

Nachhaltige Schulpflege als Perspektive für Kommunen

Praktische Tipps für den Entwicklungsprozess



Das vorliegende Infoblatt richtet sich an Kommunen, die sich auf den Weg machen möchten, die Schulverpflegung nachhaltig zu gestalten. Hier finden Sie erste Anregungen und Ideen für den Gestaltungsprozess. Die »hervorgehobenen« Textbausteine führen Sie jeweils zu einem Weblink mit weiterführenden Informationen, als zusätzliche Inspiration und Hilfestellung bei der Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung.

Verantwortung für die Schulverpflegung übernehmen

Neben den gesundheitsfördernden Aspekten unserer Ernährung rücken in Zeiten des Klimawandels die Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion ebenfalls stärker in den Fokus: Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, hat nachweislich einen Einfluss auf die Biodiversität, die Landnutzung, die Bodenqualität, den Wasserverbrauch und die Treibhausgasemissionen. Eine Änderung der Ernährungsweise kann dabei helfen, die Ernährungssysteme nachhaltiger zu gestalten und dadurch den Klimawandel einzudämmen und die Effekte auf die Umwelt zu verringern. Eine nachhaltig gestaltete Schulverpflegung kann dabei einen erheblichen Beitrag zur Verbesserung der Lage leisten. Kommunen kommt bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine Schlüsselrolle zu, weil sie als Entscheidungsträger wesentliche Einflussmöglichkeiten auf die Qualität und Gestaltung der Schulverpflegung haben. Schulverpflegung bietet von der Planung über Einkauf, Verzehr und Entsorgung bis hin zur Reinigung vielfältige Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit. Kinder und Jugendliche können diese Prozesse täglich in der Schule erleben und so langfristig lernen.



Die Organisation der Schulverpflegung zählt »rechtlich (1) zu den äußeren Schulangelegenheiten und liegt daher in der Verantwortung der Schulträger. Nicht nur durch den Rechtsanspruch auf einen Ganztagschulplatz sind Schulträger zunehmend gefordert, die Schulmahlzeiten zu organisieren und als Sachaufwandsträger für die »Rahmenbedingungen (2) an den Schulen zu sorgen. Grundsatzfragen der Finanzierung und »Kosten (3) des Schulessens oder ob die Verpflegung in »Eigen- oder Fremdbewirtschaftung (4) stattfindet, gehören ebenfalls dazu.



Schulträger haben jedoch nicht nur die Aufgabe, das Verpflegungsangebot sicherzustellen, sondern auch die Qualitätsmerkmale der Schulverpflegung festzulegen. Folglich stehen sie auch in der Verantwortung, wenn es darum geht, die Schulverpflegung gesundheitsfördernd und nachhaltiger zu gestalten, aber auch die Chance, die Entwicklung der Kinder und Jugendlichen auf diese Weise positiv zu gestalten: Schulverpflegung hat einen erheblichen Einfluss auf die Ernährungssituation von Schüler*innen und trägt wesentlich zur Entwicklung des langfristigen Ernährungsverhaltens dieser bei. Sie bietet somit die Möglichkeit für Kinder und Jugendliche einen nachhaltigen Lebensstil von Schulzeiten an zu entwickeln. Nachhaltige Schulverpflegung stellt somit eine wertvolle Investition in eine nachhaltige Zukunft dar.

Zudem hat die Gemeinschaftsverpflegung und somit auch die Schulverpflegung ein hohes Potenzial, einen Beitrag zu mehr »Nachhaltigkeit (5) in der Kommune zu leisten. Deshalb sollten auf kommunalpolitischer Ebene Eckpunkte für eine nachhaltige Schulverpflegung idealerweise im Rahmen eines »Ratsbeschlusses (6) verankert werden. Solch ein Beschluss dient als Bekenntnis und Handlungsgrundlage für eine nachhaltigere Verpflegung und kann Teil einer kommunalen »Nachhaltigkeitsstrategie (7) sein.

