

Antrag

der Abg. Tobias Wald u. a. CDU

und

Stellungnahme

des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport

Qualität des Schulessens in Baden-Württemberg

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,

1. ob sie einschätzen kann, für wie viele Schülerinnen und Schüler in Baden-Württemberg in Schulmensen die Möglichkeit besteht, warmes Mittagessen einzunehmen;
2. welche Bedeutung sie der weiteren Implementierung von Schulmensen beimisst;
3. wie sie die Qualität des Schulessens in Baden-Württemberg allgemein einschätzt und was sie unternimmt, um die Qualität des Schulessens zu gewährleisten;
4. ob ihr bekannt ist, wie die Schulmensen in Baden-Württemberg in Qualitätsvergleichen mit den Schulmensen in anderen Bundesländern abschneiden;
5. ob sie einschätzen kann, wie hoch der prozentuale Anteil von qualifizierten Essensbegleiterinnen und Essensbegleitern in den Schulmensen in Baden-Württemberg ist und inwiefern sich dies auf die Qualität des Schulessens auswirkt;
6. ob sie sich weiterhin dafür einsetzt, Freiwillige als Essensbegleiterinnen und Essensbegleiter (Jugendbegleiter) zu qualifizieren;
7. wie sie das Verfahren „Cook and Chill“ bewertet und wie sie die damit verbundenen Einsparmöglichkeiten einschätzt;
8. was sie dazu beiträgt, um Schülerinnen und Schüler für die Themen gesunde Ernährung, Essenskultur und die Verwendung regionaler Produkte zu sensibilisieren;

9. inwiefern der Schulunterricht dazu beitragen kann, Schülerinnen und Schüler für Ernährungsfragen zu sensibilisieren;
10. inwiefern sie weiterhin mit Lehrerfortbildungen dazu beiträgt, dass das Thema Ernährung im Unterricht qualifiziert behandelt werden kann.

06. 03. 2012

Wald, Wacker, Traub, Schebesta, Viktoria Schmid CDU

Begründung

Insbesondere infolge der gestiegenen Anzahl an Ganztageschulen sind in den letzten Jahren in Baden-Württemberg zahlreiche neue Schulmensen entstanden. Deren Angebote werden von vielen Schülerinnen und Schülern gerne angenommen. Für eine gesunde Ernährung der Kinder und Jugendlichen in Baden-Württemberg ist daher die Qualität des Schulessens von zentraler Bedeutung. Die Landesregierung wird um eine Einschätzung gebeten.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 30. März 2012 Nr. 24–6662.2/231/1 nimmt das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport im Einvernehmen mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zu dem Antrag wie folgt Stellung:

Der Landtag wolle beschließen,

die Landesregierung zu ersuchen

zu berichten,

- 1. ob sie einschätzen kann, für wie viele Schülerinnen und Schüler in Baden-Württemberg in Schulmensen die Möglichkeit besteht, warmes Mittagessen einzunehmen;*
- 5. ob sie einschätzen kann, wie hoch der prozentuale Anteil von qualifizierten Essensbegleiterinnen und Essensbegleitern in den Schulmensen in Baden-Württemberg ist und inwiefern sich dies auf die Qualität des Schulessens auswirkt;*

Die Bereitstellung von Mittagessen an (Ganztags-)Schulen ist kommunale Aufgabe. Es handelt sich um eine sog. freiwillige Aufgabe des Schulträgers, die der jeweilige Schulträger in eigener Zuständigkeit erfüllt. Dem Kultusministerium ist daher nicht bekannt, an wie vielen Schulen ein Mittagessen angeboten wird. Des Weiteren liegen keine Erkenntnisse vor über den Einsatz und die Auswahl von kommunalem Personal und sonstigen außerschulischen Partnern für die Betreuung während des Mittagessens.

