

---

---

---

---

---

Discussion paper Nr. 30/09

September 2009

---

Benjamin Nölting, Silke Reimann, Carola Strassner

---

## **Bio-Schulverpflegung in Deutschland**

---

### **Ein erster Überblick**

---

---

Unter Mitarbeit von Melanie Lukas

---

---

---

---

---

ZTG Themenschwerpunkt:

---

Nachhaltigkeit von sozioökologischen Systemen

---

**Zentrum Technik und  
Gesellschaft**

Sekretariat: ER 2-2  
Hardenbergstraße 36a  
10623 Berlin

Tel: (030) 314-23 665  
Fax: (030) 314-26 917

[www.ztg.tu-berlin.de](http://www.ztg.tu-berlin.de)

Nr. 30/09 Benjamin Nölting, Silke Reimann, Carola Strassner  
**Bio-Schulverpflegung in Deutschland.  
Ein erster Überblick**

## **Zusammenfassung**

Die Schulverpflegung in Deutschland befindet sich im Wandel von einer ergänzenden hin zu einer Vollverpflegung mit einem warmen Mittagessen. Längere Schulzeiten, die Ausweitung der Ganztagschule und das Interesse an gesunder Ernährung für Kinder und Jugendliche treiben diese Entwicklung an. Allerdings ist die Schulverpflegung aufgrund der zersplitterten Zuständigkeiten sehr heterogen und unübersichtlich, es gibt eine Vielfalt an Angeboten mit unterschiedlicher Qualität. Im vorliegenden „discussion paper“ wird untersucht, welche Möglichkeiten für eine nachhaltige Schulernährung sich daraus ergeben. Der Fokus liegt auf dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung.

Bio-Produkte in der Schulverpflegungen erfordern einen zusätzlichen Aufwand und ein Mindestmaß an Professionalität. Erste Ergebnisse belegen jedoch, dass eine Ausweitung der Bio-Schulverpflegung machbar ist. Die Entwicklungen in Berlin und Nordrhein-Westfalen zeigen erfolgversprechende Ansätze wie die Festschreibung von Mindestanteilen von Bio-Produkten in den Ausschreibungen (Berlin) auf.

Für einen weiteren Ausbau der Bio-Schulverpflegung bedarf es weitergehender politischer und gesellschaftlicher Impulse. Dazu gehören verlässliche Rahmenbedingungen und eine professionelle Unterstützung beim Einsatz von Bio-Produkten. Die neu eingeführten Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern könnten letzteres leisten und außerdem innovative Ansätze aus anderen europäischen Ländern aufgreifen.

## **Abstract**

School meal provision in Germany is changing from a type of supplementary food provision towards full warm school meals. Reasons for this transition are longer school days, the expansion of all-day schools, and an increasing interest in a healthy nutrition for children and young people. However, the organisation of school meal systems is patchy and confusing; there is an enormous range of services in various qualities. This discussion paper explores the chances for sustainable school meals systems emerging out of this change. The focus is on the use of organic food in school meals.

Organic products in school food require an additional effort and a minimum of professionalism. First findings from the German regions of Berlin and North Rhine-Westphalia show that an increase of organic school food is feasible. For a further development of organic school food supply large political and social impulses are required. Reliable frame work conditions and specific professional assistance for the use of organic products are recommended. The newly established network organisation for school food might achieve this kind of support. Altogether it seems to be important to aim at not only an increase of the organic foods served, but to also consider sustainability issues in the overall school context. Innovative solutions from other European countries are available for comparison to the multitude of stakeholders.

## **Vorwort**

Dieses discussion paper wurde im Rahmen des internationalen Forschungsprojekts innovative Public Organic food Procurement for Youth (iPOPY) von Mitarbeiter(inne)n des Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin sowie der Fachhochschule Münster erarbeitet. iPOPY (2007-10) ist eines von acht Pilotprojekten im CORE Organic Programm und wird finanziert durch das CORE Organic Funding Body Network, bestehend aus Fördermittelgebern in Dänemark, Finnland, Italien und Norwegen.

Das Projekt analysiert die öffentliche Bio-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen und untersucht, wie der Konsum von Bio-Lebensmitteln durch öffentliche Verpflegung gesteigert werden kann. Ein wichtiges Ergebnis des Forschungsprojekts sind Länderberichte zur Situation von Schülern und dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln in den vier genannten Ländern. Das vorliegende discussion paper stellt vergleichbare Informationen zur öffentlichen (Bio-)Schulverpflegung in Deutschland zusammen. Wir hoffen, dass dadurch weitere Forschungen zum Gegenstand erleichtert werden und die Weiterentwicklung der Schulverpflegung in Deutschland von den Erfahrungen in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen profitieren kann.

Ergebnisse von iPOPY sind über die Internetseite des Projekts ([www.ipopy.coreportal.org](http://www.ipopy.coreportal.org)) sowie über Organic Eprints ([www.orgprints.org](http://www.orgprints.org)) unter dem Stichwort iPOPY zugänglich.

Berlin und Münster, September 2009

Benjamin Nölting

Silke Reimann

Carola Strassner

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1.</b>	<b>Einleitung: Mehr Schulverpflegung – mehr Bio?!.....</b>	<b>5</b>
<b>2.</b>	<b>Organisation des deutschen Schulsystems .....</b>	<b>7</b>
2.1.	Schultypen in Deutschland.....	7
2.2.	„Pisa-Schock“, Schulreformen und Ausbau der Ganztagschulen.....	9
<b>3.</b>	<b>Schulverpflegung in Deutschland.....</b>	<b>11</b>
3.1.	Historische Entwicklung.....	11
3.2.	Schulverpflegung in Deutschland heute .....	14
<b>4.</b>	<b>Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung .....</b>	<b>22</b>
4.1.	Strategien zur Einführung von Bio-Produkten und zur Erhöhung ihres Anteils in der Schulverpflegung .....	24
4.2.	Politische Initiativen und Kampagnen.....	26
<b>5.</b>	<b>Bio-Schulverpflegung in den Bundesländern.....</b>	<b>28</b>
5.1.	Schulverpflegung in Berlin .....	29
5.2.	Die Situation in Nordrhein-Westfalen.....	34
<b>6.</b>	<b>Zusammenfassung und Ausblick: Chancen und Herausforderungen der Bio-Schulverpflegung in Deutschland .....</b>	<b>40</b>
<b>7.</b>	<b>Danksagung .....</b>	<b>41</b>
<b>8.</b>	<b>Literaturverzeichnis.....</b>	<b>42</b>
<b>9.</b>	<b>Experteninterviews.....</b>	<b>46</b>
<b>10.</b>	<b>Ausgewählte Links.....</b>	<b>46</b>

## **1. Einleitung: Mehr Schulverpflegung – mehr Bio?!**

Die Schulverpflegung in Deutschland befindet sich im Umbruch. Eine erste Ursache dafür sind gesundheitliche Aspekte. Übergewichtige Kinder, Diabetes, Allergien und andere ernährungsbedingte Gesundheitsprobleme beschäftigen nicht nur die deutsche Politik, sondern werden europaweit thematisiert (Mikkelsen et al. 2005). Die EU hat in ihrem Weißbuch „Ernährung, Übergewicht, Adipositas: Eine Strategie für Europa“ konstatiert: „Die Kindheit ist ein wichtiger Lebensabschnitt, in dem die Vorlieben für gesunde Verhaltensweise beigebracht und die für die Aufrechterhaltung einer gesunden Lebensweise erforderlichen Alltagsfähigkeiten erlernt werden können. Die Schulen spielen dabei eine wichtige Rolle“ (Kommission der Europäischen Gemeinschaften 2007, S. 9).

Die Ernährungssituation deutscher Kinder und Jugendliche weist einige kritische Tendenzen auf, wie das Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KiGGS) des Robert Koch Instituts (Schwerpunktheft zum Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KiGGS) 2007) oder die Nationale Verzehrstudie II belegen (MRI/Lebensmittel 2008). Bei Kindern und Jugendlichen unter 18 Jahren liegt der Anteil der Übergewichtigen und Adipösen bei 15 Prozent. Gleichzeitig bewegen sich Kinder und Jugendliche weniger und ihre motorischen Fähigkeiten sind schlechter ausgeprägt als in früheren Studien festgestellt. Auch die Anzahl der Jugendlichen, deren Essverhalten als gestört gilt, steigt an ([www.in-form.de](http://www.in-form.de)). Es wird geschätzt, dass jeder vierte Schüler/Schülerin ohne Frühstück zuhause in die Schule kommt (Seeger 2007). Öffentliche Verpflegung soll deswegen zu einer ausgewogenen, gesünderen Ernährung von Kindern und Jugendlichen beitragen.

Zweitens verbringen Schülerinnen und Schüler wegen des Ausbaus der Ganztagschulen und der Verkürzung der Gymnasialzeit in Deutschland mehr Zeit in der Schule und benötigen eine Mittagsverpflegung. Schulen bilden, zusammen mit Einrichtungen der vorschulischen Kinderbetreuung (Kindertagesstätten etc.), den wichtigsten Bereich der öffentlichen Verpflegung für Kinder und Jugendliche.

An die öffentliche Verpflegung von Kindern und Jugendlichen werden die unterschiedlichsten Forderungen gestellt. Als Richtschnur könnten die Prinzipien nachhaltiger Ernährung dienen, wie sie von Eberle et al. definiert werden (Eberle et al. 2006, S. 54):<sup>1</sup>

„Nachhaltige Ernährung ist [...] umweltverträglich und gesundheitsfördernd. Angebote und Versorgungsstrukturen, Informationen und Kommunikation sind alltagsadäquat gestaltet und ermöglichen soziokulturelle Vielfalt. Nachhaltige Ernährung trägt zu einer nachhaltigen Befriedigung von Ernährungsbedürfnissen und dadurch zu mehr Lebensqualität bei.“

Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln ist ein wichtiger Beitrag, um dem Zielen einer nachhaltigen Ernährung gerecht zu werden, denn Bio-Lebensmittel werden umweltfreundlich hergestellt und können zu einer ge-

---

<sup>1</sup> Vgl. auch die Definition bei Herde (Herde 2007, S. 90).

sunden Ernährung beitragen. Darüber hinaus kann in der Schule Ernährungswissen theoretisch und praktisch vermittelt werden, wobei Bio- und Regionalprodukte konkretes Anschauungsmaterial darstellen. Allerdings kann es eine sehr komplexe Aufgabe sein, eine nachhaltige Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln zu organisieren, wie Morgan und Sonnino herausstellen: „At first sight, the idea of serving fresh, locally produced food in schools looks very simple. But nothing could be further from the truth.“ (Morgan/Sonnino 2008, S. XIII)

Der vorliegende Bericht zur Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln in Deutschland ist im Rahmen des Forschungsprojekts „innovative Public Organic food Procurement for Youth“ (iPOPY) entstanden ([www.ipopy.coreportal.org](http://www.ipopy.coreportal.org)). Das Projekt analysiert die öffentliche Bio-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen und untersucht, wie der Konsum von Bio-Lebensmitteln durch öffentliche Verpflegung gesteigert werden kann.

Der vorliegende Bericht zur (Bio-)Schulverpflegung in Deutschland orientiert sich an Länderstudien zu Italien (Bocchi et al. 2008), Finnland (Mikkola 2008), Dänemark (Hansen et al. 2008) und Norwegen (Løes et al. 2008), die im iPOPY-Projekt erarbeitet wurden. Damit bietet sich die Möglichkeit eines Vergleichs. Der Bericht zu Deutschland ist eine desk study und beruht auf einer Auswertung vorliegender Literatur und Informationen verschiedener Institutionen der Schulverpflegung (Dokumente, Internetseiten etc.). Ergänzend wurden einige Experteninterviews durchgeführt. Der Bericht erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Ziel des discussion papers ist es, einen ersten Ein- und Überblick über die (Bio-)Schulverpflegung in Deutschland geben und auf wichtige Trends und Herausforderungen hinzuweisen. Er soll ein Ausgangspunkt für weitere Forschungen und Analysen in diesem Bereich sein.

Das Diskussionspapier gliedert sich wie folgt: Das zweite Kapitel skizziert grob das deutsche Schulsystem und die Veränderungen in den letzten Jahren. Vor diesem Hintergrund werden die generellen Strukturen der Schulverpflegung in Deutschland erläutert (Kap. 3), um dann in Kapitel 4 die Besonderheiten der Bio-Schulverpflegung darzustellen. Da die Umsetzung der (Bio-)Schulverpflegung in den Ländern und Kommunen erfolgt, wird in Kapitel 5 beispielhaft die Situation der Schulverpflegung für die Bundesländer Berlin und Nordrhein-Westfalen nachgezeichnet. Kapitel 6 gibt eine Zusammenfassung der Ergebnisse.

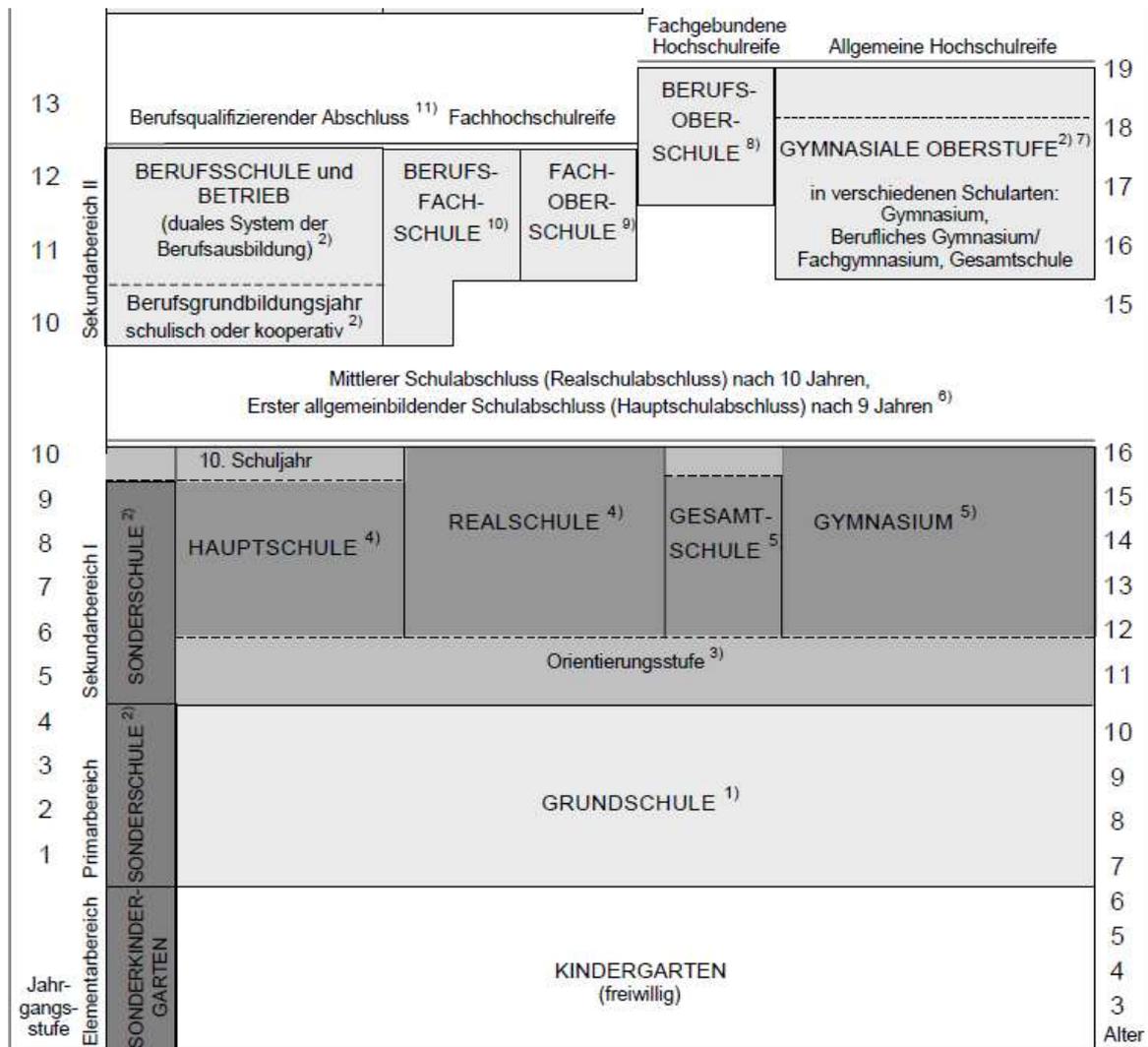
## **2. Organisation des deutschen Schulsystems**

### **2.1. Schultypen in Deutschland**

Das Schulwesen in Deutschland ist staatlich organisiert und im Grundgesetz (Art. 7 Abs. 1) verankert „Das gesamte Schulwesen steht unter Aufsicht des Staates“. Das Schulsystem in Westdeutschland gliedert sich seit Gründung der Bundesrepublik 1949 in den Elementarbereich, den Primarbereich, den Sekundarbereich, den tertiären Bereich und den Bereich der Weiterbildung. Damit liegt ein vertikal gegliedertes System vor, bei dem eine frühe Leistungsdifferenzierung mit Abschluss der vierten (Berlin und Brandenburg der sechsten) Klasse und dem Übergang auf verschiedene Schultypen (Hauptschule, Realschule und Gymnasium) erfolgt (vgl. Abbildung 1). Nur die integrierte Gesamtschule entspricht der in vielen anderen Ländern vorherrschenden horizontalen Struktur des Bildungssystems, mit Differenzierung innerhalb der Fächer (Förder-, Grund- und Erweiterungskurse), aber nicht nach Schultyp.

In der DDR gab es ein zentral organisiertes Schulsystem, das ab 1959 den Besuch der zehnklassigen allgemeinbildenden Polytechnischen Oberschule als staatliche Pflichtschule vorsah. Sie war (ab Klasse fünf) als Ganztagschule konzipiert. Nach Erfüllung bestimmter Auswahlkriterien konnten die Schülerinnen und Schüler auf die Erweiterte Oberschule wechseln, die nach der Jahrgangsstufe 12 mit der Reifeprüfung abgeschlossen wurde ([http://www.kmk.org/dossier/aufbau\\_und\\_verwaltung.pdf](http://www.kmk.org/dossier/aufbau_und_verwaltung.pdf)). Mit der Vereinigung 1990 wurden die Strukturen in Ostdeutschland weitgehend an die westdeutsche Grundstruktur angeglichen. Die Schulpflicht beträgt in den meisten Bundesländern neun Jahre, Ausnahmen sind die Stadtstaaten Berlin und Bremen sowie Brandenburg mit 10 Jahren Schulpflicht. Im Jahr 2005 besuchten durchschnittlich 22,5 % der Schüler/-innen der Jahrgangsstufe 8 die Hauptschule, 25,8 % der Schüler/-innen die Realschule, 30,9 % der Schüler/-innen besuchten das Gymnasium und 8,5% die integrierte Gesamtschule.

