

Schulverpflegung in Berlin

Eine repräsentative Schulbefragung



Zusammenfassung der Ergebnisse

Vorgehen und Rücklauf

Für die Befragung sind alle 816 allgemeinbildenden Schulen in Berlin angeschrieben worden. An der Befragung haben sich 431 Schulen beteiligt. Die Rücklaufquote beträgt somit 53 % und ist überdurchschnittlich hoch.

Bei den Grundschulen liegt die Rücklaufquote mit 61% am höchsten, bei den Gesamtschulen mit 46% am niedrigsten.

Ausgefüllt wurden die Fragebögen in den meisten Fällen von den Schulleitungen (67% der Nennungen), Erziehern/innen (37%) und anderen Personen, vor allem Leitern/innen der Ganztagsbereiche bzw. Betreuungsträger (34%) sowie Lehrern/innen (9%).

Mittagsangebot

An 356 der befragten Schulen (83%) wird ein warmes Mittagessen angeboten. Während sich für die Grundschulen ein annähernd flächendeckendes Angebot konstatieren lässt (98%) trifft dies nur auf 56% der weiterführenden Schulen zu. Für diese besteht allerdings auch 20 Jahre nach dem Mauerfall noch ein deutlicher Ost-West-Unterschied. Im ehemaligen Ostteil der Stadt kann an immerhin 89% der weiterführenden Schulen Mittag gegessen werden, im ehemaligen Westteil lediglich an gut einem Drittel (33%).

Ein Mittagsangebot außerhalb der Schulen stellt die absolute Ausnahme dar (7 Schulen).

Den höchsten Anteil von Schülern/innen, die ein bestehendes Mittagsangebot in Anspruch nehmen, verzeichnen Grundschulen (55%) gefolgt von Gemeinschaftsschulen (41%) und Förderschulen (37%). An Realschulen und Hauptschulen (je 11%) ist die **Beteiligungquote** am geringsten. Auch hier zeigt sich ein Ost-West-Unterschied: Während im ehemaligen Ostteil 18% der Schüler/innen der befragten weiterführenden Schulen Mittag essen, sind es im ehemaligen Westteil nur etwa 10%.

Mit zunehmender Schulverweildauer erodiert die Inanspruchnahme deutlich: während in Klasse 1-4 noch 71% der Schüler/innen der befragten Grundschulen Mittag essen sind es in Klasse 5+6 nur noch 23%. An den Gymnasien liegt die **Beteiligungquote** nur noch bei durchschnittlich 21%.

Von den Lehrer- und Erzieher/innen nutzen 20% das Mittagsangebot.

Als Hauptgründe für die **Nicht-Teilnahme** der Schüler/innen werden die Kosten des Essens („Eltern arbeitslos“, „zu teuer“, ...), die „Verpflegung zu Hause“ sowie geschmackliche Defizite („Geschmack“, „schmeckt nicht“) bzw. die „Qualität des Essens“ angeführt. Bei weiterführenden Schulen spielt auch das „andere Verpflegungsangebot in der Umgebung“ eine wichtige Rolle. Der Grund „Essen wird nur für Kinder im Ganztagsbetrieb/Hort angeboten“ macht 7% aller Nennungen bei Grundschulen aus.

Bei den **Verpflegungssystemen** dominiert in Berlin die Warmanlieferung, die an 71% der befragten Schulen zum Einsatz kommt. Vor Ort in einer Mischküche wird das Mittagessen an 16% der Schulen zubereitet. Und an jeweils 6% der befragten Schulen werden hierfür gekühlt („Cook & Chill“) bzw. tiefgekühlt angelieferte Speisen verwendet.

Die Fremdbewirtschaftung stellt den Standardfall bei den befragten Schulen dar (92%) und wird zu 90% von Cateringunternehmen umgesetzt. Insgesamt versorgen 33 **Anbieter** die befragten Schulen mit Mittagessen.

