

**Schulverpflegung in Hessen
unter Berücksichtigung der Integration
biologischer Lebensmittel**

Diplomarbeit

vorgelegt

dem Prüfungsausschuss des Studienganges Oecotrophologie

für die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

an der Fachhochschule Münster

von

Nicole Heidebur

Referentin: Prof. Dr. Carola Strassner

Korreferent: Prof. Dr. Joachim Gardemann

Juli 2010

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	IV
Tabellenverzeichnis.....	VI
Abkürzungsverzeichnis.....	VII
Abstract.....	1
Zusammenfassung	2
1 Einleitung.....	4
2 Das deutsche Schulsystem mit Hinblick auf die Strukturen in Hessen	6
2.1 Administration und Organisation.....	6
2.2 Strukturen des Schulsystems	10
2.3 Strukturdaten.....	13
2.4 Ausbau der Ganztagschulen.....	14
3 Die Situation der Schulverpflegung in Hessen	19
3.1 Schulverpflegung im Kontext gesundheitswissenschaftlicher, bildungspolitischer und gesellschaftlicher Entwicklungen	19
3.2 Stand der Schulverpflegung	22
3.3 Politik	23
3.4 Rechtliche Regelungen	25
3.4.1 Hessisches Schulgesetz.....	26
3.4.2 „Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen nach § 15 Hessisches Schulgesetz“	26
3.4.3 Erlass „Ernährungsangebote an Hess. Schulen“	27
3.5 Administration, Organisation und Vergabe	28
3.6 Umsetzung – Betreiber und Verpflegungssysteme	33
3.7 Finanzierung, Preise und Subventionen	35
3.7.1 Finanzierungsstrukturen	35
3.7.2 Preise	37
3.7.3 Subventionen für SchülerInnen aus sozial schwachen Familien	38

3.8	Aktivitäten und Empfehlungen verschiedener Einrichtungen und Programme für die Schulverpflegung	39
3.8.1	Forschungsinstitut für Kinderernährung und das optimiX-Konzept.....	40
3.8.2	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.	41
3.8.2.1	Essen und Trinken in Schulen	41
3.8.2.2	"Schule + Essen = Note 1" und die Qualitätsstandards.....	41
3.8.2.3	DGE Sektion Hessen	42
3.8.3	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen	43
3.8.4	Hessisches Kultusministerium	44
3.8.5	Staatliche Schulämter in Hessen	45
3.8.6	Verbraucherzentrale Hessen	46
3.8.7	Bundesprogramm Ökologischer Landbau.....	46
4	Die Integration biologischer Lebensmittel in der hessischen Schulverpflegung.....	48
4.1	Einflussfaktoren und wichtige Aspekte für die Verwendung von Bio-Lebensmitteln.....	48
4.2	Empfehlungen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln	51
4.3	Stand der Bio-Verpflegung	53
4.4	Integration biologischer Lebensmittel in der Verpflegung von Ganztagschulen aus kommunaler Sicht.....	53
4.5	Initiativen, Projekte und Akteure im Bereich der Bio-Verpflegung	57
4.5.1	„Bio kann jeder“	58
4.5.2	Umweltbildungszentrum Licherode	59
4.5.3	Modellprojekte zur Verpflegung mit (regional-)biologischen Lebensmitteln.....	60
4.5.4	biond.....	61
5	Empirische Befragung zur Situation der Schulverpflegung in Hessen.....	63
5.1	Hintergrund der Studie	63
5.2	Methodik.....	64

5.2.1	Entwicklung, Anpassung und Aufbau des Fragebogens	64
5.2.2	Vorgehensweise bei der Datengewinnung und -analyse	65
5.3	Stichprobe und Datengrundlage	67
5.4	Ergebnisse der Befragung	69
5.4.1	Einstellung zur Vermittlung gesunden Essverhaltens und zur Integration von Bio-Lebensmitteln in der Schule	69
5.4.2	Formen der Schulverpflegung	71
5.4.3	Gesundheitsorientierung bei der Schulverpflegung	73
5.4.4	Integration biologischer Lebensmittel	76
6	Diskussion	81
6.1	Status Quo und die Entwicklung der Schulverpflegung in Hessen	81
6.2	Potentiale und Hemmnisse für die Integration biologischer Lebensmittel in der hessischen Schulverpflegung	86
7	Fazit und Ausblick	91
	Literaturverzeichnis	94
	Interviewverzeichnis	119
	Anhangsverzeichnis	121

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1:	Grundstruktur des Bildungswesens der Bundesrepublik Deutschland ...	10
Abbildung 2:	Primar- und Sekundarstufe des hessischen Schulwesens.....	11
Abbildung 3:	Anzahl der SchülerInnen in den allgemeinen Bildungsgängen in Hessen.	14
Abbildung 4:	Prozentuale Verteilung der SchülerInnen in den allgemeinen Bildungsgängen in Hessen.....	14
Abbildung 5:	Anzahl der Ganztagschulen (GTS) an den verschiedenen Schulformen in Hessen	17
Abbildung 6:	Ausschreibungsverfahren.....	30
Abbildung 7:	Nachhaltige Kommunikationsstrukturen bei Ausschreibungsverfahren..	30
Abbildung 8:	Positionen der befragten Personen.	68
Abbildung 9:	Anzahl der Schulformen unter den befragten Schulen.....	68
Abbildung 10:	Einstellung zur Vermittlung gesunden Essverhaltens	69
Abbildung 11:	Einstellung zur Integration von Bio-Lebensmitteln	69
Abbildung 12:	Formen der Schulverpflegung	71
Abbildung 13:	Strategien zur Schülergesundheit.....	73
Abbildung 14:	Einführung der Strategien zur Schülergesundheit.....	73
Abbildung 15:	Einschränkungen bei Snacks	74
Abbildung 16:	Nährwertberechnungen beim Kiosk-Angebot	74
Abbildung 17:	Auslobung ausgewogener, gesunder Menüs.....	75
Abbildung 18:	Nährwertberechnungen bei Kantinen/Speisenräumen.....	75
Abbildung 19:	Entwicklung des Lebensmittel-Angebots in den letzten fünf Jahren.....	75
Abbildung 20:	Bezug auf Bio-Lebensmitteln in den Regelungen zur Schülergesundheit.....	76
Abbildung 21:	Thematisierung von Bio-Lebensmitteln im Unterricht durch die Strategie zur Schülergesundheit.....	77
Abbildung 22:	Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln	77

Abbildung 23: Thematisierung von Bio-Lebensmitteln im Unterricht durch die Strategie zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln	78
Abbildung 24: Einführung der Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln	79
Abbildung 25: Geschätzte Anteile an Bio-Obst.....	79
Abbildung 26: Geschätzte Anteile an Bio-Milch.....	79
Abbildung 27: Geschätzte Anteile an Bio-Lebensmitteln im Kiosk-Angebot.....	80
Abbildung 28: Geschätzte Anteile an Bio-Lebensmitteln in Kantine/Speisenraum.....	80

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:	Angebot für die Mittagsverpflegung	22
Tabelle 2:	Einsatz von Ausschreibungen bei der Vergabe der Schulverpflegung in einigen hessischen Kreisen/Städten	30
Tabelle 3:	Anteile der Verpflegungssysteme	34
Tabelle 4:	Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme	34
Tabelle 5:	Bio-Anteil an der Verpflegung in Ganztagschulen	53
Tabelle 6:	Fragestellungen und die zugehörigen Indikatoren zur Betrachtung der Studienergebnisse	67
Tabelle 7:	Einstellung zur Vermittlung gesunden Essverhaltens und zur Integration von Bio-Lebensmitteln (Mittelwerte)	70

Abkürzungsverzeichnis

BLK	Bund-Länder-Kommission für Bildungsplanung und Forschungsförderung
BMBF	Bildungsministerium für Bildung und Forschung
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
BÖLW	Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V.
CORE-Organic	Coordination of European Transnational Research in Organic Food and Farming
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
ebd.	edenda
EsKiMo	Ernährungsstudie als KIGGS-Modul
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung
GG	Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland
GWK	Gemeinsame Wissenschaftskonferenz
HKM	Hessisches Kultusministerium
HMUELV	Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
HSchG	Hessisches Schulgesetz
IZBB	Investitionsprogramm Zukunft Bildung und Betreuung
iPOPY	innovative Public Organic food Procurement for Youth
KiGGS	bundesweiter Kinder- und Jugendgesundheitsurvey
KMK	ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (kurz: Kultusministerkonferenz)
KSD	Konferenz der Schulaufsicht in der Bundesrepublik Deutschland e. V.
LK	Landkreis
OECD	Organisation for Economic Cooperation and Development

ÖGE	Österreichische Gesellschaft für Ernährung
optimiX	Optimierte Mischkost (eingetragene Marke des FKE)
PISA	Programme for International Student Assessment
SGE	Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung
SPSS	Statistic Package for the Social Science (Computersoftware)
SVE	Schweizerische Vereinigung für Ernährung
S & G	Schule und Gesundheit
VELS	Verzehrsstudie zur Ermittlung der Lebensmittelaufnahme von Säuglingen und Kleinkindern
VSMK	Verbraucherschutzministerkonferenz
WHO	World Health Organization
WP	work packages

Abstract

This diploma thesis discusses the school system and school catering in the German federal state Hesse with regard to an integration of organic food. Specifically, the potential as well as limitations for the integration of organic food in school meals are considered.

The German federal states are responsible for the organisation and administration of the German school system. Their policy of the recent years induced a rise of all-day schools, which have to offer warm meals for their pupils. Healthy school meals and the use of organic food can have a positive influence on the eating behaviour of pupils, which indicates the high importance of this issue. The organisation of school meals is characterized by heterogeneous structures with varying responsibilities and different ways of implementation. The school meals are mostly prepared by externals – only a few schools manage the preparation by themselves. So far there have been no legal guidelines in Hesse that regulate the quality of school meals or the implementation of organic food. A political programme in Hesse called „Schule und Gesundheit“ (S & G) takes steps to ensure the quality and healthy aspects of the school meals in voluntary schools. However, this programme affects only a small number of schools so far. But it can be expected that more and more schools will implement these steps in the future.

The usage of quality standards, health promotion and the integration of organic food primarily depends on the interests and individual initiatives of the local agents. Therefore the federal state government and the municipalities should be requested to create mandatory conditions. In some communities adequate regulations have already been initiated. The results of this thesis show that many schools are already along their way to regarding quality standards, healthy aspects and organic food. However, there is still a high need of support and advice in the new field of school meals. The coordination centre for school meals in Hesse and a campaign for organic food in the catering of children and young adults play an important role to achieve this goal. Nevertheless, a higher availability of personal advice would be helpful to meet the strong need for support. Expanding the capacities of the responsible agents can be seen as one of the most important steps as an intelligent planning of the school meals is a necessary basis for a successful integration of organic food. Strategies for the future should aim at increasing the sensitivity of the responsible agents when it comes to school meals and reduce common prejudices, especially those regarding the price of organic food. Municipal school projects for organic food in school meals and an effective communication would be helpful for a further progress. Moreover, strategies have to be developed to increase pupils' acceptance of school meals and to ensure a discussion about organic food in school lessons.

Zusammenfassung

In der vorliegenden Arbeit werden die Strukturen des hessischen Schulsystems und die dortige Schulverpflegung mit Hinblick auf die Integration biologischer Lebensmittel beleuchtet. Hierbei werden Potentiale und Hemmnisse für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln herausgestellt.

Die Organisation und Verwaltung des Schulsystems fallen in Deutschland in die Zuständigkeit der Länder. Vor dem Hintergrund der bildungspolitischen Entwicklung der letzten Jahre schreitet auch in Hessen der Ausbau der Ganztagschulen voran. Dies hat zur Folge, dass immer mehr SchülerInnen ein warmes Mittagessen angeboten wird. Im Zusammenhang mit gesellschaftlichen Entwicklungen und einer gesundheitsfördernden Bewegung bietet eine gesunde, ausgewogene Schulverpflegung und die Verwendung biologischer Lebensmittel hier eine gute Chance, um das Essverhalten der SchülerInnen positiv zu prägen und eine nachhaltige Investition in die gesamtgesellschaftliche Zukunft zu tätigen.

Die Schulverpflegung stellt allerdings für viele Akteure ein noch relativ neues Aufgabenfeld dar und ist von einer sehr heterogenen Struktur gekennzeichnet, sodass die Organisation, Vergabe und Umsetzung von verschiedensten Zuständigkeiten auf unterschiedliche Art und Weise geregelt werden. In Hessen zeigt sich hierbei die Tendenz, dass die Schulverpflegung überwiegend durch Fremdbewirtschaftung stattfindet und die Bewirtschaftung in Eigenregie einen eher geringeren Anteil ausmacht. Das Land Hessen ergreift mit seinem Programm „Schule und Gesundheit“ (S & G) bildungspolitische Maßnahmen für freiwillige Schulen auch im Bereich der Ernährung, welche unter anderem die Berücksichtigung ökologischer Aspekte fordern. Diese betreffen bisher eine noch eher geringe Anzahl aller Schulen. In Anbetracht der Zielsetzung des Landes Hessen, in allen Schulen Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Prävention zu etablieren, ist zu hoffen, dass künftig noch mehr Schulen erreicht werden. Konkrete verbindliche Vorgaben zu der inhaltlichen Gestaltung des Essens auf Landesebene bestehen aktuell nicht. Vor diesem Hintergrund sind die Gesundheitsorientierung, die Berücksichtigung von Qualitätsstandards und die Integration biologischer Lebensmittel in einem hohen Maß von dem Interesse und Engagement der lokalen Akteure abhängig. Besonders förderlich sind hier Maßnahmen und Regelungen auf kommunaler Ebene, wie sie bereits in einigen Bezirken in die Wege geleitet wurden. Insgesamt konnten die Ergebnisse dieser Arbeit ebenfalls zeigen, dass sowohl ein bedeutender Anteil an Schulen als auch einige Kommunen bereits auf einem guten Weg sind, Gesundheitsaspekte, Qualitätsstandards und auch die Berücksichtigung

biologischer Lebensmittel zu veranlassen. Dennoch ist die Gestaltung einer gesunden Schulverpflegung sehr anspruchsvoll und stellt die Schulen vor vielfältige neue Herausforderungen, sodass ein hoher Unterstützungs- und Beratungsbedarf besteht. Diesem Problem wird durch verschiedene Einrichtungen und Empfehlungen für die Schulverpflegung entgegengewirkt. Eine bedeutende Rolle nehmen hier die Schulnetzungsstelle Hessen und im Bereich der Bio-Lebensmittel die Beratung im Rahmen der Kampagne „Bio kann jeder“ ein.

Die heterogenen Strukturen in der Schulverpflegung und der hohe Grad an erforderlicher Eigeninitiative der lokalen Akteure erschweren es, Ansatzpunkte für Strategien auszumachen, um die Integration biologischer Lebensmittel weiter voranzutreiben. Folgende Aspekte können dennoch als wichtige Ansatzpunkte zusammengefasst werden:

Forderungen sollten sich besonders an das Land Hessen und die Kommunen richten, konkrete verbindliche Rahmenbedingungen für die Schulverpflegung zu schaffen. Zudem sollte auf eine Durchführung von Ausschreibungen auf der Grundlage von Leistungskatalogen hingewirkt werden. Darüber hinaus muss das Land Hessen den Schulen Möglichkeiten bieten, die Umsetzung ihrer Vorhaben von offizieller Seite kontrollieren zu lassen. Zudem ist ein weiterer Ausbau der Kapazitäten unterstützender Einrichtungen notwendig, um Kompetenzen zu steigern, intelligente Speiseplanungen häufiger zu ermöglichen und so auch eine bessere Ausgangslage für biologische Lebensmittel zu schaffen. Künftigen Strategien sollten die Steigerung der Sensibilität gegenüber biologischen Lebensmitteln und der Abbau der Hemmschwellen der lokalen Akteure zugrunde liegen. Besonders das Hemmnis der höheren Preise der Bio-Lebensmittel muss abgebaut werden und mehr Akteuren muss klar werden, dass sich durch intelligente Planungen mit Bio-Anteilen sozialverträgliche Lösungen gestalten lassen. Die weitere Durchführung regionaler Schulprojekte und eine öffentlichkeitswirksame Kommunikation des Themas „Bio“ können hier weiterhelfen. Des Weiteren müssen Strategien entwickelt werden, welche die generelle Akzeptanz der SchülerInnen für das Mittagessen in Schulen steigern. Um eine hohe Sensibilität und Annahme der SchülerInnen für Bio-Lebensmittel zu erreichen, sollte auf eine flächendeckende Behandlung dieser Thematik im Unterricht hingewirkt werden.

Insgesamt sollten aktuelle Bestrebungen in der Schulverpflegung auf eine ganzheitliche Verbesserung der Strukturen, der Qualität und der Nachhaltigkeit ausgerichtet sein.

1 Einleitung

"Während in einigen Ländern Europas eine Mittagsverpflegung in der Schule seit langem eine Selbstverständlichkeit ist, befinden sich diese Strukturen in Deutschland erst im Aufbau" (Arens-Azevedo, Labrenz 2008: 22). So wird die Schule vor dem Hintergrund einer veränderten Bildungspolitik, wie dem Ausbau der Ganztagschulen, für immer mehr Kinder und Jugendliche in Deutschland zunehmend zu einem zentralen Lebensort. Das Thema Schulverpflegung bekommt hier einen hohen Stellenwert (Arens-Azevedo, Labrenz 2008: 56; Kullmann et al. 2007: 7).

Angesichts der hohen Prävalenz und Inzidenz von Übergewicht und Adipositas (Kurth, Schaffrath Rosario 2007; Wabitsch 2004; Wabitsch, Moß 2009: 8) und dem vermehrten Auftreten von gestörtem Essverhalten im Kindes- und Jugendalter (Verbraucherzentrale 2009; BMELV 2008: 13) bestehen immer mehr Forderungen nach einer ausgewogenen, vollwertigen und gesunden Schulverpflegung als eine zentrale Maßnahme der Gesundheitsförderung (Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung; DGE 2009 a: 6; HMUELV, HKM; VSMK 2007; Verbraucherzentrale 2009). „Gleichzeitig erfordern umwelt- und klimarelevante Aspekte, dass das Schulessen nachhaltigen Kriterien entspricht" (Kullmann et al. 2007: 7). Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln kann hier einen Beitrag zu einer gesunden und ebenfalls umweltfreundlichen und nachhaltigen Ernährung leisten (Agrar- und Umwelttechnik GmbH 2009; BÖLW 2008; Gerber, Schack 2009: 42; Nölting et al. 2009 a: 5; Rahmann 2009: 500). Die Schule als Lebensmittelpunkt bietet an dieser Stelle zudem eine ideale Möglichkeit, Einfluss auf das aktuelle Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen zu nehmen und so auch zukünftige Ernährungsgewohnheiten positiv zu prägen (DGE 2009 a: 22; Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung; Verbraucherzentrale 2009).

Eine erste Auseinandersetzung mit dem Thema der Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln in Deutschland liefert das Diskussionspapier „Bio-Schulverpflegung in Deutschland“ (Nölting et al. 2009 a). Es entstand im Jahr 2009 im Rahmen des Forschungsprojektes „innovative Public Organic food Procurement for Youth“¹ (iPOPY), welches die öffentliche Bio-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen analysiert. Das Diskussionspapier soll einen ersten Ein- und Überblick zur Schulverpflegung mit biologischen Lebensmitteln in Deutschland liefern und so einen Ausgangspunkt für weitere Forschungen in diesem Bereich bilden (Nölting et al.

¹ Z. dt.: innovative Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln mit dem Fokus auf der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.

2009 a: 6). Die föderale Struktur des deutschen Schulsystems und die bundesweit heterogene Organisation der Mittagsverpflegung in den Schulen (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 16) machen derartige Forschungen in den einzelnen Bundesländern notwendig (Nölting et al. 2009 a: 28). In der vorliegenden Diplomarbeit wird in diesem Zusammenhang das Bundesland Hessen betrachtet. Hessen ist (neben Nordrhein-Westfalen) Spitzenreiter beim Aufbau neuer Ganztagschulen in den alten Bundesländern (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 6-7) und bietet so eine interessante Grundlage. Darüber hinaus fand im Rahmen des iPOPY-Projektes aktuell eine Befragung hessischer Schulen zum Thema Schulverpflegung statt, welche in dieser Arbeit ausgewertet und berücksichtigt werden soll.

Vor diesem Hintergrund versucht die vorliegende Arbeit, die Struktur und Organisation und den Status Quo der Schulverpflegung in Hessen zu erfassen und dabei die Integration von Bio-Lebensmitteln zu berücksichtigen. Es soll aufgezeigt werden, welches Potential und welche Einschränkungen die hessische Schulverpflegung für biologische Lebensmittel bietet. Zudem ist die Absicht, Ansatzpunkte und Möglichkeiten zu ermitteln, auf deren Grundlage künftige Strategien für den Fortschritt der Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der hessischen Schulverpflegung entwickelt werden können. Auf diese Weise soll ein sinnvoller Beitrag im Rahmen des iPOPY-Projektes und auf dem Weg zu einer gesunden und nachhaltigen Entwicklung der Schulverpflegung geleistet werden.

2 Das deutsche Schulsystem mit Hinblick auf die Strukturen in Hessen

2.1 Administration und Organisation

Im Zuge der Wiedervereinigung Deutschlands wurde am 31. August 1990 ein Einigungsvertrag geschlossen, welcher grundlegende Bestimmungen für die Herstellung der Einheit Deutschlands in den Bereichen Kultur, Bildung und Wissenschaft enthält. Ein Ziel dieser Bestimmungen ist es, vergleichbare Grundstrukturen im Bildungs- und besonders im Schulwesen zu erzeugen. Auf der Grundlage des Einigungsvertrages wurden im Jahr 1990 die Präambel und der Schlussteil der 1949 erschaffenen Verfassung der Bundesrepublik Deutschland neu gefasst. Das so entstandene Grundgesetz² (GG) ist seit dem 3. Oktober 1990 für das gesamte deutsche Volk gültig (Sekretariat der KMK 2009 a: 18). Nach diesem Gesetz ist das deutsche Schulsystem staatlich organisiert. Dies wird in Art. 7 Abs. 1 GG festgehalten: „Das gesamte Schulwesen steht unter der Aufsicht des Staates“. Des Weiteren besagt Art. 30 GG, dass die „Ausübung der staatlichen Befugnisse und die Erfüllung der staatlichen Aufgaben [...] Sache der Länder“ ist. Nach Art. 70 GG haben die Länder zudem das Recht der Gesetzgebung, sofern das GG durch die „ausschließliche Gesetzgebung“ (Art. 71 und Art. 73 GG) oder die „konkurrierende Gesetzgebung“ (Art. 72 und Art. 74 GG) keine anderen Regelungen vorsieht. Sowohl die ausschließliche als auch die konkurrierende Gesetzgebung betreffen jedoch nicht die Schulpolitik. Das GG verleiht dem Bund in diesem Bereich so gut wie keine Befugnisse und die angeführten Artikel des GG implizieren die so genannte „Kulturhoheit der Länder“ (KMK 2010 a). Das Schulwesen ist also primär durch die Landesgesetzgebung der jeweiligen Bundesländer geprägt und auch die Verwaltung des Schulwesens ist nahezu ausschließlich die Angelegenheit der Länder (Sekretariat der KMK 2009 a: 35). Um trotz dieser föderalen Struktur ein notwendiges Maß an Gemeinsamkeit in der Bildung, Wissenschaft und Kultur zu erreichen, wurde bereits 1948 die ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK) als ein Gremium der Koordination gegründet. Sie beruht auf einem Übereinkommen der Länder und ist ein Zusammenschluss ihrer zuständigen Minister bzw. Senatoren für Bildung, Erziehung, Hochschulen und Forschung sowie für kulturelle Angelegenheiten (KMK 2010 b). Die Kultusministerkonferenz behandelt Angelegenheiten der Bildungspolitik mit dem Ziel einer gemeinsamen Mei-

² Angaben zu den in der vorliegenden Arbeit verwendeten Gesetzen, Erlassen, Verordnungen und Richtlinien befinden sich in einer Auflistung im Anschluss an das Literaturverzeichnis.

nungs- und Willensbildung und der Vertretung gemeinsamer Anliegen (KMK 2010 c). Darüber hinaus beschlossen die Regierungschefs von Bund und Ländern als eine Folge der Föderalismusreform³ aus dem Jahr 2006 die Errichtung der Gemeinsamen Wissenschaftskonferenz (GWK). Die GWK entstand als Nachfolgeorganisation der Bund-Länder-Kommission für Bildungsplanung und Forschungsförderung (BLK). Die Arbeit der GWK erstreckt sich jedoch primär auf den Wissenschafts- und Forschungsbereich und nicht auf das allgemeine Schulwesen (GWK 2010). Zwar bleibt die Schulpolitik auch nach der Föderalismusreform Sache der Länder, allerdings haben Bund und Länder nun die Möglichkeit, gemeinsame strategische Ziele für die Weiterentwicklung des Bildungssystems zu vereinbaren. Zudem bestehen drei neue Gemeinschaftsaufgaben für Bund und Länder: die Feststellung der Leistungsfähigkeit des Bildungswesens im internationalen Vergleich, die Bildungsberichterstattung und das Schaffen gemeinsamer Empfehlungen (BMBF a). Wie sich im Verlauf dieser Arbeit zeigen wird, wurden in diesem Zuge auch im Bereich der Schulverpflegung bundesweite Empfehlungen organisiert (siehe Abschnitt 3.8.2.2).

Die Schulen selbst sind in Deutschland in der Regel Einrichtungen der Gemeinden und der Länder (Sekretariat der KMK 2009 a: 45). Die Aufgaben des Baus und der Unterhaltung von Schulen fallen im Rahmen der kommunalen Selbstständigkeit, welche in Art. 28 GG verankert ist, in die Zuständigkeit der Gemeinden bzw. der Kreise (Sekretariat der KMK 2009 a: 22). Schulen in Deutschland können sich allerdings sowohl in öffentlicher als auch in privater Trägerschaft befinden (Art. 7 Abs. 4 GG), was ein staatliches Schulmonopol ausschließt. Im Primarbereich ist die freie Trägerschaft jedoch nur unter strengen Voraussetzungen möglich, sodass sich eine vergleichsweise geringe Zahl der Grundschulen in freier Trägerschaft befindet. Die wichtigsten Rechtsvorschriften zur Schulträgerschaft, beispielsweise über die Rechte, Pflichten und Aufgaben der Schulträger, befinden sich in den jeweiligen Schulgesetzen der Länder (KMK 2010 d).

Bezüglich der inneren Verwaltung und Organisation der Schulen ist an dieser Stelle zu erwähnen, dass in Deutschland derzeit eine Entwicklung zur Umstellung auf eine ergebnisorientierte Steuerung des Bildungssystems stattfindet. In diesem Rahmen werden die Selbstständigkeit und die Eigenverantwortlichkeit der Schulen ausgebaut. Von besonderer Bedeutung sind hier die Erweiterung der finanziellen Autonomie der Schulen und die Entwicklung von Schulprogrammen, in denen die einzelnen Schulen die Schwerpunkte und Ziele ihrer Arbeit auf der Grundlage der landesrechtlichen Vorgaben festlegen. Der jewei-

³ Die Föderalismusreform sollte unter anderem die Handlungs- und Entscheidungsfähigkeit von Bund und Ländern verbessern und die föderale Struktur effizienter gestalten (Sekretariat der KMK 2009 a: 32).

lige Schulleiter ist zur Verabschiedung, Umsetzung und Evaluation des spezifischen Schulprogramms verpflichtet. Es sei jedoch angemerkt, dass der Staat über die Genehmigung von Schulprogrammen und die Festlegung von Zielvereinbarungen mit den einzelnen Schulen bzw. den Schulleitungen die Möglichkeit erhält, auf die Schulen einzuwirken (Sekretariat der KMK 2009 a: 33). Auch in Hessen schreitet diese Entwicklung voran. Dem Hessischen Kultusministerium (HKM) zufolge erhalten die Schulen hier zunehmend mehr Entscheidungs- und Gestaltungsspielräume, damit Bildungsinnovationen nachhaltig wirkungsvoll sind. Auf diesem Weg werden Schulen zu so genannten „eigenverantwortlichen Schulen“ (HKM 2008 b: 11).

Im Rahmen der Kulturhoheit der Länder wird das hessische Schulwesen in allen Einzelheiten durch das Hessische Schulgesetz (HSchG) in der Fassung vom 14. Juni 2005 (zuletzt geändert am 14. Juli 2009) bestimmt. Auch dieses Gesetz gibt an, dass das gesamte Schulwesen in der Verantwortung des Staates steht (§ 92 Abs. 1 HSchG). Die Position der obersten Schulaufsichtsbehörde übt in Hessen das HKM aus. Dem HKM unterstehen unmittelbar die Staatlichen Schulämter, welche die unteren Schulaufsichtsbehörden bilden (§§ 94-96 HSchG). Die Schulämter lassen sich in Institutionen der folgenden 15 Bezirke unterteilen:

1. des Landkreises und der Stadt Kassel,
2. des Schwalm-Eder-Kreises und des Landkreises Waldeck-Frankenberg,
3. des Landkreises Hersfeld-Rotenburg und des Werra-Meißner-Kreises,
4. des Landkreises Fulda,
5. des Landkreises Marburg-Biedenkopf,
6. des Lahn-Dill-Kreises und des Landkreises Limburg-Weilburg,
7. des Landkreises Gießen und des Vogelsbergkreises,
8. des Hochtaunuskreises und des Wetteraukreises,
9. des Rheingau-Taunus-Kreises und der Landeshauptstadt Wiesbaden,
10. des Landkreises Groß-Gerau und des Main-Taunus-Kreises,
11. der Stadt Frankfurt am Main,
12. des Landkreises und der Stadt Offenbach,
13. des Main-Kinzig-Kreises,
14. des Landkreises Darmstadt-Dieburg und der Stadt Darmstadt und
15. des Landkreises Bergstraße und des Odenwaldkreises.

Nach dem HSchG besteht eine Aufgabe des Staates darin, die Schulen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu beraten und zu unterstützen. Hierbei wirken in Hessen verschiedene Institutionen zusammen: die bereits genannten Schulaufsichtsbehörden, das Amt für Leh-

rerbildung, das Institut für Qualitätsentwicklung und die Studienseminare (§ 92 Abs. 1 HSchG). Die öffentlichen Schulaufsichtsbehörden helfen hessischen Schulen bei der Entwicklung und Umsetzung ihrer Schulprogramme (HSchG § 92 Abs. 2). Träger der Schulen sind in Hessen in der Regel die kreisfreien Städte und die Landkreise (§ 138 Abs. 1 HSchG). Der Landeswohlfahrtsverein ist darüber hinaus Träger der Förderschulen von überregionaler Bedeutung (§ 139 Abs. 1 HSchG). Als Rechtsträger wirken die Schulträger gemeinsam mit dem Land Hessen bei der Errichtung, Organisationsänderung, Aufhebung und Unterhaltung der öffentlichen Schulen (§ 137 HSchG). Die Rechtsaufsicht über die Schulträger üben die jeweils zuständigen Staatlichen Schulämter aus (§ 94 Abs. 1 HSchG).

Bei der Planung und Durchführung des Unterrichts, des Schullebens, der Erziehung und der Verwaltung ihrer eigenen Angelegenheiten sind die hessischen Schulen im Rahmen der staatlichen Verantwortung und der Rechts- und Verwaltungsvorschriften selbständig (§ 127a Abs. 1 HSchG). Für die innere Organisation der jeweiligen Schulen ist der bzw. die SchulleiterIn verantwortlich (§ 88 Abs. 1 HSchG). Diese/r verwaltet die Schulanlagen sowie die Haushaltsmittel, welche der Schule durch den Schulträger zugewiesen werden (§ 90 Abs. 1 HSchG). Der bzw. die SchulleiterIn leitet die Schule gemäß geltender Rechts- und Verwaltungsvorschriften sowie nach den Beschlüssen der Schulkonferenz und den Konferenzen der Lehrkräfte (§ 88 Abs. 1 HSchG). Gemeinsam mit seinem/r bzw. ihrem/r StellvertreterIn und den LehrerInnen mit besonderen Funktionen wird die Schulleitung gebildet (§ 87 Abs. 1 HSchG). Diese Schulleitung und die Konferenzen wirken zusammen, um die Erfüllung des Bildungs- und Erziehungsauftrags der Schule zu gewährleisten. Die Schulleitung ist an die Beschlüsse der Konferenzen und ihrer mit Entscheidungsbefugnissen versehenen Ausschüsse gebunden und für deren Ausführungen zuständig (§ 87 Abs. 3 HSchG).

Öffentliche Schulen in Hessen sind selber nicht rechtsfähig. Die SchulleiterInnen können allenfalls auf der Grundlage einer erteilten Ermächtigung und mit Wirkung für den ermächtigenden Rechtsträger (Land oder Schulträger) Rechtsgeschäfte abschließen und so für diesen Verpflichtungen eingehen (§ 127a Abs. 2 HSchG). Dieser Aspekt ist auch für Verträge über die Verpflegung der Schulen von Bedeutung.

2.2 Strukturen des Schulsystems

Die folgende Grafik des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) zeigt die Grundstruktur des Bildungswesens in Deutschland (siehe Abbildung 1).

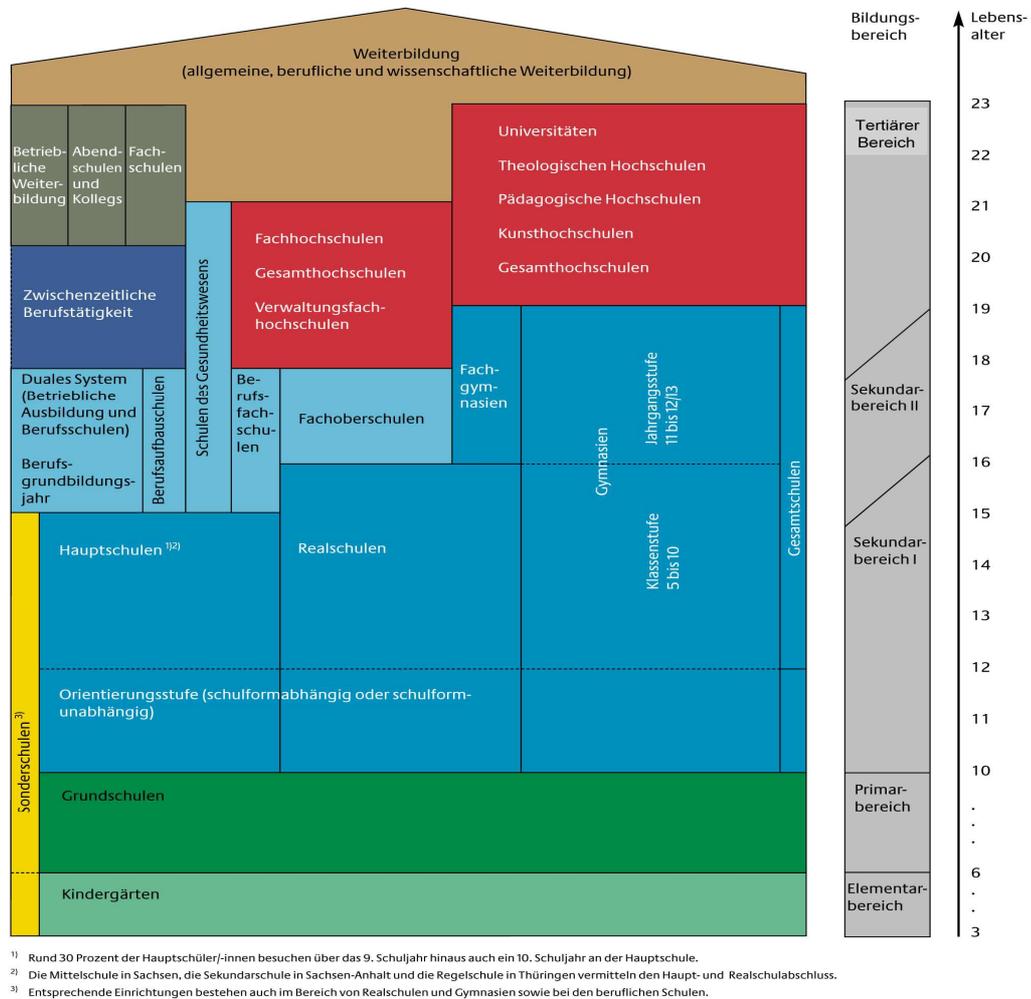


Abbildung 1: Grundstruktur des Bildungswesens der Bundesrepublik Deutschland, Quelle: BMBF 2004.

Die Grafik stellt schematisch die typische Struktur des Bildungswesens dar, wobei in den einzelnen Bundesländern Abweichungen bestehen können. So umfasst die Grundschule in Berlin und Brandenburg beispielsweise sechs anstelle der sonst üblichen vier Jahre (BMBF 2004; Sekretariat der KMK 2009 a: 36). Wie die Darstellung zeigt, gliedert sich das deutsche Bildungswesen in den Elementarbereich, den Primarbereich, den Sekundarbereich, den tertiären Bereich und den Bereich der Weiterbildung. Für die vorliegende Arbeit sind hauptsächlich der Primar- und der Sekundarbereich von Bedeutung. Die Struktur des deutschen Schulwesens stellt ein vertikales System mit einer frühen Leistungsdifferenzierung nach dem Abschluss des Primarbereichs (Grundschule) dar, worauf ein Übergang

zum Sekundarbereich und somit auf die verschiedenen Schultypen (Haupt-, Real-, Gesamtschule oder Gymnasium) erfolgt. Lediglich die integrierte Gesamtschule weist eine, wie in vielen anderen Ländern bestehende, horizontale Struktur auf. Hier wird die Leistung der Schüler innerhalb der Fächer und nicht nach Schultypen differenziert (Nölting et al. 2009 a: 7). Gesamtschulen gibt es neben den überall vertretenen Hauptschulen, Realschulen und Gymnasien in fast allen Bundesländern, in einigen jedoch nur in geringer Zahl. In verschiedenen Bundesländern gibt es darüber hinaus im Sekundarbereich Schulen mit länderspezifischen Bezeichnungen, in denen z. B. die Bildungsgänge der Haupt- und Realschulen zusammengefasst werden (Sekretariat der KMK 2009 a: 37-38). Für SchülerInnen mit sonderpädagogischem Förderbedarf gibt es im Bereich der allgemeinbildenden Schulen unterschiedliche Typen von Förder- bzw. Sonderschulen. Die allgemeine Schulpflicht beträgt in den meisten Ländern neun, in vier Ländern zehn Jahre (Sekretariat der KMK 2009 a: 41).

Die Primar- und Sekundarstufen des hessischen Schulwesens lassen sich schematisch, wie in Abbildung 2 folgt, darstellen.

	Primarstufe				Sekundarstufe I					10	Sekundarstufe II		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		11	12	13
gegebenenfalls Vorklasse	verbundene Grund- und Hauptschule												
	verbundene Grund-, Haupt- und Realschule												
					Förderschule								
	Grundschule (gegebenenfalls mit Förderstufe)				Hauptschule								
					Realschule								
					verbundene Haupt- und Realschule (kooperativ, gegebenenfalls mit Förderstufe)								
					integrierte Gesamtschule							(gegebenenfalls mit Sekundarstufe II)	
					kooperative Gesamtschule (gegebenenfalls mit Förderstufe)							(gegebenenfalls mit Sekundarstufe II)	
					Gymnasium								

Abbildung 2: Primar- und Sekundarstufe des hessischen Schulwesens, Quelle: Eigene Darstellung in Anlehnung an KSD 2009 und Platzer 2008.

Das hessische Schulwesen gliedert sich nach § 11 Abs. 1 HSchG in Jahrgangsstufen, Schulstufen und Schulformen. Die Jahrgangsstufen eins bis vier bilden hier die Primarstu-

fe, die Jahrgangsstufen fünf bis neun oder zehn die Sekundarstufe I und die anschließenden drei Jahrgangsstufen des gymnasialen Bildungsweges sowie die beruflichen Schulen die Sekundarstufe II. Die Schulformen der allgemeinbildenden Schulen in Hessen umfassen die Grundschule, die Hauptschule, die Realschule, das Gymnasium, die Gesamtschule und die Förderschule (§ 11 Abs. 2-3 HSchG). Als ein Bestandteil der Grund- und Förderschulen kann es in Hessen so genannte Vorklassen geben. In diesen Klassen werden Kinder aufgenommen, die mit Beginn der Schulpflicht nicht ausreichend entwickelt sind, um mit Erfolg am Unterricht teilzunehmen (§ 18 Abs. 2 HSchG). Gesamtschulen können in Hessen entweder eine schulformübergreifende (integrierte) oder eine schulformbezogene (kooperative) Form besitzen (§ 25 Abs. 1 HSchG). An der integrierten Gesamtschule findet, wie bereits beschrieben, die Leistungsdifferenzierung bei den Schülern auf der Ebene der Unterrichtsfächer statt (§ 27 Abs. 1 und 2 HSchG). Die kooperative Gesamtschule hingegen besitzt verschiedene Schulzweige (Haupt-, Real-, Gymnasialzweig) mit einem hohen „Maß an Kooperation und Durchlässigkeit“ (§ 26 Abs. 1 HSchG).

Eine Besonderheit hessischer Schulen besteht darin, dass verschiedene Schulen miteinander verbunden werden können: So können Haupt- und Realschulen eine organisatorische Einheit bilden. Zudem können Grundschulen wiederum mit einer bereits verbundenen Haupt- und Realschule, aber auch mit einer reinen Hauptschule verbunden werden. Sowohl die fünfte und sechste Jahrgangsstufe der kooperativen Gesamtschule als auch die der verbundenen Haupt- und Realschule können als Förderstufen organisiert sein (§ 11 Abs. 7 und § 23 Abs. 7 HSchG). Ebenso kann die Förderstufe ein organisatorischer Bestandteil der Grundschule sein (§ 11 Abs. 7 HSchG). Sie ist ein Bindeglied zwischen der Grundschule und den weiterführenden Schulen. Sie dient den SchülerInnen als Orientierung und soll die Wahl der weiterführenden Schulform überprüfen (§22 Abs. 1 HSchG). An der Hauptschule kann auf Beschluss der Gesamtkonferenz und unter Zustimmung des Schulträgers und des Staatlichen Schulamtes ein zehntes Schuljahr eingerichtet werden (§ 23 Abs. 2 HSchG). Die Teilnahme ist freiwillig und kann bei erfolgreichem Besuch zum mittleren Abschluss bzw. zum Realschulabschluss führen (§ 23 Abs. 3 HSchG). Die Realschule endet mit der Jahrgangsstufe zehn (§ 23 Abs. 5 HSchG) und das Gymnasium in der Regel mit der zwölften Klasse (§ 24 Abs. 2 HSchG). Endet ein Gymnasium bereits nach der neunten Jahrgangsstufe, ist ein Schulverband mit einer anderen gymnasialen Oberstufe einzugehen. Als berufliche Schulen gelten in Hessen das berufliche Gymnasium, die Berufsschule, die Berufsfachschule, die Fachoberschule und die Fachschule (§ 11 Abs. 3 HSchG). Die Vollzeitschulpflicht beträgt in Hessen neun Jahre und endet spätestens mit dem erfolgreichen Besuch der Jahrgangsstufe 9 (§ 59 HSchG).

2.3 Strukturdaten

Im Schuljahr 2008/2009 gab es deutschlandweit ca. neun Millionen SchülerInnen an ca. 34.900 allgemeinbildenden Schulen⁴, wobei die Schülerzahl der Grundschulen mit knapp drei Mio. den größten Anteil ausmacht, gefolgt von den Gymnasien mit ca. 2,5 Mio. SchülerInnen und der Realschule mit ca. 1,3 Mio. SchülerInnen. Hauptschulen und integrierte Gesamtschulen wurden von ca. 0,8 Mio. und 0,5 Mio. SchülerInnen besucht (Statistisches Bundesamt 2010 a und b). Im Jahr 2007 besuchten in Deutschland im Durchschnitt 20,6 % der SchülerInnen der Jahrgangsstufe 8 die Hauptschule, 26,5 % die Realschule, 33,4 % das Gymnasium, 8,5 % die integrierte Gesamtschule, 6,4 % Schularten mit mehreren Bildungsgängen und 3,8 % Förderschulen (Sekretariat der KMK 2009 a: 41).

Die Anzahl aller hessischen Schulen beläuft sich auf ca. 2.050 (HKM 2008 a: 9). Laut dem Hessischen Statistischen Landesamt (2010 a) besuchten im Schuljahr 2008/2009 insgesamt 674.677 SchülerInnen die zu der Zeit 1.884 bestehenden allgemeinbildenden Schulen. Den größten Anteil an den allgemeinbildenden Schulen machten hierbei 222.265 SchülerInnen an insgesamt 1.191 hessischen Grundschulen aus (Hessisches Statistisches Landesamt 2010 b). Für die Verteilung der SchülerInnen auf die verschiedenen Bildungsgänge der allgemeinbildenden Schulen liegen bereits Daten aus dem Schuljahr 2009/2010 vor. Die Abbildungen 3 und 4 auf der folgenden Seite veranschaulichen die aktuelle Verteilung der 668.365 SchülerInnen auf die verschiedenen Bildungsgänge der allgemeinbildenden Schulen in Hessen. Die Förderstufen und die integrierten Jahrgangsstufen der integrierten Gesamtschulen sind hierbei als separate Bildungsgänge definiert. Die Zweige der kooperativen Gesamtschulen sind in den Bildungsgängen Hauptschule, Realschule und Gymnasium mit eingeschlossen (Hessisches Statistisches Landesamt 2010 c).

⁴ Inklusive Vorschulen und Schulen für Erwachsene.

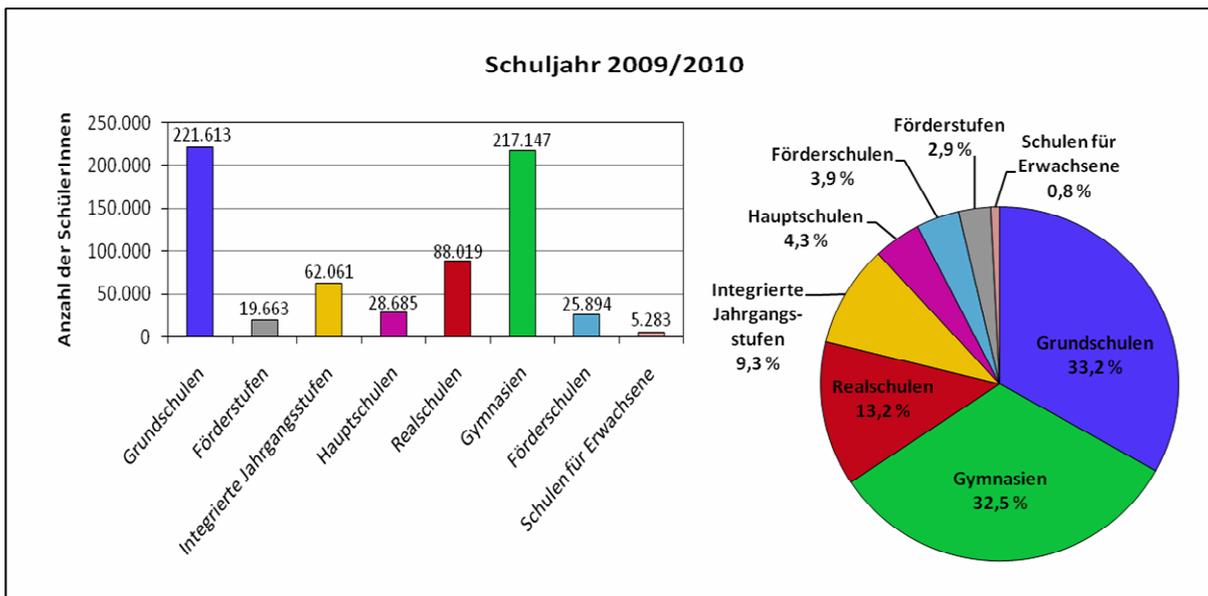


Abbildung 3 (links): Anzahl der SchülerInnen in den allgemeinen Bildungsgängen in Hessen, Quelle: Eigene Darstellung in Anlehnung an Hessisches Statistisches Landesamt 2010 c.

Abbildung 4 (rechts): Prozentuale Verteilung der SchülerInnen in den allgemeinen Bildungsgängen in Hessen, Quelle: Eigene Darstellung in Anlehnung an Hessisches Statistisches Landesamt 2010 c.

2.4 Ausbau der Ganztagschulen

Als Reaktion auf die Ergebnisse der PISA-Studie⁵ aus dem Jahr 2000 und als ein Meilenstein der darauf folgenden deutschen Bildungsreformen wurde im Jahr 2003 das „Investitionsprogramm Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) ins Leben gerufen (Bulmahn 2003: 13). So unterzeichneten Bund und Länder am 12. Mai 2003 die Verwaltungsvereinbarung über das bisher größte bundesweite Schulprogramm in Deutschland (BMBF b; Bulmahn 2003: 13). Das Ziel dieses Programms ist es, die Entwicklung einer modernen Infrastruktur im Ganztagsschulbereich zu unterstützen und den Anstoß für ein bedarfsorientiertes Angebot in allen Regionen zu geben, um die Leistungen der deutschen SchülerInnen durch ergänzende Nachmittagsangebote zu verbessern. Die Mittel des mit vier Mrd. Euro ausgestatteten Programms konnten nach einer kostenneutralen Verlängerung über das Jahr 2007 hinaus noch bis zum 31.12.2009 in Anspruch genommen werden und dienen dem bundesweiten, bedarfsgerechten Auf- und Ausbau von Ganztagschulen (BMBF b).

⁵ Die PISA-Studie (Programme for International Student Assessment) vergleicht den Bildungsstand der SchülerInnen der Mitgliedsstaaten der OECD (Organisation for Economic Cooperation and Development) (KMK 2010 e). Die Ergebnisse deckten einen dringenden Handlungsbedarf im deutschen Bildungssystem auf (KMK 2010 f).

Für Hessen standen hiervon bemessen am Anteil der hessischen SchülerInnen ca. 287 Mio. Euro zur Verfügung (HKM 2010 a). Den letzten Veröffentlichungen des BMBF (2009) zufolge belief sich die Anzahl der von 2003 bis 2009 geförderten und zur Förderung vorgesehenen Schulen bundesweit auf 7.192 Schulen, darunter 333 in Hessen. Für die Auswahl der geförderten Schulen sowie die Regelung und Durchführung der Verfahren im Rahmen des Programms waren die Länder selbst verantwortlich (BMBF b). In Hessen wurde dieses durch die „Richtlinie zur Förderung von Investitionen im Rahmen des Investitionsprogramms 'Zukunft Bildung und Betreuung' 2003 - 2007“ geregelt.

Der Ausbau von Ganztagsangeboten an hessischen Schulen zählt laut Aussage der ehemaligen hessischen Kultusministerin Karin Wolff zu den wichtigsten Vorhaben der Landesregierung (Karin Wolff: 4). So begann das Land Hessen bereits vor den deutschlandweiten Bildungsreformen mit dem gezielten Ausbau von Ganztagschulen: Seit dem Jahr 1999 verfolgt es den Ausbau im Rahmen des bildungspolitischen „Ganztagsprogramms nach Maß“⁶ mit dem Ziel, bis zum Jahr 2015 an allen hessischen Schulen ein freiwilliges Ganztagsangebot bis 17.00 Uhr zu schaffen (HKM 2010 b). Die Anzahl der Ganztagschulen entwickelte sich in Hessen von 138 im Jahr 2001/2002 auf 650 im Jahr 2009/2010 (HKM 2009). Die aktuelle rechtliche Grundlage für Ganztagschulen in Hessen liefert die „Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach §15 Hessisches Schulgesetz“ vom 1. August 2009. Nach Punkt 5.2 dieser Richtlinie muss die Einrichtung von ganztägig arbeitenden Schulen in Hessen von den Schulen geplant und beim Schulträger beantragt werden. Dieser stellt daraufhin einen Antrag beim HKM.

Die KMK definiert Ganztagschulen als Schulen, an denen im Primar- und Sekundarbereich I an mindestens drei Tagen ein ganztägiges Angebot von mindestens sieben Stunden bereitgestellt wird. Die Angebote werden in der Verantwortung der Schulleitung organisiert und stehen in einem konzeptionellen Zusammenhang mit dem Unterricht. Als weitere Bedingung für die Definition als Ganztagschule muss an allen Tagen des Ganztagsbetriebs ein Mittagessen bereit gestellt werden (Sekretariat der KMK 2009 b: 5).

Die KMK unterscheidet generell drei Formen des Ganztagsbetriebs (ebd.):

- Die voll gebundene Form mit der Verpflichtung aller SchülerInnen, an mindestens drei Wochentagen für jeweils mindestens sieben Zeitstunden an den ganztägigen Angeboten teilzunehmen.

⁶ Alle offiziellen Ganztagschulen in Hessen sind Teil des Programms.

- Die teilweise gebundene Form sieht diese Verpflichtung nur für einen Teil der SchülerInnen (z. B. einzelne Klassen oder Stufen) vor.
- Die offene Form bietet den SchülerInnen die freiwillige Möglichkeit zur Teilnahme an den ganztägigen Angeboten.

