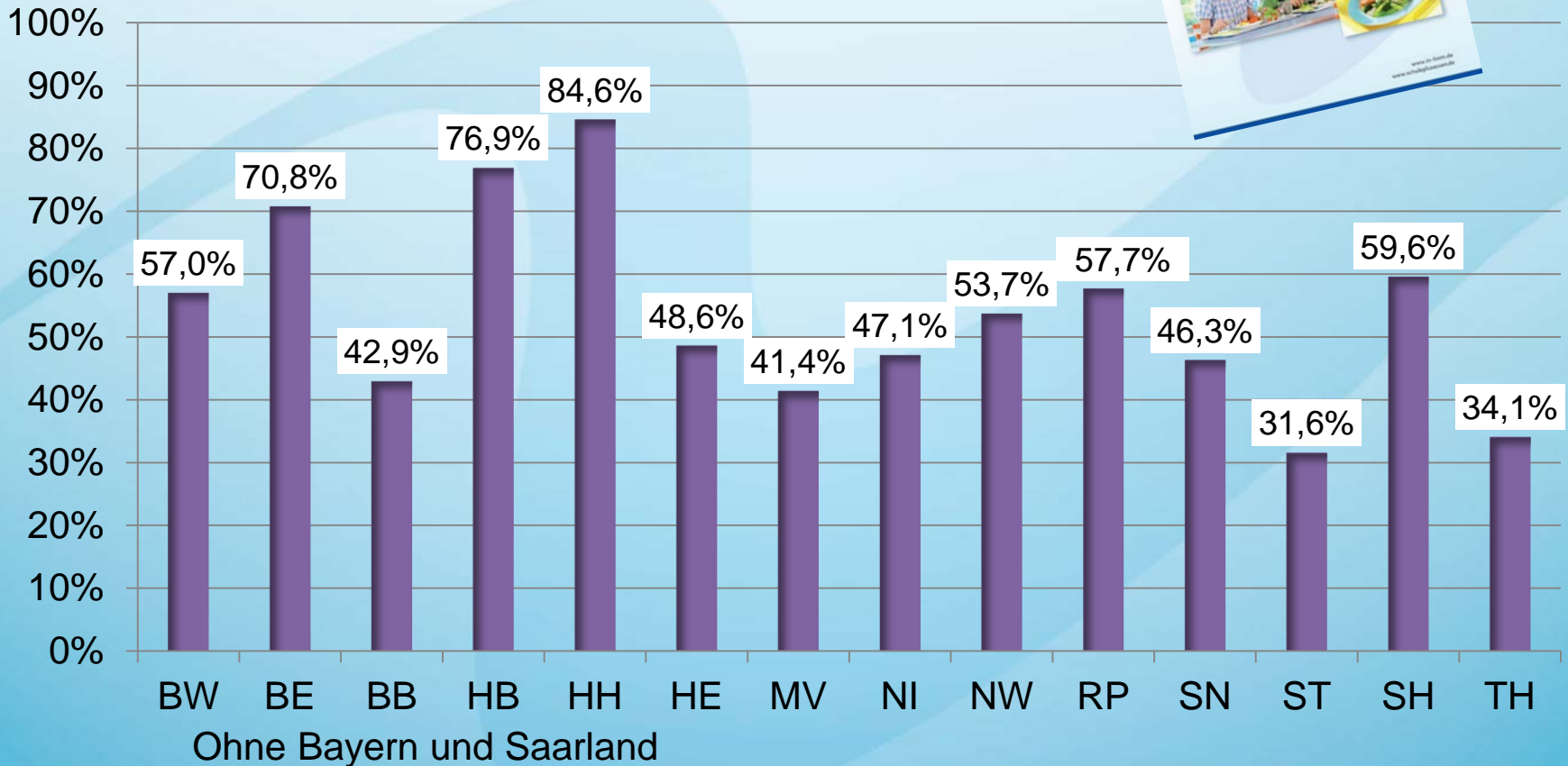
Ohne Bayern und Saarland

# Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstellen Schulverpflegung

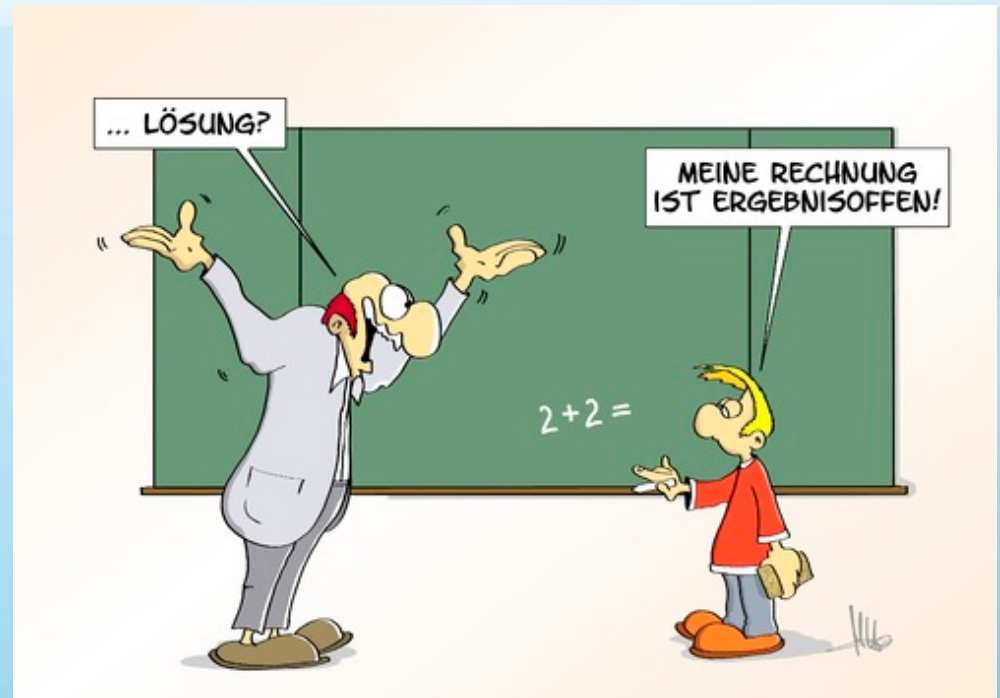


