

Ausarbeitung

Wer zahlt fürs Kita- und Schulessen?

Möglichkeiten für eine bundesfinanzierte Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten, allgemeinbildenden Schulen und Horteinrichtungen

Erarbeitet von:

Björn Schering

wiss. Mitarbeiter

Büro Karin Binder (MdB)

Berlin, April 2016

Inhalt

1. Zusammenfassung	3
2. Handlungsbedarf	4
3. Mindestanforderungen und Qualitätsstandards	5
4. Geeignete Küchen- und Zubereitungssysteme	11
5. Ernährungsbildung im Kita- und Schulalltag fördert die Akzeptanz	13
6. Kostenbestandteile einer guten Kita- und Schulverpflegung	14
7. Abrechnungsbürokratie und Diskriminierung von Armut	17
8. Ausschreibung und Leistungsverzeichnis	18
9. Finanzierung der Kita- und Schulverpflegung durch den Bund	20
10. Quellen	22
11. Anhang – Berechnungsübersicht Kosten Kita- und Schulverpflegung	24

Karin Binder (MdB)

Verbraucherpolitische Sprecherin

Fraktion DIE LINKE

Platz der Republik 1

11011 Berlin

Telefon 030 22770599

karin.binder.ma02@bundestag.de

1. Zusammenfassung

Zwei Millionen Kita-Kinder und über vier Millionen Schülerinnen und Schüler in Ganztageinrichtungen haben Anspruch auf eine gute Verpflegung. Oft erfüllt das Essen jedoch qualitative und ernährungsgesundheitliche Anforderungen nicht. Schulen und Trägern fehlt es an Geld, Fachleuten und geeigneten Räumen. Nur die Hälfte der Schülerinnen und Schüler in den Ganztagschulen nimmt überhaupt an der Gemeinschaftsverpflegung teil. Kinder und Jugendlichen werden kaum in die Essensauswahl einbezogen. Das Ernährungsthema spielt im Erziehungs- und Lernalltag nur eine Nebenrolle.

Kita- und Schulverpflegung hat die Aufgabe, gesunde Ernährung und Wissen über Lebensmittel, sowie soziale Teilhabe und die Vermeidung von Diskriminierung zu unterstützen. Sie ist von hoher Bedeutung, da eine gute Nährstoffversorgung und die Qualität des Essens die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder und Jugendlichen positiv beeinflusst. Die DGE-Qualitätsstandards sind ein geeignetes Mittel zur Sicherstellung der Anforderungen an eine ausgewogene Kita- und Schulverpflegung. Bei ihrer Weiterentwicklung sollten aber die Beteiligten aus der Praxis besser eingebunden werden. Die Zubereitungsfrischküche, bei der die meisten Menü-Bestandteile in der Einrichtung direkt zubereitet werden, ist die am besten geeignete Verpflegungsform, um eine hohe Akzeptanz und gute Verknüpfung mit der Ernährungsbildung sicherzustellen. Dazu müssen aber vor Ort Großküchengeräten und geeignetes Fachpersonal vorhanden sein.

Die Kosten der Gemeinschaftsverpflegung lassen sich in den Dienstleistungs- und den Trägeranteil gliedern. Der Dienstleistungsanteil entsteht beim Essensanbieter für die Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten. Hinzu kommen die Trägerkosten, damit die Verpflegungsdienstleistung überhaupt erbracht werden kann. Sollen ernährungsphysiologische, qualitative und bildungsbezogene Anforderungen erfüllt werden, sind je Kind und Verpflegungstag Kosten von 4,50 € für die Verpflegungsdienstleistung sowie 1,50 € für die trägerseitigen Kosten anzusetzen.

Der Bund kann im Rahmen seiner Fürsorgepflicht die Finanzierung bundesweit sicherstellen. Das erfordert Mittel in Höhe von 6,14 Mrd. € pro Jahr für den Dienstleistungsanteil, die der Bund durch ein „Bundesprogramm Kita- und Schulverpflegung“ finanzieren kann. Zur Finanzierung der trägerseitigen Kosten werden Programme des Bundes genutzt und aufgestockt. Zudem sollten auch die Länder einen Teil dieser Kosten tragen. Der Mittelbedarf beträgt bei den Kitas 0,67 Mrd. € und bei den Schulen 1,38 Mrd. € im Jahr.

2. Handlungsbedarf

Über 4 Millionen Schülerinnen und Schüler in Deutschland lernen in einer Ganztagschule [Peinelt & Wetterau 2014].¹ Kitas bieten 2 Millionen Kindern ein Ganztagsangebot [destatis 2015a]. Sie alle brauchen auch eine gute Essensversorgung in den Einrichtungen. Der Anspruch an eine ausgewogene und gesunderhaltende Ernährung wird in der Praxis aber nur selten ausreichend erfüllt. Grundlegende Anforderungen an die Qualität und die altersgerechte Ernährung werden nicht hinreichend berücksichtigt. Mahlzeiten sind zu fett, zu süß und enthalten zu wenige Vitamine und Ballaststoffe. Die Schulträger und Behörden stehen bei der Umsetzung vor zahlreichen Problemen. Es fehlt an Geld, Fachleuten, geeigneten Räumen und Ausstattung [Bundestag 2012]. Führt ein Hortbetreiber die Verpflegung durch, fühlt sich die Schule oft nicht mehr zuständig. Ausschreibungen und Verträge sind sehr uneinheitlich und häufig fehlerhaft und unvollständig. Die Einhaltung der Vorgaben wird kaum überwacht [DIE LINKE 2016]. Vereinzelt bieten Ganztageseinrichtungen gar keine Gemeinschaftsverpflegung an.

Die Kosten sind oft viel zu knapp kalkuliert, um eine angemessene Verpflegung der Kinder und Jugendlichen sicherstellen zu können. Viele Schulträger in Deutschland haben deutlich weniger als 3,00 € pro Mahlzeit zur Verfügung [HAW 2015]. Davon muss der Caterer die Waren einkaufen, Personal und Energiekosten decken, ausliefern und oft auch die Mensa betreiben. Zudem werden 19% Mehrwertsteuer fällig und es soll ein angemessener Überschuss erwirtschaftet werden. Dem gegenüber stehen hohe Anforderungen an Lebensmittel-Hygiene, Qualität und Abwechslung. Auch besondere gesundheitliche und kulturelle sowie religiöse Anforderungen wollen berücksichtigt sein.

Allzu oft werden die Kinder und Jugendlichen nicht einmal in die Planung und Auswahl der Mahlzeiten eingebunden. Es fehlt eine Verknüpfung der Verpflegung mit der Ernährungsbildung im Kita- und Schulalltag. Nur etwa die Hälfte der Schülerinnen und Schüler in den Ganztageseinrichtungen nimmt überhaupt an der Gemeinschaftsverpflegung teil [HAW 2015]. Oft konkurriert diese mit umliegenden Schnellrestaurants und Bäckereien oder dem schuleigenen Kiosk. Kinder aus armen Familien bleiben dem Essen aus Angst vor Diskriminierung fern oder werden bei nicht gezahlten Beiträgen von der Gemeinschaftsverpflegung ausgeschlossen [Berliner Zeitung 2016]. Eltern, die sich das Schulessen nicht leisten können, müssen bei der Schulleitung oder den Behörden umständlich um Unterstützung bitten und sehen sich nur schwer überwindbaren bürokratischen Hürden gegenüber.

¹ In der amtlichen Schulstatistik werden keine Daten über Ganztagsschulangebote erhoben. Letzte Daten dazu stammen aus dem Jahr 2012 und wurden im Bericht „Bildung in Deutschland 2014“ des BMBF veröffentlicht. Aufgrund des dynamischen Ausbaus der Ganztagschulen in Deutschland ist die tatsächliche Zahl daher nur schwer einzuschätzen.

Um den aktuellen Herausforderungen und Problemen bei der Kita- und Schulverpflegung wirksam zu begegnen, kann der Bund im Rahmen der Fürsorgepflicht seine Verantwortung wahrnehmen. Zu prüfen ist, wie er eine angemessene Verpflegung in den Einrichtungen durch geeignete Rahmenbedingungen absichern und ausreichend finanzielle Mittel im Bundeshaushalt zur Verfügung stellen kann. Ziel soll eine hochwertige, altersgerechte und abwechslungsreiche Kita- und Schulverpflegung sein, an der möglichst alle Kinder und Jugendlichen teilnehmen.