Laut Sekretariat der KMK betrifft die oben angeführte Definition der Ganztagschule alle ganztägigen Schulbetriebe in Deutschland, wohingegen sich die jeweiligen Bezeichnungen der Ganztagschulen und ebenso organisatorische oder inhaltliche Gegebenheiten (wie z. B. die Öffnungszeiten) in den einzelnen Bundesländern unterscheiden können (Sekretariat der KMK 2009 b: 5). In Hessen werden die ganztägig arbeitenden Schulen somit offiziell etwas abweichend und nach konkreteren Bedingungen eingeteilt. Die Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen legt die folgenden drei Formen der Ganztagschulen fest:

- Schulen mit pädagogischer Mittagsbetreuung:
Diese Schulen leisten an mindestens drei Tagen bis 14.30 Uhr ein zusätzliches Angebot pädagogischer Arbeit am Nachmittag im Bereich der Hausaufgabenbetreuung, der Fördermaßnahmen sowie erweiterter Angebote im Wahl- und Freizeitbereich. Die Angebote dieser Schulen können auf bestimmte Jahrgänge begrenzt sein. Die Teilnahme der Schüler ist freiwillig, wird aber nach der Anmeldung für den Anmeldezeitraum verbindlich.
- Kooperative Ganztagschulen mit offener Konzeption:
Bei Schulen dieser Form umfasst das verlässliche Ganztagsangebot fünf Nachmittage pro Woche mit unterschiedlichen Betreuungsmöglichkeiten von 7.30 Uhr bis 17.00 Uhr und freitags bis mindestens 14.00 Uhr. Die Teilnahme an den zusätzlichen Angeboten ist hier ebenfalls freiwillig und wird nach Anmeldung für den Anmeldezeitraum verpflichtend.
- Kooperative Ganztagschulen mit gebundener Konzeption:
Diese Schulen bieten nachmittäglichen Pflichtunterricht sowie unterschiedliche Betreuungsmöglichkeiten in dem gleichen Tages- und Zeitrahmen wie die kooperativen Ganztagschulen mit offener Konzeption an. Die Teilnahme der SchülerInnen an den zusätzlichen Angeboten ist ganz oder teilweise verpflichtend. Nach der Anmeldung wird die Teilnahme an den freiwilligen Angeboten auch hier verbindlich.

Die Schule mit pädagogischer Mittagsbetreuung kann folglich als eine Art Vorstufe der beiden Formen der kooperativen Ganztagschulen gesehen werden, wird aber bereits

selbst als Ganztagsbetrieb gewertet. Nach der Einteilung der KMK können die Schulen mit pädagogischer Mittagsbetreuung und die kooperativen Ganztagschulen mit offener Konzeption als Ganztagschule offener Form und die kooperative Ganztagschule mit gebundener Konzeption als Ganztagschule gebundener Form angesehen werden. Die Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen besagt unter den Punkten 3.1.1, 3.2.1 und 3.3.1 übereinstimmend mit der Definition der KMK, dass in allen der jeweiligen Formen der Ganztagschule ein Mittagessen angeboten werden muss.

Die Internetseite des HKM (2010 c) veröffentlicht eine Adressenliste aller Ganztagschulen in Hessen. Nach einer Auswertung dieser Liste ergibt sich (fast) übereinstimmend mit der bereits genannten Angabe durch das HKM (2009 a) eine Anzahl von 651 Ganztagschulen im aktuellen Schuljahr 2009/2010. Diese Schulen befinden sich ausschließlich in öffentlicher Trägerschaft. Auch dem Sekretariat der KMK (2009 b: 3⁷) liegen im Gegensatz zu anderen Bundesländern für Hessen keine Angaben zu Ganztagsangeboten an Schulen in privater Trägerschaft vor. Wie die Abbildung 5 zeigt, liegt der größte Anteil der Ganztagschulen in Hessen an Grundschulen, kooperativen Gesamtschulen, Gymnasien und den integrierten Gesamtschulen vor. Diese machen mit insgesamt 438 (siehe Anhang 2) bereits einen Anteil von ca. zwei Dritteln der Ganztagschulen aus.

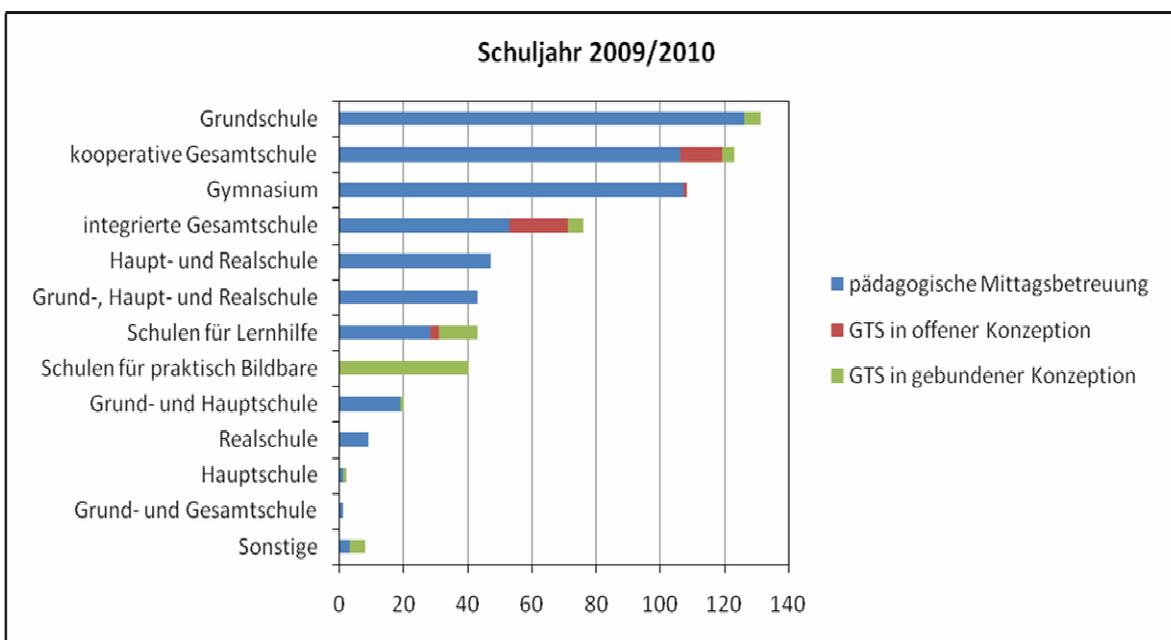


Abbildung 5: Anzahl der Ganztagschulen (GTS) an den verschiedenen Schulformen in Hessen, Quelle: Eigene Darstellung in Anlehnung an HKM 2010 c.

⁷ Diese Seite befindet sich im neu nummerierten Tabellenverzeichnis dieser Quelle.

Von den 651 Ganztagsschulen haben 543 die pädagogische Mittagsbetreuung, 35 die offene Konzeption und 73 die gebundene Konzeption.⁸ Schulen in offener Konzeption bestehen vorwiegend an den beiden Formen der Gesamtschulen. Schulen für praktisch Bildbare⁹ bestehen als Ganztagsbetrieb ausschließlich in der gebundenen Konzeption und machen damit gleichzeitig den überwiegenden Teil der gebundenen Ganztagsschulen aus (siehe Abbildung 5).

Die aktuellsten Daten des Sekretariats der KMK (2009 b: 10-11) zur Statistik der allgemeinbildenden Schulen in Ganztagsform beziehen sich auf das Jahr 2007. Nach diesen Daten nahmen im Jahr 2007 deutschlandweit ca. 1,7 Mio. und somit 20,9 % der SchülerInnen an allgemeinbildenden Schulen an ganztägigen Programmen teil. Nach Angaben des HKM besuchen derzeit ca. 18,6 % der hessischen SchülerInnen ein Ganztagsschulprogramm (HKM 2010 b).

⁸ Die genaue Anzahl der jeweiligen Ganztagsschulen in der Zuständigkeit der verschiedenen öffentlichen Schulträger und die Anzahl an den verschiedenen Schulformen ist in den Anhängen 1 und 2 einzusehen.

⁹ Schulen für praktisch Bildbare sind eine Art der Förderschule. Sie unterrichten und erziehen SchülerInnen mit Förderbedarf im Bereich der geistigen Entwicklung (HKM 2010 f).

3 Die Situation der Schulverpflegung in Hessen

3.1 Schulverpflegung im Kontext gesundheitswissenschaftlicher, bildungspolitischer und gesellschaftlicher Entwicklungen

In den vergangenen Jahren fanden in Deutschland verschiedene gesundheitswissenschaftliche, bildungspolitische und gesellschaftliche Entwicklungen statt, welche sich auch auf den Bereich der Schulverpflegung auswirken. Da diese Entwicklungen auch für die Schulverpflegung in Hessen von Bedeutung sind, soll in diesem Abschnitt eine Auseinandersetzung mit diesen Themenbereichen stattfinden.

Im Bereich der Gesundheitswissenschaften findet seit Mitte der achtziger Jahre eine Entwicklung statt, die sich von der pathogenen Perspektive im Sinne einer an Krankheit orientierten Gesundheitserziehung und Prävention sowie von einer rein kognitiven Aufklärung über Risikofaktoren abwendet. Gemäß der Philosophie der Ottawa-Charta der World Health Organization (WHO 1986) nimmt der neue Blickwinkel verstärkt eine salutogene Perspektive ein, bei der die Entstehungsbedingungen von Gesundheit berücksichtigt werden. Den Schwerpunkt der Gesundheitsförderung bilden nicht mehr die Veränderungen individueller Verhaltensweisen, sondern Veränderungsprozesse für individuelle, soziale, institutionelle und politische Bedingungen, die „Gesundheit“ zu der leichteren Wahl machen. Im Rahmen dieser gesundheitsfördernden Bewegung wurde in Deutschland im Jahr 2008 der Nationale Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und des Bundesministeriums für Gesundheit (BMG) ins Leben gerufen. Ziel der Initiative ist es, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland nachhaltig zu verbessern und einen Rückgang ernährungsbedingter Krankheiten zu erwirken (BMELV 2010 a). In diesem Kontext unterstützt die Kampagne IN FORM auch Initiativen im Bereich des Schulalltags, des Unterrichts und der Schulverpflegung (BMELV 2010 b) und veranlasste die Erstellung der ersten bundesweiten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung¹⁰.

In Hessen selbst ist das Thema der Gesundheitsförderung im Bereich der Schule ebenfalls von Bedeutung. Laut HKM (2008 b: 10) müssen Schulen begleitet und unterstützt werden, um die Gesundheitsförderung in ihren Erziehungs- und Bildungsauftrag einzubringen und umzusetzen. Dieser Aufgabe wird in Hessen aktuell auf bildungspolitischer

¹⁰ Eine nähere Erläuterung dieser Qualitätsstandards findet unter Abschnitt 3.8.2.2 statt.

Ebene durch das Programm „Schule und Gesundheit“ (S & G) begegnet. Da das Thema Ernährung einen wesentlichen Schwerpunkt der gesundheitsfördernden Maßnahmen von S & G darstellt und in diesem Rahmen auch die Schulverpflegung betrifft (HKM 2006, zitiert in Seegers 2007: 21), wird in Abschnitt 3.3 noch näher auf dieses Programm eingegangen.

Durch den bildungspolitischen Ausbau der Ganztagschulen, begleitet durch eine insgesamt steigende Berufstätigkeit der Mütter mit minderjährigen Kindern¹¹, wird die Schule für immer mehr Kinder und Jugendliche zu einem zentralen Lebensort (BMBF c). Der Schule wird im Zuge dieser Bewegung auch in der Ernährung eine größer gewordene Erziehungsverantwortung zuteil (Lülf-Baden, Spiller 2008: 18; Kullmann et al. 2007: 7; Verbraucherzentrale 2009). Ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeiten und ein gesundes Essverhalten sind wichtig für die körperliche und geistige Entwicklung im Kindes- und Jugendalter und spielen eine zentrale Rolle für die Leistungsfähigkeit und die Vermeidung von Konzentrationsschwächen im Unterricht (DGE 2009 a: 22; Heseker 2003 a). Der Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) aus dem Jahr 2008 zeigt allerdings auf der Grundlage der VELS¹² und der EsKiMo¹³ Untersuchungen, dass Kinder und Jugendliche bis zum Alter von 18 Jahren gemessen an aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen zu wenig pflanzliche Lebensmittel und mit steigendem Alter zu viel fettreiche tierische Lebensmittel verzehren (Heseker et al. 2008: 49, 92). Darüber hinaus leiden besonders junge Menschen häufig an einem gestörten Essverhalten. So haben nach Angabe des BMELV (2008: 13) rund ein Fünftel der 11 bis 17-Jährigen Symptome von Essstörungen. Die Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KiGGS) zeigen des Weiteren, dass sich Übergewicht in zunehmendem Maße bereits im Kindes- und Jugendalter entwickelt. Besonders betroffen sind hier Kinder und Jugendliche aus sozial benachteiligten Familien (Kurth, Schaffrath Rosario 2007). Dieser Studie zufolge sind deutschlandweit 15 % der Kinder und Jugendlichen im Alter von drei bis 17 Jahren übergewichtig und 6,3 % adipös. Nach Angaben der Deutschen Adipositas-Gesellschaft sind in Deutschland je nach Definition 10-20 % aller Schulkinder und Jugendlichen übergewichtig (Deutsche Adipositas-Gesellschaft 2008: 12). Für Hessen konnten im Rahmen der Recherchen keine spezifi-

¹¹ Im Mai 2003 waren rund 5,7 Mio. Mütter mit minderjährigen Kindern und somit 65 % dieser Personengruppe erwerbstätig (Statistisches Bundesamt 2004).

¹² Verzehrsstudie zur Ermittlung der Lebensmittelaufnahme von Säuglingen und Kleinkindern für die Abschätzung eines akuten Toxizitätsrisikos durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (Heseker, Vohmann, Oepping 2003).

¹³ Ernährungsstudie als KiGGS-Modul. Sie ist die erste Nachfolgeerhebung von KiGGS (Mensink et al. 2007).

schen Daten dieser Altersgruppe ermittelt werden. Der hessische Kinder- und Jugendgesundheitsbericht gibt jedoch an, dass im Jahr 2005 bereits 5,9 % der Kinder bei der Schuleingangsuntersuchung übergewichtig und 4,6 % adipös waren (Hessisches Sozialministerium 2006: 59). Laut Wersich sei das Übergewicht auf dem Weg „zu einem der am stärksten verbreiteten Gesundheitsprobleme bei Kindern und Jugendlichen in den Industrienationen zu werden“ (Wersich 2005: 6). Viele Menschen, die bereits im Kindesalter übergewichtig oder adipös sind, haben auch im Erwachsenenalter noch mit diesem Problem zu kämpfen und sind dadurch einem der wichtigsten Risikofaktoren für vielfältige chronische Krankheiten ausgesetzt (Wersich 2005: 7). Eine bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Schulverpflegung kann in diesem Zusammenhang unterstützend wirken, um Übergewicht und ernährungsmitbedingten Krankheiten vorzubeugen (Heseker 2003 a).

Vor den angeführten Hintergründen wird einer ausgewogenen und gesunden Schulverpflegung vielfach eine große Bedeutung zugemessen. Aus der aktuellen Situation ergibt sich besonders im Bereich der Ganztagschulen die Chance, das Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen nicht nur über Ernährungserziehung im Unterricht, sondern auch über das Angebot einer gesunden Schulverpflegung positiv zu prägen und zu beeinflussen (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 4, 12; Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung; DGE 2009 a: 22). Laut Position der Verbraucherzentralen kann auf diesem Weg eine Basis für ein gesundheitsförderndes Essverhalten und somit eine Investition in die Zukunft der gesamtgesellschaftlichen Gesundheit in Deutschland getätigt werden (Verbraucherzentrale 2009).

In Anbetracht der dargestellten Situation wird die Schulverpflegung in Hessen in den folgenden Kapiteln mit besonderem Fokus auf die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen beleuchtet. Aspekte wie die Pausenverpflegung – beispielsweise durch den Schulkiosk – werden hierbei sekundär betrachtet und an gegebenen Stellen mit eingebracht.

3.2 Stand der Schulverpflegung

Nach den Ergebnissen der Strukturanalyse Schulverpflegung von Arens-Azevedo und Laberenz¹⁴ (2008: 81) bieten in Hessen 64 % der Ganztagschulen neben einem warmen Mittagessen auch eine Zwischenverpflegung durch ein Bistro, Café oder Kiosk, 17,2 % durch eine Mensa oder Kantine und 8,8 % durch Automaten an. 27,2 % der Ganztagschulen besitzen kein Zwischenverpflegungsangebot.

Wie in Abschnitt 2.4 beschrieben wird, muss an den 651 hessischen Ganztagschulen und somit an ca. 32 % aller hessischen Schulen eine Mittagsverpflegung angeboten werden. Das Angebot der Mittagsverpflegung umfasst vor dem Hintergrund von 261 befragten Ganztagschulen die in Tabelle 1 aufgeführten Auswahlmöglichkeiten zu den angegebenen prozentualen Anteilen und liegt dabei im deutschen Durchschnitt.

ein Gericht	mehrere Auswahlen	freie Komponentenwahl	zusätzlich Suppe	zusätzlich Salat	zusätzlich Dessert
56,3 %	42,1 %	7,7 %	10,7 %	53,5 %	60,5 %

Tabelle 1: Angebot für die Mittagsverpflegung, Quelle: Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 74.

Ein wichtiger Aspekt bei der Mittagsverpflegung ist, dass die Beteiligung am Mittagessen als eher gering eingeschätzt werden kann (Arens-Azevedo und Laberenz 2008: 22). So nutzen im bundesweiten Durchschnitt nur knapp die Hälfte (47,1 %) der Schüler, die am Ganztagsbetrieb teilnehmen, die angebotene Mittagsverpflegung. In Hessen sind es geringere 30,6 % (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 66). In absoluten Zahlen nehmen so deutschlandweit durchschnittlich ca. 97 Ganztagschüler am Mittagessen in einer Schule teil, in Hessen sind es 89 (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 65). Geringe Essenszahlen von unter 100 sind für professionelle Anbieter allerdings wenig attraktiv (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 22). Zudem erschweren sie die Preisgestaltung des Angebots (Seegers 2007: 11; Tecklenburg, Alber: 2009).

Insgesamt zeichnet sich eine relativ geringe Akzeptanz der SchülerInnen für die Mittagsverpflegung ab, wobei jüngere Kinder zu einem höheren Anteil an der Mittagsverpflegung teilnehmen als ältere Kinder und Jugendliche (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 56; Erhart 2009; Lülfs, Spiller 2006: 15; Lülfs-Baden, Spiller 2008: 14). Arens-Azevedo und Laberenz (2008: 56) zufolge ist zu erwarten, dass in den nächsten Jahren mehr Klassenzüge in den Ganztagsschulbetrieb hineinwachsen, sodass diese Zahlen langsam ansteigen werden.

¹⁴ Die Ergebnisse dieser Analyse werden im weiteren Verlauf häufiger herangezogen. Dabei ist zu beachten, dass es sich um Daten handelt, welche von November 2007 bis Januar 2008 erhoben wurden. Für aktuellere Daten sind neue Erhebungen notwendig.

3.3 Politik

Das in Abschnitt 3.1 angeführte Programm S & G stellt in Hessen die bildungspolitische Grundlage für Gesundheitserziehung und Gesundheitsförderung in Schulen dar (HKM 2008 b: 6). S & G wird zentral vom HKM und dezentral von verschiedenen partizipativen Partnern gesteuert (HKM 2008 b: 25). Das Programm läuft von 2002 voraussichtlich bis zum Jahr 2011 und bündelt die Maßnahmen von allen gesundheitsrelevanten Arbeitsbereichen. Das zentrale Ziel von S & G ist die Steigerung der Bildungsqualität durch eine gesteigerte Gesundheitsqualität. Im Rahmen des Programms wird die Gesundheitsförderung zu einem eigenverantwortlichen Schulprozess, bei dem die Schulen Prävention und Gesundheit in das Schulkonzept und somit in das Schulprogramm einbinden. Auf diese Weise wird die Gesundheitsförderung zu einem integralen Bestandteil der Schulentwicklung. Laut Programm sehen eigenverantwortliche Schulen das Gesundheitsmanagement als Grundlage ihrer Führungsaufgabe (HKM 2008 b: 6). Durch das Programm S & G können sich Schulen als „gesundheitsfördernde Schule“ zertifizieren lassen. Zudem können einzelne Teilzertifikate erworben werden, die zur Erlangung des Gesamtzertifikats notwendig sind (HKM 2008 b: 14). Die Staatlichen Schulämter fungieren als regionale Qualitätsagenturen und sichern die Zertifizierung durch ihre Schulaufsicht und -beratung. Die Maßnahmen von S & G werden durch das Institut für Qualitätsentwicklung bei den gewöhnlichen Schulinspektionen evaluiert (HKM 2008 b: 7).

Das Programm S & G definiert die drei folgenden operativen Ziele (HKM 2008 b: 7):

- „In allen Schulen sind Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Prävention im Schulprogramm verankert, durch die die Gesundheit von Schülerinnen und Schülern sowie von Lehrerinnen und Lehrern gezielt gefördert werden.
- Mindestens 40 % aller Schulen haben Teilzertifikate für gesundheitsfördernde und/oder präventive Arbeitsschwerpunkte erworben (entspricht 800 Teilzertifikaten).
- Mindestens 5 % aller Schulen haben das Zertifikat 'Gesundheitsfördernde Schule' erworben (entspricht 100 Gesamtzertifikaten).“

Der Bereich Ernährung stellt als ein Schwerpunkt der Maßnahmen eines der Teilzertifikate dar. Ursprünglich wurde dieses nur als Teilzertifikat Ernährung betitelt, aktuell berücksichtigt es zudem Aspekte der Verbraucherbildung (siehe Anhang 3 a und b). Mit dem Zertifikat sollen sich die Schulen als Lebens-, Lern- und Arbeitsplatz unter dem Fokus einer gesunden Ernährungsweise verändern. Neben Auflagen zur Ernährungsbildung werden auch Anforderungen an die Wahl der Lebensmittel für das Essensangebot an den

Schulen gestellt. Die konkreten Ziele für die Schule und die SchülerInnen, die mit der Er-
langung dieses Teilzertifikats erreicht werden sollen, lauten wie folgt (HKM a):

- „Mit gesundheitsbewusster Ernährung einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit leis-
ten sowie Wohlbefinden und Lernatmosphäre am Lebens-, Lern- und Arbeitsplatz
Schule verbessern,
- Signale des Körpers (Hunger, Durst, Bekömmlichkeit, Unverträglichkeit, etc.)
wahrnehmen und beachten,
- Essen und Trinken als komplexes soziales und kulturelles Geschehen begreifen
und für sich selbst bewusst umsetzen,
- gesundheitsbewusste Entscheidungen bei der Wahl der Lebensmittel und Geträn-
ke sowie der Gestaltung des Essens und Trinkens treffen,
- regionale und saisonale Produkte verwenden,
- ökologische Zusammenhänge bei der Nahrungsmittelauswahl und -zubereitung
beachten,
- Kritikfähigkeit gegenüber Nahrungsmittelwerbung und Ernährungsratschlägen
entwickeln,
- Kooperation und Absprache mit dem Elternhaus (schulische Vereinbarungen),
- Mitarbeit in regionalen Netzwerken Ernährung.“

Um diese Ziele zu erreichen, werden im Rahmen der Zertifizierung 15 verschiedene Krite-
rien an den Schulen bewertet (siehe Anhang 3 b). Eines dieser Kriterien berücksichtigt,
dass die Anbieter, Angebote und Ausstattung von Kiosk und Cafeteria mit Hilfe von Stan-
dards zur Gesundheitsförderung, Sozial- und auch Umweltverträglichkeit fortlaufend
überprüft werden. Eine Broschüre des HKM gibt des Weiteren verschiedene Vorausset-
zungen für die Zertifizierung an (HKM a). Eine dieser Voraussetzungen besteht in dem
Angebot einer vollwertigen Schulverpflegung und der Durchführung eines zuckerfreien
Vormittags. Zudem soll das regionale Umfeld mit einbezogen werden, indem beispiels-
weise Angebote außerschulischer Organisationen und Institutionen genutzt und auch
„Schnupperangebote“ im Bereich Ernährung angenommen werden. Bis April 2010 wurden
in Hessen 90 Teilzertifikate Ernährung vergeben. Das entspricht bei ca. 2.050 hessischen
Schulen 4,4 %. Darüber hinaus erhielten 14 hessische Schulen das Gesamtzertifikat „ge-
sundheitsfördernde Schule“ (HKM 2010 d).

3.4 Rechtliche Regelungen

Um auf die rechtliche Regulierung der Schulverpflegung in Hessen eingehen zu können, ist vorab festzuhalten, dass in Deutschland grundsätzlich verschiedene Grundlagen bestehen: Zunächst bilden die Schulgesetze der Bundesländer den jeweiligen Rahmen für die Gestaltung der schulischen Angelegenheiten. Verstöße gegen diese Gesetze können von Dritten eingefordert und entsprechend geahndet werden. Des Weiteren können als interne Anordnungen der Ministerien an die Schulen Verwaltungsvorschriften, Erlasse oder Empfehlungen zur Schulverpflegung bestehen. Verwaltungsvorschriften und Erlasse sind verbindlich, normieren aber keinen unmittelbaren Anspruch durch Dritte (z. B. durch Eltern). Die Beachtung kann von Dritten nur über die zuständige Schulaufsicht erreicht werden. Das bedeutet, dass die Staatlichen Schulämter die Schulen zur Einhaltung anmahnen und bei Nichteinhaltung gegebenenfalls sanktionieren können. Allerdings geben Erlasse den Verantwortlichen durch ihre Formulierungen häufig Spielräume, indem sie bei ihren Anforderungen beispielsweise die Soll-Form verwenden. Empfehlungen oder Rundschreiben der Ministerien stellen lediglich eine Orientierung dar, Kontrollen und Sanktionen gibt es hier keine (Seegers 2007: 12-13). Sie sind also keine rechtlich bindende Grundlage und werden daher gemeinsam mit Empfehlungen und Aktivitäten anderer Einrichtungen im Bereich der Schulverpflegung unter Abschnitt 3.8 behandelt.

Bezüglich der rechtlichen Regelungen macht Seegers (2007: 12) die Aussage, dass der so genannte „Konnexitätsbegriff“ eine bestehende Zurückhaltung der Bundesländer bei verbindlichen Vorgaben (z. B. über die ernährungsphysiologische Qualität des Mittagessens) erkläre. Das GG hält das Konnexitätsprinzip in Art. 104 a Abs. 1 fest. Es besagt, dass die Kosten zur Erfüllung einer staatlichen Aufgabe diejenige Ebene trägt, welche die Verwaltungszuständigkeit besitzt (Probst, Hinz, Seidel 2004). Das GG regelt jedoch nur die Lastentragung im Bund-Länderverhältnis. Die Ausgabenverteilung zwischen den Ländern und ihren kommunalen Gebietskörperschaften bleibt dem jeweiligen Landesrecht überlassen. Für Hessen ist das Konnexitätsprinzip in Art. 137 Abs. 6 der Hessischen Landesverfassung verankert. Dieser besagt, dass das Land die Aufbringung der erforderlichen finanziellen Mittel regeln muss, wenn es Kommunen durch Landesgesetz oder Landesrechtsverordnung zur Erfüllung staatlicher oder neuer kommunaler Aufgaben verpflichtet. Die Kosten erhalten die Kommunen aus dem Landeshaushalt oder einer neu eröffneten Einnahmequelle oder sie werden als Ausgleichsregelung von einer bestehenden Aufgabe entlastet (HKM 2010 e). Würde das Land Hessen den Kommunen durch Landesgesetz oder Landesrechtsverordnung beispielsweise Auflagen in Bezug auf die Gestaltung der Schulverpflegung machen, hätte es auch die dadurch eventuell zusätzlich verursach-

ten Kosten zu regeln. Dies könnte – wie bereits von Seegers über die Länder behauptet wurde – auch in Hessen zu einer Zurückhaltung der Länder bei konkreten rechtlichen Vorgaben zur Schulverpflegung führen.

In Hessen finden sich insgesamt nur wenig verbindliche, inhaltliche Vorgaben zur Schulverpflegung, wie sich in den folgenden Abschnitten zeigen wird, sodass die rechtliche Regelung hier durchaus als zurückhaltend bezeichnet werden kann.

3.4.1 Hessisches Schulgesetz

Das HSchG äußert sich in § 15 zwar zu ganztägigen Angeboten an Schulen, macht hier aber keine näheren Vorgaben zur Verpflegung der Schüler. § 157 Abs. 2 HSchG besagt lediglich, dass zur Bereitstellung eines Mittagstisches ein Eigenbeitrag der Eltern erhoben werden kann. Über die Einrichtung und das zulässige Warenangebot an Schulkiosken entscheidet nach § 129 HschG die Schulkonferenz. Weitere Bestimmungen zur Schulverpflegung werden im HSchG nicht vorgenommen.

3.4.2 „Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen nach § 15 Hessisches Schulgesetz“

Nähere Regelungen zu den Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen werden in der aktuellen Verwaltungsvorschrift „Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 des Hessisches Schulgesetzes“ vom 1. August 2009 getroffen. Hier wird in Ziffer 2.1.1 festgelegt, dass als Voraussetzung für die Anerkennung als ganztägig arbeitende Schule dauerhaft an allen Tagen mit Nachmittagsunterricht ein warmes Mittagessen angeboten werden muss. Ziffer 2.1.2 besagt zudem, dass der Schulträger sicherstellt, dass „ein Mittagessen angeboten werden kann und gewährleistet die für ein Essensangebot erforderliche räumliche, sächliche und personelle Ausstattung der Schule“. An den Schulen müssen laut Richtlinie hierfür als Mindestausstattung ein Speiseraum mit zugehöriger Vorbereitungsküche gemäß dem Versorgungskonzept der Schule und eine Cafeteria (gegebenenfalls auch in Kombination mit dem Speiseraum) vorhanden sein. Inhaltlich werden jedoch auch hier keine Anforderungen an die Schulverpflegung im Sinne der Wahl oder der Qualität der Lebensmittel festgelegt.

3.4.3 Erlass „Ernährungsangebote an Hess. Schulen“

Die einzigen inhaltlichen Aussagen und Vorgaben zur Schulverpflegung durch das Land Hessen auf rechtlicher Ebene wurden in dem Erlass „Ernährungsangebote an Hess. Schulen“ aus dem Jahr 1996 getroffen (HKM 2003 a: 30). Der Erlass gibt an, dass Kinder und Jugendliche für ihre geistige und körperliche Entwicklung eine bedarfsgerechte, ausgewogene Ernährung benötigen, und dass hierfür eine vollwertige Ernährung empfohlen wird. Ein Angebot vollwertiger Ernährung wird zudem als hilfreiche Ergänzung zur fächerübergreifenden Gesundheitserziehung gesehen. Laut Erlass sind bei der Wahl der Lebensmittel die Aspekte Vollwertigkeit, Frische, die altersgemäßen Bedürfnisse der SchülersInnen, aber auch die Preiswürdigkeit zu berücksichtigen. Außerdem sollte bei der Wahl der Lebensmittel „auf ökologische Aspekte geachtet werden“. Eine nähere Erläuterung findet hierzu nicht statt. Zudem sollen die Lebensmittel so naturbelassen wie möglich verwendet werden. Wie sich zeigt, hat der Erlass einen teilweise eher empfehlenden Charakter und es werden keine besonders konkreten Vorgaben gemacht.

Laut Staatlichem Schulamt für den Hochtaunus- und den Wetteraukreis findet der Erlass in der täglichen Praxis „[...] – vermutlich wegen seiner sehr allgemeinen Formulierung – jedoch nicht die notwendige Beachtung“ (Staatliches Schulamt für den Hochtaunuskreis und den Wetteraukreis 2010). Über die Gültigkeit dieses Erlasses scheint jedoch generell Unsicherheit zu herrschen. Seegers machte über den Erlass folgende Aussage: „Über die Gültigkeit des Erlasses gibt es allerdings keine eindeutige Aussage. Laut Auskunft eines Mitarbeiters im Amt für Lehrerbildung ist der Erlass nicht mehr aktuell, auch der Verbraucherzentrale liegt diese Information vor“ (Seegers 2007: 21). Eine telefonische Nachfrage beim HKM bestätigte diese Aussage. In Hessen besteht eine Regelung, durch welche derartige Erlasse maximal zehn Jahre Gültigkeit besitzen. Laut Auskunft wurde der Erlass durch eine Broschüre des HKM zur Ernährung an Schulen ersetzt (Melcher 2010). Somit sind selbst die vagen Vorgaben dieses Erlasses, bei dem fragwürdig bleibt, inwiefern er in der Vergangenheit tatsächliche Berücksichtigung fand, außer Kraft getreten. Von Seiten des Landes bestehen somit abgesehen für die Schulen, die sich im Rahmen des Programms S & G im Bereich Ernährung zertifizieren lassen, keine verbindlichen Auflagen sondern lediglich Empfehlungen zur inhaltlichen Gestaltung der Schulverpflegung.

3.5 Administration, Organisation und Vergabe

Laut Kullmann et al. ist die Organisation der Schulverpflegung „deutschlandweit nahezu schulindividuell und nicht immer professionell organisiert“ (Kullmann et al. 2007: 18). Auch die Ergebnisse der Strukturanalyse Schulverpflegung zeigen, wie unterschiedlich die Mittagsverpflegung in den deutschen Schulen strukturiert und organisiert ist (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 16). So kommen die Autoren der Studie zu dem Schluss: „Verantwortung und Zuständigkeiten in Sachen Schulverpflegung sind nicht klar geregelt“ (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 57). Lülfs et al. (2006: 23) kritisieren, dass die Zuständigkeiten insbesondere auf der öffentlichen Ebene (Ministerien, Schulträger und Schulleitung) oftmals nur unzureichend geklärt sind. Lülfs und Spiller bezeichnen die institutionelle Struktur der Mittagsverpflegung an Schulen zitiert nach Beck sogar als „organisierte Unverantwortlichkeit“ (Beck 1986, zitiert in Lülfs, Spiller 2006: 16).

Diese Aussagen spiegeln sich teilweise auch bei einer genaueren Betrachtung der schulischen Mittagsverpflegung in Hessen wider: Der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen sind nur Ansätze einer Regelung für die Mittagsverpflegung an Ganztagschulen zu entnehmen. Sie besagt, wie in Abschnitt 3.4.2 bereits angeführt wird, dass der Schulträger sicherstellen muss, dass ein Mittagessen angeboten wird und spricht ihm somit eine Gewährleistungspflicht für die erforderliche räumliche, sächliche und personelle Ausstattung zu. Dies impliziert zwar zunächst, dass dem Schulträger hiermit auch die Aufgabe der Verwaltung über die Mittagsverpflegung zukommt, die angesprochene Gewährleistungspflicht wird jedoch nicht näher beschrieben oder ausformuliert. Es bleibt z. B. offen, welche Größe oder welchen Umfang die Ausstattung einnehmen muss, wer Anstellungsträger des Personals ist oder wer letztendlich die Aufgabe der Organisation ausüben soll (Kreistag des Landkreises Waldeck-Frankenberg 2007). Das HKM richtete ein Umsetzungsschreiben der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen an die Staatlichen Schulämter, die öffentlichen Schulträger und die kommunalen Spitzenverbände. Dieses Schreiben konkretisiert die Bestimmung der Richtlinie in einigen Punkten. Es besagt, dass die personelle Ausstattung die Tätigkeiten der Zubereitung und Ausgabe sowie der Spül- und Reinigungsarbeiten mit einschließt. Darüber hinaus wird geklärt, dass es im Ermessen des Schulträgers in Zusammenarbeit mit der Schule liegt, „wie die Essensversorgung organisiert und welche Personen, Institutionen oder Firmen mit der Versorgung der Schule beauftragt werden“ (HKM 2008 c). Laut Umsetzungsschreiben entscheiden der Schulträger und die jeweilige Schule in Anbetracht der lokalen Möglichkeiten, ob und unter welchen Bedingungen die Mittagessensversorgung in die Verantwortung der Träger der

Ganztagsangebote (z. B. schulische Fördervereine¹⁵) oder freie Träger der Jugendhilfe gegeben wird, oder von anderen (z. B. gemeinnützigen) Trägern als Dienstleistung erbracht wird. Durch die Möglichkeit der Weitergabe der Verantwortung wird die Schulverpflegung teilweise nicht mehr primär durch den Schulträger organisiert. Ein Beispiel hierfür ist die Stadt Kassel. Dort ist die Vergabe der Schulverpflegung seit 2007 an die Fördervereine der Schulen delegiert. Hierfür bestehen Verträge zwischen dem Schulträger und den Fördervereinen. Diese wiederum schließen dann die Verträge mit den Caterern ab. Den Fördervereinen wird für ihre Aufgabe ein Budget gezahlt und es wird ein regelmäßiger Austausch zwischen Schulträger und den Fördervereinen gepflegt (Interview Nr. 3).

Die heterogene Struktur bei der Organisation und Vergabe der Schulverpflegung zeigt sich in der hessischen Praxis des Weiteren in Form vielfältiger Lösungswege: Während in einigen Bezirken für alle oder mehrere Schulen einheitliche Regelungen getroffen wurden oder in Planung sind, bestehen in vielen anderen Bezirken Unterschiede sogar von Schule zu Schule. Dies ergaben die Auskünfte aus Interviews, die im Rahmen dieser Arbeit mit 25 (von insgesamt 34) öffentlichen Schulträgern in Hessen geführt wurden.¹⁶ Bei den Ganztagschulen dieser Schulträger wird die Organisation der Mittagsverpflegung entweder durch die Schulträger, in mehreren Fällen aber auch durch Förder- oder Elternvereine, durch die Schulen selbst in Eigenregie (z. B. durch die Schulleitung in Verbindung mit der Schulkonferenz) oder durch die Schulen selbst in enger Kooperation mit dem Schulträger oder den Fördervereinen vorgenommen (Interviews Nr. 1-25).

Findet die Vergabe der Schulverpflegung durch die öffentlichen Schulträger an externe Dienstleistungsunternehmen statt, sind die Schulträger gehalten, sich nach den Vergaberichtlinien des Bundes für öffentliche Liefer- und Dienstleistungen im Sinne der „Verdingungsordnung für Leistungen – Teil A (VOL/A) vom 6. April 2006“ zu richten (Lülfes et al. 2006: 26). Diese sieht unter Abschnitt 1 § 3 Abs. 2 in der Regel eine öffentliche Ausschreibung vor. In verschiedenen Ausnahmefällen kann von einer öffentlichen Ausschreibung abgesehen werden (Abschnitt 1 § 3 Abs. 3 und 4). Sind keine öffentlichen Träger, sondern beispielsweise Fördervereine die Auftraggeber der Schulverpflegung, sind diese hingegen durch die öffentlichen Vergaberegeln nicht gebunden. Somit finden auch die Ausschreibungen bei der Vergabe der Schulverpflegung sehr unterschiedlichen Einsatz.

¹⁵ Vereine der Schulen, welche hauptsächlich aus Eltern und Lehrern bestehen (Interview Nr. 3).

¹⁶ Die Leitfäden der im Rahmen der vorliegenden Arbeit geführten Interviews befinden sich in den Anhängen 9 a bis d.

Aus einigen der Interviews mit den Trägern hessischer Schulen gingen die in Tabelle 2 aufgeführten Informationen zum Einsatz von Ausschreibungen hervor.

Schulträger	Einsatz von Ausschreibungen bei der Vergabe der Schulverpflegung	Interview-Nummern
Stadt Kassel	- dort, wo Schulträger verantwortlich ist: ja - dort, wo Fördervereine verantwortlich sind: nein	3
Schwalm-Eder-Kreis, Stadt Fulda, Landkreis Fulda, Stadt Gießen, Vogelsbergkreis, Stadt Offenbach, Stadt Darmstadt, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Waldeck-Frankenberg, Odenwaldkreis	- nein	12, 10, 6, 11, 13, 18, 16, 17, 1, 23
Lahn-Dill-Kreis, Stadt Kelsterbach, Stadt Frankfurt am Main	- ja	7, 9, 22
Stadt Marburg, Landkreis Limburg-Weilburg	- zum Teil ja	15, 8
Wetteraukreis	- wenn keine gemeinnützige Einrichtung aus der Region genommen wird, wird ausgeschrieben	21
Stadt Rüsselsheim	- für die weiterführenden Schulen wurde europaweite Ausschreibung gemacht	20
Main-Kinzig-Kreis	- für die neuen Schulen wurde ausgeschrieben	19
Kreis Bergstraße	- keine Ausschreibung im eigentlichen Sinne; die Schulen sind verpflichtet, mindestens drei Angebote von Cateringunternehmen einzuholen	24

Tabelle 2: Einsatz von Ausschreibungen bei der Vergabe der Schulverpflegung in einigen hessischen Kreisen/Städten, Quelle: Eigene Darstellung.

Mittels der Ausschreibungsverfahren bewerben sich Anbieter um den Verpflegungsbetrieb der Schulen (DGE 2009 a: 32). Abbildung 6 stellt das gängige Verfahren bei Ausschreibungen für die Schulverpflegung dar.

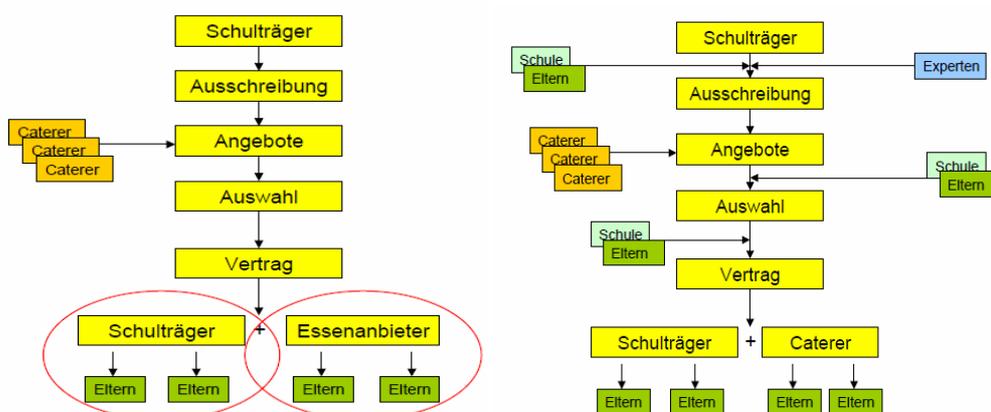


Abbildung 6 (links): Ausschreibungsverfahren, Quelle: Jäger 2008: 15.

Abbildung 7 (rechts): Nachhaltige Kommunikationsstrukturen bei Ausschreibungsverfahren, Quelle: Jäger 2008: 17.

Abbildung 7 zeigt, an welchen Stellen die Schulen, Eltern und Experten mit eingebracht werden können, um nachhaltige Kommunikationsstrukturen bei den Ausschreibungen zu schaffen. Auf diese Weise können die Inhalte und Qualität der Verpflegung durch diese Parteien mitbestimmt werden.

Die bundesweiten Qualitätsstandards der DGE (siehe Abschnitt 3.8.2.2) fordern, dass ein Leistungsverzeichnis erstellt wird, welches die Verpflegungsqualität an der jeweiligen Schule festlegt. Mit den „Berliner Qualitätskriterien“ und den Qualitätsstandards der DGE sind Instrumente entstanden, die bei der Erstellung solcher Leistungsverzeichnisse zur Sicherung einer hochwertigen und gesundheitsorientierten Verpflegungsqualität helfen sollen (AOK Berlin, Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin 2005: 6-7; DGE 2009 a: 35). Die Leistungsverzeichnisse sollen als Basis für die Ausschreibungsverfahren dienen (DGE 2009 a: 35). Die Verbraucherzentralen fordern in ihrem Positionspapier „Essen und Trinken in Schulen“ explizit von den Schulträgern, derartige Leistungskataloge für die Vergabe der Verpflegung an Caterer festzulegen. Aus ihrer Sicht sind die Schulträger in der Verantwortung, dass die Verpflegungsangebote in einen „einheitlichen, gesundheitlichen und ökologischen Qualitätsrahmen gebracht werden“ (Verbraucherzentrale 2009). Wie aber bereits dargestellt wurde, gibt es in Hessen eine Vielzahl an Schulen, bei denen die Vergabe letztendlich nicht durch die Schulträger organisiert wird. Auch Ausschreibungsverfahren sind nicht die Regel. Auf der Grundlage der Interviews mit den Schulträgern kann allerdings gesagt werden, dass in einigen hessischen Kreisen und Städten bereits deutlicher Wert auf die Berücksichtigung von Qualitätskriterien bei der Schulverpflegung gelegt wird. So spielen die Qualitätsstandards der DGE beispielsweise in der Stadt Kassel eine große Rolle bei den Ausschreibungen (Interview Nr. 3). Die Ausschreibungen der Stadt Frankfurt am Main berücksichtigen darüber hinaus zusätzlich die „Bremer Checkliste“¹⁷ (Interview Nr. 20). Der Main-Kinzig-Kreis gab ebenfalls an, bei der Vergabe die Qualitätsstandards der DGE zu berücksichtigen (Interview Nr. 19). Die Städte Marburg und Rüsselsheim teilten mit, dass diese in den Leistungsbeschreibungen und somit in den Verträgen mit dem Leistungserbringer aufgeführt sind (Interview Nr. 15). Im Landkreis Hersfeld-Rothenburg besteht für die Mittagsverpflegung an Schulen eine Richtlinie, die sich an den Empfehlungen der DGE orientiert (Interview Nr. 5). Im Lahn-Dill-Kreis sind die Qualitätsstandards der DGE laut Auskunft ebenfalls eine Grundlage bei der Verpflegung. Die Einhaltung wird hier

¹⁷ Die Bremer Checkliste dient auf der Grundlage der optimiX-Empfehlungen (siehe Abschnitt 3.8.1) als Orientierungshilfe für die Erstellung eines Speiseplans (DGE, ökologischer Größküchenservice, Verbraucherzentralen 2006).

durch den Schulträger und eine zuständige Person vom Gesundheitsamt kontrolliert (Interview Nr. 7). Neben den häufigeren Anführungen der Qualitätsstandards der DGE gab der Wetteraukreis an, das optimiX-Konzept (siehe Abschnitt 3.8.1) als Bestandteil der Ausschreibung zu berücksichtigen (Interview Nr. 21). In der Stadt Gießen bestehen bisher noch keine speziellen Auflagen, eine Einführung soll aber in naher Zukunft umgesetzt werden (Interview Nr. 11). Der Landkreis Darmstadt-Dieburg hat für das Schuljahr 2009/2010 Rahmenverträge mit einem Anbieter abgeschlossen, wobei Wert darauf gelegt wurde, dass regionale, saisonale und biologische Lebensmittel verwendet werden. Die Qualitätsstandards der DGE werden hierbei ebenfalls berücksichtigt. Da die Rahmenverträge mit dem Anbieter ein Angebot an die Schulen darstellen, die ihre Verpflegung neu beginnen oder mit ihrer aktuellen nicht zufrieden sind, musste nicht ausgeschlossen werden (Interview Nr. 17). Auch der Odenwaldkreis hat ohne Ausschreibungsverfahren eine spezielle Regelung, um Qualitätskriterien zu etablieren. Hier nehmen das Sachbearbeitungsgesundheitsamt und eine Ärztin die neuesten Möglichkeiten (darunter auch die Empfehlungen der DGE) auf und wirken in regelmäßigen Gesprächen mit Elternvertretern und Schulleitungen darauf ein, dass diese mit den Caterern vereinbart werden (Interview Nr. 34). Die Regelungen des Landkreises Darmstadt-Dieburg und des Odenwaldkreises sind Beispiele dafür, dass Schulträger auch ohne Ausschreibungen Regelungen treffen, damit Qualitätsansprüche in der Schulverpflegung berücksichtigt werden (Interview Nr. 17).

Arens-Azevedo und Laberenz (2008: 84) ermittelten darüber hinaus, dass an 40,2 % von 241 Schulen in Hessen die Vergabe der Verpflegung auf der Basis eines konkreten Anforderungskatalogs stattfindet, bei 8,7 % ist dies in Planung. Welche konkreten Anforderungen Grundlage der Kataloge sind, ging allerdings nicht hervor.

Die Entscheidungen über die Schulverpflegung durch Schulkioske obliegen, wie unter Abschnitt 3.4.1 beschrieben wird, der Schulkonferenz und somit einer Gruppe von elf bis 25 Personen, die sich aus dem bzw. der SchulleiterIn und Vertretern der LehrerInnen, Eltern und SchülerInnen zusammensetzt (HSchG § 131 Abs. 1). Die Verbraucherzentrale in Hessen rät von einer Betreibung als Einzelperson ab und empfiehlt die Gründung eines (gemeinnützigen) Vereins als geeignete Organisationsform für die Bewirtschaftung eines Schulkiosks. Umgesetzt wird die Verpflegung durch Schulkioske in der Regel durch Personen wie dem Hausmeister, Eltern oder SchülerInnen (Verbraucherzentrale Hessen 2008 a).

3.6 Umsetzung – Betreiber und Verpflegungssysteme

Für die letztendliche Umsetzung der Mittagsverpflegung gibt es vielfältige Lösungen. So erfolgt die Zubereitung und Ausgabe des Mittagessens in den Bezirken der interviewten Schulträger entweder allein oder in Kombination durch (Interviews Nr. 1-25):

- regionale oder nationale Caterer oder externe Lieferanten,
- die Schulen selbst,
- Förder-, Eltern- oder Mensavereine,
- gemeinnützige Einrichtungen,
- Beschäftigungsgesellschaften oder
- anerkannte Jugendhilfeträger.

Die Heterogenität der Umsetzung zeigt sich nicht nur zwischen verschiedenen Bezirken oder Schulen, selbst die Umsetzung an einzelnen Tagen kann an den Schulen variieren. Als Beispiel hierfür sei folgende Auskunft des Schulverwaltungsamtes Darmstadt genannt: „Es gibt mannigfaltige Lösungen. Caterer liefern warm an und geben aus. [...] Es gibt Schulen, die im Rahmen der Arbeitslehre an zwei Tagen kochen, einen Tag bringt es der ortsansässige Metzger, einen Tag der ortsansässige Pizzadienst“ (Interview Nr. 16). Auf der Grundlage der geführten Interviews kann keine genauere Einschätzung zur Häufigkeit der verschiedenen Umsetzungsformen gemacht werden. Es zeigt sich aber eine Tendenz, dass ein bedeutender Anteil der Umsetzung durch Caterer oder externe Lieferanten übernommen wird. So gaben alle der 26 befragten Schulträger an, dass bei ihnen Caterer (teilweise auch als Pächter) oder externe Lieferanten zum Einsatz kommen. Bei mindestens 20 Bezirken ist diese Lösung laut Auskunft sogar überwiegend oder ausschließlich der Fall. 15 fügten hinzu, dass es sich entweder überwiegend oder ausschließlich um regionale Anbieter handelt (Interviews Nr. 1-25). Auch Anja Erhart¹⁸ erwähnte im Rahmen eines Experteninterviews, dass in Hessen das Catering-Modell vorherrsche (Interview Nr. 27). Arens-Azevedo und Laberenz (2008: 78) ermittelten als Betreiber der Schulverpflegung von 204 hessischen Schulen einen Anteil von 25,5 % an Cateringunternehmen und 20,1 % an externen Lieferanten. Gefolgt werden diese von Beschäftigungsträgern mit 17,6 %, der Bewirtschaftung in Eigenregie mit 16,2 % und Pächtern mit 10,8 %. Eltern, Schüler und sonstige Betreiber machen einen geringeren Anteil aus.

¹⁸ Selbständig mit der Agentur für Ernährungsfragen und federführende Kraft im Rahmen der Kampagne „Bio kann jeder“ (siehe Abschnitt 4.5.1) in Hessen.

Bei der Zubereitung des Mittagessens variieren verschiedene Verpflegungssysteme. Die Strukturanalyse Schulverpflegung unterscheidet die in Tabelle 3 aufgeführten Systeme mit der angegebenen Gewichtung deutschlandweit und in Hessen.

Verpflegungssystem	Deutschland		Hessen	
	Anteil	Anzahl Schulen	Anteil	Anzahl Schulen
Frisch- und Mischküche	22,5 %	2.246	29,3 %	225
Tiefkühlgerichte	7,9 %		6,2 %	
Cook and Chill ¹⁹	7,1 %		13,8 %	
angelieferte Warmverpflegung	62,5 %		50,7 %	

Tabelle 3: Anteile der Verpflegungssysteme, Quelle: Eigene Darstellung in Anlehnung an Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 49, 80.

Wie aus Tabelle 3 hervorgeht, dominiert die angelieferte Warmverpflegung deutlich. Diese wird allerdings bezüglich der Qualität des Essens und der ernährungsphysiologischen Werte als eher ungünstige Variante gewertet (Lülf-Baden, Spiller 2008: 10; Spiller et al. 2007: 27). Tabelle 4 zeigt, inwiefern die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme eingestuft werden können.

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

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

Tabelle 4: Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme, Quelle: Lülf-Baden, Spiller 2008: 12.

¹⁹ Die Speisen werden gekühlt geliefert und in der Schule regeneriert (DGE 2009 a: 33-34).