Abbildung 1: Organisation des deutschen Schulwesens<sup>2</sup>



Herausgeber: Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Dokumentations- und Bildungsinformationsdienst, Lennéstr. 6, 53113 Bonn, Tel.: 0228 501-0.  
© KMK Dezember 2006

Insgesamt gab es im Schuljahr 2007/2008 knapp 12 Mio. Schülerinnen und Schüler und knapp 675.000 allgemeinbildende Schulen in Deutschland (vgl. Tabelle 1):

<sup>2</sup> Vereinfacht nach KMK 2006, vollständig unter [http://www.kmk.org/fileadmin/doc/Dokumentation/Bildungswesen\\_pdfs/dt-2009.pdf](http://www.kmk.org/fileadmin/doc/Dokumentation/Bildungswesen_pdfs/dt-2009.pdf)

Tabelle 1: Anzahl Schüler/-innen und Schulen in Deutschland im Schuljahr 2007/2008

Merkmale	Anzahl
Schüler/-innen an allgemeinbildenden Schulen	9.183.811
Schüler/-innen an beruflichen Schulen	2.802.776
Allgemeinbildende Schulen	674.892
<i>davon Grundschulen</i>	73.979

Quelle: Statistisches Bundesamt (<http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Navigation/Statistiken/BildungForschungKultur/Schulen/Tabellen.psml>)

Nach der Verfassungsordnung des Grundgesetzes (Art. 30) besitzen die Länder die „Kulturhoheit“, d.h. die Gesetzgebungskompetenz im Bereich Bildung und Wissenschaft. Schulen werden meist von Ländern oder Gemeinden eingerichtet. Diese Länderkompetenzen wurden mit der Föderalismusreform 2006 noch ausgeweitet.

Um trotz der föderalen Zuständigkeit eine gewisse Vereinheitlichung der Bildungsstandards zu erreichen, wurde in der Bundesrepublik 1948 die „ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland“ (Kultusministerkonferenz) gegründet, deren Aufgabe u.a. in der Koordinierung der Schulsysteme in den Ländern besteht. Eine weitere Institution ist die Bund-Länder-Kommission für Bildungsplanung. Das zuständige Ministerium für Bildungsfragen ist das Bundesministerium für Bildung und Forschung.

## **2.2. „Pisa-Schock“, Schulreformen und Ausbau der Ganztagschulen**

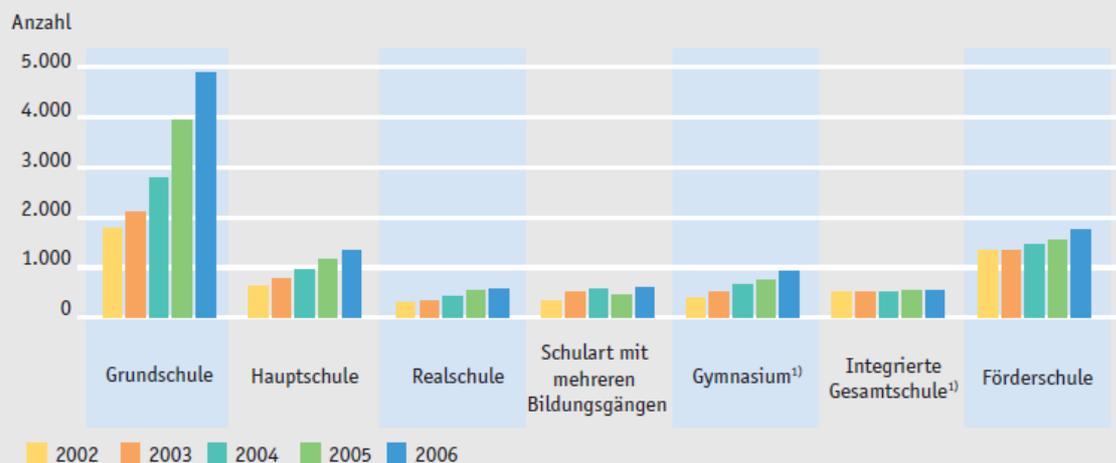
Viele Schulreformen in den letzten Jahren sind als Folge des schlechten Abschneidens bei der internationalen Bildungsstudie PISA (Programme for International Student Assessment, vgl. z.B. <http://www.mpib-berlin.mpg.de/pisa/>) zu verstehen, in deren Folge viel über das deutsche Bildungssystem diskutiert wurde („PISA-Schock“). Besonders reformbedürftig erscheint, dass das deutsche Schulsystem soziale Ungleichheit stärker reproduziert als in vielen anderen OECD-Staaten. Eine Folge dieser Diskussionen ist ein verstärkter Ausbau von Ganztagschulen. Sie sollen zum einen die Vereinbarkeit von Familie und Beruf verbessern und zum anderen insbesondere Kindern aus so genannten bildungsfernen Schichten ein breiteres, längeres und besser betreutes Bildungsangebot anbieten ([www.ganztagschulen.org](http://www.ganztagschulen.org)).

Es werden drei verschiedene Formen der Ganztagschule unterschieden: Die *voll gebundene* Form verpflichtet alle Schülerinnen und Schüler zur Teilnahme an den ganztägigen Angeboten der Schule an mindestens drei Wochentagen und dies für jeweils mindestens sieben Zeitstunden. Die *teilweise gebundene* Form sieht diese Verpflichtung von drei Tagen mit 7 Stunden

nur für einen Teil der Schülerinnen und Schüler (z.B. einzelne Klassen oder Klassenstufen) vor. In der *offenen* Form schließlich beschränkt sich die Teilnahme auf einzelne Schülerinnen und Schüler, die auf Wunsch an den ganztägigen Angeboten dieser Schulform teilnehmen können. Die Kultusministerkonferenz legte fest, dass an allen Tagen des Ganztags Schulbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereit gestellt werden soll ([http://www.kmk.org/statist/GTS\\_2006.pdf](http://www.kmk.org/statist/GTS_2006.pdf)).

Der Ausbau des Ganztags schulangebots wird seit 2002 vorangetrieben. Eine treibende Kraft sind Bundesprogramme wie das Investitionsprogramm "Zukunft Bildung und Betreuung" (IZBB), in dem das BMBF eine für die Länder interessante Ko-Finanzierung anbietet. Seit 2003 sind bundesweit an 6.400 Schulen Maßnahmen zur Umgestaltung durchgeführt worden. Die Verantwortung für die Auswahl der Schulen und Maßnahmen liegt in Händen der Länder. Insgesamt stellt der Bund ein Budget von 4 Mrd. € für die Laufzeit von 2003 bis Ende 2009 zur Verfügung. Das Programm fördert neben innovativen pädagogischen Konzepten auch explizit die „Gesunde Schulverpflegung“ (<http://www.ganztags schulen.org/116.php>). Mit den Mitteln werden bauliche Maßnahmen zum (Um)Bau einer Kantine, Küche usw. gefördert. Damit ist die Qualität einer gesunden Verpflegung allerdings noch nicht gesichert. Im Jahr 2006 existierten mit 9.688 Schulen etwa bereits doppelt so viele wie noch 2002. Vor allem im Grundschulbereich erfolgte eine starke Zunahme an Ganztags schulen (siehe Abb. 2).

**Abb. D3-1: Quantitativer Ausbau des Ganztags schulangebots im Primar- und Sekundarbereich I zwischen 2002 und 2006 nach Schularten (Anzahl)**



1) ohne gymnasiale Oberstufe

Quelle: Sekretariat der KMK (2008), Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik – Statistik 2002 bis 2006, Tab. 2.1.1–2.19

### **3. Schulverpflegung in Deutschland**

#### **3.1. Historische Entwicklung**

Über die Historie der Schulverpflegung in Deutschland liegen keine fundierten Studien vor. Dies spiegelt den geringen Stellenwert, den die Schulverpflegung bis in jüngste Zeit in Deutschland hatte, wider.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts begannen Gemeinden und private Wohlfahrtsvereine, sich um eine adäquate Ernährung von Kindern zu sorgen (Allen 2004). In zeitgenössischen Aufsätzen wie beispielsweise in der Klinischen Wochenschrift aus dem Jahr 1922 wurde Kinderspeisung als „soziale Aufgabe“ angesehen, die sich vor allem der Ernährung der „Kinder der Armen“ widmen sollte (Henriques 1922, S. 1466). So wurde 1909 rund 94.000 (Grund-)Schulkindern in über 200 Städten Frühstücks- oder Mittagsmahlzeiten zur Verfügung gestellt (Henriques 1922). Bei etwa neun Millionen Grundschulkindern erhielten somit knapp 4 % ein Schulfrühstück und nur 1,6 % eine Mittagsmahlzeit. Als finanzielle Träger dienten neben der kommunalen Armenverwaltung auch Frauenvereine und Kirchen (Allen 2004). Eine flächendeckende Verpflegung in Schulen erfolgte nicht, auch wenn der Bedarf groß war und viele Arbeiterfamilien als Folge der Industrialisierung in prekären Verhältnissen lebten.

Nichtsdestotrotz zeigte sich beispielsweise die Schulbehörde der Stadt Berlin um die Jahrhundertwende äußerst abweisend, wenn es um eine organisierte Schulspeisung ging. Als Grund hierfür wird vor allem die Scheu benannt, die Kinderernährung als „genuine Aufgabe der Mütter“ in die öffentliche Hand zu übergeben und so die traditionellen Erziehungsmuster und Familiengefüge zu untergraben (Allen 2004, S. 191).

Der in Zusammenhang mit der Berliner Schulspeisung genannte private Wohltäter Herrmann Abraham ließ sich von solchem Widerstand nicht abhalten und gründete 1893 den Verein für Kindervolksküchen, der schon im darauffolgenden Winter etwa 12.000 Schulkinder mit Mittagessen versorgte (Dehne 2005). Die öffentlichen Schulämter waren hingegen bemüht, die Mittagsverpflegung möglichst gering zu halten, die politisch befürchteten Auswirkungen gingen bis zu einer kommunistisch anmutenden Zentralisierung des Nahrungsmittelkonsums in Massenspeisungen. Außerdem wurde immer wieder Schmarotzertum unterstellt, da bei der Ernährung außer Haus keinerlei Kontrolle des sozialen Umfelds stattfand und die Armut nicht nachgewiesen werden musste (Allen 2004). Das organisierte Frühstück in Schulen wurde hingegen befürwortet, da es eine Notwendigkeit für das Lernen darstellte (Dehne 2005).

Eine Wende zeichnete sich in Berlin erst 1907 ab. Gestützt auf einen politischen Wechsel sowie Berichte und Aufsätze von Schulärzten, die sich der Ernährung von Schüler widmeten, wurde die öffentliche Schulspeisung neu debattiert (Dehne 2005). 1908 wurde die mittägliche Schulspeisung über einen Vertrag mit dem Verein für Kindervolksküchen erstmals durch die öffentliche Hand subventioniert. Trotzdem erreichte die Verpflegung bei wei-

tem nicht alle Kinder. Mangels Vereinheitlichung der Essensausgabe „standen Bedürftigkeit und Verpflegung häufig in einem krassen, disproportionalen Verhältnis“ (Allen 2004, S. 199). Eine vollständige Übernahme der Verantwortung für die mittägliche Schulverpflegung wurde erst zu Kriegszeiten 1916 endgültig von der Stadtverwaltung übernommen (Dehne 2005).

Zusammenfassend lässt sich für die Schulverpflegung ab Mitte des 19. Jahrhunderts bis in die Weimarer Republik hinein konstatieren, dass sie vor allem ein Mittel der Armutsbekämpfung war. Das Beharren auf der traditionellen Rollenverteilung und dem Familienbild stand einer öffentlich organisierten (oder geduldeten) warmen Mittagsverpflegung entgegen, selbst wenn der Bedarf gegeben war. Maßnahmen wie die Lebensmittelausgabe an Frauen, die dann das Mittagessen selbst zubereiteten, galten eher als un-terstützungswürdig (Dehne 2005).

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden im November 1945 Schulspeisungen eingeführt. Diese Maßnahme war vornehmlich auf die Bekämpfung der größten Mangelernährung gerichtet. Die Voraussetzung für die Schülerspeisungen war denkbar schlecht, da es an Basisausstattung, geeigneten Küchen und Essräumen fehlte. Trotz der widrigen Verhältnisse wurde der Schulspeisung ein großer Beitrag zur Gesunderhaltung der Kinder zugemessen (Schiller 1993).

In der Nachkriegszeit erstarkten auch wieder reformpädagogische Ansätze aus der Weimarer Zeit, ab den 1950er Jahren gab es öffentliche Diskussionen um die ganztägige Schulerziehung. Die reformpädagogischen Ansätze wurden in der Folgezeit vor allem im Zuge der kritischen Auseinandersetzung mit dem Bildungssystem ab 1975 wieder neu belebt. Mit Aufkommen der ersten Ganztagschulen wurde die Schulverpflegung auch in anderen Kontexten diskutiert. Das gemeinsame Mittagessen wurde schon früh als fester Teil des Ganztagsbetriebes genannt, z.B. in den Ansätzen des Erziehungswissenschaftler Furck der 1960er Jahre (Ludwig 2004).

Der ganzheitlichen reformpädagogischen Sichtweise entsprechend wurde das Thema Verpflegung dabei nicht nur auf den Zweck des Hungerstillens reduziert. Vielmehr sollte mit einer pädagogischen Begleitung eine gesunde Ernährungsweise vermittelt werden, da schon Anfang der 1980er Jahre auf die zunehmende Gefahr von Übergewicht und Mangelerscheinungen durch zu einseitige Ernährung verwiesen wurde (Bachmann/Bartel 1982).

In der Studie von Bachmann und Bartel zur Schulverpflegung in Ganztagschulen wurden viele der heute diskutierten Aspekte genannt, z.B. die Wahl eines Betriebssystems oder die Auswahlkriterien für Caterer, der Einbezug von Eltern und Schüler(innen), die Beachtung ernährungsphysiologischer Standards durch Forschungsinstitute wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung oder flankierende erzieherische Maßnahmen (Bachmann/Bartel 1982).

Die Studie von Pfau mit einer Erhebung 1989/90 untersuchte das Verpflegungsangebot von Ganztagschulen in der Bundesrepublik. Es wurden rund 1.000 Ganztagschulen (allgemeinbildende Schulen und Sonderschulen) in

ganz Deutschland identifiziert, wobei Sonderschulen den größeren Anteil ausmachten. Damit stellten Ganztagschulen 1990 mit 3,5 % aller allgemeinbildenden Schulen eine sehr kleine Minderheit, die ein Mittagessen anboten. Zum anderen wurden weitere Verpflegungsangebote erhoben. Es ist zu vermuten, dass Angebote wie Schulmilch (65 % der befragten allgemeinbildenden Ganztagschulen ohne Sonderschulen; n=273), sonstige weitere Pausenangebote in Kiosken, Ständen, Elternvereine etc. (85 %) und Automaten (23 %) sowie geringe Quoten für Schulfrühstück (8 %) und Nachmittagsimbiss (4 %) Rückschlüsse auf eine ähnliche Angebotsstruktur in anderen allgemeinbildenden Schulen zulassen (Pfau 1995). Diese Zahlen geben einen Hinweis darauf, dass ein warmes Mittagessen einen ganz geringen Stellenwert bis in die 1990er hinein hatte.

Anders stellte sich die Situation in der DDR dar, in der Ganztagschulen (Polytechnische Oberschule) die dominierende Schulform darstellten. Dort wurde ein Mittagessen für alle Schülerinnen und Schüler angeboten. So nahmen nach Daten von 1970 durchschnittlich fast die Hälfte aller Schüler an der Schülerspeisung teil, die Anzahl stieg bis 1988 auf nahezu 86 % (Neef 1989). In der „Verordnung über die Schüler- und Kinderspeisung“ vom 16. Oktober 1975 wurden detaillierte Angaben zur Teilnahme am Schulessen, Kostenanteilen, Lebensmittelnormen und Organisation der Verpflegung gemacht (<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/schkispv/gesamt.pdf>). Nicht zuletzt wurde die Schülerspeisung unter den Gesichtspunkten der gesundheitspolitischen und ernährungswissenschaftlichen Aufgaben betrachtet, das Nahrungsangebot soll gesund, ansprechend und der „sozialistischen Lebensweise“ angepasst sein (Neef 1989).

Die Schülerspeisung wurde als fester Teil der Erziehung zu einer gesunden Lebensführung gesehen. Darüber hinaus sollten berufstätige Mütter (oder Eltern) entlastet werden. Der Staat subventioniert die Verpflegung auch aus diesem Grund und deckt alle anfallenden Kosten (Neef 1989). Teile der Erziehungsaufgaben inklusive der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen wurden von der Familie auf die staatlichen Schulen übertragen. Nach der Vereinigung haben sich in Ostdeutschland noch Strukturen der Mittagsverpflegung erhalten, aber das flächendeckende Angebot erodierte.

Damit lässt sich die Schulverpflegung in der Bundesrepublik bis 1990 dem Typ der *ergänzenden Schulverpflegung* (Nölting/Strassner et al. 2009) zu rechnen, bei dem in der Schule angebotenes Obst, Schulmilch und kleine Snacks eine Ergänzung zum von zuhause mitgebrachten Pausenbrot darstellen. Hingegen entsprach die Schulverpflegung in der DDR dem Typ der *Vollverpflegung* mit einer warmen Mittagsmahlzeit für die überwiegende Mehrheit der Schülerinnen und Schüler. Auch nach der deutschen Vereinigung kann die Schulverpflegung in Deutschland, bei aller Dynamik in den letzten Jahren und unter Hervorhebung, dass es in Ostdeutschland eine Vollverpflegung gab und gibt, eher dem Typ der ergänzenden Schulverpflegung zugeordnet werden. Allerdings werden seit knapp einem Jahrzehnt auch in Westdeutschland unterschiedliche Wege für die Bereitstellung einer hochwertigen Vollverpflegung erprobt.