3. Mindestanforderungen und Qualitätsstandards

Immer mehr Kinder und Jugendliche nehmen im Kita- und Schulalltag an einem Ganztagsangebot teil. In Kindertageseinrichtungen nehmen mittlerweile 70,2 Prozent der Kinder ihr Mittagessen ein [destatis 2015a]. Für die allgemeinbildenden Schulen lässt sich die Zahl nicht genau ermitteln. Obwohl der Ausbau gesellschaftlich gewollt und politisch gezielt unterstützt wird, gibt es in den amtlichen Statistiken keine Angaben über Art und Umfang von Ganztagsangeboten und die Verpflegung. Zahlen aus dem Jahr 2012, wonach im Bundesdurchschnitt jede dritte Schule ein Ganztagsangebot hat [BMBF 2014], sind durch die dynamische Entwicklung bereits überholt. Man muss nach aktuelleren Experteneinschätzungen aber davon ausgehen, dass mittlerweile jedes zweite Kind in einer Ganztagschule lernt [Peinelt & Wetterau 2014]. Gründe dafür sind meist die Berufstätigkeit beider Elternteile oder des alleinerziehenden Elternteils. Zudem werden lange Anfahrtswege im ländlichen Raum genannt. Daneben bieten Ganztagesangebote aber auch vielfältigere und damit bessere Bildungsansätze als die bisher üblichen Halbtagskonzepte und werden zunehmend als vorteilhaft angesehen.

Mit der Verbreitung der Ganztagsangebote übernehmen die Einrichtungen im Rahmen ihrer Fürsorgepflicht auch die Verantwortung für die Verpflegung der Kinder und Jugendlichen. Das ist für die meisten Kitas und Schulen sowie deren Träger eine zusätzliche und ungewohnte Herausforderung, die mit zusätzlichen Kosten sowie personellem und zeitlichen Aufwand verbunden ist. Sie müssen die Voraussetzungen schaffen, dass jeden Tag insbesondere eine angemessene Mittagsverpflegung gewährleistet ist. Denn die ausreichende Nährstoffversorgung und die Qualität des Essens beeinflussen die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder und Jugendlichen. Eine gute Verpflegung unterstützt das Lernen und die Konzentration und schützt langfristig vor den Risiken ernährungsbedingter Erkrankungen [DGE 2014a]. Zudem haben die Kitas und Schulen einen Erziehungs- und Bildungsauftrag, der die Förderung eines gesunden Lebensstils und die Entwicklung sozialer Beziehungen beinhaltet. Eine ausgewogene und gesunderhaltende Ernährung gehört ohne Frage dazu.

In unserer Gesellschaft ist eine zunehmend gesundheitsbelastende Ernährungsweise festzustellen, von der auch Kinder und Jugendliche betroffen sind. Jedes siebte Kind ist von Übergewicht betroffen, fast jedes zweite davon ist fettleibig. Bei fast jeder bzw. jedem vierten Jugendlichen sind Essstörungen zu beobachten [DGE 2014a]. Hintergrund ist auch ein sich verändernder Ernährungsalltag. Er wird insbesondere durch ein zunehmendes Angebot an Fertigmahlzeiten mit intransparenter Zusammensetzung sowie allgegenwärtige Werbung vorrangig für unausgewogene Produkte, wie Snacks und Softdrinks, beeinflusst. Frisch zubereitete Mahlzeiten und besonders Obst und Gemüse kommen zu kurz. Diese Entwicklung durch die modernen Ernährungstrends hin zu stark verarbeiteten Nahrungsmitteln mit oftmals hohen Beimengungen von Zucker, Salz und Fett verstärkt sich besonders bei jüngeren Altersgruppen weiter [EU KOM 2014].

Auch soziale Benachteiligung durch Armut kann eine Ursache für ungesunde Ernährung sein. Es muss aber betont werden, dass der Zusammenhang zwischen geringem Einkommen und einer bestimmten Ernährungsweise insgesamt nicht so stark ist, wie allgemein behauptet wird. So ist der Verzehr von Obst und Gemüse bei Menschen mit kleinem Einkommen im Vergleich zur Mittelschicht nur wenig geringer. Beim Verzehr von Fleisch und Wurstwaren unterschieden sich diese beiden Gruppen kaum [MRI 2008]. Allerdings müssen arme Haushalte, die oftmals auch verschuldet sind, einen hohen Anteil ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben und können dadurch gezwungen sein, zwischen sozialer Teilhabe und ausgewogener Ernährung wählen zu müssen [destatis 2014]. Eine ungerechtfertigte Herabsetzung ohnehin Benachteiligter in der öffentlichen Meinung muss auch bei der Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung unbedingt vermieden werden.

Kita- und Schulverpflegung muss demnach auch die Aufgabe haben, in den Einrichtungen gesundheitsfördernde Ernährungsstile sowie Wissen über die Herkunft, Zubereitung und Zusammensetzung von Lebensmitteln, aber auch soziale Teilhabe und die Vermeidung von Diskriminierung zu unterstützen.

Um die Verantwortlichen in den Einrichtungen und bei den Trägern, aber auch die Kinder und Jugendlichen mit ihren Eltern, bei der Umsetzung einer guten Verpflegung fachlich zu unterstützen, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) umfassende Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen [DGE 2014b] und für die Schulverpflegung [DGE 2014a] entwickelt. Sie sind nach Einschätzung der meisten Experten ein geeignetes Mittel zur Absicherung der qualitativen Anforderungen an eine ausgewogene Kita- und Schulverpflegung. Damit sie im Verpflegungsalltag auch greifen, müssten die Standards aber verbindlicher Bestandteil der vertraglichen Vereinbarung zwischen Träger und Essensanbieter sein und die Umsetzung und Einhaltung fachlich begleitet werden. Dazu ist es erforderlich, die Verantwortlichen in Kita und Schule sowie bei den Trägern und den Essensanbietern ausreichend zu qualifizieren und laufend fortzubilden. Zudem müssen bereits in der Planung ausreichend

personelle und finanzielle Mitteln bereitgestellt werden. Leider sind die DGE-Qualitätsstandards bisher nur Empfehlungen und für die Gemeinschaftsverpflegung nicht verbindlich festgeschrieben. Nur ein Viertel der Schulen greift darauf zurück [HAW 2015].

Neben ernährungsphysiologischen und hygienischen Anforderungen muss eine geeignete Kita- und Schulverpflegung vor allem den Geschmack der Kinder und Jugendlichen treffen, um eine hohe Akzeptanz und Teilnahme abzusichern. Sie muss in frischem Zustand ausgereicht werden, appetitlich aussehen sowie altersgerecht und abwechslungsreich sein. Ernährungsfachliche Qualitätsanforderungen müssen sich also mit der wahrgenommenen Qualität weitgehend decken. Daneben muss ausreichend Zeit zur Einnahme der Mahlzeiten und auch Raum für soziale Interaktion in einer angenehmen Atmosphäre sein. Unerlässlich ist zudem eine Mitbestimmung der Kinder und Jugendlichen, aber auch von Eltern, Lehrern und Erziehern bei der Planung und Umsetzung der Verpflegung [DIE LINKE 2016].

Das Konzept der DGE greift diese Aspekte auf. Es empfiehlt eine vollwertige Verpflegung, die ein Mittagessen einschließlich Getränke sowie möglichst ein Angebot für Frühstück und Zwischenmahlzeiten umfasst. Das Mittagessen ist danach in Ganztageeinrichtungen verpflichtend. In Kitas wird die gleichwertige Bedeutung von Frühstück und Vesper mit Blick auf die Ernährungsbildung in der Gruppe besonders betont. Es gibt zudem fachliche Hinweise zur Herstellung und zu Nährstoffen. Für die Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern gibt es besondere Empfehlungen. Für das Mittagessen wird bei Kleinkindern zwischen 1 und 4 Jahren eine Energiezufuhr von 320 kcal und bei Kita-Kindern zwischen 4 und 7 Jahren von 380 kcal angegeben [DGE 2014b]. Bei Grundschul-Kindern wird eine Energiezufuhr von 400 kcal, bei Sekundarschülern von 520 kcal empfohlen [DGE 2014a].