3.7 Finanzierung, Preise und Subventionen

3.7.1 Finanzierungsstrukturen

Die Mittel, welche die am IZBB teilnehmenden Schulen vom Land Hessen erhielten, konnten laut Ziffer 1 der Richtlinie zur Förderung von Investitionen im Rahmen des Investitionsprogramms IZBB (siehe Abschnitt 2.4) auch in für die Schulverpflegung erforderliche Ausstattungen wie Versorgungsküchen, Speisensäle oder Cafeterien investiert werden. Personal, Betriebs- und Verwaltungskosten hingegen wurden nicht gefördert.

Abgesehen von der finanziellen Unterstützung im Rahmen des IZBB legt die in Abschnitt 3.5 beschriebene Gewährleistungspflicht des Schulträgers zunächst die Schlussfolgerung nahe, dass dieser auch für die Finanzierung der erforderlichen räumlichen, sächlichen und personellen Ausstattung in Ganztagschulen zuständig sei. Die genauen Finanzierungsströme werden in der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen jedoch nicht eindeutig geklärt. Das Umsetzungsschreiben dieser Richtlinie (siehe ebenfalls Abschnitt 3.5) gibt unter Punkt B an, dass die Ressourcen des Landes im Rahmen des „Ganztagsprogramms nach Maß“ (siehe Abschnitt 2.4) nicht zur Abdeckung dieses Teils der Ganztagsangebote verwendet werden dürfen (HKM 2008 c). Genauere Angaben werden auch hier nicht gemacht. Laut Umsetzungsschreiben hat der Schulträger gemeinsam mit der Schule die Möglichkeit, die Bedingungen bei einer Weitergabe der Verantwortung oder Umsetzung der Mittagsverpflegung an andere festzulegen. Diese Tatsache räumt auch im finanziellen Bereich Handlungsspielräume ein. Ein Indiz für die vage Wortwahl der Richtlinie und resultierende Handlungsspielräume sind die unterschiedlichen Informationen über die Finanzierung des Mittagessens aus den 25 Interviews mit Trägern hessischer Schulen. Sie legen mannigfaltige Handhabungen rund um die Finanzierung und ebenfalls im Umgang mit Subventionen offen. In einigen Bezirken ist die Finanzierung unter anderem abhängig von der Umsetzung der Essensbereitung in den jeweiligen Schulen. Die detaillierten Unterschiede auszuführen, wäre an dieser Stelle zu umfassend und nicht zielführend. Zudem ergaben sich nicht aus allen Interviews genauere Angaben. Dennoch soll – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – kurz beleuchtet werden, in welchen Bereichen sich Gemeinsamkeiten oder Differenzen aufzeigen lassen (Interviews Nr. 1-25):

Zunächst lässt sich erschließen, dass die im Schulgesetz festgehaltene Möglichkeit, für den Essenspreis einen Eigenbeitrag der Eltern zu erheben (siehe Kapitel 3.2), generell genutzt wird. Im Landkreis Hersfeld-Rothenburg wurde das Mittagessen bis Ende 2009 noch komplett durch den Schulträger finanziert (Interview Nr. 7). Die Räumlichkeiten werden in der Regel von den Schulträgern zur Verfügung gestellt. Die meisten der befragten

Schulträger erwähnten im Falle der Fremdbewirtschaftung entweder keine Pachtzahlungen oder gaben direkt an, dass keine Pacht- oder Mietzahlungen von dem Betreiber genommen werden. Wenige gaben an, bei der Bewirtschaftung durch Caterer eine Pacht zu nehmen, die nach den Auskünften in der Regel aber verhältnismäßig gering ist. Bei einer Fremdbewirtschaftung kann der Essenspreis so etwas niedriger gehalten werden. Die Personalkosten werden ebenfalls variabel gehandhabt. Sie werden teilweise komplett vom Schulträger übernommen, anteilig oder pauschal bezuschusst oder vom Caterer selbst bezahlt. Ein Kreis machte die Angabe, dass die Personalkosten vom Förderverein auf den Essenspreis umgelegt werden (Interview Nr. 23). Die Übernahme der Kosten für Energie und Wasser sind ebenfalls sehr heterogen geregelt: In einigen Fällen werden diese vom Fremdbewirtschaftler bezahlt, es wird eine Pauschale erhoben oder sie sind mit der Pacht abgegolten. In mehreren der interviewten Bezirke werden diese Kosten vom Schulträger übernommen, was von einigen als indirekte Essenssubvention bezeichnet wurde. Einige der Bezirke bezuschussen das Essen auch direkt, entweder mit einem festgelegten Betrag oder so, dass vereinbarte Höchstpreise nicht überschritten werden. Ein Kreis gab die Auskunft, dass die finanzielle Unterstützung, welche es für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen gibt, von den Schulen frei eingesetzt und somit auch für eine Subventionierung des Essens genutzt werden kann (Interview Nr. 1).

Insgesamt ergeben sich also verschiedenste Regelungen und Stellschrauben, welche Auswirkungen auf den letztendlichen Essenspreis haben. Wie aus einer Analyse von Tecklenburg und Alber (2009) hervorgeht, hat besonders die Handhabung der Personal- und Betriebskosten (Energie, Wasser, Reinigung und Abfallentsorgung) einen anteilig großen Einfluss auf den letztendlichen Essenspreis. Eine durchgreifende landesweite Regelung zur Finanzierung des Mittagessens existiert, wie sich zeigte, bisher nicht.

Zur Finanzierung des Schulkiosks gibt die Verbraucherzentrale Hessen an, dass Fördervereine gegründet, Erlöse aus Schulfesten, Spenden von Eltern, Lieferanten oder Firmen vor Ort, aber auch die finanzielle Unterstützung durch das Kreis- oder Stadtschulamt in Betracht gezogen werden sollen, sofern zusätzliche Gelder nötig sind. Laut Angabe stellen viele Gemeinden im Rahmen der lokalen Agenda-21-Prozesse kommunale Mittel für die Umsetzung von Umwelt-, Gesundheits- und regionalen Projekten zur Verfügung. Diese können beantragt werden, wenn bei Schulkiosk-Projekten beispielsweise Kosten für Ausstattung, Personal oder für regional oder ökologisch erzeugte Lebensmittel anfallen, die durch den Verkauf allein nicht gedeckt werden können. Eine gute Begründung sei wichtig, um eine Mehrheit der Abgeordneten im Stadtparlament zu erlangen (Verbraucherzentrale Hessen 2008 b).

3.7.2 Preise

Bezüglich der letztendlichen Preise für ein Mittagessen gibt die Strukturanalyse Schulverpflegung auf der Grundlage von deutschlandweit 2.921 Schulen an, dass der geringste Preis bei 1,00 Euro liegt und an insgesamt 36 Schulen realisiert wird. An 19 der befragten Schulen betragen die Kosten für ein Essen über 4,00 Euro, der höchste Preis lag hier bei 5,00 Euro. Die meisten der befragten Schulen realisieren somit einen Preis zwischen 2,00 und 3,00 Euro. Der durchschnittliche Preis für das Mittagessen liegt bei 2,43 Euro inklusive der 19 % Mehrwertsteuer. Der hessische Durchschnittspreis (von 260 Schulen) liegt mit 2,82 Euro etwas über dem deutschen Durchschnitt (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 69). Eine Vollkostendeckung ist hier in der Regel nicht möglich. So ergeben Berechnungen des Kultusministeriums Niedersachsen (2007: 19), dass bei dem deutschen Durchschnittspreis gerade einmal 46 % der Kosten für das Essen gedeckt sind. Eine Kostendeckung von 89 % ist diesen Angaben zufolge erst bei einem Preis von 3,01 bis 3,50 Euro gegeben. Eine vollständige Kostendeckung ist aus betriebswirtschaftlicher Sicht erst ab einem Preis von 4,50 möglich. Insgesamt gestalten sich die Kosten bei der Vergabe an einen externen Dienstleister niedriger als bei einer Eigenbewirtschaftung (Peinelt, Pelzer, Arnold 2005; Lülfs-Baden, Spiller 2008: 12). Hier sind die Preise für ein Mittagessen jedoch häufig so niedrig kalkuliert, dass „eine allen Ansprüchen genügende Verpflegung“ (Peinelt, Pelzer, Arnold 2005) nicht angeboten werden kann. Auch laut Arens-Azevedo und Laberenz (2008: 37) ist es nicht möglich, auf dem Niveau des deutschen Durchschnittspreises dauerhaft ein attraktives, ausgewogenes und dem Alter der Schüler entsprechendes Mittagessen sicher zu stellen. Dennoch fixieren sich laut Peinelt, Pelzer und Arnold (2005) Kommunen bei der Vergabe der Schulverpflegung auf den Preis. Hesecker (2003 b) zufolge ist zu befürchten, dass Schulträger die Schulverpflegung aufgrund der leeren öffentlichen Kassen ausschließlich bzw. vorrangig nach ökonomischen Gesichtspunkten auswählen. Lülfs-Baden und Spiller (2008: 12-13) kritisieren die vermehrte Kostenorientierung bei der Bereitstellung der Mittagessenszeiten in der Schule ebenfalls und betonen, dass diese die Verwendung hochwertiger Rohstoffe einschränkt.

In einigen hessischen Bezirken werden durch kommunale Beschlüsse oder durch Ausschreibungen Höchstpreise für das Essen festgelegt oder, wie in Abschnitt 3.7.1 beschrieben wird, mittels einer direkten Bezuschussung durch den Schulträger arrangiert. So erreichen z. B. die Städte Marburg und Kelsterbach, dass ihre GanztagschülerInnen grundsätzlich nicht mehr als 2,50 Euro bzw. 3,00 Euro für ein Mittagessen zahlen müssen (Interviews Nr. 15, 9).

3.7.3 Subventionen für SchülerInnen aus sozial schwachen Familien

Da die angeführten Essenspreise für sozial schwache Familien eine Schwierigkeit darstellen können, wird an der Mehrheit der Schulen in der Bundesrepublik Deutschland das Essen für Kinder und Jugendliche aus sozial schwachen Familien bezuschusst. Dies ist jedoch nicht überall gleich geregelt. Verschiedene Bundesländer haben Sozialfonds eingerichtet, in anderen gibt es individuelle Lösungen auf kommunaler Ebene (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 40). Auf die Frage, ob das Mittagessen für SchülerInnen aus sozial schwachen Familien bezuschusst wird, antworteten im Befragungszeitraum von Ende 2007 bis Anfang 2008 noch 37,6 % von 255 hessischen Schulen mit „ja“ und 62,4 % mit „nein“ (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 70). Verantwortlich hierfür waren in Hessen in einigen Bezirken verschiedene unterstützende Maßnahmen auf kommunaler Ebene, in anderen hingegen existierten keine derartigen Subventionen (Interviews Nr. 1-25). Seit dem 1. April 2008 kommt jedoch eine Lösung auf Landesebene hinzu, welche aktuell allen bedürftigen SchülerInnen die Chance auf Bezuschussung ermöglicht: Aus dem „Härtefonds zur Mittagessenversorgung an hessischen Schulen“ der Karl-Kübel-Stiftung für Kind und Familie in Bensheim kann ein Zuschuss von 2,00 Euro pro Mittagessen pro Kind und Schultag in Anspruch genommen werden. Als Bedingung für die Beantragung muss in der Schule regelmäßig mindestens ein warmes und ausgewogenes Mittagessen angeboten werden. Die Mittel werden durch die Schulleitung beantragt und bedürfen keiner namentlichen Nennung der SchülerInnen sowie keinerlei Nachweise der Bedürftigkeit außer der Einschätzung durch die Schulleitungen oder die Lehrer (Karl-Kübel-Stiftung für Kind und Familie 2010). So erhalten Kinder aus sozial schwachen Familien anonym und unbürokratisch Unterstützung. Zudem werden auch Familien abgedeckt, deren finanzielles Einkommen (z. B. Niedriglohneempfänger) die Grenze für eine Beantragung von Sozialleistungen übersteigt²⁰, die Bezahlung des Schulessens aber dennoch nur schwer oder nicht möglich macht. Zu den Subventionen auf kommunaler Ebene ist zu sagen, dass bei neun der 25 interviewten Schulträger kommunale Unterstützungsmöglichkeiten angeboten werden (Interviews Nr. 9, 12, 15, 17, 18, 19, 20, 22, 25). Werden derartige Leistungen bereits bezogen, zahlt die Karl-Kübel-Stiftung jedoch nicht mehr. Denn laut Stiftungsvorgabe sind die Mittel nur für SchülerInnen zu verwenden, denen keine anderen Fördermöglichkeiten z. B. durch die Kommunen, Fördervereine oder Spenden zur Verfügung stehen. Dies bedeutet, dass bereits bestehende einschlägige Hilfen beizubehalten bzw. vorzuziehen sind (Karl-Kübel-Stiftung für Kind und Familie 2010).

²⁰ Der Nachweis über den Empfang von Sozialleistungen ist in der Regel die Bedingung für den Bezug kommunaler Subventionen (Interviews Nr. 9, 12, 18, 19, 20, 22).

3.8 Aktivitäten und Empfehlungen verschiedener Einrichtungen und Programme für die Schulverpflegung

Die Umstellung auf die Ganztagschule ist laut Arens-Azevedo und Laberenz (2008: 5) für viele Schulträger hoch attraktiv geworden, wobei die Verpflegung eher eine untergeordnete Rolle spielt. Diese untergeordnete Rolle der Verpflegung wird damit begründet, dass zum einen die Chance der Verbindung des Verpflegungsangebots mit einer gezielten Ernährungserziehung noch nicht oder nur ansatzweise gesehen wird. Zum anderen liegt es daran, dass viele Schulen auf solche Dienstleistungen noch nicht eingestellt sind. Mit einer Umstellung auf den ganztägigen Betrieb sind zahlreiche Veränderungsmaßnahmen verbunden, sodass die Bereitstellung eines Mittagessens eine Aufgabe unter vielen anderen darstellt (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 14). Dieses Angebot darüber hinaus gesund und qualitativ hochwertig zu gestalten, ist eine Anforderung, welche weit darüber hinausgeht. Die Sicherstellung einer optimalen Verpflegung gehört in der Regel nicht zu den Kernkompetenzen von den Schulleitungen und –gremien. In der wissenschaftlichen Diskussion wird daher der zu geringe Professionalisierungsgrad und die Überforderung der heterogenen Zuständigkeiten für die Schulverpflegung kritisiert (Lülfes-Baden, Spiller 2008: 41; Spiller et al. 2007: 134). So besteht der Strukturanalyse Schulverpflegung zufolge vielfach sogar eine erhebliche Unsicherheit über den notwendigen Bedarf von Kindern, um die geistige und körperliche Fitness zu garantieren. Diesen Unsicherheiten stehen Anbieter gegenüber, welche schulgerecht umsetzbare und einfache Lösungen unterbreiten. Dadurch entsteht die Gefahr, dass falsche oder z. B. ernährungsphysiologisch ungünstige Entscheidungen getroffen werden (Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 14; Hesecker 2003 a). Diesem wirken sowohl auf Bundesebene als auch in Hessen selbst verschiedene Einrichtungen, Programme und Empfehlungen entgegen. Nach Erfahrungen der Verbraucherzentrale Hessen muss die Vermittlung von Kenntnissen und Kompetenzen im Bereich der Ernährung sehr schulindividuell erfolgen (Kullmann et al. 2007: 7).

Um einen Überblick über das Angebot bedeutender Hilfestellungen in der Schulverpflegung zu gewinnen, findet im Folgenden eine Darstellung der verschiedenen Einrichtungen und Programme und deren Aktivitäten und Empfehlungen statt.²¹ Wie sich zeigen wird, sind diese auf verschiedene Weise miteinander verbunden und bilden eine Art Netzwerk in der Schulverpflegung. Auf konkrete Empfehlungen und Initiativen für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln wird im späteren Verlauf (Abschnitte 4.2 und 4.5) näher eingegangen.

²¹ Eine Vollständigkeit aller Einrichtungen, Programme, Aktivitäten und Empfehlungen kann nicht garantiert werden.

3.8.1 Forschungsinstitut für Kinderernährung und das optimiX-Konzept

Das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) in Dortmund entwickelte Anfang der 1990er Jahre die so genannte „Optimierte Mischkost“ (optimiX) für Kinder und Jugendliche in Deutschland. Da Referenzwerte für die Zufuhr von Energie und Nährstoffen für die praktische Umsetzung im Alltag nicht geeignet sind, wurden sie mit diesem Konzept in einfacher umsetzbare, lebensmittelbezogene Empfehlungen übersetzt. Das optimiX-Konzept richtet sich nach den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr²² und wurde dabei fortlaufend an den neuesten Stand der Wissenschaft angepasst (Alexy, Clausen, Kersting 2008). 2006 wurde im Rahmen des optimiX-Konzeptes eine Broschüre mit Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen und einer Checkliste für die Erstellung und Beurteilung eines Speiseplans herausgegeben. Zudem werden Hinweise zur Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel gegeben und die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme dargestellt. Des Weiteren wird auf das Umfeld bei der Mittagsverpflegung und Alternativen zum warmen Mittagessen eingegangen und es werden Rezeptvorschläge gemacht (Kerstin, Clausen 2006: 3-45). Bei dem optimiX-Konzept ist zu beachten, dass es sich um ein Konzept für die gesamte Tagesernährung handelt. Das heißt, dass sich alle Empfehlungen des optimiX-Konzeptes gemeinsam zu einer ausgewogenen Tagesernährung ergänzen sollen (Kersing, Clausen 2006: 6). Die Mahlzeiten sollten daher aufeinander abgestimmt sein, sodass in der Summe eine den wissenschaftlichen Empfehlungen entsprechende Nährstoffzufuhr gegeben ist. Nach der Auffassung des FKE bedeutet dies nicht, dass eine Mahlzeit wie das Mittagessen z. B. 25 % der Energie und gleichzeitig 25 % der Makronährstoff-, Vitamin- und Mineralstoffzufuhr sicherstellen muss (Viertelansatz). Stattdessen werden – ausgegangen von den deutschen Mahlzeitengewohnheiten – die verschiedenen Mahlzeiten nach Lebensmittelmustern und den jeweiligen Nährstoffprofilen unterschieden und die Empfehlungen entsprechend modifiziert. Nach dem FKE werden durch dieses „Baukastensystem“ die Mahlzeiten in der Schule auf die in der Familie abgestimmt (Kersting, Clausen, Alexy 2009).

²² Die D-A-CH-Referenzwerte wurden von der DGE, der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährungsforschung (SGE) sowie der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung (SVE) herausgegeben. Nähere Informationen sind auf der Internetseite <http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=3> erhältlich.

3.8.2 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

3.8.2.1 Essen und Trinken in Schulen

Als eine Reaktion auf das IZBB wurde im Jahr 2003 vom BMELV das durch die DGE durchgeführte Projekt „Verpflegung in Ganztagschulen“ ins Leben gerufen, um Ganztagschulen Informationen und professionelle Hilfestellung im Bereich der Verpflegung anzubieten (DGE 2003). Gemeinsam mit dem aid-infodienst e. V. erstellte die DGE im Rahmen des Projektes den 190-seitigen Ringordner „Essen und Trinken in Schulen“. Dieser bietet umfangreiche Informationen, Empfehlungen und Hilfestellungen für den Aufbau oder die Optimierung einer bereits bestehenden Schulverpflegung. Es finden sich nicht nur Empfehlungen für die Mittagsverpflegung, sondern auch für Zwischenmahlzeiten durch die Cafeteria oder den Schulkiosk. „Essen und Trinken in Schulen“ berücksichtigt neben den Grundzügen einer vollwertigen und gesunden Ernährung von Kindern und Jugendlichen Aspekte der verschiedenen Verpflegungssysteme, Gesetze und Verordnungen, das Ambiente beim Essen, praxisorientierte Checklisten, Rezepte und Fallbeispiele (Rösch, Brüggemann 2003). Derzeit verfolgt die DGE ihre Bestrebungen im Bereich der Schulverpflegung mit dem Projekt „Schule + Essen = Note 1“ weiter.

3.8.2.2 "Schule + Essen = Note 1" und die Qualitätsstandards

"Schule + Essen = Note 1" ist ein Projekt der DGE im Auftrag des BMELV und wird im Rahmen des nationalen Aktionsplans IN FORM durchgeführt. Es ist ein bundesweites Projekt und somit auch in Hessen von Bedeutung. Das Team dieses Projektes bildet ein Kompetenzcenter als Anlaufstelle für alle Beteiligten der Schulverpflegung deutschlandweit. Das Kompetenzcenter hilft so z. B. bei Ausschreibungsverfahren, individuellen Fragen zu Ausstattung, Verpflegungssystemen, Hygiene und vielen anderen Aspekten (DGE a und b). Zudem werden Multiplikatorenveranstaltungen in Form von Werkstattgesprächen mit Elternvertretern, Schulträgern und Anbietern angeboten (DGE c). Auf der Internetseite des Projektes²³ werden zudem umfangreiche Informationen und praxisrelevante Tipps zur vollwertigen Ernährung, zu Verpflegungssystemen, Gesetzen, Hygiene und Biolebensmitteln in der Schulverpflegung gegeben.

Im Auftrag des BMELV hat das Projekt unter Mitwirkung des DGE-Arbeitskreises Schule - Ernährung - Bildung in Abstimmung mit den ReferentInnen der zuständigen Län-

²³ Die Internetseite ist einzusehen unter: <http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/>.

derministerien im September 2007 die ersten bundesweiten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung herausgegeben (DGE d). Im Jahr 2009 erfolgte eine aktuell gültige Neuauflage. Die Empfehlungen der Qualitätsstandards richten sich an die Akteure der Schulverpflegung. Sie enthalten einen Kriterienkatalog zur Implementierung einer qualitativ hochwertigen und vollwertigen Verpflegung und bieten praxisnahe Hilfestellungen zur Gestaltung der Schulverpflegung und den erforderlichen schulischen Rahmenbedingungen (DGE 2009 a: 3-6). Die Anforderungen an die Nährwerte der Schulverpflegung in den Qualitätsstandards richten sich generell, wie auch das optimiX-Konzept (siehe Abschnitt 3.8.1), nach den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr (DGE 2009 a: 12). Während allerdings bei der ersten Auflage der Qualitätsstandards noch die optimiX-Kriterien für die empfohlenen Lebensmittelmengen und Mahlzeitengestaltungen verwendet wurden, wird in der neuen Auflage von diesem Vorgehen abgewichen. Die DGE distanzierte sich vom „Baukastensystem“ der Optimierten Mischkost und legt nun den bereits beschriebenen „Viertelansatz“ (siehe Abschnitt 3.8.1) zugrunde. Grundsätzlich stimmt die DGE zwar mit dem FKE überein, dass ein System, bei dem sich die Mahlzeiten in der Schule und der Familie ergänzen, als Idealfall wünschenswert ist. Laut DGE sollte von diesem Idealfall bei der Planung der Verpflegung jedoch nicht ausgegangen werden. So sei das Mittagessen der Optimierten Mischkost z. B. reich an Fett und arm an Kalzium und ist somit auf einen Ausgleich über die übrigen Mahlzeiten angewiesen. Auf diese könne in der Praxis jedoch kein Einfluss genommen werden. Aus diesem Grund veränderte die DGE ihren Ansatz, sodass die Mittagsmahlzeit in sich optimal bezüglich des Energie- und Nährstoffgehaltes gestaltet werden soll (DGE 2009 b).

Schulen, welche die Qualitätsstandards erfolgreich umsetzen, können sich von der DGE zertifizieren lassen und dürfen mit dem Logo des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ werben (DGE 2009 a: 17).

3.8.2.3 DGE Sektion Hessen

Die DGE besitzt verschiedene Sektionen in einigen Bundesländern, um die Ernährungsaufklärung auch auf Landesebene voranzutreiben. Die DGE Sektion Hessen besteht seit 1984 und verfolgt verschiedene praxisorientierte Maßnahmen, wie Fortbildungs- und Schulungsangebote, Fach-Tagungen, Beratungen und Öffentlichkeitsarbeit, aber auch Projekte, um das Ernährungswissen zu verbessern und dessen Umsetzung und Integration in den Alltag zu unterstützen. Die inhaltlich-fachlichen Grundlagen der Arbeit sind die wissenschaftlichen Empfehlungen der DGE und somit im Bereich der Schulverpflegung

die Qualitätsstandards der DGE. Die Sektion Hessen der DGE sieht ihre Zielgruppen besonders in Mittlerkräften, die in den verschiedenen Lebenswelten für die Bevölkerung von Bedeutung sind. Im Bereich Schule sind dies die LehrerInnen an hessischen Schulen, aber auch Caterer und Eltern (Sektion Hessen der DGE a und b).

3.8.3 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Als eine Initialmaßnahme des nationalen Aktionsplans IN FORM wurden durch das BMELV und die jeweiligen Bundesländer deutschlandweit so genannte „Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung“ eingerichtet (BMELV 2010 c). Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen befindet sich in gemeinsamer Trägerschaft des HKM und des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUELV) und wird ungefähr zur Hälfte durch diese beiden Träger und zur anderen Hälfte durch das BMELV finanziert (HMUELV, HKM; Interview Nr. 26). Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen beschäftigt seit dem 15. November 2008 zwei feste Mitarbeiterinnen in Form einer Zwei-Drittel-Verwaltungsstelle und einer halben Stelle als wissenschaftliche Mitarbeiterin. Zudem bestehen Mittel, um Werkverträge an freiberufliche Mitarbeiter zu vergeben (Interview Nr. 26). In Hessen ist die Arbeit der Vernetzungsstelle in die Arbeit des bildungspolitischen Programms S & G integriert. Das Ziel dabei ist es, „Schulen in Hessen dabei zu unterstützen, ein gesundes, akzeptiertes und wirtschaftlich tragfähiges Schulverpflegungsangebot, eingebunden in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung zu ermöglichen“ (HMUELV, HKM). Die Vernetzungsstelle legt großen Wert auf ein „ernährungsphysiologisch sinnvolles Essen“ (ebd.) und sieht Schulverpflegung als einen Baustein einer gesundheitsfördernden Schule. Als Basis für die Arbeit der Vernetzungsstellen dienen in diesem Rahmen die in Abschnitt 3.8.2.2 beschriebenen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE (BMELV 2010 c). Generell erstreckt sich die Arbeit der Vernetzungsstelle auf die vier Bereiche Information, Beratung, Vernetzung und Strukturbildung (HMUELV, HKM). Laut Katja Schneider von der Vernetzungsstelle Hessen bestehen aktuell die folgenden Arbeitsschwerpunkte (Interview Nr. 26):

- die Organisation von Fach-Tagungen, um Weiterbildungen für alle Akteure in der Schulverpflegung zu ermöglichen,
- Fortbildung von Beraterinnen, welche unmittelbar in die Schulen gesandt werden können und
- die stetige Vernetzungsarbeit im Sinne des Sammeln und Zusammenbringens von Informationen und Akteuren.

Die Formen der Unterstützung für Schulen und Verantwortliche im Bereich der Schulverpflegung gestalten sich unterschiedlich: Zum einen werden Informationen und Workshops auf den Tagungen angeboten, zum anderen wird Schulen, in denen bereits Ansätze für die Schulverpflegung bestehen, eine halbtägige Startberatung durch den persönlichen Besuch eines Beraters ermöglicht. Dieser hilft dabei zu erschließen, in welche Richtung Weiterentwicklungen stattfinden können. Als eine neue Maßnahme beginnen ab März 2010 halbtägige Austauschforen für Schulen zu konkreten Themen (z. B. Partizipation von Schülern in der Schulverpflegung). Schulträger können des Weiteren das Angebot nutzen, dass Mitarbeiter der Vernetzungsstelle zu Workshops zu ihnen kommen. Wenn es darum geht, Akteure wie Caterer, Schulen und Schulträger zusammen zu bringen, bietet die Vernetzungsstelle an, entsprechende Veranstaltungen zu moderieren. Außerdem wird aktuell eine Datenbank aufgebaut, um Anbieterdaten oder Informationsmaterialien weitergeben zu können. Derzeit befindet sich in der Vernetzungsstelle zudem eine Broschüre zum Thema Pausenverpflegung und zur regionalen Verpflegung in Arbeit (Interview Nr. 26).

Den verhältnismäßig geringen Kapazitäten der Vernetzungsstelle Hessen scheint jedoch ein hoher Bedarf an fachlicher Unterstützung gegenüber zu stehen: Wie Katja Schneider angibt, gehen bei der Vernetzungsstelle Hessen zahlreiche Anfragen der Schulen nach konkreter Beratung und Coaching bei der Entwicklung von Verpflegungskonzepten oder der Optimierung bestehender Konzepte ein. Diese Anfragen können jedoch nur mit einer Startberatung oder in einigen Fällen mit einer Vermittlung von externen Experten ohne Absicherung der Finanzierung befriedigt werden (ebd.).

3.8.4 Hessisches Kultusministerium

Das HKM selbst bietet im Rahmen des Programms S & G (siehe Abschnitt 3.3) Unterstützung auf dem Weg zur „Gesundheitsfördernden Schule“ durch die Beratung des im HKM angesiedelten Projektbüros S & G. Für die Beratung in Bezug auf die verschiedenen Maßnahmen von S & G wurden Teilsupportgruppen eingerichtet, die sich aus Mitgliedern weiterer Institutionen und Einrichtungen zusammensetzen. Die Teilsupportgruppe Ernährungs- & Verbraucherbildung setzt sich aus Vertretern des BMELV, der Agentur für Ernährungsfragen, des Frankfurter Zentrums für Ess-Störungen GmbH, der DGE-Sektion Hessen, der Verbraucherzentrale Hessen e. V., des Amts für Lehrerbildung und einer Ernährungswissenschaftlerin der Vita-Link Gesundheitsförderung zusammen (HKM b).

Neben den Voraussetzungen, welche für die Zertifizierung von S & G im Bereich Ernährung erforderlich sind, existieren weitere Empfehlungen des HKM zur Schulverpflegung.

So wurde Beginn von S & G durch das HKM der „Baustein Schulverpflegung“ und der „Beratungs- und Werkzeugkoffer Schulverpflegung“ herausgegeben. Diese Broschüren finden an verschiedenen Stellen, z. B. im Internet, zwar noch Erwähnung, sind aber laut Auskunft des HKM nicht mehr aktuell (Melcher 2010). Die neuen Empfehlungen des HKM finden sich in der Broschüre „Ernährung“ (Erhart, Hoppe, Büchler-Stumpf), welche im Rahmen von S & G herausgegeben wurde, und den Erlass „Ernährungsangebote an Hess. Schulen“ (siehe Abschnitt 3.4.3) ersetzt. Schwerpunkte dieser Broschüre sind es, über die verschiedenen Verpflegungssysteme, Qualitätskriterien für das Speisenangebot und über Speisenbestell- und Abrechnungssysteme aufzuklären. Darüber hinaus werden Kriterien genannt, die bei der Auswahl eines Caterers abgefragt werden sollten, um die Angebote vergleichen zu können. In der Broschüre wird recht zurückhaltend erwähnt: „Diese Kriterien können auch als Qualitätsanforderung formuliert werden und Bestandteil einer Ausschreibung sein“. Nach der Broschüre soll sich das Speisenangebot nach den Empfehlungen des optimiX-Konzeptes des FKE richten. Die inhaltlichen Empfehlungen der Broschüre zur Schulverpflegung gelten für alle Verpflegungssysteme, sind knapp gehalten und sollen leicht umsetzbar sein (Erhart, Hoppe, Büchler-Stumpf).

Die aktuellen Empfehlungen durch das HKM sind allen Schulen zugänglich, da jede Schule in Hessen einen Informationsordner mit den Unterlagen über das Programm S & G erhielt, zu dem es regelmäßige Ergänzungslieferungen gibt (Interview Nr. 26).

3.8.5 Staatliche Schulämter in Hessen

Die 15 Staatlichen Schulämter in Hessen besitzen als Schulaufsichtsbehörden vielfältige Aufgaben, beispielsweise im Bereich des Qualitäts-, Schulentwicklungs-, und Personalmanagements. Im Sinne ihres Leitbildes sind sie darauf spezialisiert, Schulen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu informieren, zu beraten und zu kontrollieren. Hierbei kooperieren sie mit Schulträgern, Eltern-, Schüler- und Lehrervertretungen und allen schulischen Partnern und haben auf diese Weise Einfluss auf das regionale Schulsystem (HKM 2003 b). Die Staatlichen Schulämter beschäftigen Generalisten und Fachberater, welche den Schulen bei Bedarf auch im Bereich der Schulverpflegung zur Seite stehen. Eine spezielle Aufgabe ist ihre Rolle als themenübergreifende Ansprechpartner im Rahmen des Programms S & G. Neben der Beratung, bieten sie auch verschiedene Programme oder Aktionen an, die Schulen bei der Umsetzung der Maßnahmen von S & G helfen (HKM c).

3.8.6 Verbraucherzentrale Hessen

Die Verbraucherzentrale Hessen bietet für Schulen Fortbildungsveranstaltungen im Bereich der Schulverpflegung an. Eine telefonische Auskunft der Verbraucherzentrale Hessen ergab allerdings, dass diese Veranstaltungen immer mehr von der Vernetzungsstelle Hessen übernommen werden, sodass aktuell nur noch zwei Veranstaltungen im Auftrag der Vernetzungsstelle von der Verbraucherzentrale Hessen durchgeführt werden (Verbraucherzentrale 2010).

Für die Mittagsverpflegung an Schulen werden durch die Verbraucherzentrale Hessen keine konkreten Empfehlungen herausgegeben, es bestehen jedoch ausführliche Hilfestellungen für den Schulkiosk. Die ursprünglich als Broschüre mit dem Titel „Schule mit Biss – Ein Check-Up für den Schulkiosk“ erhältlichen Empfehlungen sind auf der Internetseite der Verbraucherzentrale neu aufbereitet (Verbraucherzentrale 2010). Hier finden sich zahlreiche Informationen, die für den Betrieb eines Schulkiosks und die Pausenverpflegung von Bedeutung sind, wie z. B. zur Ernährung, Lebensmittelverarbeitung, Umsetzung, Nachhaltigkeit sowie zu Recht, Gesetz und Geld (Verbraucherzentrale Hessen 2008 c).

3.8.7 Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Das Ende 2001 gestartete Bundesprogramm ökologischer Landbau (BÖL) ist ein wesentlicher Baustein des BMELV zur Unterstützung des Ökolandbaus. Das Ziel des bis voraussichtlich 2015 laufenden Programms ist es, die Rahmenbedingungen für die ökologische Landwirtschaft zu verbessern und ein Wachstum von Angebot und Nachfrage zu erzielen (Geschäftsstelle BÖL in der BLE a). Neben der Förderung von Forschungsprojekten, der Entwicklung neuer Technologien und dem entsprechenden Wissenstransfer bilden vor allem Schulungs- und Informationsprojekte einen Schwerpunkt des Programms. Durch das BÖL werden auch Informationen und Hilfestellungen im Bereich der Schulverpflegung verfolgt (Geschäftsstelle BÖL in der BLE b). Ein bedeutender Ratgeber für die Schulverpflegung wurde im Jahr 2005 durch die Geschäftsstelle des BÖL mit den „Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot an Schulen“ herausgegeben. Die Rahmenkriterien wurden in Zusammenarbeit der DGE, des Ökologischen Großküchenservice (ÖGS) und der Verbraucherzentralen erstellt. Sie bieten verantwortlichen Personen übersichtliche und praxisnahe Entscheidungshilfen für die Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung und berücksichtigen die Aspekte regionaler, saisonaler sowie biologischer Lebensmittel (DGE, ÖGS, Verbraucherzentralen 2006).

Eine weitere Maßnahme des BÖL im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen ist die Kampagne „Bio kann jeder“ (ehemals „10 % Bio – das kann jeder“). Auf diese wird in Abschnitt 4.5.1 noch näher eingegangen.

4 Die Integration biologischer Lebensmittel in der hessischen Schulverpflegung

Laut Nölting et al. (2009 a: 22) entstanden die ersten Bio-Verpflegungen in deutschen Schulen meist noch durch private Initiativen von Eltern. Bio-Essen wurde schließlich besonders durch den BSE-Skandal zu einem öffentlichen Thema, sodass immer mehr Einrichtungen verstärkt Bio-Produkte einsetzten. Die Spannweite reicht hier von kleinen Elterninitiativen bis hin zu professionellen Caterern, welche einzelne Bio-Komponenten bis hin zu 100 % „Bio“ anbieten (ebd.).

Für die Verwendung von ökologischen Lebensmitteln sind generell drei Varianten möglich (DGE, ÖGS, Verbraucherzentralen 2006):

- Einzelne Lebensmittel werden ausschließlich in ökologischer Qualität gekauft (z. B. Kartoffeln oder Rindfleisch).
- Es werden Bio-Speisekomponenten angeboten (z. B. als Gemüse oder Kartoffelbeilage).
- Es werden vollständige Bio-Speisen angeboten (z. B. Kartoffel-Gemüse-Auflauf).

Wird die Bio-Schulverpflegung durch ein Catering-Unternehmen angeboten, muss dieses sich von einer Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen (Nölting et al. 2009 b).

4.1 Einflussfaktoren und wichtige Aspekte für die Verwendung von Bio-Lebensmitteln

Die Herausforderungen beim Ausbau der Schulverpflegung und Einsatz von Bio-Lebensmitteln sind wissenschaftlich bisher kaum untersucht (Nölting et al. 2009 b). Laut Erhart gibt es für die Einführung von Bio-Produkten in der Schulverpflegung nicht „das Konzept, sondern einzelne Lösungen, die den örtlichen Gegebenheiten angepasst sein müssen“ (Erhart 2009). Verschiedene Modellprojekte (wie beispielsweise bei Dittgens und Lehmann 2007 oder Erhart, Roehl, Strassner 2008) und Ländervergleiche des iPOPY-Projektes zeigen, dass eine Integration biologischer Lebensmittel in der Schulverpflegung durchaus umsetzbar ist. Unter gegebenen Voraussetzungen lassen sich selbst hohe Bio-Anteile realisieren. Italien kann hier mit einem Gewichtanteil von 40 % an Bio-Produkten als ein Pionier der Bio-Schulverpflegung angesehen werden. Aufgrund der unterschiedlichen historischen Entwicklung und strukturellen Rahmenbedingungen der Schulverpfle-

gung können die Erfolgsfaktoren anderer Länder nicht direkt auf Deutschland übertragen werden. Dennoch konnten neben einer Vielzahl von Einflussfaktoren folgende zentrale Elemente identifiziert werden, die für eine Integration biologischer Lebensmittel von Bedeutung sind (Nölting et al. 2009 b):

- „Lokale Akteure in Kommunen und Schulen, die sich für Bio-Lebensmittel einsetzen
- Qualitätsanforderungen an Schulessen und entsprechende finanzielle Mittel
- Professionelles Management von Bio-Lebensmittelketten und Caterern
- Hohes Interesse an gesunder Ernährung für Schulkinder, Esskultur und regionalen Produkten sensibilisiert für Bio-Lebensmittel
- Der Typus der Vollverpflegung bietet größere Möglichkeiten für Bio-Verpflegung“.

Nölting et al. (2009 b) zufolge sind treibende Kräfte in Deutschland vor allem engagierte Kommunen und Schulen und einzelne Qualitätsstandards. Auch in Hessen ist besonders der erste der genannten Einflussfaktoren von zentraler Bedeutung. Nach den Auskünften von Anja Erhart (Interview Nr. 27) und Katja Schneider (Interview Nr. 26) ist die Integration biologischer Lebensmittel dort in einem großem Maß von der Eigeninitiative und dem Interesse der lokalen Akteure abhängig. In den Schulen sei es dabei laut Anja Erhart besonders wichtig, dass die Schulleitung und die verantwortlichen Kräfte das Vorhaben unterstützen. So hätten beispielsweise einzelne interessierte Lehrer einen geringen Einfluss. Ein Interesse auf der Ebene der Schulträger und eine Verankerung in den Ausschreibungen seien besonders förderlich. In diesen Fällen ist die Nachfrage nach der Integration biologischer Lebensmittel zudem auf einem höheren Niveau angesiedelt, was wiederum Auswirkungen auf die einzelnen Schulen zur Folge habe (Interview Nr. 27). Nölting et al. (2009 a: 25) sehen Ausschreibungen ebenfalls als einen wichtigen Hebel für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Nach den Erfahrungen von Anja Erhart ist in Hessen besonders an den Stellen (Schulen oder Schulträger), die letztendlich ausschreiben, eine höhere Sensibilität für das Thema Bio-Lebensmittel vorhanden. Dennoch gibt es in Hessen weiterhin Schulträger und Schulen, die dieses Thema überhaupt nicht interessiert (Interview Nr. 27).

Laut Nölting et al. (2009 b) stehen den treibenden Kräften allerdings sowohl Restriktionen finanzieller Art als auch unzureichende Kompetenzen und Infrastrukturen entgegen. Wie aus Abschnitt 3.7.2 hervorgeht, ist es auf dem Niveau des deutschen Durchschnittspreises nicht möglich, dauerhaft eine attraktive und ausgewogene Mittagsverpflegung zu garantieren. Im Hinblick auf die höheren Preise biologischer Lebensmittel im Vergleich zu

konventionellen Lebensmitteln (DGE 2009 a: 27; DGE, ÖGS, Verbraucherzentralen 2006) wird die Problematik finanzieller Restriktionen bei der Integration biologischer Lebensmittel klar. Wie aus einigen Interviews mit den Trägern hessischer Schulen hervorging, sind die höheren Preise ein hemmender Faktor für den Einsatz biologischer Lebensmittel. Diese werden als ein Problem bei der Umsetzung oder zumindest bei der Realisation hoher Bio-Anteile angeführt (Interviews Nr. 3, 6, 7, 18, 21). Auch nach Martin Schiffter (Marketing-Abteilung des Bio-Catering Unternehmens biond) stehen dem Interesse der Schulen an biologischer Verpflegung als wichtigster Aspekt die höheren Essenspreise entgegen. Diese seien ein häufiger Grund für die Schulen von ihrem Vorhaben einer Bio-Vollverpflegung abzusehen (Interview Nr. 28). Finanzielle Gründe stellen auch aus der Sicht von Anja Erhart zumindest bei der kompletten Umstellung auf biologische Kost eine Schwierigkeit dar. Insbesondere dort, wo Caterer involviert sind, sei dies problematisch. Diese seien daran interessiert, Bio-Lebensmittel sinnvoll einzusetzen, ohne dabei wirtschaftlich ins Wanken zu geraten. Bei der anteiligen Integration von Bio-Lebensmitteln hingegen liessen sich wirklich interessierte Akteure nach ihrer Erfahrung auch durch den Faktor Kosten nicht abschrecken. Durch eine individuelle und intelligente Speiseplanung sei eine anteilige Integration von Bio-Lebensmitteln bei allen interessierten Schulen in einem finanziell verträglichen Rahmen umsetzbar. Dabei müsse der Preis im Rahmen von 3,20 Euro, maximal 3,50 Euro, bleiben. Dass biologische Lebensmittel bei einer anteiligen Integration von beispielsweise 10 % keine große Auswirkung auf den Preis haben müssen, zeigen Rechenbeispiele der Qualitätsstandards der DGE (DGE 2009: 28-29).

Zum professionellen Management von Caterern in Zusammenhang mit Bio-Lebensmitteln machten Kullmann et al. vor drei Jahren folgende Aussage: "Der Außer-Haus-Markt für Bio-Produkte wächst stetig und auch die Regionalität der eingesetzten Produkte spielt für die Tischgäste eine immer größere Rolle. Die Belieferung von Schulen / Schulcaterer ist für viele Lieferanten jedoch Neuland" (Kullmann et al. 2007: 31). Inwiefern diese Aussage aktuell für hessische Caterer zutrifft, konnte in dieser Arbeit nicht eindeutig geklärt werden. Laut Anja Erhart haben die großen Caterer in Hessen „auf jeden Fall“ ein Bio-Konzept. Ihrer Einschätzung nach sei dies auch bei den meisten mittelständischen Unternehmen der Fall. In Frankfurt am Main beispielsweise sei bedingt durch die Ausschreibungen der Stadt bei den Caterern eine sehr hohe Sensibilität für Bio-Lebensmittel vorhanden (Interview Nr. 27). Um festzustellen, ob flächendeckend Caterer mit Bio-Angeboten vorhanden sind, sind weitere Untersuchungen notwendig. Besonders im Falle einer Warmverpflegung ist dies von Bedeutung, da die Schulen hier auf Caterer in einem Radius von 20 km Entfernung angewiesen sind. In diesem Fall könne es nach Anja Erhart durchaus in einigen Kreisen möglich sein, dass Schulen keinen geeigneten Caterer mit

Bio-Angebot finden (Interview Nr. 27.). Restriktionen der Infrastruktur zeigen sich des Weiteren in der Beschaffung der Lebensmittel: Laut Anja Erhart ist dies nach wie vor eine Schwierigkeit der großen Caterer, sodass diese bei sehr großen Essenszahlen (z. B. tausend Essen) in Hessen Probleme bekommen könnten, ihre Ware zu beziehen.

4.2 Empfehlungen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln

Auch wenn die letztendliche Einführung biologischer Lebensmittel in die Schulverpflegung von einem hohen Maß an Eigeninitiative der lokalen Akteure in den Kommunen und Schulen abhängen mag, werden heute sowohl bundesweite als auch länderspezifische Schritte unternommen, um die Entwicklung der Bio-Schulverpflegung voranzutreiben. Den Qualitätsstandards der DGE kommt hierbei eine bedeutende Rolle zu (Erhart 2009; Nölting et al. 2009 a: 40). Diese empfehlen einen Bio-Anteil von 10 % am geldwerten Wareneinsatz (DGE 2009 a: 26-29). Auch die Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot an Schulen (siehe Abschnitt 3.8.7) empfehlen einen Bio-Anteil von mindestens 10 %. Auf Landesebene wurde der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung erstmals 2003 in Berlin durch die Berliner Qualitätskriterien offiziell gefordert (Nölting et al. 2009 a: 23). Diese Qualitätskriterien fordern ebenfalls einen Bio-Anteil von mindestens 10 % des geldwerten Wareneinkaufs (AOK Berlin, Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin 2005). In Hessen bestehen derart konkrete Forderungen oder Empfehlungen wie in Berlin bisher noch nicht. Wie aus Abschnitt 3.3 hervorgeht, fordern die Maßnahmen von S & G im Bereich Ernährung die Berücksichtigung ökologischer Aspekte bei der Lebensmittelauswahl. Inwiefern eine Berücksichtigung konkret geschehen soll, bleibt aber offen.

Im Zusammenhang mit den prozentualen Empfehlungen für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist die Position von Anja Erhart von Bedeutung (Interview Nr. 27): Sie empfiehlt interessierten Schulen in Hessen im Rahmen ihrer beratenden Tätigkeit keine Prozentsätze mehr, sondern, die Lebensmittel dort einzusetzen, wo es wirtschaftlich vertretbar ist. Sie steht den prozentualen Empfehlungen etwas kritisch gegenüber, denn es komme darauf an, wie die Integration umgesetzt werde. So könne beispielsweise der Bio-Anteil an einer Schule, die Bionade²⁴ mit einem guten Abverkauf einsetze, auch 10 % des Wareneinkaufs betragen. Hier stelle sich jedoch die Frage, ob dies Sinn ergebe. Anja Erhart empfiehlt Schulen mit einer bestehenden Verpflegung zudem, eher nicht auf eine

²⁴ Alkoholfreies, fermentiertes Erfrischungsgetränk in Bio-Qualität. Das Getränk ist mit dem amtlichen Bio-Siegel der EG-Öko-Kontrollstelle zertifiziert (BIONADE GmbH).

komplette Bio-Verpflegung umzustellen, da dies – auch aus finanziellen Gründen – schwierig sei. Selbst wenn der Bio-Anteil nicht 10 % sondern 5 % betrüge, wären die Schulen bereits einen Schritt weiter und könnten sich sukzessive steigern. Hierbei rät sie den Schulen, nicht nur auf die Mittagsverpflegung sondern auch auf die Zwischenverpflegung zu achten, da auch dort eine gute Möglichkeit bestehe, Bio-Lebensmittel zu integrieren.

Sowohl die Qualitätsstandards der DGE als auch die Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot an Schulen enthalten konkrete Empfehlungen für die Kompensation der höheren Kosten ökologisch erzeugter Lebensmittel. Diese können wie folgt zusammengefasst werden (DGE 2009 a: 27; DGE, ÖGS, Verbraucherzentralen 2006):

- Speisemengen und Speisenangebote sollten optimiert werden. Portionsmengen sind häufig zu groß und es wird viel weggeworfen.
- Bio-Lebensmittel sollten regelmäßig eingekauft werden, da Kontinuität Verhandlungsspielräume eröffnet.
- Einzelne Produkte sollten komplett in Bioqualität gekauft werden, da größere Abnahmemengen den Preis verringern.
- Es sollte saisonal eingekauft werden, denn in der Saison sind Preise für Bio-Gemüse vergleichbar mit denen für konventionelle Waren.
- Es sollten Bio-Lebensmittel mit geringem Preisabstand zu konventioneller Ware gekauft werden. Einige Produkte weisen keine oder nur geringe Preisabstände auf.
- Sonderangebote sollten genutzt werden.
- Da Fleisch der höchste Kostenfaktor ist, sollte weniger häufig Fleisch sowie kleinere Fleischportionen angeboten werden.

Wie aus diesen Empfehlungen hervorgeht, ist es bei der Umsetzung eines Angebots mit Bio-Lebensmitteln wichtig, dass diese sinnvoll eingekauft und eingesetzt werden.

4.3 Stand der Bio-Verpflegung

Laut Erhart (2009) nehmen Bio-Produkte in der Schulverpflegung einen stetig wachsenden Anteil ein. Daten zum Stand der Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln können der Strukturanalyse Schulverpflegung von Arens-Azevedo und Laberenz entnommen werden. Von den befragten Ganztagschulen machten insgesamt 2.190 Angaben zum Anteil der eingesetzten Bio-Lebensmittel. Für Deutschland und für Hessen ergeben sich die in Tabelle 5 aufgeführten Werte.

Bio-Anteil (bezogen auf den geldwerten Anteil des Wareneinkaufs)	Deutschland		Hessen	
	Anteil Schulen	Anzahl Schulen	Anteil Schulen	Anzahl Schulen
keine Biolebensmittel	37,5 %	2.190	36,2 %	196
bis zu 10 %	32,7 %		29,6 %	
mehr als 10 % bis zu 20 %	17,7 %		16,8 %	
mehr als 20 %	12,0 %		17,3 %	

Tabelle 5: Bio-Anteil an der Verpflegung in Ganztagschulen, Quelle: Eigene Darstellung in Anlehnung an Arens-Azevedo, Laberenz 2008: 35, 90.

Deutschlandweit verwenden somit insgesamt 62,4 % der Schulen Bio-Lebensmittel in unterschiedlichem Maß in ihrer Verpflegung. In Hessen sind es vergleichbare 63,7 %. Insgesamt 29,7 % berücksichtigen deutschlandweit einen Anteil von über 10 %. In Hessen wird dies von 34,1 % der befragten Schulen umgesetzt.

Weitere Angaben zum Stand der Bio-Verpflegung in Hessen werden auf der Grundlage einer empirischen Befragung von Schulen zur Schulverpflegungssituation in Abschnitt 5.4.4 gemacht.

4.4 Integration biologischer Lebensmittel in der Verpflegung von Ganztagschulen aus kommunaler Sicht

In den Interviews mit den Schulverwaltungsämtern wurden die Interviewpartner gefragt, inwiefern biologische Lebensmittel in den Ganztagschulen ihrer Trägerschaft Berücksichtigung finden. Da sich die Auskünfte und Einschätzungen auf diese offene Frage sehr heterogen gestalten und in vielerlei Hinsicht eher qualitative Aussagen darstellen, können sie schlecht in Kategorien gefasst oder tabellarisch dargestellt werden. Teilweise konnten auch keine genaueren Auskünfte oder Einschätzungen erteilt werden. Aus diesem Grund

werden im Folgenden die wesentlichen Aussagen der Interviewpartner dargestellt. Hierdurch soll die unterschiedliche Rolle von und der Umgang mit Bio-Lebensmitteln in der hessischen Schulverpflegung auf kommunaler Ebene und teilweise auch in den Schulen abgebildet werden.