- 2. welche Bedeutung sie der weiteren Implementierung von Schulmensen beimisst;*

Die Landesregierung misst der weiteren Implementierung von Schulmensen eine hohe Bedeutung zu. Das Schulessen hat eine zentrale Bedeutung dafür, wie Schule als „Lebensraum“ wahrgenommen und angenommen wird. Da die Mittagsmahlzeit oft nicht mehr gemeinsam in der Familie zu organisieren ist, übernehmen Schulen bzw. Schulträger immer häufiger diese Aufgabe. Die Schulmensa kann ein zentraler Treffpunkt, Kommunikations- und Veranstaltungsort sein. Das gemeinsame

Essen von Lehrenden und Lernenden bietet zudem eine zwanglose Gelegenheit zur Kommunikation und ist für die pädagogischen Beziehungen äußerst wertvoll. Laut Auskunft der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg berichten Ganztagschulen, die die Mensa als Teil des Schulalltags integriert haben, von einem besseren Klima an der Schule.

In Kindheit und Jugend wird das Ernährungs- und Bewegungsverhalten entscheidend geprägt und beeinflusst auch das Körpergewicht und den Gesundheitszustand im späteren Leben. Ernährungsbildung im Unterricht und qualitativ hochwertiges Essen in der Mensa ergänzen sich deshalb. Die Schulmensa ist somit auch Lernort. Dort gibt es viele Ansatzpunkte für die Ernährungsbildung, z. B. in Form von Projekten oder Praktika. Themen der Gesundheit, des Sozialwesens, der Wirtschaft, des Rechts, der Verwaltung, der Umwelt und mehr können am Beispiel der Schulmensa aufgegriffen werden.

Zusätzlichen Einfluss auf die Essgewohnheiten der Schülerinnen und Schüler kann die Schule mit einer Ausweitung des Mensaangebots auf eine qualitativ hochwertige Frühstücks- und Pausenverpflegung nehmen. Da etwa ein Viertel der Kinder und Jugendlichen nicht mehr zu Hause frühstücken, könnte über eine Cafeteria ein optimaler Start in den Schultag ermöglicht werden. Die Ganztagschule bietet die Gelegenheit, auf den Ebenen Unterricht und Schulverpflegung auch diesem Bildungsauftrag gerecht zu werden und gleichzeitig die Gesundheit und die Lernbereitschaft der Schüler zu fördern.

3. wie sie die Qualität des Schulessens in Baden-Württemberg allgemein einschätzt und was sie unternimmt, um die Qualität des Schulessens zu gewährleisten;

Da es in Baden-Württemberg viele an die Gegebenheiten vor Ort angepasste Modelle der Schulverpflegung gibt, ist eine allgemeine Beantwortung dieser Frage nicht möglich. Auch der Begriff Qualität ist nicht eindeutig definiert. Dazu gehören natürlich der Energie- und Nährstoffgehalt des Essens aber auch Konsistenz, Temperatur, Geschmack und Aussehen. Mitentscheidend sind darüber hinaus Faktoren wie Lärm, Wartezeiten, freundliches Personal und eine feste Kommunikationsstruktur unter den Akteuren der Schulverpflegung (d. h. Träger, Schulleitung, Schulgemeinschaft, Caterer, Personal).

Die Qualität des Schulessens in Baden-Württemberg wurde 2009 bis 2010 über die amtliche Lebensmittelüberwachung im Rahmen eines Sonderprogramms an 153 Schulen in Baden-Württemberg erfasst und bewertet. Die Ergebnisse ergaben keine gravierenden Hygienemängel, doch eine verbesserungsfähige ernährungsphysiologische Qualität. Zahlreiche Erkenntnisse aus dem Projekt sind in den „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung“ eingeflossen und kostenlos verfügbar unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/bro/Bro_Leitfaden_Schulverpflegung.pdf.

Besonders wichtig als landesweite Anlaufstelle für Schulträger und andere Interessierte ist die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg. Die Landesregierung unterstützt diese Beratungs- und Bildungseinrichtung, die ihre Arbeit Mitte 2008 aufgenommen hat und bei der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) angesiedelt ist. Eine Beschreibung ihrer Tätigkeit findet sich im Verbraucher-Journal 2010/11 des MLR (S. 29/30). Aus der Arbeit mit den besonders intensiv betreuten Projektschulen lassen sich als eindeutige Erfolgsparameter für Schulverpflegung die Kommunikationsstruktur, die Einbindung der Mensa in die Schulstruktur und das Existieren einer mensaverantwortlichen Person ableiten. Die Vernetzungsstelle begleitet die Schulen auch bei einer Zertifizierung nach dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE. 2011 wurden zwei Schulen bzw. Schulmensen zertifiziert. Sie zählen damit bundesweit zu den ersten zertifizierten Schulen. Für 2012 haben weitere Schulen ihr Interesse an einer Zertifizierung bekundet.