Die Qualitätsstandards berücksichtigen auch das bewusste Wahrnehmen und Erleben des Verpflegungsangebots sowie dessen Verknüpfung mit dem Lern- und Erziehungsalltag. Es wird ein besonderer Wert auf die Vielfalt, das Aussehen, den Geschmack und Geruch der Speisen gelegt, da diese Erfahrungen das Ernährungsverhalten über das sensorische Gedächtnis beeinflussen. Daher sollen auch keine Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffe verwendet werden. Es wird eine möglichst frische Zubereitung und ein tägliches Rohkostangebot empfohlen. Um ausreichendes Trinken zu befördern, wird ein kostenfreies Angebot an Trink- oder Mineralwasser und ungesüßten Tees empfohlen. Auch der Umgang mit Süßigkeiten wird thematisiert. Es wird empfohlen, das Mitbringen von Süßigkeiten und Softdrinks durch Absprachen zu vermeiden. Süßigkeiten eignen sich nicht als Zwischenmahlzeit. Das gilt auch für sogenannte „Kinderlebensmittel“, wie Fruchtzwerge, mit hohen Zucker- und/oder Fettanteilen. Süßes soll besonderen Anlässen, wie Geburtstagen, vorbehalten sein.

Die Speiseplanung über 20 Verpflegungstage gibt einen Menüzyklus von mindestens vier Wochen und täglich ein vegetarisches Angebot vor. Zudem sollen Zutaten aus regionalem, saisonalem und ökologischem Anbau, kulturelle und religiöse Aspekte sowie Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigt werden. Wünsche und Anregungen der Kinder und Jugendlichen sind in der Speiseplanung zu berücksichtigen. Die Speisepläne mit den Zutaten müssen vorab bekannt gegeben werden.

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	20 x, davon mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reisbeilage, Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polenta-Schnitten, Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis, Krokette, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße.
Gemüse und Salat	20 x, davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	Gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wok-Gemüse, Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat.
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat.
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	In Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen.
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst, davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch, davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergoulasch, Seelachsfilet, Fischpfanne, Heringssalat, Makrele, Matjes.
Fette und Öle	Rapsöl ist Standard	
Getränke	20 x	Trink- Mineralwasser

Quelle: DGE 2014a

Ein besonderes Gewicht legen die DGE-Qualitätsstandards auch auf die Rahmenbedingungen. Das betrifft eine ausreichende Zahl an Sitzplätzen in der Mensa sowie Regelungen zu Pausen- und Wartezeiten, aber auch die Essatmosphäre und die Möglichkeit zum sozialen Austausch in der Pause. Es wird auch empfohlen, dass die Erziehungs- und Lehrkräfte die Mahlzeit gemeinsam mit den Kindern einnehmen. Die Mittagspause sollte mindestens 60 Minuten dauern, denn es müssen der Gang zur

Mensa, Händewaschen, Anstehen und die Ausgabe des Essens sowie Zeit für den Austausch untereinander berücksichtigt werden. Um unnötige Wartezeiten und Platzmangel zu vermeiden, ist ggf. eine Staffelung von Essenszeiten einzuplanen. Die Räume der Mensa sollen hell und einladend, sauber und lärmreduziert sein. Unerlässlich ist auch freundliches und gut ausgebildetes Küchen- und Ausgabepersonal.

Die DGE-Qualitätsstandards legen Wert darauf, die tägliche Verpflegung in den Erziehungs- und Lernalltag fächerübergreifend einzubinden. Praxisorientierte Ernährungsbildung trägt zu einem gesunden Lebensstil bei und stärkt die Kompetenzen beim Einkauf und bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. Die Beteiligung der Kinder und Jugendlichen und der Lehrkräfte an der Zusammenstellung des Speiseplans und der Zubereitung der Speisen erhöht bei gleichzeitiger Einbindung des Ernährungsthemas in die Erziehung und den Unterricht erheblich die Akzeptanz und Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung. Empfohlen wird auch die Einrichtung von Lernküchen. Im jeweiligen Kita- bzw. Schulkonzept sollte dargelegt werden, wie das Verpflegungsangebot und die Ernährungsbildung in der Einrichtung aussehen und miteinander verknüpft werden.

Eltern, ältere Geschwister und Großeltern sind die wichtigsten Ernährungsvorbilder der Kinder und Jugendlichen. Deshalb müssen die Eltern in die Planung und Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung von Beginn an eingebunden sein. Das familiäre Umfeld sollte in die Ernährungsbildung einbezogen werden. Erzieher und Lehrer müssen dazu aktiv den Kontakt mit ihnen suchen.

Für eine erfolgreiche Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen empfiehlt die DGE, dass jede Einrichtung einen Verpflegungsbeauftragten hat, der für das Thema verantwortlich und mit entsprechenden Qualifikationen und Kompetenzen ausgestattet ist. Es können zudem von Außen Ernährungsfachleute und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in dem jeweiligen Bundesland hinzu gezogen werden. So ist auch sichergestellt, dass ein Austausch zwischen allen Beteiligten erfolgt. Die Beteiligten, also der Träger, der Caterer, die Kita- bzw. Schulleitung, die Erziehungs- und Lehrkräfte, die Kindern und Jugendlichen und deren Eltern, sollten eine Mensakommission oder einen Mensaausschuss bilden, um sich mit anfallenden Problemstellungen zu befassen.

Die Qualitätsstandards greifen auch ganz bewusst das Thema Nachhaltigkeit auf. Dabei wird darauf verwiesen, dass bei der Gemeinschaftsverpflegung vorwiegend pflanzliche Lebensmittel und wenig vorverarbeitete Produkte aus regionalem, saisonalem und ökologischem Anbau bevorzugt werden können. Auch umweltfreundliche Verpackungen, kurze Transportwege, Energiesparen, fairer Handel und die Wertschätzung der Lebensmittel werden thematisiert. Zu wenig weist die DGE auf die Gefahren der Beeinflussung von Kindern und Jugendlichen durch Sponsoring und Werbung hin.

Einrichtungen und Caterer, die die DGE-Qualitätsstandards verbindlich nutzen, durchlaufen ein Zertifizierungsverfahren. Damit verfügen die Anbieter über ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Auditiert werden dabei die Bereiche Lebensmittelauswahl, der Speiseplan, Planungs- und Herstellungsablauf, Gestaltung des Speiseplans und die Rahmenbedingungen, wie Pausenzeiten und der Speiseraum. Bei einer Premium-Zertifizierung wird zudem ein Augenmerk auf nährstoffoptimierte Rezepte sowie das Frühstück und die Zwischenmahlzeit gelegt.

Trotz des guten Konzepts der DGE-Qualitätsstandards gibt es immer wieder Hinweise aus der Praxis, wie der Leitfaden für die Gemeinschaftsverpflegung verbessert werden kann. Caterer weisen auf Schwierigkeiten bei der Umsetzung der DGE-Premium-Zertifizierung hin. Die Vielfalt des Angebots und die Ausgabe im Buffet-System würden dabei durch zu enge Vorgaben behindert. Zudem sei der Aufwand für die Einhaltung des Premium-Standards sehr hoch [Eifert 2016].

Experten weisen darauf hin, dass die Bedeutung des Mittagessens bei den Nährstoffanforderungen möglicherweise nicht ausreichend gewichtet wird. Sie kritisieren zudem die unzureichende Überprüfung von Lebensmittelhygiene, Vielfalt und Abwechslung. Diese Punkte würden in den Checklisten der DGE-Qualitätsstandards nicht hinreichend erfasst. Auch das Thema Arbeits- und Gesundheitsschutz des Personals komme zu kurz. Bei der Zertifikatsvergabe wird kritisiert, dass nur 60% der Vorgaben erfüllt werden brauchen. Das kann dazu führen, dass wichtige Anforderungen gar nicht erfüllt werden. Zudem gibt es keine Anforderung, dass für die Zertifikatsvergabe bestimmte Kriterien auf jeden Fall zu erfüllen sind. [Peinelt & Wetterau 2015]

Die DGE-Qualitätsstandards werden von einem Expertenkreis erarbeitet. Die DGE selbst empfiehlt, die Qualitätsstandards in den Erziehungs- und Lernalltag einzubinden und Lehrkräfte sowie Kinder und Jugendliche mit ihren Eltern in die Gemeinschaftsverpflegung von Beginn an einzubinden. Daher sollte bei der Weiterentwicklung der DGE-Qualitätsstandards auch der Kreis der unmittelbar in der Praxis Beteiligten besser eingebunden werden. Das kann durch regelmäßige Befragungen und Fachtagungen sowie über einen intensiveren Austausch mit den Vernetzungsstellen erfolgen. Durch dieses Vorgehen könnten alle Beteiligten auch Änderungen bei den DGE-Standards besser nachvollziehen. Das zuständige Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) muss dazu ausreichend finanzielle Mittel bereitstellen.