Aus sechs der geführten Interviews ging hervor, dass bereits Regelungen für den Einsatz biologischer Lebensmittel auf kommunaler Ebene bestehen oder in Planung sind. Allen voran ist hier die Stadt Frankfurt am Main zu nennen (53 Ganztagschulen)²⁵, welche in der Regel einen Einsatz von ca. 50 % an biologischen Lebensmitteln fordert. Laut Auskunft wird dies auch in den Schulen umgesetzt. Die Vergabe der Schulverpflegung wird vom Stadtschulamt mit Hilfe von Ausschreibungen durchgeführt. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist eine Grundlage der Ausschreibungen und somit auch der Verträge zwischen dem Stadtschulamt und den Caterern (Interview Nr. 20). Im Landkreis Kassel (20 Ganztagschulen) gibt es ebenfalls kommunale Regelungen für die Schulverpflegung in Form von Kreistagsbeschlüssen. Mit einem dieser Beschlüsse empfiehlt der Kreistag den Einsatz regional-biologischer Lebensmittel und beauftragt den Kreisausschuss, den Schulen unter der Prüfung der wirtschaftlich vertretbaren Aspekte die Verwendung regional-biologischer Lebensmittel zu ermöglichen. Darüber hinaus soll der Kreisausschuss gemeinsam mit dem Staatlichen Schulamt Kassel die Schulen bei der Erlangung des Prädikats „Gesundheitsfördernde Schule“ (S & G) unterstützen (Landkreis Kassel 2008). Im Landkreis Kassel empfiehlt der Schulträger den Schulen die Wahl des Bio-Caterers biond (siehe Abschnitt 4.5.4) oder anderer regionaler Caterer (Interview Nr. 4). Auch im Landkreis Fulda (zwölf Ganztagschulen) gibt es eine Vorgabe vom Kreisausschuss, welche beinhaltet, dass regionale und biologische Lebensmittel verwendet werden sollen. Dies wird in den Verträgen zwischen dem Schulträger und den hier ausschließlich regionalen Caterern festgehalten. Eine Kontrolle ist allerdings nicht vorhanden und die Umsetzung gelinge laut Schulverwaltungsamt nicht immer (Interview Nr. 6). Das Schulverwaltungsamt der Stadt Marburg (elf Ganztagschulen) berichtet von Stadtverordnetenversammlungsbeschlüssen, welche besagen, dass die Lebensmittel vorwiegend aus regionaler und ökologischer Produktion stammen sollen. Dies ist ein Bestandteil der Verträge über die Schulverpflegung für den überwiegenden Teil der Ganztagschulen. Die Vereinbarung besagt, dass biologische Lebensmittel ein Bestandteil sein sollen, gibt aber keine Mindestanteile vor. Nach Angabe des Schulverwaltungsamtes werden somit in allen Schulen Bio-

²⁵ Die Anzahl der Ganztagschulen werden hier und im Folgenden der Quelle HKM 2010 c entnommen (siehe auch Anhang 1). Die Auskünfte der Schulträger stimmten größtenteils überein oder wichen – vermutlich aufgrund der unterschiedlichen Erhebungsdaten – nur geringfügig ab.

Lebensmittel berücksichtigt, allerdings zu unterschiedlichen Anteilen (Interview Nr. 15). Im Odenwaldkreis (elf Ganztagschulen) befindet sich ein Antrag im Kreistag, welcher zu einer größeren Berücksichtigung biologischer Kost führen soll. Zudem ist in Planung, die Verwendung ökologischer und regionaler Produkte in den Schulen jährlich abzufragen, um Steigerungsraten zu erwirken. Nach Einschätzung des Interviewpartners werden in der Regel sowohl regionale als auch biologische Lebensmittel berücksichtigt. Wie aus dem Interview hervorging, sind die kommunalen Akteure hier sehr bemüht, den Einsatz und den Anteil von Bio-Produkten in der Schulverpflegung voran zu bringen. Die Verwendung biologischer Lebensmittel ist mit den Caterern bereits klar geregelt, wohingegen der Schulträger keinen direkten Einfluss auf die Schulen hat, in denen Fördervereine vor Ort kochen (Interview Nr. 23). Im Schwalm-Eder-Kreis (24 Ganztagschulen) wird auf der Grundlage einer gemeinsamen Zielsetzung, welche gleichermaßen von der Schulgemeinde und vom Träger der Mittagsverpflegung getragen wird, die Verpflegung an verschiedenen Standorten an einen Caterer mit einem hohen Bio-Anteil vergeben (Interview Nr. 12).

Die Interviewpartner des Landkreises Waldeck-Frankenberg (24 Ganztagschulen), des Vogelsbergkreises (17 Ganztagschulen), des Wetteraukreises (31 Ganztagschulen), der Stadt Kelsterbach (zwei Ganztagschulen), der Stadt Rüsselsheim (zwölf Ganztagschulen), Darmstadt (15 Ganztagschulen) und des Kreises Bergstraße (27 Ganztagschulen) gaben gleichermaßen an, dass die Berücksichtigung von Bio-Lebensmitteln für die Schulen nicht verpflichtend vorgeschrieben ist bzw. dass die Schulen oder Fördervereine (etc.) in dieser Entscheidung frei sind (Interviews Nr. 1, 9, 13, 16, 21, 22, 24). Der Interviewpartner des Wetteraukreises betonte die Verwendung von Bio-Lebensmitteln als wünschenswerten Aspekt. Nach seiner Einschätzung finden biologische Lebensmittel hier teilweise Berücksichtigung (Interview Nr. 21).

In weiteren elf Kreisen und kreisfreien Städten scheinen ebenfalls keine kommunalen Vereinbarungen zu bestehen oder zumindest wurde von derartigen Regelungen nicht berichtet. Dennoch ergaben sich einige interessante Informationen zur Berücksichtigung ökologischer Lebensmittel. So wird laut Interviewauskunft in der Stadt Kassel (24 Ganztagschulen) bei schätzungsweise allen Ganztagschulen ein Bio-Anteil in unterschiedlichem Maße berücksichtigt. Eine Bio-Vollkost ist hier nicht überall gegeben, da dies oft über den Preis und über die Eltern nicht umsetzbar sei. Somit findet oft eine Mischung von „Bio“ und herkömmlichen Mahlzeiten statt (Interview Nr. 2). Von den Schulen in der Stadt Hanau (elf Ganztagschulen) beziehen fünf von einem Caterer, der biologische Lebensmittel berücksichtigt. Zu den übrigen Schulen konnte keine Einschätzung gemacht werden (Interview Nr. 14). Im Landkreis Hersfeld-Rothenburg (17 Ganztagschulen) wird

an fünf Schulen über Caterer bereits ein Anteil von 20 % bis 30 % an regionalen oder biologischen Komponenten der einzelnen Menüs realisiert (Interview Nr. 5). Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg (29 Ganztagschulen) setzen saisonabhängig einen etwas geringeren Bio-Anteil von 5 % bis 10 % um. Ob dies in allen Schulen der Fall ist, ging nicht eindeutig hervor (Interview Nr. 17). Auch im Kreis Limburg-Weilburg (24 Ganztagschulen) wird großer Wert auf biologische Lebensmittel gelegt. Bestehende, gut laufende Verpflegungssysteme werden hier beibehalten. Die neu konzipierten Schulverpflegungen laufen ausschließlich über Caterer und sie beinhalten alle biologische Lebensmittel. Einer der Caterer ist biond mit vollbiologischer Kost (Interview Nr. 8). Im Zuständigkeitsbereich des Lahn-Dill-Kreises (22 Ganztagschulen) kommt bisher ein Bio-Caterer zum Einsatz. Zudem setzt eine Schule eine Bio-Verpflegung innerhalb eines Modell-Projektes um (Interview Nr. 7). Der Interviewpartner der Stadt Giessen (elf Ganztagschulen) konnte ebenfalls von einem Bio-Caterer in ihrem Zuständigkeitsbereich berichten, welcher pro Tag drei Menü-Linien anbietet, von denen mindestens eine „Bio“ ist. Wie viele Schulen durch diese Caterer beliefert werden, ging nicht hervor (Interview Nr. 11). Die Interviewpartner der Stadt Fulda (13 Ganztagschulen), des Werra-Meißner-Kreises (15 Ganztagschulen) und der Stadt Offenbach (16 Ganztagschulen) machten keine genaueren Angaben zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln, bestätigten aber, dass diese auch eine Rolle spielen. So gab das Schulverwaltungsamt der Stadt Fulda an, als Schulträger den Einsatz biologischer und die Bevorzugung regionaler Lebensmittel zu empfehlen (Interview Nr. 10). Das Schulverwaltungsamt des Werra-Meißner-Kreises wertet „Bio“ ebenfalls als ein bedeutendes Thema in der dortigen Schulverpflegung. Der Interviewpartner berichtete von vielen der Schulen zu hören, dass sie biologische Lebensmittel berücksichtigen (Interview Nr. 2). Der Interviewpartner der Stadt Offenbach erwähnte, dass darauf geachtet wird, dass auch regionale Produkte zum Einsatz kommen und so automatisch die entsprechende „Bio-Ader“ erfasst werde (Interview Nr. 18).

Lediglich der Interviewpartner des Main-Kinzig-Kreises (32 Ganztagschulen) machte die Aussage, dass biologische Lebensmittel bisher keine Berücksichtigung finden. Es wurde aber Kontakt zu einem Bio-Caterer aufgenommen (biond), sodass derzeit für neun Schulen Verhandlungen geführt werden, ob eine Bio-Linie aufgenommen wird (Interview Nr. 19).

4.5 Initiativen, Projekte und Akteure im Bereich der Bio-Verpflegung

In Hessen gibt es eine Vielzahl an Organisationen, die den Schulen verschiedenste Projekte und Workshops zum Thema Ernährung anbieten (HKM d; Scholz 2008; Staatliches Schulamt für den Hochtaunuskreis und den Wetteraukreis 2007). Darunter auch solche, die ökologische Aspekte berücksichtigen wie beispielsweise das Projekt „Werkstatt Ernährung“ des HMUELV (die Projektleitung wurde an den Landfrauenverband Hessen übertragen) (HMUELV 2010). Sie sind zumeist darauf ausgelegt, den SchülerInnen Wissen und praktische Erfahrungen zu vermitteln. Derartige Projekte bieten gute Möglichkeiten, um die Sensibilität und Akzeptanz der SchülerInnen für eine gesunde Ernährung und ökologische Lebensmittel zu steigern. Darüber hinaus gibt es aber auch Projekte und Initiativen, die sich mit der Verpflegungssituation von Schulen befassen und Hilfestellungen bei der Integration biologischer Lebensmittel leisten. Auf der einen Seite sind hier Maßnahmen oder Einrichtungen zu nennen, die den Akteuren Beratung und Unterstützung bei der Integration biologischer Lebensmittel bieten. In Hessen sind hier die Kampagne „Bio kann jeder“ und das Umweltbildungszentrum Licherode hervorzuheben. Diese sollen unter Abschnitt 4.5.1 und 4.5.2 näher betrachtet werden. Auf der anderen Seite sind Pilot- oder Modellprojekte von Bedeutung, in deren Rahmen an Modellschulen die Verwendung biologischer Lebensmittel in der Verpflegung umgesetzt wird (siehe Abschnitt 4.5.3).

Neben verschiedenen Initiativen und Projekten kann sich auch ein professionelles Bio-Management von Seiten der Caterer regional auswirken. Ein Beispiel hierfür ist der deutschlandweit agierende Bio-Caterer biond (ehemals Dr. Hoppe) mit Sitz in Kassel. Laut Auskunft des Schulverwaltungsamtes der Stadt Kassel sei die Qualität der Caterer in Kassel bedingt durch biond generell angestiegen, sodass nun alle Caterer dort Bio-Angebote aufweisen (Interview Nr. 3). Um ein Beispiel für ein professionelles Bio-Management aufzuzeigen, soll das Unternehmen und dessen Konzept in Abschnitt 4.5.4 auf der Grundlage eines Interviews mit Martin Schiffter (Marketing-Abteilung biond) vorgestellt werden, zumal aus den Interviews mit den hessischen Schulträgern hervorging, dass biond in Hessen einen hohen Bekanntheitsgrad erfährt.

4.5.1 „Bio kann jeder“

Wie bereits in Abschnitt 3.8.7 erwähnt wird, entstand als eine Maßnahme des BÖL die bundesweite Informationskampagne „10 % Bio – Das kann jeder“. Umbenannt in „Bio kann jeder“ ist sie eine Initiative für mehr Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Sie richtet sich an alle Akteure der Schul- und auch Kita-verpflegung und unterstützt diese mit Hilfe von Workshops dabei, Bio-Lebensmittel in die Schulverpflegung einzubringen. Die bundesweite Kampagne wurde durch das BMELV ins Leben gerufen, wobei die Abwicklung und Projektleitung von ministerieller Seite an das BLE abgegeben wurde. In Hessen besteht die Kampagne seit 2004. Für die Umsetzung wurde Deutschland in verschiedene Regionen aufgeteilt, wobei die Länder Hamburg, Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Bremen und Hessen ein so genanntes Los bilden, für welches aktuell das Unternehmen Ökomarkt-Verein aus Hamburg zuständig ist. Im Auftrag dieses Unternehmens geschieht die Organisation und Durchführung der Kampagne in Hessen federführend durch Anja Erhart (Interview Nr. 27).

Die Workshops der Kampagne gliedern sich in theoretisch gelagerte Einsteiger- und Folge-Workshops mit einem praktischen Teil. Im Rahmen der Workshops findet stets ein Vortrag durch Anja Erhart zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln statt, in dem auch die Qualitätsstandards der DGE vorgestellt werden. Da die Teilnehmerzahl der Personen in Hessen in der Regel zwischen sechs und 15 Personen liegt, kann zudem eine individuelle Auseinandersetzung und Beratung stattfinden. Hierbei reichen die Inhalte von der klassischen Einführung einer Verpflegung an Schulen bis hin zu der Beratung von Schulen, welche ihr Angebot ändern oder optimieren möchten. Dabei werden vielfältige Fragestellungen behandelt, beispielsweise welche Caterer es gibt, wie sich bestehende Angebote gestalten, wie andere Schulen die Verpflegung umsetzen, wie entsprechende Kalkulationen gemacht werden und in welcher Weise oder an welcher Stelle Bio-Lebensmittel sinnvoll integriert werden können. Die praktischen Inhalte werden in Form von Besichtigungen von Schulen, die bereits erfolgreich Bio-Produkte verwenden, oder von ökologisch geführten Höfen umgesetzt. Alternativ werden auch Sensorik-Tests durchgeführt, bei denen Bio- und konventionelle Lebensmittel verglichen werden (ebd.).

Die Kontaktierung der Zielgruppen läuft ausschließlich über Werbung. So werden die Veranstaltungen von „Bio kann jeder“ auf der Internetseite des Amts für Lehrerbildung und auf der Internetseite Ökolandbau.de veröffentlicht. Sofern ein Workshop in einer Stadt stattfindet, werden alle dortigen Schulleitungen postalisch und via Email angeschrieben. Wenn Anja Erhart weitere Akteure der Schulverpflegung in den entsprechenden Bezirken kennt, werden diese ebenfalls direkt angeschrieben (ebd.).

Auf die Kampagne zeigen laut Anja Erhart vorwiegend diejenigen Akteure Resonanz, welche von sich aus Interesse an der Thematik mit sich bringen. Insgesamt schätzt sie die Nachfrage und die Bereitschaft bei der Berücksichtigung biologischer Lebensmittel in der hessischen Schulverpflegung aber hoch ein. Nach ihrer Auskunft hat von 2004 bis heute bereits ein großer Schritt stattgefunden, sodass die Thematik „Was ist Bio?“ in den Workshops nicht mehr behandelt wird, sondern es primär darum geht, wie die Bio-Lebensmittel wirtschaftlich sinnvoll eingesetzt werden können. Nach ihrer Prognose bestehen gute Chancen, dass Bio-Anteile in der Schulverpflegung in einigen Jahren ein Standard sind (Interview Nr. 27).

4.5.2 Umweltbildungszentrum Licherode

Das Umweltbildungszentrum Licherode war vor 15 Jahren das erste ökologische Schullandheim und Tagungshaus in Hessen und ist ein anerkanntes Projekt der UN-Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. Die ganzheitlich orientierte Umweltbildungseinrichtung macht Schulklassen, Lehrern und anderen interessierten Personen vielfältige Angebote zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung z. B. in Form von Projektwochen, Freizeiten, Seminaren, Workshops oder Tagungen (Ökologisches Schullandheim und Tagungshaus Licherode a und b). Zudem bietet es Beratung zum Thema regional-biologische Schulverpflegung an (Scholz 2008). In Kooperation mit dem hessischen Amt für Lehrerbildung wurde vom Umweltbildungszentrum Licherode die Aufgabe übernommen, Modellschulen bei der Umstellung auf regional-biologische Verpflegung zu begleiten. Als ein Kernstück dieser Arbeit in dem nordhessischen Modellprojekt „Regional-biologische Schulverpflegung“ im Schwalm-Eder-Kreis (nähere Darstellung in Abschnitt 4.5.3) entstand das so genannte „Besser-Esser-Konzept“. Neben der intensiven Beratung der Schulleitung findet im Rahmen des Konzeptes eine Projektwoche statt, in der Schülerinnen theoretisch und praktisch mit gesunder Ernährung, regionaler Landwirtschaft und biologischem Landbau in Berührung kommen. Am Ende des Projektes erhalten die SchülerInnen das Zertifikat „Besser-Esser-Pass“. Auf diese Weise erhalten Schulen pädagogische Hilfe auf dem Weg zu einer gesunden und regional-biologischen Schulverpflegung. Das Konzept wurde bis 2009 bereits über 50-mal erprobt und weiterentwickelt (Erhart 2009; Ökologisches Schullandheim und Tagungshaus Licherode c).

4.5.3 Modellprojekte zur Verpflegung mit (regional-)biologischen Lebensmitteln

Laut Katja Schneider leisten Modellprojekte zur regional-biologischen Schulverpflegung wertvolle Pionierarbeit für die Verwendung von Bio-Lebensmitteln und tragen dazu bei, Vorurteile gegenüber biologischen Lebensmitteln abzubauen (Interview Nr. 26). Ein hervorzuhebendes Beispiel für ein derartiges Modellprojekt ist das bereits erwähnte Projekt im nordhessischen Schwalm-Eder-Kreis der Universität Kassel und des Umweltbildungszentrums Licherode unter Förderung des BÖL. Das Projekt lief von März 2004 bis September 2006 und wurde zunächst in vier Modellschulen umgesetzt (Poppinga, Groß, Adamaschek 2007: 5). In einem weiteren Schritt soll es breitenwirksam auf den gesamten Landkreis ausgeweitet werden (Ditgens, Lehmann 2007: 23-25). Ein Ziel dieses Projektes war es, ein regional-ökologisches Schulverpflegungskonzept einzuführen sowie modellhaft übertragbare Erfahrungen zu dokumentieren (Poppinga, Groß, Adamaschek 2007: 1). Ein weiteres Beispiel ist das Projekt FrankFOOD des Instituts für ländliche Strukturfor-schung und der Verbraucherzentrale Hessen unter Förderung des BMELV, das von Juli 2005 bis Juni 2007 an fünf Modellschulen der Stadt Frankfurt am Main durchgeführt wurde (Kullmann et al. 2007). Im Rahmen dieses Projektes entstand ein Verpflegungskonzept, welches dafür vorgesehen ist, in weiteren Schulen zum Einsatz zu kommen (Kullmann et al. 119). Beide Projekte liefen im Auftrag des BLE. Wie die Berichte über diese Maßnahmen zeigen, können derartige Projekte regionale Auswirkungen auf die Verwendung biologischer Lebensmittel haben. Sie sind wichtige Grundsteine, um an einzelnen Schulen die Verwendung von Bio-Lebensmitteln einzuführen und gleichzeitig das Interesse anderer Schulen sowie der Kommunen und Schulträger zu wecken oder zu steigern (Ditgens, Lehmann 2007: 25). Eine große Rolle spielt bei derartigen Projekten eine öffentlichkeitswirksame Kommunikation und Pressearbeit, um eine hohe Akzeptanz für Konzepte (regional-)biologischer Schulverpflegung zu erreichen und auch eine Mehrzahlungsbe-reitschaft der Eltern zu mobilisieren (Ditgens, Lehmann 2007: 24-25; Kullmann et al. 2007: 113, 117-118; Poppinga, Groß, Adamaschek 2007: 50, 66). Der genaue Bestand an Mo-dellschulen für biologische Schulverpflegung in Hessen konnte im Rahmen der Recher-chen nicht ermittelt werden. Aus den Interviews mit den hessischen Schulträgern ging aber hervor, dass der Schulträger des Vogelsbergkreises mit der Hochschule Fulda in dem Modellprojekt „Schuloecotrophologe“ zusammenarbeitet. Das Projekt läuft seit zwei Jahren und beinhaltet als einen Aspekt eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung. Bisher werden über dieses Projekt bereits vier Schulen versorgt. Ein weiterer Ausbau wird angestrebt, der möglichst viele Schulen einbeziehen soll (Interview Nr. 13). Auch im Lahn-

Dill-Kreis gibt es laut Interviewauskunft eine Schule, die in Form eines Modellprojektes biologische Lebensmittel integriert, und auch versucht die Zertifizierung „Gesunde Schule“ zu bekommen (Interview Nr. 7). In der Landeshauptstadt Wiesbaden wird derzeit vom städtischen Schulamt ein Modellprojekt „Besser essen – besser lernen – besser drauf“ durchgeführt, welches zum Ziel hat, die Qualitätsstandards (Empfehlung von 10 % Bio-Anteil) in die Mittagsverpflegung einzubauen und eine gute Qualität der Schulverpflegung langfristig zu gewährleisten. An wie vielen Schulen dies der Fall ist, ging nicht hervor (Interview Nr. 25). In der Wissenschaftsstadt Darmstadt gibt es aktuell zwei Modellschulen, an denen ein Rahmenkonzept für eine gesunde Schulverpflegung erstellt wird. Dieses soll auch für die übrigen Schulen nutzbar sein. Bio-Lebensmittel werden hier allerdings zwiespältig gesehen, da beispielsweise Bio-Gemüse aus Chile mit nicht vertretbaren CO₂-Werten einhergehe. Aus diesem Grund wird primär versucht, regionale Lebensmittel zu berücksichtigen. Sind diese gleichzeitig biologisch, sei dies in Ordnung, bei langen Transportwegen hingegen wird laut Interviewauskunft in dem Einsatz kein Sinn gesehen (Interview Nr. 16).

4.5.4 biond

Hinter dem Namen biond (ehemals Dr. Hoppe) verbirgt sich das in Kassel ansässige Unternehmen Bio-Catering Marbachshöhe GmbH. Der Grundstein für das Unternehmen wurde im Jahr 2000 gelegt, seit 2002 besteht es als GmbH. Die Zielgruppen der Verpflegung aus 100 % biologischen Lebensmitteln sind hauptsächlich Kinder und Jugendliche über die Schulverpflegung, aber auch Erwachsene, welche über die Betriebsgastronomie erreicht werden. Die Bio-Verpflegung von Schulen wird seit dem Jahr 2001 umgesetzt und beläuft sich aktuell auf ca. 40 Schulen deutschlandweit, wovon sich ca. zehn bis 15 Schulen in Hessen befinden. Zusätzlich findet regional in Kassel eine Warmverpflegung von knapp zehn Kindertagesstätten statt, ansonsten bietet biond jedoch ausschließlich das Verpflegungssystem Cook and Chill an. Biond arbeitet in Schulen mit einem Auswahl-System namens „Freeflow-Konzept“. Hierfür erhalten die SchülerInnen einen Mensachip, mit dem sie sich in der Mensa anmelden und ihr Essen spontan auswählen können. Für die Auswahl bestehen bis zu sechs Stationen: eine Salatstation mit bis zu sechs Sorten Salat sowie Rohkost mit verschiedenen Dressings und Toppings (Buffet), ein Tagesgericht, eine Pasta-Bar mit zwei Sorten Pasta und Soßen, eine Pizza- und Snackstation und Desserts. In großen Schulen befindet sich zusätzlich eine Wokstation, an der ein Koch frische Lebensmittel direkt zubereitet. Je nach Größe und Budget der Schulen gibt es

auch kleinere Lösungen, sodass Pizza und Pasta beispielsweise im Wechsel angeboten werden (Interview Nr. 28).

Bei der Planung der Verpflegung werden laut Interviewauskunft sowohl die Empfehlungen der DGE als auch die optimiX-Kriterien des FKE berücksichtigt. Die Qualität der Lebensmittel wird so hoch wie möglich gewählt. Bevorzugt werden Lebensmittel aus zertifiziertem Demeter-Anbau eingesetzt, danach Lebensmittel aus dem Bioland-Anbau, sofern sie verfügbar sind. Ansonsten sind die Lebensmittel mit dem gängigen EG-Öko-Siegel zertifiziert.²⁶ Zudem lässt biond spezielle Gemüse-Sorten anbauen, welche keine Hybrid-, sondern samenfeste Sorten²⁷ sind. Die Regionalität der Lebensmittel wird ebenfalls berücksichtigt. Für bundesweit belieferte Schulen bedeutet dies, dass etwa 50 % der Lebensmittel aus der Region um Kassel stammen, jegliche Frischware und Milchprodukte stammen aus den jeweiligen Regionen der belieferten Schulen (ebd.).

An dieser Stelle muss erwähnt werden, dass das Unternehmen am 13.04.2010 gezwungen war, Insolvenz anzumelden. Die Gründe hierfür gingen aus dem Interview mit Martin Schiffter hervor, sollen an dieser Stelle jedoch nicht detailliert ausgeführt werden. Festzuhalten ist, dass laut Auskunft ein interner Planungsfehler und das Ausbleiben einer großen vertraglich zugesicherten Zahlung als Hauptursache zu diesem Schritt führten und Aspekte der Bio-Verpflegung an sich keine Rolle spielten. Zwar stehe durch die Insolvenz noch einmal alles auf dem Prüfstand, sodass Fehler analysiert und korrigiert werden können, es gebe jedoch bereits Bewerbungen von 19 Unternehmen, welche als Investoren einsteigen möchten. Die Produktion und Belieferung der Schulen werde weiterhin fortgeführt und es seien bereits zahlreiche Schulen neu unter Vertrag (ebd.).

²⁶ Diese Bio-Siegel richten sich nach unterschiedlichen Auflagen. Abbildungen und Auflagen dieser Siegel sind auf den Internetseiten <http://www.demeter.de>, <http://www.bioland.de> und <http://www.bio-siegel.de> einzusehen.

²⁷ Hybrid-Sorten werden gezüchtet, um möglichst gleich beschaffenes (Aussehen, Größe etc.) Obst/Gemüse zu erhalten. Im Gegensatz zu samenfesten Sorten, lassen sich aus dem Saatgut der Hybrid-Sorten keine neuen Nachkommen anpflanzen (Interview Nr. 28).

5 Empirische Befragung zur Situation der Schulverpflegung in Hessen

5.1 Hintergrund der Studie

In den folgenden Abschnitten dieser Arbeit soll die Studie „Befragung zur Schulverpflegungssituation in Deutschland am Beispiel des Bundeslandes Hessen“ beschrieben und ausgewertet werden. Die Studie ist Teil eines größeren Projektes namens iPOPY²⁸ (siehe Kapitel 1) aus dem Forschungsprogramm „Coordination of European Transnational Research in Organic Food and Farming“²⁹ (CORE-Organic). IPOPY beschäftigt sich vorwiegend mit der öffentlichen Bio-Verpflegung in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen, integriert jedoch auch Untersuchungen und wissenschaftliche Beiträge aus Deutschland. Das Hauptziel hierbei ist es, zu analysieren, wie der Verzehr von ökologischen Lebensmitteln durch den Einsatz relevanter Strategien und Instrumente in der öffentlichen Verpflegung von Kindern und Jugendlichen gesteigert werden kann. In dem Projekt existieren fünf verschiedene Arbeitsbereiche, die so genannten „work packages“³⁰ (WP). Im Rahmen des WP5 (Ernährung und Gesundheit) arbeitet Chen He, Promotionsstudentin im Bereich „Food, People & Design“ des „Departments of Development and Planning“³¹ an der Aalborg Universität in Kopenhagen (Dänemark), vom 01.07.2009 bis zum 30.06.2012 an ihrer Promotionsarbeit. Dabei erhebt und behandelt sie Daten der vier teilnehmenden iPOPY-Länder und auch Deutschland unter der Fragestellung: „Organic and healthy food strategies in public primary schools – Separate strategies or two sides of the same coin?“³². Als ein Bestandteil dieser Promotionsarbeit wurde in Kooperation mit dem Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster und verschiedenen weiteren Akteuren eine Befragung zur Schulverpflegungssituation in Hessen umgesetzt. Durch die Untersuchung soll eine neutrale Abbildung des Status Quo in Hessen als ein Beispiel für

²⁸ Eine Vorstellung des Projektes erfolgt auf der Internetseite: <http://ipoppy.coreportal.org>.

²⁹ CORE Organic ist eine europäische Initiative, welche die Forschung zum Ökologischen Landbau durch eine Steigerung der Qualität derselben sowie durch eine Ausnutzung verfügbarer Ressourcen nachhaltig verbessern soll. Die Initiative wird von der EU-Kommission unterstützt und von elf europäischen Ländern getragen. Sie steht aber allen EU-Mitgliedsstaaten offen, die Forschung zum Ökologischen Landbau und zur Ökologischen Lebensmittelwirtschaft mit einem nationalen Förderprogramm unterstützen (CORE Organic).

³⁰ WP1: Project management, conclusions and knowledge dissemination; WP2: Policy analysis; WP3: Supply chain management and certification; WP4: Consumer perceptions, practices and learning; WP5: Nutrition and health.

³¹ Z. dt.: Fachbereich für Entwicklung und Planung.

³² Z. dt.: Strategien für ökologische und gesunde Lebensmittel in öffentlichen Grundschulen – verschiedene Strategien oder zwei Seiten derselben Münze?

Deutschland erfolgen und eine Vergleichbarkeit zwischen den Teilnehmerländern von iPOPYP hergestellt werden (siehe auch Anhang 4 a und b). Die erhobenen Daten dieser Studie wurden durch Chen He in Form von Excel-Tabellen zur Verfügung gestellt und dürfen in der vorliegenden Arbeit ausgewertet und zur Erarbeitung der Zielsetzung genutzt werden.

5.2 Methodik

5.2.1 Entwicklung, Anpassung und Aufbau des Fragebogens

Die ursprüngliche Version des Fragebogens (siehe Anhang 7 a) für die Befragung von Schulen zur Verpflegungssituation wurde von Chen He in Englisch entwickelt. In Kooperation mit Chen He wurde diese Version durch Melanie Lukas, Diplom Oecotrophologin und Master-Studentin der Fachhochschule Münster, ins Deutsche übersetzt (siehe Anhang 7 b). Bei der Übersetzung des Fragebogens wurden kleine systematische Änderungen bei den Fragen zu statistischen Daten vorgenommen (z. B. aufgrund der anderen Systematiken im Schulsystem). So wurden beispielsweise die Antwortmöglichkeiten in Bezug auf die Schulklassen modifiziert und an das deutsche System angepasst.

Zur Absicherung der deutschen Version des Fragebogens durch eine dritte Partei veranlasste Melanie Lukas die Durchführung von drei Pretests. Die teilnehmenden Personen waren ein Sozialarbeiter, welcher an einer Schule angestellt ist, ein Student, welcher an einer Münsteraner Grundschule in der Schulverpflegung arbeitet und eine Beraterin aus dem Bereich Schulverpflegung. Der Pretest bestand aus der Beantwortung der Fragen und der anschließenden Äußerung von Kritik und Verbesserungsvorschlägen. Der Fragebogen wurde in den Pretests als geeignet beurteilt und es wurden keine grundlegenden Modifikationen vorgenommen.

Der eingesetzte Fragebogen kann inhaltlich in Abschnitte mit Fragen zu den folgenden Themen gegliedert werden (siehe auch Anhang 8):

- Einstellung zur Verantwortung der Schule in Bezug auf gesunde und biologische Lebensmittel,
- Strategien zu Verpflegung, Ernährung und Gesundheit,
- Strategien für die Bewegung und Aktivität der SchülerInnen,
- Strategien für Bio-Lebensmittel,
- Typ der Schulverpflegung,
- Informationen zur Person und

- Informationen zur Schule.

Die Fragen waren als geschlossene Fragen konzipiert. Bei einigen Fragen bot die zusätzliche Antwortoption „Andere“ den befragten Personen die Möglichkeit, individuelle Informationen anzugeben.

5.2.2 Vorgehensweise bei der Datengewinnung und -analyse

Die Befragung hessischer Schulen zur Schulverpflegungssituation wurde in Form einer Online-Befragung durchgeführt. Nach dem Aufruf des entsprechenden Online-Links erfolgte eine automatische Führung durch den Fragebogen. Der Aufbau des Fragebogens war nicht verbindlich. Dies bedeutet, dass die befragten Personen mit der Beantwortung fortfahren konnten, auch wenn einzelne oder mehrere Fragen oder Antwortoptionen nicht ausgefüllt wurden.

Um die Studie und den entsprechenden Online-Link an die Zielgruppe „Schule“ heranzutragen, wurden verschiedene Strategien verfolgt. Die Umsetzung dieser Strategien wurde durch Carola Strassner, Professorin der Fachhochschule Münster, Melanie Lukas und die Autorin dieser Arbeit mit Unterstützung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, Anja Erhart der Agentur für Ernährungsfragen und weiteren Akteuren im Bereich der Schulverpflegung vorgenommen. Der Kontakt zur Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen erfolgte über Katja Schneider.

Als erste Maßnahme wurde das Projekt im November 2009 in dem monatlichen Informationsblatt „News Schule und Gesundheit“ des Programms S & G mit der Einladung zur Teilnahme an der Befragung vorgestellt (siehe Anhang 5). Der Text hierfür wurde von Melanie Lukas verfasst. Um die Einstellung des Textes kümmerte sich Reiner Mathar von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen. Insgesamt wurde das Informationsblatt an alle hessischen Schulen verschickt. Es ist zudem im Internet frei zugänglich und kann gegebenenfalls per Email abonniert werden (HKM e). Über die Vorstellung des Projektes im November hinaus war eine Erinnerung Anfang des Jahres 2010 geplant. Dies gelang trotz Reiner Mathars Bemühungen jedoch weder im Januar noch im Februar, da die Verantwortlichkeit über die veröffentlichten Inhalte der „News Schule und Gesundheit“ beim HKM liegt. Des Weiteren wurden die Informationen zur Studie mit den Schulleitungsinfos des HKM an alle Schulleitungen in Hessen verteilt. Außerdem wurde das Projekt auf einer Tagung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen am 11.11.2009 in Fulda mit 120 Teilnehmern mit dem Aufruf zur Teilnahme vorgestellt.

Gegen Ende Januar 2010 wurde der Text, der bereits in den „News“ erschien, zusätzlich durch Reiner Mathar in dem unabhängigen Online-Serviceportal für SchulleiterInnen in Hessen namens „Sicherheit und Gesundheit“³³ eingestellt.

Um die Beteiligung an der Befragung weiterhin zu erhöhen, sollten als zusätzliche Maßnahme möglichst viele Schulen direkt kontaktiert werden. Zwischen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und den Schulen besteht eine Vereinbarung, nach der die Email-Verteiler der Schulen nicht für derartige Zwecke genutzt werden. Aus diesem Grund wurde in Kooperation mit der Vernetzungsstelle ein Weg über Multiplikatoren gewählt. Hierfür erhielt die Vernetzungsstelle ein Informationsblatt über die Studie (siehe Anhang 4 b) im pdf-Format und den Entwurf einer Email für die Multiplikatoren mit der Bitte, weitere Schulen zur Teilnahme zu animieren. Das Anschreiben (leicht abgeändert durch Katja Schneider) und das Informationsblatt wurden von der Vernetzungsstelle mittels eines Verteilers am 28.01.2010 an 32 Fachberater und 17 Generalisten der 15 Staatlichen Schulämter gesendet (siehe Anhang 6). Die Generalisten und Fachberater besitzen unmittelbaren Kontakt zu den Schulen und können über diese Strukturen die Informationen weiter verteilen. Auf welche Weise dies geschah und wie viele Schulen auf diesem Weg erreicht wurden, kann an dieser Stelle nicht verfolgt werden und bleibt im Rahmen der Studie unbekannt.

Als weitere Maßnahme teilte Anja Erhart am 21.01.2010 während eines Workshops der Kampagne „Bio kann jeder“ in Fulda mit neun Teilnehmern Informationsblätter zur Studie (siehe Anhang 4 a) aus. Darüber hinaus verwies sie im Januar 2010 insgesamt acht Schulen während persönlicher Beratungsgespräche im Rahmen ihrer Arbeit auf das Projekt hin.

Die Auswertung der Daten erfolgte mit Hilfe des Statistikprogramms „Statistic Package for the Social Science“ (SPSS) in der Version 11.5 für Windows. Die Auswertung erfolgte mittels deskriptiver Analysemethoden. Die Abbildungen und Diagramme zur Veranschaulichung der Daten wurden in Kombination der Microsoft-Office-Programme Excel 2003 und Excel 2007 erstellt.

Bei der Darstellung der Ergebnisse wurde nur auf diejenigen Daten Bezug genommen, die für den Inhalt der vorliegenden Arbeit von Bedeutung sind.³⁴ Durch die Analyse soll eine Abbildung der Schulverpflegungssituation an den befragten Schulen erfolgen.

³³ Eine Anmeldung ist mit gültiger Nutzerkennung unter <https://www.schulportal-hessen.de> möglich.

³⁴ Eine Auswertung aller Daten ist in Anhang 8 einzusehen.

Im Genaueren sollen mit Hilfe entsprechender Indikatoren Aussagen zu den folgenden Fragestellungen gemacht werden (siehe Tabelle 6).

Fragestellung	Indikatoren
<p>Wird es in Schulen als eine Aufgabe gesehen, zu einem gesunden Essverhalten der Schüler beizutragen?</p> <p>Wird es in Schulen als eine Aufgabe gesehen, Bio-Lebensmittel zu integrieren?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einstellung zur Vermittlung über das Verpflegungsangebot • Einstellung zur Thematisierung im Unterricht
<p>In welchen Formen wird in den Schulen Verpflegung angeboten?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schul-Obst, Schul-Milch/-Kakao, Schulkiosk, Schulkantine/Speisenräume • Konkurrenzangebote
<p>Inwiefern findet bei der Schulverpflegung eine Gesundheitsorientierung statt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Strategien zur Schülersgesundheit bei der Verpflegung • Entwicklung des Lebensmittelangebots innerhalb der letzten fünf Jahre (Kantinen/Speisenräume) • Nährwertberechnung und Auslobung der Angebote
<p>Inwiefern werden biologische Lebensmittel in der Schule und in der Schulverpflegung integriert?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln • Thematisierung im Unterricht • Kontrolle bei der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln • Bio-Anteile im Verpflegungsangebot

Tabelle 6: Fragestellungen und die zugehörigen Indikatoren zur Betrachtung der Studienergebnisse, Quelle: Eigene Darstellung.

5.3 Stichprobe und Datengrundlage

Die Freischaltung des Fragebogens erfolgte vom 01.11.2009 bis zum 28.02.2010. In diesem Zeitraum wurde der Fragebogen insgesamt 152 mal aufgerufen. Hiervon wurden 57 Fragebögen (37,5 %) bis zur Beantwortung der letzten Frage fortgeführt. 65 Fragebögen (42,8 %) wurden unvollständig und 30 (19,7 %) nicht ausgefüllt. Von den unvollständigen Fragebögen konnten elf in die Analysen integriert werden, die restlichen wurden aufgrund

zu vieler fehlender Werte (Abbruch nach der ersten bis vierten Frage) ausgeschlossen. Insgesamt gingen somit 68 Fragebögen in die Auswertung ein. Bedingt durch den unverbindlichen Aufbau der Online-Befragung bestehenden auch im Verlauf der „vollständigen“ Bögen fehlende Werte, sodass bei einzelnen Fragestellungen geringere Antwortzahlen für die Auswertung zustande kommen.

Von den befragten Personen besitzen 62 in ihren Schulen die in Abbildung 8 aufgeführten Positionen in den angegebenen Häufigkeiten (Mehrfachnennungen waren möglich).

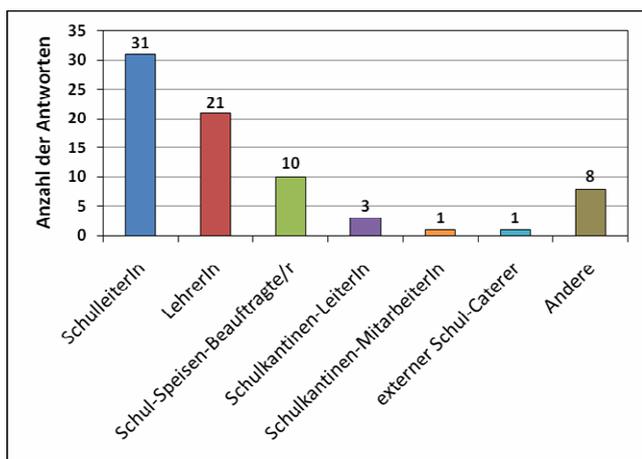


Abbildung 8: Positionen der befragten Personen, Quelle: Eigene Darstellung.

Bei sechs der Personen fehlt die entsprechende Angabe. Die Schulen, in denen die befragten Personen ihre Tätigkeiten ausüben, bestehen zu den in Abbildung 9 angeführten Anzahlen aus den angegebenen Schulformen.

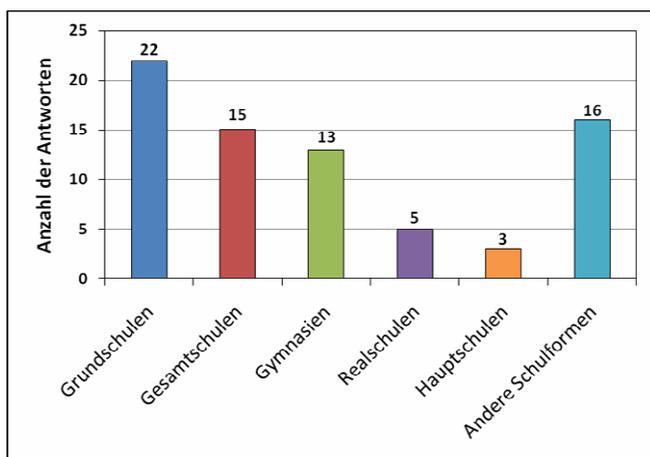


Abbildung 9: Anzahl der Schulformen unter den befragten Schulen, Quelle: Eigene Darstellung.

Hier fehlen ebenfalls bei sechs Schulen die entsprechenden Angaben. Aufgrund der verbundenen Schulen in Hessen waren Mehrfachnennungen möglich, sodass eine befragte Schule beispielsweise aus einem Haupt- und Realschulzweig bestehen kann.

5.4 Ergebnisse der Befragung

5.4.1 Einstellung zur Vermittlung gesunden Essverhaltens und zur Integration von Bio-Lebensmitteln in der Schule

Die Ergebnisse der Untersuchung zeigen, dass die befragten Personen generell die Einstellung vertreten, dass die Schule zur Vermittlung eines gesunden Essverhaltens durch das Angebot von gesunden Speisen beitragen sollte. 76 % der Personen stimmen hier vollkommen zu, 21 % stimmen zu. Auch die Aussage, dass Schulen Aspekte eines gesunden Essverhaltens im Unterricht thematisieren sollte, findet eine leicht schwächere, aber immer noch deutliche Zustimmung (siehe Abbildung 10).

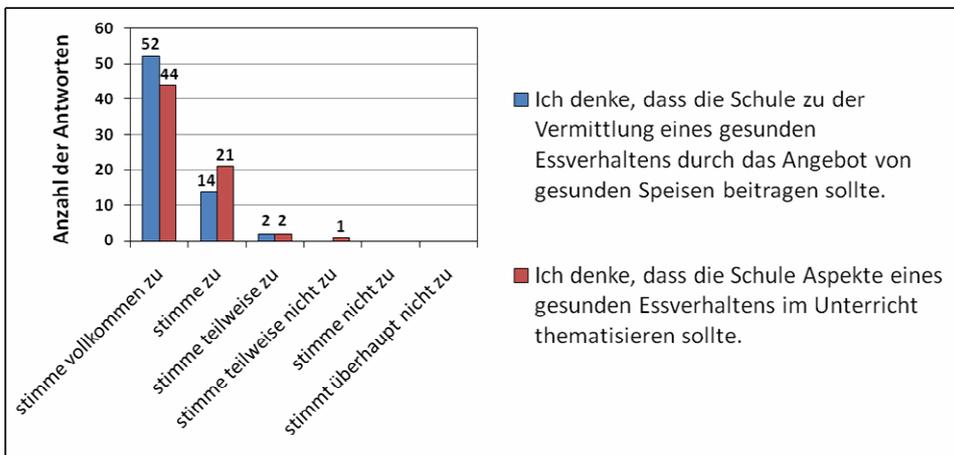


Abbildung 10: Einstellung zur Vermittlung gesunden Essverhaltens, Quelle: Eigene Darstellung.

Insgesamt sind die Befürwortungen einer Verantwortung für die Berücksichtigung von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung und im Unterricht im Vergleich zu der Vermittlung gesunden Essverhaltens etwas weniger stark ausgeprägt, wie Abbildung 11 zeigt.

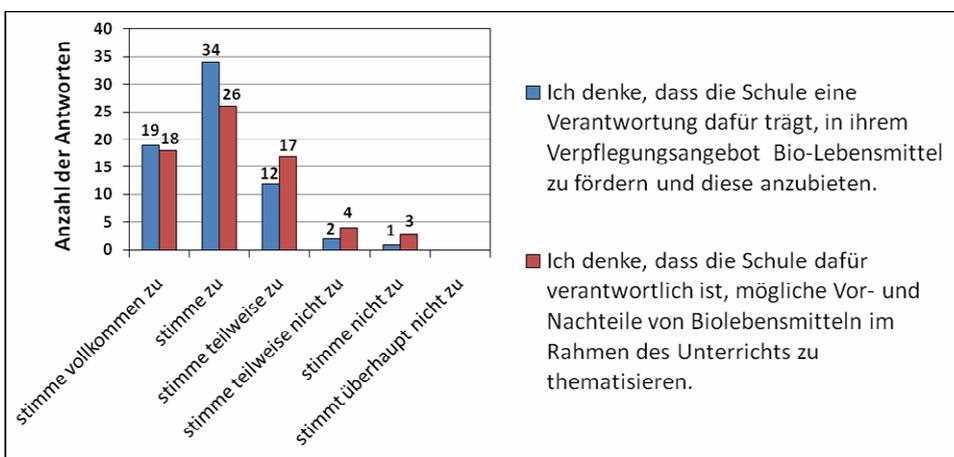


Abbildung 11: Einstellung zur Integration von Bio-Lebensmitteln, Quelle: Eigene Darstellung.

Drei (4 %) bzw. sieben Personen (10 %) stimmen hier nicht oder teilweise nicht zu. Verglichen mit der Vermittlung eines gesunden Essverhaltens findet auch im Bereich der Bio-Lebensmittel die Aussage, dass die Schule eine Verantwortung für die Berücksichtigung in der Verpflegung trägt, eine leicht stärker ausgeprägte Zustimmung als die Thematisierung im Unterricht.

Weil die Skalen dieser Fragen quasi-metrisch zu interpretieren sind,³⁵ können Mittelwerte gebildet werden. Insgesamt befinden sich alle Mittelwerte (Standardabweichungen von 0,5 bis ≤ 1) im zustimmenden bis vollkommen zustimmenden Bereich. Sie bestätigen – wie bereits aus den Häufigkeitsverteilungen zu interpretieren war – die leicht unterschiedlich ausgeprägten Einstellungen (siehe Tabelle 7).

	Vermittlung eines gesundes Essverhaltens...	Integration von Bio-Lebensmitteln...
... über das Verpflegungs- angebot.	1,26	2,0
... durch die Thematisierung im Unterricht.	1,43	2,24

Tabelle 7: Einstellung zur Vermittlung gesunden Essverhaltens und zur Integration von Bio-Lebensmitteln (Mittelwerte), Quelle: Eigene Darstellung.

Es zeigt sich also insgesamt, dass an den Schulen ein deutliches Bewusstsein sowohl für die Verantwortung der Vermittlung eines gesunden Essverhaltens als auch für die Berücksichtigung biologischer Lebensmittel vorhanden ist. Zudem ist ersichtlich, dass sowohl in Bezug auf ein gesundes Essverhalten als auch auf die Bio-Lebensmittel der Vermittlung über das Verpflegungsangebot eine geringfügig stärkere Bedeutung zugemessen wird als der Thematisierung im Unterricht.

³⁵ Die Skalen reichen aufsteigend von 1 bis 6 von „stimme vollkommen zu“ bis „stimme überhaupt nicht zu“.

5.4.2 Formen der Schulverpflegung

Von den befragten Schulen äußerten sich 56 zur Form ihrer Schulverpflegung. Abbildung 12 zeigt, an wie vielen Schulen eine Verpflegung durch eine Schulkantine und/oder einen Speiseraum, einen Kiosk, Schul-Milch oder -Kakao und durch Schul-Obst besteht (Mehrfachnennungen waren möglich).

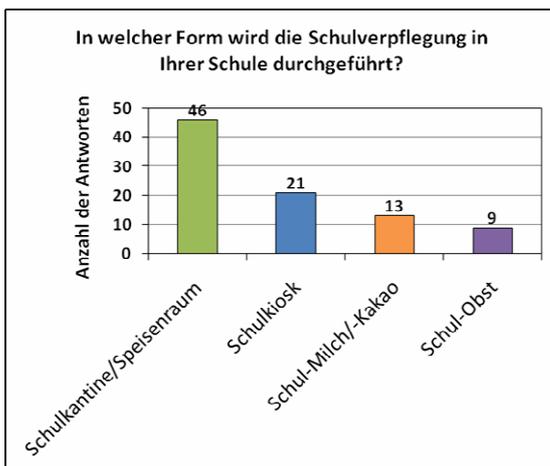


Abbildung 12: Formen der Schulverpflegung, Quelle: Eigene Darstellung.

An 46 und somit 82 % der 56 Schulen sind eine Schulkantine und/oder ein Speiseraum für die Verpflegung vorhanden. Schulkantinen und/oder Speiseräume dominieren somit deutlich unter den angeführten Verpflegungsformen. Von diesen 46 Schulen besitzen 20 (44 %) eine Schulkantine und 30 (65 %) entweder zusätzlich oder alternativ einen Speiseraum. Ca. 38 % der insgesamt 56 Schulen besitzen einen Schulkiosk. Werden die Schulen berücksichtigt, welche sowohl eine Kantine und/oder einen Speiseraum als auch einen Kiosk besitzen (insgesamt 19 Schulen), ergibt sich, dass 86 % der 56 Schulen eine oder mehrere dieser Verpflegungsformen anbieten.

Die Verpflegung mit Schul-Milch oder -Kakao ist an 23 % und eine Verpflegung mit Schul-Obst lediglich an 16 % der 56 Schulen gegeben. Die Schul-Milch oder der -Kakao wird an keiner der Schulen kostenlos für die SchülerInnen ausgegeben. Insgesamt gibt der größte Anteil der Schulen mit Schul-Milch oder -Kakao diese täglich aus (zehn von 13 Schulen). Von den Schulen, die Schul-Obst anbieten, geben sechs dieses direkt in den Klassen aus, davon vier kostenpflichtig und zwei kostenlos. Drei Schulen geben das Obst jeden Tag in den Klassen aus.

An 18 der 21 Schulen, die einen Schulkiosk besitzen, werden die Speisen innerhalb des Schulgeländes zubereitet. Nur an vier der Schulen findet zusätzlich oder alternativ eine externe Belieferung statt (Mehrfachnennungen waren möglich).

Die Speisen der 46 Schulen mit Kantine und/oder Speiseraum werden an 23 Schulen (50 %) in der schuleigenen Küche zubereitet und an 30 Schulen (65 %) durch ein Cateringunternehmen oder eine Zentralküche hergestellt (Mehrfachnennungen waren möglich). Bei diesen Ergebnissen ist zum einen zu beachten, dass somit an sieben Schulen (15 %) eine Kombination aus beiden Varianten besteht (Doppelnennung). Dies kann z. B. bei Verpflegungssystemen der Fall sein, bei denen geliefertes Essen durch in der Schulküche hergestellte Kost ergänzt wird. Wie aus Abschnitt 3.6 hervorgeht, kann sich die Herstellung des Essens an einer Schule auch an einzelnen Tagen unterscheiden. Zum anderen kann es sein, dass Fremdbetreiber das Essen nicht liefern, sondern es in der schuleigenen Küche vor Ort herstellen. Daher muss berücksichtigt werden, dass bei den 23 Schulen, in denen Essen in der schuleigenen Küche hergestellt wird, nicht zwangsläufig davon ausgegangen werden kann, dass die Verpflegung durch die Schule selbst oder alleinig durch die Schule selbst zubereitet wird.

Konkurrenz-Angebote in der Nähe der Schule können den Schülern die Möglichkeit bieten, das Verpflegungsangebot der Schule nicht wahrzunehmen und außerhalb der Schule andere Speisen zu erwerben. Von den Schulen mit einem Kiosk gibt es an 13 (62 %) Konkurrenz-Angebote zum Schulkiosk, welche weniger als 250 Meter entfernt sind. Zu den Kantinen und/oder Speiserräumen bestehen in 25 (55 %) von 45 gültigen Antworten Konkurrenz-Angebote wie ein Kiosk, ein Imbiss oder eine Tankstelle in weniger als 250 Meter Entfernung. Aus den Ergebnissen lässt sich somit schließen, dass in mehr als der Hälfte der Fälle Konkurrenz-Angebote zu den jeweiligen Verpflegungsangeboten bestehen. Allerdings können Schulen für ihre SchülerInnen auch Verbote oder zumindest Regelungen zum Verlassen des Schulgeländes oder zum Erwerb von Speisen in Geschäften außerhalb des Schulgeländes erlassen. Dies ist an 15 (71 %) der 21 Schulen mit Kiosk und an 32 (72 %) von 44 Schulen mit Kantine und/oder Speiseraum der Fall. Bereinigt um die Doppelzählungen der Schulen, die über beide Verpflegungsangebote verfügen, bleibt das prozentuale Verhältnis gleich. Somit kann gesagt werden, dass an insgesamt 34 (72 %) von 47 Schulen mit Verpflegungsangebot Verbote oder Regelungen zum Verlassen des Schulgeländes oder zum Erwerb von Speisen in anderen Geschäften bestehen. Allerdings herrschen derartige Verbote nicht zwangsläufig an denjenigen Schulen, die auch unmittelbare Konkurrenzangebote zur Verpflegung besitzen: Bei den 13 Schulen mit einem Konkurrenz-Angebot zum Schulkiosk existieren in neun Fällen (69 %) derartige Regelungen und von den 25 Schulen mit einem Konkurrenz-Angebot zur Kantine und/oder zum Speiseraum ist dies an 19 (76 %) der Schulen der Fall. Auch hier bleibt das Verhältnis ähnlich und es kann gesagt werden, dass immerhin mehr als zwei Drittel der Schulen, die Konkurrenzangebote zum Verpflegungsangebot in der Nähe ihrer Schule

haben, auch Regelungen oder Verbote zum Verlassen des Schulgeländes oder zum Erwerb von Speisen außerhalb des Schulgeländes besitzen.