Ohne Bayern und Saarland

# Bekanntheitsgrad des DGE-Qualitätsstandards



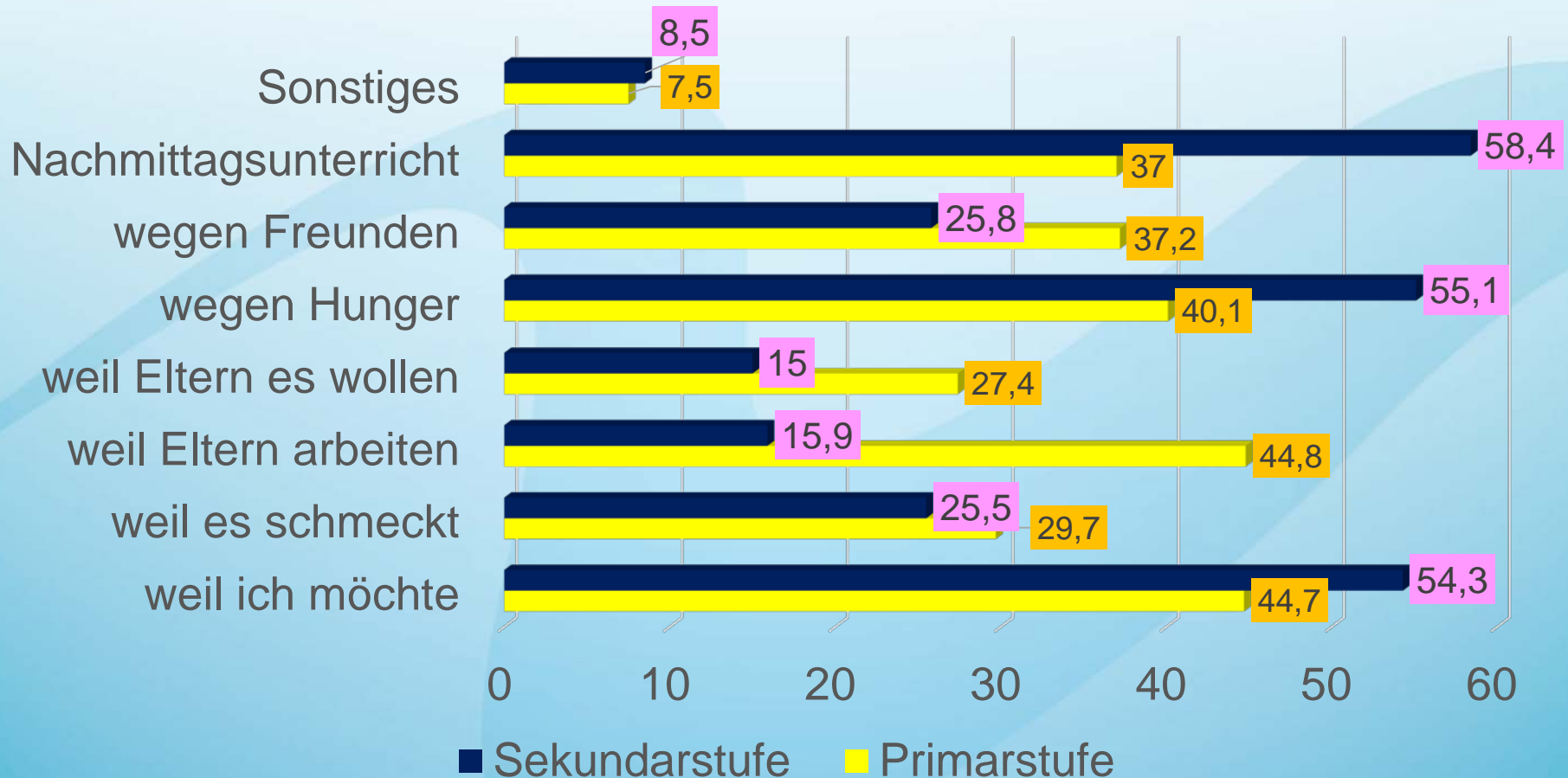
### 3. Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler



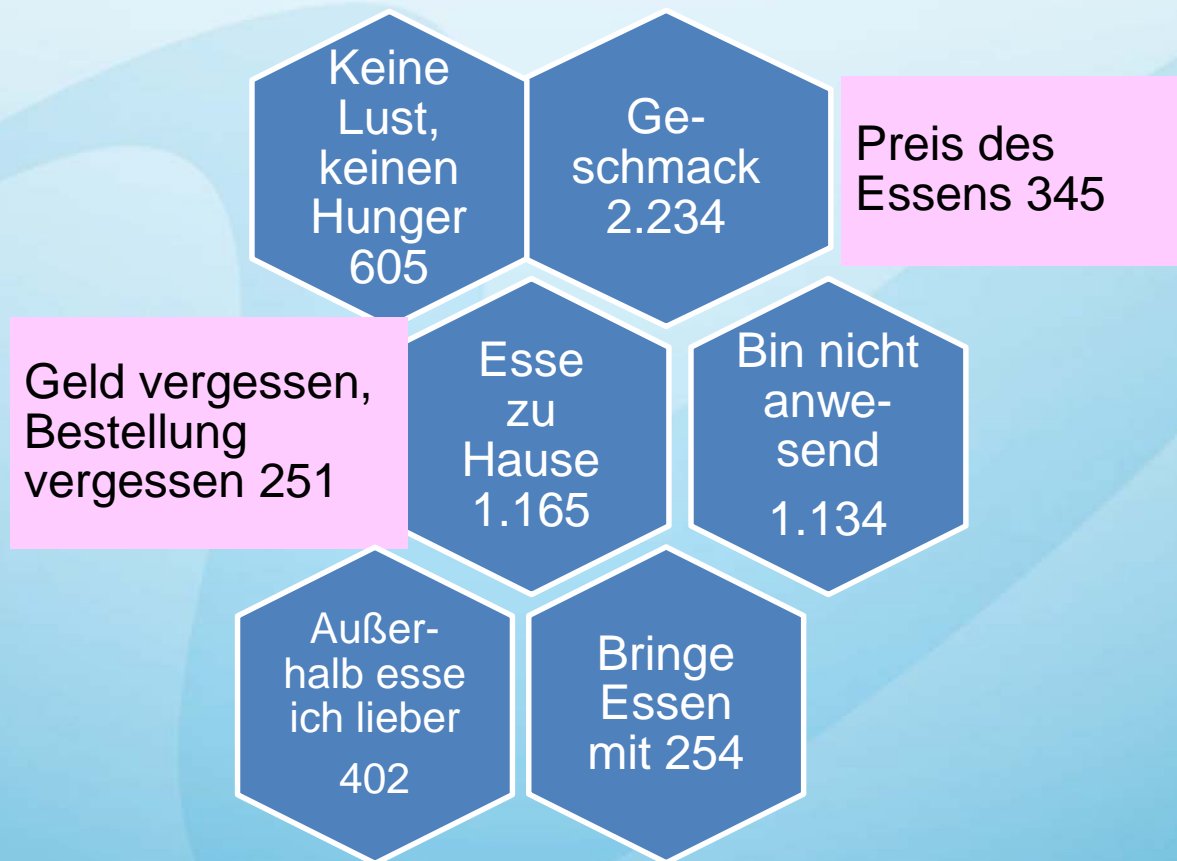
Cartoon Marcus Gottfried

# Warum essen die Kinder in der Mensa der Schule?

Primarstufe n = 3.462, Sekundarstufe n = 4.472 , Angaben in %



# Warum essen Kinder und Jugendliche **nicht** in der Mensa? $n = 7.903$





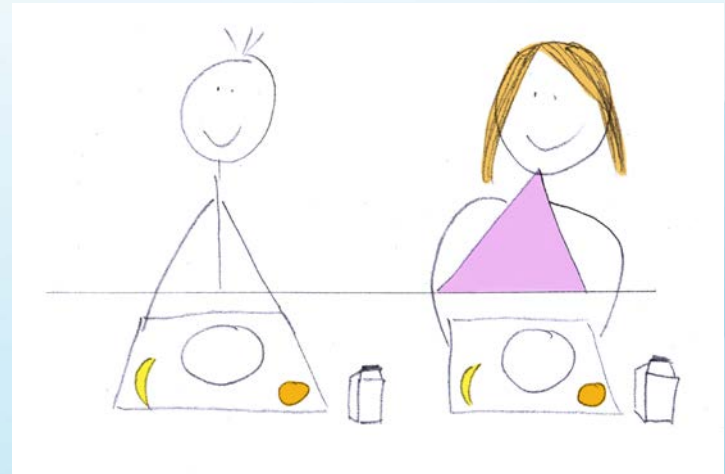
# Motive: warum gehe ich **nicht** in die Mensa?