4. Geeignete Küchen- und Zubereitungssysteme

Die Zubereitungsarten können in den einzelnen Einrichtungen sehr unterschiedlich sein und starke Auswirkungen auf den Erfolg der Kita- und Schulverpflegung haben. Am weitesten verbreitet ist derzeit die Warmhalteküche, bei der die Mahlzeiten in zentralen Küchen externer Essensanbieter fertig gekocht und in geeigneten Warmhaltebehältnissen über teilweise längere Entfernungen in die Einrichtungen gebracht und dort an die Kinder und Jugendlichen ausgereicht werden. Diese Verpflegungsform ist vergleichsweise kostengünstig, hat den geringsten Personalbedarf und beansprucht am wenigsten Raum und Technik in den Kitas, Schulen und Horten [Tecklenburg 2016]. Nachteilig ist, dass die Warmhalteküche bei der Qualität am häufigsten Probleme bereitet und wenig flexibel ist. Lange Warmhaltezeiten können zudem lebensmittehygienisch bedenklich sein und zu einem höheren Verlust an Vitaminen führen. Zudem ist die sensorische und optische Qualität eingeschränkt. Diese Zubereitungsform schränkt daher auch die Vielfalt des Warenangebots ein. Zudem ist die Verwendung frischer Produkte von Erzeugern aus der direkten Umgebung nur begrenzt möglich. Diese Nachteile sind bei der Auswahl des geeigneten Verpflegungssystems von hoher Bedeutung, da die Akzeptanz und Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung ohnehin viel zu gering sind. Zudem kann das Warmhaltesystem nur schwer mit den pädagogischen Anforderungen zur Einbindung des Ernährungsthemas in den Schulalltag verknüpft werden.

Eine hohe Akzeptanz und Teilnahme möglichst aller Kinder und Jugendlichen an der Verpflegung setzt ihre Einbindung bei der Planung und Umsetzung voraus. Sie sollten die Zubereitung der eigenen Verpflegung vor Augen haben und mitgestalten können. Aus dieser Perspektive ist das Konzept der Zubereitungsfrischküche die am besten geeignete Form. Hier werden die meisten Menübestandteile in der Einrichtung frisch zubereitet, wo kein Frischeverlust zu erwarten ist, kann auch auf Tiefkühlwaren zurückgegriffen werden. Der Vorteil liegt darin, dass es praktisch keine Beschränkungen bei der Menüauswahl und in der Lebensmittelvielfalt gibt und Produkte aus der Region unproblematisch berücksichtigt werden können. Auch kurzfristig Anpassungen möglich sind. Das Konzept setzt aber voraus, dass die Einrichtung vor Ort über eine eigene Zubereitungsküche mit Großküchengeräten und Warenlager verfügt. Zudem muss in den Einrichtungen geeignetes Fachpersonal vorhanden sein. Dennoch können die Zubereitungs-Frischküchen wirtschaftlich betrieben werden, wenn die entsprechenden Voraussetzungen geschaffen werden.

Dazwischen liegen Kühlkost- und Tiefkühlkost-Systeme (Cook & Chill und Cook & Freeze), die vorbereitete Menüs und Komponenten liefern. Sie sind im Vergleich zur Warmhalteküche geschmacklich besser, haben einen geringeren Verlust an Vitaminen und müssen in den Einrichtungen lediglich aufgewärmt und ggf. durch frische Bestandteile ergänzt werden. Die technischen Voraussetzungen in den

Einrichtungen sind nicht so hoch, wie bei der Zubereitungsfrischküche. Aber auch hier ist die Vielfalt des Wareneinsatzes aufgrund der externen zentralen Produktion begrenzt. Zudem sind diese Systeme mit einem insgesamt sehr hohen Energieaufwand verbunden und es fallen durch technisch erforderliche Einzelverpackungen vergleichsweise hohe Abfallmengen an. Diese Systeme können zur Anwendung kommen, wenn die Voraussetzungen für eine Zubereitungsfrischküche in einer Einrichtung nur teilweise oder nicht erfüllt werden können.

Viele Kitas und Schulen können die gewünschte Verpflegungsform nicht anbieten, weil Räume und Ausstattung nicht vorhanden sind. Die Träger und die Politik müssen daher die rechtlichen, finanziellen und technischen Voraussetzungen dafür schaffen, dass in den Einrichtungen gekocht werden kann. Nur so ist eine erfolversprechende Verknüpfung von Verpflegung und Ernährungsbildung in Schulalltag möglich [DIE LINKE 2016].

Vor- und Nachteile einzelner Verpflegungssysteme

	Frisch- und Mischküche	Tiefkühlkostsystem	Kühlkostsystem	Warmverpflegung
Vorteile	Keine Angebotseinschränkung / Speisenvielfalt möglich	Mittlerer Bedarf an Räumlichkeiten, Ausstattung und Personal vor Ort (Regenerierküche mit Spülmöglichkeit) Speisenvielfalt	Mittlerer Bedarf an Räumlichkeiten, Ausstattung und Personal vor Ort (Regenerierküche mit Spülmöglichkeit)	Geringer Bedarf an Räumlichkeiten, Ausstattung und Personal vor Ort (Ausgabeküche mit Spülmöglichkeit)
Nachteile	Großer bis mittlerer Bedarf an Räumlichkeiten, Ausstattung und Personal vor Ort abhängig von den eingesetzten Lebensmitteln (Küche mit Großküchengeräten und Spülmöglichkeit)	Ermüdungs- und Gewöhnungseffekte, wenn ständig die gleichen Fertiggerichte gewählt werden und es keine Abwechslung gibt bzw. nicht ab und an individuell von den Mitarbeitenden beim Regenerieren (nach) gewürzt wird.	Angebotseinschränkung z.B. kross Gebratenes, Paniertes kann nicht gut gekühlt gelagert werden. Ermüdungseffekt, wenn ständig die gleiche Standardrezeptur befolgt wird und es keine Abwechslung gibt.	Qualitätseinbußen beim Aussehen und der Konsistenz durch lange Warmhaltezeiten möglich Angebotseinschränkung: kross Gebratenes, Paniertes, Pilze oder Spinat können nicht gut warmgehalten werden. Ermüdungseffekt, wenn ständig die gleiche Standardrezeptur befolgt wird und es keine Abwechslung gibt. Ausgabe sollte möglichst schnell nach Anlieferung erfolgen und ist zeitlich nicht flexibel gestaltbar

Quelle: Tecklenburg 2016

5. Ernährungsbildung im Kita- und Schulalltag fördert die Akzeptanz

Die Art des Verpflegungssystems hat großen Einfluss darauf, ob das gemeinsame Essen und die Ernährungsbildung erfolgreich miteinander verknüpft werden können. Das setzt voraus, dass alle Beteiligten, die Planung der Verpflegung und die Ausgestaltung der Ernährungsbildung vernetzt organisieren. Das Ernährungsthema muss dabei fester Bestandteil des Lernalltags sein und laufend mit der praktischen Handhabung von Lebensmitteln und deren Zubereitung verknüpft werden [DIE LINKE 2016]. Dazu ist es sinnvoll, dass die Zubereitung der Mahlzeiten weitgehend in den Einrichtungen unter Einbindung der Kinder und Jugendlichen erfolgt. Das ermöglicht auch einen direkten Austausch zwischen dem Personal der Essensanbieter und den Kindern und Jugendlichen zu Menüauswahl und Akzeptanz. Entsprechend müssen Verantwortlichkeiten und Kompetenzen im Bereich Ernährungsbildung geschaffen werden. Es sollte auch eine Fachkraft mit einer beruflichen Qualifikation im Bereich Verpflegung und Ernährung vor Ort tätig sein. Die Einbindung in den Unterricht muss sich im Lehrplan und im Kita- bzw. Schulkonzept widerspiegeln.