Dafür lohnt es sich, in der Kommune eine leitende Arbeitsgruppe aufzubauen, die federführend für den Prozess hin zu mehr Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung verantwortlich ist und zu denen auch externe Fachkräfte zum Beispiel aus den »Vernetzungsstellen Schulverpflegung (8) hinzugezogen werden können. Wird ein solches Gremium nicht einberufen, ist die Benennung einer konkreten Ansprechperson für den Verpflegungsbereich in der Kommune sinnvoll. Für die Qualitätsentwicklung ist der regelmäßige Austausch zwischen den verschiedenen Akteur*innen der Schulverpflegung von Mitarbeiter*innen des Schulträgers, Schulleitungen, Lehrkräfte über die Eltern, Schüler*innen und weiteres Schulpersonal grundlegend. Die Schulträger sollten es Schulen von Beginn an ermöglichen, sich mit ihren Anliegen einzubringen. Auch in Hinblick auf die Vernetzung und Kommunikationen aller Akteur*innen untereinander der Schulverpflegung stehen die »Vernetzungsstellen Schulverpflegung (8) beratend zur Verfügung. Darüber hinaus ermöglichen sie auch den Kontakt zu anderen Kommunen, die sich bereits auf den Weg gemacht haben (wie beispielsweise die »Stadt Oldenburg [9]) oder den Prozess ebenfalls anstoßen möchten. Dadurch können Kommunen von den Erfahrungswerten anderer profitieren.

Die Ausgangssituation der Schule erfassen

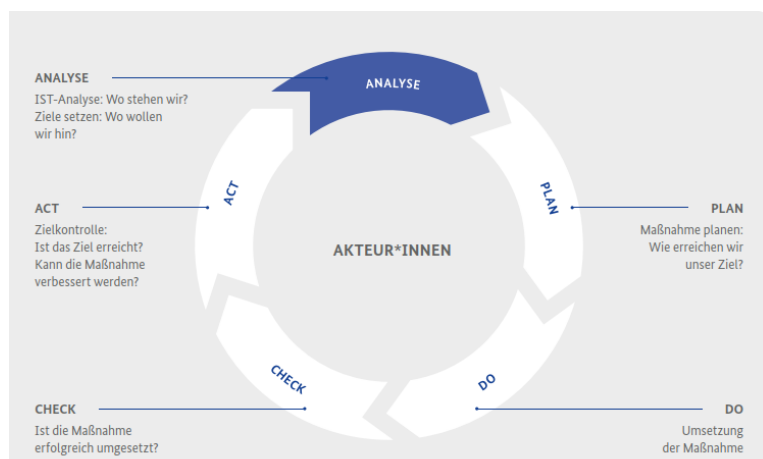


Abb.: Die 5 Schritte einer gemeinschaftlichen, prozessorientierten Qualitätsentwicklung (10)

Wie in der Abbildung dargestellt, beginnt die Qualitätsentwicklung mit der Analyse der Ist-Situation. Dabei handelt es sich um das sogenannte PDCA-Modell (Plan, Do, Check, Act) welches im »DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (10) um die Stufe der Analyse erweitert wurde. Der erste Schritt auf dem »Weg (11) zu einer nachhaltigeren Schulverpflegung besteht also in der Erfassung der gegenwärtigen Situation in den Schulen. Es ist erstrebenswert, hier bereits alle

oben genannten Akteur*innen der Schulverpflegung in die Organisation miteinzubeziehen. Hilfestellung für diesen Schritt finden Schulträger und alle Akteur*innen in der Handreichung »Schulverpflegung nachhaltiger gestalten-Tipps für den Veränderungsprozess (12).

Die Nachhaltigkeitsziele benennen

Auf Grundlage der Ausgangssituation in den Schulen lassen sich schließlich die gewünschten Ziele für mehr Nachhaltigkeit ausarbeiten. Werden auf kommunaler Ebene keine politischen Ziele oder Leitsätze für die Schulverpflegung gesteckt, sollten solche Zielformulierungen zu Prozessbeginn durch den Schulträger erfolgen, da sie zur Umsetzung des Vorhabens essenziell sind.

Um einen Ansatz zu finden, was es denn eigentlich bedeutet, die Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten, oder welche Kriterien sich für die Zielsetzung eignen, geben folgende »Grundsätze für eine nachhaltigere Ernährung (13) eine erste Orientierung:

- ◆ Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
- ◆ Ökologisch erzeugte Lebensmittel
- ◆ Regionale und saisonale Erzeugnisse

- ◆ Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
- ◆ Fair gehandelte Lebensmittel
- ◆ Ressourcenschonendes Haushalten
- ◆ Genussvolle und bekömmliche Speise