5.4.3 Gesundheitsorientierung bei der Schulverpflegung

Im Rahmen der Untersuchung wurde abgefragt, ob an den Schulen eine gesundheitsorientierte Ernährungs-Strategie besteht, durch die Aspekte einer optimalen Ernährung für Kinder und Jugendliche berücksichtigt und der Zugang zu gesunden Lebensmitteln sichergestellt werden. Derartige Strategien können in Form von Leitlinien, Regeln oder Vereinbarungen (auch zwischen Schule und Caterer) auf nationaler, regionaler, kommunaler oder auch auf individueller Schulebene umgesetzt werden.

Wie Abbildung 13 zeigt, wird an mindestens 45,6 % der 68 befragten Schulen eine derartige Strategie verfolgt.

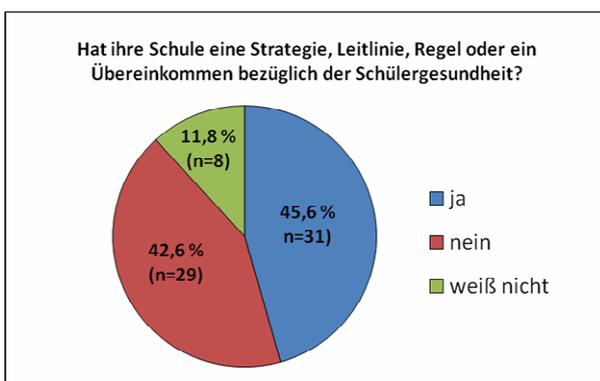


Abbildung 13: Strategien zur Schülersgesundheit, Quelle: Eigene Darstellung.

Von diesen Schulen gaben 30 an, wer die gesundheitsorientierte Ernährungs-Strategie eingeführt hat (Mehrfachnennungen waren möglich, siehe Abbildung 14).

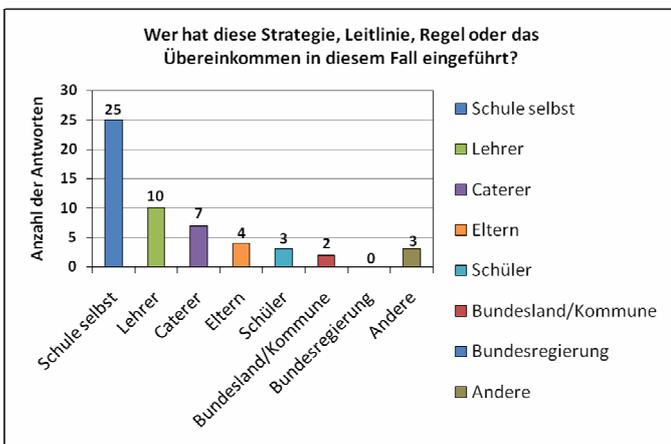


Abbildung 14: Einführung der Strategien zur Schülersgesundheit, Quelle: Eigene Darstellung.

Bei diesen Angaben fällt auf, dass die Bundesregierung keinmal als unmittelbar einführende Partei genannt wurde. Dies erscheint angesichts der Tatsache, dass die Länder bezüglich des Bildungswesens die Kulturhoheit besitzen (siehe Abschnitt 2.1), generell als logisch. Das Bundesland/die Kommunen wurden jedoch ebenfalls nur zweimal angeführt und sind somit an nur 6,7 % dieser Schulen eine einführende Partei. Der größte Anteil der Schulen führt als mindestens eine Antwort die Schule selbst an. Auch die Lehrer sind an einem Drittel der Schulen eine antreibende Kraft bei der Einführung von Strategien zur Schülergesundheit. Gefolgt werden diese von den Caterern, die an 23,3 % der Schulen für die Einführung verantwortlich sind oder diese mit bedingen. Eltern und Schüler machen einen eher geringen Anteil aus.

Es kann also festgehalten werden, dass an mindestens knapp der Hälfte der Schulen bereits gesundheitsrelevante Strategien für die Ernährung bestehen. Die Einführung dieser Strategien ist jedoch von einem hohen Maß von den Schulen abhängig.

Im folgenden Verlauf dieses Abschnitts sollen mögliche Gesundheitsorientierungen des Angebots herausgestellt werden.

Immerhin 14 (66,7 %) der 21 Schulen mit Kiosk gaben an, dass es Einschränkungen bezüglich der Art der Snacks durch ein geringeres Angebot von ungesunden Snacks oder der Hervorhebung von gesunden Snacks gibt (siehe Abbildung 15). Das Kiosk-Angebot wird zum überwiegenden Teil nicht mit Nährwertberechnungen, wie nach den Vorgaben des optimiX-Konzeptes, kalkuliert (siehe Abbildung 16).

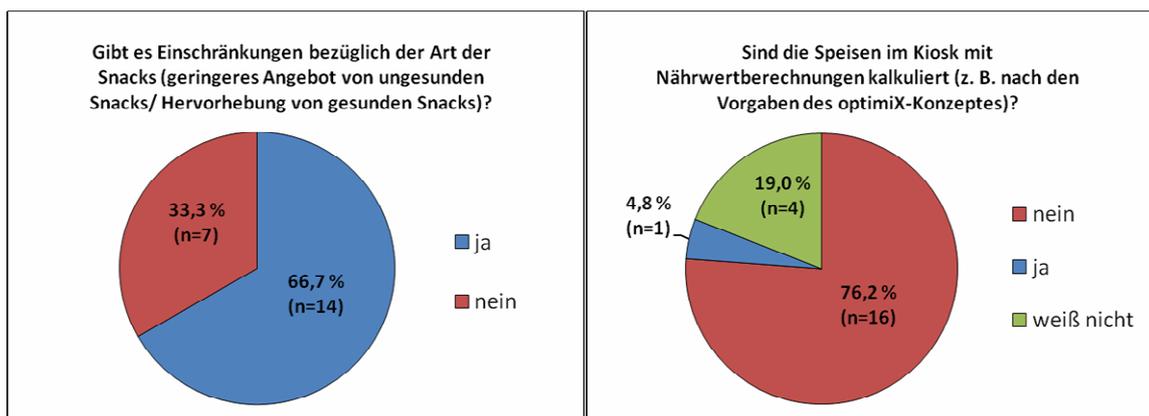


Abbildung 15 (links): Einschränkungen bei Snacks, Quelle: Eigene Darstellung.

Abbildung 16 (rechts): Nährwertberechnungen beim Kiosk-Angebot, Quelle: Eigene Darstellung.

Im Gegensatz dazu wird die Verpflegung durch Schulkantinen und/oder Speisräume in mindestens 30,4 % mit Nährwertberechnungen kalkuliert (46 gültige Antworten, siehe Abbildung 18). An 18 (40,9 %) von insgesamt 44 Schulen werden ausgewogene, gesunde Menüs extra empfohlen (siehe Abbildung 17).

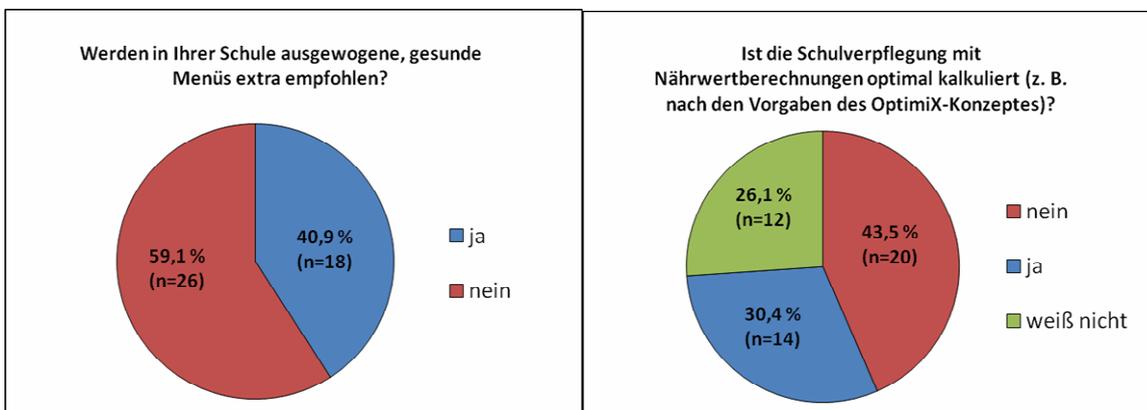


Abbildung 17 (links): Auslobung ausgewogener, gesunder Menüs, Quelle: Eigene Darstellung.

Abbildung 18 (rechts): Nährwertberechnungen bei Kantinen/Speisräumen, Quelle: Eigene Darstellung.

Zum Angebot durch die Schulkantinen und/oder Speisräume wurde die Entwicklung des Angebotspektrums verschiedener Lebensmittelgruppen abgefragt. Abbildung 19 stellt dar, an wie vielen von insgesamt 44 Schulen mit gültigen Antworten das Angebot der aufgeführten Lebensmittelgruppen nach Einschätzung der befragten Personen in den letzten fünf Jahren jeweils zugenommen hat, gleich geblieben ist oder abgenommen hat.

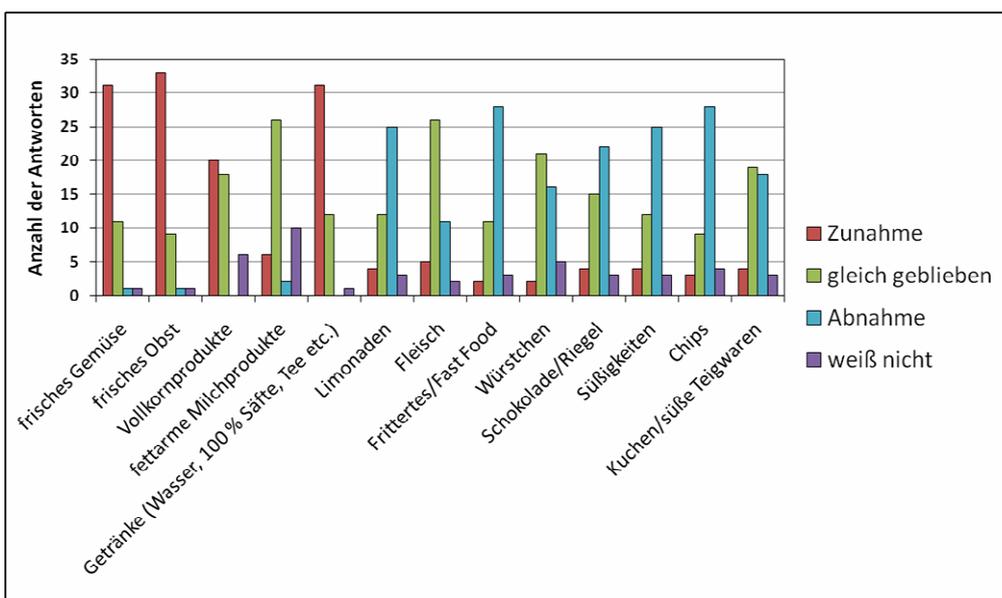


Abbildung 19: Entwicklung des Lebensmittel-Angebots in den letzten fünf Jahren, Quelle: Eigene Darstellung.

Der Abbildung lässt sich entnehmen, dass gesunde Lebensmittel wie frisches Obst und frisches Gemüse an einer Vielzahl der Schulen zugenommen haben. Vollkornprodukte haben an den meisten Schulen entweder zugenommen oder sind gleich geblieben, eine Abnahme des Angebots ist an keiner Schule der Fall. Bezüglich der Getränke weisen ebenfalls die als gesund einzustufenden wie Wasser, 100 % Säfte und Tee eine Tendenz zur Zunahme an den Schulen auf. Dahingegen hat das Angebot an Limonaden an dem größten Anteil der Schulen abgenommen und nur an wenigen zugenommen. Als in der Regel eher ungesund oder kalorienreich einzuordnende Lebensmittelgruppen wie Frittiertes/Fast Food, Schokolade, Süßigkeiten und Chips weisen eine Tendenz zur Abnahme an den Schulen auf. Das Angebot von Fleisch und fettarmen Milchprodukten ist an den meisten Schulen gleich geblieben, bei Fleisch mit einer kleinen Tendenz zur Abnahme, bei fettarmen Milchprodukten mit einer kleinen Tendenz zur Zunahme.

Trotz einzelner Abweichungen kann somit gesagt werden, dass an den befragten Schulen in den letzten fünf Jahren insgesamt eine Verschiebung von generell eher ungesunden hin zu gesünderen Lebensmittelgruppen statt fand. In welchem Ausmaß dies geschah, kann der Untersuchung allerdings nicht entnommen werden.

Auf die Frage, ob diese Veränderungen möglicherweise hinsichtlich eines gesünderen Nahrungsmittelangebots auch mit dem Angebot an Bio-Lebensmitteln verbunden sind, lauteten 34 % von 44 gültigen Antworten „ja“, 55 % „nein“ und 11 % „weiß nicht“.

5.4.4 Integration biologischer Lebensmittel

An mehr als der Hälfte von 29 (der insgesamt 31) Schulen mit einer Strategie zur Schü- lergesundheit berücksichtigen die entsprechenden Regelungen auch in irgendeiner Form den Aspekt der Bio-Lebensmittel (siehe Abbildung 20).

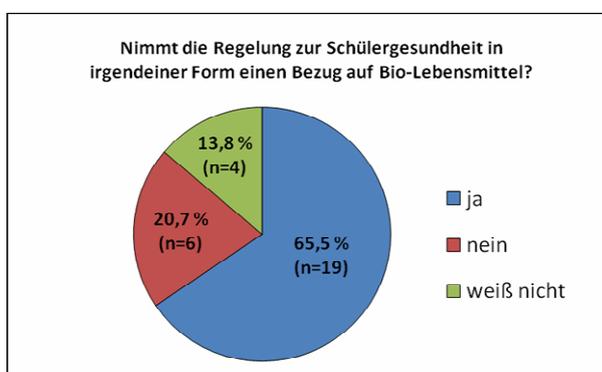


Abbildung 20: Bezug auf Bio-Lebensmitteln in den Regelungen zur Schü- lergesundheit, Quelle: Eigene Darstellung.

Bei dieser Fragestellung bleibt zunächst offen, ob in der Schule Bio-Lebensmittel lediglich thematisiert werden (z. B. im Unterricht), oder ob die Schulen Bio-Lebensmittel auch tatsächlich anbieten. In mindestens der Hälfte der Schulen mit einer Strategie zur Schülergesundheit werden die SchülerInnen mit dem Thema Bio-Lebensmittel gezielt kontaktiert. So findet durch die gesundheitsorientierte Strategie bedingt an mindestens 15 (50 %) dieser Schulen ein Austausch über Bio-Lebensmittel im Unterricht statt (siehe Abbildung 21)

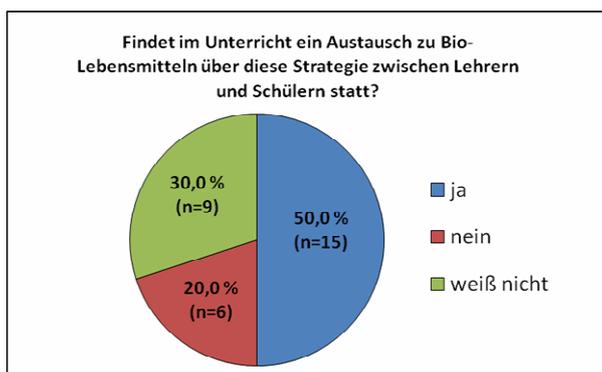


Abbildung 21: Thematisierung von Bio-Lebensmitteln im Unterricht durch die Strategie zur Schülergesundheit, Quelle: Eigene Darstellung.

Somit werden insgesamt an mindestens 22 % der befragten 68 Schulen Bio-Lebensmittel bedingt durch eine gesundheitsfördernde Strategie im Unterricht behandelt.

Eine gezielte Strategie zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln ist an 14 (22,2 %) von 63 Schulen mit gültiger Antwort vorhanden. Knapp 70 % der Schulen besitzen keine derartige Strategie (siehe Abbildung 22).

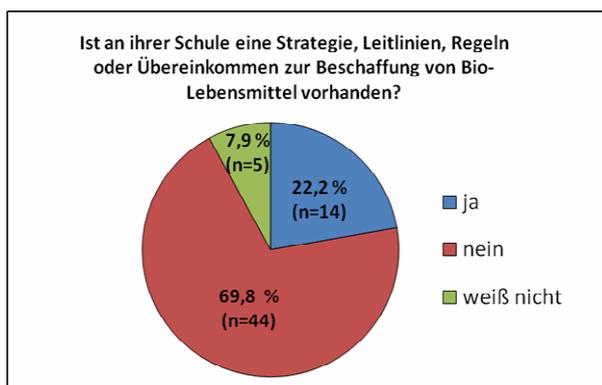


Abbildung 22: Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln, Quelle: Eigene Darstellung.

Bei Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln ist ebenfalls eine Kontrolle notwendig, um das Angebot der biologischen Lebensmittel tatsächlich zu garantieren. Von den 14 Schulen mit einer Strategie zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln gaben sechs Schulen an, dass Schritte zur Überprüfung der Beschaffung und des Verkaufs durchge-

führt werden. Etwas widersprüchlich hierzu führten nicht nur sechs, sondern 13 Schulen an, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln durch eine Selbstkontrolle bzw. durch die Schulen selbst erfolgt. Drei Schulen gaben als Kontrollinstanz die Antwort „Andere“ an (Mehrfachnennungen waren möglich).

Als bedeutende Aussage kann hier festgehalten werden, dass offizielle Kontrollstellen und die Schulinspektion oder die Schulverwaltung an keiner der Schulen die Gewährleistung des Bio-Angebots sicherstellen. Die Schulen kontrollieren die Umsetzung in der Regel in eigener Regie. Bei der Regelung durch Selbstkontrolle bleibt an dieser Stelle offen, von welcher Qualität die Kontrollen sind, ob sie regelmäßig durchgeführt werden, und ob tatsächlich ein sicheres Angebot an Bio-Ware garantiert wird.

Von den 14 Schulen, die eine Strategie zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln besitzen, gaben fünf (35,7 %) an, dass auch zwischen LehrerInnen und SchülerInnen ein Austausch über diese Strategie im Unterricht stattfindet (siehe Abbildung 23).

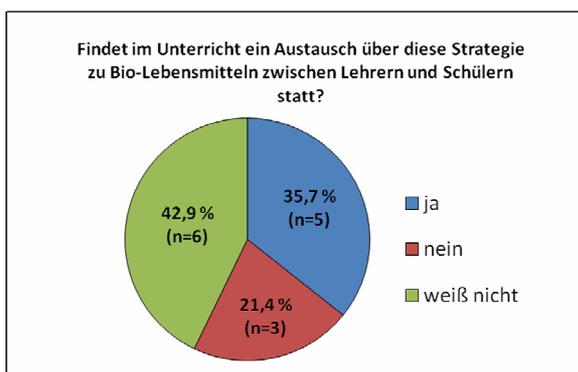


Abbildung 23: Thematisierung von Bio-Lebensmitteln im Unterricht durch die Strategie zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln, Quelle: Eigene Darstellung.

Es wird somit an mindestens 8 % der befragten Schulen das Thema Bio-Lebensmittel bedingt durch eine Strategie behandelt, welche gezielt die Beschaffung von Bio-Lebensmitteln berücksichtigt. Werden die Ergebnisse um die Doppelnennungen der Schulen bereinigt, welche eine Behandlung von Bio-Lebensmitteln im Unterricht sowohl durch die Strategie zur Gesundheitsförderung als auch durch Strategie zur Beschaffung biologischer Lebensmittel bejahten, kann insgesamt darauf geschlossen werden, dass generell an mindestens 24 % der befragten Schulen Bio-Lebensmittel als ein Thema im Unterricht besprochen werden. Durch die Wahl der Fragestellungen bleibt aber offen, ob Bio-Lebensmittel in einigen Schulen nicht auch unabhängig von einer bestehenden Strategie zur Gesundheitsförderung oder zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln (z. B. im Bio-Unterricht oder der Hauswirtschaftslehre) thematisiert werden.

An 13 der Schulen waren die in Abbildung 24 aufgeführten Parteien in den angegebenen Häufigkeiten für die Einführung der Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln verantwortlich oder daran beteiligt (Mehrfachnennungen waren möglich).

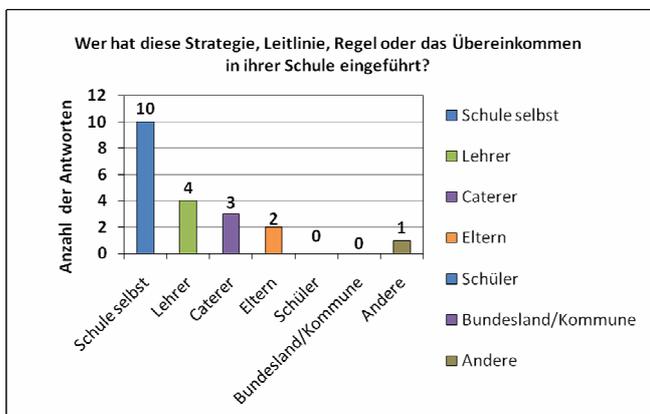


Abbildung 24: Einführung der Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln, Quelle: Eigene Darstellung.

Die anteiligen Verhältnisse der einführenden Parteien gestalten sich hier ähnlich wie bei den Strategien zur Schülersgesundheit. Hier zeigt sich, dass auch die Einführung von Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln derzeit besonders von der Eigeninitiative der Schulen abhängt.

Die Abbildungen 25 bis 28 zeigen die geschätzten Bio-Anteile bezogen auf den Wareneinsatz in Euro bei Schul-Obst, Schul-Milch, Kiosk und der Verpflegung durch Kantinen und/oder Speisensäle.

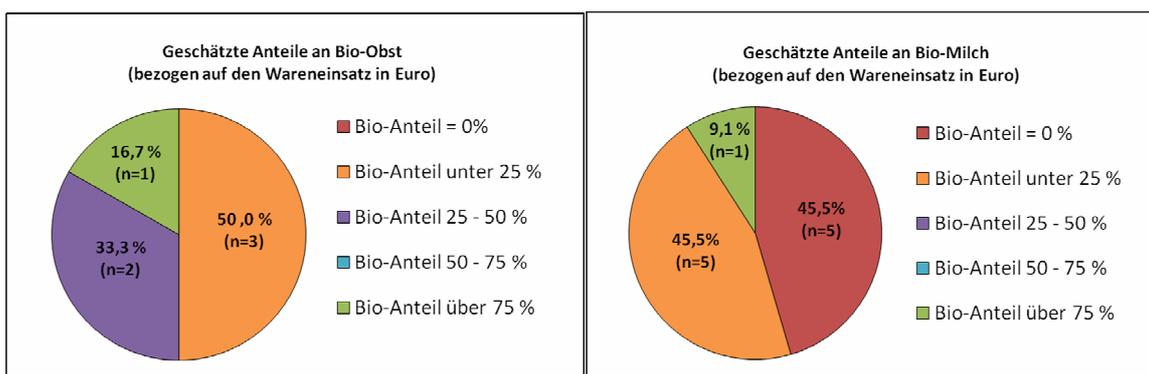


Abbildung 25 (links): Geschätzte Anteile an Bio-Obst, Quelle: Eigene Darstellung.

Abbildung 26 (rechts): Geschätzte Anteile an Bio-Milch, Quelle: Eigene Darstellung.

Während fünf von sechs Schulen biologisches Obst mit Anteilen von bis zu 25 und 50 % anbieten, gestaltet sich das Angebot von Bio-Milch geringer. Weniger als die Hälfte der Schulen realisieren einen geldwerten Anteil von bis zu 25 % an Bio-Milch. Aufgrund der

niedrigen Anzahl der befragten Schulen, welche Schul-Obst und -Milch anbieten, sind diese Ergebnisse jedoch für die Allgemeinheit wenig repräsentativ.

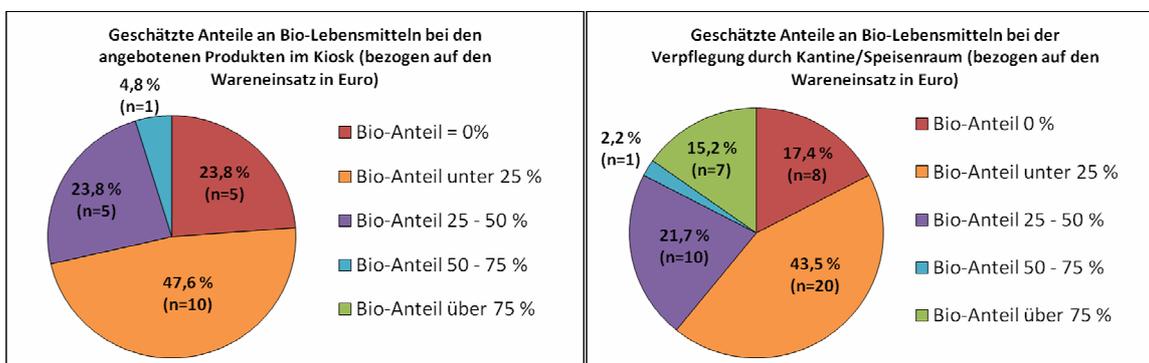


Abbildung 27 (links): Geschätzte Anteile an Bio-Lebensmitteln im Kiosk-Angebot, Quelle: Eigene Darstellung.

Abbildung 28 (rechts): Geschätzte Anteile an Bio-Lebensmitteln in Kantine/Speisenraum, Quelle: Eigene Darstellung.

Die Verhältnisse von Bio-Anteilen bei Kiosken und Kantinen oder Speisensälen gestalten sich, wie die Abbildungen 27 und 28 zeigen, untereinander ähnlich. Von 46 Schulen mit Kantine und/oder Speisensaal gaben nur 17,4 % an, dass keine Bio-Lebensmittel Berücksichtigung finden. Immerhin 43,5 % integrieren Bio-Lebensmittel mit Anteilen unter 25 % des geldwerten Wareneinsatzes und 15,2 % schätzen den realisierten Anteil sogar auf 50-75 %. Insgesamt geben somit 82,6 % der Schulen an, Bio-Lebensmittel (in unterschiedlichem Maß) in dem Verpflegungsangebot ihrer Kantine und/oder ihres Speisensaal zu integrieren, und 76,2 % im Angebot ihres Kiosks.

6 Diskussion

Die Erkenntnisse, welche in den Kapiteln 2 bis 4 aus der Literaturrecherche und den Interviewauskünften gewonnen wurden, stellen in einem großen Maß qualitative Aussagen zur Schulverpflegung in Hessen dar. Statistische Daten bestehen bisher nur wenige und wurden überwiegend aus der Strukturanalyse Schulverpflegung von Arens-Azevedo und Laberenz (2008) entnommen. Somit ist eine eher geringe Datengrundlage für die Bewertung und den Vergleich der Analysenergebnisse aus Kapitel 5 gegeben. Im Folgenden soll eine Auseinandersetzung mit den Ergebnissen der Literaturrecherchen, Interviews und der Befragung hessischer Schulen zum Stand und zur Entwicklung der hessischen Schulverpflegung stattfinden. Im Anschluss sollen derzeitige Potentiale und Hemmnisse des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung diskutiert werden.

6.1 Status Quo und die Entwicklung der Schulverpflegung in Hessen

Bedingt durch die Maßnahmen des Bundes, aber auch durch die des Landes Hessen selbst, stellen die Ganztagschulen mit einer Anzahl von 651 bereits einen Anteil von ca. 32 % im hessischen Schulsystem dar. Vor dem Hintergrund der Entwicklung an Ganztagschulen von 2001 bis 2010 und in Anbetracht der Zielsetzung des Landes im Rahmen des „Ganztagsprogramms nach Maß“, bis 2015 an allen hessischen Schulen ein freiwilliges Ganztagsangebot zu schaffen (siehe Abschnitt 2.4), ist in Zukunft mit einem weiteren Anstieg der Ganztagsangebote zu rechnen. Obwohl das Schulverpflegungssystem in Deutschland generell eher dem Typ der ergänzenden Schulverpflegung³⁶ entspricht (Nölting et al. 2009 a: 21; Nölting et al. 2009 b), wird deutlich, dass zunehmend häufiger warme Mittagessen angeboten werden. Besonders die Vollverpflegung ist jedoch vor dem Hintergrund der heterogenen Organisationsstrukturen, den vielfältigen Umsetzungsmöglichkeiten, dem hohen Kostendruck und den aktuell immer bedeutender werdenden Forderungen an eine qualitativ hochwertige und gesunde Verpflegung sehr anspruchsvoll.

Die Ergebnisse dieser Arbeit zeigen, dass sich die in der wissenschaftlichen Diskussion immer wieder thematisierte Heterogenität der deutschen Schulverpflegung (siehe Abschnitt 3.5) auch in Hessen widerspiegelt. Eine besonders erfreuliche landesweite Regelung besteht seit 2008 in der finanziellen Subventionierung sozial benachteiligter Schüle-

³⁶ Mitgebrachte Pausenbrote werden z. B. durch Schul-Obst, -Milch oder Kioskangebote ergänzt.

rInnen durch die Karl-Kübel-Stiftung (siehe Abschnitt 3.7.3). Im Übrigen bieten die Regelungen des Landes allerdings trotz der offiziellen Gewährleistungspflicht des Schulträgers viele Freiräume für die Organisation der Schulverpflegung. So zeigen die Literaturrecherchen und die Interviewauskünfte hessischer Schulträger, dass die Vergabe, Organisation, Umsetzung und auch die Finanzierung auf kommunaler Ebene und häufig sogar in den einzelnen Schulen sehr individuell geregelt ist (siehe Abschnitte 3.5 bis 3.7). Bezüglich inhaltlicher Vorgaben zur Gestaltung und Qualität des Angebots hält sich das Land Hessen mit konkreten, verbindlichen Auflagen weitestgehend zurück (siehe Abschnitt 3.4). Bezeichnend ist hier, dass das Land den Erlass „Ernährungsangebote an Hess. Schulen“ nicht erneuerte, sondern durch Empfehlungen ersetzte (siehe Abschnitte 3.3 und 3.4.3). Vor diesem Hintergrund, in Anbetracht des Konnexitätsbegriffs (siehe Abschnitt 3.4) und der Tatsache, dass das Land Hessen durch das Programm S & G bereits Maßnahmen im Bereich der Ernährung ergreift, ist mit der Einführung gesetzlicher Auflagen vermutlich weniger zu rechnen. Mit dem Programm S & G werden Schritte in Richtung einer gesundheitsfördernden Bewegung gemacht. Das Programm ist allerdings bisher nur bis zum Jahr 2011 geplant und die Maßnahmen im Bereich der Ernährung betreffen aktuell einen noch eher geringen Anteil (4,4 %) der Schulen. Vor dem Hintergrund der Zielsetzung von S & G, dass an allen Schulen Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und Prävention etabliert werden (siehe Abschnitt 3.3), ist zu hoffen, dass bis dahin noch mehr Schulen erreicht werden. Die Berücksichtigung von Qualitätskriterien bezüglich einer ausgewogenen, gesunden Verpflegung und auch bezüglich der Integration biologischer Lebensmittel ist in Hessen somit aktuell von einem sehr hohen Maß an Eigeninitiative der lokalen Akteure abhängig und wird sehr unterschiedlich gehandhabt (siehe Abschnitte 3.5 und 4.4). Hier kann aber festgehalten werden, dass entgegen der Kritik der vermehrten Kostenorientierung zum Nachteil von Qualitätsaspekten (siehe Abschnitt 3.7.2) und der Gefahr, unter der aktuellen Situation einfache, ernährungsphysiologisch ungünstige Lösungen zu wählen (siehe Abschnitt 3.8), bereits mehrere Kommunen auf verschiedene Weise die Berücksichtigung von Qualitätsaspekten (besonders die der Qualitätsstandards der DGE) und auch die Integration biologischer Lebensmittel veranlassen oder sich auf dem Weg dorthin befinden (siehe Abschnitte 3.5 und 4.4). Insgesamt zeigt sich also, dass die vielfältigen Maßnahmen im Rahmen der gesundheitsfördernden und nachhaltigen Bewegungen und zur Etablierung der Qualitätsstandards der DGE auch in der hessischen Schulverpflegung an mehreren Stellen bereits Früchte tragen.

Die Ergebnisse der Befragung hessischer Schulen zur Schulverpflegungssituation und einige Daten aus der Literatur liefern in diesem Zusammenhang genauere Erkenntnisse

zum generellen Stand der Schulverpflegung und der dabei bestehenden Gesundheitsorientierung und Integration biologischer Lebensmittel:

Aus der Befragung hessischer Schulen geht hervor, dass in Hessen eine Verpflegung durch Kantinen oder Speisensäle an 82 % der Schulen dominiert. So besitzen 44 % der Schulen eine Kantine und 65 % zusätzlich oder alternativ einen Speiseraum. Die ergänzende Verpflegung durch Kioske (an 38 % der Schulen) ist etwas geringer und die separate Verpflegung durch Schul-Milch, -Kakao oder Schul-Obst macht einen eher kleinen Anteil aus (siehe Abschnitt 5.4.2). Die Untersuchungen von Arens-Azevedo und Labrenz zur Zwischenverpflegung an Ganztagschulen liefern abweichende Daten. Hier werden Kioske, Bistros und Cafés zusammengefasst und bieten an höheren 64 % der Schulen eine Möglichkeit zur Zwischenverpflegung (siehe Abschnitt 3.2). Eine Zwischenverpflegung durch Milch ist an 37,2 % und durch Obst an 51,7 % gegeben (Arens-Azevedo, Labrenz 2008: 82). Diese Ergebnisse lassen darauf schließen, dass separate Schul-Milch- und Schul-Obst-Aktionen, die teilweise auch in den Klassen ausgegeben werden, eine eher geringere Verbreitung finden, die Schüler aber dennoch über die verschiedenen Verpflegungsformen an ca. einem Drittel der Schulen Zugang zu Milch und an mehr als der Hälfte der Schulen Zugang zu Obst erhalten. Bezüglich der Verpflegung durch Kantinen oder Speisensäle zeigen die Ergebnisse der Befragung, dass an 65 % der Schulen Caterer oder Zentralküchen zum Einsatz kommen. An 50 % der Schulen wird alternativ oder zusätzlich Essen in der schuleigenen Küche hergestellt. Wie aus Abschnitt 5.4.2 hervorgeht, kann jedoch nicht davon ausgegangen werden, dass die Zubereitung der Speisen hier zwangsläufig in Eigenregie der Schulen durchgeführt wird, sondern kann möglicherweise auch vor Ort durch verschiedene Betreiber (z. B. Pächter, Beschäftigungsgesellschaften, Mensavereine etc.) umgesetzt werden. Zudem ist zu berücksichtigen, dass es sich bei der Zielgruppe der befragten Schulen nicht ausschließlich um Ganztagschulen handelte. Somit können die Speisensäle eventuell nicht alle für eine Vollverpflegung, sondern für eine ergänzende Verpflegung bestehen, bei der möglicherweise ein größerer Teil der Verpflegung durch die Schulen selbst organisiert wird. Arens-Azevedo und Labrenz machen hier etwas genauere Angaben zu den Betreibern der Schulverpflegung an Ganztagschulen und ermittelten eine Bewirtschaftung in Eigenregie an nur 16,2 % der Schulen. Caterer und externe Lieferanten machen hier insgesamt einen Anteil von 45,6 % aus (siehe Abschnitt 3.6). Die Ergebnisse von Arens-Azevedo und Labrenz lassen sich aufgrund der unterschiedlichen Einteilungen und der Befragungsgruppen nicht unmittelbar mit denen dieser Arbeit vergleichen. Insgesamt kann aus den Ergebnissen, den Interviewauskünften der Schulträger und der bestätigenden Expertenauskunft von Anja Erhart (siehe Abschnitt 3.6) aber geschlossen werden, dass die Schulver-

pflege in Hessen vorwiegend in Fremdbewirtschaftung stattfindet. Caterer und externe Lieferanten nehmen hierbei eine dominierende Rolle ein. Unter den Verpflegungsformen überwiegt die angelieferte Warmverpflegung (50,7 %), gefolgt von der Frisch- und Mischküche (29,3 %) (siehe Abschnitt 3.6).

Bezüglich der Berücksichtigung von Gesundheitsaspekten bei der Verpflegung konnte ermittelt werden, dass bereits 45,6 % der befragten Schulen eine gesundheitsorientierte Ernährungs-Strategie besitzen, durch die Aspekte einer optimalen Ernährung für Kinder und Jugendliche berücksichtigt und der Zugang zu gesunden Lebensmitteln sichergestellt werden. Wie die Ergebnisse zeigen, sind diese Strategien von einem hohen Maß an Eigeninitiative der Schulen abhängig (siehe Abschnitt 5.4.3). Die Ergebnisse lassen vermuten, dass die Maßnahmen im Bereich Ernährung durch das Programm S & G an den befragten Schulen eine eher geringe Verbreitung finden. Diese Interpretation geht mit der bisher ebenfalls eher geringen Vergabe des Teilzertifikats Ernährung (S & G) an hessische Schulen (siehe Abschnitt 3.3) einher. Vor dem Hintergrund, dass bereits mehrere Kommunen Maßnahmen für eine gesunde und qualitativ hochwertige Ernährung ergreifen (siehe Abschnitt 3.5), ist allerdings verwunderlich, dass den Kommunen bei der Einführung dieser Strategien ebenfalls eine geringe Bedeutung zugemessen wird. Möglicherweise ist dies ein Hinweis darauf, dass diese kommunalen Maßnahmen unter der Gesamtheit der hessischen Schulen bisher einen noch eher kleinen Anteil der Schulen betreffen. Bei dieser Folgerung muss berücksichtigt werden, dass sich die Personen bei der Fragestellung auch auf individuelle Schul-Strategien beziehen konnten, die durchaus zusätzlich zu oder unabhängig von Regelungen oder Maßnahmen auf kommunaler Ebene bestehen können. Eindeutig kann dies an dieser Stelle nicht geklärt werden. Unmittelbar vergleichbare Daten aus anderen Erhebungen konnten nicht ermittelt werden. Arens-Azevedo und Laberenz stellten allerdings einen ähnlich hohen Anteil an Schulen in Hessen heraus, die ihre Mittagsverpflegung auf der Grundlage eines konkreten Anforderungskatalogs vergeben (40,2 % und bei 8,7 % in Planung). Inwiefern diese Kataloge gesundheitsorientierte Aspekte berücksichtigen, ging nicht hervor. Derartige Anforderungskataloge sind aber von großer Bedeutung, um eine hohe Qualität der Verpflegung sicherzustellen (siehe Abschnitt 3.5). Das Speisenangebot durch Schulkantinen oder Speisensäle wird in den befragten Schulen zu 30,4 % mit Nährwertberechnungen kalkuliert (siehe Abschnitt 5.4.3). Vor dem Hintergrund, dass die Schulverpflegung für viele Beteiligte noch ein relativ neues Aufgabengebiet mit hohen Anforderungen darstellt und konkrete Forderungen der Berücksichtigung von Nährwerten erst mit Qualitätsstandards wie die der DGE und dem optimiX-Konzept aufkamen, sind diese Ergebnisse erfreulich. Die Auskünfte hessischer Schulträger machen den Anschein, dass die Qualitätsstandards der

DGE einen größeren Bekanntheitsgrad erfahren und eher Berücksichtigung finden als das optimiX-Konzept (siehe Abschnitt 3.5). Arens-Azevedo und Laberenz (2008: 86) ermittelten 2008, dass das optimiX-Konzept an 13,3 % der hessischen Ganztagschulen bei der Verpflegung berücksichtigt wird. 73,4 % war dieser Begriff unbekannt.

Das konkrete Angebot der Mittagsverpflegung (Hessen liegt hier im deutschen Durchschnitt, siehe Abschnitt 3.2) beurteilten Arens-Azevedo und Laberenz (2008: 29, 57) im Rahmen ihrer Analysen verglichen mit den bundesweiten Standards insgesamt als „erfreulich“ und stellen fest, dass sich hinsichtlich der Qualität der Verpflegung bereits viele Schulen auf dem richtigen Weg befinden. Die konkrete Qualität des Angebots der Mittagsverpflegung wurde im Rahmen der vorliegenden Befragung hessischer Schulen nicht untersucht. Es konnte aber gezeigt werden, dass in den letzten fünf Jahren generell eine Verschiebung des Angebots tendenziell weg von ungesünderen und hin zu gesünderen Lebensmitteln stattfand (siehe Abschnitt 5.4.3). Immerhin 34 % der befragten Personen waren der Meinung, dass diese Entwicklung auch mit dem Angebot an Bio-Lebensmitteln verbunden ist.

Wie aus Abschnitt 5.4.4 hervorgeht, werden Bio-Lebensmittel an 82,6 % der befragten Schulen mit Kantine und/oder Speisensälen (in unterschiedlichem Maß) im Verpflegungsangebot integriert. Diese Daten erscheinen erstaunlich hoch und liegen deutlich über denen, die in der Strukturanalyse Schulverpflegung von Arens-Azevedo und Laberenz im Jahr 2008 ermittelt wurden. Hier berücksichtigten 63,4 % Bio-Lebensmittel in ihrem Verpflegungsangebot (siehe Abschnitt 4.3). Die ermittelten Bio-Anteile in der Verpflegung lassen sich aufgrund anderer Einteilungen nicht unmittelbar vergleichen. Es ist jedoch ersichtlich, dass die realisierten Bio-Anteile in der hier analysierten Befragung von deutlich mehr Schulen höher eingeschätzt wurden als bei Arens-Azevedo und Laberenz: Während dort 17,3 % angaben, einen Bio-Anteil über 20 % zu realisieren, schätzten insgesamt ganze 39,1 % der Schulen der hier ausgewerteten Befragung die Bio-Anteile sogar auf über 25 %. Bei der Betrachtung dieser Ergebnisse müssen mögliche Einflussfaktoren berücksichtigt werden: Generell könnte die deutlich größere Anzahl an Schulen bei Arens-Azevedo und Laberenz etwas zu den unterschiedlichen Werten beigetragen haben. Die befragten Schulen waren dort ausschließlich Ganztagschulen. Bei der in dieser Arbeit vorliegenden Befragung war dies keine Bedingung für die Teilnahme. Dies dürfte jedoch einen eher geringen Einfluss haben. Ein wichtiger Aspekt, der die Ergebnisse der Befragung beeinflusst haben könnte, ist, dass die Ergebnisse durch eine Online-Befragung zustande kamen. Durch die Vorgehensweise bei der Zielgruppengewinnung war den befragten Personen vorab klar, dass Bio-Lebensmittel einen besonderen

Schwerpunkt der Befragung darstellen. Dies könnte dazu geführt haben, dass Personen, für die das Thema relevant ist, eine größere Resonanz zeigten. Zudem ist der Abbruch einer solchen Befragung (hohe Abbruchrate – nur 37,5 % wurden bis zu Beantwortung der letzten Frage fortgeführt) sehr unverbindlich und anonym. Auch hier besteht die Möglichkeit, dass interessierte und betroffene Personen die Befragung eher fortführten als solche, an deren Schulen Bio-Lebensmittel keine Rolle spielen. Die quantitativen Unterschiede der Befragungen sind jedoch so groß, dass auch vor dem Hintergrund der potentiellen Beeinflussungen angenommen werden kann, dass die Berücksichtigung biologischer Lebensmittel in der hessischen Schulverpflegung seit der Befragung durch Arens-Azevedo und Laberenz im Jahr 2007/2008 angestiegen ist.

6.2 Potentiale und Hemmnisse für die Integration biologischer Lebensmittel in der hessischen Schulverpflegung

Die vorangegangene Auseinandersetzung, die Interviewauskünfte mehrerer hessischer Schulverwaltungsämter (siehe Abschnitt 4.4) und die verschiedenen Initiativen sowie Modellprojekte im Bereich Bio-Lebensmittel (siehe Abschnitt 4.5) bestätigen, dass aktuell von vielen Seiten ein deutliches Interesse für und Bestreben um die Berücksichtigung biologischer Lebensmittel besteht, und lassen eine zunehmende Entwicklung erkennen. Die Befragung hessischer Schulen zu ihrer Verpflegungssituation zeigt zudem die generelle Einsicht der Schulen, dass biologische Lebensmittel in der Schulverpflegung Berücksichtigung finden sollten (siehe Abschnitt 5.4.1). Immerhin 22 % der befragten Schulen besitzen sogar gezielte Strategien zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln. Auch die gesundheitsorientierten Ernährungsstrategien mehrerer befragter Schulen können Chancen für Bio-Lebensmittel ermöglichen. So nehmen 65,5 % dieser an 45,6 % der Schulen bestehenden Strategien zumindest in irgendeiner Form Bezug auf biologische Lebensmittel (siehe Abschnitt 5.4.4 und 5.4.3).

Diese Situation ist für den Fortschritt der Integration biologischer Lebensmittel in der hessischen Schulverpflegung generell als positives Potential zu bewerten und zeigt, dass viele Schulen sich bereits auf einem guten Weg befinden.

Konkrete, bindende Gesetzesvorgaben für die Berücksichtigung von Qualitätsstandards und biologischen Lebensmitteln von Seiten des Landes Hessen bestehen, wie sich bereits zeigte, nicht. Derartige Regelungen wären sicherlich die wirksamste Maßnahme, um eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung mit Bio-Anteilen voranzutreiben. So fordert auch die Verbraucherzentrale eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung in

den Landesgesetzen verpflichtend zu verankern (Verbraucherzentrale 2009). Wie ebenfalls hervorging, ist die Berücksichtigung biologischer Lebensmittel in der Schulverpflegung in Hessen derzeit hauptsächlich von dem Interesse und der Eigeninitiative der lokalen Akteure abhängig. Großes Potential bieten hier Bezirke, in denen Regelungen auf kommunaler Ebene getroffen werden, wie beispielsweise in Frankfurt am Main, dem Landkreis Kassel, dem Landkreis Fulda oder Marburg (siehe Abschnitt 4.4). Besonders dort, wo Ausschreibungen durchgeführt und Qualitätskriterien in den Vereinbarungen über die Schulverpflegung aufgenommen werden, zeigt sich eine hohe Sensibilität und somit größeres Potential für das Thema Bio-Lebensmittel (siehe Abschnitt 4.1). Regelungen auf kommunaler Ebene und die Vergabe der Schulverpflegung durch die Schulträger sind auf einem höheren Niveau angesiedelt und werden so in einen größeren Anteil an Schulen weiter getragen. Allerdings sind die Vergabe durch den Schulträger und die Durchführung von Ausschreibungen bei Weitem nicht die Regel (siehe Abschnitt 3.5). Mehrere Schulträger überlassen es den Schulen, ob nachhaltige Aspekte bei der Verpflegung Berücksichtigung finden sollen oder nicht (siehe Abschnitt 4.4). Interessierten Akteuren bieten hier die sehr zu begrüßenden Angebote des Landschulheims Licherode und die Kampagne „Bio kann jeder“ eine gute und professionelle Unterstützung für eine erfolgreiche Umsetzung (siehe Abschnitte 4.5.1 und 4.5.2). Diese Maßnahmen sorgen für Fortschritte und eine gute Präsenz und Verbreitung des Themas Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung. Es kann aber davon ausgegangen werden, dass hier besonders Resonanz eines bereits interessierten Klientels erfolgt (Interview Nr. 27).

In dem dargestellten Gesamtzusammenhang sollte folglich überlegt werden, wie eine größere Anzahl an verantwortlichen Personen erreicht und für dieses Thema sensibilisiert werden kann. Zudem müssen generelle Probleme der Schulverpflegung mit Hinblick auf die Schwierigkeiten bei der Integration biologischer Lebensmittel berücksichtigt werden:

Wie dargestellt werden konnte, ist die Umsetzung der Schulverpflegung sehr anspruchsvoll. Häufig fehlen noch entsprechende Erfahrungswerte und Kernkompetenzen in diesem Bereich. Dies führt zu der Gefahr, dass konventionelle und einfache Umsetzungsformen gewählt werden. Diesem Problem wird, wie aus Abschnitt 3.8 hervorgeht, auf verschiedenen Ebenen entgegengewirkt. Eine besondere Rolle spielt dabei die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen. Dem hohen Bedarf der fachlichen Unterstützung stehen hier allerdings noch verhältnismäßig geringe Kapazitäten entgegen. Hier wäre ein Ausbau beispielsweise durch weitere Mitarbeiter wünschenswert, um die Kompetenzen der Akteure in der Schulverpflegung in größerem Maße steigern zu können. Schritte in diese Richtung werden aktuell bereits durch die Fortbildung von Beraterinnen, welche

unmittelbar in die Schulen gesandt werden können, unternommen (siehe Abschnitt 3.8.3). Da eine Aufgabe der Schulvernetzungsstelle Hessen die Verbreitung der Qualitätsstandards der DGE mit einer Empfehlung eines Bio-Anteils von 10 % ist, könnte hierdurch auch eine Steigerung der Sensibilität und Bereitschaft für den Einsatz biologischer Lebensmittel erwirkt werden. Generell würde durch vermehrte professionelle Beratung eine bessere Ausgangssituation für die Integration biologischer Lebensmittel geschaffen, denn unter den aktuellen Bedingungen vieler Schulen stellen Bio-Produkte eher einen Wunsch geringerer Priorität dar (Nölting et al. 2009 a: 24).

Ein weiterer Ansatzpunkt, um mehr Schulen zu erreichen, ist die Durchführung weiterer regionaler Schulprojekte mit öffentlichkeitswirksamer Kommunikationsarbeit in Kreisen, in denen Bio-Lebensmitteln bisher eine eher geringere Bedeutung zukommt. Die Berichte, Erfahrungswerte und entstandenen Verpflegungskonzepte vorangegangener Modellprojekte, wie die im Schwalm-Eder-Kreis und FrankFOOD (siehe Abschnitt 4.5.3), könnten hier als eine Grundlage genutzt werden und die Umsetzung erleichtern. Möglicherweise könnte vor dem Hintergrund der bisherigen Erfolge eine weitere Förderung des BMELV im Rahmen des BÖL erreicht werden.

Ein bedeutender Problempunkt der Schulverpflegung ist der generell hohe Kostendruck (siehe Abschnitt 3.7.2). Die als gering einzuschätzende Teilnahme der GanztagschülerInnen am Mittagessen verschärft die Schwierigkeiten bei der Preisgestaltung zusätzlich (siehe Abschnitt 3.2). Gebundene Ganztagschulen bieten in diesem Zusammenhang eine bessere Voraussetzung für höhere Teilnahmezahlen am Mittagessen als die der offenen Form (Spiller, Lüfs-Baden 2008: 6; Kultusministerium Niedersachsen 2007: 34). In Hessen überwiegt allerdings bisher noch deutlich der Anteil der offenen Ganztagschulen (siehe Abschnitt 2.4). Folglich müssen die Gründe für die geringe Akzeptanz lokalisiert und Strategien entwickelt werden, um die generelle Annahme des Mittagessens in der Schule zu steigern und mehr SchülerInnen zur Teilnahme zu motivieren. Einige Ergebnisse hierzu liegen bereits durch Lüfs und Spiller (2006) vor.

Vor dem Hintergrund des generell hohen Kostendrucks stellen vor allem die höheren Preise der Bio-Lebensmittel ein Hemmnis für deren Einsatz dar. Die Erkenntnisse aus Abschnitt 4.1 zeigen, dass besonders die Kosten der Umsetzung einer Bio-Vollkost oder hoher Bio-Anteile im Wege stehen können. Ein Problem ist hier die Zahlungsbereitschaft der Eltern (Interview Nr. 28) und es muss damit gerechnet werden, dass bei höheren Preisen die Essenszahlen sinken können. Der höhere Preis von Bio-Lebensmitteln scheint zudem generell ein Faktor zu sein, der Akteure davor hemmt, eine Integration in Angriff zu nehmen. Bei tatsächlichem Interesse, fachlicher Unterstützung und intelligenten Beschaf-

fungsmaßnahmen sowie Speiseplanungen ist der Preis aber kein unüberwindbares Hindernis und es lassen sich sozialverträgliche Lösungen mit geringeren Bio-Anteilen gestalten (siehe Abschnitte 4.1 und 4.2).