Das MLR unterstützte 2011 die Schulverpflegung außerdem durch Fachtagungen zur Hygiene und mit Umsetzungsbeispielen der DGE-Qualitätsstandards (je eine Informationsveranstaltung in allen vier Regierungsbezirken). Darüber konnten insgesamt etwa 600 Personen erreicht werden.

4. ob ihr bekannt ist, wie die Schulmensen in Baden-Württemberg in Qualitätsvergleichen mit den Schulmensen in anderen Bundesländern abschneiden;

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung aller Bundesländer treffen sich regelmäßig zum Austausch. Hierdurch ist ein Vergleich der dort vorliegenden Erfahrungen aus der Praxis möglich. Laut Auskunft der baden-württembergischen Vernetzungsstelle Schulverpflegung sind keine gravierenden Unterschiede zwischen den Bundesländern zu erkennen. Eine Ausnahme bildet Berlin. Das Land Berlin hat die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung verbindlich in den Ausschreibungen implementiert. Sie werden dort weitgehend im Primarbereich umgesetzt.

6. ob sie sich weiterhin dafür einsetzt, Freiwillige als Essensbegleiterinnen und Essensbegleiter (Jugendbegleiter) zu qualifizieren;

Im Schuljahr 2010/2011 waren bei 1.269 teilnehmenden Schulen über 17.000 Jugendbegleiter im Einsatz, die jede Woche über 30.000 Stunden an Jugendbegleiter-Angeboten realisiert haben. Dabei können der „Betreuung in der Mittagszeit“ 5.124 (17 %) Zeitstunden pro Woche zugeordnet werden. Von den ca. 17.000 Jugendbegleitern waren 2.987 (16 %) in diesem Bereich tätig. Die diesjährige Evaluation wird derzeit ausgewertet.

Die Bezeichnung „Essensbegleiter“ wird im Jugendbegleiter-Programm nicht geführt. Im Rahmen der Tätigkeit eines Jugendbegleiters darf keine Essenszubereitung, Essensausgabe oder Ähnliches stattfinden. Eine Betreuung oder Aufsicht der sich in der Mittagspause befindlichen Jugendlichen ist jedoch laut Rahmenkatalog des Jugendbegleiter-Programms möglich.

7. wie sie das Verfahren „Cook and Chill“ bewertet und wie sie die damit verbundenen Einsparmöglichkeiten einschätzt;

„Cook and Chill“ ist ein Verpflegungssystem, bei dem die Speisen in einer Zentralküche zubereitet, schnell abgekühlt und bei Temperaturen von 2 bis 3° C gelagert werden. Erst am Ausgabeort werden sie regeneriert, d. h. auf mindestens 70° C erhitzt. Die Speisen sind in aller Regel drei bis fünf Tage haltbar und können dadurch flexibel angepasst an die Arbeitsorganisation der Küche hergestellt werden. Vorteile des Verfahrens sind außerdem die gute Erhaltung der Qualität der Speisen sowie die Abstimmung an den Bedarf und die Essenszeit und damit kurze Warmhaltezeiten.

Eine konsequente Einführung des „Cook and Chill“-Verfahrens in Schulen könnte nach Einschätzung von Experten (Vgl. Peinelt, Ernährung im Fokus 11/11, S. 506 ff.) zu einer hohen ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität führen, preisgünstig sein und gleichzeitig die Belastung der Akteure vor Ort reduzieren.

