
Qualität und Preise in der Schulverpflegung in Sachsen und Nordrhein-Westfalen

Prof. Dr. Margot Steinel, Dipl.-oec. troph. Marina Körner

1 Einleitung

Die Mittagsmahlzeit nimmt eine wichtige Stellung in der Tagesverpflegung ein. Eine zeitgemäße Schulverpflegung muss ernährungsphysiologisch ausgewogen, geschmacklich attraktiv und wirtschaftlich sein (Heseker 2004, S. 3).

Gesetzliche Vorschriften für die ernährungsphysiologische Qualität von Schülern existieren, im Gegensatz zu anderen Ländern, in Deutschland nicht (Forschungsinstitut für Kinderernährung 1997, S. 5). Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) gibt Empfehlungen für den Nährstoffgehalt des Mittagessens in der Gemeinschaftsverpflegung heraus. Die Empfehlungen haben jedoch keinen Gesetzescharakter (Forschungsinstitut für Kinderernährung 1997, S. 5).

Ökonomische Ziele der Verpflegungsanbieter sowie geringe Zahlungsbereitschaft der Eltern führen derzeit zu einem enormen Preiskampf in diesem Markt. Es besteht die Gefahr, dass dieser Preiskampf auf Kosten der Qualität der Mittagsverpflegung der Schüler geht.

Der vorliegende Beitrag berichtet über ein Forschungsprojekt, in dem das Niveau ausgewählter Qualitätsmerkmale (Küchensystem, Warmhaltezeit, Deklaration von Zusatzstoffen lt. ZZulV) und das zu bezahlende Entgelt der Schulverpflegung in Sachsen und Nordrhein-Westfalen untersucht und verglichen wurde.

2 Methode

Die Grundgesamtheit bildeten alle Schulen (Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, Sekundarschulen, Mittelschulen, Gymnasien, Gesamtschulen, Sonderschulen und ähnliche; keine Hochschulen) in Sachsen (101 Schulen) und Nordrhein-Westfalen (299 Schulen), von denen angenommen wird, dass diese eine warme Mittagsverpflegung anbieten. Es lag dazu eine Adressdatei einer Cateringfirma vor. Für den Stichprobenumfang wurden 100 Schulen pro Bundesland festgelegt. Die Auswahl der Stichprobe erfolgte als geschichtete, systematische Zufallsauswahl.

Die Erhebungsmethode war ein Telefoninterview mit der an der Schule für die Verpflegung zuständigen Person (Kontaktperson). Als Erhebungsinstrument wurde ein strukturierter, standardisierter Interviewleitfaden eingesetzt.

Zur Untersuchung der Zusatzstoffdeklaration wurden die Schulen gebeten, einen mindestens zweiwöchigen Speiseplan zur Verfügung zu stellen. In diesen Speiseplänen wurde die Zusatzstoffkennzeichnung für 13 Menükomponenten beobachtet.

In Sachsen konnten 69 und in Nordrhein-Westfalen 99 Schulen für die Teilnahme an der telefonischen Befragung gewonnen werden. Für die Analyse der Speisepläne hinsichtlich der Zusatzstoffdeklarationen standen in Sachsen 33 und in Nordrhein-Westfalen 22 Speisepläne zur Verfügung.

3 Ergebnisse

Die Qualität der Mittagsverpflegung wurde hinsichtlich der Qualitätskriterien Küchensystem, Warmhaltezeit sowie Deklaration von Zusatzstoffen untersucht.

3.1 Küchensystem

Abbildung 1 stellt die Küchensysteme in den untersuchten sächsischen und nordrheinwestfälischen Schulen dar. Das vorherrschende Küchensystem der untersuchten sächsischen Schulen ist eine Verteilerküche (66 %). Dies ist möglicherweise auf DDR-Traditionen zurückzuführen. In Nordrhein-Westfalen haben die meisten untersuchten Schulen eine Aufbereitungsküche (62 %). Der Anteil der Mischküchen ist in Nordrhein-Westfalen mit 26 % wesentlich höher als in Sachsen (2 %).

Insgesamt haben 48 % der untersuchten Schulen eine Aufbereitungsküche, 31 % eine Verteilerküche, 16% eine Mischküche und 5 % eine Frischküche.

3.2 Warmhaltezeit

Abbildung 2 zeigt die durchschnittlichen Warmhaltezeiten in den untersuchten Schulküchen nach Küchensystem und Bundesland.

Die niedrigste durchschnittliche Warmhaltezeit gibt es in den untersuchten Frischküchen mit einem Mittelwert von 37 Minuten.