Wenn das Mittagsangebot in Eigenbewirtschaftung hergestellt wird (8% der befragten Schulen), erfolgt dies zu 57% durch die Schule selbst sowie in geringerem Umfang durch Eltern, Schulverein oder freie Träger.

Auf die Frage, wer in die **Auswahl des Anbieters** eingebunden war, fallen die Antworten von Grund- und weiterführende Schulen unterschiedlich aus. Während bei den Grundschulen überwiegend Schulträger (von 67% der befragten Schulen genannt) und Schulleitung (63%), seltener hingegen die Schulkonferenz (40%) in die Entscheidung eingebunden waren, zeigt sich

bei den weiterführenden Schulen ein umgekehrtes Bild. Die Schulkonferenz war an drei Viertel der Entscheidungen beteiligt, Schulleitungen an 63% und der Schulträger an 58%.

Eine **Kopie des Vertrages** zwischen Schulträger und Anbieter des Mittagessens besitzen lediglich 32% der befragten Schulen. Dieser Anteil ist bei den weiterführenden Schulen (39%) etwas höher als bei den Grundschulen (30%).

Möglicherweise ist dies auch der Grund für die starke Nutzung der „Weiß nicht“- Antwortkategorie bei der Frage, ob die Vergabe der Verpflegung auf konkreten Qualitätsvorgaben basiert. Immerhin 34% der Antworten entfallen auf diese Antwortvorgabe.

In 10 von 12 Berliner Bezirken liegen die Berliner Qualitätskriterien bzw. die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) den zwischen Schulträgern und Cateringunternehmen für die Grundschulen geschlossenen Verträge zugrunde. Dies sollte sich in den Befragungsergebnissen widerspiegeln. Allerdings beantworten lediglich 65 % der befragten Grundschulen die Frage mit „ja“. Bei der Frage nach dem Küchenstandort ihrer Mittagsverpflegung machen 18% der befragten Schulen keine Angabe und weitere 21% geben pauschal „Geschäftsadresse“ an.

Dies deutet auf einen ausbaufähigen **Informationsstand der Schulen** hin. Die frühzeitige Einbeziehung von Eltern, Schülern/innen und Schulen bei der Planung von Ausschreibungsverfahren sowie insbesondere ihre Beteiligung bei der Entscheidung über den jeweiligen Anbieter sollte etabliert werden.

Der Regelfall an Berliner Schulen ist das Angebot von Mittagsmenüs. In 82% der befragten Schulen werden täglich zwei oder mehr Menüs, an 9% der Schulen sogar 4 Menüs angeboten. Eine freie Auswahl und Zusammenstellung einzelner Speisekomponenten bieten lediglich 11 der befragten Schulen an.

In 57% der befragten Schulen wird den Schülern/innen zum Mittagessen kostenlos Leitungswasser zur Verfügung gestellt.

Die Standzeiten des Essens von der Warmanlieferung in der Schule bzw. Fertigstellung vor Ort bis zum Beginn der Essenausgabe variieren je nach Verpflegungssystem. Sie betragen im Durchschnitt bei Zubereitung in der Mischküche 30 Minuten, 50 Minuten bei Tiefkühlsystem, bei Warmanlieferung 63 Minuten und bei Cook&Chill 79 Minuten.

Die durchschnittlichen **Warmhaltezeiten** von der Fertigstellung bis zum Ende der Essenausgabe unterscheiden sich kaum: Tiefkühlsystem 152 Minuten, Mischküche 155 Minuten, Cook&Chill 178 Minuten und Warmanlieferung 182 Minuten.

Da bei der Warmanlieferung ein nicht von den Schulen einschätzbares Zeitkontingent für die Abfüllung des Essens in der Produktionsküche und den Transport zur Schule hinzu addiert werden muss, überschreitet die daraus resultierende durchschnittliche Gesamt-Warmhaltezeit die entsprechend Berliner Qualitätskriterien sowie DGE-Qualitätsstandards maximal zulässige Warmhaltezeit von drei Stunden deutlich.

