

SCHULVERPFLEGUNG IST EIN VIEL DISKUTIERTES THEMA; DIE RAHMENBEDINGUNGEN ÄNDERN SICH FORTLAUFEND. WIR WOLLEN WISSEN, WIE DIE LAGE AKTUELL EINZUSCHÄTZEN IST UND SPRACHEN DARÜBER MIT CHRISTOPH BIER, DER U. A. SPRECHER DER VERNETZUNGSSTELLEN SCHULVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND IST. UM NEBEN DEN PROBLEMFELDERN AUCH EINBLICKE IN GUT FUNKTIONIERENDE SCHULVERPFLEGUNGSKONZEPTE ZU GEBEN, STELLEN WIR IM ANSCHLUSS IN EINEM BEITRAG UND ZWEI INTERVIEWS DREI BEST-PRACTICE-BEISPIELE VOR, DIE ZEIGEN, WIE ESSENSKONZEPTE FÜR ALLE BETEILIGTEN ERFOLGREICH AN SCHULEN UMGESETZT WERDEN KÖNNEN.

Schulverpflegung in Deutschland

Rahmenbedingungen, Problemfelder und mögliches Berufsfeld für Ernährungsfachkräfte?

Interview mit Christoph Bier, Leiter Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland und Sprecher der Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Herr BIER, als Sprecher der Vernetzungsstellen Schulverpflegung in Deutschland haben Sie den Überblick: Wie bewerten Sie aktuell die Rahmenbedingungen und den Stand der Schulverpflegung in Deutschland?

BIER: Das ist sehr unterschiedlich in den einzelnen Bundesländern zu bewerten. Dass zwei Bundesländer, Berlin und Saarland, den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (DGE-QSS) verbindlich eingeführt haben, ist natürlich positiv zu bewerten. An der jeweiligen Implementierung zeigen sich aber

auch die strukturellen Unterschiede zwischen den Ländern. Während in Berlin der DGE-QSS über ein einheitliches Ausschreibungsverfahren, das gesetzlich geregelt ist, in den Grundschulen Einzug gehalten hat, wurde im Saarland der DGE-QSS über die Ganztagsverordnung und das Förderprogramm Freiwillige Ganztagschule verbindlich für alle Ganztagschulen eingeführt.

Langfristig muss die Qualität der Schulverpflegung in den Bildungsgesetzen und Bildungsprogrammen der Länder geregelt werden. Das alleine ist aber noch keine Garantie

für eine gute Schulverpflegung, im Sinne von „ernährungsphysiologisch ausgewogen“ und hoher Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern. Dazu muss bei nahezu allen Akteuren eine deutlich höhere Professionalität erreicht werden. Dies betrifft Planung, Vergabe, aber auch die Durchführung der Schulverpflegung. Es müssen außerdem Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle entwickelt und umgesetzt werden. Diese müssen allerdings auch einen niedrige Schwelligen Zugang bspw. für die Schulleiter ermöglichen.

Und an welcher Stellschraube müsste man Ihrer Meinung nach drehen, damit Schulverpflegung langfristig an Schulen integriert werden kann?

BIER: Schulverpflegung darf nicht bloß als Versorgungsauftrag verstanden, sondern muss als Bildungsthema verstanden, gestaltet und pädagogisch begleitet werden. Dementsprechend muss Ernährungs- und Verbraucherbildung fest in den Lehrplänen aller Schulformen verankert werden.

Ich bin davon überzeugt, dass uns Schulverpflegung nur dann gelingen wird, wenn sie curricular an Ernährungs- und Verbraucherbildung ge-

solche zu implementieren. Damit wären wir wieder beim Thema Professionalisierung. Das Thema Schulverpflegung muss in die Aus- und Fortbildung der beteiligten Akteure integriert werden.

Spielt auch der Preis eine Rolle?