Bei der Beurteilung der Einsparpotenziale muss zunächst berücksichtigt werden, dass der Bezug von Cook and Chill-Produkten im Vergleich zum Einkauf der Rohware teurer ist. Zudem sind separate Kühlräume notwendig. Auf der anderen Seite entfällt die Investition in eine aufwändige Kücheneinrichtung. Im Vergleich zur Frischküche können Investitionen und laufende Betriebs- und Personalkosten gespart werden. Bei der Warmverpflegung, bei der das fertige Essen vom Anbieter geliefert wird, sind die Kosten und der Raum-, Ausstattungs- und Personalbedarf im Vergleich zu den anderen Verpflegungssystemen am geringsten. Die sensorische Qualität wird jedoch wegen der oft langen Warmhaltezeiten häufig als unzureichend bewertet.

Grundsätzlich ist bei einem Verpflegungssystem auf den Erhalt von Vitaminen etwa durch den Einsatz von frischen Rohprodukten, schonende Garverfahren und kurze Warmhaltezeiten zu achten. Zusätzlich ist ein hoher Anteil an Frischprodukten wie Obst und Salate zu begrüßen. Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung gibt ausführliche Hinweise, wie eine gesunde und moderne Verpflegung in Schulen aussehen sollte. Eine Erhöhung des Anteils biologischer und regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung ist generell anzustreben und kann bei jedem Verpflegungssystem realisiert werden.

8. was sie dazu beiträgt, um Schülerinnen und Schüler für die Themen gesunde Ernährung, Essenskultur und die Verwendung regionaler Produkte zu sensibilisieren;

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unterstützt die Bildungseinrichtungen in Baden-Württemberg als Bildungspartner im Ernährungsbereich seit langem. Es werden Arbeitsmaterialien wie der Ringorder „Esspedition Schule – Materialien zur Ernährung Klasse 1 bis 6“, Broschüren, Faltblätter und Anregungen für Lernzirkel, Aktionen, Projekte usw. zur Verfügung gestellt. Über die beiden Landesinitiativen BeKi – Bewusste Kinderernährung (bis Klasse 6) und Blickpunkt Ernährung (ab Klasse 7) besteht für die Schulen und Kindergärten in Baden-Württemberg die Möglichkeit, vom MLR fortgebildete, externe qualifizierte Fachkräfte (BeKi-Fachfrauen) als Multiplikatoren einzusetzen. Sie sind sowohl im Unterricht als auch bei übergeordneten Aktivitäten der Schulen (z. B. Gesundheits-, Umwelttage) tätig. Dabei wird großer Wert auf praxisbezogene, entdeckende Vorgehensweise und die Vermittlung von Handlungskompetenzen gelegt. Bei der Arbeit werden die vielfältigen Bezüge zur Ernährung in den Bildungsplänen genutzt. Informationen dazu unter www.beki-bw.de.

Die etwa 250 BeKi-Fachfrauen und weitere qualifizierte Multiplikatoren leisten als externe Fachkräfte jährlich über 2.500 Unterrichtsbesuche. Der Schwerpunkt liegt auf der praxis- und erlebnisorientierten Ernährungsbildung in Grundschulen. In Abstimmung mit dem Kultusministerium bietet das MLR außerdem eine wachsende Anzahl von Fortbildungen zu Ernährungsthemen an, die in allen Schulamtsbezirken vielfach genutzt werden. Diese Fortbildungen erfassen auch Querschnittsthemen wie Esskultur, Tischsitten, Hygiene, Regionalität und Wertschätzung von Lebensmitteln. Besonders großes Interesse finden seit zwei Jahren die Fortbildung zum aid-Ernährungsführerschein und ganz aktuell das neue Angebot „Die Küche als Lernort für naturwissenschaftliche Erfahrungen“ (siehe auch unter Punkt 10).

Im Rahmen des Schwerpunktjahres Ernährung der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) veranstaltet das MLR in Zusammenarbeit mit der Akademie Ländlicher Raum (ALR) in allen 4 Regierungsbezirken Tagungen „Essen von hier – Mehrwert für Mensch und Natur“ zur Verwendung regionaler Lebensmittel (siehe www.mlz.baden-wuerttemberg.de). Im Herbst ist außerdem eine große gemeinsame Tagung von KM und MLR zum Thema Nachhaltige Ernährung geplant.