Die Ernährungsbildung ist auch deshalb von hoher Bedeutung, weil die Zubereitung von Lebensmitteln bei vielen Kindern immer weiter aus dem Blickwinkel verschwindet. Immer häufiger haben sie es mit Fertiglebensmitteln und fertig gekochtem Essen zu tun. Das macht auch das Verpflegungsangebot in den Einrichtungen intransparent. Um die Erzeugung und Zubereitung der Mahlzeiten erfahrbar zu machen, müssen deshalb die Kompetenzen der Erzieher und Lehrkräfte ebenfalls gestärkt werden. Auch hier fehlt häufig grundlegendes Wissen über die Lebensmittel, Nährstoffe und das Kochen [DIE LINKE 2016]. Das erschwert die Vermittlung der Ernährungsthemen an die Kinder und Jugendlichen.

Die gemeinsamen Mahlzeiten sollten immer eine Aktivität der ganzen Gruppe bzw. Klasse und fester Bestandteil des Erziehungs- bzw. Lernalltages sein. Viele Experten sprechen sich mit Blick auf die Fürsorgepflicht auch dafür aus, die Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung für die Kitas und Grundschulen, einschließlich der 5. und 6. Klasse verpflichtend zu machen. Dazu gehört auch, dass die Erzieher und Pädagogen gemeinsam mit den Kindern speisen. Es ist unerlässlich, die Kinder und Jugendlichen in die Planung, Zubereitung und anschließende Bewertung der Mahlzeiten einzubinden und Mitbestimmungsmöglichkeiten zu schaffen. In Schulen sollte dazu sichergestellt sein, dass Mensaausschüsse gebildet werden, in denen Schülerinnen und Schüler gleichberechtigt mit Eltern und Lehrkräften tätig sind. Für eine hohe Akzeptanz und Beteiligung ist es auch wichtig, ein transparentes und altersgerechtes Bewertungs- und Rückmeldesystem einzuführen.

Die Mensa bzw. die Speiseräume sind der Ort an dem die Kinder und Jugendlichen ihre Speisen einnehmen. Sie sind damit ein wichtiger Ort der Begegnung und des sozialen Austausches. Entsprechend müssen die Räume auch altersgerecht und einladend sowie lärmreduziert gestaltet sein. Dazu gehören

auch ausreichend lange Pausenzeiten. Das ist ein wesentliches Element der Akzeptanz und Teilnahme, da knappe Mittagspausen Kinder und Jugendliche dazu zwingen, sich zwischen Essen und sozialer Interaktion entscheiden zu müssen und teilweise vom Gang in die Mensa abgehalten werden. Damit das Essen nicht unter Zeitdruck stattfindet und Begegnung und Austausch möglich sind, müssen neben der Zeit zur Einnahme der Mahlzeit auch Hin- und Rückweg zwischen Unterrichts- und Mensagebäude und Ansteh- und Auswahlzeiten berücksichtigt werden. Experten empfehlen daher einhellig, für die Mittagspause 60 Minuten nicht zu unterschreiten und ein Pausenmanagement einzuführen, das kurze Wartezeiten sicherstellt.

6. Kostenbestandteile einer guten Kita- und Schulverpflegung

Die Kostenbestandteile für die Gemeinschaftsverpflegung werden von verschiedenen Faktoren beeinflusst. Dazu zählen die Größe der zu versorgenden Einrichtung, das Alter der zu verpflegenden Kinder, die gewählte Versorgungsform, beispielsweise ob das Essen fertig gekocht angeliefert oder vor Ort zubereitet wird, und die Einhaltung bestimmter geforderter Standards, aber auch die Art der Einbindung des Ernährungsthemas in den Bildungsalltag und Rahmenbedingungen, wie Anforderungen an den Speiseraum. Die Gesamtkosten lassen sich in zwei wesentliche Bereiche teilen, den Dienstleister- und den Trägeranteil.

Der „sichtbare“ Dienstleisteranteil entsteht für die Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten und fällt beim Essensanbieter an. Es ist der Teil, der den Eltern gewöhnlich in Rechnung gestellt und zum Teil durch die Kommunen, Landkreise oder Länder subventioniert wird. Folgende Kostenbestandteile sind zu berücksichtigen:

- Wareneinstandskosten für die Lebensmittel und Getränke,
- Personalkosten für die Zubereitung, Ausgabe, Reinigung, Fortbildung und Verwaltung,
- Betriebskosten für Energie, Wasser und Abwasser, Entsorgung, Abrechnung, Wartung und Instandhaltung, Qualitätsmanagement und Zertifizierung, EDV und Verwaltung,
- Investitionskosten in Küchen- und Ausgabegeräte sowie Räumlichkeiten,
- Mehrwertsteuer und Gewinn.

Hinzu kommen Kosten, die von den Trägern der Einrichtungen zu leisten sind, damit die Verpflegungsdienstleistung überhaupt erbracht werden kann. Diese sind:

- Gebäudeneubauten und Umbauten,
- bauseitige Anschlüsse,

- Grundausstattungen für Küche und Ausgabe,
- die Ausstattung der Mensen bzw. Speiseräume,
- Betriebs-, Wartungs- und Instandhaltungskosten.

In den Schulen beziehen sich die Kosten meist auf die Mittagsverpflegung einschließlich der Getränke. Dabei wird aufgrund altersbedingter Ernährungsanforderungen zwischen Primar- bzw. Grundschule sowie Sekundarstufe bzw. Gymnasium unterschieden. Es sollte aber berücksichtigt werden, dass etwa ein Viertel der Kinder und Jugendlichen morgens ohne Frühstück in die Einrichtungen kommen [Bundestag 2012]. Daher sollten zusätzlich ein Frühstücksangebot und an langen Tagen eine weitere Zwischenmahlzeit angeboten werden können.

In Kindertagesstätten mit Ganztagsbetreuung orientiert sich die Verpflegung in der Regel an einem ganzheitlichen Konzept, das neben der Mittagsmahlzeit ein Frühstück, Vesper sowie Obst- und Rohkostangebote und Getränke mit einschließt [DIE LINKE 2016]. Das erfordert trotz des altersbedingt geringeren Kalorienbedarfs einen höheren Wareneinsatz und Personalbedarf. Daher kann es sein, dass hier die Kosten im Vergleich zur Schulverpflegung in etwa gleich hoch oder sogar höher sind.

Kostenanalyse nach HAW Hamburg

Kostenbereich	Kosten in Euro	Kosten in Prozent
Wareneinsatz	1,00-1,50 €	40-45%
Personal	1,38-3,94 €	35-45%
Betriebskosten	0,19-0,34 €	ca. 10%
Investitionskosten	0,02-0,71 €	ca. 5%
Gewinn	0,17-0,49 €	8%
Gesamtkosten	2,33-6,57 €	100%

Quelle: Tecklenburg 2016

Die Modellkalkulation der HAW Hamburg aus dem Jahr 2012 berücksichtigt verschiedene Verpflegungssysteme, wobei die Warmverpflegung zwei Drittel ausmacht, verschiedene Einrichtungsgrößen (25-500 Portionen), die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards sowie 19% Mehrwertsteuer. Miete bzw. Pacht und die Mensaausstattung sowie trägerseitige Investitions- und Betreiberkosten sind nicht berücksichtigt. Die Kosten für Lebensmittel sind laut Statistischem Bundesamt mit Stand Februar 2016 gegenüber 2012 um 7% gestiegen [destatis 2016b]. Zudem wurde zwischenzeitlich der gesetzliche Mindestlohn eingeführt und es fanden Tarifierhöhungen statt. Die Personalkosten sind dadurch nach Angaben der Gewerkschaft NGG nach aktuellem Stand seit 2012 um 12,7% gestiegen [NGG 2016].

Die Preisfestlegung des Landes Berlin im Jahr 2012 von 3,25 €, die sich auf die Berechnungen der HAW Hamburg bezieht, entspricht im Jahr 2016 also 3,51 € für den Kostenanteil des Essensanbieters. Hinzu kommen in Berlin trägerseitige Kosten für die Einrichtung einer behördlichen „Fachkontrollstelle Schulverpflegung“, um die Einhaltung geforderter Standards sicherzustellen. Zudem muss berücksichtigt werden, dass die trägerseitige Ausstattung der Küchen in den Ausschreibungen lediglich auf das kostengünstige Konzept der Warmverpflegung ausgerichtet ist. Wollen ein Anbieter oder eine Schule in einer Zubereitungsfrischküche vor Ort kochen, müssen die Zusatzinvestitionen und Aufwendungen allein vom Caterer getragen werden. Damit begünstigt das Land Berlin vorrangig die Warmhalteküche, die kaum geeignet ist, die Verpflegung mit der Ernährungsbildung im Schulalltag zu verknüpfen.