### 3.2. Schulverpflegung in Deutschland heute

Eine grundlegende Studie zur Mittagsverpflegung in Ganztagschulen haben Arens-Azevedo und Laberenz vorgelegt, in Fragebögen von 2921 von insgesamt bundesweit 8733 identifizierten Ganztagschulen zur Schulverpflegung ausgewertet wurden (Arens-Azevedo/Laberenz 2008). Weiterhin gibt ein von der Verbraucherzentrale Bundesverband herausgegebenes Dossier einen Überblick über die länderspezifischen Unterschiede (Seeger 2007). Zu einzelnen Bundesländern liegen weitere Erhebungen und Studien vor (vgl. Kapitel 5).

Im föderal organisierten Schulsystem liegt die Verantwortung für die Schulverpflegung bei den Ländern. Die Schulverpflegung fällt als so genannte „äußere“ Schulangelegenheit in die Verantwortlichkeit der kommunalen Schulträger, dies sind in der Regel die Kommunen (kreisfreie Städte, Landkreise oder kreisangehörige Gemeinden), die die sächlichen Kosten der Schulen tragen. Die Bildungsministerien der Länder sind nur für die „inneren“ Angelegenheiten, Lehrpläne, Prüfungen, Lehrpersonal etc., zuständig. Bei verbindlichen Vorgaben der Bundesländer für die Schulverpflegung müssten sich diese auch an den anfallenden Kosten beteiligen, was deren Zurückhaltung in dieser Sache erklärt (Seeger 2007). Die letztendliche Entscheidung über die Verpflegung fällt der Schulträger und ist damit z.B. Vertragspartner für einen Schulcaterer. Die ergänzende Pausenverpflegung wird überwiegend innerhalb der Schule geregelt. Den Schulträgern, zumindest in Westdeutschland, ist mit der deutlichen Ausweitung der Ganztagschulen ein völlig neuer Arbeitsbereich erwachsen, der besondere Kompetenzen und Ressourcen erfordert, die erst im Laufe der Zeit entwickelt werden müssen.

Dominierende Formen der ergänzenden Schulverpflegung, vor allem in Westdeutschland, waren und sind Schulkioske und Automaten. *Schulkioske* und *Schulcafés* werden in der Regel vom Hausmeister, externen Pächtern, Schulverein oder Eltern-/Schülerinitiativen betrieben. Auch wenn keine bundesweiten Daten vorliegen, konnte beispielsweise in einer Studie des DGE in Baden-Württemberg von 2004 gezeigt werden, dass über 90 % der (überwiegend weiterführenden) Schulen einen Schulkiosk aufwiesen und das Angebot zum größten Teil ballaststoffarm und zuckerreich war (Seeger 2007).

Nach Schätzungen des Bundesverbands der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft gab es 2007 10.000 Automaten mit Getränken und Snacks an den weiterführenden Schulen (Seeger 2007). Die Automaten-Branche versorgt nach eigenen Angaben bis zu 70% aller weiterführenden Schulen mit Snacks und Getränken. Die Branche reagiert auf die entfachte Gesundheitsdebatte mit einer so genannten „Health und Fitness-Offensive“ unter Einbezug „alternativer Food & Beverage-Angebote mit Bio- und Wellnesscharakter“, um ihren Anteil an der Schulverpflegung/Pausenverpflegung zu halten ([http://www.bdv-vending.de/service/pdf/PM\\_3-d-Education.pdf](http://www.bdv-vending.de/service/pdf/PM_3-d-Education.pdf)). Selbstverpflichtungen, teilweise auch auf europäischer Ebene beschlossen,

sollen ein breiteres Angebot auch an Produkten mit niedrigem Zucker-, Fett- und Kaloriengehalt gewährleisten (Seeger 2007).

Insgesamt ist die ergänzende Schulverpflegung in den Bundesländern sehr unterschiedlich geregelt. Bezogen auf Schulkioske und Automaten verwenden die Länder unterschiedliche Rechtsgrundlagen (interne Anordnungen wie Verwaltungsvorschriften und Empfehlungen). Für das Angebot der Schulkioske und Automaten sind in der Regel die Schulkonferenz oder die Schulleitung verantwortlich. Viele Bundesländer geben den Schulen diesbezüglich Empfehlungen und Leitfäden an die Hand. So genannte Müsliertische der Länder zum Anbot in Schulkiosken wurden im Laufe der 1990er Jahre zurückgenommen bzw. nicht verlängert, so dass die Schulen größere Entscheidungsfreiheit haben (Seeger 2007). Letztlich sind die Schulträger verantwortlich, die Einflussnahme der Länder ist gering.

Eine Vollverpflegung mit einer warmen Mittagsmahlzeit findet in Westdeutschland erst mit dem Ausbau der Ganztagschule eine nennenswerte Verbreitung. Regelungen in den Schulgesetzen zur Mittagsverpflegung in Schulen gibt es nur in wenigen Bundesländern. Diese beschränken sich meist darauf, dass ein Mittagessen angeboten werden soll, wenn die Kinder ganztags in der Schule sind (vgl. Tabelle zur Regelung in den Bundesländern von [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)). Laut Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 2.1.2004 steht jede Ganztagschule in der Pflicht, eine Mittagsmahlzeit anzubieten (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2007, S. 12).

Bei der Organisation der Mittagsverpflegung setzen Länder wie Niedersachsen, Hamburg, Schleswig-Holstein und Baden-Württemberg auf die Eigenverantwortung der Schulen, die Landesministerien sind nur wenig involviert. Demgegenüber fallen weitergehende gesetzliche Vorgaben in den ostdeutschen Bundesländern ins Auge. In Brandenburg haben die Schulträger im Benehmen mit den Schulen dafür zu sorgen, „dass die Schüler/innen der allgemeinbildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe 10 [...] an einer warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen teilnehmen können“ (§ 113 Brandenburgische Schulgesetz). In Mecklenburg-Vorpommern wird das Angebot von Mittagessen und Schulmilch empfohlen. In Sachsen-Anhalt sollen die Schulträger im Benehmen mit Schülern und Eltern eine warme Mahlzeit vorsehen. Auch in Thüringen soll in allen Schulen eine warme Mittagsmahlzeit angeboten werden. In Berlin wird in allen Ganztagschulen im Primarbereich ein Mittagessen angeboten. Gründe hierfür sind die historische Tradition des flächendeckenden Ganztagschulbetriebs in der DDR, die vorhandene bauliche Infrastruktur und die Erfahrung im Umgang mit der Mittagsverpflegung (Seeger 2007, S. 33-34).

Bei der Umstellung auf den Ganztagschulbetrieb sind die Schulen und Schulträger mit neuen Herausforderungen konfrontiert, da Schulverpflegung bislang nicht zu ihren Kernaufgaben gehörte, so dass große Unsicherheiten bestehen. So müssen weitreichende Entscheidungen z.B. bei der Wahl zwischen Eigen- und Fremdbewirtschaftung, optimaler Schulverpflegung, ggf. Auswahl eines Caterers, Vertragsabschluss (durch den Schulträger), Bereitstellung von geeigneten Räumlichkeiten und neue Reinigungsanforderungen

bewältigt werden (Arens-Azevedo/Laberenz 2008; Lülfs-Baden/Spiller 2008).

Bei der Mittagsverpflegung stehen die Verantwortlichen zunächst vor der Wahl, ob sie diese in Eigenbewirtschaftung oder Fremdbewirtschaftung bereitstellen möchten. Für Ganztagschulen werden sehr unterschiedliche Betreiber registriert, wobei externe Lieferanten (Anlieferung der Mittagsmahlzeit ohne Organisation der Ausgabe und Verteilung; 33,1 %), Cateringunternehmen (einschließlich Ausgabe, Verteilung, Entsorgung und Reinigung; 32,7 %) deutlich vor Betrieb in Eigenregie (12,0 %) liegen. Weiterhin finden sich Beschäftigungsträger, Pächter, Sonstige, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler als Betreiber (Arens-Azevedo/Laberenz 2008). Angesichts der Komplexität der Aufgabe und der hohen hygienischen, rechtlichen und logistischen Anforderungen plädierten z.B. Peinelt et al. 2005 dafür, bei der Mittagsverpflegung auf erfahrene Anbieter zu setzen: „Schulverpflegung lässt sich nur erfolgreich organisieren, wenn das gesamte Management in professionellen Händen liegt, zum Beispiel bei einem externen Dienstleister, der die Leistungen gemäß eines Aufgabenkatalogs erbringt“ (Peinelt et al. 2005).

Die Schulen können zwischen verschiedenen Verpflegungssystemen wählen (Peinelt et al. 2005; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2007):

- Mischküche: Die Speisen werden vor Ort aus frischen und verarbeiteten Produkten mit unterschiedlichem Conveniencegrad zubereitet. Die Leitung der Schulküche muss fachlich qualifiziert sein. Das Frischkostsystem, bei dem alle Speisen ohne Verwendung vorgefertigter Komponenten vor Ort frisch zubereitet werden, ist in der Praxis kaum noch zu finden. Üblich ist die so genannte Mischküche. Das Mischkostsystem erfordert eine tägliche Zubereitung der Speisen vor Ort. Hier sind die Investitionskosten besonders hoch. Zwar kann der Einbau von Küchen im Rahmen des Investitionsprogramms "Zukunft Bildung und Betreuung" (IZBB) vom Bund subventioniert werden, dies gilt aber nicht für die Folgekosten für das Personal oder Energie.
- Cook & Chill: Verwendung von angelieferten, gekühlten Speisen, die von einem professionellen Anbieter oder einer Zentralküche stammen. Zwar sind hier die Betriebskosten durch verminderte Personalkosten niedriger als im Frischkostsystem, die Anschaffung und Wartung von Heißluftdämpfer und Kühlgeräten gleicht diesen Kostenvorteil aber wieder auf.
- Tiefkühlsystem: Verwendung von angelieferten, tiefgekühlten Speisen, die von einem professionellen Anbieter stammen.
- Warmverpflegung: Verwendung von warm angelieferten Speisen durch einen Caterer. Aufgrund der wenigen Arbeitsschritte, die sich auf die Annahme und Ausgabe beschränken, sind hier die Investitionskosten am niedrigsten.

Die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme lassen sich wie folgt bewerten (vgl. Tabelle 2).

Tabelle 2: Vor- und Nachteile verschiedener Verteilungssysteme

Anforderungen	Mischküche	Aufbereitungsküche (Cook & Chill, Tiefkühlsystem)	Warmverpflegung
Qualität	+	o	-
Kosten	-	+	++
Personal	-	+	++
Berücksichtigung der Schülerwünsche	+	-	--
Einfluss auf Rohware	+	-	--
Flexibilität	+	o	-

++ sehr vorteilhaft; + vorteilhaft; o unbestimmt; - nachteilig; -- sehr nachteilig

Quelle: Nach Lülfs-Baden/Spiller 2008, S. 12.<sup>3</sup>

In Ganztagschulen dominiert die Warmverpflegung mit 62,5 %, gefolgt von Mischküche (22,5 %), Tiefkühlgerichten (7,9%) und Cook & Chill (7,1%) (Arens-Azevedo/Laberenz 2008, S. 49). Bei einer Stabilisierung und Ausweitung der Mittagsverpflegung wird sich das Angebot sicher noch weiter professionalisieren, wie es etwa in Italien oder Finnland der Fall ist. Derzeit liegt eine besondere Herausforderung für ein professionelles Angebot aber noch in der geringen Anzahl der Tischgäste. In einem Drittel der befragten Schulen waren es weniger als 50 Gäste, in einem weiteren Drittel weniger als 100 Gäste (Arens-Azevedo/Laberenz 2008). Mit diesen Teilnahmezahlen ist eine effiziente Auslastung problematisch, zumal Schulessen auch übers Jahr hinweg wegen der Ferien nicht durchgehend angeboten wird (Lülfs-Baden/Spiller 2008).

Noch spielt das Segment der Schulverpflegung in der professionellen Gemeinschaftsverpflegung mit rund 5 % Umsatzanteil der 45 größten Catering-Unternehmen in 2007 nur eine geringe Rolle (Lülfs-Baden/Spiller 2008). Angesichts eines Volumens von rund 5,53 Mrd. € in der Gemeinschaftsverpflegung insgesamt in 2007 wird aber das beträchtliche Marktpotenzial deutlich. Bereits 2006 waren 20 der 45 größten Cateringunternehmen in der Schulverpflegung aktiv (Lülfs-Baden/Spiller 2008). Das Marktvolumen der Schulverpflegung erreichte 2005 einen Umsatz von 130 Mio. € (2004 96,4 Mio. €) (Seeger 2007, S. 9). Der Markt der Schulverpflegung wird als besonders wettbewerbsintensiv eingeschätzt (Lülfs-Baden/Spiller 2008, S. 10). Durch eine kreative Aufgabendefinition und die Gestaltung von Rahmenbedingungen kann die öffentliche Hand hier einen interessanten Markt für nachhaltige Ernährung schaffen (Morgan/Sonnino 2007).

Es finden sich Modelle von Belieferungssystemen mit Warmhaltung der Speisen bis hin zu Caterern und Schulen, die gemeinsam ein komplettes Mensakonzepte ausarbeiten. In öffentlich-privaten-Partnerschaften werden Aufgaben an Dienstleister übertragen, die auf ein professionelles Know-how

<sup>3</sup> Vgl. auch (Steinel/Körner 2004).

im Dienstleistungsbereich beispielsweise in der Schulung des Personals zurückgreifen können. Risiken für die Schulen ergeben sich beispielsweise dadurch, dass angestrebte Standards nicht erbracht werden, da private Unternehmen gewinnorientiert arbeiten (Lülfes-Baden/Spiller 2008). Dieses Risiko kann durch eine klare Vertragsgestaltung bezüglich definierter Qualitätsstandards, Vertragsdauer, Ausstiegsklauseln etc. minimiert werden. Problematisch wird dies nur, wenn Entscheidungsträger nicht auf Erfahrung oder Hilfestellung durch Beratung bauen können.

Für die Qualität der Schulverpflegung sind nach den Qualitätsstandards der DGE zum einen die Rahmenbedingungen wichtig (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2007). Die Essenszeit sollte mindestens 60 Minuten betragen und der Essensraum sollte ein freundliches Ambiente haben, hell sein und die Geräuschkulisse gedämmt werden. Während laut Erhebung die Atmosphäre in den Speiseräumen in den Ganztagschulen im Großen und Ganzen positiv beurteilt wird, ist die Länge der Mittagspause an der großen Mehrzahl der Schulen nicht ausreichend. Lediglich 7 % verfügen über 60 Min. und mehr, insgesamt ein Drittel der Schulen bietet eine Mittagspause von mehr als 45 Minuten, der Rest muss mit teilweise deutlich weniger Zeit auskommen (Arens-Azevedo/Laberenz 2008).

Zum anderen sind die Speiseplangestaltung, Warmhaltezeiten, die sensorische Qualität und das Hygienemanagement ausschlaggebend für die Qualität der Schulverpflegung. Für die Überprüfung dieser Kriterien legt die DGE eine Checkliste vor (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2007, S. 32-33). Danach beruht ein gesundheitsförderndes Essen auf einer Nährstoffzufuhr auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte<sup>4</sup>. Hier wird das Konzept der optimierten Mischkost (optimiX) des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung als richtungsweisend erachtet (FKE 2006).

Der durchschnittliche Preis für ein Schulessen liegt bei 2,43 € einschließlich 19 % Umsatzsteuer. Die große Mehrheit der Ganztagschulen bietet Essen zwischen 2,00 und 3,00 € an. Die Durchschnittspreise pro Essen sinken von 2,90 € im Süden über 2,40 € in der Mitte bis auf 1,96 € in Ostdeutschland (Arens-Azevedo/Laberenz 2008). Ähnliche Zahlen geben auch Lülfes-Baden/Spiller (2008) an, die darauf hinweisen, dass damit in der Regel keine Kostendeckung erreicht werden kann. Einen Teil der Kosten für das Mittagessen sind meist von den Eltern zu entrichten. Für sozial schlechter gestellte Kinder und Jugendliche wird in verschiedenen Ländern eine Bezuschussung gewährleistet oder diskutiert. Förderprogramme unterschiedlichen Ausmaßes gibt es bereits in den Ländern Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, dem Saarland und Hamburg (Seeger 2007).

Da insgesamt der Typ der offenen Ganztagschule mit einem Bildungs- und Betreuungsangebot auf freiwilliger Basis überwiegt (ca. 2/3), ist auch die Teilnahme an der Mittagsverpflegung freiwillig. Im Bundesdurchschnitt

---

<sup>4</sup> Nähere Information zu den Referenzwerten z.B. unter <http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=3>

nimmt knapp die Hälfte der Ganztagschüler das Angebot wahr, die Beteiligung schwankt zwischen gut einem Drittel in Norddeutschland (Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen und Niedersachsen) und zwei Dritteln in Ostdeutschland. Jüngere Kinder beteiligen sich deutlich öfter als höhere Jahrgangsstufen (Arens-Azevedo/Laberenz 2008). Dies entspricht auch anderen Erfahrungen aus der Praxis. Für ältere Schüler scheint es „uncool“ zu sein, mit Jüngeren, unter Aufsicht der Lehrer/innen zu speisen und kaum Auswahl zu haben (Lülfes-Baden/Spiller 2008; Erhart 2009).

Diese Daten werden durch eine Umfrage zur Schulverpflegung an allen Brandenburger Schulen in der Tendenz bestätigt. Dort beteiligten sich durchschnittlich 40 % der Schülerinnen und Schüler an der Mittagsverpflegung. Die Beteiligung ist in der Grundschule am höchsten (50 %) und lässt mit zunehmendem Alter nach auf weniger als 30 % an weiterführenden Schulen (Ober-, Gesamtschulen, Gymnasien) (vgl. Pressemitteilung der Verbraucherzentrale Brandenburg vom 23.05.2006 unter: <http://www.vzb.de/UNI124238923907897/link227872A>).

Die Wahrnehmung der Schulverpflegung durch die Schülerinnen und Schüler sowie ihre Zufriedenheit mit dem Angebot sind wichtige Faktoren für die Beteiligung an der Mittagsverpflegung. Diese wurden in Deutschland an 20 Schulen überwiegend in Niedersachsen untersucht, wobei Service, Qualität der Speisen und Atmosphäre als wichtigste Determinanten herausgearbeitet wurden (Lülfes-Baden/SPILLER 2009).