9. inwiefern der Schulunterricht dazu beitragen kann, Schülerinnen und Schüler für Ernährungsfragen zu sensibilisieren;

Fragen der Ernährungserziehung sind in den Bildungsplänen für die Schulen in Baden-Württemberg durchgängig berücksichtigt. Die Lehrkräfte nehmen ihren Bildungs- und Erziehungsauftrag in diesem Feld mit großer Verantwortung und mit großer Sorgfalt wahr.

Grundsätzlich bestehen nach Auffassung des MLR in allen Schularten und Unterrichtsfächern zahlreiche Möglichkeiten, Schülerinnen und Schüler für Ernährungsfragen zu sensibilisieren. Die Alltagsrelevanz und Vielschichtigkeit des Themas ist u. a. beschrieben im sog. REViS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen)-Konzept. Wie kaum bei einem anderen Handlungsfeld können über „Ernährung“ Wissens- und Handlungskompetenzen mit Arbeitsplanung, Teamarbeit und Qualitätskontrolle verbunden werden.

10. inwiefern sie weiterhin mit Lehrerfortbildungen dazu beiträgt, dass das Thema Ernährung im Unterricht qualifiziert behandelt werden kann.

In den Fortbildungskatalogen der Staatlichen Schulämter und der Regierungspräsidien finden sich regelmäßig Fortbildungen zur gesunden Lebensführung und Ernährung. Die amtlichen Fortbildungsanbieter arbeiten im Bereich Ernährungsbildung oftmals erfolgreich mit externen Dienstleistern wie den BeKi-Fachfrauen

der Landratsämter, den Landfrauen und dem aid e. V. zusammen. Im Rahmen der regionalen Lehrkräftefortbildung werden z. B. Fortbildungen zum „aid-Ernährungsführerschein“ für Grundschüler und zu „SchmExperten“ Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6 angeboten. Die beiden Unterrichtsmaterialien wurden vom aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. entwickelt und können von dort bezogen werden.

Im Rahmen des Aktionsplans „Komm in Form“ des MLR wurden in jedem Landkreis BeKi-Fachfrauen zur Durchführung von Lehrerfortbildungen zum aid-Ernährungsführerschein (ERF) qualifiziert. Der ERF ist ein praktischer Baustein für die Ernährungsbildung in der Grundschule. Die Schüler lernen dabei in 6 bis 7 Einheiten Lebensmittelgruppen und die aid-Ernährungspyramide kennen, sie bereiten kleine Gerichte zu und essen gemeinsam. Von 2009 bis 2011 wurden allein über das MLR 178 Termine für Fortbildungen abgerechnet, an denen ca. 2.600 Lehrkräfte oder Lehramtsanwärter teilnahmen. Die begleitende wissenschaftliche Evaluation bestätigte den Erfolg dieser Fortbildungsveranstaltungen. Das Angebot wird auch weiterhin bestehen bleiben.

Darüber hinaus bietet das MLR in Abstimmung mit KM und dem Pädagogischen Fachseminar Schwäbisch Gmünd seit 2010 Lehrkräftefortbildungen „Küche als Lernort für naturwissenschaftliche Erfahrungen“ an. Für 2012 sind bereits 27 Termine fest vereinbart. In Absprache mit den BeKi-Koordinatorinnen der Landwirtschaftsämter in den Landkreisen werden darüber hinaus auch Lehrerfortbildungen zu anderen Ernährungsthemen durchgeführt.

Weitere Fortbildungen für Lehrkräfte bietet die Verbraucherzentrale Baden-Württemberg u. a. zu klimabewussten Ernährung, Lebensmittelwerbung und zum Projekt „Ess-Kult-Tour“ an. Die Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) veranstaltet zweimal im Jahr große Tagungen an der Universität Hohenheim, die regelmäßig auch von Lehrkräften zur Fortbildung genutzt werden. Bei der Themenfestlegung und bei der Planung und Gestaltung von Workshops wird stets auf einen Bildungsplanbezug geachtet.

Warminski-Leitheußer
Ministerin für Kultus, Jugend und Sport