Kostenanalyse nach MenüPartner GmbH

Kostenbereich	Kosten in Euro	Kosten in Prozent
Wareneinsatz	1,90-2,50 €	44-51%
Personal	1,58-1,80 €	30-35%
Betriebskosten	0,58-0,74 €	12-15%
Investitionskosten	0,12 €	2-4%
Gewinn	0,12 €	2-3%
Gesamtkosten	4,31-4,90 €	100%

Quelle: Eifert 2016

Die Beispielkalkulationen des Unternehmens Menüpartner GmbH aus dem Jahr 2015 beziehen sich auf die Verpflegung durch eine Zubereitungsküche in der Einrichtung mit Tiefkühl-Anteilen bei einer mittleren Einrichtungsgröße (180 Portionen). Berücksichtigt werden die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards sowie 19% Mehrwertsteuer und ein Reingewinn. Miete bzw. Pacht und die Mensaausstattung sowie trägerseitige Investitions- und Betreiberkosten sind nicht berücksichtigt [Eifert 2016].

Neben der Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards verursachen auch Vorgaben zur Verwendung von Lebensmitteln aus regionalem und ökologischem Anbau, die konsequente Berücksichtigung von vegetarischer, allergener und kulturell-religiöser Kost sowie die regelmäßige Einbeziehung der Kinder und Jugendlichen in die Planung und Zubereitung der Mahlzeiten weitere Kosten, die einkalkuliert werden müssen. Die Einhaltung geforderter Speisepläne und Rahmenbedingungen setzt zudem ein Qualitäts- und Hygienemanagement und ein Eigenkontrollsystem im Betrieb voraus. Dabei fallen ebenfalls laufend Personal-, Zertifizierungs- und Prüfkosten an. Die Mitarbeiter müssen zudem ausreichend qualifiziert und laufend geschult bzw. weitergebildet werden. Sind diese Sachverhalte Inhalt von Ausschreibungen und Leistungsverzeichnis, müssen sie auch Teil der Kostenkalkulation sein.

Ein augenfälliger Kostenfaktor ist die Mehrwertsteuer. Wird die Verpflegungsleistung ausgeschrieben und mithilfe eines Unternehmens durchgeführt, fallen derzeit 19% Mehrwertsteuer an. Dieser Anteil an den Dienstleisterkosten kann damit bis zu 0,80 € je Mahlzeit betragen. Bei einer Absenkung auf den reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7% könnte etwa ein halber Euro eingespart und zur Verbesserung von Qualität und Akzeptanz in der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden. Europarechtlich ist eine Absenkung der Mehrwertsteuer auf Kita- und Schulverpflegung möglich, da sie anders zu bewerten ist als die klassische Bewirtung in einem Restaurant. Schafft der Bund zudem bundeseinheitliche Rahmenbedingungen und damit eine eigenständige Kategorie, ist die Anwendung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von 7% für die Gemeinschaftsverpflegung in den Einrichtungen umsetzbar, ohne dass klassische Restaurant-Wettbewerber diskriminiert werden [Muschalik 2014].

Die Auswertung der Kostenbestandteile zeigt aber auch, dass sich die Kosten für eine erfolgreiche Gemeinschaftsverpflegung zwischen Kita, Grundschule und Sekundarstufe kaum unterscheiden. Das trifft zu, wenn wichtige Voraussetzungen, wie eine Zubereitungsfrischküche in der Einrichtung sowie die Einhaltung der DGE-Standards und die Verknüpfung mit der Ernährungsbildung, erfüllt werden. In der Grundschule ist der Wareneinsatz zwar aufgrund des niedrigeren Kalorienbedarfs geringer als in der Sekundarstufe, dafür braucht es für die Betreuung der Kinder mehr Personal. In der Kita wiederum kommt ein Mehraufwand für Frühstück und Vesper als fester Bestandteil hinzu.

Sollen ernährungsphysiologische, qualitative und bildungsbezogene Anforderungen angemessen erfüllt werden, sind für die Gemeinschaftsverpflegung sowohl in Kindertagesstätten, als auch in Grund- und Sekundarschulen, Gesamtkosten von 6,00 € je Mahlzeit anzusetzen. Das beinhaltet den reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7%. Für die Verpflegungsdienstleistung sollten derzeit je Mahlzeit 4,50 € sowie zusätzlich 1,50 € für die trägerseitigen Kosten einkalkuliert werden. Bei besonders kleinen Einrichtungen mit deutlich unter 50 Kindern müssen die Kosten im Einzelfall höher, bei sehr große Schulen mit deutlich mehr als 1.000 Schülern, können die Kosten niedriger angesetzt werden.

7. Abrechnungsbürokratie und Diskriminierung von Armut

Der Aufwand zur Abrechnung der Verpflegungsleistung ist für viele Essensanbieter derzeit unverhältnismäßig aufwändig und verursacht insbesondere durch den hohen Personaleinsatz spürbare Kosten. Aufgrund sehr verschiedener Vertragsbedingungen rechnet quasi jeder Träger bzw. jede Einrichtung die Dienstleistung und Betriebskosten anders ab. Zudem gibt es unterschiedliche Bezuschussungen durch den Träger, die Kommune oder das Land. Oft muss der Essensanbieter für jedes Kind mit den

Eltern einen Einzelvertrag abschließen. Das ist meist der Fall, wenn die Schule die Verpflegungsaufgabe einem externen Hortbetreiber außerhalb des eigentlichen Schulbetriebs überlässt. Viele Caterer müssen dadurch jeden Monat tausende Abrechnungen einschließlich Mahnwesen durchführen. Hinzu kommt, dass es durchweg Schwierigkeiten bei der Abrechnung des Zuschusses aus dem Bildungs- und Teilhabepakets (BuT) der Bundesregierung gibt. Deshalb hilft auch hier oft der Essensanbieter den Eltern bei der Beantragung und Abrechnung [DIE LINKE 2016].

Ohnehin weisen Experten einhellig darauf hin, dass das BuT in seiner jetzigen Form Probleme bereitet, die Bezuschussung der Gemeinschaftsverpflegung zu unterstützen. Es ist von bürokratischen Hürden gekennzeichnet, die einen Großteil der Familien davon abhalten, ihre Ansprüche geltend zu machen. Viele Anspruchsberechtigte sind zudem nicht über das BuT informiert oder wollen den Zuschuss nicht beantragen, weil sie dadurch vor Anderen als arm bloßgestellt werden. Nach Einschätzung der Schulleitungen haben derzeit mindestens 21 Prozent der Schülerinnen und Schüler Unterstützungsbedarf durch Zuschüsse. In den Städten Berlin, Bremen und Hamburg liegt der Bedarf sogar bei über 30 Prozent [HAW 2015].

Immer wieder werden Kinder und Jugendliche von der Gemeinschaftsverpflegung ausgeschlossen, weil die Familien die Beiträge nicht bezahlen können. Das führt in der Kita oder Schule zu Diskriminierung und Ausgrenzung und ist zudem ernährungsphysiologisch und von Standpunkt der Fürsorgepflicht nicht zu verantworten. Kitas und Schulen mit Ganztagsangeboten müssen daher sicherstellen, dass alle Kinder und Jugendlichen unabhängig von der Beitragsfrage diskriminierungsfrei an der regulären Gemeinschaftsverpflegung teilnehmen können.