Einzelne Nennungen

*„Kein Bock auf Salat  
– da schrumpft der  
Bizeps“*

*„Weil ich nicht fett  
werden will“*

*„Das Essen liegt  
schwer im Magen“*



## Lieblingsgerichte

n = 6.526

- 
1. Nudeln
  2. Pizza
  3. Pfannkuchen
  4. Pommes

## „Ätzgerichte“

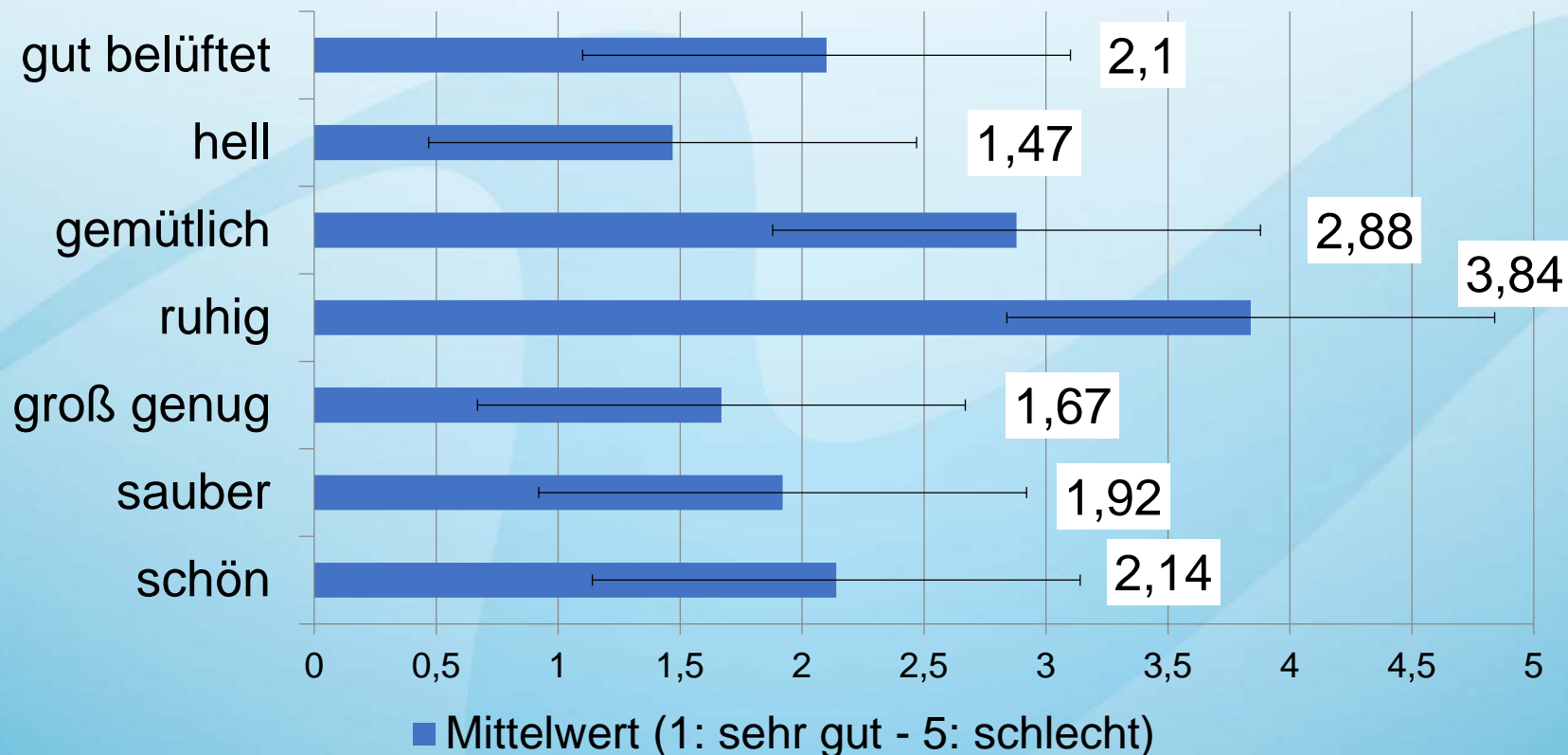
n = 4.192

- 
1. Spinat
  2. Suppen
  3. Fisch
  4. Kartoffeln

Kaum Unterschiede zwischen Mädchen und Jungen bei den meisten Häufigkeiten

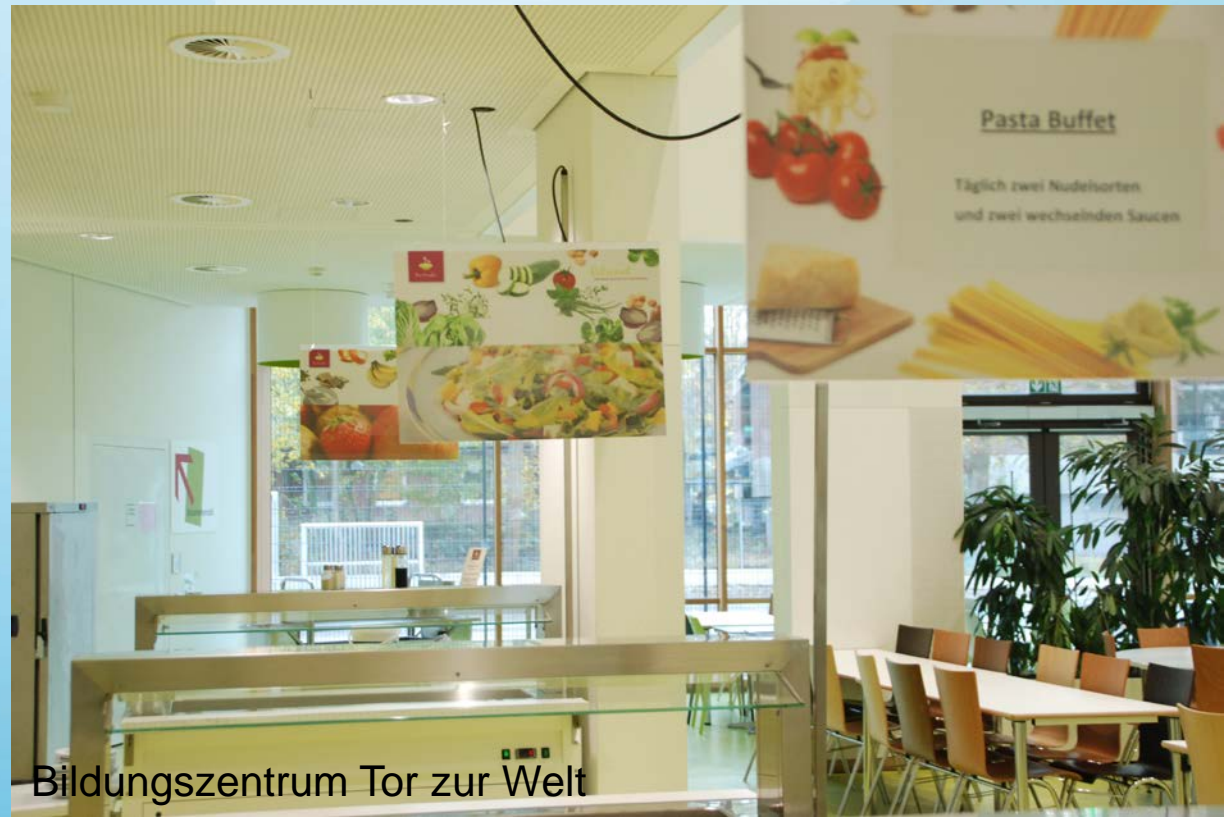