Ein mit der Schulverpflegung eng verbundener Bereich ist die Ernährungserziehung. Zu nennen ist hier das Projekt Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen REVIS ([www.evb-online.de](http://www.evb-online.de)). Durch diese Initiative wurde ein Referenzrahmen geschaffen, an dem sich die Lehrplangestaltung orientieren kann. Auch der aid-Ernährungsführerschein bietet Material zur Ernährungserziehung in Schulen. Es werden komplett ausgearbeitete Unterrichtseinheiten für den Grundschulbereich zum Thema „gesunde Ernährung“ mit einem praxisnahen Konzept angeboten ([http://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungsfuehrerschein\\_konzept.php](http://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungsfuehrerschein_konzept.php)).

Abschließend sollen die politischen Maßnahmen und Kampagnen auf Bundesebene für eine Schulverpflegung genannt werden. Seit einigen Jahren gibt es eine öffentliche Debatte zu Gesundheit und Ernährung, angestoßen durch die hohe Zahl von Übergewichtigen. Die Politik hat sich dieses Themas angenommen. 2007 veröffentlichten das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und das Bundesministerium für Gesundheit und (BMG) gemeinsame Eckpunkte zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel und Übergewicht (Bundesministerium für Ernährung/Bundesministerium für Gesundheit BMG 2007) und der damalige Landwirtschaftsminister Seehofer hielt eine Regierungserklärung zur Ernährungspolitik (BMELV 2007). In der Folge wurde der nationale Aktionsplan „in Form - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ vom BMELV in Zusammenarbeit mit dem BMG erstellt (Bundesministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz/Bundesministerium für Gesundheit 2008). Eine Zielgruppe stellen Kinder und Jugendliche dar.

Für Kindertagesstätten wurde hier die Aktion FIT KID des BMELV und der DGE in Zusammenarbeit mit den Verbraucherzentralen ins Leben gerufen, die einerseits ein „optimales Verpflegungsangebot“ unterstützen will, in Zusammenhang mit Konzepten zur Ernährungsbildung der Kinder (ebenda).

Abbildung 3: Logos der Kampagnen FIT KID, Schule + Essen = Note 1 sowie Besser essen – mehr bewegen



Mit dem Programm Schule + Essen = Note 1 hat die DGE nationale Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet. Angesprochen sind alle Akteure der Schulverpflegung wie Schulträger, Schulleitungen, Schüler- und Elternvertretungen sowie Dienstleister. Den Entscheidungsträgern soll mit Hilfe der Standards und daraus abgeleiteten Checklisten die Gestaltung von Ausschreibungen und die Auswahl der Anbieter erleichtert werden. Neben konkreten Anforderungen an Speisepläne und Qualifikation des Personals soll wiederum die Ernährungsbildung die pädagogische Rahmung der Schulverpflegung gewährleisten ([www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)).

Die Programme „Fit Kids“ und „Schule + Essen = Note 1“ werden unter dem Dach einer weiteren Kampagne „Besser Essen. Mehr Bewegen. Kinderleicht.“ zusammengefasst, die bereits seit 2003 existiert und sich speziell mit der Verpflegung in Schulen, Kindergärten und -tagesstätten und in den Familien auseinander setzt.

Insgesamt befassen sich verschiedene Kampagnen und Initiativen mit der Qualität von Verpflegung in Schulen (und Kindertagesstätten). Diese Vielzahl spiegelt die föderale Struktur mit verschiedenen Zuständigkeiten wider, aber auch die teilweise noch fehlende Verantwortlichkeit und Kompetenz für die Schulverpflegung auf den unterschiedlichen Ebenen sowie zwischen Gesundheits- und Schulressort. Hier macht sich bemerkbar, dass Ansätze einer Ernährungspolitik noch in den Kinderschuhen stecken. Die Politik hat erst damit begonnen, die Möglichkeiten der öffentlichen Verpflegung in Schulen – sowie in Kindertagesstätten, Altenheimen, Krankenhäusern etc. – für eine

nachhaltige Ernährung auszuloten (Reisch 2004; Rehaag/Bruse 2007; Straka 2007). All dies erschwert die Informationssuche und ist der im Aktionsplan geforderten Transparenz abträglich.

Es lässt sich zusammenfassen, dass die ergänzende Schulverpflegung in Deutschland überwiegt, aber die Vollverpflegung mit einer warmen Mittagsmahlzeit in den letzten Jahren deutlich ausgebaut wurde und wird. Aufgrund der komplexen Strukturen, den verschiedenen Regelungssystemen und der Vielzahl der Akteure mit recht unterschiedlichen Interessen ist die Organisation der Schulverpflegung, insbesondere der Vollverpflegung, sehr anspruchsvoll. Schulträger wünschen kostengünstige, einfach zu verwaltende Lösungen, Eltern möchten eine gesunde, hochwertige Ernährung, die Schülerinnen und Schüler wollen ein leckeres Angebot und Ambiente nach ihren Vorstellungen, während schließlich die Schulen das Mittagessen in kürzester Zeit und ohne Beeinträchtigung des Schulalltags über die Bühne bringen möchten (Lülfes-Baden/Spiller 2008).

Die unterschiedlichen organisatorischen und regionalen Voraussetzungen und neuen Aufgaben haben verschiedene Verpflegungssysteme mit einer schwer zu überschauende Vielfalt an Angeboten hervorgebracht. Es gibt keine konkreten rechtlichen Vorgaben und die Zuständigkeiten von Bund, Land und Kommune sind zersplittert. Hoher Kostendruck, geringe Ressourcen, die für die Schulverpflegung bereit gestellt werden, und ein geringer Professionalisierungsgrad führen dazu, dass die Angebote vielfach unbefriedigend sind (Peinelt et al. 2005; Lülfes-Baden/Spiller 2008, S. 41). Die Qualitätsstandards der DEG, die sich teilweise als sehr streng erweisen (Winkler 2008) werden in vorliegenden Untersuchungen praktisch nicht erreicht (Winkler 2008; Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V. 2009). Allerdings gibt es auch etliche Vorhaben und Schulmensen, in denen sich die Akteure mit großem Engagement auf den Weg gemacht haben und eine hochwertige Mittagsverpflegung bereitstellen. Inwieweit diese Bedingungen eine Tür für Bio-Produkte öffnen, wird im nächsten Kapitel thematisiert.

## **4. Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung**

Die erste Bio-Verpflegung in Schulen und Kindergärten waren meist private Initiativen von Eltern. Ein Beispiel ist die Waldorfschule in Berlin-Kreuzberg, die auf Wunsch der Eltern bereits 1985 angefangen hat, mit Bio-Produkten vegetarisch zu kochen. Inzwischen haben sie 100 % Bio-Essen erreicht, Kontakte zu regionalen Lieferanten aufgebaut und kochen täglich 400 Essen, von denen 120 an andere Kindergärten und Schulen geliefert werden. Die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler ist groß.

Insbesondere durch den BSE-Skandal wurde Bio-Essen in Kitas und Schulen zu einem öffentlichen Thema. Eine ganze Reihe von Einrichtungen hat seit dem verstärkt Bio-Produkte eingesetzt. Die zeigen u.a. die Beispiele, die im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau in verschiedenen Broschüren beschrieben wurden (BLE 2002; 2006; 2007). Mehrere Modellprojekte wurden gestartet, überwiegend mit öffentlicher Förderung. Die Spannweite der Einrichtungen ist groß und reicht von kleinen Elterninitiativen wie Kindergärten bis zu großen professionellen Caterern, die von einzelnen Bio-Komponenten bis zu 100 % Bio-Essen anbieten.

Auf kommunaler Ebene gab es Vorstöße, den Konsum von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen, um den Öko-Landbau zu unterstützen. So haben sich die Nürnberg und München zu „Biomodellstädten“ erklärt und ambitionierte Ziele für die öffentliche Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln formuliert.

2003 beschloss der Nürnberger Stadtrat „den Einsatz von Bio-Produkten und Regionalprodukten in der Stadtverwaltung innerhalb von fünf Jahren auf jeweils mindestens 10% auszuweiten.“ (Stadtrat von Nürnberg 2003). Mit der strategischen Umsetzung dieses Vorhabens wurde das Umweltamt beauftragt und 2004 die „BioModellstadt Nürnberg“ ([www.nuernberg.de/internet/biomodellstadt](http://www.nuernberg.de/internet/biomodellstadt)) als Netzwerk verschiedener Akteure des öffentlichen und unternehmerischen Bereichs gegründet (Stadt Nürnberg Umweltamt 2009). Einer der Maßnahmenschwerpunkte war die Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten. Das vom Jugend-, Gesundheits- und Umweltamt initiierte Projekt KiBiS „Kindertagesstätten in der Biomodelstadt Nürnberg“ wurde für eine Laufzeit von drei Jahren ab 2005 von der Kampagne „Besser essen- mehr bewegen Kinder Leicht“ gefördert.

Im Rahmen des Maßnahmenpakets wurde 2005 erstmals die Bio-Brotbox an alle 4.500 „Erstklässler“ in Nürnberg und 1500 weitere Schüler der Region ausgeteilt wurde. 2007 rückte die Mittagsverpflegung in Schulen in den Fokus, wobei zunächst vereinzelt in Schulen bzw. Kitas die Mittagsverpflegung auf „Bio“ umgestellt wurde. Nach einem Beschluss des Umweltausschusses von 2008 soll der Anteil von Bio-Produkten in Schulen und Kitas auf 50 % bis zum Jahr 2014 zu erhöhen. Der Anteil an ökologisch bewirtschafteter Fläche bzw. an der Anzahl von Öko-Höfen, soll im gleichen Zeitraum auf 10 % anwachsen. Für diese und weitere Ziele im Bio-Sektor werden ab diesem Jahr städtische Mittel in Höhe von 25.000 Euro jährlich bereitgestellt (Umweltausschuss Nürnberg 2008).

Die „Biostadt München“ wurde vom Stadtrat im Juli 2006 beschlossen. Unter Bezugnahme auf die Stadt Nürnberg sollten sich unter dem Dach der Biostadt „verschiedene Projekte, Vereine und Verbände sowie Aktivitäten vernetzen, die die Förderung und Verwendung ökologischer Lebensmittel zum Ziel haben“ (München 2008). Im Bereich der Schulen und Kindergärten wurde 2006 das Projekt „Bio für Kinder“ initiiert, in dem Unternehmen für eine gewisse Zeitspanne die Patenschaft für eine Einrichtung übernimmt und die Kosten für die Umstellung auf Bio-Produkte trägt. Da die Bilanz nach zwei Jahren Modellphase recht erfolgreich war beschloss der Stadtrat von München 2008 einstimmig die Fortführung des Modells bis 2010. Auch nach Auslaufen der Projektphase 2010 soll die Modellstadt München vom Referat für Gesundheit und Umwelt weitergeführt werden. Näher Informationen zur Biostadt München finden sich unter <http://www.muenchen.de/biostadt>.

Auf Länderebene wurde erstmals 2003 der Einsatz von Bio-Produkten offiziell im Rahmen der Berliner Qualitätskriterien für die Schulverpflegung gefordert (AOK Berlin et al. 2005). Dort wurde an Anteil von mindestens 10 % der eingekauften Lebensmittel bezogen auf den geldwerten Anteil gefordert. Bio-Produkte werden unter dem Aspekt der Qualitätssteigerung und einer ökologischen Essensbereitstellung betrachtet. Die Qualitätsstandards und damit der Mindestanteil von 10 % Bio-Produkten haben in Berlin mittlerweile Eingang in die Qualitätskriterien für die jeweiligen öffentlichen Ausschreibungen für die Schulverpflegung gefunden, so dass davon ausgegangen werden kann, dass in Berlin der Mindestanteil von 10 % Bio-Produkten erreicht ist.

Auf Bundesebene wurde 2005 in den Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen ein Mindestanteil von 10 % Bio-Lebensmittel empfohlen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. et al. 2005). Diese Empfehlung wurde in den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE ebenfalls aufgenommen, die im Rahmen der Kampagne „Schule + Essen = Note 1“ erarbeitet wurden (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2007). Unter der Überschrift „Nachhaltigkeit, Umweltschonung“ wird „der Einsatz von regionalen, saisonalen und ökologisch erzeugten Produkten empfohlen“ (ebenda, S. 15).

Daten zum Stand von Bio-Lebensmitteln in Ganztagschulen liefert die Studie von Arens-Azevedo und Laberenz (vgl. Tab. 2), für die Angaben von 2190 Schulen verwertet werden könnten. Der durchschnittliche Bio-Anteil in der Schulverpflegung dürfte laut Einschätzung von Arens-Azevedo und Laberenz kaum über dem Wert der bundesdeutschen Privathaushalte liegen (Arens-Azevedo/Laberenz 2008). Der Anteil von Bio-Produkten betrug 2007 etwas über 3 % des gesamten Lebensmittelmarktes (Hamm et al. 2008).

Tabelle 3: Anteil der Biolebensmittel am Schulessen in Ganztagschulen

Anteil Biolebensmittel in % des geldwerten Anteils	Anzahl Schulen	Anteil in %
Keine Biolebensmittel	822	37,5 %
Bis zu 10 %	717	32,7 %
Über 10 % bis zu 20 %	388	17,7 %
Mehr als 20 %	263	12,0 %

Quelle: Arens-Azevedo/Laberenz 2008.

Für zwei Bundesländer liegen nähere Informationen vor, die die große Spannweite des Einsatzes von Bio-Lebensmittel verdeutlichen. Nach der Umfrage der Verbraucherzentrale zur Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt boten lediglich sechs von 644 befragten Schulen im Speiseplan gekennzeichnete Bio-Komponenten an (bei einer Gesamtzahl von rund 950 Schulen in Sachsen-Anhalt) (Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V. 2009). In Berlin sind entsprechend der Berliner Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in den Verträgen mit den Anbietern von Schulessen ein geldwerter Mindestanteil von 10 % Bio-Produkten festgeschrieben (vgl. Kapitel 5.1).

#### **4.1. Strategien zur Einführung von Bio-Produkten und zur Erhöhung ihres Anteils in der Schulverpflegung**

Trotz der erwähnten Erfolgsbeispiele ist die Einführung von Bio-Produkten oder die Erhöhung ihres Anteils in der Schulverpflegung ein anspruchsvolles Unterfangen. Wird erstmals eine Mittagsverpflegung eingeführt, dann ist die Unsicherheit bei fast allen Beteiligten groß, Erfahrungen fehlen meist. Bio-Produkte stellen unter diesen Voraussetzungen einen Wunsch mit geringer Priorität dar. Ist die Mittagsverpflegung einmal etabliert, dann ist eine Änderung häufig schwierig. Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung sind in der Regel nur dann erfolgreich, wenn alle Akteure der Schulgemeinde – Schulträger, Schulleitung, Lehrer, Eltern und Kinder – dies Befürworten. Für die Einführung bzw. Erhöhung von Bio-Lebensmitteln sind daher Information und Akzeptanz ein notwendiger Anfang. Dreh- und Angelpunkt sind die Schulleiter/-innen, die gezielt angesprochen und betreut werden sollten (Erhart 2009). Projektarbeit mit Lehrer/-innen und Schüler/-innen, Exkursionen zu Bio-Höfen, Runde Tische, gezielte Ernährungsbildung für Kinder, Bewertungen durch die Schüler/-innen etc. sind dabei wichtige Bausteine (BLE 2007).

Für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln sind drei Varianten möglich (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. et al. 2005):

- Einzelne Lebensmittel wie Kartoffeln oder Rindfleisch werden ausschließlich in ökologischer Qualität gekauft

- Es werden Bio-Speisekomponenten angeboten, z.B. als Gemüse- oder Kartoffelbeilage
- Es werden vollständige Bio-Speisen wie Kartoffel-Gemüse-Auflauf oder Spaghetti mit Tomatensoße angeboten.

Da ökologisch erzeugte Lebensmittel in der Regel teurer sind als konventionelle, trägt der einfache Austausch von konventionellen durch ökologische Lebensmittel zur Kostensteigerung bei. Zum Preiseffekt durch den Einsatz von Bio-Produkten in der Schulverpflegung liegen jedoch praktisch keine Daten vor. In Sachsen-Anhalt stieg der durchschnittliche Mindestpreis von 1,88 € auf 2,01 € mit Bio-Komponenten, während der durchschnittliche Maximalpreis von 2,27 € (konventionell) auf 2,18 € mit Bio-Komponenten sank (Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V. 2009). Wegen der geringen Anzahl von Schulen mit Bio-Komponenten im Angebot (sechs) sind diese Zahlen allerdings wenig aussagekräftig. Insgesamt dürfte der Kostendruck auf professionelle Schulcaterer hoch sein, was sich beim Wareneinsatz niederschlägt und die Verwendung qualitativ hochwertiger Rohstoffe z.B. in Bio-Qualität einschränkt (Lülfes-Baden/Spiller 2008, S. 12-13).

Es gibt aber eine Reihe von Möglichkeiten, die höheren Kosten zu kompensieren, z.B. mit Hilfe größerer und regelmäßigerer Abnahmemengen oder dem ausschließlichen Erwerb von Bio-Produkten mit wenig preislichem Unterschied zum konventionellen Produkt und dem Nutzen von Sonderangeboten. Weiterhin bieten der saisonale Einkauf von Bio-Gemüse und die Reduzierung von Fleischgerichten bzw. kleinere Fleischportionen die Möglichkeit zur Einsparung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. et al. 2005). Eine ökologische, vollwertige Speiseplangestaltung mit weniger Fleisch trägt in der Regel auch zu einem gesünderen Angebot bei (Mikkelsen/Elle 2005).

Mit der zunehmenden Professionalisierung der Schulverpflegung und der Vergabepaxis der Mittagsverpflegung an externe Caterer und Lieferanten werden Ausschreibungen eine immer größere Rolle spielen als Hebel zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln. So haben Qualitätsstandards und detaillierte Kriterienkataloge für die Ausschreibungen in Berlin dazu beigetragen, dass grundsätzlich mindestens 10 % Bio-Produkte angeboten werden müssen (vgl. Kap. 5.1). Erfahrungen aus Italien zeigen, dass dieser Anteil sogar noch deutlich höher liegen kann, wenn Schulträger und Catering-Unternehmen zusammenarbeiten und längerfristig anspruchsvolle Ziele entwickeln und umsetzen (Bocchi et al. 2008; Morgan/Sonnino 2008; Bocchi et al. 2009).

