

Nachhaltige Schulverpflegung – Umsetzung in der Praxis

Die Schulverpflegung ist sehr unterschiedlich organisiert. Die Bandbreite reicht von der Vergabe durch den Schulträger auf der Grundlage eines Dienstleistungsauftrages, über die Versorgung durch einen konzessionierten Caterer (Dienstleistungskonzession) bis zum durch engagierte Eltern getragenen Mensaverein. Ebenso unterschiedlich sind die Verpflegungskonzepte: Praktiziert werden die Anlieferung von verzehrfertigen und kompletten Menüs, die Regenerierung von (tief-)gekühlten Komponenten und die (weitgehend) vollständige Zubereitung in einer Frisch- bzw. Mischküche. Häufig ergänzt ein Kioskbetrieb das Ernährungsangebot. Schon aufgrund dieser Heterogenität kann es keine einheitlichen, allgemein verbindlichen Vorgaben für eine „Klima-gesunde“ Schulverpflegung geben. Solche Vorgaben widersprächen auch den Grundgedanken von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), zu selbst gesteuerten Erkenntnisprozessen anzuregen, Abwägungen in eigener Verantwortlichkeit vorzunehmen und Beurteilungen nicht vorzugeben.

Während Konzepte und Qualitätsstandards für eine gesunde Schulverpflegung¹ vorliegen, sind die Ziele eines öko-sozial-fairen Einkaufs, eines geringen Ressourcenverbrauches und effektiven Klimaschutzes bislang kaum in Angriff genommen. Wenn man nur einmal die Auswahl der Lebensmittel als einen Faktor für eine nachhaltige Ernährung betrachtet, zeigt sich jedoch, wie schwierig es z. Z. noch ist, zu vergleichbaren, transparenten, handlungsrelevanten und dabei verständlichen Bewertungen zu kommen. In diesem Bereich fehlt es nicht an Handlungsempfehlungen, sondern an überprüfbaren Kriterien und konkreten in der Praxis gewonnenen Erfahrungen, die von Vorreitern in die breite Schullandschaft übertragen werden können.

Die Verbindung von gesunder sowie ressourcen- und klimaschonender Ernährung liegt insofern auf der Hand, als dass die Empfehlungen und Praxislösungen weitgehend deckungsgleich sind, somit können Entscheidungen und Ansätze für Gesundheit, Klimaschutz und Ressourceneffizienz im Kontext von Schulverpflegung gemeinsam integrativ vorangetrieben werden. Die Umsetzung hin zu einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung stößt jedoch bei vielen Caterern und Schulträgern auf lückenhaftes Wissen, fehlende Angebotsvielfalt oder Grenzen hinsichtlich der wirtschaftlichen Machbarkeit. Von regenerierten Tiefkühlmenüs bis zu vollwertiger Frischkost mit hohem Anteil an Bioprodukten reicht die Bandbreite der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche. Die Folge ist ein deutlich unterschiedliches Verpflegungsniveau. Bisher stoßen viele Konzepte in Richtung nachhaltiger Ernährung, wie etwa der Einbezug von Bioprodukten oder regional erzeugten Lebensmitteln bei den Anbietern schnell an wirtschaftliche Grenzen.

Häufig erhält der preisgünstigste Caterer den Zuschlag, in der Folge entspricht die Qualität des Verpflegungsangebots dann weder ernährungswissenschaftlichen Anforderungen noch den jugendlichen Geschmackspräferenzen.² Da Schüler und Schülerinnen in den Familien

¹ DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, <http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html>

² BMELV, Nachhaltigkeit konkret, Nachhaltigkeitskonzept des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2008, S. 9, <http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/382574/publicationFile/21983/BroschuereNachhaltigkeitKonkret.pdf>

immer früher an Entscheidungsprozessen und Konsumfragen beteiligt werden, haben sie auch Erwartungen an den Speiseplan. So wollen Mädchen anders essen als Jungen und was an der Ausgabe der Schulmensen nicht gut aussieht, gut riecht oder schmeckt, verfehlt die Akzeptanz. Zu geringe Teilnehmerzahlen bei der Schulverpflegung führen zu fehlender Wirtschaftlichkeit und schließlich zum Rückzug bzw. Austausch des Caterers. Eine Wirtschaftlichkeit von Frisch- bzw. Mischküchen besteht erst bei größerer Essensteilnehmerzahl, die kleine Schulen oder Schulen mit geringer Akzeptanz nicht erreichen.

In über 60% der Schulen in NRW werden die Schulmahlzeiten warm angeliefert, auf etwa 25% beläuft sich der Anteil von sogenannten Regenerierküchen (ca. 20% Tiefkühlkost, ca. 5% Kühlkost). Nur ungefähr 10% der Schulen verfügen über eine Mischküche, in der auch Lebensmittel mit niedrigeren Conveniencegraden verarbeitet werden können. Die anhaltend schwierige Finanzsituation vieler Kommunen zwingt scheinbar zu diesem Trend hin zur Warmverpflegung, denn damit kann Schulverpflegung mit einem deutlich geringeren technischen Aufwand und ohne geschultes Fachpersonal angeboten werden. Jedoch ist gerade die Warmverpflegung weniger geeignet, die eingangs beschriebene und notwendige Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler zu fördern: In der Praxis übliche lange Warmhaltezeiten von mehr als drei Stunden und eine sehr starre Speisendisposition verhindern sensorisch und ernährungsphysiologisch akzeptable Speisen und vor allem eine flexible Anpassung des Speisenangebots an die sich täglich ändernden Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen, denn Appetit und Hunger sind nicht jeden Tag gleich! Unter diesem Gesichtspunkt sind die benötigten Speisemengen neu anzupassen, damit Lebensmittelabfälle vermieden werden. Dies geht nur, wenn entsprechende Küchenformen umgesetzt werden (z. B. Mischküche). Die Darstellung dieser Strukturen macht deutlich, wie wichtig der Einbezug der Verpflegungsdienstleister in ein schulisches Nachhaltigkeitskonzept ist.

Gleichzeitig werden dadurch auch Kostenreduzierungen bei Prozessen, Energie und Ressourcen erwartet, die für eine höhere Lebensmittelqualität in der Schulverpflegung nutzbar gemacht werden können. Im Fokus dieser Vorstudie stehen daher insbesondere drei Felder:

- 1. Versorgung: nachhaltig orientierter Warenbezug/Einkauf, für den öko-sozial-faire Kriterien entwickelt werden müssen und Reduzierung des Ressourcen- und Energieverbrauchs**
- 2. Partizipation der wichtigsten Schulakteure (Schüler, Lehrer, Träger, Eltern, Caterer) am Konzept Nachhaltige Schulverpflegung und Ernährungsbildung**

Unter der Zielsetzung der Nachhaltigkeit entwickelte Schulverpflegungskonzepte werden nur dann Erfolg haben, wenn sie bei allen Beteiligten – Schulen, Schulträgern und Caterern – auf Akzeptanz stoßen. Hierzu sind Kompetenz, Interesse, Motivation und Überzeugung notwendig.

Wulf Bödeker, 20.09.2012