Die Akzeptanz der SchülerInnen in Bezug auf biologisches Essen in der Schulverpflegung wurde in dieser Arbeit inhaltlich nicht untersucht. Dennoch soll bemerkt werden, dass biologisches und vollwertiges Essen es durchaus bei einigen SchülerInnen schwerer haben könnte, sich neben konventionellem Essen, Hamburgern oder Pommes Frites zu behaupten. Hier sind eine Kommunikation und die Integration der Schüler wichtig, um Grundlagen für eine hohe Akzeptanz biologischer Lebensmittel zu schaffen. Praktische Projekte, eine verstärkte Ernährungsbildung und Auseinandersetzung mit dem Thema gesunde Ernährung und Bio-Lebensmittel im Unterricht können hier weiterhelfen (Erhart 2009). Durch die Befragung hessischer Schulen wurde herausgestellt, dass bedingt durch schul-spezifische Strategien an mindestens 24 % der befragten Schulen bereits Bio-Lebensmittel im Unterricht behandelt werden. Umfassende Konzepte der parallelen Integration biologischer Lebensmittel in der Schulverpflegung und im Unterricht könnten zu einer besseren Identifikation der SchülerInnen mit dem Thema „Bio“ beitragen. Des Weiteren sollte überlegt werden, ob Möglichkeiten bestehen, eine feste Integration im Lehrplan von Unterrichtsfächern, wie beispielsweise Biologie, zu erreichen. Dies wäre ein Weg, welcher – im Gegensatz zu partiell stattfindenden Projekten – stetig eine große Zahl an SchülerInnen erreichen und ein größeres Bewusstsein für gesunde Ernährung und den Wert ökologischer Lebensmittel schaffen würde.

Aus Abschnitt 4.1 geht hervor, dass auch das Management der Caterer und infrastrukturelle Bedingungen einschränkende Faktoren bei der Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln darstellen können. Vor allem bei der Warmverpflegung, welche in Hessen dominiert, besteht die Möglichkeit, dass sich in der unmittelbaren Umgebung kein geeigneter Caterer befindet. Nach Experteneinschätzungen von Anja Erhart ist bei den großen und mittelständischen Unternehmen generell ein gutes Angebot von Bio-Konzepten gegeben (siehe Abschnitt 4.1). Schulen, bei denen hier tatsächlich Schwierigkeiten bestehen, können jedoch nach Alternativen suchen und biologische Lebensmittel beispielsweise in der Zwischenverpflegung gut integrieren (Interview Nr. 27). Dennoch wären weitere Untersuchungen notwendig, um zu hinterfragen, inwiefern tatsächlich ein flächendeckendes Angebot von Caterern mit Bio-Konzepten in den einzelnen Bezirken gegeben ist, und ob die ökologische Landwirtschaft in Hessen große Caterer entsprechend bedienen kann.

Als letzter Aspekt soll angesprochen werden, dass für die erfolgreiche Integration biologischer Lebensmittel in der Schulverpflegung eine entsprechende Kontrolle wichtig ist, um

die vorhandenen Potentiale zu sichern. Wie die Befragung hessischer Schulen ergab, wird diese überwiegend von den Schulen selbst vorgenommen (siehe Abschnitt 5.4.4). Hier sollten Forderungen an das Land Hessen in die Wege geleitet werden, um den Schulen, die Vereinbarungen für den Einsatz biologischer Lebensmittel getroffen haben, Kontrollen von offizieller Seite zu ermöglichen. Dies könnte z. B. durch die Staatlichen Schulämter oder im Rahmen der regelmäßig durchgeführten Schulinspektionen geschehen.

7 Fazit und Ausblick

Insgesamt zeigen die Ergebnisse der vorliegenden Arbeit bereits viele positive Tendenzen für eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung und lassen erkennen, dass ein bedeutender Anteil an Schulen und auch mehrere Kommunen in Hessen bestrebt sind, eine gesunde Schulverpflegung und die Integration biologischer Lebensmittel umzusetzen. Das Land Hessen macht mit seinem Programm S & G ebenfalls Schritte in diese Richtung und bietet freiwilligen Schulen Unterstützung und die Möglichkeit der Zertifizierung im Bereich Ernährung, welche auch eine Berücksichtigung ökologischer Aspekte fordert. Die Maßnahmen im Bereich Ernährung betreffen allerdings einen noch eher geringen Anteil an Schulen und es ist zu hoffen, dass noch mehr Schulen erreicht werden.

Die Entwicklung zu einer gesunden Schulverpflegung und zur Berücksichtigung biologischer Lebensmittel ist letztendlich noch in einem hohem Maß vom Einsatz und Engagement der lokalen Akteure und der unterschiedlichen Zuständigkeiten abhängig. Auf dem Weg zu einer gesunden und nachhaltigen Schulverpflegung können aber weitere Schritte unternommen werden. Die heterogene Situation der Organisation und Vergabe der Schulverpflegung sind hierbei nicht gerade von Vorteil und erschweren es, geeignete Handlungsoptionen für zukünftige Strategien auszumachen. Folgende Aspekte sollten als wichtige Ansatzpunkte für eine Verbesserung der Situation berücksichtigt werden:

1. Das Land Hessen sollte aufgefordert werden, konkretere gesetzliche Rahmenbedingungen für die Organisation, Vergabe und Finanzierung der Schulverpflegung zu schaffen und Zuständigkeiten eindeutig zu klären, um einheitliche Strukturen zu schaffen. Die Schulträger als Träger der Gewährleistungspflicht müssen hierbei stärker in die Verantwortung genommen werden.
2. Das Land Hessen sollte ebenfalls nachdrücklich aufgefordert werden, konkrete gesetzliche Rahmenbedingungen für die Berücksichtigung von Qualitäts- und Gesundheitsaspekten und die Verwendung biologischer Lebensmittel zu schaffen.
3. Falls auf Landesebene keine weiteren Schritte bezüglich inhaltlicher Gesetzesvorgaben für die Schulverpflegung erreicht werden können, sollten die Schulträger (Städte und Kommunen) flächendeckend aufgefordert werden, kommunale Regelungen für die Berücksichtigung von Qualitäts- und Gesundheitsaspekten und die Verwendung biologischer Lebensmittel, z. B. in Form von Kreistagsbeschlüssen, in die Wege zu leiten.
4. Es muss verstärkt auf die Durchführung von Ausschreibungen auf der Grundlage von Leistungskatalogen, welche die aktuellen Empfehlungen für Qualitäts- und

Gesundheitsaspekte und die Integration biologischer Lebensmittel berücksichtigen, hingewirkt werden. Die entsprechenden Kriterien müssen in die Vereinbarungen über die Schulverpflegung aufgenommen werden.

5. Die Kapazitäten der persönlichen Beratungsmöglichkeiten für die Schulverpflegung sollten ausgebaut werden, um dem großen Bedarf der fachlichen Unterstützung besser entgegen zu kommen. Die Stärkung der Kompetenzen und intelligente Beschaffungs- und Speisenplanungen sind Voraussetzungen, um auch die Integration biologischer Lebensmittel zu ermöglichen.
6. Die Sensibilität der Akteure für den Wert ökologischer Lebensmittel in der Schulverpflegung muss weiter gesteigert werden. Hemmschwellen gegenüber der Integration biologischer Lebensmittel, insbesondere die des Preises, müssen abgebaut werden. Die Kampagne „Bio kann jeder“ und die Verbreitung der Qualitätsstandards der DGE leisten hier bereits einen Beitrag. Eine öffentlichkeitswirksame Kommunikation des Themas „Bio“ und die Durchführung von Modellprojekten können weiter helfen. Bereits die Integration geringerer Bio-Anteile an Schulen kann eine flächendeckende Entwicklung vorantreiben und eine Eintrittspforte für eine (eventuell steigerbare) Verwendung biologischer Lebensmittel sein.
7. Projekte, Workshops und Aktionen, bei denen SchülerInnen und Akteure der Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln in Berührung kommen, bieten gute Möglichkeiten, um (z. B. auch über Genuss und Emotionen) von der Qualität der Bio-Lebensmittel zu überzeugen.
8. Die Akzeptanz der SchülerInnen für die Mittagsverpflegung in Schulen muss gesteigert werden, um höhere Essenszahlen zu erreichen. Dies würde zu einer Erleichterung der Preisgestaltung beitragen und ist somit auch bei dem Angebot von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung von Bedeutung.
9. Die Integration von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung sollte durch eine Behandlung des Themas „Bio“ im Unterricht begleitet werden, um zu einer hohen Annahme der SchülerInnen beizutragen. Eine feste Integration im Lehrplan wäre wünschenswert.
10. Das Land Hessen muss den Schulen Möglichkeiten einräumen, um die Umsetzung ihrer Vorhaben von offizieller Seite (z. B. durch die Staatlichen Schulämter oder im Rahmen der regelmäßig durchgeführten Schulinspektionen) kontrollieren zu lassen.

Abschließend ist zu sagen, dass die Bestrebungen bei der Diskussion um Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung nicht fokussiert auf eine Erhöhung von Bio-Anteilen abzielen, sondern zunächst auf eine ganzheitliche Verbesserung der Strukturen, der Qualität und der Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung ausgerichtet sein sollten.

Literaturverzeichnis

Agrar- und Umwelttechnik GmbH (2009): Bio is(s)t klimafreundlich – Klimaschutz mit Stop Climate Change. Pressemitteilung vom 08.12.2009. Göttingen, online verfügbar unter:
<http://www.stop-climate-change.de/de/Aktuelles.htm#top>,
[zuletzt geprüft am 15.01.2010].

Alexy, U; Clausen, K; Kersting, M (2008): Die Ernährung gesunder Kinder und Jugendlicher nach dem Konzept der Optimierten Mischkost. In: Ernährungs-Umschau 55 (3): 168-177.

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. 2. überarbeitete Auflage. Berlin, online verfügbar unter:
http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/Berliner_Qualitaetskriterien_2005.pdf,
[zuletzt geprüft am 18.05.2010].

Arens-Azevedo, U; Laberenz, H (2008): Strukturanalyse Schulverpflegung. Hamburg: Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft.

BIONADE GmbH (o. J.): Bionade. Alles Bio. Ostheim, online verfügbar unter:
http://www.bionade.com/bionade.php/10_de/20_produkt/20_biogarantie?usid=4c2b03d80c3a44c2b03d80cb6c,
[zuletzt geprüft am 20.06.2010].

Bulmahn, E (2003): Rede der Bundesministerin für Bildung und Forschung

Edelgard Bulmahn. In: Bundesministerium für Bildung und Forschung (Hg.): Startkonferenz zum Investitionsprogramm Zukunft Bildung und Betreuung. Bildungsreform Band 5. Berlin,

online verfügbar unter:

http://www.bmbf.de/pub/zukunft_bildung_und_betreuung_startkonferenz.pdf,

[zuletzt geprüft am 05.03.2010].

Bundesministerium für Bildung und Forschung (o. J. a): Bildung. Chancen der

Föderalismusreform nutzen. Berlin,

online verfügbar unter:

<http://www.bmbf.de/de/1263.php>,

[zuletzt geprüft am 25.02.2010].

Bundesministerium für Bildung und Forschung (o. J. b): Das Investitionsprogramm

"Zukunft Bildung und Betreuung". Berlin,

online verfügbar unter:

<http://www.bmbf.de/de/3735.php>,

[zuletzt geprüft am 05.03.2010].

Bundesministerium für Bildung und Forschung (o. J. c): Ganztagschulen als

Unterstützung für Familien. Berlin,

online verfügbar unter:

<http://www.ganztagsschulen.org/135.php>,

[zuletzt geprüft am 10.04.2010].

Bundesministerium für Bildung und Forschung (2004): Bildung in Deutschland.

Grundstruktur des Bildungswesens der Bundesrepublik Deutschland. Berlin/Bonn,

online verfügbar unter:

http://www.bmbf.de/pub/bildung_in_deutschland.pdf,

[zuletzt geprüft am 25.02.2010].

Bundesministerium für Bildung und Forschung (2009): Ganztagschulen –
das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ 2003-2009 (IZBB). Ergebnisse der Jahresberichte seit 2003 bis 2008 und der endgültigen Vorhabenplanungen 2009 über alle Länder. Berlin,
online verfügbar unter:
http://www.ganztagschulen.org/_downloads/BMBF_Grafiken_2009.pdf,
[zuletzt geprüft am 05.03.2010].

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (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/Bonn,
online verfügbar unter:
[http://www.in-form.de/cln_099/nn_1320822/SharedDocs/Downloads/
Broschuere-NAP-IN-FORM,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/
Broschuere-NAP-IN-FORM.pdf](http://www.in-form.de/cln_099/nn_1320822/SharedDocs/Downloads/Broschuere-NAP-IN-FORM,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/Broschuere-NAP-IN-FORM.pdf),
[zuletzt geprüft am 30.01.2010].

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2010 a):
IN FORM. Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.
Berlin/Bonn,
online verfügbar unter:
[http://www.in-form.de/cln_099/nn_1431446/DE/Home/02InForm/
InForm__node.html?__nnn=true](http://www.in-form.de/cln_099/nn_1431446/DE/Home/02InForm/InForm__node.html?__nnn=true),
[zuletzt geprüft am 31.03.2010].

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2010 b):
IN FORM in Kindergarten und Schule. Gesundheitswissen leicht gemacht.
Berlin/Bonn,
online verfügbar unter:
[http://www.in-form.de/cln_099/nn_1320822/DE/Home/04KitaundSchule/
KitaSchule__node.html?__nnn=true](http://www.in-form.de/cln_099/nn_1320822/DE/Home/04KitaundSchule/KitaSchule__node.html?__nnn=true),
[zuletzt geprüft am 31.03.2010].

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2010 c):

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung: gesund Essen in Schule und Kita.

Berlin/Bonn,

online verfügbar unter:

[http://www.in-form.de/cIn_090/nn_1431466/DE/Home/04KitaundSchule/V](http://www.in-form.de/cIn_090/nn_1431466/DE/Home/04KitaundSchule/VernetzungsstellenSchule/Vernetzungsstellen__node.html?__nnn=true)

[ernetzungsstellenSchule/Vernetzungsstellen__node.html?__nnn=true,](http://www.in-form.de/cIn_090/nn_1431466/DE/Home/04KitaundSchule/VernetzungsstellenSchule/Vernetzungsstellen__node.html?__nnn=true)

[zuletzt geprüft am 01.04.2010].

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (2008): Ökologische Lebensmittelwirtschaft und Klimaschutz. Zum Stand des Wissens. Argumentationspapier.

Berlin: 1-4,

online verfügbar unter:

online verfügbar unter:

[http://www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Dossiers_und_Positionspapire/OEkolandbau_und_Klima_BOELW_080919.pdf,](http://www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Dossiers_und_Positionspapire/OEkolandbau_und_Klima_BOELW_080919.pdf)

[papiere/OEkolandbau_und_Klima_BOELW_080919.pdf,](http://www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Dossiers_und_Positionspapire/OEkolandbau_und_Klima_BOELW_080919.pdf)

[zuletzt geprüft am 15.01.2010].

Coordination of European Transnational Research in Organic Food and Farming (o. J.):

Bündelung der Ressourcen zur Stärkung der Forschung für den Ökologischen

Landbau. o. O.,

online verfügbar unter:

[http://www.coreorganic.org/library/pres1/oct04/PR_CORE_Organic_141004_ger.p](http://www.coreorganic.org/library/pres1/oct04/PR_CORE_Organic_141004_ger.pdf)

[df,](http://www.coreorganic.org/library/pres1/oct04/PR_CORE_Organic_141004_ger.pdf)

[zuletzt geprüft am 14.05.2010].

Deutsche Adipositas-Gesellschaft (Hg.) (2008): Leitlinien für Diagnostik, Therapie

und Prävention der Adipositas im Kindes- und Jugendalter. München,

online verfügbar unter:

[http://www.adipositas-gesellschaft.de/daten/Leitlinie-AGA-S2-2008.pdf,](http://www.adipositas-gesellschaft.de/daten/Leitlinie-AGA-S2-2008.pdf)

[zuletzt geprüft am 09.03.2010].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (o. J. a): Schule + Essen = Note 1. Bonn,

online verfügbar unter:

[http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/startseite/,](http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/startseite/)

[zuletzt geprüft am 31.03.2010].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (o. J. b): Schule + Essen = Note 1.
Kompetenzcenter. Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/das-projekt/kompetenzcenter/>,
[zuletzt geprüft am 31.03.2010].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (o. J. c): Schule + Essen = Note 1.
Multiplikatorenveranstaltungen. Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/das-projekt/veranstaltungen-fuer-multiplikatoren/>,
[zuletzt geprüft am 31.03.2010].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (o. J. d): Qualitätsstandards für die
Schulverpflegung. Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/>,
[zuletzt geprüft am 31.03.2010].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2003): Verpflegung in Ganztagschulen.
DGE-intern 19/2003 vom 16.12.2003. Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=227>,
[zuletzt geprüft am 14.12.2009].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2009): Qualitätsstandards für die
Schulverpflegung. Veröffentlichung im Rahmen des Projektes Schule + Essen =
Note 1. 2. überarbeitete Auflage. Bonn,
online verfügbar unter:
http://www.schuleplusessen.de/cms/upload/pdf/Qualitaetsstandards/Neuaufgabe_Qualitaetsstandards_Schule.pdf,
[zuletzt geprüft am 14.12.2009].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2009 b): Mahlzeiten in der Kinderernährung
– ganzheitlich oder mechanisch betrachtet. Die Entgegnung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.. In: Ernährungsumschau 56 (7): 410-412.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.; Ökologischer Großküchen Service;
Verbraucherzentralen (2006): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in
Schulen. 3. Auflage. Bonn: Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Land-
bau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: 1-16,
online verfügbar unter:
http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/Schulverpflegung_II_03_040705.pdf,
[zuletzt geprüft am 31.05.2010].

Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung (o. J.): Auf dem Weg zu
einer gesundheitsfördernden Ganztagschule. Argumente des Deutschen Forums
Prävention und Gesundheitsförderung. o. O.: 1-10,
online verfügbar unter:
http://p9614.typo3server.info/fileadmin/archiv/Delegierte/GesFoerder_Ganztagschule.pdf,
[zuletzt geprüft am 19.12.2009].

Ditgens, B; Lehmann I (2007): Mehr Bio ist machbar. Bonn: Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung,
online verfügbar unter:
<http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/052708.pdf>,
[zuletzt geprüft am 04.06.2010].

Erhart, A (2009): Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung. In: Ernährung im Fokus 9
(4): 138-142.

Erhart, A; Hoppe, H; Büchler-Stumpf, M (o. J.): Ernährung. Wiesbaden: Hessisches
Kultusministerium: 1-16,
online verfügbar unter:
http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Br_Ernaehrung.pdf,
[zuletzt geprüft am 22.06.2010].

Erhart, A; Roehl, R; Strassner, C (2008): Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen. Erfolgsbeispiele zeigen den Weg. Überarbeitung der Erfolgsbeispiele 2008. Bonn: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: 1-22,
online verfügbar unter:
http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/051406_bio_in_schulen.pdf,
[zuletzt geprüft am 04.06.2010].

Fuhrmann, S (o. J.): Vortrag Ganztagschultag: Vertragsrecht. Wiesbaden: Hessisches Kultusministerium,
online verfügbar unter:
http://www.hessen.ganztaegig-lernen.de/GetFile.aspx?aliaspath=%2fHessen%2fHEBilder%2fIcons%2fpdf_gif,
[zuletzt geprüft am 19.03.2010].

Gemeinsame Wissenschaftskonferenz (2010): Allgemeines zur GWK. Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.gwk-bonn.de/index.php?id=252>,
[zuletzt geprüft am 25.02.2010].

Gerber, A; Schack, PS (2009): Sind Bio-Lebensmittel gesünder? In: Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (Hg.): NACHGEFRAGT: 28 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel. 3. überarbeitete Auflage. Berlin,
online verfügbar unter:
<http://www.boelw.de/fileadmin/alf/28-bioargumente.pdf>,
[zuletzt geprüft am 15.01.2010].

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (o. J. a): Bundesprogramm ökologischer Landbau. Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de/das-programm/>,
[zuletzt geprüft am 15.05.2010].

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung (o. J. b): Bundesprogramm ökologischer Landbau.
Das Programm. Inhalt und Struktur. Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de/das-programm/inhalt-und-struktur/>,
[zuletzt geprüft am 15.05.2010].

Heseker, H (2003 a): Ernährung in der Ganztagschule. Teil 1: Notwendigkeit
und Problematik von Schulverpflegung. In: Ernährungs-Umschau 50 (3): B9-B12.

Heseker, H (2003 b): Ernährung in der Ganztagschule. Teil 2: Institutionalisierung und
Möglichkeiten von Schulverpflegung. In: Ernährungs-Umschau 50 (4): B13-B16.

Heseker, H; Vohmann, C; Oepping, A (2003): Verzehrsstudie zur Ermittlung der
Lebensmittelaufnahme von Säuglingen und Kleinkindern für die Abschätzung ei-
nes akuten Toxizitätsrisikos durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (VELS).
Forschungsbericht. Paderborn.

Heseker, H; Mensink, GBM; Richter, A; Stahl, A; Vohmann, C (2008):
Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr im Kindes- und Jugendalter – Ergebnisse
aus den beiden bundesweit durchgeführten Ernährungsstudien VELS und EsKiMo.
In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.): Ernährungsbericht 2008.
Bonn.

Hessisches Kultusministerium (o. J. a): Zertifikat „Gesundheitsfördernde Schule“.
Wiesbaden: 1-16,
online verfügbar unter:
[http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Zertifikat/Br_Zertifika
te.pdf](http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Zertifikat/Br_Zertifika te.pdf),
[zuletzt geprüft am 16.03.2010].

Hessisches Kultusministerium (o. J. b): Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner für den Themenkomplex Ernährungs- & Verbraucherbildung. Wiesbaden, online verfügbar unter:
<http://schuleundgesundheit.hessen.de/themen/ernaehrungs-verbraucherbildung/ansprechpartner.html>,
[zuletzt geprüft am 02.04.2010].

Hessisches Kultusministerium (o. J. c): Schule & Gesundheit. Koordinierende Fachberater in den Regionen. Wiesbaden, online verfügbar unter:
<http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/medien/news.html>,
[zuletzt geprüft am 10.05.2010].

Hessisches Kultusministerium (o. J. d): Schule und Gesundheit: Ernährungs- & Verbraucherbildung. Angebote der Partner. Wiesbaden, online verfügbar unter:
<http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/themen/ernaehrungs-verbraucherbildung/angebote-der-partner.html>,
[zuletzt geprüft am 09.06.2010].

Hessisches Kultusministerium (o. J. e): News Schule & Gesundheit – der Newsletter. Wiesbaden, online verfügbar unter:
<http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/medien/news.html>,
[zuletzt geprüft am 10.05.2010].

Hessisches Kultusministerium (Hg.) (2003 a): Baustein Schulverpflegung. überarbeitete Auflage von Juni 2002, o. O., online verfügbar unter:
<http://www.deutsches-gesundheitsparlament.eu/UserFiles/bausteinschulverpflegung%5B1%5D.pdf>,
[zuletzt geprüft am 08.04.2010].

Hessisches Kultusministerium (Hg.) (2003 b): Leitbild für die Staatlichen Schulämter.
In: Amtsblatt des Hessischen Kultusministeriums 56 (4): 210-211,
online verfügbar unter:
http://www.hessisches-amtsblatt.de/download/pdf_2003/alle_user/04_2003.pdf,
[zuletzt geprüft am 01.04.2010].

Hessisches Kultusministerium (2008 a): Bildungspolitik in Zahlen 2008. Wiesbaden,
online verfügbar unter:
http://www.hessen.de/irj/servlet/prt/portal/prtroot/slimp.CMReader/HKM_15/HKM_Internet/med/862/86236097-be7d-021f-3efe-f91921321b2c,22222222-2222-2222-2222-222222222222,
[zuletzt geprüft am 02.06.2010].

Hessisches Kultusministerium (Hg.) (2008 b): Schule & Gesundheit Hessen 2002 -
2011. Grundlagen – Strategien – Meilensteine. Wiesbaden,
online verfügbar unter:
http://schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Konzept/Grundlagenpapier_2002_2011.pdf,
[zuletzt geprüft am 09.03.2010].

Hessisches Kultusministerium (2008 c): Ganztagsprogramm nach Maß. „Richtlinie für
ganztagig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 HSchG“. Umsetzung,
online verfügbar unter:
http://www.kultusministerium.hessen.de/irj/servlet/prt/portal/prtroot/slimp.CMReader/HKM_15/HKM_Internet/med/c40/c4010899-d0ed-0911-6f2b-2c91921321b2,22222222-2222-2222-2222-222222222222,true,
[zuletzt geprüft am 23.03.2010].

Hessisches Kultusministerium (09.09.2009): Hessens Landesprogramm zur
Förderung ganztagig arbeitender Schulen. Vortrag im Rahmen der Auftaktveranstaltung zum Schuljahr 2009/10. Frankfurt am Main,
online verfügbar unter:
http://www.hessen.ganztaegig-lernen.de/GetFile.aspx?aliaspath=%2FHessen%2FHEDokumente%2FAuftakt09%2FHKM+Auftakt+09-09-09_pdf,
[zuletzt geprüft am 11.01.2010].

Hessisches Kultusministerium (2010 a): Ganztagsprogramm des Landes. Wiesbaden,
online verfügbar unter:
[http://www.kultusministerium.hessen.de/irj/HKM_Internet?rid=HKM_15/HKM_Internet/nav/fa1/fa13208a-2437-a01b-e592-697ccf4e69f2%26_ic_uCon=8a13208a-2437-a01b-e592-697ccf4e69f2.htm&uid=fa13208a-2437-a01b-e592-697ccf4e69f2,](http://www.kultusministerium.hessen.de/irj/HKM_Internet?rid=HKM_15/HKM_Internet/nav/fa1/fa13208a-2437-a01b-e592-697ccf4e69f2%26_ic_uCon=8a13208a-2437-a01b-e592-697ccf4e69f2.htm&uid=fa13208a-2437-a01b-e592-697ccf4e69f2)
[zuletzt geprüft am 05.03.2010].

Hessisches Kultusministerium (2010 b): Ganztagschulen. Wiesbaden,
online verfügbar unter:
[http://www.hessen.de/irj/HKM_Internet?cid=19cf8852cd307b38dac00d4b0426d58c,](http://www.hessen.de/irj/HKM_Internet?cid=19cf8852cd307b38dac00d4b0426d58c)
[zuletzt geprüft am 05.03.2010].

Hessisches Kultusministerium (2010 c): Ganztagsangebote in hessischen Schulen.
Stand: Schuljahr 2009/2010. Wiesbaden,
online verfügbar unter:
[http://www.hessen.de/irj/servlet/prt/portal/prtroot/slimp.CMReader/HKM_15/HKM_Internet/med/263/263401f7-f48b-a421-f012-f31e2389e481,22222222-2222-2222-2222-222222222222,true,](http://www.hessen.de/irj/servlet/prt/portal/prtroot/slimp.CMReader/HKM_15/HKM_Internet/med/263/263401f7-f48b-a421-f012-f31e2389e481,22222222-2222-2222-2222-222222222222,true)
[zuletzt geprüft am 10.04.2010].

Hessisches Kultusministerium (2010 d): Auflistung der vergebenen Teil-/Gesamtzertifikate Schule & Gesundheit. Wiesbaden,
online verfügbar unter:
[http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Dateien_intranet/Instrumente_Zertifikate/Zertifikate_1109/Zertifikate_April_2010.pdf,](http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Dateien_intranet/Instrumente_Zertifikate/Zertifikate_1109/Zertifikate_April_2010.pdf)
[zuletzt geprüft am 16.03.2010].

Hessisches Kultusministerium (2010 e): Konnexitätsprinzip. Wiesbaden,
online verfügbar unter:
[http://www.hessen.de/irj/HMdl_Internet?cid=0389e333f6c7c94fde1170470b07ad5f,](http://www.hessen.de/irj/HMdl_Internet?cid=0389e333f6c7c94fde1170470b07ad5f)
[zuletzt geprüft am 30.03.2010].

Hessisches Kultusministerium (2010 f): Förderschulen. Schule für praktisch Bildbare.

Wiesbaden,

online verfügbar unter:

http://www.hessen.de/irj/HKM_Internet?cid=4bace2ca588f38bb1c7dbca6302df

2ab,

[zuletzt geprüft am 27.05.2010].

Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz;

Hessisches Kultusministerium (Hg.) (o. J.): Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Hessen. Wiesbaden: 1-4,

online verfügbar unter:

<http://schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Schulverpflegung>

_RZ.pdf,

[zuletzt geprüft am 01.04.2010].

Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz;

Hessisches Kultusministerium (2010): Werkstatt Ernährung – ein Projekt rund ums

Essen und Trinken für Schulen. Wiesbaden,

online verfügbar unter:

http://www.hessen.de/irj/HMULV_Internet?cid=20a15ea444a58eb5efa4603e22b7e

9ff,

[zuletzt geprüft am 09.06.2010].

Hessisches Sozialministerium (Hg.) (2006): Hessischer Kinder- und

Jugendgesundheitsbericht. Wiesbaden,

online verfügbar unter:

http://www.hage.de/files/kiju_hessengesundheitsbericht2006.pdf,

[zuletzt geprüft am 09.03.2010].

Hessisches Statistisches Landesamt (2010 a): Allgemeinbildende Schulen. Wiesbaden,

online verfügbar unter:

<http://www.statistik-hessen.de/themenauswahl/bildung-kultur-rechtspflege/>

landesdaten/bildung/allgbild-schulen/allgemeinbildende-schulen/index.html,

[zuletzt geprüft am 04.03.2010].

Hessisches Statistisches Landesamt (2010 b): Landesdaten. Allgemeinbildende Schulen.
Wiesbaden,
online verfügbar unter:
<http://www.statistik-hessen.de/themenauswahl/bildung-kultur-rechtspflege/landesdaten/index.html>,
[zuletzt geprüft am 09.04.2010].

Hessisches Statistisches Landesamt (2010 c): Schülerinnen und Schüler nach Schulformen, Geschlecht und Rechtstellung der Schulen im Schuljahr 2009/2010.
Wiesbaden,
online verfügbar unter:
<http://www.statistik-hessen.de/themenauswahl/bildung-kultur-rechtspflege/landesdaten/bildung/allgbild-schulen/schuelerinnen-und-schueler/index.html>,
[zuletzt geprüft am 04.03.2010].

Jäger, M (2008): Erfahrungen und Erlebnisse aus 5 Jahren Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin. Berlin: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V.,
online verfügbar unter:
http://www.schuleplusessen.de/cms/upload/pdf/Termine/Paderborn/Vortraege/Paderborn__100608.pdf,
[zuletzt geprüft am 11.06.2010].

Karl-Kübel-Stiftung für Kind und Familie (2010): Checkliste. Wesentliche Voraussetzungen für die Beantragung von Fördermitteln aus dem Härtefond.
Bensheim: 1-2,
online verfügbar unter:
http://www.kkstiftung.de/files/checkliste_10_01_01.pdf,
[zuletzt geprüft am 25.03.2010].

Kersting, M; Clausen, K (2006): Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Dortmund: Forschungsinstitut für Kinderernährung.

Kersting, M; Clausen, K; Alexy, U (2009): Mahlzeiten in der Kinderernährung – ganzheitlich oder mechanisch betrachtet. Die Sicht des Forschungsinstituts für Kinderernährung. In: Ernährungsumschau 56 (7): 410-412.

Konferenz der Schulaufsicht in der Bundesrepublik Deutschland e. V. (2009): Struktur in den Bundesländern. Allgemeinbildende Schulen. o. O., online verfügbar unter:
<http://www.ksdev.de/Schulstruktur.htm>,
[zuletzt geprüft am 02.06.2010].

Kreistag des Landkreises Waldeck-Frankenberg (2007): Beschlussvorlage Nummer 153/07. Punkt 6: Antrag der Kreistagsfraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN zur Organisation und Durchführung von Mittagstischen an ganztägig arbeitenden Schulen. o. O., online verfügbar unter:
http://www.landkreis-waldeck-frankenberg.de/PDF/Kreistag/2007.11.05.top_06.pdf,
[zuletzt geprüft am 23.02.2010].

Kullmann, A; König, H; Scholz, R; Lehmann, K; Gehrlein, U; Fick, J (2007): Modell- und Demonstrationsvorhaben zur Verpflegung in Ganztagschulen mit regionalen Produkten. Projektbericht. Frankfurt am Main: Institut für ländliche Strukturforschung und die Verbraucherzentrale Hessen e. V., online verfügbar unter:
http://www.frankfood.net/images/Abschlussbericht_frankfood.pdf,
[zuletzt geprüft am 04.01.2010].

Kultusministerium Niedersachsen (2007): Mittagessen in Ganztagschulen. Auswertung der Umfrage an 514 Ganztagschulen in Niedersachsen im Mai 2007. Hannover, online verfügbar unter:
http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C47450018_L20.pdf,
[zuletzt geprüft am 13.10.2010].

Kultusministerkonferenz (2010 a): FAQ. Was bedeutet „Kulturhoheit der Länder“? Berlin/Bonn, online verfügbar unter:
<http://www.kmk.org/wir-ueber-uns/faq.html>,
[zuletzt geprüft am 24.02.2010].

Kultusministerkonferenz (2010 b): Wir über uns. Gründung und Zusammensetzung. Berlin/Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.kmk.org/wir-ueber-uns/gruendung-und-zusammensetzung.htm>,
[zuletzt geprüft am 24.02.2010].

Kultusministerkonferenz (2010 c): Wir über uns. Aufgaben. Berlin/Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.kmk.org/wir-ueber-uns/aufgaben-der-kmk.html>,
[zuletzt geprüft am 24.02.2010].

Kultusministerkonferenz (2010 d): Schulen in freier Trägerschaft. Berlin/Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.kmk.org/bildung-schule/allgemeine-bildung/sonstige-einzel-fragen-weitere-schulformen/schulen-in-freier-traegerschaft.html>,
[zuletzt geprüft am 24.02.2010].

Kultusministerkonferenz (2010 e): PISA International. Berlin/Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.kmk.org/bildung-schule/qualitaetssicherung-in-schulen/bildungsmonitoring/internationale-schulleistungsvergleiche/pisa.html>,
[zuletzt geprüft am 08.03.2010].

Kultusministerkonferenz (2010 f): Schulen auf Reformkurs. Länder und Kultusministerkonferenz ziehen drei Jahre nach PISA eine positive Zwischenbilanz zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen. Berlin/Bonn,
online verfügbar unter:
<http://www.kmk.org/presse-und-aktuelles/pm2004/schulen-auf-reformkurs.html>,
[zuletzt geprüft am 08.03.2010].

Kurth, B-M; Schaffrath Rosario, A (2007): Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KiGGS). In: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz 50 (5-6): 736-743, online verfügbar unter:
http://www.kiggs.de/experten/downloads/Basispublikation/Kurth_Uebergewicht.pdf,
[zuletzt geprüft am 29.01.2010].

Landkreis Kassel (2008): Auszug aus der Niederschrift der 17. öffentlichen Sitzung des Gremiums Kreistag am 6.11.2008. Tagesordnungspunkt 22: Antrag der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN vom 25.09.2008 betr. „Einsatz regional-biologischer Lebensmittel in den kreiseigenen Einrichtungen und Schulen“. Baunatal.

Lülfs, F; Lüth, M; Holzhauer, B; Simshäuser, U (2006): Ernährungsalltag in Schulen. Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen. Heidelberg, online verfügbar unter:
http://www.ioew.de/uploads/tx_ukioewdb/e-wende_materialband.pdf,
[zuletzt geprüft am 29.06.2010].

Lülfs, F; Spiller, A (2006): Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Georg-August-Universität Göttingen: Göttingen, online verfügbar unter:
http://www.uni-goettingen.de/de/document/download/9be7779ea93c84afe3bdf29d413883f3.pdf/Schuelerbefragung_final.pdf&sa=U&ei=phciTOfuFIKHOLbkvBE&ved=0CCMQFjAA&usg=AFQjCNHuVKOcQKAqAL8V3SRoRPe_qRYwkw,
[zuletzt geprüft am 23.06.2010].

Lülfs-Baden, F; Spiller, A (2008): Steuerungsmechanismen im deutschen Schulverpflegungsmarkt: eine institutionenökonomische Analyse. Diskussionspapier. Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung: Göttingen, online verfügbar unter:
http://www.uni-goettingen.de/de/document/download/9e91c4bd37d2dd0ba9e16cd47de01bd6.pdf/Diskussionsbeitrag%20Governance_final.pdf,
[zuletzt geprüft am 10.03.2010].

Melcher, M (2010): telefonische Auskunft vom 22.06.2010, 9.25 Uhr. Wiesbaden:
Hessisches Kultusministerium.

Mensink, GBM; Richter A; Vohmann, C; Stahl A; Six, J; Kohler, S; Fischer, J; Hesecker, H
(2007): EsKiMo. Das Ernährungsmodul des Kinder- und Jugendgesundheitsurveys (KiGGS). In: Ernährung 1 (5): 225-229,
online verfügbar unter:
http://www.springer-gup.de/media/ernaehrung/ausgabe_05_07/ewp_05_07_225_229.pdf,
[zuletzt geprüft am 08.03.2010].

Nölting, B; Reimann, S; Strassner, C; Lukas, M (September 2009 a): Bio-Schulverpflegung in Deutschland. Ein erster Überblick. Diskussionspapier 30/09.
Berlin: Zentrum Technik und Gesellschaft,
online verfügbar unter:
http://www.ztg.tu-berlin.de/pdf/Nr_30_Noelting.pdf,
[zuletzt geprüft am 15.12.2009].

Nölting, B; Strassner C; Løes A-K; Nielsen T (2009 b): Bio-Schulverpflegung in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen – Was kann Deutschland lernen? In: Mayer, J; Alföldi, T; Leiber, T; Dubois, D; Fried, P; Heckendorn, F; Hillmann, E; Klocke, P; Lüscher, A; Riedel, S; Stolze, M; Strasser, F; van der Heijden, M; Willer H. (Hg.): Werte – Wege – Wirkungen: Biolandbau im Spannungsfeld zwischen Ernährungssicherung, Markt und Klimawandel. Beiträge zur 10. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau. Band 2: Tierhaltung, Agrarpolitik und Betriebswirtschaft, Märkte und Lebensmittel Berlin. Berlin: Dr. Köster: 356-359,
online verfügbar unter:
<http://orgprints.org/15160/4/band-02-gesamt-exemplar-oe.pdf>,
[zuletzt geprüft am 18.05.2010].

Ökologisches Schullandheim und Tagungshaus Licherode e. V. (o. J. a): Wer wir sind.
Alheim-Licherode,
online verfügbar unter:
<http://www.schullandheim-licherode.de/haus-und-lage.html>,
[zuletzt geprüft am 10.06.2010].

Ökologisches Schullandheim und Tagungshaus Licherode e. V. (o. J. b): Unesco zeichnet Umweltbildungszentrum Licherode für zwei weitere Jahre als UN-Dekade-Projekt aus. Alheim-Licherode,
online verfügbar unter:
<http://www.schullandheim-licherode.de/pressearchivleser/items/unesco-zeichnet-umweltbildungszentrum-licherode.html>,
[zuletzt geprüft am 10.06.2010].

Ökologisches Schullandheim und Tagungshaus Licherode e. V. (o. J. c): Das Besser-Esser-Konzept. Alheim-Licherode,
online verfügbar unter:
<http://www.schullandheim-licherode.de/besser-esser-konzept.html>,
[zuletzt geprüft am 10.06.2010]

Platzer, W (2008): Struktur des beruflichen Schulwesens in Hessen (Grafik). o. O.,
online verfügbar unter:
http://dms-schule.bildung.hessen.de/berufliche_bildung/bildungswege/Struktur_des_beruflichen_Schulwesens.html,
[zuletzt geprüft am 02.06.2010].

Peinelt, V; Pelzer, A; Arnold, O (2005): Schulverpflegung in Ganztagschulen. In: Ernährung im Fokus 5 (2): 38-46.

Poppinga, O; Groß, D; Adamaschek, K (2007): Regional-biologische Schulverpflegung im Schwalm-Eder-Kreis. Projektbericht. Kassel/Bonn: Universität Kassel, Bundesprogramm Ökologischer Landbau,
online verfügbar unter:
http://p1749.typo3server.info/uploads/media/Abschlussbericht_Regional-biologische_Schulverpflegung_02.pdf,
[zuletzt geprüft am 06.09.2010].

Probst, R; Hinz, W; Seidel, J (03.05.2004): Konnexitätsprinzip. In: Der aktuelle Begriff Nr. 08/2004 (Kurzinformation der Wissenschaftlichen Dienste des Deutschen Bundestages). o. O.: 1-2,
online verfügbar unter:
http://webarchiv.bundestag.de/archive/2008/0416/wissen/analysen/2004/2004_05_03.pdf,
[zuletzt geprüft am 30.03.2010].

Rahmann, G (2009): Ist der Ökologische Landbau klimafreundlich? In: Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (Hg.): NACHGEFRAGT: 28 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel. 3. überarbeitete Auflage. Berlin,
online verfügbar unter:
<http://www.boelw.de/fileadmin/alf/28-bioargumente.pdf>,
[zuletzt geprüft am 15.01.2010].

Rösch, R; Brüggemann, I (2003): Essen und Trinken in Schulen. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.; aid-infodienst.

Scholz, R (2008): Regionale Partner für Frankfurter Schulen. Ernährungsbildung und Landwirtschaft in der Region. Frankfurt am Main: Verbraucherzentrale Hessen e. V.: 1-24,
online verfügbar unter:
<http://www.frankfood.net/images/Servicebroschuere.pdf>,
[zuletzt geprüft am 09.06.2010].

Seegers Ina (2007): Tafel-Freuden? Das Essen an Deutschen Schulen. Dossier zur Situation der Schulverpflegung in Deutschland. Berlin: Verbraucherzentrale Bundesverband e. V.,
online verfügbar unter:
http://www.vzbv.de/mediapics/hintergrundpapier_tafelfreuden_schulverpflegung_17_01_2007.pdf,
[zuletzt geprüft am 14.12.2009].

Sekretariat der ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hg.) (August 2009 a): Das Bildungswesen in der Bundesrepublik Deutschland 2008. Darstellung der Kompetenzen, Strukturen und bildungspolitischen Entwicklungen für den Informationsaustausch in Europa. Bonn, online verfügbar unter:
http://www.kmk.org/fileadmin/doc/Dokumentation/Bildungswesen_pdfs/dossier_dt_ebook.pdf,
[zuletzt geprüft am 24.02.2010].

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hg.) (2009 b): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland. Statistik 2002 bis 2007. Bonn, online verfügbar unter:
http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Statistik/GTS_2007.pdf,
[zuletzt geprüft am 13.04.2010].

Sektion Hessen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (o. J. a): Wir für Sie. Unser Anliegen. Friedrichsdorf, online verfügbar unter:
<http://www.dge-hessen.de/sektion-hessen/wir-fuer-sie/unser-anliegen.html>,
[zuletzt geprüft am 20.04.2010].

Sektion Hessen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (o. J. b): Wir für sie. Unsere Angebote. Friedrichsdorf, online verfügbar unter:
<http://www.dge-hessen.de/sektion-hessen/wir-fuer-sie/unsere-angebote.html>,
[zuletzt geprüft am 20.04.2010].

Spiller, A; Lülfs-Baden, F; Bratschke, K; Köchermann, A; Meyer, M (2007): Modell- und Demonstrationsvorhaben zur Verpflegung in Ganztagschulen mit regionalen Lebensmitteln. Göttingen: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, online verfügbar unter:
<http://www.uni-goettingen.de/de/77584.html>,
[zuletzt geprüft am 14.12.2009].

Staatliches Schulamt für den Hochtaunuskreis und den Wetteraukreis (2007): Eltern-Info Ausgabe 12 vom 27 Juli 2007. Friedberg, online verfügbar unter:
http://www.schulamt-friedberg.hessen.de/irj/SSA_Hochtaunus_Internet?rid=HKM_15/SSA_Hochtaunus_Internet/sub/5af/5af706c6-c9d5-2411-1010-43bf5aa60dfa,,11111111-2222-3333-4444-100000005003%26overview=true.htm,
[zuletzt geprüft am 09.06.2010].

Staatliches Schulamt für den Hochtaunuskreis und den Wetteraukreis (2010): Arbeitsgruppen. Gesundheitsförderung. Friedberg, online verfügbar unter:
https://portal.hessen.de/irj/SSA_Hochtaunus_Internet?cid=3f1770534909ef9eac6ad3c93e492013,
[zuletzt geprüft am 12.03.2010].

Statistisches Bundesamt (2010 a): Allgemeinbildende Schulen. Schüler/innen nach Schularten. Wiesbaden, online verfügbar unter:
<http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Content/Statistiken/BildungForschungKultur/Schulen/Tabellen/Content75/AllgemeinbildendeSchulenSchulartenSchueler,templated=renderPrint.psml>,
[zuletzt geprüft am 10.04.2010].

Statistisches Bundesamt (2010 b): Allgemeinbildende Schulen. Schulen und Klassen nach Schularten. Wiesbaden, online verfügbar unter:
<http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Content/Statistiken/BildungForschungKultur/Schulen/Tabellen/Content75/AllgemeinbildendeSchulenSchularten,templated=renderPrint.psml>,
[zuletzt geprüft am 10.04.2010].

Tecklenburg, ME; Alber, R (2009): Wie viel sind uns unsere Kinder „wert“? Eine ökonomische Analyse der Schulverpflegung. Hamburg/Bern.

Verbraucherschutzministerkonferenz (2007): Ergebnisprotokoll der 3. VSMK. Top 4: Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung an Kindertagesstätten und Schulen. Baden-Baden: Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum, online verfügbar unter:
http://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/uploads/Ergebnisprotokoll_73e.pdf,
[zuletzt geprüft am 23.02.2010].

Verbraucherzentrale (Hg.) (2009): Essen und Trinken in Schulen. Positionen und Forderungen. Berlin: 1-7, online verfügbar unter:
<http://www.vz-nrw.de/mediabig/42132A.pdf>,
[zuletzt geprüft am 14.12.2009].

Verbraucherzentrale Hessen (2008 a): Die richtige Rechtsform – Kiosk als Verein oder Aktiengesellschaft? Frankfurt am Main, online verfügbar unter:
http://www.verbraucher.de/schulkiosk/rechtsform_auswaehlen.php,
[zuletzt geprüft am 23.03.2010].

Verbraucherzentrale Hessen (2008 b): Finanzierung des Schulkiosks – Ohne Moos nichts los. Frankfurt am Main, online verfügbar unter:
<http://www.verbraucher.de/schulkiosk/finanzierung.php>,
[zuletzt geprüft am 23.03.2010].

Verbraucherzentrale Hessen (2008 c): Check-Up Schulkiosk – Tipps zur gesunden Pausenverpflegung. Frankfurt am Main, online verfügbar unter:
<http://www.verbraucher.de/Schulkiosk/>,
[zuletzt geprüft am 23.03.2010].

Verbraucherzentrale Hessen (2010): telefonische Auskunft vom 23.03.2010, 11:13 Uhr. Verbraucherzentrale Hessen.

Wabitsch, M (2004): Kinder und Jugendliche mit Adipositas in Deutschland. Aufruf zum Handeln. In: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz 47 (3): 251–255,
online verfügbar unter
http://www.kinderumweltgesundheit.de/KUG/index2/pdf/themen/Ernaehrung/BGBL_47_adipositas.pdf,
[zuletzt geprüft am 29.01.2010].

Wabitsch, M; Moß, A (2009): Therapie der Adipositas im Kindes- und Jugendalter. Evidenzbasierte Leitlinie. Version 2009. Datteln: Arbeitsgemeinschaft Adipositas im Kindes- und Jugendalter,
online verfügbar unter:
<http://www.adipositas-gesellschaft.de/daten/Leitlinie-AGA-S3-2009.pdf>,
[zuletzt geprüft am 29.01.2010].

Wersich, D (2005): Grußwort. In: Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (Hg.): „Was uns schmeckt, bewegt uns“. Förderung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens von Kindern, Jugendlichen und ihren Familien in den Settings Stadtteil, Schule und KiTa. Hamburg,
online verfügbar unter:
http://www.hag-gesundheit.de/documents/brosch_0_117.pdf,
[zuletzt geprüft am 07.04.2010].

Wolff, K (o. J.): Vorwort. In: Hessisches Kultusministerium (Hg.): Ganztägig arbeitende Schulen. Mehr Zeit für Bildung. 2. überarbeitete Auflage. Wiesbaden,
online verfügbar unter:
http://www.hessen.de/irj/servlet/prt/portal/prtroot/slimp.CMReader/zentral_15/zentral_Internet/med/4de/4de60733-1019-8a01-c5ec-3f144e9169fc,22222222-2222-2222-2222-222222222222,true.pdf,
[zuletzt geprüft am 10.04.2010].

World Health Organization (1986): Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung. WHO-
autorisierte Übersetzung durch Hildebrandt und Kickbusch auf der Basis von Ent-
würfen aus der DDR und von Badura sowie Milz. o. O.,
online verfügbar unter:
http://www.euro.who.int/AboutWHO/Policy/20010827_2?language=German,
[zuletzt geprüft am 10.03.2010].

Quellenangaben der Gesetze, Erlasse, Verordnungen und Richtlinien

Erlass des Hessischen Kultusministeriums „Ernährungsangebote an Hess. Schulen“ VII A
2 – 664/552 - 40 –. In: Hessisches Kultusministerium (Hg.) (2003): Baustein
Schulverpflegung. Wiesbaden: 30-31,
online verfügbar unter:
<http://www.deutschesgesundheitsparlament.eu/UserFiles/bausteinschulverpflegung%5B1%5D.pdf>,
[zuletzt geprüft am 08.04.2010].

Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland vom 23. Mai 1949 (BGBl. S. 1), zuletzt
geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 29. Juli 2009 (BGBl. I S. 2248),
online verfügbar unter:
<http://www.bundestag.de/dokumente/rechtsgrundlagen/grundgesetz/gg.html>,
[zuletzt geprüft am 24.02.2010].

Hessisches Schulgesetz in der Fassung vom 14. Juni 2005 (GVBl. I S. 442),
zuletzt geändert durch Gesetz vom 14. Juli 2009 (GVBl. I S. 265). Nicht amtliche
Fassung,
online verfügbar unter:
http://www.kultusministerium.hessen.de/irj/HKM_Internet?cid=c1f7ee3ac049d51fa14df6f30a1b156a,
[zuletzt geprüft am 02.03.2010].

Landesverfassung des Landes Hessen von 1. Dezember 1946, zuletzt geändert durch Gesetz vom 18. Oktober 2002 (GVBl. I S. 628),
online verfügbar unter:
<http://www.rv.hessenrecht.hessen.de/jportal/portal/t/1oe8/page/bshesprod.psmi?doc.id=jlr-VerfHEpIVZ%3Ajuris-lr00&showdoccase=1&doc.hl=1&documentnumber=2&numberofresults=187¤tNavigationPosition=1&doc.part=S¶mfromHL=true#focuspoint>,
[zuletzt geprüft am 02.03.2010].

Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hessisches Schulgesetz. Erlass vom 1. August 2009. IV.5 – 549.300.000 – 235 – Gült. Verz. Nr. 721. Verwaltungsvorschrift. In: Amtsblatt des Hessischen Kultusministeriums 62 (11): 814-819.

Richtlinie zur Förderung von Investitionen im Rahmen des Investitionsprogramms „Zukunft Bildung und Betreuung“ 2003 - 2007. In: Hessisches Kultusministerium (Hg.) (o. J.): Ganztägig arbeitende Schulen. Mehr Zeit für Bildung. 2. überarbeitete Auflage, Wiesbaden: 47-48,
online verfügbar unter:
http://www.hessen.de/irj/servlet/prt/portal/prtroot/slimp.CMReader/zentral_15/zentral_Internet/med/4de/4de60733-1019-8a01-c5ec-3f144e9169fc,22222222-2222-2222-2222-222222222222,true.pdf,
[zuletzt geprüft am 10.04.2010].