Für die Gesundheit der Kinder sind neben der Mittagsverpflegung die Getränke und die Zwischenmahlzeiten wichtige Punkte. Hier hat u.a. die Öko-Markt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. in Hamburg Modellprojekte durchgeführt und in Schulkiosken ein gesundes Angebot mit hohem Bio-Anteil eingeführt (Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. 2005; BLE 2007).

Eine interessante Initiative ist die Bio-Brotbox, bei der an Erklässler/-innen zur Einschulung eine Brotbox mit Bio-Produkten (Vollkornbrot, Obst, Riegel,

Milch-Gutschein etc.) verteilt wird. Die Kosten und Organisation werden allein von Bio-Unternehmen und vielen Freiwilligen getragen, so dass der öffentlichen Hand keine Kosten entstehen. Die erste Bio-Brotboxen wurden 2002 in Berlin verteilt. 2008 wurden rund 180.000 Boxen von 24 Initiativen in 13 Bundesländern ausgegeben. In Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Thüringen wurden sie sogar flächendeckend verteilt (<http://bio-brotbox.de>).

## **4.2. Politische Initiativen und Kampagnen**

Eine politische Unterstützung für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Bildungseinrichtungen bot erstmals das Bundeslandwirtschaftsministerium unter Ministerin Künast im Rahmen des 2002 gestarteten Bundesprogramms Ökologischer Landbau. In diesem Zusammenhang wurde im September 2004 die Informationskampagne „10 % Bio – Das kann jeder“ gestartet, die sich an Krankenhäuser, Heime, Schulen und Kindertagesstätten mit Gemeinschaftsverpflegung richtete. Die Kampagne heißt mittlerweile „Bio kann jeder“ und legt einen Schwerpunkt auf eine ausgewogene Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

([www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder](http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder)). Sie soll die Verantwortlichen in der Verwaltung und den Kantinen von Schulen und Kindertagesstätten sowie Erzieher(innen), Lehrer(innen) und Eltern auf den Wert einer gesunden und kindgerechten Ernährung aufmerksam zu machen. Ein Expertennetzwerk, das in allen Bundesländern mit Ansprechpartnern vertreten ist, unterstützt Schulvertreter und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebots zu Gunsten von ausgewogenen und bedarfsgerechten Speisen möglichst in Bio-Qualität.<sup>5</sup> Auf regionalen Workshops geben die Experten praktische Tipps, wie die Küchenverantwortlichen kostenneutral ökologisch erzeugte Produkte in ihre Speisepläne integrieren können (BLE 2007).

Neben diesen Maßnahmen spielt die Einrichtung von Schulvernetzungsstellen eine wichtige Rolle. Nach dem Berliner Vorbild (vgl. Kap. 5.1) sollen diese Vernetzungsstellen Strukturen für eine zeitgemäße Schulverpflegung schaffen und die relevanten Akteure vor Ort vernetzen und Beratungsangebote machen. Sie können eine zentrale Rolle bei der Durchsetzung von Qualitätsstandards in der Schulverpflegung, insbesondere bei der Gestaltung der Ausschreibung für externe Caterer und Lieferanten spielen. Im Rahmen des nationalen Aktionsplanes „in Form“ wurde die Einrichtung dieser Vernetzungsstellen für 2008 vorgesehen. Inwieweit die Umsetzung erfolgt ist und welche Wirkung die Schulvernetzungsstellen bislang in Hinblick auf Bio-Produkte erzielen konnten, konnten wir aufgrund begrenzter Kapazitäten nicht detailliert erheben.

---

<sup>5</sup> Die Adressen und Ansprechpartner sind zu finden auf der Internetseite [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) unter der Rubrik Großverbraucher: <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/ansprechpartner-schulen-kitas/>.

Insgesamt gibt es mehrere Initiativen und Kampagnen, die den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung unterstützen. Diese sind in Tabelle 4 zusammengefasst. Hierbei handelt es sich meist um Angebote zur Qualitätsverbesserung insgesamt, wobei Bio-Produkte nur ein Aspekt von mehreren sind. Demgegenüber fördern die Initiativen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau explizit den Einsatz ökologisch erzeugter Waren.

Tabelle 4: Übersicht über Initiativen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung

Initiative/Kampagne	Träger	Umsetzung, Aktivitäten	Seit
„Bio kann jeder“	Bundesprogramm Ökologischer Landbau	Internetseite, Ansprechpartner/innen, Expertennetzwerk für den Einsatz von Bio-Produkten in der Schulverpflegung	2002
Berliner Qualitätskriterien für die Schulverpflegung	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin	Orientierungshilfe für Akteure der Schulverpflegung  Qualitätsstandards fordern mindestens 10 % Bio-Anteil	2003 (Qualitätsstandards)
Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen	Bundesprogramm Ökologischer Landbau	Empfehlen mindestens 10 % Bio-Anteil	2005
Schule + Essen = Note 1	DGE	Internetseite + Beratung zur Schulverpflegung allgemein  Qualitätsstandards fordern mindestens 10 % Bio-Anteil	2007 (Qualitätsstandards)
Vernetzungsstellen Schulverpflegung	Bundesländer und Bundesprogramm Ökologischer Landbau	In den meisten Ländern wurden die Vernetzungsstellen gerade eingerichtet bzw. nehmen im Laufe des Jahres die Arbeit auf	2008

Quelle: Eigene Zusammenstellung.

## 5. Bio-Schulverpflegung in den Bundesländern

Die zentrale Umsetzungsebene für die Bereitstellung der Schulverpflegung sind die Kommunen und die Länder. Hier werden grundlegende Entscheidungen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln getroffen und praktisch durchgeführt. Zu den maßgeblichen Faktoren zählen die rechtlichen Regelungen der Schulverpflegung, die aktuelle Situation der Schulverpflegung und ihre Finanzierung sowie spezielle Maßnahmen zur Förderung von Bio-Lebensmittel und nachhaltiger Schulverpflegung wie z.B. Qualitätsstandards, die einen Bio-Anteil vorschreiben.

Eine Übersicht zur Schulverpflegung in den Ländern gibt es bei (Seeger 2007). Weitergehende Informationen und Studien zur Situation in einzelnen Bundesländern liegen vor. In Baden-Württemberg informiert das Landwirtschaftsministerium zur Schulverpflegung über die Internetseite:

[www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de](http://www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de) unter den links →Ernährung und dann →Schulverpflegung. Zu Brandenburg gibt es eine Umfrage der Landes-Verbraucherzentrale im Auftrag des Ministeriums für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz von 2006 (<http://www.vzb.de/UNIQ124230528726994/link227872A>). Eine Studie zu 20 Gymnasien untersucht die Qualität der Mittagsverpflegung (Winkler 2008). Im Saarland hat das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) 2008 im Auftrag der saarländischen Landesregierung die Qualität des Schulessens untersucht und sieht bei rund 20 % der Schulen „dringenden Veränderungsbedarf“. Die Studie ist bislang unveröffentlicht.

Zu Sachsen-Anhalt liegen gleich zwei Studien vor. In ihrer Diplomarbeit untersucht Kleetz 2007 die Mittagsverpflegung in allgemeinbildenden Schulen. Danach bieten 93 % der 75 allgemeinbildenden Schulen eine warme Mittagsverpflegung an. Rund 46% der Schülerinnen und Schüler nehmen Verpflegungsangebote in Anspruch (Grundschüler 58%, Sekundar- und Förderschüler 12% bzw. 22%). Die Anbieter arbeiten vorwiegend gewinnorientiert (75%) und liefern meist an, nur 9 % besitzen Schulküchen. Eine Mittagsverpflegung mit Bio-Lebensmitteln gibt es in zehn Grundschulen und in zwei Förderschulen.

Im Auftrag der Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt hat die imug Beratungsgesellschaft für sozial-ökologische Innovationen mbH Hannover eine Befragung aller allgemeinbildenden Schulen ausgewertet. Anhand der Checkliste der Qualitätsstandards wurden mehr als 500 Vierwochenspeisepläne überprüft. Das Ergebnis war, dass keine der Schulen die Anforderungen der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erfüllt. Im besten Fall wurden 15 von 25 Kriterien erfüllt (von 3 Schulen) (Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V. 2009).

Trotz dieser Studien und Umfragen sind spezifische Informationen über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln begrenzt. Erst auf der Grundlage einer genaueren Recherche in den einzelnen Ländern kann abgeschätzt werden, wo überhaupt Bio-Angebote gemacht werden, ob sie erfolgreich sind, welche Probleme es beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln auftreten und welche For-

men der Unterstützung hilfreich sind. Diese Aspekte werden exemplarisch für Berlin und für Nordrhein-Westfalen dargestellt. Während in Berlin die Schulverpflegung weit ausgebaut ist, u.a. durch die Tradition des DDR-Schulsystems, steht Nordrhein-Westfalen für die westdeutschen Bundesländer, die eine Mittagsverpflegung erst aufbauen müssen.

## **5.1. Schulverpflegung in Berlin**

### **5.1.1. Rechtliche Regelung und Organisation der Schulverpflegung**

Im Schuljahr 2008/2009 gab es in Berlin 713 allgemein bildende öffentliche Schulen mit knapp 300.000 Schülerinnen und Schülern. Davon besuchen rund die Hälfte (148.820) die Grundschule in den Klassen 1 bis 6. Seit dem Schuljahr 2005/2006 sind in Berlin alle Grundschulen verlässliche Halbtagsgrundschulen (Betreuung bis 13:30 Uhr) oder Ganztagsgrundschulen. Das Ganztagsangebot differenziert sich in die *offene* Ganztagsgrundschule mit einem verlässlichen, kostenlosen Betreuungsangebot von 7:30 bis 13:30 Uhr. Die Teilnahme am weitergehenden Angebot vor und nach der Kernzeit ist an den Nachweis eines Betreuungsbedarfs gebunden und kostenpflichtig. In der *gebundenen* Ganztagsgrundschule gibt es ein schulisches Gesamtkonzept von Unterricht, Erziehung, ergänzender Förderung und Betreuung, an dem alle Schülerinnen und Schüler in der Zeit von 8:00 bis 16:00 Uhr verpflichtend teilnehmen. Der Besuch der gebundenen Ganztagsgrundschule ist entgeltfrei.

Mit dem Ziel einer verbesserten Förderung bildungsbenachteiligter Kinder wurden ab 2004/2005 neue gebundene Ganztagsgrundschulen insbesondere in sozial besonders belasteten Gebieten eingerichtet. Das Land Berlin hat dafür Mittel des Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) des BMBF in Anspruch genommen. Im Schuljahr 2008/09 arbeiten 343 der Berliner Grundschulen als offene Ganztagsgrundschulen, 64 sind gebundene Ganztagsgrundschulen. Hinzu kommen zehn Schulen mit sonderpädagogischem Förderschwerpunkt ([www.berlin.de/sen/bildung/berlin\\_macht\\_ganztags\\_schule](http://www.berlin.de/sen/bildung/berlin_macht_ganztags_schule), abgerufen am 12.12.2008).

Mit Blick auf die Mittagsverpflegung muss zwischen der Grundschule und den weiterführenden Schulen unterschieden werden. Das Ganztagsangebot und die Mittagsverpflegung in *Grundschulen* sind im § 19 des Berliner Schulgesetzes wie folgt geregelt:

Ganztagsangebote verbinden Unterricht und Erziehung mit außerunterrichtlicher Förderung und Betreuung. Unterricht und Betreuung können jeweils auf Vormittage und Nachmittage verteilt werden. Die Angebote umfassen ergänzende Leistungen der Schulen, zu deren Durchführung Erziehungsberechtigte und andere qualifizierte Personen, die die kulturelle, soziale, sportliche, praktische, sprachliche und kognitive Entwicklung der Schülerinnen und Schüler fördern, einbezogen werden können. [...]

An Grundschulen und an Schulen mit sonderpädagogischem Förderschwerpunkt (Primarstufe) soll ein Mittagessen angeboten werden. Das Angebot der ergänzenden Betreuung an der Ganztagschule in der offenen Form umfasst ein kostenbeteiligungspflichtiges Mittagessen, soweit nicht nur die Betreuungszeit von 6.00 bis 7.30 Uhr in Anspruch genommen wird. Im Übrigen sollen die Kinder auf eigene Kosten ein Mittagessen erhalten.

Damit haben alle Berliner Grundschülerinnen und -schüler einen Anspruch auf ein Angebot für eine Mittagsverpflegung. Nach Auskunft der Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Monika Thamm vom 21.1.2009 nehmen im Schuljahr 2008/09 14.469 Kinder im Rahmen der offenen Ganztagsgrundschulen am Mittagessen teil, in den gebundenen Ganztagsgrundschulen haben 21.277 Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit dazu (Abgeordnetenhaus Berlin 2009). Hinzu kommen Grundschulkindern der Halbtagsgrundschulen, die einen Vertrag mit einem Anbieter von Schulessen geschlossen haben. Michael Jäger von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin schätzt die Anzahl der Essen im Grundschulbereich sogar noch deutlich höher auf grob etwa 85.000 (Experteninterview Michael Jäger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung).

Die Mittagsverpflegung in Berliner (Grund-)Schulen erfolgt meist durch private, professionelle Anbieter; rund 20 Schul-Caterer sind in Berlin am Markt, die von (inter-)national tätigen großen Unternehmen bis zu sehr kleinen spezialisierten Betrieben reichen. Die Schulträger, die Schulämter der zwölf Bezirksämter, schreiben die Mittagsverpflegung für die Schulen in ihrem Bezirk aus. In der Regel wird pro Schule ein Los ausgeschrieben, so dass Catering-Unternehmen für einzelne Schulen ein Angebot abgeben. Die Verträge werden zwischen den Schulträgern und dem Caterer geschlossen und laufen für ein Jahr.<sup>6</sup> Sie verlängern sich automatisch nach einem Jahr und haben eine maximale Dauer von drei Jahren. Danach werden sie wieder neu ausgeschrieben (ebd.).

Im Grundschulbereich bezahlen die Eltern die Schulverpflegung in der verlässlichen Halbtagsgrundschule. Dagegen bezuschusst das Land Berlin die Mittagessen für die Ganztagsgrundschülerinnen und -schüler in beträchtlichem Umfang. Hier zahlen die Eltern einkommensunabhängig 23,00 € pro Monat pro Kind als Essensgeld, den Rest zu den kalkulatorischen Essenskosten von 40,- € monatlich finanziert das Land. Für 2009 hat Berlin (Senat und Bezirke) als Zuschüsse fürs Schulessen rund 21,7 Mio. € kalkuliert (3,8 Mio. € für die gebundene, 17,5 Mio. € für die offene Ganztagschule und 413.000 € für den „Härtefallfonds“) (Abgeordnetenhaus Berlin 2009). Allerdings profitieren Kinder aus benachteiligten Schichten weniger von dieser Art der Zuzahlung, weil sie z.T. aus Kostengründen von der Mittagsverpflegung abgemeldet werden oder die Eltern z.B. wegen Arbeitslosigkeit keinen Betreuungsbescheid für die offene Ganztagschule erhalten und damit nicht in den Genuss der Zuzahlung des Landes Berlin kommen (ebd.).

---

<sup>6</sup> Dies gilt für die offene Ganztagschule. Bei den gebundenen Ganztagsgrundschulen schließen die Eltern die Verträge, lediglich die Konzessionen werden vom Bezirksamt vergeben.

Ein wichtiger Akteur in den Ausschreibungsverfahren ist die Vernetzungsstelle Schulverpflegung, die ihre Arbeit 2003 als unabhängige Verbraucherinitiative zur Verbesserung des Verpflegungsangebotes an Grundschulen im Bezirk Pankow begann. 2004/05 unterstützte sie in dem Modellvorhaben „Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagschulen“, das vom Bundesprogramms Ökolandbau gefördert wurde, an 35 neuen gebundenen Ganztagschulen die Akteure beim Aufbau der Schulverpflegung (BLE 2007).

Ein Meilenstein in der Arbeit der Vernetzungsstelle war 2003 die Veröffentlichung der „Berliner Qualitätskriterien“, die im Auftrag der Vernetzungsstelle vom Ökologischer Großküchen Service (ÖGS) erarbeitet wurden. Eine Überarbeitung erfolgte 2005 (AOK Berlin et al. 2005). In den Qualitätskriterien wurden konkrete Empfehlungen zu Einkauf und Verarbeitung, Menüzusammenstellung, Transport und Ausgabe des Essens getroffen. Dort wurde auch ein Mindestanteil von 10 % Bioprodukten (geldwerter Anteil) gefordert. Sowohl die Qualitätskriterien als auch der Bioanteil wurden bundesweit erstmals formuliert und boten den Akteuren der Schulverpflegung eine wichtige Hilfestellung für die Ausschreibungen.

Die Qualitätskriterien haben keinen rechtlich verbindlichen Status, aber nach einer Empfehlung des Berliner Schulsenators dienen sie als Richtschnur und Orientierungsrahmen für die Verpflegungsangebote und haben sich als allgemeiner Standard für die Ausschreibungen der Schulträger in den Bezirken etabliert. Zwar unterliegen die Ausschreibungen für die Mittagsverpflegung aufgrund der öffentlichen Zuschüsse den engen Regularien des Vergaberechts. Dennoch hat es die Vernetzungsstelle durch die Formulierung der Qualitätskriterien, Beratung der Schulträger und Schulen sowie Vernetzung der beteiligten Akteure erreicht, dass neben dem Preis auch die Qualität Einfluss auf die Vergabepaxis hat.

Inzwischen gehen die Schulträger nach Einschätzung von Jäger in den Bezirken kompetent mit der recht neuen Aufgabe der Schulverpflegung um. Einige Bezirke engagieren sich in diesem Bereich besonders, z.B. indem sie die Schulen und Eltern an der Auswahl der Caterer beteiligen. Die Erfahrungen der Vernetzungsstelle zeigen, dass die Akzeptanz des Angebots und die Identifikation mit dem Mittagessen an den Schulen in diesen Fällen am größten sind (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. 2008). Im Gegenzug engagieren sich dann insbesondere diese Schulen in der Qualitätssicherung und der Kontrolle der Leistungen. Allerdings kann es auch zu Konflikten zwischen Schule und Bezirk bei der Auswahl der Anbieter kommen (Klesmann 2009).