# Bewertung der Speiseräume

Primarstufe n= 3.519



# Bewertung der Speiseräume in der SEK I/II

Eher zufriedenstellend – kritisch gewertet werden  
Geräuschkulisse und Gemütlichkeit



n = 7.308

Bildungszentrum Tor zur Welt

# Bewertung von ...

(Sekundarstufe I und II, n = 7.968, Baden-Württemberg BW  
n = 475 )

Menge	Aussehen	Geschmack
MW = 2,7 BW = 2,6	MW = 3,0 BW = 3,1	MW = 2,9 BW = 2,8

Schüler wünschen eine Motz- bzw.  
Wunschbox

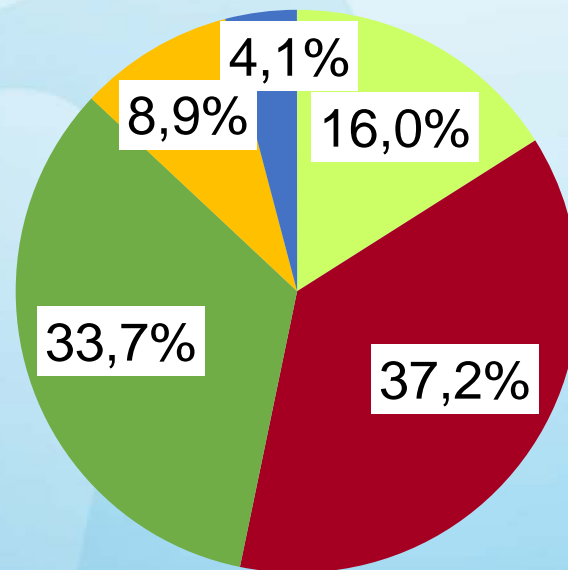