Das Mittagessen an Grundschulen wird bei Inanspruchnahme einer Ganztagsbetreuung durch öffentliche Zuschüsse subventioniert. Alle nachfolgenden Preisangaben stellen Vollkostenpreise ohne öffentliche Zuschüsse dar.

Ein Mittagessen an Berliner Schulen kostet zwischen 1,60€ und 4,20€. Der durchschnittliche **Essenpreis** variiert zwischen den Schularten und beträgt bei Grundschulen 2,04€, bei Gesamtschulen 2,19€ und bei Realschulen sowie Gymnasien 2,26€.

An den Grundschulen unterscheiden sich die mittleren Preise der Verpflegungssysteme kaum und liegen zwischen 2,03 (Warmanlieferung) und 2,09€ (Tiefkühlsystem). Eine größere Spreizung ergibt sich bei den weiterführenden Schulen, bei denen die mittleren Preise zwischen 2,18€ (Cook&Chill) und 2,78€ (Mischküche).

In 27 der befragten Schulen gibt es unabhängig von Härtefallfond oder anderen öffentlichen Angeboten eine schulinterne Unterstützung für sozial benachteiligte Schüler/innen.

Auswertung der Speisepläne

Im Rahmen der Befragung wurden die Schulen gebeten, einen vierwöchigen Speiseplan ihres Mittagessens für einen vorgegebenen Monat mit dem Fragebogen zurück zu schicken. 215 Speisepläne wurden anhand der Qualitätsstandards für Schulverpflegung der DGE ausgewertet. Dabei konnten 19 der 26 von der DGE definierten Kriterien vor allem zur Häufigkeit des Lebensmitteleinsatzes überprüft werden.

Positiv ist zu vermerken, dass über 80 Prozent der Speisepläne die Anforderungen hinsichtlich der Wiederholung einzelner Menüs im Speiseplan, zur Häufigkeit süßer Hauptgerichte sowie von Eiergerichten und der Deklaration der Tierart bei der Verwendung von Fleischprodukten erfüllen. Andere Anforderungen wurden nur von sehr wenigen Speiseplänen erfüllt: Häufigkeit des Angebots von Seefisch (nur von 39% der Speisepläne), tägliches Angebot von Gemüse als Rohkost (20%), tägliches Angebot von Frischobst (19%) und den Einsatz von Vollkornprodukten (keiner der geprüften Speisepläne).

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass keiner der geprüften Speisepläne alle 19 Qualitätskriterien der DGE erfüllt.

Schulische Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung

Die Länge der **Mittagspause** an Berliner Schulen weist eine beträchtliche Streuung auf und liegt zwischen 15 und 165 Minuten. An zwei Dritteln der befragten Schulen dauert die Mittagspause maximal 35 Minuten. Die DGE empfiehlt, mindestens 60 Minuten einzuplanen. Diese Empfehlung erreichen 89% der Berliner Schulen nicht.

Die Schüler/innen haben ohne Wege- und Wartezeiten an einem Drittel der befragten Schulen maximal 17,5 Minuten Zeit zum Essen.

Die **Essenausgabe** erfolgt an 57% der befragten Schulen an einer Ausgabetheke (Tablettsystem). Tischgemeinschaften werden an 22% der Schulen praktiziert und die freie Komponentenwahl in Selbstbedienung („Free-Flow-System“) ist an 3% der Schulen möglich.

Etwa 70% der Schulen, die eine Mittagsverpflegung anbieten, verfügen über einen separaten **Speiseraum**. In knapp einem Fünftel (19%) der Schulen wird das Mittagessen in Räumen eingenommen, die sich im Keller befinden. In 16% der befragten Schulen steht ein separates Gebäude für das Mittagessen zur Verfügung.

Die Schulen bewerten die Lichtverhältnisse, das altersgemäße Mobiliar sowie die Belüftung dieser Räumlichkeiten als überwiegend gut und sehr gut. Lediglich die Lärmdämmung der Speiseräume wird von 37,4% der Schulen als schlecht bis sehr schlecht eingeschätzt.