Die Situation der Mittagsverpflegung an den *weiterführenden Schulen* Berlins stellt sich ganz anders dar. Dort gibt es keine gesetzlichen oder anderweitigen Vorgaben, eine Mittagsverpflegung anzubieten. Die Schulträger sind in diesem Bereich kaum engagiert. Das Land Berlin hat im Rahmen des Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) alle Mittel auf den Ausbau der Ganztagsgrundschulen konzentriert, so dass für die Mittagsverpflegung an weiterführenden Schulen die Gelder fehlen. In Ostberlin

ist eine warme Mittagsverpflegung an weiterführenden Schulen im Standardangebot enthalten, wie es zu DDR-Zeit üblich war. Räumlichkeiten und Infrastruktur sind vielfach noch vorhanden. Aber im Vergleich zu den Grundschulen wird das Mittagessen kaum nachgefragt. In Westberlin wird warmes Mittagessen bis auf wenige Ausnahmen kaum angeboten. Aber Eltern und Schulen merken, dass die Kinder lange in der Schule sind, v.a. in den Gymnasien und ein Mittagessen brauchen (Vieth-Entus 2008c; a; b). Aktuell häufen sich die Nachfragen und Anfragen bei der Vernetzungsstelle von Schulen und Elternvertretern, die (fehlendes) Mittagessen als Problem ansprechen und nach Lösungen fragen. Zur Zahl der Mittagessen an weiterführenden Schulen liegen keine Zahlen und Schätzungen vor. Die Eltern bzw. die Schülerinnen und Schüler tragen die Kosten für die Mittagsverpflegung.

Insgesamt ist die Beteiligung an der Mittagsverpflegung in Grundschulen im Bundesvergleich sehr hoch und nimmt in weiterführenden Schulen stark ab. Nach der Studie von Arens-Azevedo und Laberenz nehmen 78,8 % der Ganztagschüler/innen an der Mittagsverpflegung teil, wobei auch weiterführende Schulen eingeschlossen sind. Damit liegt Berlin weit über dem bundesdeutschen Durchschnitt von ungefähr 50 % (Arens-Azevedo/Laberenz 2008, S. 23). Wie hoch die Mittagsbeteiligung ist, hängt ganz entscheidend von den Rahmenbedingungen an der einzelnen Schule ab, also den Räumlichkeiten, der Zeit für die Mittagspause, dem Stellenwert, der dem Essen von der Schule zugemessen wird etc.

### **5.1.2. Bio-Angebote in der Berliner Schulverpflegung**

Für die Bio-Schulverpflegung sind die Berliner Qualitätskriterien mit der Forderung nach 10 % Mindestanteil von Bio-Produkten (geldwerter Anteil) von maßgeblicher Bedeutung. Für deren Durchsetzung in den Ausschreibungen der Bezirke sind in erster Linie die Vernetzungsstelle Schulverpflegung, aber auch andere Akteure wie Schulen und Eltern sowie der Wille der Verwaltungen entscheidend gewesen. Nach Einschätzung von Michael Jäger hat sich der Ansatz, mit einem recht niedrigen Bio-Anteil anzufangen, der aber für alle verbindlich ist, für Berlin bewährt. Modellprojekte mit einem sehr viel höheren Bio-Anteil hätten beispielsweise für Stadtviertel mit niedrigem Einkommen und bildungsfernen Schichten kaum eine Vorbildfunktion einnehmen können. Inzwischen haben elf der zwölf Berliner Bezirke einen Mindestanteil von 10 % Bio-Produkten in den Verträgen mit den Caterern festgeschrieben. Der letzte Bezirk wird dies in der nächsten Ausschreibung voraussichtlich auch berücksichtigen. In drei weiteren Bezirken sind oder werden in der nächsten Ausschreibung 20 % Bio-Produkte verlangt, in Steglitz-Zehlendorf sogar 30 %, womit er sich als Bio-Modellbezirk profilieren möchte (Interview Michael Jäger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung; Interview Michael Wimmer, Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg).

Die Nachfrage nach Bio-Schulverpflegung hat viele Facetten und reicht von der Einhaltung der Mindestmenge bis hin zu anspruchsvollen Konzepten

weiterführender Schulen oder gar 100 % Bio-Essen bei freien Trägern wie z.B. Waldorfschulen. Die rund 20 Anbieter der Schulverpflegung spiegeln diese Bandbreite wider. Während einige Caterer tendenziell lediglich Komponenten austauschen (z.B. Bio-Nudeln, Bio-Reis) und eher auf Preisführerschaft setzen, können sich andere, meist kleine Anbieter mit einem qualitätsorientierten Angebot profilieren. Einzelne Bezirke und Schulen sind durchaus in der Lage und Willens, höhere Preise für einen höheren Bio-Anteil zu bezahlen. So gibt es in Berlin Caterer, die 100 % Bio-Essen anbieten wie z.B. Kids-Catering, Delifrizz, Luna, Greens Unlimited Berlin, die eine Nische auf dem Berliner Markt abdecken. Auch scheint die Nachfrage nach Bio-Schulessen dem allgemeinen Bio-Trend auf dem Lebensmittelmarkt zu folgen, wie die Steigerung auf 20 % Bio-Anteil in einigen Bezirken zeigt (Interview Michael Wimmer, Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg). Die Nachfrage nach Bio-Essen als Wahlessen ist insbesondere an solchen Schulen groß, die an einer hochwertigen Mittagsverpflegung interessiert sind und ihr entsprechend Raum und Aufmerksamkeit im Schulalltag zukommen lassen.

In Sachen Bio-Verpflegung engagierte Caterer zeichnen sich laut Michael Wimmer durch eine transparente Beschaffung ihrer Produkte und den Bezug regionaler Ware aus. Einige Caterer haben feste Lieferverträge mit Erzeugern und machen teilweise sogar Anbauplanung mit den Betrieben. Außerdem haben Anbieter mit einem hohen Bio-Anteil oft qualifiziertes Personal und gute Köche, die eine größere Bandbreite an Gerichten zubereiten. Viele Gerichte und Komponenten wie Soßen müssen selbst gekocht werden, weil sie als Fertigprodukte nicht in Bio-Qualität angeboten werden. Schließlich beteiligen sich die meisten Anbieter an Aktivitäten der Ernährungsbildung mit Bio-Landwirtschaft und Bio-Produkten (Interview Michael Wimmer, Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg).

Ein Hemmnis für einen weiteren Ausbau der Bio-Schulverpflegung ist der Preis. Im Bundesvergleich liegen die Preise pro Essen in Berlin mit 2,08 € am unteren Ende, während der Bundesdurchschnitt 2,43 € beträgt. In Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen kostet das Schulessen im Schnitt sogar unter 2,00 € (Arens-Azevedo/Laberenz 2008, S. 69). Allerdings können die Anbieter in Berlin Skaleneffekte nutzen. Viele Bezirke haben sich eine Höchstgrenze pro Essen von 2,20 € gegeben (Elternbeitrag plus Zuschüsse der öffentlichen Hand). Zu dem Preis können Caterer keinen hohen Bio-Anteil anbieten. Hier müsste zu Gunsten eines qualitativ hochwertigen Angebots der finanzielle Spielraum ausgeweitet werden.

Die politischen Rahmenbedingungen mit den Berliner Qualitätskriterien und dem im Schulgesetz verankerten Anrecht auf eine Mittagsverpflegung in Grundschulen sind für die Bio-Schulverpflegung grundsätzlich positiv. Hinzu kommt der Beschluss des Berliner Abgeordnetenhauses zur Lokalen Agenda 21 Berlin. Dort wird als Ziel formuliert: „In öffentlichen Einrichtungen werden bis 2015 zu mindestens 15 % und bis 2030 zu mindestens 30 % Nahrungsmittel verwendet, die nach ökologischen Kriterien erzeugt wurden.“ (Abgeordnetenhaus Berlin 2006, S. 20) Allerdings ist die Schulverpflegung

politisch bislang kaum mit der Lokalen Agenda verknüpft. Außerdem könnten und sollten sich die Schulträger angesichts des zunehmenden Handlungsdrucks stärker um die Schulverpflegung in weiterführenden Schulen kümmern. Hier sind sicherlich andere Konzepte gefragt als in den Grundschulen, um eine Bio-Schulverpflegung für die Schülerinnen und Schüler attraktiv zu machen.

### **5.1.3. Zusammenfassung: Potentiale und Problemstellungen in der Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln in Berlin**

Die Voraussetzungen für einen hohen Anteil an Bio-Produkten in der Schulverpflegung sind in Berlin insgesamt günstig. Das flächendeckende Angebot an Mittagsverpflegung in Grundschulen und die hohe Beteiligung an der Mittagsverpflegung in den Ganztagschulen bieten Spielräume für eine professionelle Verpflegung auf hohem Niveau. Weiterhin gibt es mit dem Mindestanteil von Bio-Lebensmitteln in den Berliner Qualitätskriterien und der Selbstverpflichtung des Landes Berlin in der öffentlichen Verpflegung starke politische Signale. Nicht zuletzt steht mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung ein kompetenter Akteur bereit, der die Erhöhung des Bio-Anteils unterstützt. Zugleich hat sich ein Markt für private Caterer herausgebildet, die sich z.T. mit Bio-Angeboten profilieren, darunter sogar Anbieter, die 100 % Bio kochen. In der Breite dürfte Berlin in Deutschland zu den Vorreitern in der Bio-Schulverpflegung gehören.

Weitergehende Schritte sind nur dann zu erwarten, wenn sich die Landes- und Kommunalpolitik, aber auch die Eltern und Kinder eine weitere Qualitätsverbesserung der Schulverpflegung auf die Fahnen schreiben und etwa nach dem Vorbild italienischer Kommunen eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils, den Einsatz von frischen Produkten, den Bezug regionaler Produkte und den Aufbau regionaler Lieferketten fordert und fördert (Morgan/Sonnino 2008; Bocchi et al. 2009).

## **5.2. Die Situation in Nordrhein-Westfalen**

Im Schuljahr 2008/2009 gab es im Bundesland Nordrhein-Westfalen (NRW) genau 5.851 öffentliche Schulen, davon 631 öffentliche Gymnasien und 557 Realschulen, mit ca. 2.040.000 Schüler und Schülerinnen (Ministerium für Schule und Weiterbildung NRW, 2009).

### **5.2.1. Die rechtliche Regelung der Schulverpflegung in NRW**

Die rechtlichen Rahmenbedingungen gibt das Schulgesetz des Landes NRW vor. Im §2 Abs. 5 Nr. 7 zum Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule heißt es:

„Die Schülerinnen und Schüler sollen insbesondere lernen [...] Freude an der Bewegung und am gemeinsamen Sport zu entwickeln, sich gesund zu ernähren und gesund zu leben [...]“.

Weitere Erlasse konkretisieren diesen Artikel und verdeutlichen, dass die Einnahme eines Mittagessens und eines Mittagsimbisses zu ermöglichen ist (Ministerium für Schule und Weiterbildung in NRW, NRW-Erlass zu Ganztagschulen BASS 12-62 Nr. 2):

„Den Schülerinnen und Schülern ist die Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagsimbisses zu ermöglichen. Die angebotene Ernährung muss sich an den Grundsätzen gesunder Ernährung und den entsprechenden Zielsetzungen der Gesundheitserziehung orientieren.“

Die Zuständigkeiten werden dann im §65 des Schulgesetzes NRW konkretisiert und den Aufgaben der Schulkonferenz zugewiesen (Ministerium für Schule und Weiterbildung 2005):

„Die Schulkonferenz entscheidet im Rahmen der Rechts- und Verwaltungsvorschriften in folgenden Angelegenheiten: 6. Einrichtung außerunterrichtlicher Ganztags- und Betreuungsangebote. Der Schulträger ist die übergeordnete Instanz und die Schule selbst muss eine individuelle Lösung finden“.

Die Verantwortlichkeit liegt dementsprechend beim kommunalen Schulträger bzw. bei der Einrichtung selbst. Verbindliche Vorgaben der Bundesländer über die Gestaltung und Konzeption der Schulverpflegung sowie Standards zur ernährungsphysiologische Qualität einer Mittagsverpflegung gibt es nicht (<http://www.schulverpflegung-nrw.de/4QualitaetSchulverpflegung.html>).

Durch die rechtlich unklare Situation gibt es keine allgemein verpflichtende Lösung, was an vielen Stellen zu einer Überforderung der Verantwortlichen und zu einer nicht ausgereiften Konzeption der Schulverpflegung führen kann, stellt die Expertin Frau Tenberge-Weber (Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW) im Interview die Situation heraus. Ebenfalls erwähnt sie, dass der Gedanke an Bio-Lebensmittel bei diesem ersten Planungsschritt zunächst meist zu kurz kommt. Darüberhinaus werden die Kosten für die Einführung bzw. Erhöhung des Bio-Anteils oft als sehr hoch eingeschätzt bzw. aus Kostengründen werden Catering-Unternehmen gewählt, die günstigere Angebote aufweisen<sup>7</sup>. Aussagen im Positionspapier der Verbraucherzentrale NRW zum Status Quo in der Schulverpflegung und daraus abgeleitete Forderungen verdeutlichen diese wenig strukturierte Situation (Positionspapier der Verbraucherzentrale 2008).

Im Rahmen der „Ganztags-Offensive“, koordiniert vom Ministerium für Schule und Weiterbildung NRW, wurden 175 Mio. € im Jahr 2007 und 2008 in Betreuungsangebote investiert. Die Landesregierung stellt in den Jahren 2009 und 2010 zusätzlich weitere 175 Mio. € zur Verfügung, davon rund 75 Mio. € für Personalkosten und 100 Mio. € für Investitionen. Speziell zum Ausbau des Ganztags-Angebotes, inkl. Schaffung von Infrastruktur zur Gestaltung der Mittagspausen und zur Schaffung von Aufenthaltsräumen, sollen die Gelder genutzt werden. Beschränkt sind die Gelder auf die Sekundarstufe I (Ministerium für Schule und Weiterbildung 2008).

---

<sup>7</sup> Experteninterview: Ursula Tenberge-Weber (KW25/2009)

Die Kosten für die Schulverpflegung werden in NRW in der Regel an die Eltern weitergegeben. Die Kosten für ein Schul-Mittagessen liegen in der Kalkulation im Schnitt bei 2,50 € (Newsletter Schulvernetzungsstelle NRW, Juni 2009). Zur weiteren Förderung von Kindern aus ärmeren Familien, wurde nach neusten Berichten (Newsletter Schulvernetzungsstelle NRW, Juni 2009) der Landesfond „Kein Kind ohne Mahlzeit“ bis 2011 verlängert. Seit August 2007 werden rund 65.000 Kindern und Jugendlichen finanziell unterstützt, da viele Eltern nicht die finanziellen Mittel aufbringen können, die für eine adäquate Schulverpflegung notwendig sind. Der Fond wurde aufgrund der hohen Nachfrage von 12,7 Mio. € im Jahr 2008 auf 15 Mio. € im Jahr 2009 aufgestockt, was zeigt, dass es auch hier weiteren Bedarf gibt. In der Förderung übernimmt der Fond einen Euro des Essens, die Kommune beteiligt sich mit 50 Cent und die Eltern müssen den restlichen Teil tragen (ebd.).

Durch die im Gesetz wenig detaillierte Regelung der Situation in der Schulverpflegung findet keine eindeutige Lösung der Organisation der Schulverpflegung statt. Der Schulträger selbst, in vielen Fällen auch die einzelnen Schulen, müssen sich um die Erstellung eines Ganztags-Verpflegungskonzeptes kümmern, zentrale, länderübergreifende Lösungen gibt es nicht. So entsteht in den Schulen und Kommunen oftmals Beratungs- und Unterstützungsbedarf. Informationsmaterialien alleine reichen nicht aus, um diesen zu decken. Dieser Befund deckt sich mit den Untersuchungsergebnissen von Steinel und Körner, wonach die Schulen in NRW mit einem warmen Mittagsangebot „einen hohen Bedarf an ökotrophologischem Wissen haben, damit sie bei Vergabeentscheidungen und bei der Kontrolle des bewirtschaftenden Caterers im Interesse der Schüler und ihrer gesunden Ernährung entscheiden können“ (Steinel/Körner 2004, S. 36). Oft fehlen an den Schulen qualifizierte Verantwortliche für die Schulverpflegung.

Aufgrund der Entwicklungen hin zu einer Ganztags-Betreuung im Schulalltag und der somit nötig werdenden Bündelung von Kompetenzen wurde die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW 2008 ins Leben gerufen. Diese Vernetzungsstelle wird von den Verbraucherzentralen in NRW getragen und soll als Vernetzungs- und Koordinationspartner fungieren. Sie wird aus Bundesmitteln sowie aus Mitteln der Länderministerien für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (MUNLV) und für Schule und Weiterbildung gefördert. Das Angebot wird landesweit dargeboten und es gibt drei Anlaufstellen: eine zentrale Koordination mit schulfachlicher Anbindung in Düsseldorf sowie zwei regionalen Stellen in Gelsenkirchen und Paderborn. Das Hauptziel ist, Schulen bei der Umsetzung der Qualitätsstandards der DGE für die Schulverpflegung zu unterstützen und damit die Qualität und die Akzeptanz des Essens in Schulen zu verbessern. Neben der Ansprache aller wichtiger Akteure und der Informationsbereitstellung wird die beratende Tätigkeit im Mittelpunkt der Arbeit stehen. Darüber hinaus soll die Vernetzung wichtiger Partner eine Hauptaufgabe darstellen. Der Fokus liegt hier vor allem in der Bündelung der Kompetenzen auf Landes- und regionaler Ebene. Ein begleitender Newsletter zum aktuellen Stand der Din-

ge, der alle Interessierten und Akteuren über die neusten Entwicklungen informiert, erscheint monatlich. Darüber hinaus gibt es ein von den Verbraucherzentralen initiiertes Projekt: „Schule isst gesund- NRW fördert gesunde Ernährung in Schulen“. Im Rahmen dieses Projektes soll durch die Gestaltung von Schulmahlzeiten und Einbindung in die Ernährungsbildung ein Beitrag zur Gesundheitsförderung geleistet werden. Ein Ziel dieses Projektes ist die Etablierung einer hochwertigen Verpflegung in Schulen mit Ganztagsangebot. In Absprache mit den Schulen, Schulträgern und auf Basis der Voraussetzungen vor Ort sollen Konzepte entwickelt werden und deren Umsetzung wird gemeinsam mit der Schule gestaltet. (Internetauftritt der Verbraucherzentrale in NRW und Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW, sowie der monatlich erscheinende Newsletter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Ausgaben April und Juni 2009).