# Bewertung des Mittagessens insgesamt

Primarstufe, n = 3.659



Ø 2,5



■ Note 1 (sehr gut)  
■ Note 4 (schlecht)

■ Note 2 (gut)  
■ Note 5 (sehr schlecht)

■ Note 3 (geht so)

In Baden-  
Württemberg ist die  
Durchschnittsnote im  
Primarbereich  
niedriger bei 2,6,  
aber nur n = 40!

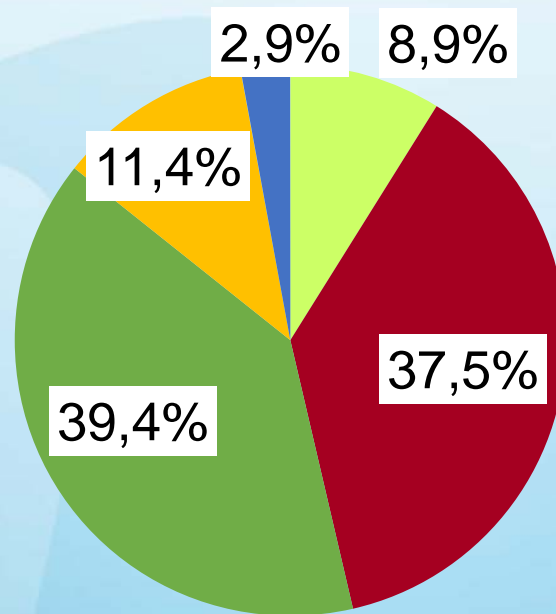


# Bewertung des Mittagessens insgesamt

## Sekundarstufe, n = 7.282



Ø 2,6



In Baden-  
Württemberg ist die  
Durchschnittsnote im  
Sekundarbereich  
identisch, n = 475