Der Einsatz »überwiegend pflanzlicher Lebensmittel (14) entsprechend der »Mischkost- und der ovo-lacto-vegetarischen-Menülinie (15) des DGE-Qualitätsstandards bringt den Klimaschutz z. B. durch Einsparungen von Treibhausgasemissionen voran. »Essensabfälle (16) zu reduzieren ist ressourcenschonend und schützt daher ebenfalls das Klima, lohnt sich aber auch aus wirtschaftlicher Sicht für Speiseanbieter. Das gleiche gilt für die Gestaltung »klima- und energieeffizienter (17) Schulküchen. Der Bezug von Lebensmitteln aus »ökologischer Landwirtschaft (18) hat positive Auswirkungen auf das Ökosystem wie Biodiversität und Bodenqualität. Durch die Kombination »regional und saisonal (19) können lange Transportwege und unter bestimmten Voraussetzungen Kühllagerungen vermieden werden. Die Beschaffung von Lebensmitteln aus regionalem Anbau unterstützt darüber hinaus die »regionale Wertschöpfungskette (20). So können neue Netzwerke entstehen, die es den Kommunen insgesamt ermöglichen, sich nachhaltiger aufzustellen.

Wichtig ist, dass die Ziele messbar und realisierbar sind. Eine Anleitung für eine geeignete Herangehensweise bei der Zielformulierung finden sich in der Handreichung »Schulverpflegung nachhaltiger gestalten (12).

Das Verpflegungskonzept erarbeiten



Aus den vorangegangenen Schritten, also der Analyse der Ist-Situation und der anschließenden Zielsetzung gilt es nun entsprechende Maßnahmen zum Erreichen der genannten Ziele abzuleiten. Bezogen auf die fünf Schritte der Qualitätsentwicklung ist diese Phase als „Plan“ markiert. Die Vorhaben sollten dabei möglichst genau formuliert werden und überprüfbar sein: Welche Maßnahmen haben Vorrang, wer soll diese bis wann umsetzen? Tipps dafür finden sich ebenfalls in der Handreichung »Schulver-

pflegung nachhaltiger gestalten (12). Weitere Ideen, für Maßnahmen speziell in der Lebenswelt Schule gibt es in den folgenden »Handlungsempfehlungen (21). Dabei gilt: Selbst die Umsetzung kleinerer Maßnahmen ist bereits ein Schritt in die richtige Richtung!

Schließlich sollten die Ziele und Maßnahmen unter Berücksichtigung der vorliegenden Rahmenbedingungen in einem »Verpflegungskonzept (22) zusammengeführt werden. Dadurch erhält der Schulträger einen detaillierten Plan, der alle Merkmale der Schulverpflegung und Aspekte umfasst, auf die es in der Verpflegung ankommt. Die Erarbeitung eines solchen Konzeptes ist umfangreicher, aber von großem Nutzen. Je konkreter hier die angestrebten Kriterien und Gegebenheiten basierend auf der Ausgangslage definiert werden, umso einfacher ist später die Umsetzung und Überprüfbarkeit dieser.

Die Leistungsbeschreibung gestalten

Die Schulverpflegung wird von den Schulträgern oftmals an Verpflegungsdienstleistende ausgelagert. Entweder in Form einer Dienstleistungskonzession, das heißt der Schulträger erteilt das Recht zur wirtschaftlichen Nutzung (bzw. Verwertung seiner Dienstleistung) an Speiseanbieter und die Abrechnung erfolgt über die Essensteilnehmenden bzw. deren Eltern. Oder in Form eines Dienstleistungsvertrages, das heißt der Schulträger zahlt Speiseanbieter direkt für dessen Leistung. Der kommunale Träger hat als Auftraggeber



»vergaberechtliche Vorgaben (23) zu beachten. Der Leitfaden zur »Beschaffung von Schulverpflegung (24) bietet hier Hilfestellung. Wichtig zu wissen ist, dass die Schulträger trotz einer Dienstleistungskonzession, bei dem im Grunde ein Vertragsverhältnis zwischen den Eltern und Speisenanbietenden besteht, Qualitätsvorgaben für die Schulverpflegung machen dürfen. Darauf weist der Rechtswissenschaftler Prof. Dr. Zeiss in einem »Interview (25) mit dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule hin. An dieser Stelle sei auch darauf hingewiesen, dass eine

Markterkundung und der Kontakt zu potenziellen Anbietern durch das Vergaberecht nicht verboten sind. Laut Prof. Dr. Zeiss „[...] [ist es] sinnvoll, im Vorfeld des Vergabeverfahrens mit Anbietern ins Gespräch zu kommen und gemeinsam zu prüfen, ob und wie sich solche Qualitätsvorgaben realisieren lassen.“

Ist aufgrund des Auftragsvolumens eine öffentliche Ausschreibung notwendig, erfolgt diese auf der Grundlage der »Leistungsbeschreibung (26). Die Leistungsbeschreibung umfasst alle wesentlichen Anforderungen, welche der zukünftige Speisenanbietende erfüllen soll, auch die der Nachhaltigkeit. Je konkreter die Leistungsbeschreibung ist, desto besser kann im Prozess geprüft werden, ob die Ansprüche erfüllt werden. Wie sich dabei die Anforderungen an die Qualität (auch rechtlich) verankern lassen, zeigt der »Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen (23).