### **5.2.2. Empfehlungen zur Gestaltung der Speisen und zum Bio-Angebot**

Das Schulministerium NRW verweist bei der Schulverpflegung auf die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung 'Schlauer essen – besser lernen'<sup>8</sup> bzw. auf Empfehlungen auf [www.schuleplusesessen.de](http://www.schuleplusesessen.de). Sie hält darüber hinaus eigene Empfehlungen für den Vertrieb von Speisen und Getränken in Schulen bereit mit dem Hinweis: „Diejenigen Personen, die die Speisen und Getränke für die Schule einkaufen und vertreiben, sind verpflichtet, diese Empfehlungen zu beachten“ (Internetseite des Ministeriums für Schule und Weiterbildung in NRW). Die Verbraucherzentrale NRW stellt die Broschüre „Mittagsverpflegung in der Ganztagschule“ zur Verfügung. Dies soll als praxisnahes Informationsmaterial zur Einführung von Mittagsverpflegung für Schulen dienen. Ziel ist sein, eine Stärkung der Kompetenzen von Entscheidungsträgern im Bereich der Verpflegungsangebote anzustreben. Besonders zu erwähnen ist, „dass Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion, möglichst regional und biologisch erzeugt, ausdrücklich ihren Platz in den Empfehlungen einnehmen und somit auch Verwendung im Speiseplan finden sollten.“ Weitere Empfehlungen oder Angaben zu Bio-Lebensmitteln erscheinen nicht (<http://www.vz-nrw.de/UNI124712384608789/link563921A.html>).

Im folgenden Abschnitt werden die Standards zu Anforderungen im Catering, die auf der Webseite des Ministeriums für Schule und Weiterbildung in NRW niedergeschrieben sind, erläutert. Basis für das Leistungsverzeichnis stellen die Qualitätsstandards der DGE dar. Die Auswahl des passenden Catering-Unternehmens gestaltet sich oft als nicht ganz einfach. Mit Hilfe der Grundlagen soll es den Verantwortlichen leichter gemacht werden, sich in die Thematik einzufinden.

Die gesetzten Anforderungen an ausgewogenes Catering in der Schulverpflegung sollten verschiedenste Aspekte berücksichtigen. Im Mittelpunkt stehen die Einhaltung der Qualitätsstandards der DGE sowie weitere Emp-

---

<sup>8</sup> Abrufbar unter: [http://www.schuleplusesessen.de/cms/upload/pdf/Qualitaetsstandards/070920DGE\\_Qualitaetsstandards\\_Druckversion\\_final.pdf](http://www.schuleplusesessen.de/cms/upload/pdf/Qualitaetsstandards/070920DGE_Qualitaetsstandards_Druckversion_final.pdf)

fehlungen zur Organisation und Gestaltung der Zusammenarbeit von Catering-Unternehmen und Schule. Weitere Erwähnung finden die Aspekte Gesundheit, Regionalität und Saisonalität sowie Bio-Lebensmittel: „Wann immer möglich, sollten ökologisch und regional erzeugte Lebensmittel verwendet werden – Minimum 10% der Wareneinsatzkosten.“

Mittlerweile gibt es einige größere Catering-Unternehmen mit Firmensitz in NRW, die vereinzelt Bio-Komponenten oder auch Menüs anbieten (z.B. Aubergine & Zucchini oder Vegetaria Catering aus dem Rheinland, Groth Catering aus dem Münsterland oder Kaiserschote und Kinder-Cater aus Pulheim) bzw. kleine Anbieter, die sich mit einem 100% Bio-Angebot (z.B. Grünschnabel aus Essen) am Markt etablieren wollen (<http://www.schulverpflegung-nrw.de/caterer>, eigene Recherche). Die oben genannten Caterer in NRW orientieren sich auch an den Vorgaben von „schule+essen=Note 1“, Bio-Lebensmittel finden ihren Einsatz in Form von „Bio-Komponenten“. Genaue Aussagen über den exakten Bio-Anteil der eingesetzten Lebensmittel sind nicht verfügbar.

Einige erfolgreiche Beispiele für die Umsetzung von Bio in der Schulverpflegung können allerdings in NRW aufgezeigt werden, beispielsweise das Annette-von-Droste-Hülshoff-Gymnasium in Dülmen (März 2007). Der Bio-Anteil in der Verpflegung im Schulkiosk liegt bei ca. 6-10%. Als Lieferant wird ein Bio-Laden in der Nähe genannt. 60 Mütter arbeiten freiwillig im Kiosk des Gymnasiums. Die Produkte des Bistros werden knapp über dem Selbstkostenpreis an die Schüler abgegeben. Im Angebot sind belegte Vollkornbrötchen mit Wurst und Käse für 0,30 bis 0,60 €, Bio-Milch und Apfelsaft in 0,2 Liter Bechern, geschnittene Äpfel, Birnen und Gurken je nach Saison und einige Süßigkeiten. Wenn Bio-Produkte nur geringfügig teurer sind, werden sie gekauft. Ansonsten wird konventionelle Ware eingesetzt. Die Süßigkeiten stammen komplett aus dem Bioladen, sind somit teurer als vergleichbare konventionelle Produkte, doch gerade dieser Aspekt soll die Schüler zum Kauf von Obst und Gemüse, welches in der Regel günstiger angeboten wird, anregen. So wird der jährliche Gewinn aus den Verkäufen in gesundheits- und bewegungsfördernde Schulprojekte investiert. Es wurde eine Schüler GmbH gegründet, die für die Pausenverpflegung verantwortlich ist.

Ein weiteres Beispiel ist die Realschule im Kreuzviertel in Münster. Hier liegt der Bio-Anteil bei über 20 %. Mit Verkaufspreisen von 0,40-1,20 € kann der Schulkiosk ca. 70 Schüler pro Tag verpflegen. Die beiden Beispiele für einen Bio-Anteil in der Schulverpflegung in NRW wurden im Rahmen des vom Bundesprogramm ökologischer Landbau geförderten Projektes bio-kann-jeder dargestellt. Weitere Informationen finden sich unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) (Stand März 2007).

Schließlich ist noch die Fritz-Winter-Schule in Ahlen zu nennen. Diese Gesamtschule arbeitet mit Dr. Hoppe Bio-Catering in Kassel zusammen, das Schulen fast bundesweit mit 100% Bio-Verpflegungsangeboten beliefert (<http://www.fritz-winter-gesamtschule.de>/Stand Juni 2009). Alle Initiativen begründen sich aus dem Engagement von Lehrer/-innen, Eltern und Schü-

ler/-innen, die in diesem Bereich aktiv werden wollten und Einsatz zeigen, meist auf ehrenamtlicher Basis der Eltern.

### **5.2.3. Zusammenfassung Potentiale und Problemstellungen in der Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln in NRW**

Im Bundesland NRW herrscht eine sehr heterogene Struktur in der Organisation und Durchführung der Schulverpflegung. Die Gesetzeslage lässt den Beteiligten sehr viel Freiraum. Dadurch kommt es in einigen Fällen zu einer Überforderung der Verantwortlichen und somit zu wenig ausgereiften Ergebnissen und Lösungen in der Praxis (Experteninterview Tenberge-Weber). Die Initiativen der Landesregierung bzw. des Ministeriums für Schule und Weiterbildung wie das „1000-Schulen-Programm“ oder die Aufstockung des Landesfonds „Kein Kind ohne Mahlzeit“ zeigen aber, dass sich die Regierung der Thematik und auch der Wichtigkeit des Themas Schulverpflegung bewusst ist. Zur Unterstützung an diesen Punkten soll nun die Vernetzungsstelle Schulverpflegung als kompetenter Partner bei der Beratung und Vermittlung von Expertinnen und Experten dienen. Eine Berücksichtigung von Bio-Lebensmitteln gibt es in den Empfehlungen zum Leistungsverzeichnis von Catering-Firmen (vgl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 2007). 10% des Wareneinsatz bei Caterern sowie bei einer eigenen Essensproduktion in der Schule in Bio-Lebensmitteln sind anzustreben und auch Regionalität und Saisonalität sollten bei der Beschaffung Beachtung finden. Die Empfehlungen in NRW gleichen somit den bundesweiten Bestrebungen und bleiben damit relativ oberflächlich. Es bestehen keine weiteren Verbindlichkeiten, und somit kommt es in der Regel ohne eine Eigeninitiative der Schulverantwortlichen oder der Eltern nicht immer zu einer Umsetzung in die Praxis. Das gilt insbesondere für die Bio-Schulverpflegung.

Investitionen in die Schulverpflegung müssen vom Schulträger getätigt werden, was oft ein großes Hindernis ist, obwohl die zunehmende Entwicklung hin zum „Ganztagsschul-Modell“ eine Investition in nötige Infrastruktur verlangt. Wie im Positionspapier der Verbraucherzentralen deutlich wird, muss eine gesetzliche Verankerung der grundlegenden Bestimmungen vollzogen werden. Die Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW Frau Tenberge-Weber stellte heraus, dass es derzeit für die Schulen eine sehr große Belastung darstelle, ein Catering-Konzept einzuführen. Dabei würde eine Bio-Schulverpflegung zunächst oft zu kurz kommen.

Die Unterstützung durch die Initiierung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung gibt nun einen wichtigen Impuls, auf den eine Ausweitung des Bio-Angebotes im Ganztagsbereich aufbauen kann. Darüber hinaus ist es wünschenswert, dass der Bio-Anteil in der Schulverpflegung generell in NRW ausgeweitet wird. Ein Einsatz von mehr Bio-Lebensmitteln bleibt weiterhin wünschenswert, ist aber durch den momentanen organisatorischen Aufbau der Schulvernetzungsstelle und die Schaffung von nötiger Infrastruktur nicht das Hauptaugenmerk der Beteiligten. Durch die Praxisbeispiele wird deutlich, dass die Schritte hin zu einer Erhöhung des Bio-Anteils in die richtige Richtung gehen und in der Praxis eine gute Resonanz haben.

## **6. Zusammenfassung und Ausblick: Chancen und Herausforderungen der Bio-Schulverpflegung in Deutschland**

Nachhaltige Schulverpflegung ist in Deutschland ein recht neues Themenfeld. Die Schulverpflegung entwickelt sich durch den Ausbau der Ganztagschulen insgesamt dynamisch. Aufgrund der sehr unterschiedlichen rechtlichen, organisatorischen und regionalen Rahmenbedingungen ist das Angebot sehr heterogen. Dies unterstreichen die Beschreibungen der Schulverpflegung in Berlin und Nordrhein-Westfalen (Kap. 5). Aufgrund unklarer Zuständigkeiten, eher geringer Ressourcen und vielfach junger Erfahrungen in diesem neuen Aufgabenfeld der Schulen sind die Angebote vielfach unbefriedigend (Lülfes-Baden/Spiller 2008, S. 41). Gleichwohl gibt es viele Initiativen, Projekte und Konzepte, die in die richtige Richtung weisen und Kompetenzen werden aufgebaut (Erhart 2009). Insgesamt zeichnet sich die Tendenz ab, dass die Schulverpflegung durch die Vergabe an Catering-Unternehmen zunehmend professionalisiert wird.

Diese Entwicklungen können eine Chance für Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung sein. Denn durch die Vorgabe von Qualitätskriterien mit einem Mindestanteil an Bio-Produkten wie in den Berliner Qualitätskriterien oder in den Qualitätsstandards der DGE können die Anbieter zum Einsatz von Bio-Produkten verpflichtet werden. Allerdings liegt der Anteil der Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung vermutlich in etwa in der Höhe des Anteils beim privaten Konsum, der bei etwas über 3 % des Lebensmittelumsatzes liegt (Arens-Azevedo/Laberenz 2008). Als ein sehr erfolgversprechender Ansatz hat sich die Durchsetzung von 10 % Mindestanteil an Bio-Produkten in den Ausschreibungen für professionelle Caterer in Berlin erwiesen. Dort wurden flächendeckend mindestens 10 % Bio-Anteil realisiert.

Für einen weiteren Ausbau der Bio-Schulverpflegung bedarf es weitergehender politischer und gesellschaftlicher Impulse, wie sie beispielsweise vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau ausgehen. Im Bereich der Politik ist die Entwicklung einer Ernährungspolitik, die sich an den Kriterien der Nachhaltigkeit ausrichtet, eine zentrale Voraussetzung. Gerade in der Schulverpflegung sind koordinierte Maßnahmen unterschiedlicher politischer Ressorts über die Ebenen des föderalen Systems der Bundesrepublik hinweg gefragt. Aber auch einzelne Kommunen können aktiv werden – wenn sie Beratung und Unterstützung erhalten. Hier sind nicht zuletzt gesellschaftliche Akteure wie die Verbraucherzentralen, die sich bereits für das Thema Schulverpflegung stark machen, gefragt. Die Verbände der ökologischen Lebensmittelwirtschaft haben sich des Themas bislang noch kaum angenommen. Ein wichtiger Impuls könnte auch von der Einrichtung der Schulvernetzungsstellen in allen Bundesländern ausgehen. Schließlich können private Initiativen und Stiftungen wie beispielsweise die Sarah Wiener Stiftung und die Bertelsmann Stiftung eine wichtigere Rolle bei der Entwicklung von hochwertigen Schulverpflegungskonzepten und deren Finanzierung spielen.

All diese Initiativen und Akteure könnten und sollten innovative Ansätze aus anderen europäischen Ländern aufgreifen (Nölting/Strassner et al. 2009): Italien ist mit seiner Ausschreibungspraxis und sehr hohen Qualitätsstandards Vorreiter in Europa. Die hohe Motivation der Akteure fußt auf einer Ernährungskultur, die sich jedoch nicht ohne weiteres auf Deutschland übertragen lässt. In Finnland sind ein hoch professioneller öffentlicher Catering-Sektor und kostenlose Schulessen interessante Denkanstöße. In Dänemark stoßen private Bio-Caterer neue Entwicklungen an. In Norwegen gibt es gute Erfahrungen mit kostenlosem Schulobst.

Insgesamt scheint es wichtig zu sein, nicht allein auf eine Steigerung des Bio-Anteils abzuheben, sondern die Qualität und Nachhaltigkeit der Schulverpflegung insgesamt zu verbessern. Dafür müssen verschiedene Systeme und Akteursgruppen, die bis vor wenigen Jahren in Deutschland weitgehend getrennt voneinander funktionierten, noch stärker ineinander greifen: Schulverwaltung, Gesundheits- und Ernährungspolitik, kommunale Schulträger, Caterer, Bio-Erzeuger, Eltern, Schülerinnen und Schüler. Deren verschiedene Handlungsrationalitäten und Ansprüche müssen zumindest Ansatzweise in Übereinstimmung gebracht werden.<sup>9</sup>

Abschließend lässt sich festhalten: So groß wie das Markt- und Entwicklungspotenzial für Bio-Lebensmittel und eine nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung generell (Rückert-John 2007) und für die Schulverpflegung im besonderen ist, so groß sind auch die Herausforderungen. Das aktuelle öffentliche Interesse in Deutschland an Bildungs- und Gesundheitsfragen in Bezug auf Kinder und Jugendliche bietet eine gute Gelegenheit, sich dieser Aufgabe zu stellen.

## **7. Danksagung**

Wir danken Carolin Schröder vom ZTG und den Kolleg(inn)en des iPOPY-Projekts für wertvolle Hinweise und Ergebnisse zu den Untersuchungsländern, insbesondere den Verfasser(inne)n der zitierten Studien. Außerdem danken wir Michael Jäger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V., Michael Wimmer, Geschäftsführer der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V., und Ursula Tenberge-Weber, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen, für die Bereitschaft zu einem Experteninterview.

---

<sup>9</sup> Im Projekt iPOPY werden solch heterogene Konstellationen z.B. mittels einer Konstellationsanalyse untersucht (Nölting/Løes et al. 2009).