■ Note 1 (sehr gut)  
■ Note 4 (schlecht)

■ Note 2 (gut)  
■ Note 5 (sehr schlecht)

■ Note 3 (geht so)

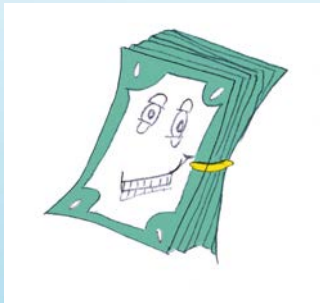
# Wünsche von Schülerinnen und Schülern - eine Auswahl -

Primar- und  
Sekundarstufe



n = 9.964

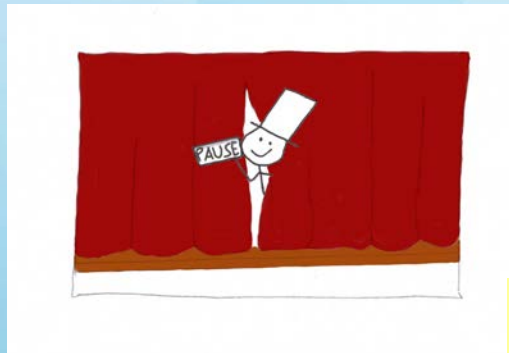
# Wünsche von Schülerinnen und Schülern - eine Auswahl -