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Berlin e. V. hat eine »Muster Ausschreibung (27) erarbeitet, welche sich auf den »DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (10) bezieht. Es werden zwar spezifische Berliner Anforderungen berücksichtigt, daher darf diese nicht ungeprüft für andere Kommunen übernommen werden, dennoch dient sie anderen Bundesländern als Orientierung.

Die Qualitätskontrolle implementieren

Auf die mit der Ausschreibung einhergehende Auftragsbekanntmachung gehen schließlich Angebote von Speisenanbietenden ein, welche entsprechend den Anforderungen der Leistungsbeschreibung geprüft und bewertet werden. Eine frei verfügbare »Checkliste



(28) für die Auftragsvergabe dazu gibt es von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW. Wurden die Angebote auf Vollständigkeit und Richtigkeit geprüft und ein passendes Angebot gefunden, erfolgt der Zuschlag und der Vertrag zwischen dem Schulträger und dem Anbietenden kann abgeschlossen werden. Nach Abschluss ist der Schulträger für die Qualitätskontrolle bzw. die Einhaltung des Vertrages zuständig. Empfehlenswert ist es daher, Eigenkontrollen und deren Dokumentation durch die Speiseanbieter sowie die externe Überprüfung vertraglich festzuhalten. Für die Qualitätsentwicklung ist die stetige Überprüfung, ob die Maßnahmen erfolgreich umgesetzt werden, wichtig. Eventuell zeigt sich im Prozess, dass die Maßnahmen angepasst werden müssen. Nur so ist eine kontinuierliche Qualitätsentwicklung für mehr Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung möglich.

Linkverzeichnis

1. Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend: Gesetz zur ganztägigen Förderung von Kindern im Grundschulalter. <https://www.bmfsfj.de/bmfsfj/service/gesetze/gesetz-rechtsanspruch-ganztagsbetreuung-grundschulen-178966> (abgerufen am 23.01.2023).
2. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz: Pädagogische Rahmenbedingungen. <https://www.fze.rlp.de/Vernetzungsstelle/Schulverpflegung/Fachinformationen/Organisation-der-Verpflegung/PaedagogischeRahmenbedingungen> (abgerufen am 06.04.2023).
3. Tecklenburg E, Belke L, Klein S, et al.: DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS), 2019. <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/BMEL-Schulverpflegung-KuPS-Studie.pdf> (abgerufen am 23.01.2023).
4. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: Vollwertige Schulverpflegung - Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme, 2014. https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Vollwertige_Schulverpflegung.pdf (abgerufen am 23.01.2023).
5. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: DGE Wissen, Thema Nachhaltigkeit, 2022. <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fm/dgewissen/DGEwissen-03-2020-Nachhaltigkeit.pdf>. (abgerufen am 06.04.2023).
6. Ökolandbau: Bio-Lebensmittel in Ratsbeschlüssen verankern. https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/biobitte/Pra__sentation_Ratsbeschlusse_BioBitte.pdf (abgerufen am 23.01.2023).
7. Stadt Essen: Essener Nachhaltigkeitsstrategie. https://webapps-extern.essen.de/magazine/essener_nachhaltigkeitsstrategie/(abgerufen am 23.01.2023).
8. Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule: Vernetzungsstellen Schulverpflegung. <https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/vernetzungsstellen-schulverpflegung> (abgerufen am 24.01.2023).
9. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen: Good-Practice Schulträger – Stadt Oldenburg. <https://dgevesch-ni.de/good-practice-stadt-oldenburg/> (abgerufen am 24.01.2023).
10. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, 2022. https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf (abgerufen am 23.01.2023).
11. Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule: Digitaler Leitfaden Beschaffung von Schulverpflegung. <https://prezi.com/view/n5t2QJb2ollKpBH9ZfBd/> (abgerufen am 24.01.2023).
12. Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern: Schulverpflegung nachhaltiger gestalten - Tipps für den Veränderungsprozess, 2020. https://www.dgeveschmv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Praxiswissen_Web.pdf (abgerufen am 23.01.2023).
13. Körber v. K, Ernährung im Fokus: Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update, 2014. https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014__Lit.pdf (abgerufen am 24.01.2023).
14. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: DGE-Wissen, Thema Pflanzenbasierte Ernährung-vielseitig und zukunftsfähig, 2023. <https://dgewissen.uzv.de/de/profiles/4fd4d79f1265/editions/fbab0d6d517398a32154/pages> (abgerufen am 06.04.2023).
15. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: Schule + Essen = Note 1 - Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Poster_LMH%C3%A4ufigkeiten/Poster_Schule_Mittagsverpflegung.pdf (abgerufen am 06.04.2023).