BIER: Ja. Es herrscht ein enormer Preisdruck in der Schulverpflegung, der die Situation zusätzlich verschärft. Von einem stabilen Verpflegungsmarkt mit verlässlichen Partnern, auf dem die Speisenanbieter Erträge erzielen, die faire Löhne, Rücklagen und den Einsatz nachhaltiger Rohstoffe ermöglichen, profi-

Zum Schluss noch eine Frage, die unsere Leser betrifft, denn diese sind zum Großteil Ökotrophologen, Diätassistenten und Ernährungswissenschaftler. Ist die Schulverpflegung ein mögliches Berufsfeld für Ernährungsfachkräfte?

BIER: Die genannten Berufsgruppen können durchaus die notwendige Fachlichkeit bei Trägern und Speisenanbietern ergänzen. Allerdings beschränkt sich die Fachlichkeit nicht auf ernährungsphysiologische Fakten. Es geht immer auch um Kommunikation und Vermittlung zwischen verschiedenen Interessengruppen.

Die vielen Akteure – Eltern, Schülerinnen und Schüler, Träger, Schulleitungen, Speisenanbieter – haben unterschiedliche, teilweise einander ausschließende Wünsche an die Schulverpflegung.

Unsere Erfahrung in den Vernetzungsstellen zeigt außerdem, dass Kenntnisse im Vergaberecht notwendig sind, um Schulverpflegung von Anfang an professionell zu organisieren. Kenntnisse im Verpflegungsmanagement bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungspsychologie oder Ernährungsbildung sind auch keine obligatorischen Bestandteile aller Curricula der genannten Berufsgruppen.

„Ich bin davon überzeugt, dass uns Schulverpflegung nur dann gelingen wird, wenn sie curricular an Ernährungs- und Verbraucherbildung gekoppelt wird.“

koppelt wird. Sich gut zu ernähren, ist eine Kulturtechnik, die wie Lesen, Schreiben und Rechnen gelernt werden muss.

Wo sehen Sie in Ihrer Arbeit mit den verschiedenen Akteuren an Schulen die Hauptproblembfelder?

BIER: Das Speisenangebot an Schulen ist noch nicht flächendeckend an die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler angepasst – weder ernährungsphysiologisch noch sensorisch. Alters- und geschlechtsspezifische Vorlieben werden auch viel zu selten berücksichtigt. Hier kann bspw. mit Partizipation viel erreicht werden.

Die oben bereits angesprochene fehlende Professionalität auf allen Ebenen schafft unnötige Probleme. Mit einer umfassenden Planung, detaillierten Leistungsverzeichnissen oder einem professionellen Schnittstellenmanagement können viele Probleme im Vorfeld vermieden bzw. unkompliziert gelöst werden.

Für viele Schulen ist Schulverpflegung eine lästige Pflicht – die Chancen einer guten Schulverpflegung werden nicht erkannt oder man sieht sich nicht in der Lage, eine

tieren alle Akteure. Allerdings erfordert dies höhere Preise als sie derzeit durchschnittlich erzielt werden.

Solange in vielen Fällen noch immer der (niedrigste) Preis und nicht das für die Einrichtungen beste Angebot bei der Vergabe von Mittagsverpflegung in Kita und Schule ausschlag-

„Alters- und geschlechtsspezifische Vorlieben werden auch viel zu selten berücksichtigt. Hier kann bspw. mit Partizipation viel erreicht werden.“

gebend ist, bleibt der Markt für alle Teilnehmer schwierig.

Der Preis für ein Mittagessen lässt sich u. a. durch die Anzahl der täglich in einer Einrichtung abgegebenen Essen beeinflussen. Maßnahmen, die die Teilnahmequote an der Schulverpflegung erhöhen, müssen also ergriffen werden – erfordern jedoch ein hohes Maß an Fachlichkeit, Kommunikationsfähigkeit und die Bereitschaft Schülerinnen und Schüler in die Entscheidungsprozesse zu integrieren.

Ökotrophologen, Diätassistenten und Ernährungswissenschaftler sind also nicht zwangsweise die am besten geeigneten Berufsgruppen, wobei Ökotrophologen aufgrund der Breite ihrer Ausbildung von diesen drei Gruppen sicherlich noch am besten geeignet sind.

Herr BIER, vielen Dank für dieses Gespräch!

Das Gespräch für die Ernährungs Umschau führte Stella Glogowski.