Günstigerer Preis: 566



Wünsche zu Räumlichkeiten: 871

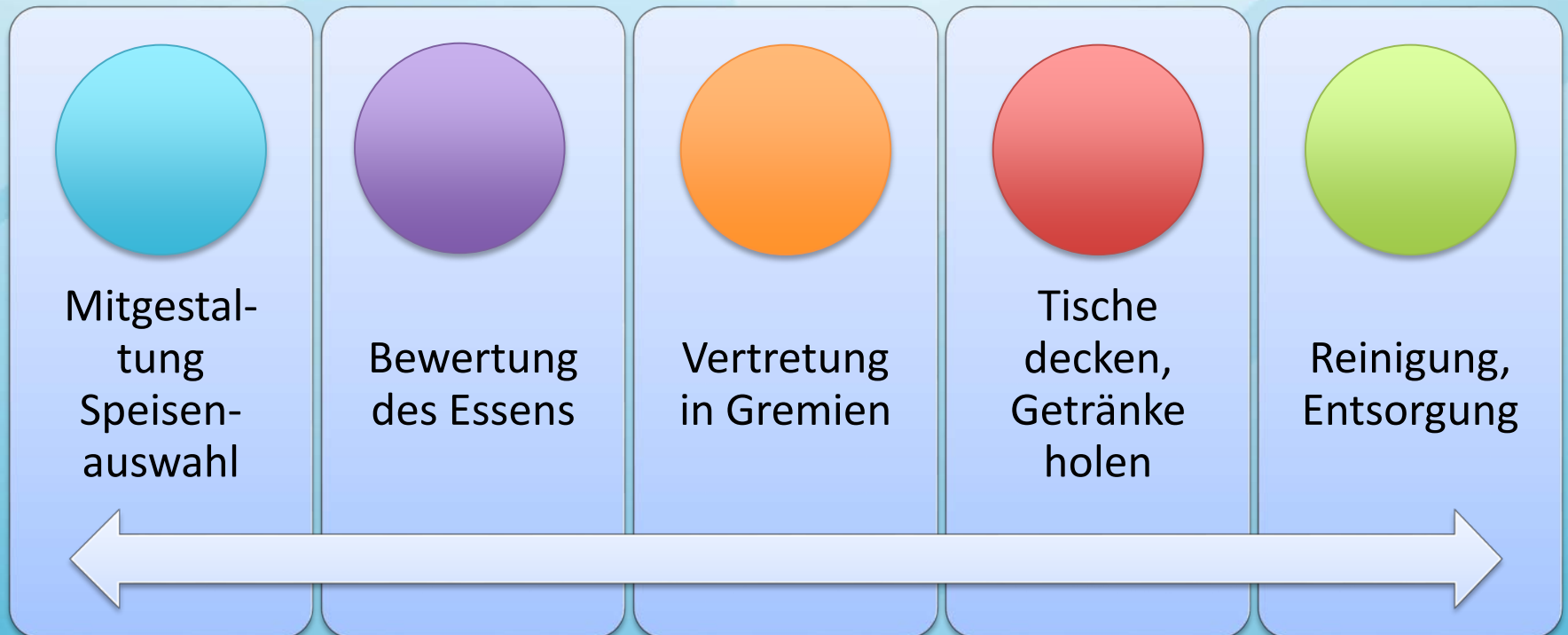


Längere Pausen: 307

n = 9.964

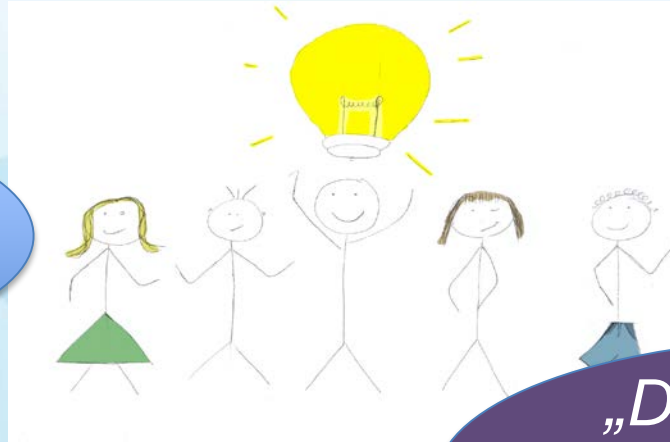
## Mitgestaltung – Partizipation

Eher wenig ausgeprägt: nur 12,3 % der Schülerinnen und Schüler werden mit einbezogen (n = 1.102), in Baden-Württemberg nur 7,9 %



# Wünsche von Schülerinnen und Schüler Originalzitate

*„Ausreichend  
Obst für alle!“*



*„Dass meine  
Freundin immer bei  
mir sitzen kann“*

*„Kein  
Dosenessen!“*

*„Dass der Kiosk  
auch vor dem  
Unterricht auf hat“*

## Fazit:

Die bundesweite Studie hat gezeigt:

1. Viele unterschiedliche Konzepte
2. Unterschiedliche Entscheidungsträger und unterschiedliche Vorgehensweisen
3. Unterschiedliche Qualitäten der Schulverpflegung und unterschiedliche Zufriedenheit mit dem Angebot
4. Unterschiedlich umfangreiche Ressourcen verfügbar



Stadtteilschule Bergedorf



# 1. Empfehlungen an die Schulträger

- Forderung der Umsetzung des DGE- Qualitätsstandards
- Festlegung regelmäßiger Kontrollen im Rahmen der Verträge
- Enge Zusammenarbeit mit den Vernetzungsstellen  
Schulverpflegung
- Bestellungen und Vergabe von Aufträgen im Verbund  
(größere Lose ermöglichen andere Preise)



## 2. Empfehlungen für die Schulen

- Stärkung der Schulleitungen bei der Gestaltung des Unterrichtsalltags
- Unterstützung bei der Bildung von Verpflegungsausschüssen in den Schulen
- Stärkung der Partizipation von Schülerinnen und Schülern, regelmäßige Zufriedenheitsmessungen



## 3. Empfehlungen an die Caterer

- Mehr Abwechslungsreichtum bei der Auswahl der Gerichte
- Mehr Beachtung der Auswirkung von Warmverpflegung auf Gemüse
- Durchführung von Aktionswochen
- Bestellungen- und Abrechnungsmodi in Kooperation mit der Schule



# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !

Präsentation: Ulrike Arens-Azevedo  
Ulrike.arens-azevedo@haw-hamburg.de

Autor/innen des Abschlussberichts:  
Arens-Azevedo U, Hesse I, Paetzelt G,  
Roos-Bugiel J, Schillmöller Z, unter  
Mitarbeit von Glashoff M

Fotos: Glashoff M, Hesse I,  
Zeichnungen: Glashoff M

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.bundeskongress-schulverpflegung.de](http://www.bundeskongress-schulverpflegung.de)