16. Zu gut für die Tonne: Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung. <https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogforen/ausser-haus-verpflegung> (abgerufen am 06.04.2023).
17. Scharp M, Engelmann T, Muthny et al.: KEEKS-Leitfaden für die klimaschonende Schulküche, 2019. https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4807/mod_resource/content/3/Leitfaden_KEEKs_190429_www.pdf (abgerufen am 06.04.2023).
18. Ökolandbau: Bio einsetzen- so geht's. <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadtland-und-bund/bio-bitte/bio-einsetzen-so-gehts/> (abgerufen am 06.04.2023).
19. Ökolandbau: Beschaffung regionaler Bio-Produkte: Hürden und Lösungen. <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/betriebsmanagement/einkauf/regional-und-saisonal/beschaffung-regionaler-bio-produkte-huerden-und-loesungen/> (abgerufen am 06.04.2023).
20. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. – Sektion Schleswig-Holstein: Förderung der regionalen Wirtschaft. <https://www.dge-sh.de/f%C3%B6rderung-der-regionalen-wirtschaft.html> (abgerufen am 06.04.2023).
21. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg: Lust auf Zukunft, 2021. https://www.haggesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handlungsempfehlungen__Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH_01.pdf (abgerufen am 23.01.2023).
22. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz: Verpflegungskonzept für Träger. Vernetzungsstelle\Für Träger\Verpflegungskonzept für Träger (rlp.de) (abgerufen am 23.01.2023).
23. Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL): Wegweiser Vergabe von Verpflegungsleistungen, 2022. https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/221024_vergabe_auflage3_6.pdf. (abgerufen am 23.01.2023).
24. Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule 2020: Digitaler Leitfaden Beschaffung von Schulverpflegung, 2020. https://www.nqz.de/fileadmin/nqz/PDF/Digitaler_Leitfaden_Beschaffung_Schulverpflegung/Schulverpfl_Leitfaden_digital.pdf (abgerufen am 24.01.2023).
25. Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule: Das NQZ im Gespräch mit Prof. Dr. Christopher Zeiss, 2022. <https://www.nqz.de/das-nqz/im-gespraech-mit/prof-dr-christopher-zeiss-hochschule-fuer-polizei-und-oeffentliche-verwaltung-nordrhein-westfalen> (abgerufen am 06.04.2023).
26. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL (Hrsg.): Ausschreibung & Leistungsbeschreibung - Ein Handlungsleitfaden, 2014. https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Praxiswissen_Vernetzungsstellen_Schulverpflegung/1_Ausschreibung_undLeistungsbeschreibung__Ein_Handlungsleitfaden__nicht_barrierefrei_.pdf (abgerufen am 23.01.2023).
27. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin: Musterausschreibung <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule/qualitaet/musterausschreibung> (abgerufen am 06.04.2023).
28. Verbraucherzentrale NRW e.V.: Checkliste für die Vergabe von Verpflegungsleistungen für Schulen und Kitas <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/checklisten-zur-vergabe-von-verpflegungsleistungen-fuer-kitas-und-schulen-71267> (abgerufen am 06.04.2023).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Impressum

Herausgeberin:
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern
Am Grünen Tal 50 | 19063 Schwerin
0385-20038807 | Fax: 03852023891
info@dgevesch-mv.de | www.dgevesch-mv.de

Konzeption/Redaktion:
Dr. Sylvana Prokop

Bildnachweis Titelbilder:
demipawon96, Robert Kneschke, Stefan Körber, Kzenon – stock.adobe.com

Erscheinungsjahr: 2023

Über IN FORM:
IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom BMEL und dem Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de