8. Ausschreibung und Leistungsverzeichnis

Vielen Trägern und Kommunen fällt es offenkundig schwer, ein geeignetes Verpflegungskonzept auszuschreiben und auch die entsprechenden baulichen und technischen Voraussetzungen für eine erfolgreiche Kita- und Schulverpflegung zu schaffen [DIE LINKE 2016]. Daher wäre es sinnvoll, getrennt nach Kita, Grund- und Sekundarschule, bundesweit einheitliche Ausschreibungsvorgaben und Leistungsverzeichnisse zu schaffen. In den Einrichtungen und bei den Trägern muss sichergestellt sein, dass die erforderlichen Kompetenzen vorhanden sind, um eine Ausschreibung und die fachgerechte Planung der Küche und Mensa durchzuführen. Es ist von vorn herein zu berücksichtigen, dass die Einhaltung des Leistungsverzeichnisses regelmäßig überwacht werden muss. Zudem muss sichergestellt sein, dass alle Beteiligten, also auch die Eltern und Kinder und Jugendlichen, von Beginn an in den Entscheidungsprozess eingebunden sind. Die Zuständigkeiten und Abstimmungsprozesse zwischen den

Verantwortlichen, also dem Träger, dem Essensanbietern, der Schulleitungen, den Lehrerinnen und Lehrern, den Eltern sowie den Kindern und Jugendlichen, sollten im Leistungsverzeichnis eindeutig geklärt sein. Sinnvoll ist hierzu die Bildung geeigneter Gremien, wie eine Küchen- oder Mensa-Kommission. Das erfordert letztendlich auch die notwendige personelle und finanzielle Ausstattung. Eine tragende Säule spielen hier die bundesweit aktiven Vernetzungsstellen Schulverpflegung, deren Arbeit durch das BMEL langfristig finanziell abgesichert sein muss.

Um die aktuellen Defizite bei der Kita- und Schulverpflegung zu beseitigen, müssen der Bund und die Länder für Kindertagesstätten, Schulen und Horteinrichtungen, die eine Ganztagsangebot haben, bezüglich der Gemeinschaftsverpflegung einheitliche und genaue Vorgaben machen:

- Das Angebot muss einen altersgerechten, abwechslungsreichen und ausgewogenen Speiseplans, einschließlich der Getränke sowie Frühstück und Zwischenmahlzeiten sicherstellen. Das schließt auch Regelungen zu Süßwaren und Softdrinks ein.
- Räume für Küche, Lager und Speisesaal müssen in ausreichender Größe und Nutzbarkeit vorhanden sein. Dazu sind auch die entsprechenden Musterraumprogramme den modernen Anforderungen anzupassen.
- Bauseitige Versorgungs- und Entsorgungsanschlüsse, wie Drehstrom, Wasser, Fettabscheider und Bodenabläufe müssen vorhanden sein.
- Die technische Mindestausstattung der Küche und Ausgabe muss mit geeigneten Großküchengeräten erfolgen.
- Es bedarf einheitlicher Regelungen, wer für die Strom-, Wasser- und Abwasserkosten sowie Betriebs- und Instandhaltungskosten zuständig ist.
- Die Verantwortung für die Gestaltung und Ausstattung des Speiseraums, einschließlich Tablett, Geschirr und Besteck, sowie für Lärminderungsmaßnahmen und Sauberkeit muss geklärt sein.
- Es sollte klare Vorgaben zu den Pausenzeiten und zur Pausenlänge geben.
- Die Einhaltung und Kontrolle von Qualitätsstandards, wie die der DGE, insbesondere in Hinblick auf Standzeiten, Nährwertverluste, sensorische und optische Qualität, Lebensmittelvielfalt und die Einbeziehung frischer regionaler und saisonaler Produkte ist sicherzustellen. Sinnvoll kann dazu die Einrichtung einer behördlichen Fachkontrollstelle sein.
- An das Verpflegungssystem und den umsetzenden Dienstleister müssen Anforderungen gestellt werden, um eine Verknüpfung mit der Ernährungsbildung in den Einrichtungen und die Beteiligung der Kinder und Jugendlichen im Schulalltag zu gewährleisten. Dazu muss das Ernährungsthema auch in den Lehrplan integriert werden.

- Die Qualifikation und Fortbildung des Personals in den Einrichtungen und bei den Essensanbietern sowie die Etablierung einer „qualifizierten Fachkraft für die Kita- und Schulverpflegung“ ist sicherzustellen.
- Zur Sicherstellung der Qualität und möglichst hohen Akzeptanz und Teilnahme sollten einheitliche Mindestpreise für die Gemeinschaftsverpflegung festgelegt werden.
- Zur Evaluierung der Kita- und Schulverpflegung, insbesondere dazu, wie viele Kinder und Jugendliche Anspruch auf eine Gemeinschaftsverpflegung haben, wie viele tatsächlich teilgenommen haben, was die Gründe für Nichtteilnahme sind und inwieweit Richtlinien und Leistungen eingehalten werden, müssen regelmäßig Daten erhoben und ausgewertet werden.
- Es bedarf einer klaren Zuordnung der Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten bei allen Beteiligten.
- Transparenz und Vertrauen bei allen Beteiligten kann nur durch Öffentlichkeit bei allen Vorgaben, Kriterien, Ausschreibungen, Leistungsverzeichnissen und Verträgen erreicht werden.
- Es ist sicherzustellen, dass die Ernährungswirtschaft weder direkt noch indirekt über Werbung und Marketing Einfluss auf die Speisepläne und die Ernährungsbildung erhalten.

9. Finanzierung der Kita- und Schulverpflegung durch den Bund

Die Kosten für eine hochwertige, altersgerechte und abwechslungsreiche Kita- und Schulverpflegung betragen je Verpflegungstag für jedes Kind 4,50 € (bei 7% MwSt.) für die Versorgungsdienstleistung sowie 1,50 € damit der Träger die geeigneten Voraussetzungen für die Verpflegung schaffen kann. 2,02 Millionen Kinder in Tageseinrichtungen haben 2015 ein Mittagessen erhalten. Im Schuljahr 2014/2015 haben 8,37 Millionen Schülerinnen und Schüler die allgemeinbildenden Schulen besucht [destatis 2016a]. Wird davon ausgegangen, dass jedes zweite Kind ein Ganztagsangebot nutzt, haben 4,18 Millionen Schülerinnen und Schüler einen Anspruch auf Gemeinschaftsverpflegung [Peinelt & Wetterau 2014]. Neben 190 Schultagen im Jahr muss auch in der Ferienzeit anteilig an 30 Horttagen die Vereinbarkeit von Familie und Beruf gewährleistet sein. Bei mindestens 250 Arbeitstage abzüglich von 30 Urlaubstagen sind mindestens 220 Verpflegungstage im Jahr zu berücksichtigen.

Die Kosten für eine angemessene Kita- und Schulverpflegung in Deutschland betragen demnach:

2,02 Mio.	Kita-Kinder
+ 4,18 Mio.	Schülerinnen und Schüler
<hr/>	
= 6,20 Mio.	Verpflegungsberechtigte

	6,20 Mio.	Verpflegungsberechtigte
x	4,50 €	Dienstleistungsanteil
x	220 Tage	Verpflegung
<hr/>		
=	6,14 Mrd. €	Verpflegungskosten im Jahr
	6,20 Mio.	Verpflegungsberechtigte
x	1,50 €	Trägeranteil
x	220 Tage	Verpflegung
<hr/>		
=	2,05 Mrd. €	Trägerkosten im Jahr
<hr/>		
	8,18 Mrd. €	Gesamtkosten für die Kita und Schulverpflegung im Jahr

Der Anteil für die Verpflegungsdienstleistung erfordert bundesweit Mittel in Höhe von 6,14 Mrd. € und soll vom Bund getragen und als pauschaler Betrag (4,50 € je Kind und Verpflegungstag) an die Träger ausgereicht werden. Das ist sinnvoll, da die Abrechnung vor Ort aufwändig, unverhältnismäßig bürokratisch und für ärmere Familien diskriminierend ist. Die Finanzierung kann der Bund durch ein neu zu schaffendes „Bundesprogramm Kita- und Schulverpflegung“ ermöglichen.

Für die trägerseitigen Kosten besteht bei den Kitas ein Mittelbedarf von 0,67 Mrd. €. Das Investitionsprogramm des Bundes zum Ausbau der Kindertagesbetreuung im Rahmen des Kinderförderungsgesetzes ist auch durch den Wegfall des Betreuungsgeldes ausreichend für die Aufgabe ausgestattet [BMFSFJ 2016]. Es muss allerdings sichergestellt sein, dass der erforderliche Anteil auch für den Ausbau und Betrieb der Küchen und Mensen zur Verfügung steht.