Verdingungsordnung für Leistungen – Teil A. Allgemeine Bestimmungen für die Vergabe von Leistungen (VOL/A) vom 6. April 2006. In: Bundesanzeiger 58 (100a)
online verfügbar unter:
<http://www.bmwi.de/BMWi/Redaktion/PDF/Gesetz/verdingungsordnung-fuer-leistungen-vol-a,property=pdf,bereich=bmwi,sprache=de,rwb=true.pdf>
[zuletzt geprüft am 29.06.2010]

Interviewverzeichnis

Interview- Nummer	Datum und Uhrzeit	Dauer [Minuten]	Person	Organisation	Form
1	21.01.2010, 12.06 Uhr	9:53	Reiner Stracke	Schulverwaltungsamt Landkreis Waldeck- Frankenberg	telefonisches Leitfadeninterview
2	21.01.2010, 14.32 Uhr	7:39	Horst Hübenthal	Schulverwaltungsamt Werra-Meißner-Kreis	telefonisches Leitfadeninterview
3	21.01.2010, 16.03 Uhr	14:09	Bernd Heger	Schulverwaltungsamt Stadt Kassel	telefonisches Leitfadeninterview
4	26.01.2010, 14.35 Uhr	24:49	Tamara Holkeroth	Schulverwaltungsamt Landkreis Kassel	telefonisches Leitfadeninterview
5	27.01.2010, 10.28 Uhr	7:57	Christian Gronwald	Schulverwaltungsamt Landkreis Hersfeld- Rotenburg	telefonisches Leitfadeninterview
6	28.01.2010, 11.32 Uhr	7:03	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Landkreis Fulda	telefonisches Leitfadeninterview
7	28.01.2010, 14.43 Uhr	8:05	keine namentliche Nennung	Bauabteilung des Lahn-Dill-Kreis	telefonisches Leitfadeninterview
8	28.01.2010, 15.09 Uhr	7:21	Markus Drossel	Schulverwaltungsamt Landkreis Limburg- Weilburg	telefonisches Leitfadeninterview
9	29.01.2010, 9.35 Uhr	13:18	Klaus Mittas	Schulverwaltungsamt Stadt Kelsterbach	telefonisches Leitfadeninterview
10	02.02.2010, 11.17Uhr	9:33	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Stadt Fulda	telefonisches Leitfadeninterview
11	02.02.2010, 14.14 Uhr	11:36	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Stadt Gießen	telefonisches Leitfadeninterview
12	02.02.2010, 14.15 Uhr	---	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Schwalm-Eder-Kreis	Beantwortung des Interviewleitfadens via Email
13	02.02.2010, 14.42 Uhr	8:02	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Vogelsbergkreis	telefonisches Leitfadeninterview

Interview- Nummer	Datum und Uhrzeit	Dauer [Minuten]	Person	Organisation	Form
14	03.02.2010, 14.48 Uhr	11:35	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Stadt Hanau	telefonisches Leitfadeninterview
15	03.02.2010, 15.10 Uhr	14:28	Dorothea Obst	Schulverwaltungsamt Stadt Marburg	telefonisches Leitfadeninterview
16	04.02.2010, 9.16 Uhr	7:48	Bettina Kroh	Schulverwaltungsamt Wissenschaftsstadt Darmstadt	telefonisches Leitfadeninterview
17	05.02.2010, 14.00 Uhr	13:24	Gabriele Katzenmeier- Ries	Schulverwaltungsamt Landkreis Darmstadt- Dieburg	telefonisches Leitfadeninterview
18	08.02.2010, 10.24 Uhr	11:10	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Stadt Offenbach	telefonisches Leitfadeninterview
19	08.02.2010, 11.19 Uhr	12:57	Annette Panholzer	Schulverwaltungsamt Main-Kinzig-Kreis	telefonisches Leitfadeninterview
20	09.02.2010, 11.32 Uhr	7:29	Harry Gangnus	Schulverwaltungsamt Stadt Frankfurt am Main	telefonisches Leitfadeninterview
21	15.02.2010, 10.15 Uhr	6:19	Cornelia Wenk	Schulverwaltungsamt Wetteraukreis	telefonisches Leitfadeninterview
22	18.02.2010, 10.34 Uhr	15:39	Petra Reichert	Schulverwaltungsamt Stadt Rüsselsheim	telefonisches Leitfadeninterview
23	18.02.2010, 10.55 Uhr	9:10	Oliver Grobeis	Schulverwaltungsamt Odenwaldkreis	telefonisches Leitfadeninterview
24	21.02.2010, 13.52 Uhr	---	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Kreis Bergstraße	Beantwortung des Interviewleitfadens via Email
25	03.03.2010, 9.39 Uhr	---	keine namentliche Nennung	Schulverwaltungsamt Landeshauptstadt Wiesbaden	Beantwortung des Interviewleitfadens via Email
26	17.02.2010, 12.02 Uhr	20:42	Katja Schneider	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen	telefonisches Leitfadeninterview
27	20.05.2010, 10.02 Uhr	28:13	Anja Erhart	Agentur für Ernäh- rungsfragen	telefonisches Leitfadeninterview
28	21.05.2010, 14.09 Uhr	21:26	Martin Schiffter	biond (Bio-Catering GmbH Marbachshöhe)	telefonisches Leitfadeninterview

Anhangsverzeichnis

Anhang 1:	Anzahl der Ganztagschulen bei den Schul-trägern in Hessen (Schuljahr 2009/2010).....	122
Anhang 2:	Anzahl der Ganztagschulen in den verschiedenen Bildungsgängen in Hessen (Schuljahr 2009/2010)	123
Anhang 3 a:	Gesundheits-Qualitäts-Instrument für das Teilzertifikat Ernährung (ursprünglich)	124
Anhang 3 b:	Gesundheits-Qualitäts-Instrument für das Teilzertifikat Ernährungs- und Verbraucherbildung (aktuell)	125
Anhang 4 a:	Informationsblatt Nr. 1 zu der Befragung	126
Anhang 4 b:	Informationsblatt Nr. 2 zu der Befragung	128
Anhang 5:	News Schule und Gesundheit (November 2009)	130
Anhang 6:	Email an die Multiplikatoren	131
Anhang 7 a:	Fragebogen der empirischen Befragung (englische Version).....	134
Anhang 7 b:	Fragebogen der empirischen Befragung (deutsche Version)	149
Anhang 8:	Auswertungen der empirischen Befragung	164
Anhang 9 a:	Interviewleitfaden für die Schulträger.....	199
Anhang 9 b:	Interviewleitfaden für Katja Schneider (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen)	200
Anhang 9 c:	Interviewleitfaden für Anja Erhart (Agentur für Ernährungsfragen)	201
Anhang 9 d:	Interviewleitfaden für Martin Schiffter (biond).....	202

Anhang 1: Anzahl der Ganztagsschulen bei den Schulträgern in Hessen (Schuljahr 2009/2010)

Schulträger*	Ganztags- schulen insgesamt	Schulen mit pädagogi- scher Mittags- betreuung	Ganztags- schulen mit offener Konzeption	Ganztags- schulen mit gebundener Konzeption
LK Bergstraße	27	25	2	-
Stadt Darmstadt	15	13	1	1
LK Darmstadt-Dieburg	29	26	-	3
Stadt Frankfurt am Main	53	44	2	7
LK Fulda	12	11	-	1
Stadt Fulda	13	12	-	1
LK Groß-Gerau	13	10	3	-
LK Gießen	17	14	2	1
Stadt Gießen	11	9	1	1
LK Hersfeld-Rothenburg	17	16	-	1
Hochtaunuskreis	20	18	-	2
Stadt Hanau	11	11	-	-
Stadt Kelsterbach	2	1	-	1
LK Kassel	20	12	6	2
Stadt Kassel	24	13	3	8
Lahn-Dill-Kreis	26	21	1	4
LK Limburg-Weilburg	24	20	-	4
Main-Kinzig-Kreis	32	26	1	5
Landkreis Marburg-Biedenkopf	19	10	7	2
Stadt Marburg	11	10	-	1
Main-Taunus-Kreis	19	16	1	2
Oldenwaldkreis	11	10	-	1
LK Offenbach	38	32	2	4
Stadt Offenbach am Main	16	13	1	2
Rheingau-Taunus-Kreis	21	20	-	1
Stadt Rüsselsheim	12	10	1	1
Schwalm-Eder-Kreis	24	21	-	3
Vogelsbergkreis	17	15	-	2
Wetteraukreis	31	28	-	3
LK Waldeck-Frankenberg	24	23	-	1
Landeshauptstadt Wiesbaden	26	19	1	6
Werra-Meißner-Kreis	15	14	-	1
Landeswohlfahrtsverband	1	-	-	1
Gesamt	651	543	35	73

*LK = Landkreis; Quelle: Eigene Darstellung in Anlehnung an HKM 2010 c.

Anhang 2: Anzahl der Ganztagschulen an den verschiedenen Schulformen in Hessen (Schuljahr 2009/2010)

	Sonstige	Grund- und Gesamtschule	Hauptschule	Realschule	Grund- und Hauptschule	Schulen für praktisch Bildbare	Schulen für Lernhilfe	Grund-, Haupt- und Realschule	Haupt- und Realschule	integrierte Gesamtschule	Gymnasium	kooperative Gesamtschule	Grundschule	Gesamt
pädagogische Mittagsbetreuung	3	1	1	9	19	0	28	43	47	53	107	106	126	543
GTS in offener Konzeption	0	0	0	0	0	3	0	0	18	1	13	0	0	35
GTS in gebundener Konzeption	5	0	1	0	1	40	12	0	0	5	0	4	5	73
Gesamt	8	1	2	9	20	40	43	43	47	76	108	123	131	651

Quelle: Eigene Darstellung in Anlehnung an HKM 2010 c.

Anhang 3 a: Gesundheits-Qualitäts-Instrument für das Teilzertifikat Ernährung (ursprünglich)

C Teilzertifikat Ernährung



GQ-Dimension	#	GQ-Kriterium	++ (3)	+ (2)	- (1)	-- (0)	Stärken	Entwicklungsperspektiven
Lehren und Lernen	1	Inhalte der Ernährungs- und Verbraucherbildung sind im Unterricht aller Jahrgänge/Schulzweige verankert						
	2	Lehrerinnen und Lehrer sind in der Ernährungs- und Verbraucherbildung qualifiziert						
	3	eine themenbezogene fächer- und klassenübergreifende Zusammenarbeit findet regelmäßig statt						
	4	Materialien/Medien zum Thema „Ernährung“ werden für Unterricht/Projektarbeit genutzt						
	5	Beratungen bei Fehlmährungen und bei Essstörungen werden extern vermittelt						
Arbeitsplatz & Lebensraum	6	Schulspezifische Lösungen einer gesunden und schmackhaften Verpflegung sind im Schulalltag etabliert						
	7	Ausstattung und Angebote von Schulkiosk, Cafeteria/Schulmensa berücksichtigen Ernährungsvorlieben und fördern die Gesundheit						
	8	Absprachen zwischen Schule und Eltern (ggf. Erziehungsvereinbarungen) im Bereich „Ernährung“ sichern die Zusammenarbeit						
	9	Mit Hilfe gegebener Standards werden Anbieter (Hausmeister, Caterer u.a.), Angebote und Ausstattung fortlaufend überprüft						
	10	ernährungsbezogene Herausforderungen (z.B. Essenspausen für Diabetiker, Trinkgelegenheiten) werden bewältigt						
Gesundheitsmanagement	11	Der Themenbereich „Ernährung“ ist im Schulprogramm verankert						
	12	Mit Hilfe einsetzbarer Ressourcen (Zeit, Geld, Know how) werden Zeiten und Räume im Schulalltag gemeinsam gestaltet						
	13	Die Umsetzung gesetzlicher Sicherheits- und Hygienevorschriften wird regelmäßig überprüft						
	14	Kontakte zu außerschulischen Experten und Partnern werden kontinuierlich gepflegt (z.B. fachliche Unterstützung, Außendarstellung)						
	15	Alle Maßnahmen im Bereich Ernährung werden durch ein Team/eine Steuergruppe in der Schule koordiniert, begleitet und dokumentiert						
Ergebnis für das Teilzertifikat		Teilsommen					Gesamtsumme	

Quelle: <http://schuleundgesundheit.hessen.de/t3/fileadmin/content/Zertifikat/gqv6-ernaehrung.pdf>

Anhang 3 b: Gesundheits-Qualitäts-Instrument für das Teilzertifikat Ernährungs- und Verbraucherbildung (aktuell)

Teilzertifikat Ernährung und Verbraucherbildung - Zertifikat Gesundheitsfördernde Schule



GQ-Dimension	#	GQ-Kriterium	++ (3)	+ (2)	- (1)	-- (0)	Stärken	Entwicklungs- perspektiven
Lernen und Lehren	1	Inhalte und Grundsätze der „Ernährung und Verbraucherbildung“ sind im Unterricht und im Schulalltag verankert						
	2	Lehrerinnen und Lehrer sind in „Ernährung und Verbraucherbildung“ qualifiziert und bilden sich systematisch weiter und setzen das Gelernte im Schulalltag um						
	3	Themenbezogene Projekte und Aktivitäten finden regelmäßig in fächerverbindender und/oder klassenübergreifender Zusammenarbeit statt.						
	4	Materialien/Medien zum Thema „Ernährung und Verbraucherbildung“ werden für Unterricht und Projektarbeit genutzt und regelmäßig aktualisiert						
	5	Bei Fehlernährung und Essstörungen werden externe Beratungen und Hilfsangebote vermittelt						
Arbeitsplatz & Lebensraum	6	Schulspezifische Lösungen einer gesunden und schmackhaften Verpflegung sind im Schulalltag etabliert						
	7	Ausstattung und Angebote von Schulkiosk, Cafeteria/Schulmensa fördern die Gesundheit und berücksichtigen kulturell bedingte Ernährungsvorschriften						
	8	Abspraken ggf. Vereinbarungen zwischen Schule, Schülerinnen/ Schülern und Eltern* im Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ sichern die Zusammenarbeit						
	9	Mit Hilfe von Standards zur Gesundheitsförderung, Sozial- und Umweltverträglichkeit werden Anbieter (Hausmeister, Caterer u.a.), Angebote und Ausstattung von Schulkiosk, Cafeteria/Mensa fortlaufend überprüft						
	10	Ernährungsbezogene Herausforderungen im Schulalltag (z.B. Essenspausen für Diabetiker, Trinkgelegheiten) werden bewältigt						
Gesundheitsmanagement	11	Der Themenbereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ ist im Schulprogramm verankert						
	12	Mit schuleigenen und externen Ressourcen werden Gestaltungsmöglichkeiten für den Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ geschaffen und genutzt						
	13	Die Einhaltung gesetzlicher Sicherheitsbestimmungen und der Hygieneverordnung wird regelmäßig überprüft und dokumentiert						
	14	Die Kooperation mit außerschulischen Experten und Organisationen wird kontinuierlich gepflegt und für die Gestaltung des Bereiches „Ernährung und Verbraucherbildung“ aktiv genutzt						
	15	Alle Maßnahmen im Bereich „Ernährungs- und Verbraucherbildung“ werden durch eine schulinterne Gruppe koordiniert, begleitet und dokumentiert						
Ergebnis für das Teilzertifikat		Teilsummen:					Gesamtsumme:	

* gilt nicht für berufliche Schulen

Version1109RMTZ Ernährung, Verbraucherbildung 9.09.docTZ Ernährung, Verbraucherbildung 9.09.doc

Quelle: http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Dateien_intranet/Instrumente_Zertifikate/Zertifikate_1109/TZ_Ernaehrung__Verbraucherbildung_1109.pdf

Anhang 4 a: Informationsblatt Nr. 1 zu der Befragung



Befragung zur Schulverpflegungssituation in Deutschland

am Beispiel des Bundeslandes Hessen

Liebe Interview-Teilnehmerin, lieber Interview-Teilnehmer,

eingegliedert in das europäische Forschungsprojekt „iPOPY- innovative Public Organic food Procurement for Youth“ (z. dt. innovative Strategien zu Beschaffung von Bio-Lebensmitteln mit dem Fokus auf der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen) soll in Hessen eine Befragung mit Schulen durchgeführt werden. Diese Befragung ist im November 2009 gestartet und dauert weiter an! Neben Deutschland sind weitere Länder wie Norwegen, Dänemark, Finnland und Italien beteiligt! Im Rahmen des Projektes sollen erfolgreiche Strategien zur Verbesserung des Angebotes in der Gemeinschaftsverpflegung aufgezeigt werden, im Schwerpunkt steht hierbei die Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln. So soll ermittelt werden, *welche Strukturen bzgl. der Schulverpflegung, Gesundheitsorientierung und auch in der Infrastruktur in Hessen vorhanden sind und welche Strategien werden verfolgt!* Darüberhinaus soll die grundlegende Frage geklärt werden: *In welchem Maße Bio-Lebensmittel verwendet werden!*

Der Nutzen für die Schulen und deren Gemeinschaftsverpflegung in Hessen: individuelle neue Strategien für das Bundesland Hessen können abgeleitet werden!

Die Verpflegungssituation in Hessen/Deutschland wird analysiert und eine Vergleichbarkeit zwischen den Teilnehmerländern hergestellt werden. Darüberhinaus erfolgt die Ermittlung des Status Quo bei der Verpflegung in den Schulen, sowie ergänzend bei der Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln. Die Feldphase in Hessen kann die spezielle Situation in diesem Bundesland optimal abbilden und als Beispiel für Deutschland herangezogen werden und die hessische Vernetzungsstelle kann durch diese erste Abbildung der Situation weiterführende Maßnahmen veranlassen.

Doch dies kann nur mit Ihrer Mithilfe möglich werden!

Bitte nehmen Sie sich 15 min. für den Onlinefragebogen Zeit und leisten Sie ihren Beitrag. Folgender Link leitet Sie zu dem Fragebogen:

<http://www.survey-xact.dk/LinkCollector?key=UAP8KZQ53291>

Bei weiteren Fragen und Anregungen, können Sie uns jederzeit kontaktieren.

Danke im Voraus für Ihre Mithilfe und mit freundlichen Grüßen verbleiben wir,

Prof. Dr. Carola Strassner & Dipl.- Oecotroph. Melanie Lukas (Kontaktdaten: siehe folgende Seite)

Fachhochschule Münster

Prof. Dr. oec. troph. Carola Strassner, MBA

Fachbereich Oecotrophologie

Corrensstraße 25

48149 Münster

Tel: 0251 83-65415

strassner@fh-muenster.de

Dipl.- Oecotroph. Melanie Lukas

Fachbereich Oecotrophologie

Corrensstraße 25

48149 Münster

Tel.: 0251 83-65415

melanie.lukas@fh-muenster.de

Hauptverantwortlich für den Fragebogen:

Aalborg Universität, Dänemark

Prof. Dr. Bent Egberg Mikkelsen

Research group for Nutrition & Sustainability in

Novel Foodscapes

Department of Development and Planning

Aalborg University Denmark

Tel: +45 99 40 25 56

E-mail: bemi@plan.aau.dk

Chen He

Doktorandin

Research group for Nutrition & Sustainability in

Novel Foodscapes

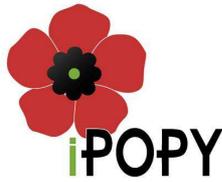
Department of Development and Planning

Aalborg University Denmark

Mobile: +45 50 16 15 68

E-mail: chhe@plan.aau.dk

Anhang 4 b: Informationsblatt Nr. 2 zu der Befragung



Infoblatt

„Befragung zur Schulverpflegungssituation in Deutschland am Beispiel des Bundeslandes Hessen“

Im Rahmen des europäischen Forschungsprojektes „iPOPY“³⁷ sollen neue Methoden zur Verbesserung des Angebotes in der Gemeinschaftsverpflegung aufgezeigt werden, im Schwerpunkt steht hierbei die Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln.

Durch diese Untersuchung kann eine neutrale Abbildung des Status Quo erfolgen. Grundsätzlich soll mit dieser Befragung die Verpflegungssituation in Hessen/Deutschland analysiert und eine Vergleichbarkeit zwischen den Teilnehmerländern Norwegen, Dänemark, Finnland und Italien hergestellt werden. Vor allem die Ermittlung des Status Quo bei der Schul-Verpflegung stellt einen Schwerpunkt dar, darüber hinaus werden Fragen zur Verpflegungs-Infrastruktur in ihrer Schule, zu gesundheitsfördernden Maßnahmen und zu entsprechenden Leitlinien der Programme gestellt. Die Feldphase in Hessen kann die spezielle Situation in diesem Bundesland optimal abbilden.

Deshalb bitten wir Sie um ihre Mithilfe, in dem Sie den Online-Fragebogen ausfüllen! Sie müssen nur den folgenden Link anklicken und werden automatisch durch einen Internet-basierten Fragebogen geleitet, die Beantwortung wird ca. 15 min. in Anspruch nehmen:

<http://www.survey-xact.dk/LinkCollector?key=UAP8KZQ53291>

Der Online-Fragebogen ist offen bis zum 28.02.2010.

Kontaktdaten der iPOPY- Koordinatoren

Prof. Dr. Bent Egberg Mikkelsen & Doktorandin Chen He

Prof. Dr. Carola Strassner & Diplomandin Nicole Heidebur

³⁷ innovative Public Organic food Procurement for Youth (z. dt. innovative Strategien zu Beschaffung von Bio-Lebensmitteln mit dem Fokus auf der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen), <http://www.ipopy.coreportal.org>

Fachhochschule Münster

Prof. Dr. oec. troph. Carola Strassner, MBA

Fachbereich Oecotrophologie

Corrensstraße 25

48149 Münster

Tel: 0251 83-65415

strassner@fh-muenster.de

Nicole Heidebur

Diplomandin

Fachbereich Oecotrophologie

Corrensstraße 25

48149 Münster

Tel.: 0176 24634792

nh101173@fh-muenster.de

Aalborg Universität, Dänemark

Prof. Dr. Bent Egberg Mikkelsen

Research group for Nutrition & Sustainability in
Novel Foodscapes

Department of Development and Planning

Aalborg University Denmark

Tel: +45 99 40 25 56

E-mail: bemi@plan.aau.dk

Chen He

Doktorandin

Research group for Nutrition & Sustainability in
Novel Foodscapes

Department of Development and Planning

Aalborg University Denmark

Mobile: +45 50 16 15 68

E-mail: chhe@plan.aau.dk

Anhang 5: News Schule und Gesundheit (November 2009)

SCHULE & GESUNDHEIT
NEWS
NOVEMBER 2009

Bildungsland Hessen

Schule & Gesundheit

Hessisches Kultusministerium
Schule & Gesundheit
Luisenplatz 10
65189 Wiesbaden

Verantwortlich
B. Zelazny
boate.zelazny@hkm.hessen.de

Redaktion
M. Melcher
manuela.melcher@hkm.hessen.de

SCHULE & GESUNDHEIT

☒ Schulportal „Sicherheit und Gesundheit“ nimmt Betrieb auf

Das Schulportal Hessen nimmt seinen Probetrieb auf. Erste Anwendungen der Unfallkasse Hessen (UKH) und des Hessischen Kultusministeriums sind jetzt verfügbar: elektronische Unfallmeldung und Feedback zur Arbeitsschutzorganisation.

Das von der UKH und Schule & Gesundheit entwickelte „Schulportal Sicherheit und Gesundheit“, bündelt alle Informationen und Anwendungen zum Arbeitsschutz und Gesundheitsschutz in einem Portal:

In der ersten Stufe können Schulen einen Selbsttest zur Arbeitsschutzorganisation ausführen und bekommen so dezidierte Unterstützungshinweise sowie eine individuelle Handlungsempfehlung bereitgestellt. Über die elektronische Unfallmeldung können Schulen den Unfallmeldeprozess über das Web-Portal abdecken; dieses einfache Formular stellt damit eine Alternative zum Papiermeldebogen dar.

Ergänzt werden die Applikationen durch ausgewählte Materialien und eLearning-Anwendungen der UKH.

Allen Schulen Hessens werden im November 2009 die Zugänge für das System bereitgestellt. Während der Einführungsphase stellt die UKH eine telefonische Hotline bereit, die Sie bei Fragen oder Problemen unterstützt.

Weitere Informationen finden Sie unter folgender Internetadresse:

☒ www.schulportal-hessen.de

☒ Deutscher Präventionspreis 2010 - jetzt bewerben

Unter dem Motto „Gesund aufwachsen - Ganzheitliche Förderung von Heranwachsenden in der Sekundarstufe I“ sind beim diesjährigen Deutschen Präventionspreis 2010 bundesweit alle Schulen der Sekundarstufe I aufgerufen, ihre Konzepte und Praxisbeispiele einzureichen. Vom 26. Oktober 2009 bis zum 11. Januar 2010 können sich Schulleiterinnen und Schulleiter sowie Lehrerinnen und Lehrer mit ihrer Schule am Wettbewerb beteiligen. Der Deutsche Präventionspreis 2010 zeichnet Schulen aus, die Kinder und Jugendliche in ihrer körperlichen, geistigen und seelischen Entwicklung systematisch fördern. Für die Sieger stehen Preisgelder von insgesamt 100.000 Euro zur Verfügung. Weitere Informationen sowie das Anmeldeformular finden Sie unter der Internetadresse:

☒ www.deutscher-praeventionspreis.de

☒ Online-Befragung zum Thema „Schulverpflegung in Hessen“

Im Rahmen des europäischen Forschungsprojektes "iPOPY" – innovative Public Organic food Procurement for Youth – soll ein Überblick über die Situation der Schulverpflegung und dem Status der Bio-Verpflegung in den europäischen Mitgliedstaaten ermittelt werden. Hessen soll als Beispiel für Deutschland in diesem europäischen Forschungsprojekt dienen. Vor allem die Ermittlung des Status Quo in der Schulverpflegung stellt den Schwerpunkt für die Befragung in Hessen dar. Darüber hinaus werden Fragen zur Infrastruktur in Ihrer Schule, zu gesundheitsfördernden Maßnahmen und zu entsprechenden Leitlinien der Programme gestellt.

Das Team von Schule & Gesundheit lädt Sie recht herzlich ein, an dieser Befragung teilzunehmen. Der Fragebogen kann in zehn Minuten beantwortet werden und Sie würden uns und letztlich auch sich selbst wichtige Daten und Erkenntnisse zum Thema Schulverpflegung ermöglichen.

Der Fragebogen ist unter folgender Internetadresse abrufbar:

☒ <http://www.survey-xact.dk/LinkCollector?key=UAP8KZO53291>

☒ Helfen Sie bitte, die heutige Situation zu ermitteln, um in der Zukunft Verbesserungen anzustreben! Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

☒ Gesundheitsförderung in Lebenswelten

Wie wichtig und auch erfolgreich der soziallyagenbezogene Ansatz in Gesundheitsförderung und Prävention sein kann, zeigen inzwischen zahlreiche Studien und Projekte. Anfang dieses Jahres wurde „Aktiv werden für Gesundheit - Arbeitshilfen für Prävention und Gesundheitsförderung im Quartier“ von Gesundheit Berlin im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit herausgegeben und kann kostenlos heruntergeladen werden (www.gesundheitliche-chancengleichheit.de). Um diese Anregungen praxisnah zu vertiefen, bietet die HAGE die Veranstaltungsreihe „Gesundheitsförderung in Lebenswelten“ an. Sie soll Verantwortlichen von gesundheitsförderlichen Projekten in Lebenswelten wie beispielsweise in Schulen dabei unterstützen, gute Projekte erfolgreich zu planen und durchzuführen.

Die HAGE beginnt dieses Jahr mit dem Tagesseminar „Gute Projekte erfolgreich finanzieren“ am 26.11.2009 in Friedberg. Genauere Informationen finden Sie auf der Homepage unter

☒ www.hage.de.

Jede Veranstaltung der Reihe kann einzeln besucht werden.

Anhang 6: Email an die Multiplikatoren

Sehr geehrte Fachberaterinnen & Fachberater,

die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ist im Januar 2010 umgezogen. Unsere neuen Kontaktdaten sind:

Servicestelle Schule & Gesundheit

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Alexandrastraße 6-8

65187 Wiesbaden

Katja Schneider & Monika Burkardt

Tel.: +49 (611) 734 2912

Fax: +49 (611) 97103017

E-Mail: Katja.Schneider@afl.hessen.de, Monika.Burkardt@afl.hessen.de

Reiner Mathar

Tel.: +49 (611) 734 2913

E-Mail: Reiner.Mathar@afl.hessen.de

Gut erreichbar sind wir telefonisch in Wiesbaden von Dienstag bis Donnerstag von 8.00 – 15.00 Uhr und ansonsten per E-Mail.

Außerdem gibt es zwei interessante Neuigkeiten zum Thema Schulverpflegung:

Zum einen gibt es eine Neuauflage der Qualitätsstandards zur Schulverpflegung. Eine pdf-Version der Standards hänge ich zu Ihrer ersten Information an. Für Rückfragen und Anliegen rund um das Thema Essen und Trinken in der Schule stehen wir gern zur Verfügung.

Zum zweiten findet im Moment im Rahmen des europäischen Forschungsprojektes „iPOPY“ - innovative Public Organic food Procurement for Youth (z. dt. innovative Strategien zu Beschaffung von Bio-Lebensmitteln mit dem Fokus auf der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen) eine Befragung hessischer Schulen zum Thema Schulverpflegung statt.

Die Ergebnisse sollen einen ersten Überblick zur Situation der Schulverpflegung in Hessen und der Integration von Bio-Lebensmitteln geben.

Das Projekt wurde im November 2009 bereits in den News Schule & Gesundheit vorgestellt. Um mehr Schulen zu erreichen und damit mehr Information über die Situation in Hessen zu erhalten, würden wir uns über Ihre Unterstützung freuen.

Wir möchten Sie bitten, im Rahmen Ihrer Tätigkeit als FachberaterIn bzw. Generalist/in weitere Schulen zur Teilnahme an der Online-Befragung zu animieren. Ein Informationsblatt [zum Projekt](#) befindet sich im angefügten Dokument.

Der Online-Fragebogen ist bis Ende Februar ist unter folgendem Link zu erreichen:

<http://www.survey-xact.dk/LinkCollector?key=UAP8KZQ53291>

Die Beantwortung nimmt ca. 15 min. in Anspruch.

Bei weiteren Fragen oder Anmerkungen steht Ihnen das Team des Forschungsprojekts gerne zur Verfügung und bedankt sich für Ihre Mithilfe:

Nicole Heidebur

Diplomandin im Fachbereich Oecotrophologie

Fachhochschule Münster

Tel.: 0176-24634792

nh101173@fh-muenster.de

Prof. Dr. oec. troph. Carola Strassner, MBA

Fachhochschule Münster

Fachbereich Oecotrophologie

Corrensstraße 25, 48149 Münster

Tel.: 0049-(0)251-83-65415

strassner@fh-muenster.de

In Kürze erhalten Sie weitere Informationen zu Aktivitäten der Vernetzungsstelle, insbesondere über geplante Veranstaltungen im Jahr 2010.

Bis dahin verbleiben wir mit freundlichen Grüßen aus Wiesbaden und besten Wünschen für ein gutes und erfolgreiches Jahr 2010.

Das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Katja Schneider

Servicestelle Schule & Gesundheit

Vernetzungsstelle Schulverpflegung



Alexandrastraße 6-8

65187 Wiesbaden

Tel.: +49 (611) 734 2912

Fax: +49 (611) 97103017

E-Mail: Katja.Schneider@afl.hessen.de

Internet: www.afl.hessen.de

2 Anhänge:

 **Infoblatt_Schulbefragung_Hessen.pdf**

 **040909_DGE_QS_SchuleundEssen_2.pdf**

Anhang 7 a: Fragebogen der empirischen Befragung (englische Version)

Questionnaire in regard to German school food

The purpose of questionnaire is to find out possible associations between healthy eating habits among pupils and having an organic food policy in schools.

In order to produce valuable knowledge, the object of research not only involve the schools which offer organic food, but also the schools which don't offer organic food.

Your participation has a big value for us!

Aalborg University Denmark is responsible for the research.

Attitude

This section is about your opinion/attitude regarding your school food service.

School food service means that school provide food for pupils during schooldays.

I think that the school has a responsibility in promoting organic foods through its food service.

- (1) Strongly Agree
- (2) Agree
- (3) Somewhat Agree
- (4) Somewhat Disagree
- (5) Disagree
- (6) Strongly Disagree

I think that the school has a responsibility in promoting organic food through its curricular activities.

- (1) Strongly Agree
- (2) Agree
- (3) Somewhat Agree
- (4) Somewhat Disagree
- (5) Disagree
- (6) Strongly Disagree

I think that the school has a responsibility in promoting healthy eating habits through its food service.

- (1) Strongly Agree
- (2) Agree
- (3) Somewhat Agree
- (4) Somewhat Disagree
- (5) Disagree
- (6) Strongly Disagree

I think that school has a responsibility in promoting healthy eating habits through its curricular activities.

- (1) Strongly Agree
- (2) Agree
- (3) Somewhat Agree
- (4) Somewhat Agree
- (5) Disagree
- (6) Strongly Disagree

School policy regarding organic food

This section is about current food service in your school in relation to organic food provision.

Following concept is relevant:

Public Organic food Procurement policy (POP), refer to a policy in schools which a specified amount of specified school foods are expected to be organic. (e.g. 50% of a dish have to be organic ingredients)

Notice: The word “policy” also cover up guidelines, rules, agreement and subscription. In other words, the policy not only adopted by top level (e.g. government), but from local committee, school itself, agreement with pupils’ parents or subscription with catering company.

Do your school have a policy/guidelines/rules/agreement/subscription in relation to organic food provision?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Who has adopted the policy/guidelines/rules/agreement/subscription in relation to organic food provision in your case?

- (1) National government
- (2) Local or regional authority
- (3) School administration
- (4) Teachers
- (5) Pupils’ parents
- (6) Pupils
- (7) Other _____

Do teachers involve this policy/guidelines/rules/agreement/subscription in relation to organic food provision during teaching activities?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Does the school have any monitoring steps or evaluation parameters for this policy in order to follow up the application of organic food?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

How to follow up the application of organic food?

- (1) Based on the evaluation from outside officials
- (2) Based on the inspection of school administration
- (3) Based on the kitchens' auto control
- (4) Other _____

School policy regarding food, health and nutrition

This section is about policies, regulations or rules in relation to pupils' health and nutrition at school.

Following concept is relevant:

Food and Nutrition Policy (FNP) is a set of written and adopted principles that aims to fulfil nutritional needs of pupils at schools and ensure availability and accessibility of healthy foods.

Notice: The word "policy" also cover up guidelines, rules, agreement and subscription. In other words, the policy not only adopted by top level (e.g. government), but from local committee, school itself, agreement with pupils' parents or subscription with catering company.

Do your school have a food and nutrition policy/guidelines/rules/agreement/subscription in relation to pupils' health?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Who has adopted this food and nutrition policy/guidelines/rules/agreement/subscription in relation to pupils' health in your case?

- (1) National government
- (2) Local or regional authority
- (3) School administration
- (4) Teachers
- (6) Pupils
- (7) Other _____

Do teachers involve this food and nutrition policy/guidelines/rules/agreement/subscription in relation to pupils' health during teaching activities?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Is this food and nutrition policy/guidelines/rules/agreement/subscription in relation to pupils' health has any content concern about organic food?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school have a nutrition group/committee/board or similar?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

School policy regarding physical activity among pupils

This section is about policies, regulations or rules in school in relation to pupils' physical activity, these schools can also be called health promoting schools.

Following concept is relevant:

A health promoting school is one that constantly strengthens its capacity as a healthy setting for living, learning and working. World Health Organisation (WHO)

Do your school have a health promoting school policy according to World Health Organisation (WHO) principle?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school have your own health promoting school policy?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school promote bicycle/walk/other physical transport activities for pupils?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school have a playground?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school promote physical activity among pupils in breaks?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school promote physical activity among pupils after school time?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school have physical activity as a prioritized theme in curriculum activities except gym courses?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

School food provision type

The next questions are divided into 4 sections. Based on the choices of you will make in the following 4 options, it will automatically go to the sections you choose.

What is your school food serving practice?

- (1) School fruit scheme
- (2) School milk scheme
- (3) School tuck shop (don't have a place to sit down to eat and no kitchen).
- (4) School canteen (with a facility to sit down to eat and own kitchen)

School fruit

This section is about questions regarding your school fruit provision for pupils.

School fruit scheme means that the schools offer fresh fruit for children in schools.

Do your school give fruit out in class?

- (1) Yes, free
- (2) Yes, with paying
- (3) No

Do your school give fruit out in class every school day?

- (1) Yes
- (2) No

Please estimate the percentage of organic fruit share.

- (0) 0 %
- (1) under 25 %
- (2) 25 - 50 %
- (3) 50 - 75 %
- (4) over 75 %

[School milk](#)

This section is about questions regarding your school milk provision for pupils.

School milk scheme means that the schools offer fresh milk for children in schools.

Do your school give milk out in class?

- (1) Yes, free
- (2) Yes, with paying
- (3) No

Do your school give milk out in class every school day?

- (1) Yes
- (2) No

Please estimate the percentage of organic milk share.

- (0) 0 %
- (1) under 25 %
- (2) 25 - 50 %
- (3) 50 - 75 %
- (4) over 75 %

Estimate the percentage of distribution of the following 6 milk types.

	0 - 20 %	20 - 40 %	40 - 60 %	60 - 80 %	80 - 100 %	Don't have
Full fat milk (approx 3.5% fat)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Semi fat milk (approx 1.5% fat)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Mini fat milk (approx 0.5% fat)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Low fat/skimmed milk (approx 0.1%)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Full fat cocoa milk (approx 3.5% fat)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Low fat/skimmed cocoa milk (approx 0.1%)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>

[School tuck shop](#)

This section is about questions regarding your school tuck shop for pupils.

School tuck shop is a small place more like having a hole in the wall, so that pupils can buy lunch, either cold dishes, or food that can be heated by microwave oven. Unfortunately these schools don't provide a sitting down facility for the pupils to eat lunch.

Where is your school food in tuck shop prepared?

- (1) Tuck shop at school site
- (2) Tuck shop contracted at downtown site

Please estimate the percentage of organic foods share in school food.

- (0) 0 %
- (1) under 25 %
- (2) 25 - 50 %
- (3) 50 - 75 %
- (4) over 75 %

How long time the lunch break takes at school?

- (1) 15 mins
- (2) 20 mins
- (3) 25 mins
- (4) Over 30 mins

What type of meals do your school tuck shop offer?

- (1) Sandwich
- (2) Cold dish (Sushi box, Burger box, Pasta box, Salad box, etc.)
- (3) Reheated meals (Rice, meat sauce, etc)
- (4) Cake

Are school food nutritionally calculated according to a official nutritional guidelines?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school sell snack foods in the tuck shop?

- (1) Yes
- (2) No

Do your school have restrictions on the type of snack foods in the school tuck shop?

- (1) Yes
- (2) No

Do your school have a competitive food outlet outside but nearby the school (shorter than 250 meters), e.g. a kiosk, gasoline station etc?

- (1) Yes
- (2) No

Do your school have restrictions, for pupils who are allowed to leave the school, for their access to competitive food outlets outside the school?

- (1) Yes
- (2) No

School canteen

This section is about questions regarding your school canteen for pupils.

The schools with a canteen have a kitchen where warm/hot meals are prepared for pupils, and it also includes a sitting down facility.

Where is your school meals prepared?

- (1) Kitchen at school site
- (2) Central public/private kitchen at downtown site

Please estimate the percentage of organic foods share in school food?

- (0) 0 %
- (1) under 25 %
- (2) 25 - 50 %
- (3) 50 - 75 %
- (4) Over 75 %

How long time the lunch break takes at school?

- (1) 15 mins
- (2) 20 mins
- (3) 25 mins
- (4) Over 30 mins

Are school food or menus nutritionally calculated according to a official nutritional guidelines?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Do your school recommend nutritional menus for pupils in canteen?

(1) Yes

(2) No

Do your school have a competitive food outlet outside but nearby the school (shorter than 250 meters), e.g. 7/11 shop, gasoline station etc?

(1) Yes

(2) No

Do your school have restrictions, for pupils who are allowed to leave the school, for their access to competitive food outlets outside the school?

(1) Yes

(2) No

Please specify in which direction your serving practices have changed in relation to availability of following items over the past 5 years.

	More	Same	Less	Don't know
Fresh Vegetables (e.g. Lettuce, Cucumbers, Carrots, Tomatoes Green beans etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Fresh Fruits (e.g. Apples, Pears, Peaches, Oranges, Grapefruit etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Meats (e.g. Chicken, Pork chops, Steaks, Fish, Lean hamburger etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Whole grain products (e.g. Whole grain bread, Whole grain pasta, Whole grain cereal, Oatmeal etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Beverages (e.g. free cold drinking water, 100% Fruit juice, Tomato juice, Herb tea etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>

	More	Same	Less	Don't know
Low fat dairy (e.g. Low fat milk, Low fat yoghurt, Low fat sour cream, Low fat cream cheese etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Deep fried food (Pommes fries, Chicken nuggets, Fish fingers, Hamburgers, etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Sausages	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Chocolate / Chocolate Bars	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Candy	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Chips	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Cake	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Fizzy drinks	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>

If your serving practices have changed, please give an account of the reason.

- (1) In order to cut expenses
- (2) In order to meet nutritional guidelines
- (3) To meet user demand
- (4) Other _____

Are these changes to your opinion associated with your organic school food?

- (1) Yes
- (2) No
- (3) Don't know

Comments and feedback

All comments are welcome!

Comments and feedback

Personal information

In order to facilitate contact with the winner of lotto, we need to ask you to fill in some personal information. This information will treat with strict confidence and won't be given to any third party.

Personal information

First name _____

Family name _____

What is your current position at school?

- (1) School headmaster or similar
- (2) School food coordinator
- (3) School teacher
- (4) School kitchen manager
- (5) School kitchen operator
- (6) External school food caterer
- (7) Other _____

School information

This chapter is about your basic school information.

School name

Name of school _____

The number of pupils in school

- (1) <100
- (2) 100-200
- (3) >200

Grade in schools

- (1) 7
- (2) 9
- (3) 10
- (4) 8-10

The questionnaire is finished.

Thank you for your answer!

Click the button at bottom to right so that complicate the answer and windows will be closed.

Anhang 7 b: Fragebogen der empirischen Befragung (deutsche Version)

Befragung zur Schulverpflegungssituation in Deutschland

Im Rahmen des europäischen Forschungsprojektes "iPOPY" – innovative Public Organic food Procurement for Youth soll ein Überblick über die Situation der Schulverpflegung und dem Status der Bio-Verpflegung in den verschiedenen europäischen Mitgliedstaaten gegeben werden. An der Studie sind bereits die Länder Dänemark und Norwegen beteiligt. Darüberhinaus sollen bald auch Finnland und Italien in der Untersuchung miteinbezogen werden. Durch diese Befragung möchten wir einen besseren Überblick über die Situation der Schulverpflegung in Deutschland erhalten, wie im Einladungsschreiben schon erwähnt. Vor allem die Ermittlung des Status Quo bei der Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln stellt einen Schwerpunkt dar, darüber hinaus werden Fragen zur Infrastruktur in ihrer Schule, zu gesundheitsfördernden Maßnahmen und zu entsprechenden Leitlinien der Programme gestellt.

Es werden möglichst viele verschiedene Schul- Typen mit und ohne Bio-Verpflegung im Angebot befragt.

Für uns ist Ihre Teilnahme sehr wichtig!

Sie sollen möglichst alle Fragen wahrheitsgetreu und nach besten Ermessen beantworten. Das Computerprogramm wird Sie durch den Fragebogen geleiten und Ihnen Hinweise geben was zu beachten ist.

Hauptverantwortlich für die Befragung ist die Aalborg Universität in Aalborg, Dänemark!

[Zum Einstieg in das Thema](#)

Zum Einstieg haben wir einige Aussagen für Sie aufgelistet. Dieser Abschnitt soll einen Überblick zur grundsätzlichen Einstellung gegenüber der Schulverpflegung geben.

Ich denke, dass die Schule zu der Vermittlung eines gesunden Essverhaltens, durch das Angebot von gesunden Speisen, beitragen sollte.

- (1) Stimme ich vollkommen zu
- (2) Stimme ich zu
- (3) Stimme ich teilweise zu
- (4) Stimme ich teilweise nicht zu
- (5) Stimme ich nicht zu
- (6) Stimme ich überhaupt nicht zu

Ich denke, dass die Schule Aspekte eines gesunden Essverhaltens im Unterricht thematisieren sollte.

- (1) Stimme ich vollkommen zu
- (2) Stimme ich zu
- (3) Stimme ich teilweise zu
- (4) Stimme ich teilweise nicht zu
- (5) Stimme ich nicht zu
- (6) Stimme ich überhaupt nicht zu

Ich denke, dass die Schule eine Verantwortung dafür trägt, in ihrem Verpflegungsangebot Bio-Lebensmittel zu fördern und diese anzubieten.

- (1) Stimme ich vollkommen zu
- (2) Stimme ich zu
- (3) Stimme ich teilweise zu
- (4) Stimme ich teilweise nicht zu
- (5) Stimme ich nicht zu
- (6) Stimme ich überhaupt nicht zu

Ich denke, dass die Schule dafür verantwortlich ist, mögliche Vor- und Nachteile von Biolebensmitteln im Rahmen des Unterrichts zu thematisieren.

- (1) Stimme ich vollkommen zu
- (2) Stimme ich zu
- (3) Stimme ich teilweise zu
- (4) Stimme ich teilweise nicht zu
- (5) Stimme ich nicht zu
- (6) Stimme ich überhaupt nicht zu

Schul-Leitlinien zu Verpflegung, Ernährung und Gesundheit

School policy regarding food, health and nutrition

Dieser Abschnitt behandelt die Leitlinien und Regularien in Bezug auf die Gesundheit der SchülerInnen und deren Ernährung in der Schule.

Kurze Erläuterung:

Eine gesundheitsorientierte Ernährungs-Strategie stellt sicher, welche Aspekte eine optimale Ernährung für Kinder und Jugendliche enthalten muss sowie dass die Verfügbarkeit und der Zugang zu gesunden Lebensmitteln gegeben ist. Der Begriff einer Schulleitlinie bezieht sich auf alle existierenden Leitlinien, Regeln, Vereinbarungen (auch zwischen Schule und Caterer), auf nationaler, auch auf regionaler oder kommunaler Ebene und individueller Schul- Ebene.

Hat ihre Schule eine solche, oben beschriebene, Strategie, Leitlinie, Regel oder ein Übereinkommen bezüglich der Schülersgesundheit?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?

- (1) Bundesregierung
- (2) Das Bundesland/ Die Kommune
- (3) Die Schule selbst
- (4) Die Lehrer
- (5) Die Eltern
- (6) Die Schüler
- (7) Der Caterer
- (8) Andere _____

Findet im Unterricht ein Austausch über diese Strategie zu Bio-Lebensmitteln zwischen Lehrern und Schülern statt?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Nimmt diese Regelung zur Schüler-Gesundheit in irgendeiner Form einen Bezug auf Bio-Lebensmittel?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Gibt es eine spezielle Arbeitsgruppe oder Informationskästen zum Thema Ernährung?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Schul-Leitlinien für die Bewegung und Aktivität der SchülerInnen

School policy regarding physical activity among pupils

Dieser Abschnitt beschäftigt sich mit den Leitlinien und Regularien bezüglich der physischen Aktivität der Schülerinnen und Schüler. Solche Schulen tragen auch den Namen: „Gesundheitsfördernde Schulen“.

Kurze Erläuterung:

Eine gesundheits-fördernde Schule ist eine Schule, die einen konstanten Beitrag zur Förderung der Gesundheit ihrer SchülerInnen leistet, in den Bereichen Leben, Lernen und Arbeiten (nach dem Konzept der WHO (World Health Organisation))

In Deutschland auch unter dem Namen des Projektes „Gesunde Schule“ bekannt.

Hat Ihre Schule eine solche Strategie, die sich an diesen Empfehlungen der WHO orientiert?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Hat Ihre Schule eine eigene gesundheitsfördernde Strategie?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

**Unterstützt Ihre Schule den aktiven Schulweg mit dem Fahrrad, mit dem Tretroller/
Scooter oder zu Fuss, z.B. Kampagne „FahrRad! Pro Klima Tour“ ?**

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Hat Ihre Schule einen Spielplatz?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Fördert Ihre Schule körperliche Aktivitäten der SchülerInnen in den Pausen?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

**Fördert Ihre Schule sportliche SchülerInnen-Aktivitäten am Nachmittag/ nach Ende
des Schultages?**

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

**Legt Ihre Schule besonderen Wert auf die Verankerung weiterer Sportangebote im
Lehrplan, welche über die vorgeschriebenen Sportstunden hinaus gehen?**

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Schulleitlinien für Bio-Lebensmittel

School policy regarding organic food

Dieser Abschnitt beschäftigt sich mit der Organisationen und der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln in ihrer Schule.

Kurze Erläuterung:

Der Grundsatz der Schulleitlinie zur „Beschaffung von Lebensmittel“ in ihrer Schule gibt zum Beispiel einen Anteil von „Lebensmitteln in Bio-Qualität von ca. 10%“ an, exemplarisch bezogen auf die Richtlinien der DGE zur Schulverpflegung und deren Beschaffung (aus 2008).

Der Begriff einer Schulleitlinie bezieht sich auf alle existierenden Leitlinien, Regeln, Vereinbarungen (auch zwischen Schule und Caterer), auf nationaler, auch auf regionaler oder kommunaler Ebene und individueller Schul- Ebene.

Ist an ihrer Schule eine Strategie, Leitlinien, Regeln oder Übereinkommen zur Beschaffung von Bio-Lebensmittel vorhanden?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in ihrer Schule eingeführt?

- (1) Das Bundesland/ Die Kommune
- (2) Die Schule selbst
- (3) Die Lehrer
- (4) Die Eltern
- (5) Die Schüler
- (6) Der Caterer
- (7) Andere _____

Findet im Unterricht ein Austausch über diese Strategie zu Bio-Lebensmitteln zwischen Lehrern und Schülern statt?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Gibt es für die Beschaffung und den Verkauf von Bio-Lebensmitteln entsprechende Schritte zur Überprüfung?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Wie wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln kontrolliert/ gewährleistet?

- (1) Durchgeführt wird die Kontrolle von einer offiziellen Kontrollstelle
- (2) Durchgeführt wird die Kontrolle durch eine Schulinspektion/ die Schulverwaltung
- (3) Durchgeführt wird die Kontrolle von der Küche selbst/ Selbstkontrolle
- (4) Andere _____

Typ der Schulverpflegung

School food provision type

Der nächste Abschnitt ist nochmals unterteilt in 4 Sektionen. Basierend auf Ihren nun folgenden Angaben wird das Programm die weiteren passenden Fragen vorgeben.

In welcher Form wird die Schulverpflegung in ihrer Schule durchgeführt?

- (1) Schul-Obst
- (2) Verpflegung mit Schulmilch/ Kakao
- (3) Schulkiosk (mit einem Angebot von kalten Speisen, ohne Sitzmöglichkeiten, ohne Küche/Möglichkeit der Mittagsbetreuung ist nicht gegeben)
- (4) Schulkantine oder Speiseraum (mit Sitzmöglichkeiten)

Schul-Obst

Dieser Abschnitt geht auf die Strategie der Schulverpflegung mit Obst ein.

Eine Verpflegung mit Schul-Obst bedeutet, dass den Schülern Obst regelmäßig zur Verfügung gestellt wird.

Gibt Ihre Schule Obst in den Klassen aus?

- (1) Ja, kostenlos
- (2) Ja, kostenpflichtig
- (3) Nein

Gibt Ihre Schule jeden Tag Obst in den Klassen aus?

- (1) Ja
- (2) Nein

**Bitte geben sie den geschätzten Anteil an Bio-Obst (bezogen auf den Wareneinsatz
in**

Euro) an:

- (0) 0 %
- (1) unter 25 %
- (2) 25 - 50 %
- (3) 50 - 75 %
- (4) über 75 %

Schul- Milch

Dieser Abschnitt geht auf die Schulverpflegung mit Schul-Milch ein.

Diese Art von Verpflegung zielt darauf ab, den Schülern frische Milch am Schultag anzubieten.

Gibt Ihre Schule Milch für die SchülerInnen aus?

- (1) Ja, kostenlos
- (2) Ja, kostenpflichtig
- (3) Nein

Gibt ihre Schule jeden Tag Milch aus?

- (1) Ja
- (2) Nein

**Bitte geben Sie den geschätzten Anteil an Bio-Milch (bezogen auf den Wareneinsatz
in Euro) an.**

- (0) 0 %
- (1) unter 25 %
- (2) 25 - 50 %
- (3) 50 - 75 %
- (4) über 75 %

Bitte schätzen Sie den Absatz/ Verkauf der prozentualen Anteile der 6 aufgeführten Milchtypen ab:

	0 - 20 %	20 - 40 %	40 - 60 %	60 - 80 %	80 - 100 %	Nicht vor- handen
Vollmilch (3,5% Fett)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Fettarme Milch (1,5% Fett)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Magermilch (0,5% Fett)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Fettfreie Milch (0,1% Fett)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Vollmilch-Kakao (3,5% Fett)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>
Kakao aus Magermilch (0,1% Fett)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>	(5) <input type="checkbox"/>	(6) <input type="checkbox"/>

Schul-Kiosk

In diesem Abschnitt geht es um den Schul-Kiosk

Mit der Bezeichnung „Schul-Kiosk“ ist ein kleiner Bereich in der Pausenhalle etc. gemeint. Dort werden Snacks und kleine Menüs angeboten, aber in der Regel keine warmen Speisen. Normalerweise ist dort keine Möglichkeit zum Sitzen gegeben.

School kiosk is a small place more like having a hole in the wall, so that pupils can come and buy lunch such cold food. Unfortunately these schools don't provide a sitting down facility for the pupils to eat lunch.

Wo werden die Speisen für den Schul-Kiosk zubereitet?

- (1) Im Kiosk selbst/ innerhalb des Schulgeländes
- (2) In einer Einrichtung außerhalb des Schulgeländes (Belieferung)

Bitte schätzen Sie den Anteil an Bio-Lebensmitteln bei den angebotenen Produkten (bezogen auf den Wareneinsatz) ab.

- (0) 0 %
- (1) unter 25 %
- (2) 25 - 50 %
- (3) 50 - 75 %
- (4) über 75 %

Wie lange dauert die Mittagspause?

- (1) 15 min
- (2) 20 min
- (3) 25 min
- (4) über 30 min

Welche Arten von kleinen Speisen sind im Schulkiosk zu kaufen?