## 8. Literaturverzeichnis

- Abgeordnetenhaus Berlin (Hg.) (2006): Lokale Agenda 21. Drucksache 15/5221 vom 8.6.2006. Berlin: Abgeordnetenhaus Berlin.
- Abgeordnetenhaus Berlin (Hg.) (2009): Kleine Anfrage der Abgeordneten Monika Thamm (CDU): Gefährdet die Neuregelung der Mehrwertsteuer durch den SPD-Bundesfinanzminister die Finanzierung des Schulessens an gebundenen Ganztagschulen? Drucksache 16/19925. Berlin: Abgeordnetenhaus Berlin.
- Allen, Keith R. (2004): Schul- und Armenspeisungen in Berlin 1880-1914. Der Menschenfreund Hermann Abraham und seine Kritiker. In: Teutenberg, Hans-Jürgen (Hg.): Die Revolution am Esstisch : neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, S. 190-202.
- AOK Berlin/Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport/Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin (Hg.) (2005): Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister. Teil 1 - Berliner Qualitätskriterien. Berlin: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin ([www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/Berliner\\_Qualitaetskriterien\\_2005.pdf](http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/Berliner_Qualitaetskriterien_2005.pdf)).
- Arens-Azevedo, Ulrike Prof./Labrenz, Helmut Prof. (2008): Strukturanalyse Schulverpflegung. Hamburg: CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft.
- Bachmann, Walter/Bartel, Roland (1982): Schulverpflegung in Ganztagschulen aus der Sicht von Schülern und Eltern. Giessen: Institut für Heil- und Sonderpädagogik (Studientexte Heil- u.Sonderpädagogik Band 3).
- BLE, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hg.) (2002): Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen. Erfolgsbeispiele zeigen den Weg. Bonn: BLE.
- BLE, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hg.) (2006): Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen. Neue Erfolgsbeispiele zeigen den Weg. Bonn: BLE.
- BLE, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hg.) (2007): Mehr Bio ist machbar. Zur Außer-Haus-Verpflegung an Schulen und Kindertagesstätten. Bonn: BLE (<http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/umsetzung/bio-in-der-kita/>).
- BMELV (Hg.) (2007): Horst Seehofer: Regierungserklärung zur Ernährungspolitik am 10. Mai 2007 im Deutschen Bundestag.
- Bocchi, Stefano/Spigarolo, Roberto/Marcomini, Natale/Sarti, Valerio (2008): Organic and conventional public food procurement for youth in Italy. Tingvoll: Bioforsk (Bioforsk Report No. 42; iPOPYP discussion paper 3/2008).
- Bocchi, Stefano/Spigarolo, Roberto/Sarti, Valerio/Nölting, Benjamin (2009): Organising supply chains of organic products for Italian school meals - The case of the province and of the city of Piacenza. In: Nölting, Benjamin (Hg.): Providing organic school food for youths in Europe - Policy strategies, certification and supply chain management in Denmark, Finland, Italy and Norway. Proceedings of the iPOPYP seminar held at the BioFach February 20th 2009 in Nuremberg, Germany. Tjele, DK: Inter-

- national Centre for Research in Organic Food Systems (ICROFS) (CORE Organic Series Report), S. 23-29.
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz BMELV/Bundesministerium für Gesundheit BMG (Hg.) (2007): Gesunde Ernährung und Bewegung - Schlüssel für mehr Lebensqualität (Eckpunkte). Bonn: BMELV, BMG.
- Bundesministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz/Bundesministerium für Gesundheit (Hg.) (2008): In Form. Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten. Berlin: BMELV, BMG ([http://www.in-form.de/cln\\_090/nn\\_1320822/SharedDocs/Downloads/Broschuere-NAP-IN-FORM,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/Broschuere-NAP-IN-FORM.pdf](http://www.in-form.de/cln_090/nn_1320822/SharedDocs/Downloads/Broschuere-NAP-IN-FORM,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/Broschuere-NAP-IN-FORM.pdf)).
- Dehne, Harald (2005): Die fremde arme Welt in der heilen Stadt. In: Kühberger, C. (Hg.): Aktuelle Tendenzen der historischen Armutsforschung. Wien: LIT-Verlag, S. 129-166.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hg.) (2007): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Veröffentlichung im Rahmen des Projektes Schule + Essen = Note 1 (<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/>).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V./Ökologischer Großküchenservice/Verbraucherzentralen (Hg.) (2005): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen. Bonn: BLE.
- Eberle, Ulrike/Hayn, Doris/Rehaag, Regine/Simshäuser, Ulla (Hg.) (2006): Ernährungswende - Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. München: oekom Verlag.
- Erhart, Anja (2009): Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung. In: Ernährung im Fokus 9 (4/2009), S. 138-142.
- FKE, Forschungsinstitut für Kinderernährung (Hg.) (2006): Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Dortmund: FKE.
- Hamm, Ulrich/Liebing, Ralph/Richter, Toralf (2008): Bio sucht Bauer! In: Ökologie & Landbau 36 (3/2008), S. 14-17.
- Hansen, Stine Rosenlund/Schmidt, Hannah W./Nielsen, Thorkild/Kristensen, Niels Heine (2008): Organic and conventional public food procurement for youth in Denmark. Tingvoll: Bioforsk (Bioforsk Report No. 40; iPOP discussion paper 1/2008).
- Henriques, Clara (1922): Öffentliches Gesundheitswesen. Die Kinderspeisung in Deutschland. In: Klinische Wochenschrift 29, S. 1466-1469.
- Herde, Adina (2007): Nachhaltige Ernährung im Übergang zur Elternschaft. Berlin: Mensch & Buch Verlag.
- Klesmann, Martin (2009): Hähnchenkeule mit Aufsicht. Ärger um das Schulessen - in Reinickendorf verweigern sich Eltern und Lehrer einem Probemenü. In: Berliner Zeitung 10.7.2009, S. 18.
- Kommission der Europäischen Gemeinschaften (Hg.) (2007): Weißbuch. Ernährung, Übergewicht, Adipositas: Eine Strategie für Europa. Brüssel: EU COM (KOM(2007) 279).

- Løes, Anne-Kristin/Koesling, Matthias/Birkeland, Liv/Solemdal, Liv (2008): Organic and conventional public food procurement for youth in Norway. Tingvoll: Bioforsk (Bioforsk Report No. 43; iPOPY discussion paper 4/2008).
- Ludwig, Harald (2004): Ganztagschule als Schule der Zukunft? In: Otto, H.- U./Coelen, T. (Hg.): Grundbegriffe der Ganztagsbildung. Beiträge zu einem neuen Bildungsverständnis in der Wissensgesellschaft. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Lülf-Baden, Frederike/Spiller, Achim (2008): Steuerungsmechanismen im deutschen Schulverpflegungsmarkt: eine institutionenökonomische Analyse. Göttingen: Universität Göttingen (Diskussionspapier Nr. 0809).
- Lülf-Baden, Frederike/Spiller, Achim (2009): Students' perceptions of school meals: a challenge for schools, school-meal providers, and policymakers. In: Journal of Foodservice 20 (1/2009), S. 31-46.
- Mikkelsen, Bent Egberg/Elle, Jens Christian (2005): Große Küchen mit großen Möglichkeiten. In: Ökologie & Landbau 136 (4/2005), S. 42-44.
- Mikkelsen, Bent Egberg/Rasmussen, Vivian Barnekow/Young, Ian (2005): The role of school food service in promoting healthy eating at school - a perspective from an ad hoc group on nutrition in schools, Council of Europe. In: Food Service Technology 5 (1/2005), S. 7-15.
- Mikkola, Minna (2008): Organic and conventional public food procurement for youth in Finland. Tingvoll: Bioforsk (Bioforsk Report No. 41; iPOPY discussion paper 2/2008).
- Morgan, Kevin/Sonnino, Roberta (2007): Empowering consumers: the creative procurement of school meals in Italy and the UK. In: International Journal of Consumer Studies 31, S. 19-25.
- Morgan, Kevin/Sonnino, Roberta (2008): The school food revolution. Public food and the challenge of sustainable development. London: Earthscan.
- MRI, Max Rubner Institut/Lebensmittel, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und (Hg.) (2008): Nationale Verzehrstudie II. Ergebnisbericht, Teil 1. Karlsruhe: MRI.
- München, Stadtrat (2008): Beschluss zum Projekt Bio-Stadt vom 20. Juli 2006.
- Neef, Heinz (Hg.) (1989): Schülerspeisung. Berlin: Verlag Die Wirtschaft.
- Nölting, Benjamin/Løes, Anne-Kristin/Strassner, Carola (2009): Constellations of public organic food procurement for youth. An interdisciplinary analytical tool. Tingvoll: Bioforsk Organic Food and Farming Division (Bioforsk Report Vol. 4 No. 7 2009; iPOPY discussion paper).
- Nölting, Benjamin/Strassner, Carola/Løes, Anne-Kristin/Nielsen, Thorkild (2009): Bio-Schulverpflegung in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen - Was kann Deutschland lernen? In: Mayer, Jochen/Alföldi, Thomas/Leiber, Florian/Dubois, David /al., et (Hg.): Werte - Wege - Wirkungen: Biolandbau im Spannungsfeld zwischen Ernährungssicherung und Klimawandel. Beiträge zur 10. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau. Zürich 11.-13. Februar 2009. Bd. 2. Berlin: Dr. Köster, S. 356-359.
- Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. (Hg.) (2005): Bio Pausensnack - Zukunft gestalten. Bio für Kinder - Gutes Essen in Kita & Schule. Hamburg: Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

- Peinelt, Volker/Pelzer, Agata/Arnold, Otmar (2005): Schulverpflegung in Ganztagschulen. In: Ernährung im Fokus 5 (2/2005), S. 38-46.
- Pfau, Cornelia (1995): Zur Situation der Schulverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland. Karlsruhe: Bundesforschungsanstalt für Ernährung (Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung).
- Rehaag, Regine/Bruse, Maike (2007): Was lernen wir aus der BSE-Krise? Zur Gestaltung nachhaltigkeitsorientierter Ernährungsdiskurse. In: NÖLTING, Benjamin/SCHÄFER, Martina (Hg.): Vom Acker auf den Teller. Impulse der Agrar- und Ernährungsforschung für eine nachhaltige Entwicklung. München: oekom (Ergebnisse Sozial-ökologischer Forschung; 08), S. 119-128.
- Reisch, Lucia (2004): Principles and visions of a new consumer policy. In: Journal of Consumer Policy 27 (1), S. 1-42.
- Rückert-John, Jana (2007): Natürlich Essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung. Frankfurt/New York: Campus.
- Schiller, Dietmar (1993): Schullalltag in der Nachkriegszeit. In: Radde, Gerd/Korthaase, Werner/Rogler, Rudolf/Göbwald, Udo (Hg.): Schulreform - Kontinuitäten und Brüche. Das Versuchsfeld Berlin - Neukölln. Opladen: Leske und Budrich, S. 29-53.
- Schwerpunktheft zum Kinder- und Jugendgesundheitssurvey (KiGGS) (2007). In: Bundesgesundheitsblatt 50 (5/6).
- Seeger, Ina (2007): Tafel-Freuden? Das Essen an deutschen Schulen. Dossier zur Situation der Schulverpflegung in Deutschland. Berlin: Verbraucherzentrale Bundesverband
- Stadt Nürnberg Umweltamt (2009): BioModellstadt Nürnberg.
- Stadtrat von Nürnberg (2003): Bio-Produkte in städtischen Einrichtungen und bei städtischen Töchtern.
- Steinel, M./Körner, M. (2004): Qualität und Preise in der Schulverpflegung in Sachsen und Nordrhein-Westfalen. Bernburg: ???
- Straka, Dorothee (2007): Ernährungspolitik in Deutschland. Von der Ernährungssicherheit bis zum gesundheitsfördernden Lebensstil. In: Ernährungs-Umschau (1207), S. 730-736.
- Umweltausschuss Nürnberg (2008): Beschluss des Umweltausschusses vom 15.10.2008.
- Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V. (Hg.) (2009): Analyse der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt. Halle: Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt.
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. (Hg.) (2008): Mehr Mitsprache für Schulen bei der Auswahl ihrer Essenanbieter. Pressemitteilung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin zur Beteiligung der Schulen bei den bevorstehenden Ausschreibungen der Mittagsverpflegung Berlin vom 18.02.2008. Berlin: Vernetzungsstelle.
- Vieth-Entus, Susanne (2008a): Protest gegen Abi-Stress: Eltern fordern Schulessen. In: Der Tagesspiegel (27.2.2008).
- Vieth-Entus, Susanne (2008b): Suppe im Treppenhaus. In: Der Tagesspiegel (28.2.2008).
- Vieth-Entus, Susanne (2008c): Warmes Essen im Westen. In: Der Tagesspiegel (20.2.2008).

Winkler, Gertrud (2008): Zur Situation und Qualität der Mittagsverpflegung an Schulen. Eine Erhebung an 20 Gymnasien in Baden-Württemberg. In: Ernährung 2 (5/2008), S. 216-221.

## **9. Experteninterviews**

Michael Jäger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V., am 11.12.2008 (mündlich) und am 8.6.2009 (telefonisch).

Michael Wimmer, Geschäftsführer der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V., am 9.6.2009 (telefonisch).

Ursula Tenberge-Weber, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen, am 16. 06.09 (telefonisch).

## **10. Ausgewählte Links**

### **Untersuchungen zur Gesundheit von Kinder und Jugendlichen**

Kinder- und Jugendgesundheitsurvey des Robert Koch Instituts  
[http://www.rki.de/cIn\\_091/nn\\_201174/DE/Content/GBE/Erhebungen/Gesundheitsurveys/Kiggs/kiggs\\_\\_node.html?\\_\\_nnn=true](http://www.rki.de/cIn_091/nn_201174/DE/Content/GBE/Erhebungen/Gesundheitsurveys/Kiggs/kiggs__node.html?__nnn=true)

Nationale Verzehrstudie II unter Beteiligung des Max Rubner-Instituts  
<http://www.was-esse-ich.de>

### **Ganztagschulen**

<http://www.ganztagschulen.org>

### **Bundesprogramm Ökologischer Landbau**

<http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/>

### **Kampagnen zum Schulessen und zu gesunder Ernährung für Kinder**

<http://www.kinder-leicht.net/kampagne.html>

[http://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungsfuehrerschein\\_konzept.php](http://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungsfuehrerschein_konzept.php)

<http://www.schuleplusessen.de>

<http://www.in-form.de>

<http://www.dge.de>

<http://www.fke-do.de/content.php?seite=seiten/inhalt.php&details=526>  
(Institut für Kinderernährung in Dortmund)

### **Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern**

Übersicht über die Vernetzungsstellen unter: [http://www.in-form.de/nn\\_1320854/DE/Home/03KitaundSchule/VernetzungsstellenSchule/VernetzungAdressen\\_\\_node.html?\\_\\_nnn=true](http://www.in-form.de/nn_1320854/DE/Home/03KitaundSchule/VernetzungsstellenSchule/VernetzungAdressen__node.html?__nnn=true)

Einige Beispiele:

Berlin: <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/>

Nordrhein-Westfalen: <http://www.schulverpflegung-nrw.de>  
[www.verbraucherzentrale-nrw.de](http://www.verbraucherzentrale-nrw.de)  
[www.schulverpflegung.vbz.nrw.de](http://www.schulverpflegung.vbz.nrw.de)

Bayern: <http://www.schulverpflegung.bayern.de>

Baden-Württemberg: <http://www.dge-bw.de/index.php?pageid=2>

## **Bisher veröffentlichte discussion paper des ZTG:**

### **Nr. 04/02 Heike Walk**

Global Governance – Hoffnung und Ernüchterung in der internationalen Klimapolitik

### **Nr. 05/03 Susanne Schön**

Co-operation Management as a Part of Engineering Education

### **Nr. 06/03 Leon Hempel/Eric Töpfer**

On the Threshold to Urban Panopticon? Objectives and Results of the "Urbaneye" Project on the employment of CCTV in Europe

### **Nr. 07/03 Dörte Ohlhorst**

Der Weg ist das Ziel... Radfernwanderwege als nachhaltige Verknüpfung kontrastreicher Regionen

### **Nr. 08/03 M. Schophaus/H. L. Dienel/C. F. von Braun**

Von Brücken und Einbahnstraßen. Aufgaben für das Kooperationsmanagement interdisziplinärer Forschung

### **Nr. 09/03 Leon Hempel/Hans-Liudger Dienel**

Tele City Vision –Perceptions of ICT and its Impacts on City Competition

### **Nr. 10/03 Martina Schäfer/Benjamin Nölting/Lydia Illge**

Zukunftsfähiger Wohlstand. Analyserahmen zur Evaluation nachhaltiger Wohlstandseffekte einer regionalen Branche

### **Nr. 11/04 Gabriele Wendorf/Doris Felbinger/Bettina Graf/Sabine Gruner/Helga Jonuschat/Olaf Saphöster**

Von den Qualitäten des Wohnumfeldes zur Lebensqualität? Das Konzept des „Atmosphärischen“ als Ausgangspunkt einer integrierten Theorie

### **Nr. 12/04 Susanne Schön/Benjamin Nölting/Martin Meister**

Konstellationsanalyse. Ein interdisziplinäres Brückenkonzept für die Technik-, Nachhaltigkeits- und Innovationsforschung

### **Nr. 13/04 Jörg Potthast/Hans-Liudger Dienel**

„Die Zeiten des natürlichen Fortschritts sind vorbei.“ Verkehrssicherheit als Gegenstand von Forschung und Politik. Vertiefung der SMARTBENCH-Teilstudie Frankreich.

### **Nr. 14/04 Achim Brunnengräber/Kristina Dietz/Bernd Hirschl/Heike Walk**

Interdisziplinarität in der Governance-Forschung

### **Nr. 15/05 Elke Baranek/Corinna Fischer/Heike Walk**

Partizipation und Nachhaltigkeit. Reflektionen über Zusammenhänge und Vereinbarkeiten

### **Nr. 16/05 Dorothee Keppler**

Nachhaltigkeitskompetenzen. Zur Bedeutung geschlechtsspezifischer Kompetenzunterschiede für eine nachhaltige Technikentwicklung

**Nr. 17/05 Tina Boeckmann/Pamela Dorsch/Frauke Hoffmann/Dörte Ohlhorst/Ulrike Schumacher/Julia Wulff**

Zwischen Theorie und Praxis. Anregungen zur Gestaltung von Wissenschafts-Praxis-Kooperationen in der Nachhaltigkeitsforschung

**Nr. 18/05 Benjamin Nölting/Tina Boeckmann**

Struktur der Land- und Ernährungswirtschaft in Brandenburg und Berlin – Anknüpfungspunkte für eine nachhaltige Regionalentwicklung

**Nr. 19/05 Hans-Liudger Dienel**

Grupy nieprofesjonalnych planistów i opinie mieszkańców. Nowa metoda uczestnictwa mieszkańców na przykładzie opracowania projektu dla jednej dzielnicy Berlina

**Nr. 20/05 Adina Herde**

Kriterien für eine nachhaltige Ernährung auf Konsumentenebene

**Nr. 21/05 Christin Wemheuer/Jens Eitmann**

Coaching in der ökologischen Landwirtschaft

**Nr. 22/05 Dorothee Keppler**

Zur Evaluierung integrativer Arbeitsmarktkonzepte für Menschen mit Benachteiligungen

**Nr. 23/06 Benjamin Nölting**

Die Politik der Europäischen Union für den ländlichen Raum. Die ELER-Verordnung, nachhaltige ländliche Entwicklung und die ökologische Land- und Ernährungswirtschaft

**Nr. 24/06 Dorothee Keppler, Eric Töpfer**

Die Akzeptanz und Nutzung erneuerbarer Energien in der "Energierregion" Lausitz. Ergebnisse einer Fallstudie

**Nr. 25/07 Benjamin Nölting, Dorothee Keppler, Birgit Böhm**

Ostdeutschlandforschung trifft Nachhaltigkeitsforschung - fruchtbare Spannungsfelder für die Entwicklung neuer Perspektiven in Ostdeutschland

**Nr. 26/08 Dorothee Keppler**

„Das persönliche Engagement der, die hier sind, das ist doch das eigentlich wertvolle“. Die Bürgerausstellung als Forum für die Stimmen von BürgerInnen zur Zukunft der Energierregion Lausitz.

**Nr. 27/08 Benjamin Nölting**

Social-ecological research for sustainable agriculture and nutrition

**Nr. 28/08 Christine Dissmann, Nina Gribat, Benjamin Nölting**

Bilder des Wandels – Wandel der Bilder. Analysen zu Ostdeutschland.

**Nr. 29/09 Leon Hempel, Michael Carius, Carla Ilten**

Exchange of information and data between law enforcement agencies within the European Union.