Zwischenverpflegung

An gut der Hälfte (55%) der Berliner Schulen besteht ein Zwischenverpflegungsangebot, das zu einem großen Teil (80%) über einen separaten **Kiosk** realisiert wird.

Im ehemaligen Westteil ist ein solches Angebot stärker ausgebaut. Knapp 44% der dortigen Grundschulen bieten Zwischenverpflegung an, gegenüber 16% im ehemaligen Ostteil. Lediglich 23 Schulen, also knapp 11% der Schulen mit Zwischenverpflegungsangebot gaben an, über einen Getränkeautomaten zu verfügen. Essensautomaten existieren an keiner der befragten Schulen.

Das Angebot wird vor allem von Caterern oder Pächtern (34% der Fälle), Eltern oder Fördervereinen (18%) oder Schülerfirmen bzw. –gruppen (17%) organisiert. Hausmeister spielen so gut wie keine Rolle und wurden nur von zwei Schulen benannt.

Die **Zusammensetzung des Angebots** muss für alle befragten Gymnasien und Gesamtschulen und fast alle Realschulen (89%) als wenig ausgewogen und gesundheitsfördernd eingestuft werden. Überdurchschnittlich häufig werden Kuchen/Gebäck, Süßwaren/Müsliriegel, Knabberereien oder Limonade/Cola abgeboten.

Bei den Grundschulen stellt sich die Situation etwas günstiger dar: Lediglich 40% weisen eine solche ungünstige Angebotszusammensetzung auf.

Schulmilch wird an 34% der befragten Schulen angeboten, wobei Grundschulen und Förderschulen mit gut 40% überdurchschnittlich vertreten sind. Allerdings wird das Angebot nur von 25% der Schüler/innen an Grundschulen wahrgenommen.

Schulen die keine Schulmilch anbieten führen als wichtigste Gründe die mangelnde Nachfrage (64% der Nennungen), fehlendes Personal (36%) und organisatorische Probleme (26%) an.

Trinkwasserspender oder Trinkwasserbrunnen existieren an 13% der befragten Schulen.

Ernährungsbildung und Qualitätssicherung

An etwa der Hälfte der befragten Schulen existieren **fächerübergreifende Angebote** zur Ernährungs- und Verbraucherbildung. Dabei gibt es starke Unterschiede zwischen den Schularten: Während vor allem Förderschulen (70%) und Gesamtschulen (60%) derartige Bildungsangebote bereitstellen, ist dies nur bei 17% der befragten Gymnasien der Fall. Insgesamt verfügen 62% der befragten Schulen über eine **Übungs- oder Lehrküche**. Haupt-, Gesamt-, Förder- und Realschulen verfügen zu mindestens 90% über diese Räumlichkeit, allerdings ist nur eines der 53 befragten Gymnasien im Besitz einer Übungs- oder Lehrküche.

Ein **Gremium zur Kommunikation** mit dem Anbieter bzw. zur Qualitätssicherung (z.B. eine Küchenkommission) existiert an 53% aller befragten Grundschulen und an 24% der weiterführenden Schulen.

Die befragten Schulen wurden gebeten, die aus ihrer Sicht **derzeit größten Probleme** bei der Schulverpflegung anzugeben.

Von Grundschulen wurden als zentrale Themen aufgeführt:

- Platz- und Raumprobleme sowie Ausstattungsprobleme (19% der Nennungen)
- Qualität des Essens (10%)
- Personalmangel und organisatorische Probleme (10%)

Weiterführende Schulen benennen als zentrale Probleme:

- Platz- und Raumprobleme sowie Ausstattungsprobleme (40% der Nennungen)
- geringe Teilnahme bzw. Bedarf (12%)
- Personalmangel und organisatorische Probleme (11%)
- finanzielle Probleme/ Essenpreis (9%)

Kontakt für Rückfragen:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V.

Beuthstraße 6 –8, 10117 Berlin
Tel: 030 / 9026-5455
Fax: 030 / 9026-5443
mail@vernetzungsstelle-berlin.de