



Positionspapier

Regionale Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten – bessere Ernährung mit Bildungsauftrag

BUNDESVERBAND DER
REGIONALBEWEGUNG E. V.

www.regionalbewegung.de

Geschäftsstelle:

Museumstraße 1
91555 Feuchtwangen
Tel. 09852-13 81
Fax 09852-61 52 91
info@regionalbewegung.de

Regionale Lebensmittel ermöglichen kurze Wege, eine Stärkung der örtlichen Wirtschaftskraft, engere Beziehungen zu den Produzenten und Verarbeitern und dadurch eine höhere Transparenz. Hinzu kommen mannigfaltige klimaschonende Aspekte. Gerade für die Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten bietet regionales Essen große Chancen, wie Steigerung der Qualität, Einkommensgenerierung im Umfeld der Bildungseinrichtungen oder engere Kontakte zwischen Produzenten und Konsumenten.

Ausgangssituation bei der Kita- und Schulverpflegung

Der Umfang an Ganztagsangeboten in Schulen hat bundesweit in den letzten Jahren stark zugenommen und wird weiterhin steigen. Ein zentrales Element in der ganztägigen Schule ist die Mittagsverpflegung der Schülerinnen und Schüler. Sie ist in der Regel eine Grundvoraussetzung für die Genehmigung eines Ganztagsbetriebs.

Leider gibt es bisher kaum Regelungen für die Essensversorgung. Meist wird nur der monetäre Höchstsatz für eine Mahlzeit verbindlich formuliert. Dies hat zur Folge, dass vielfach gesundheitliche und qualitative Ansprüche¹ an die Verpflegung auf der Strecke bleiben. Ganz zu schweigen von Aspekten, wie schonender Einsatz von Ressourcen, regionale und saisonale Zutaten oder eine umweltschonende Zubereitung mit kurzen Transportwegen.

Eine aktuelle Studie² der Hochschule Niederrhein hat gravierende Mängel bei der Schulverpflegung ans Tageslicht gebracht. Wissenschaftler haben über fünf Jahre das Essen in 200 Schulen in Deutschland untersucht. Dabei stellten die Forscher fest, dass die Qualität überwiegend mangelhaft und das Essen ungesund ist. Über 90 Prozent der Schulen würden nicht die Ansprüche der Deutschen Gesellschaft für Ernährung an gesundes Essen erfüllen.

¹ Zwar gibt es die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html), jedoch sind diese nicht verpflichtend.

² siehe Studie Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein, Januar 2012.

Besonders kritisiert werden die langen Warmhaltezeiten der Mahlzeiten. In der Regel wird das Essen in Großküchen außerhalb der Schule zubereitet. Bis zur Verteilung an die Kinder müssen die Speisen warm gehalten werden. Nicht selten ergeben sich Warmhaltezeiten von bis zu sechs Stunden. Diese ergeben sich auch aus den zum Teil sehr langen Transportwegen zwischen Großküche und Schule. Es sei angemerkt, dass bereits nach drei Stunden Vitamine und Geschmack in hohem Maße verloren gehen.

Dass derartige Nahrung bei Kindern die Lust am Essen vergehen lässt ist selbstredend. Der Gang zu Einheits-Fast-Food-Ketten wird gefördert. Besonders problematisch ist, dass die junge Generation auf diese Weise gar nicht mehr kennen lernt, wie vernünftige Lebensmittelversorgung gelingen kann. Gesundheitliche Probleme durch mangelhafte sowie falsche Ernährung sind vorprogrammiert und in der Schule wird bereits jetzt der Grundstein für eine zukünftige zusätzliche Kostenexplosion im Gesundheitssystem gelegt. Das geschieht derzeit sogar auf Basis gesetzlicher Regelungen und mangelnder finanzieller Ausstattung.

Durch das reine Verteilen der Mittagsmahlzeit aus anonymen Großküchen an den Bildungseinrichtungen fehlt den Schülerinnen und Schülern meist auch der Bezug zur Herstellung bzw. zu den einzelnen Zutaten. Die Vorstellung, die Milch kommt von einer Lila-Kuh oder aus dem Tetrapack im Discounter wird weiter untermauert. Die Idee, dass mit der Verpflegung in der Schule auch Bildung für grundlegende Dinge des Lebens vermittelt werden kann, spielt bisher leider kaum eine Rolle.

Dort, wo die Schulverpflegung funktioniert, stehen meist freiwillige Elterninitiativen dahinter, die mit viel ehrenamtlichem Engagement und eigenen Mitteln die Situation verbessern. Es kann jedoch nicht sein, dass in einem Land wie Deutschland, welches über ausreichend Ressourcen verfügt und dessen wichtigster Rohstoff die gute Ausbildung der Bevölkerung ist, die gesunde Verpflegung in Schulen einzig dem freiwilligen Engagement überlässt. Letzteres scheitert vielerorts nicht am mangelnden Willen der Eltern. Vielmehr sind viele Familien auf die Ganztagschule angewiesen, um dem Einkommenserwerb nachzugehen.

Die Alternative ist eine regionale Kita- und Schulverpflegung

Die regionale Herkunft der Schulverpflegung ermöglicht in erster Linie kurze Wege und einen hohen Frischegrad der Waren. Lange Warmhaltezeiten, die die Qualität des Essens verderben, können gar nicht entstehen. Zwischen Schule und Essensversorgern können persönliche Beziehungen aufgebaut werden, die mehr Transparenz und Interaktion ermöglichen. Auf gegenseitige Ansprüche und Anforderungen kann so besser reagiert werden. Die Qualität wird nicht nur durch theoretische Standards definiert, sondern kann im direkten Dialog kontinuierlich gesteigert werden.