Bei den Schulen mit Ganztagsangebot besteht ein Bedarf von 1,38 Mrd. € im Jahr, um die erforderlichen Voraussetzungen für eine gute Verpflegung zu schaffen. Dazu könnte der Bund das Investitionsprogramm Zukunft Bildung und Betreuung (IZBB) zum bedarfsgerechten Auf- und Ausbau von Ganztagschulen erneut aufrufen, es entsprechend ausrichten und mit den nötigen Mitteln ausstatten [BMBF 2014]. Allerdings erfordert dies eine Lockerung des Kooperationsverbots im Bildungsbereich. Alternativ könnte dieser Kostenanteil weiter in der Verantwortung der Länder bleiben, um eine gerechte Verteilung der Lasten zu erreichen. Es müsste aber in einer Bund-Länder-Vereinbarung sichergestellt sein, dass trägerseitig die erforderlichen Leistungen erbracht werden, um eine gute Schulverpflegung umzusetzen.

Es muss betont werden, dass die oben genannten Kosten von bundesweit insgesamt 8,18 Mrd. € auf jeden Fall entstehen, wenn bei der Umsetzung einer guten Gemeinschaftsverpflegung ernährungsphysiologische, qualitative und bildungsbezogene Anforderungen angemessen erfüllt werden sollen. Die Frage ist lediglich, wer die einzelnen Kostenbestandteile tragen soll.

Viele Bundesländer und Kommunen sind bei wachsenden Herausforderungen durch die „Schuldenbremse“, wonach sie ihre Haushalte ohne Kredite ausgleichen sollen, hinsichtlich ihrer finanziellen Möglichkeiten stark eingeschränkt. Viele Städte und Gemeinden leiden nach wie vor unter finanziellen Problemen und sehen sich aufgrund der schlechten Haushaltssituation kaum in der Lage, Voraussetzungen für eine angemessene Kita- und Schulverpflegung zu schaffen.

Der Bund sollte auch im Rahmen seiner Pflicht zur gesundheitlichen Vorsorge und im Rahmen der staatlichen Fürsorgepflicht, insbesondere in Bezug auf die Förderung des Kindeswohls und die fürsorgende Betreuung und Bildung, Verantwortung für eine gesunde und altersgerechte Kita- und Schulverpflegung übernehmen. Das kann er tun, indem er geeignete Rahmenbedingungen schafft und die Finanzierung sicherstellt.

10. Quellen

Berliner Zeitung 2016: Berliner Zeitung, Spreewald-Grundschule in Schöneberg: Die einen bekommen eine warme Mahlzeit, die anderen nur Brot, Ausgabe vom 15.01.2016.

BMBF 2014: Bundesministerium für Bildung und Forschung, Autorengruppe Berichterstattung: Bildung in Deutschland 2014, W. Bertelsmann Verlag, Bielefeld 2014.

BMBF 2016: Bundesministerium für Bildung und Forschung, www.ganztagschule.org: Das Investitionsprogramm Zukunft, Bildung und Betreuung (IZBB), heruntergeladen am 24.03.2016.

BMFSFJ 2016: Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, Kinder und Jugend: Gesetzliche Grundlagen für den Ausbau der Kinderbetreuung, heruntergeladen am 24.03.2016.

Bundestag 2012: Deutscher Bundestag: Antrag der Abgeordneten Karin Binder et al. und der Fraktion DIE LINKE: Für alle Kinder und Jugendlichen eine hochwertige und unentgeltliche Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten gewährleisten, Drucksache 17/11880, Berlin, 12.12.2012.

destatis 2014: Statistisches Bundesamt, Statistisches Jahrbuch Deutschland und Internationales 2014, Wiesbaden, November 2014.

destatis 2015a: Statistisches Bundesamt, Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen am 01.03.2015, Kinder nach persönlichen Merkmalen, Betreuungszeit in Stunden, Mittagsbetreuung und Eingliederungshilfe sowie nach Trägergruppen, Wiesbaden 2016.

destatis 2016a: Statistisches Bundesamt, Allgemeinbildende und berufliche Schulen: Schüler/innen nach Schularten, Wiesbaden 2016.

destatis 2016b: Statistisches Bundesamt, Pressemitteilung vom 20. Januar 2016 – 010/16: Verbraucherpreise für Nahrungsmittel 2015 moderat gestiegen, Wiesbaden 2016.

DGE 2014a: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Bonn 2014.

DGE 2014b: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn 2014.

DIE LINKE 2016: DIE LINKE im Bundestag, Protokoll: Bausteine für gutes Schul- und Kitaessen, Öffentliches Fachgespräch am 25.01.2016 in Berlin.

Eifert 2016: L. Eifert, MenüPartner GmbH, Stellungnahme zum Öffentliches Fachgespräch, Bausteine für gutes Schul- und Kitaessen, am 25.01.2016 in Berlin.

EU KOM 2014: Europäische Kommission: Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 hinsichtlich der Beihilferegelung für die Abgabe von Obst und Gemüse, Bananen und Milch in Bildungseinrichtungen, Drs.: 5958/14, Brüssel, Januar 2014.

HAW 2015: Arens-Azevedo et al., Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science: Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung, Abschlussbericht, Hamburg 2015.

kindergeld.org: www.kindergeld.org, Kindergeld Ratgeber 2016, heruntergeladen am 24.03.2016.

MRI 2008: Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Ergebnisbericht, Teil 2, Nationale Verzehrstudie II, Karlsruhe 2008.

Muschalik 2014: J. Muschalik, Referentin für Verbraucherschutz, Fraktion DIE LINKE im Bundestag, Auswertung: Studie des Wissenschaftlichen Dienstes im Bundestag zur Frage „Besteuerung von Schulverpflegung“ 8/2014, Berlin 2014.

NGG 2016: Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten, Tarifentwicklung HoGa Berlin, Berlin 2016.

Peinelt & Wetterau 2014: V. Peinelt & J. Wetterau: Masterplan für die Schulverpflegung, Kapitel 52, 2014.

Peinelt & Wetterau 2015: V. Peinelt & J. Wetterau: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie 2, Rohmbos, 2015.

Tecklenburg 2016: M.E. Tecklenburg, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Science: Stellungnahme zum Öffentliches Fachgespräch, Bausteine für gutes Schul- und Kitaessen, am 25.01.2016 in Berlin.

11. Anhang

Berechnungsübersicht Kosten Kita- und Schulverpflegung

Grundbedingungen:

Verbindliche Qualitätsstandards, die auch überprüft werden

Kochen mit Zubereitungsfrischküche in der Einrichtung

Tägliche Einbindung der Verpflegung in den Erziehungs- und Bildungsauftrag

Kostenbereich	Warmhalteküche	Zubereitungsfrischküche
Wareneinsatz	1,50 €	2,50 €
Personal	1,50 €	1,80 €
Betriebskosten	0,20 €	0,60 €
Investitionen	0,10 €	0,10 €
Gewinn	0,10 €	0,10 €
SUMME (19% MwSt.)	3,40 €	5,10 €

→ Die Zubereitungsfrischküche kostet 50% mehr als die Warmhalteküche

Kostenbereich	Kita	Grundschule	Sekundar
Kalorienbedarf Mittag	350 kcal	400 kcal	520 kcal
Warenkosten	2,19 €	2,50 €	3,25 €
Personalkosten	2,34 €	1,80 €	1,26 €
Betriebskosten	0,60 €	0,60 €	0,60 €
Investitionen	0,10 €	0,10 €	0,10 €
Gewinn	0,10 €	0,10 €	0,10 €
SUMME	5,33 €	5,10 €	5,31 €

→ Der Kostenunterschied zwischen den Schularten beträgt höchstens 4%

Besteuerung	Ausgaben	Differenz
ohne MwSt.	4,20 €	- €
7% MwSt.	4,49 €	0,29 €
19% MwSt.	5,00 €	0,80 €

→ Die Absenkung der MwSt. auf 7% reduziert die Ausgaben um 0,51 €

Kostenanteile	je Essen	Anteil
Verpflegung	4,50 €	75%
Trägerleistung	1,50 €	25%
SUMME	6,00 €	100%

Berechnungsgrößen	
Kita-Kinder	2,02 Mio. mit Mittagessen
Schulkinder	4,18 Mio. in Ganztageeinrichtungen
Gesamtzahl	6,20 Mio. zu Verpflegende
Verpflegungstage	220 Tage (190 Schultage + 30 Horttage)
Verpflegungskosten	6,00 € je Tag gesamt