- (1) Belegte Brötchen
- (2) Kalte Speisen (wie Salate etc.)
- (3) nicht belegte Brötchen, Laugenstangen etc.
- (4) Kuchen/ süße Teigwaren

Sind die Speisen im Kiosk mit Nährwertberechnungen kalkuliert (z.B. nach den Vorgaben des OptimiX-Konzeptes)?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Werden in dem Kiosk Süßigkeiten und Chips etc. angeboten?

- (1) Ja
- (2) Nein

Gibt es Einschränkungen bezüglich der Art der Snacks (geringeres Angebot von ungesunden Snacks/ Hervorhebung von gesunden Snacks)?

- (1) Ja
- (2) Nein

Gibt es ein "Konkurrenz-Angebot" zum Speisenerwerb in der Nähe (weniger als 250m), wie einen anderen Kiosk, einen Imbiss oder eine Tankstelle?

- (1) Ja
- (2) Nein

Gibt es Verbote/Regelungen zum Verlassen des Schulgeländes bzw. zum Erwerb von Speisen in den Geschäften außerhalb des Schulgeländes?

- (1) Ja
- (2) Nein

[Schulkantinen oder Speisräume](#)

In diesem Abschnitt werden Fragen zu der vorhandenen Schulkantine bzw. dem Speiseraum in ihrer Schule gestellt.

Die Schulen, die eigene Schulkantinen haben, haben eine eigene Küche, in der die Speisen zubereitet werden. Darüberhinaus können sich die SchülerInnen hinsetzen und gemeinsam essen.

Die Schulen mit Speisräumen geben den SchülerInnen die Möglichkeit, sich zum Essen hinzusetzen. Die Speisen werden entweder in einer zentralen Schulküche zubereitet und geliefert oder von einem Catering Unternehmen geliefert.

Hat Ihre Schule eine Kantine oder einen Speiseraum?

- (1) Schulkantine
- (2) Speiseraum

Wo werden die Speisen zubereitet?

- (1) In einer schuleigenen Küche
- (2) In einer Zentralküche/ von einem Catering-Unternehmen

Bitte geben Sie den geschätzten Anteil von Bio-Lebensmittel bei der Verpflegung (pro Wareneinsatz) an?

- (0) 0 %
- (1) unter 25 %
- (2) 25 - 50 %
- (3) 50 - 75 %
- (4) über 75 %

Wie lange dauert die Mittagspause?

- (1) 15 min
- (2) 20 min
- (3) 25 min
- (4) über 30 min

Ist die Schulverpflegung mit Nährwertberechnungen optimal kalkuliert (z.B. nach den Vorgaben des OptimiX-Konzeptes) ?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Werden in ihrer Schule ausgewogene, gesunde Menüs extra empfohlen?

- (1) Ja
- (2) Nein

Gibt es "Konkurrenz-Angebote" zum Speisenerwerb in der Nähe (weniger als 250m), wie einen anderen Kiosk, einen Imbiss oder eine Tankstelle?

- (1) Ja
- (2) Nein

Gibt es Verbote/Regelungen zum Verlassen des Schulgeländes zum Erwerb von Speisen in den anderen Geschäften?

- (1) Ja
- (2) Nein

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat.

	Zunahme	Gleich geblieben	Abnahme	Ich weiss es nicht
Frisches Gemüse (z.B. Karotten, Tomaten, Gurken, Salat etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Frisches Obst (z.B. Äpfel, Birnen, Bananen etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Fleisch (z.B. Geflügel, Schwein, Fisch etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Vollkornprodukte (z.B. Vollkornbrot, Vollkornnudeln, Vollkorn-Cerealien etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Getränke (z.B. Wasser, 100% Säfte, Tee etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Fettarme Milchprodukte (z.B. fettarme Joghurts, fettarme Milch, fettarmer Käse etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Frittiertes/ Fast Food (Pommes frites, Chicken nuggets, Finger food, Hamburger etc)	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Würstchen	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Schokolade/ Riegel	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Süßigkeiten	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Chips	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Kuchen/ süße Teigwaren	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>
Limonaden	(1) <input type="checkbox"/>	(2) <input type="checkbox"/>	(3) <input type="checkbox"/>	(4) <input type="checkbox"/>

Wenn Ihr Angebotsspektrum an der Schule sich geändert hat, bitte geben Sie den Grund dafür an.

- (1) Um Kosten einzusparen
- (2) Um die Ernährungsempfehlungen zu erfüllen
- (3) Um den Schülerwünschen mehr zu entsprechen
- (4) Andere _____

Waren diese Änderungen möglicherweise hinsichtlich gesünderen Nahrungsmitteln, ihrer Meinung nach, auch verbunden mit dem Angebot Bio-Lebensmitteln verknüpft?

- (1) Ja
- (2) Nein
- (3) Ich weiss es nicht

Kommentare und Feedback

Alle Kommentare sind erwünscht!

Kommentare und Feedback

[Informationen zur Person](#)

[Personal information](#)

Nun müssen wir Sie noch abschließend nach einigen persönlichen Daten befragen. Die Angaben werden selbstverständlich höchstvertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergeben.

Welche Position haben Sie momentan an der Schule?

- (1) SchulleiterIn
- (2) Schul-Speisen-Beauftragte/r
- (3) LehrerIn
- (4) Schulkantinen-LeiterIn
- (5) Schulkantinen- MitarbeiterIn
- (6) Externer Schul-Caterer
- (7) Andere _____

Informationen zur Schule

Information around the school

Abschließend werden Sie zu dem Typ Ihrer Schule befragt

This chapter is about your basic school information.

Schul-Typ

- (1) Grundschule (1-4. Klasse)
- (2) Hauptschule (5-10. Klasse)
- (3) Realschule (5-10. Klasse)
- (4) Gesamtschule (5-10/12. Klasse)
- (5) Gymnasium (5-12. Klasse)
- (6) Anderer Schul-Typ

Der Fragebogen ist nun erfolgreich abgeschlossen!

Einen sehr herzlichen Dank für Ihre Mühe und für Ihre Antworten!

Thank you for your answer!

Bitte klicken Sie auf den Link unten rechts um den Fragebogen abzuschließen. Das Fenster schließt sich automatisch.

Tick the link right down ...

Anhang 8: Auswertungen der empirischen Befragung

Einstellung gegenüber der Schulverpflegung

Auswertungen: att 1, att 2, att 3 und att 7

	att_1	att_2	att_3	att_7
N Gültig	68	68	68	68
Fehlend	0	0	0	0
Mittelwert	1,26	1,43	2,00	2,24
Median	1,00	1,00	2,00	2,00
Modus	1	1	2	2
Standardabweichung	,507	,698	,846	1,053
Varianz	,257	,487	,716	1,108
Minimum	1	1	1	1
Maximum	3	5	5	5

Häufigkeitstabellen

att_1:

Ich denke, dass die Schule zu der Vermittlung eines gesunden Essverhaltens, durch das Angebot von gesunden Speisen, beitragen sollte.

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig stimme vollkommen zu	52	76,5	76,5	76,5
stimme zu	14	20,6	20,6	97,1
stimme teilweise zu	2	2,9	2,9	100,0
Gesamt	68	100,0	100,0	

att_2:

Ich denke, dass die Schule Aspekte eines gesunden Essverhaltens im Unterricht thematisieren sollte.

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig stimme vollkommen zu	44	64,7	64,7	64,7
stimme zu	21	30,9	30,9	95,6
stimme teilweise zu	2	2,9	2,9	98,5
stimme nicht zu	1	1,5	1,5	100,0
Gesamt	68	100,0	100,0	

att_3:

Ich denke, dass die Schule eine Verantwortung dafür trägt, in ihrem Verpflegungsangebot Bio-Lebensmittel zu fördern und diese anzubieten.

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig stimme vollkommen zu	19	27,9	27,9	27,9
stimme zu	34	50,0	50,0	77,9
stimme teilweise zu	12	17,6	17,6	95,6
stimme teilweise nicht zu	2	2,9	2,9	98,5
stimme nicht zu	1	1,5	1,5	100,0
Gesamt	68	100,0	100,0	

att_7:

Ich denke, dass die Schule dafür verantwortlich ist, mögliche Vor- und Nachteile von Biolebensmitteln im Rahmen des Unterrichts zu thematisieren.

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig stimme vollkommen zu	18	26,5	26,5	26,5
stimme zu	26	38,2	38,2	64,7
stimme teilweise zu	17	25,0	25,0	89,7
stimme teilweise nicht zu	4	5,9	5,9	95,6
stimme nicht zu	3	4,4	4,4	100,0
Gesamt	68	100,0	100,0	

Strategien zur gesundheitsorientierten Verpflegung

Auswertungen: fnp_1, fnp_3, fnp_4 und fnp_5

	fnp_1	fnp_3	fnp_4	fnp_5
N Gültig	68	30	29	29
Fehlend	0	38	39	39

Häufigkeitstabellen

fnp_1:

Hat ihre Schule eine solche, oben beschriebene, Strategie, Leitlinie, Regel oder ein Übereinkommen bezüglich der Schülersgesundheit?

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ja	31	45,6	45,6	45,6
nein	29	42,6	42,6	88,2
weiß nicht	8	11,8	11,8	100,0
Gesamt	68	100,0	100,0	

fnp_3:

Findet im Unterricht ein Austausch über diese Strategie zu Bio-Lebensmitteln zwischen Lehrern und Schülern statt?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	15	22,1	50,0	50,0
	nein	6	8,8	20,0	70,0
	weiß nicht	9	13,2	30,0	100,0
	Gesamt	30	44,1	100,0	
Fehlend	999	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

fnp_4:

Nimmt diese Regelung zur Schüler-Gesundheit in irgendeiner Form einen Bezug auf Bio-Lebensmittel?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	19	27,9	65,5	65,5
	nein	6	8,8	20,7	86,2
	weiß nicht	4	5,9	13,8	100,0
	Gesamt	29	42,6	100,0	
Fehlend	999	39	57,4		
Gesamt		68	100,0		

fnp_5:

Gibt es eine spezielle Arbeitsgruppe oder Informationskästen zum Thema Ernährung?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	20	29,4	69,0	69,0
	nein	9	13,2	31,0	100,0
	Gesamt	29	42,6	100,0	
Fehlend	999	39	57,4		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen: fnp 2 1 bis fnp 2 8

		fnp_2_1	fnp_2_2	fnp_2_3	fnp_2_4	fnp_2_5	fnp_2_6	fnp_2_7	fnp_2_8
N	Gültig	30	30	30	30	30	30	30	30
	Fehlend	38	38	38	38	38	38	38	38

Häufigkeitstabellen

fnp_2_1:

**Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?
- Bundesregierung**

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	nicht ausgewählt	30	44,1	100,0	100,0
Fehlend	777	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

fnp_2_2:

**Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?
- Bundesland/Kommune**

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	2	2,9	6,7	6,7
	nicht ausgewählt	28	41,2	93,3	100,0
	Gesamt	30	44,1	100,0	
Fehlend	777	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

fnp_2_3

**Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?
- Schule selbst**

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	25	36,8	83,3	83,3
	nicht ausgewählt	5	7,4	16,7	100,0
	Gesamt	30	44,1	100,0	
Fehlend	777	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

fnp_2_4:

**Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?
- Lehrer**

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	10	14,7	33,3	33,3
	nicht ausgewählt	20	29,4	66,7	100,0
	Gesamt	30	44,1	100,0	
Fehlend	777	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

fnp_2_5:

**Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?
- Eltern**

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	4	5,9	13,3	13,3
	nicht ausgewählt	26	38,2	86,7	100,0
	Gesamt	30	44,1	100,0	
Fehlend	777	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

fnp_2_6:

**Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?
- Schüler**

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	3	4,4	10,0	10,0
	nicht ausgewählt	27	39,7	90,0	100,0
	Gesamt	30	44,1	100,0	
Fehlend	777	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

fnp_2_7:

**Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?
- Caterer**

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	7	10,3	23,3	23,3
	nicht ausgewählt	23	33,8	76,7	100,0
	Gesamt	30	44,1	100,0	
Fehlend	777	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

fnp_2_8:

**Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in diesem Fall eingeführt?
- Andere**

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	3	4,4	10,0	10,0
	nicht ausgewählt	27	39,7	90,0	100,0
	Gesamt	30	44,1	100,0	
Fehlend	777	38	55,9		
Gesamt		68	100,0		

Strategien für die Bewegung und Aktivität der SchülerInnen

Auswertungen: phy_1 bis phy_7

	phy_1	phy_2	phy_3	phy_4	phy_5	phy_6	phy_7
N Gültig	66	66	65	65	65	64	64
Fehlend	2	2	3	3	3	4	4

Häufigkeitstabellen

phy_1:

Hat Ihre Schule eine solche Strategie, die sich an diesen Empfehlungen der WHO orientiert?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	35	51,5	53,0	53,0
	nein	21	30,9	31,8	84,8
	weiß nicht	10	14,7	15,2	100,0
	Gesamt	66	97,1	100,0	
Fehlend	999	2	2,9		
Gesamt		68	100,0		

phy_2:

Hat Ihre Schule eine eigene gesundheitsfördernde Strategie?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	50	73,5	75,8	75,8
	nein	13	19,1	19,7	95,5
	weiß nicht	3	4,4	4,5	100,0
	Gesamt	66	97,1	100,0	
Fehlend	999	2	2,9		
Gesamt		68	100,0		

phy_3:

Unterstützt Ihre Schule den aktiven Schulweg mit dem Fahrrad, mit dem Tretroller/ Scooter oder zu Fuss, z.B. Kampagne "FahrRad! Pro Klima Tour" ?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	19	27,9	29,2	29,2
	nein	39	57,4	60,0	89,2
	weiß nicht	7	10,3	10,8	100,0
	Gesamt	65	95,6	100,0	
Fehlend	999	3	4,4		
Gesamt		68	100,0		

phy_4:

Hat Ihre Schule einen Spielplatz?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	41	60,3	63,1	63,1
	nein	22	32,4	33,8	96,9
	weiß nicht	2	2,9	3,1	100,0
	Gesamt	65	95,6	100,0	
Fehlend	999	3	4,4		
Gesamt		68	100,0		

phy_5:

Fördert Ihre Schule körperliche Aktivitäten der SchülerInnen in den Pausen?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	51	75,0	78,5	78,5
	nein	11	16,2	16,9	95,4
	weiß nicht	3	4,4	4,6	100,0
	Gesamt	65	95,6	100,0	
Fehlend	999	3	4,4		
Gesamt		68	100,0		

phy_6:

Fördert Ihre Schule sportliche SchülerInnen-Aktivitäten am Nachmittag/ nach Ende des Schultages?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	47	69,1	73,4	73,4
	nein	13	19,1	20,3	93,8
	weiß nicht	4	5,9	6,3	100,0
	Gesamt	64	94,1	100,0	
Fehlend	999	4	5,9		
Gesamt		68	100,0		

phy_7:

Legt Ihre Schule besonderen Wert auf die Verankerung weiterer Sportangebote im Lehrplan, welche über die vorgeschriebenen Sportstunden hinaus gehen?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	39	57,4	60,9	60,9
	nein	18	26,5	28,1	89,1
	weiß nicht	7	10,3	10,9	100,0
	Gesamt	64	94,1	100,0	
Fehlend	999	4	5,9		
Gesamt		68	100,0		

Strategien für Bio-Lebensmittel

Auswertungen: pop_1, pop_3 und pop_4

	pop_1	pop_3	pop_4
N Gültig	63	14	14
Fehlend	5	54	54

Häufigkeitstabellen

pop_1:

Ist an ihrer Schule eine Strategie, Leitlinien, Regeln oder Übereinkommen zur Beschaffung von Bio-Lebensmittel vorhanden?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	14	20,6	22,2	22,2
	nein	44	64,7	69,8	92,1
	weiß nicht	5	7,4	7,9	100,0
	Gesamt	63	92,6	100,0	
Fehlend	999	5	7,4		
Gesamt		68	100,0		

pop_3:

Findet im Unterricht ein Austausch über diese Strategie zu Bio-Lebensmitteln zwischen Lehrern und Schülern statt?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	5	7,4	35,7	35,7
	nein	3	4,4	21,4	57,1
	weiß nicht	6	8,8	42,9	100,0
	Gesamt	14	20,6	100,0	
Fehlend	999	54	79,4		
Gesamt		68	100,0		

pop_4:

Gibt es für die Beschaffung und den Verkauf von Bio-Lebensmitteln entsprechende Schritte zur Überprüfung?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	6	8,8	42,9	42,9
	nein	8	11,8	57,1	100,0
	Gesamt	14	20,6	100,0	
Fehlend	999	54	79,4		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen: pop_2_1 bis pop_2_7

	pop_2_1	pop_2_2	pop_2_3	pop_2_4	pop_2_5	pop_2_6	pop_2_7
N Gültig	13	13	13	13	13	13	13
Fehlend	55	55	55	55	55	55	55

Häufigkeitstabellen

pop_2_1:

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in ihrer Schule eingeführt? - Bundesland/Kommune

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	nicht ausgewählt	13	19,1	100,0	100,0
Fehlend	777	55	80,9		
Gesamt		68	100,0		

pop_2_2:

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in ihrer Schule eingeführt? - Schule selbst

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	10	14,7	76,9	76,9
	nicht ausgewählt	3	4,4	23,1	100,0
	Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend	777	55	80,9		
Gesamt		68	100,0		

pop_2_3:

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in ihrer Schule eingeführt? - Lehrer

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	4	5,9	30,8	30,8
	nicht ausgewählt	9	13,2	69,2	100,0
	Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend	777	55	80,9		
Gesamt		68	100,0		

pop_2_4:

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in ihrer Schule eingeführt? - Eltern

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	2	2,9	15,4	15,4
nicht ausgewählt	11	16,2	84,6	100,0
Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend 777	55	80,9		
Gesamt	68	100,0		

pop_2_5:

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in ihrer Schule eingeführt? - Schüler

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig nicht ausgewählt	13	19,1	100,0	100,0
Fehlend 777	55	80,9		
Gesamt	68	100,0		

pop_2_6:

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in ihrer Schule eingeführt? - Caterer

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	3	4,4	23,1	23,1
nicht ausgewählt	10	14,7	76,9	100,0
Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend 777	55	80,9		
Gesamt	68	100,0		

pop_2_7:

Wer hat diese Strategie, Leitlinie, Regel oder das Übereinkommen in ihrer Schule eingeführt? - Andere

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	1	1,5	7,7	7,7
nicht ausgewählt	12	17,6	92,3	100,0
Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend 777	55	80,9		
Gesamt	68	100,0		

Auswertungen: pop_5_1 bis pop_5_4

	pop_5_1	pop_5_2	pop_5_3	pop_5_4
N Gültig	13	13	13	13
Fehlend	55	55	55	55

Häufigkeitstabellen

pop_5_1:

Wie wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln kontrolliert/ gewährleistet? - offizielle Kontrollstelle

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	nicht ausgewählt	13	19,1	100,0	100,0
Fehlend	777	55	80,9		
Gesamt		68	100,0		

pop_5_2:

Wie wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln kontrolliert/ gewährleistet? - Schulinspektion/Schulverwaltung

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	nicht ausgewählt	13	19,1	100,0	100,0
Fehlend	777	55	80,9		
Gesamt		68	100,0		

pop_5_3:

Wie wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln kontrolliert/ gewährleistet? - Küche selbst/Selbstkontrolle

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	12	17,6	92,3	92,3
	nicht ausgewählt	1	1,5	7,7	100,0
	Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend	777	55	80,9		
Gesamt		68	100,0		

pop_5_4

Wie wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln kontrolliert/ gewährleistet? - Andere

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	3	4,4	23,1	23,1
	nicht ausgewählt	10	14,7	76,9	100,0
	Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend	777	55	80,9		
Gesamt		68	100,0		

Typ der Schulverpflegung

Auswertungen: pro 1 bis pro 4

	pro_1	pro_2	pro_3	pro_4
N Gültig	56	56	56	56
Fehlend	12	12	12	12

Häufigkeitstabellen

pro_1:

In welcher Form wird die Schulverpflegung in ihrer Schule durchgeführt? - Schul-Obst

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	9	13,2	16,1	16,1
	nicht ausgewählt	47	69,1	83,9	100,0
	Gesamt	56	82,4	100,0	
Fehlend	777	12	17,6		
Gesamt		68	100,0		

pro_2:

In welcher Form wird die Schulverpflegung in ihrer Schule durchgeführt? - Schulmilch/Kakao

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	13	19,1	23,2	23,2
	nicht ausgewählt	43	63,2	76,8	100,0
	Gesamt	56	82,4	100,0	
Fehlend	777	12	17,6		
Gesamt		68	100,0		

pro_3:

In welcher Form wird die Schulverpflegung in ihrer Schule durchgeführt? - Schulkiosk

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	21	30,9	37,5	37,5
	nicht ausgewählt	35	51,5	62,5	100,0
	Gesamt	56	82,4	100,0	
Fehlend	777	12	17,6		
Gesamt		68	100,0		

pro_4

In welcher Form wird die Schulverpflegung in ihrer Schule durchgeführt? - Schulkantine/Speisenraum

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	46	67,6	82,1	82,1
	nicht ausgewählt	10	14,7	17,9	100,0
	Gesamt	56	82,4	100,0	
Fehlend	777	12	17,6		
Gesamt		68	100,0		

Typ der Schulverpflegung; Schul-Obst

Auswertungen: fru_1 und fru_2

		fru_1	fru_2
N	Gültig	9	9
	Fehlend	59	59

Häufigkeitstabellen

fru_1:

Gibt Ihre Schule Obst in den Klassen aus?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja, kostenlos	2	2,9	22,2	22,2
	ja, kostenpflichtig	4	5,9	44,4	66,7
	nein	3	4,4	33,3	100,0
	Gesamt	9	13,2	100,0	
Fehlend	999	59	86,8		
Gesamt		68	100,0		

fru_2:

Gibt Ihre Schule jeden Tag Obst in den Klassen aus?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	3	4,4	33,3	33,3
	nein	6	8,8	66,7	100,0
	Gesamt	9	13,2	100,0	
Fehlend	999	59	86,8		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen: fru_3

Bitte geben sie den geschätzten Anteil an Bio-Obst (bezogen auf den Wareneinsatz in Euro) an:

N	Gültig	6
	Fehlend	62
	Mittelwert	2,83
	Median	2,50
	Modus	2
	Standardabweichung	1,169
	Varianz	1,367
	Minimum	2
	Maximum	5

Häufigkeitstabelle

fru_3:

Bitte geben sie den geschätzten Anteil an Bio-Obst (bezogen auf den Wareneinsatz in Euro) an:

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	unter 25 %	3	4,4	50,0	50,0
	25 - 50 %	2	2,9	33,3	83,3
	über 75 %	1	1,5	16,7	100,0
	Gesamt	6	8,8	100,0	
Fehlend	999	62	91,2		
Gesamt		68	100,0		

Typ der Schulverpflegung: Schul-Milch

Auswertungen: milk_1 und milk_2

		milk_1	milk_2
N	Gültig	13	13
	Fehlend	55	55

Häufigkeitstabellen

milk_1:

Gibt Ihre Schule Milch für die SchülerInnen aus?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja, kostenpflichtig	11	16,2	84,6	84,6
	nein	2	2,9	15,4	100,0
	Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend	999	55	80,9		
Gesamt		68	100,0		

milk_2:

Gibt ihre Schule jeden Tag Milch aus?

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ja	10	14,7	76,9	76,9
nein	3	4,4	23,1	100,0
Gesamt	13	19,1	100,0	
Fehlend 999	55	80,9		
Gesamt	68	100,0		

Auswertungen: milk 3

N	Gültig	11
	Fehlend	57
Mittelwert		1,82
Median		2,00
Modus		1(a)
Standardabweichung		1,168
Varianz		1,364
Minimum		1
Maximum		5

a Mehrere Modi vorhanden. Der kleinste Wert wird angezeigt.

Häufigkeitstabelle

milk_3:

Bitte geben Sie den geschätzten Anteil an Bio-Milch (bezogen auf den Wareneinsatz in Euro) an.

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig 0 %	5	7,4	45,5	45,5
unter 25 %	5	7,4	45,5	90,9
über 75 %	1	1,5	9,1	100,0
Gesamt	11	16,2	100,0	
Fehlend 999	57	83,8		
Gesamt	68	100,0		

Auswertungen: milk_41 bis milk_46

	milk_41	milk_42	milk_43	milk_44	milk_45	milk_46
N Gültig	11	11	11	10	11	11
Fehlend	57	57	57	58	57	57
Mittelwert	2,55	5,55	5,55	5,50	3,82	5,09
Median	2,00	6,00	6,00	6,00	4,00	6,00
Modus	1	6	6	6	4	6
Standardabweichung	2,067	1,508	1,508	1,581	,751	2,023
Varianz	4,273	2,273	2,273	2,500	,564	4,091
Minimum	1	1	1	1	3	1
Maximum	6	6	6	6	5	6

Häufigkeitstabellen

milk_41:

Bitte schätzen Sie den Absatz/ Verkauf der prozentualen Anteile der 6 aufgeführten Milchtypen ab: Vollmilch (3,5% Fett)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig 0 - 20 %	5	7,4	45,5	45,5
20 - 40 %	3	4,4	27,3	72,7
80 - 100 %	1	1,5	9,1	81,8
nicht vorhanden	2	2,9	18,2	100,0
Gesamt	11	16,2	100,0	
Fehlend 999	57	83,8		
Gesamt	68	100,0		

milk_42:

Bitte schätzen Sie den Absatz/ Verkauf der prozentualen Anteile der 6 aufgeführten Milchtypen ab: Fettarme Milch (1,5% Fett)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig 0 - 20 %	1	1,5	9,1	9,1
nicht vorhanden	10	14,7	90,9	100,0
Gesamt	11	16,2	100,0	
Fehlend 999	57	83,8		
Gesamt	68	100,0		

milk_43:

Bitte schätzen Sie den Absatz/ Verkauf der prozentualen Anteile der 6 aufgeführten Milchtypen ab: Magermilch (0,5% Fett)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig 0 - 20 %	1	1,5	9,1	9,1
nicht vorhanden	10	14,7	90,9	100,0
Gesamt	11	16,2	100,0	
Fehlend 999	57	83,8		
Gesamt	68	100,0		

milk_44:

Bitte schätzen Sie den Absatz/ Verkauf der prozentualen Anteile der 6 aufgeführten Milchtypen ab: Fettfreie Milch (0,1% Fett)

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	0 - 20 %	1	1,5	10,0	10,0
	nicht vorhanden	9	13,2	90,0	100,0
	Gesamt	10	14,7	100,0	
Fehlend	999	58	85,3		
Gesamt		68	100,0		

milk_45:

Bitte schätzen Sie den Absatz/ Verkauf der prozentualen Anteile der 6 aufgeführten Milchtypen ab: Vollmilch-Kakao (3,5% Fett)

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	40 - 60 %	4	5,9	36,4	36,4
	60 - 80 %	5	7,4	45,5	81,8
	80 - 100 %	2	2,9	18,2	100,0
	Gesamt	11	16,2	100,0	
Fehlend	999	57	83,8		
Gesamt		68	100,0		

milk_46:

Bitte schätzen Sie den Absatz/ Verkauf der prozentualen Anteile der 6 aufgeführten Milchtypen ab: Kakao aus Magermilch (0,1% Fett)

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	0 - 20 %	2	2,9	18,2	18,2
	nicht vorhanden	9	13,2	81,8	100,0
	Gesamt	11	16,2	100,0	
Fehlend	999	57	83,8		
Gesamt		68	100,0		

Typ der Schulverpflegung: Schulkiosk

Auswertungen: kio 1 1 und kio 1 2

	kio_1_1	kio_1_2
N Gültig	21	21
Fehlend	47	47

Häufigkeitstabellen

kio_1_1:

Wo werden die Speisen für den Schul-Kiosk zubereitet? - im Kiosk/innerhalb des Schulgeländes

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	18	26,5	85,7	85,7
	nicht ausgewählt	3	4,4	14,3	100,0
	Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend	777	47	69,1		
Gesamt		68	100,0		

kio_1_2:

Wo werden die Speisen für den Schul-Kiosk zubereitet? - Einrichtung außerhalb des Schulgeländes/Belieferung

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	4	5,9	19,0	19,0
	nicht ausgewählt	17	25,0	81,0	100,0
	Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend	777	47	69,1		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen; kio 2

Bitte schätzen Sie den Anteil an Bio-Lebensmitteln bei den angebotenen Produkten (bezogen auf den Wareneinsatz) ab.

N	Gültig	21
	Fehlend	47
	Mittelwert	2,10
	Median	2,00
	Modus	2
	Standardabweichung	,831
	Varianz	,690
	Minimum	1
	Maximum	4

Häufigkeitstabelle

kio_2:

Bitte schätzen Sie den Anteil an Bio-Lebensmitteln bei den angebotenen Produkten (bezogen auf den Wareneinsatz) ab.

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	0 %	5	7,4	23,8	23,8
	unter 25 %	10	14,7	47,6	71,4
	25 - 50 %	5	7,4	23,8	95,2
	50 - 75 %	1	1,5	4,8	100,0
	Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend	999	47	69,1		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen: kio 3

Wie lange dauert die Mittagspause?

N	Gültig	21
	Fehlend	47
	Mittelwert	3,48
	Median	4,00
	Modus	4
	Standardabweichung	,680
	Varianz	,462
	Minimum	2
	Maximum	4

Häufigkeitstabelle

kio_3:

Wie lange dauert die Mittagspause?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	20 Minuten	2	2,9	9,5	9,5
	25 Minuten	7	10,3	33,3	42,9
	über 30 Minuten	12	17,6	57,1	100,0
	Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend	999	47	69,1		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen: kio 4 1 bis kio 4 4

		kio_4_1	kio_4_2	kio_4_3	kio_4_4
N	Gültig	21	21	21	21
	Fehlend	47	47	47	47

Häufigkeitstabellen

kio_4_1:

Welche Arten von kleinen Speisen sind im Schulkiosk zu kaufen? - belegte Brötchen

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	21	30,9	100,0	100,0
Fehlend 777	47	69,1		
Gesamt	68	100,0		

kio_4_2:

Welche Arten von kleinen Speisen sind im Schulkiosk zu kaufen? - Kalte Speisen (wie Salate etc.)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	14	20,6	66,7	66,7
nicht ausgewählt	7	10,3	33,3	100,0
Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend 777	47	69,1		
Gesamt	68	100,0		

kio_4_3:

Welche Arten von kleinen Speisen sind im Schulkiosk zu kaufen? - nicht belegte Brötchen, Laugenstangen etc.

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	18	26,5	85,7	85,7
nicht ausgewählt	3	4,4	14,3	100,0
Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend 777	47	69,1		
Gesamt	68	100,0		

kio_4_4:

Welche Arten von kleinen Speisen sind im Schulkiosk zu kaufen? - Kuchen/süße Teigwaren

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	15	22,1	71,4	71,4
nicht ausgewählt	6	8,8	28,6	100,0
Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend 777	47	69,1		
Gesamt	68	100,0		

Auswertungen: kio_5 bis kio_9

	kio_5	kio_6	kio_7	kio_8	kio_9
N Gültig	21	20	21	21	21
Fehlend	47	48	47	47	47

Häufigkeitstabellen

kio_5:

Sind die Speisen im Kiosk mit Nährwertberechnungen kalkuliert (z.B. nach den Vorgaben des optimiX-Konzeptes) ?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	1	1,5	4,8	4,8
	nein	16	23,5	76,2	81,0
	weiß nicht	4	5,9	19,0	100,0
	Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend	999	47	69,1		
Gesamt		68	100,0		

kio_6:

Werden in dem Kiosk Süßigkeiten und Chips etc. angeboten?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	9	13,2	45,0	45,0
	nein	11	16,2	55,0	100,0
	Gesamt	20	29,4	100,0	
Fehlend	999	48	70,6		
Gesamt		68	100,0		

kio_7:

Gibt es Einschränkungen bezüglich der Art der Snacks (geringeres Angebot von ungesunden Snacks/ Hervorhebung von gesunden Snacks)?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	14	20,6	66,7	66,7
	nein	7	10,3	33,3	100,0
	Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend	999	47	69,1		
Gesamt		68	100,0		

kio_8:

Gibt es ein "Konkurrenz-Angebot" zum Speisenerwerb in der Nähe (weniger als 250m),

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	13	19,1	61,9	61,9
	nein	8	11,8	38,1	100,0
	Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend	999	47	69,1		
Gesamt		68	100,0		

kio_9:

Gibt es Verbote/Regelungen zum Verlassen des Schulgeländes bzw. zum Erwerb von Speisen in den Geschäften außerhalb des Schulgeländes?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	15	22,1	71,4	71,4
	nein	6	8,8	28,6	100,0
	Gesamt	21	30,9	100,0	
Fehlend	999	47	69,1		
Gesamt		68	100,0		

Typ der Schulverpflegung: Schulkantinen oder Speisensäle

Auswertungen: can_1 bis can_2

		can_1_1	can_1_2	can_2_1	can_2_2
N	Gültig	46	46	46	46
	Fehlend	22	22	22	22

Häufigkeitstabellen

can_1_1:

Hat Ihre Schule eine Kantine oder einen Speisensaal? - Schulkantine

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	20	29,4	43,5	43,5
	nicht ausgewählt	26	38,2	56,5	100,0
	Gesamt	46	67,6	100,0	
Fehlend	777	22	32,4		
Gesamt		68	100,0		

can_1_2:

Hat Ihre Schule eine Kantine oder einen Speiseraum? - Speiseraum

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	30	44,1	65,2	65,2
nicht ausgewählt	16	23,5	34,8	100,0
Gesamt	46	67,6	100,0	
Fehlend 777	22	32,4		
Gesamt	68	100,0		

can_2_1:

Wo werden die Speisen zubereitet? - schuleigene Küche

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	23	33,8	50,0	50,0
nicht ausgewählt	23	33,8	50,0	100,0
Gesamt	46	67,6	100,0	
Fehlend 777	22	32,4		
Gesamt	68	100,0		

can_2_2:

Wo werden die Speisen zubereitet? - Zentralküche/Cateringunternehmen

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	30	44,1	65,2	65,2
nicht ausgewählt	16	23,5	34,8	100,0
Gesamt	46	67,6	100,0	
Fehlend 777	22	32,4		
Gesamt	68	100,0		

Auswertungen: can 3

Bitte geben Sie den geschätzten Anteil von Bio-Lebensmittel bei der Verpflegung (pro Wareneinsatz) an?

N	Gültig	46
	Fehlend	22
	Mittelwert	2,54
	Median	2,00
	Modus	2
	Standardabweichung	1,260
	Varianz	1,587
	Minimum	1
	Maximum	5

Häufigkeitstabelle

can_3:

Bitte geben Sie den geschätzten Anteil von Bio-Lebensmittel bei der Verpflegung (pro Wareneinsatz) an?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	0 %	8	11,8	17,4	17,4
	unter 25 %	20	29,4	43,5	60,9
	25 - 50 %	10	14,7	21,7	82,6
	50 - 75 %	1	1,5	2,2	84,8
	über 75 %	7	10,3	15,2	100,0
	Gesamt	46	67,6	100,0	
Fehlend	999	22	32,4		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen: can_4

Wie lange dauert die Mittagspause?

N	Gültig	46
	Fehlend	22
	Mittelwert	3,57
	Median	4,00
	Modus	4
	Standardabweichung	,688
	Varianz	,473
	Minimum	1
	Maximum	4

Häufigkeitstabelle

can_4:

Wie lange dauert die Mittagspause?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	15 Minuten	1	1,5	2,2	2,2
	20 Minuten	2	2,9	4,3	6,5
	25 Minuten	13	19,1	28,3	34,8
	über 30 Minuten	30	44,1	65,2	100,0
	Gesamt	46	67,6	100,0	
Fehlend	999	22	32,4		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen: can_5 bis can_8

	can_5	can_6	can_7	can_8
N Gültig	46	44	45	44
Fehlend	22	24	23	24

Häufigkeitstabellen

can_5:

Ist die Schulverpflegung mit Nährwertberechnungen optimal kalkuliert (z.B. nach den Vorgaben des optimiX-Konzeptes) ?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	14	20,6	30,4	30,4
	nein	20	29,4	43,5	73,9
	weiß nicht	12	17,6	26,1	100,0
	Gesamt	46	67,6	100,0	
Fehlend	999	22	32,4		
Gesamt		68	100,0		

can_6:

Werden in ihrer Schule ausgewogene, gesunde Menüs extra empfohlen?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	18	26,5	40,9	40,9
	nein	26	38,2	59,1	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_7:

Gibt es "Konkurrenz-Angebote" zum Speisenerwerb in der Nähe (weniger als 250m), wie einen anderen Kiosk, einen Imbiss oder eine Tankstelle?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	25	36,8	55,6	55,6
	nein	20	29,4	44,4	100,0
	Gesamt	45	66,2	100,0	
Fehlend	999	23	33,8		
Gesamt		68	100,0		

can_8:

Gibt es Verbote/Regelungen zum Verlassen des Schulgeländes zum Erwerb von Speisen in den anderen Geschäften?

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ja	32	47,1	72,7	72,7
nein	12	17,6	27,3	100,0
Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend 999	24	35,3		
Gesamt	68	100,0		

Auswertungen; can_91 bis can_913

	can_91	can_92	can_93	can_94	can_95	can_96	can_97
N Gültig	44	44	44	44	44	44	44
Fehlend	24	24	24	24	24	24	24

	can_98	can_99	can_910	can_911	can_912	can_913
N Gültig	44	44	44	44	44	44
Fehlend	24	24	24	24	24	24

Häufigkeitstabellen

can_91:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Frisches Gemüse

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig Zunahme	31	45,6	70,5	70,5
gleich geblieben	11	16,2	25,0	95,5
Abnahme	1	1,5	2,3	97,7
weiß nicht	1	1,5	2,3	100,0
Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend 999	24	35,3		
Gesamt	68	100,0		

can_92:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Frisches Obst

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	33	48,5	75,0	75,0
	gleich geblieben	9	13,2	20,5	95,5
	Abnahme	1	1,5	2,3	97,7
	weiß nicht	1	1,5	2,3	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_93:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Fleisch

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	5	7,4	11,4	11,4
	gleich geblieben	26	38,2	59,1	70,5
	Abnahme	11	16,2	25,0	95,5
	weiß nicht	2	2,9	4,5	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_94:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Vollkornprodukte

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	20	29,4	45,5	45,5
	gleich geblieben	18	26,5	40,9	86,4
	weiß nicht	6	8,8	13,6	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_95:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. -Getränke (z. B. Wasser, 100% Säfte, Tee etc.)

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	31	45,6	70,5	70,5
	gleich geblieben	12	17,6	27,3	97,7
	weiß nicht	1	1,5	2,3	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_96:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - fettarme Milchprodukte

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	6	8,8	13,6	13,6
	gleich geblieben	26	38,2	59,1	72,7
	Abnahme	2	2,9	4,5	77,3
	weiß nicht	10	14,7	22,7	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_97:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Frittertes/Fast Food

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	2	2,9	4,5	4,5
	gleich geblieben	11	16,2	25,0	29,5
	Abnahme	28	41,2	63,6	93,2
	weiß nicht	3	4,4	6,8	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_98:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Würstchen

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	2	2,9	4,5	4,5
	gleich geblieben	21	30,9	47,7	52,3
	Abnahme	16	23,5	36,4	88,6
	weiß nicht	5	7,4	11,4	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_99:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Schokolade/Riegel

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	4	5,9	9,1	9,1
	gleich geblieben	15	22,1	34,1	43,2
	Abnahme	22	32,4	50,0	93,2
	weiß nicht	3	4,4	6,8	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_910:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Süßigkeiten

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	4	5,9	9,1	9,1
	gleich geblieben	12	17,6	27,3	36,4
	Abnahme	25	36,8	56,8	93,2
	weiß nicht	3	4,4	6,8	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_911:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Chips

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	3	4,4	6,8	6,8
	gleich geblieben	9	13,2	20,5	27,3
	Abnahme	28	41,2	63,6	90,9
	weiß nicht	4	5,9	9,1	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_912:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Kuchen/süße Teigwaren

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	4	5,9	9,1	9,1
	gleich geblieben	19	27,9	43,2	52,3
	Abnahme	18	26,5	40,9	93,2
	weiß nicht	3	4,4	6,8	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

can_913:

Bitte führen Sie aus, wie sich das Angebotsspektrum der folgenden Lebensmittelgruppen in den letzten 5 Jahren an ihrer Schule entwickelt hat. - Limonaden

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	Zunahme	4	5,9	9,1	9,1
	gleich geblieben	12	17,6	27,3	36,4
	Abnahme	25	36,8	56,8	93,2
	weiß nicht	3	4,4	6,8	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

Auswertungen: can 1 3 bis can 1 6

		can_1_3	can_1_4	can_1_5	can_1_6
N	Gültig	42	42	42	42
	Fehlend	26	26	26	26

Häufigkeitstabellen

can_1_3:

Wenn Ihr Angebotsspektrum an der Schule sich geändert hat, bitte geben Sie den Grund dafür an. - Kosten einsparen

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	2	2,9	4,8	4,8
nicht ausgewählt	40	58,8	95,2	100,0
Gesamt	42	61,8	100,0	
Fehlend 777	26	38,2		
Gesamt	68	100,0		

can_1_4:

Wenn Ihr Angebotsspektrum an der Schule sich geändert hat, bitte geben Sie den Grund dafür an. - Ernährungsempfehlungen erfüllen

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	31	45,6	73,8	73,8
nicht ausgewählt	11	16,2	26,2	100,0
Gesamt	42	61,8	100,0	
Fehlend 777	26	38,2		
Gesamt	68	100,0		

can_1_5.:

Wenn Ihr Angebotsspektrum an der Schule sich geändert hat, bitte geben Sie den Grund dafür an. - Schülerwünsche mehr entsprechen

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	18	26,5	42,9	42,9
nicht ausgewählt	24	35,3	57,1	100,0
Gesamt	42	61,8	100,0	
Fehlend 777	26	38,2		
Gesamt	68	100,0		

can_1_6:

Wenn Ihr Angebotsspektrum an der Schule sich geändert hat, bitte geben Sie den Grund dafür an. - Andere

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	4	5,9	9,5	9,5
nicht ausgewählt	38	55,9	90,5	100,0
Gesamt	42	61,8	100,0	
Fehlend 777	26	38,2		
Gesamt	68	100,0		

Auswertungen: can_11

N	Gültig	44
	Fehlend	24

can_11:

Waren diese Änderungen möglicherweise hinsichtlich gesünderen Nahrungsmitteln, ihrer Meinung nach, auch verbunden mit dem Angebot Bio-Lebensmitteln verknüpft?

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ja	15	22,1	34,1	34,1
	nein	24	35,3	54,5	88,6
	weiß nicht	5	7,4	11,4	100,0
	Gesamt	44	64,7	100,0	
Fehlend	999	24	35,3		
Gesamt		68	100,0		

Informationen zur Person

Auswertungen: info_1 bis info_7

		info_1	info_2	info_3	info_4	info_5	info_6	info_7
N	Gültig	62	62	62	62	62	62	62
	Fehlend	6	6	6	6	6	6	6

Häufigkeitstabellen

info__1:

Welche Position haben Sie momentan an der Schule? - Schulleiterin

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	31	45,6	50,0	50,0
	nicht ausgewählt	31	45,6	50,0	100,0
	Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend	777	6	8,8		
Gesamt		68	100,0		

info__2:

Welche Position haben Sie momentan an der Schule? - Schul-Speisen-Beauftragte/r

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig	ausgewählt	10	14,7	16,1	16,1
	nicht ausgewählt	52	76,5	83,9	100,0
	Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend	777	6	8,8		
Gesamt		68	100,0		

info__3:

Welche Position haben Sie momentan an der Schule? - Lehrerin

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	21	30,9	33,9	33,9
nicht ausgewählt	41	60,3	66,1	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info__4:

Welche Position haben Sie momentan an der Schule? - Schulkantinen-LeiterIn

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	3	4,4	4,8	4,8
nicht ausgewählt	59	86,8	95,2	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info__5:

Welche Position haben Sie momentan an der Schule? - Schulkantinen-Mitarbeiterin

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	1	1,5	1,6	1,6
nicht ausgewählt	61	89,7	98,4	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info__6:

Welche Position haben Sie momentan an der Schule? - Externer Schul-Caterer

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	1	1,5	1,6	1,6
nicht ausgewählt	61	89,7	98,4	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info_7:

Welche Position haben Sie momentan an der Schule? - Andere

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig 1	8	11,8	12,9	12,9
0	54	79,4	87,1	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

Informationen zur Schule

Auswertungen: info 8 bis info 13

	info_8	info_9	info_10	info_11	info_12	info_13
N Gültig	62	62	62	62	62	62
Fehlend	6	6	6	6	6	6

Häufigkeitstabellen

info_8:

Schul-Typ - Grundschule (1.-4. Klasse)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	22	32,4	35,5	35,5
nicht ausgewählt	40	58,8	64,5	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info_9:

Schul-Typ - Hauptschule (5.-10. Klasse)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	3	4,4	4,8	4,8
nicht ausgewählt	59	86,8	95,2	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info_10:

Schul-Typ - Realschule (5.-10. Klasse)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	5	7,4	8,1	8,1
nicht ausgewählt	57	83,8	91,9	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info_11:

Schul-Typ - Gesamtschule (5.-10./12. Klasse)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	15	22,1	24,2	24,2
nicht ausgewählt	47	69,1	75,8	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info_12:

Schul-Typ - Gymnasium (5.-12. Klasse)

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	13	19,1	21,0	21,0
nicht ausgewählt	49	72,1	79,0	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

info_13:

Schul-Typ - Anderer Schultyp

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente	Kumulierte Prozente
Gültig ausgewählt	16	23,5	25,8	25,8
nicht ausgewählt	46	67,6	74,2	100,0
Gesamt	62	91,2	100,0	
Fehlend 777	6	8,8		
Gesamt	68	100,0		

Anhang 9 a: Interviewleitfaden für die Schulträger

- Für wie viele Schulen sind Sie in der Rolle als Schulträger verantwortlich?
Wie viele dieser Schulen sind Ganztagschulen?
Wie viele dieser Schulen liegen in den jeweiligen Ganztagsformen vor?
(pädagogische Mittagsbetreuung, offene Form, gebundene Form)
- Wie ist in diesen Schulen die Schulverpflegung bzw. die Vergabe der Schulverpflegung geregelt?
 - o Wer ist für die Organisation bzw. Vergabe zuständig?
 - o Zwischen wem werden die Verträge geschlossen?
 - o Welche Betreibermodelle herrschen vor?
 - o Findet die Vergabe auf Basis von Ausschreibungen statt?
- Werden bei der Vergabe der Schulverpflegung spezielle Empfehlungen berücksichtigt (z. B. Qualitätsstandards der DGE, Berliner Qualitätskriterien)?
- Finden biologische Lebensmittel Berücksichtigung bei der Vergabe der Schulverpflegung?
- Findet bei Ihnen als Schulträger eine Auseinandersetzung mit dem Thema Bio-Lebensmittel im Bereich der Schulverpflegung statt?
- Sind Ihnen in Ihrem Kreis bzw. Ihrer kreisfreien Gemeinde/Stadt Organisationen oder Programme bekannt, welche sich für die Integration biologischer Lebensmittel in der Schulverpflegung einsetzen?
- Wie ist die Finanzierung der Schulverpflegung geregelt? Gibt es finanzielle Unterstützung für Schüler aus sozial benachteiligten Familien?

Anhang 9 b: Interviewleitfaden für Katja Schneider (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen)

- Seit wann besteht die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Hessen und wie wird sie finanziert?
- Wie viele Mitarbeiter sind in der Vernetzungsstelle beschäftigt?
- Worin bestehen die derzeitigen Arbeitsschwerpunkte der Vernetzungsstelle?
- In welcher Form bietet die Vernetzungsstelle den Schulen und Schulträgern Unterstützung im Bereich der Schulverpflegung an?
- Wie treten Sie mit den für die Schulverpflegung verantwortlichen Personen oder Institutionen (z. B. den Schulen oder Schulträgern) in Kontakt?
- Wie beurteilen Sie den Bedarf und die Nachfrage Ihrer Unterstützung im Bereich der Schulverpflegung? Wie ist die Annahme Ihrer Unterstützung?
- Welche Empfehlungen im Bereich des Schulessens geben bzw. auf welche Empfehlungen beziehen Sie sich (Qualitätsstandards der DGE, Berliner Qualitätskriterien)?
- Findet in der Vernetzungsstelle eine Auseinandersetzung mit der Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung statt?
- Bieten Sie Empfehlungen, Unterstützung oder spezifische Beratung im Bereich der Integration von Bio-Lebensmitteln an?
- Haben Sie bereits konkrete Erfahrungen mit der Integration von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung hessischer Schulen?
- Sind Ihnen weitere Organisationen oder Programme in Hessen bekannt, welche sich für die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung einsetzen?
- Sehen Sie Probleme oder Schwierigkeiten bei der Integration von Bio-Lebensmitteln in der (hessischen) Schulverpflegung? Wenn ja, welche?
- Sehen Sie Vorteile der Integration von Bio-Lebensmitteln in der (hessischen) Schulverpflegung? Wenn ja, welche?
- Wie schätzen Sie insgesamt die Chancen für die Integration von Bio-Lebensmitteln in der (hessischen) Schulverpflegung ein?

Anhang 9 c: Interviewleitfaden für Anja Erhart (Agentur für Ernährungsfragen)

- Seit wann besteht die Kampagne „Bio kann jeder“ in Hessen?
- Wer ist der Initiator/Träger der Kampagne und wie wird sie finanziert?
- Wie viele Mitarbeiter arbeiten in Hessen im Rahmen von „Bio kann jeder“?
- Welches sind die Zielgruppen von „Bio kann jeder“?
- Wie treten Sie mit den Zielgruppen in Kontakt? (z. B. auf Nachfrage, Werbung, persönliche Kontaktierung etc.)
- Worin bestehen die derzeitigen Arbeitsschwerpunkte von „Bio kann jeder“?
- In welcher Form bietet „Bio kann jeder“ Unterstützung im Bereich der Schulverpflegung an? Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit den Zielgruppen?
- Welchen Bio-Anteil an der Verpflegung empfehlen Sie den Schulen/Caterern für die Umsetzung?
- Berücksichtigen/Arbeiten Sie mit den Qualitätsstandards der DGE?
- Wie beurteilen Sie den Bedarf und die Nachfrage Ihrer Arbeit im Bereich der Integration biologischer Lebensmittel in der Schulverpflegung? Wie ist die Annahme Ihrer Arbeit?
- Welche bisherigen Erfahrungen mit der Integration von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung hessischer Schulen haben Sie?
- Sehen Sie Probleme oder Schwierigkeiten bei der Integration von Bio-Lebensmitteln in der (hessischen) Schulverpflegung? Wenn ja, welche?
- Sehen Sie Vorteile der Integration von Bio-Lebensmitteln in der (hessischen) Schulverpflegung? Wenn ja, welche?
- Wie schätzen Sie insgesamt die Chancen für die Integration von Bio-Lebensmitteln in der (hessischen) Schulverpflegung ein?

Anhang 9 d: Interviewleitfaden für Martin Schiffter (biond)

- Seit wann besteht das Unternehmen Bio-Catering Marbachshöhe GmbH und wie viele Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen derzeit?
- Welches sind die Zielgruppen Ihrer Bio-Verpflegung?
- Seit wann wird die Bio-Verpflegung von Schulen umgesetzt?
- Wie gestaltet sich die Entwicklung der Bio-Verpflegung von Schulen? Wie viele Schulen beliefern Sie aktuell? Wie viele Schulen beliefern Sie in Hessen?
- Welche Formen der Bio-Verpflegung bzw. Verpflegungssysteme bieten Sie generell an? Welche Formen der Bio-Verpflegung setzen Sie in Schulen um?
- Was verbirgt sich hinter dem „Freeflow-Konzept“?
- Wie sind die Lebensmittel, die Sie verwenden, zertifiziert? Welche Auflagen berücksichtigen Sie?
- Berücksichtigen/Arbeiten Sie mit den Qualitätsstandards der DGE oder anderen Empfehlungen?
- Inwiefern werden Aspekte der Regionalität berücksichtigt?
- Ihr Unternehmen wirbt mit dem Slogan „Mehr als bio – einfach biond“. Was verbirgt sich hinter dieser Aussage?
- Wie beurteilen Sie die Nachfrage nach Bio-Verpflegung in (hessischen) Schulen?
- Sehen Sie Probleme oder Schwierigkeiten bei der Bio-Verpflegung von (hessischen) Schulen? Wenn ja, welche?
- Sehen Sie Vorteile der Bio-Verpflegung von (hessischen) Schulen? Wenn ja, welche?
- Wie schätzen Sie insgesamt die Chancen für die Bio-Verpflegung von (hessischen) Schulen ein?
- Wie gestalten sich Ihre Preise bei der Bio-Verpflegung von Schulen?
- Seit dem 13.04.2010 hat Ihr Unternehmen Insolvenz angemeldet. Welche Gründe führten zu diesem Schritt? Spielen Aspekte der Bio-Verpflegung wie beispielsweise die Nachfrage nach Bio-Verpflegung oder die Rentabilität bei der Umsetzung der Bio-Verpflegung eine Rolle?

„Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit selbständig angefertigt und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel und Quellen verwendet habe. Die eingereichte Arbeit habe ich in gleicher oder ähnlicher Form noch keinem anderen Prüfungsausschuss vorgelegt.“

Ort, Datum und Unterschrift