Durch die Einbindung regionaler Produzenten und Verarbeiter wird die Wirtschaftskraft rund um einen Schulstandort gestärkt. Insbesondere in ländlichen Gebieten sind Impulse zu erwarten, die die Attraktivität des unmittelbaren Lebensraums stärken und unter anderem durch erhöhte Einkommensmöglichkeiten den demographischen Wandel abfedern. Öffentliche Mittel für Bildung fördern auf diese Weise die regionale Wirtschaft.

Durch die kurzen Wege von der Schulspeisung zum regionalen Rohprodukt wird nicht nur im Sinne der Qualitätssteigerung die Transparenz erhöht. Diese Nähe kann als praktischer Ansatz in der Bildungsarbeit genutzt werden, um Schülerinnen und Schülern den individuellen Wert einer ausgewogenen und gesunden Ernährung näher zu bringen und das Wissen zu fördern, wo Nahrungsmittel herkommen und wie sie produziert werden. Gleichzeitig kann für den Mehrwert regionaler Produkte und Kreisläufe sensibilisiert werden und die Identifikation mit der eigenen Region gestärkt werden. Der Vorteil, der sich durch derartiges Verständnis für zukünftige Generationen ergibt, ist von unschätzbarem Wert. Unerlässlich ist auch die feste Integration von Bildungsmaßnahmen zu gesunder Ernährung in den Unterricht. Zusammen mit der Zubereitung von Speisen aus frischen, regionalen Zutaten ist eine erhebliche Verbesserung der Gesundheit von Kindern in Kindertagesstätten und Schulen zu erwarten.

Unsere Forderungen an die Entscheidungsträger

Zum Wohle unserer Kinder und unserer Gesellschaft darf es nicht länger sein, dass die Lebensmittelversorgung in unseren Bildungseinrichtungen derart marode ist. Es braucht klare Rahmenbedingungen mit verbindlichen Ansprüchen und einer soliden Finanzierung. Jeder aufgewendete Cent ist eine Investition in die Zukunft, um unter anderem langfristige Kosten für Symptome aufgrund von mangelhafter Ernährung zu vermeiden.

Daher fordern wir von politischen Entscheidungsträgerinnen und -trägern im Rahmen des weiteren Ausbaus des Ganztagsangebotes an Schulen, die Essensversorgung der Schülerinnen und Schüler stärker in den Blick zu nehmen. Es braucht klare Rahmenbedingungen, die aus Sicht des Bundesverbandes der Regionalbewegung folgenden Ansprüchen genügen müssen:

- Schulverpflegung ist zukünftig verbindlich regional, saisonal und gesundheitlich ausgewogen zu gestalten.
- Es sind gezielt regionale Lebensmittelproduzenten und -verarbeiter vor Ort einzubinden.
- Es sind eindeutige Kriterien zu erarbeiten, die den Begriff „regional“ juristisch verbindlich fassen und der in öffentlichen Ausschreibungen als Kriterium verwendet werden kann.
- Darüber hinaus sind bei der Vergabe ökologische und soziale Kriterien einzuhalten, wie faire Preise, gerechte Arbeitsbedingungen, biologische Produktion usw.
- Die Zubereitung der Mahlzeiten sollte möglichst in bzw. in unmittelbarer Nähe der Schulen erfolgen. Dabei könnten insbesondere die gut ausgebildeten Hauswirtschafterinnen eine wichtige Rolle spielen und einem traditionellen Berufsfeld eine Zukunftsperspektive eröffnet werden.
- Um lange Transportwege zu vermeiden ist die Warmhaltedauer auf maximal eine Stunde zu beschränken.
- Es braucht bundesweit verbindliche Qualitätsstandards für die Essenszubereitung im Rahmen der Richtlinien für Ganztagschulen und Ganztagsbetreuung.

- Neben der Schule sind auch die Vorschuleinrichtungen und die Betreuungseinrichtungen der Jugendhilfe in den Blick zu nehmen. All diese Einrichtungen tragen faktisch in erheblichem Maße zur Entwicklung der heranwachsenden Generation bei. Gleichzeitig können sie als Leuchtturm mit Vorbildcharakter in ihrem Umfeld wirken.
- Das bereits vielerorts bestehende ehrenamtliche Engagement bei der Schulverpflegung muss auch weiterhin möglich sein.
- Mittelfristig muss die Mittagsversorgung in Schulen Bestandteil des Bildungsangebots werden. Qualität und Umfang würde damit nicht mehr in der Verantwortung der meist lokalen Sachaufwandsträger liegen und es bestünde in erheblich höherem Umfang die Möglichkeit, die Verpflegung mit dem Unterricht zu verknüpfen. Wertvolle Impulse für die eigene Ernährung sowie den späteren Lebensstil der Schülerinnen und Schüler können gegeben werden. Es gilt in hohem Maße Bewusstsein für Lebensmittel, insbesondere für regionale und saisonale, zu schaffen.
- Es muss eine ausreichend finanzielle Ausstattung gewährleistet werden, um eine qualitativ hochwertige Schulspeisung zu ermöglichen. Dadurch soll insbesondere die Verarbeitung von gesunden Zutaten und eine sozial gerechte Bezahlung der beteiligten personellen Ressourcen gewährleistet werden. Ein eigenes bundesweites Programm zur Unterstützung der Bemühungen in den einzelnen Bundesländern wäre hierfür sinnvoll.

Bundesverband der Regionalbewegung e.V.
 Oktober 2012