Die durchschnittliche Warmhaltezeit in den untersuchten Aufbereitungsküchen Sachsens ist etwa doppelt so hoch wie die in Nordrhein-Westfalen. Der Mittelwert liegt bei einer Stunde und neun Minuten.

In den untersuchten Mischküchen ist die Warmhaltezeit der warm angelieferten Speisen mit einer Stunde und 50 Minuten kürzer als in den Verteilerküchen, aber länger als in den Frisch- und Aufbereitungsküchen.

Am längsten ist die durchschnittliche Warmhaltezeit in den untersuchten Verteilerküchen mit einer mittleren Dauer von zwei Stunden und 42 Minuten. Die durchschnittliche Warmhaltezeit ist in Sachsen mehr als doppelt so lange als in Nordrhein-Westfalen.

Die längere Warmhaltezeit in Sachsen ist überwiegend darauf zurückzuführen, dass die Dauer der Essenausgabe in Sachsen länger ist als in Nordrhein-Westfalen. Vermutlich ist in Sachsen eine längere Essenausgabe notwendig, weil durchschnittlich mehr Schüler verpflegt werden als in Nordrhein-Westfalen. Falls die Anzahl der Essenteilnehmer es zulässt, wird den Schulen in Sachsen dringend empfohlen, ihre Essenausgabezeit zu verkürzen.

3.3 Deklaration von Zusatzstoffen

Beim Qualitätskriterium „Verwendung und Deklaration von Zusatzstoffen“ wurde zunächst im Telefoninterview erfragt, ob auf dem Speiseplan Zusatzstoffe gemäß ZZuV deklariert werden. Anschließend wurden die Speisepläne analysiert.

Tabelle 1 enthält die Angaben der Kontaktperson zur Zusatzstoffdeklaration auf den Speiseplänen nach Bundesland.

In 72 % der untersuchten sächsischen und in 26 % der nordrheinwestfälischen Schulen gab die Kontaktperson an, dass auf dem Speiseplan Zusatzstoffe deklariert werden. In 18 % der sächsischen und in 68 % der nordrheinwestfälischen Schulen gab die Kontaktperson an, dass keine Zusatzstoffe gekennzeichnet werden und in 9 % der sächsischen und 7 % der nordrheinwestfälischen Schulen konnte die Kontaktperson keine Angabe dazu machen. In zwei der zwölf sächsischen Schulen, in denen die Kontaktperson angab, dass keine Zusatzstoffdeklaration erfolgt, konnten aber dennoch Zusatzdeklarationen auf dem Speiseplan der Schule gefunden werden.

Die Analyse der Speisepläne zeigte für die ausgewählten 13 Menükomponenten (Kartoffelsuppe mit Würstchen, Chicken Nuggets, Königsberger Klopse, Nudeln mit Tomatensoße, Spinat mit Kartoffeln und Rührei, Bratwurst, Grießbrei, Frikadelle, Hühnersuppeneintopf, Fischstäbchen, Eierkuchen, Schweineschnitzel, Hühnerfrikassee) Folgendes.

In Nordrhein-Westfalen werden in keinem Fall Zusatzstoffe für die 13 Menükomponenten deklariert. In sächsischen Schulen werden in 46 % der Fälle Zusatzstoffe auf den Speiseplänen gekennzeichnet. Am häufigsten ist eine Zusatzstoffdeklaration bei der Menükomponente Kartoffelsuppe mit Würstchen (82 %).

3.4 Preis

Die Preise in den untersuchten Schulküchen Sachsens liegen absolut zwischen 1,00 € und 2,95 €, die in Nordrhein-Westfalen zwischen 0,70 € und 3,00 €.

Abbildung 3 stellt die Höhe der durchschnittlichen Preise in Sachsen und Nordrhein-Westfalen dar.

Der durchschnittliche Niedrigstpreis (Mittelwert der Preise für das billigste Essen in den einzelnen Schulen) beträgt in Sachsen 1,86 € und in Nordrhein-Westfalen 2,16 €. Der durchschnittliche Höchstpreis (Mittelwert der Preise für das teuerste Essen in den einzelnen Schulen) bemisst in sächsischen Schulen 2,02 € und in nordrheinwestfälischen Schulen 2,34 €.

Durchschnittlich ist das Mittagessen in Nordrhein-Westfalen 10 % teurer als in Sachsen. Das entspricht dem derzeit üblichen Ost-West-Preisunterschied. Eine Preisdifferenzierung ist in Sachsen wesentlich häufiger anzutreffen als in Nordrhein-Westfalen.

4 Diskussion

Beim Telefoninterview fiel auf, dass sich in vielen Schulen die Kontaktperson nicht für die Schulverpflegung zuständig fühlt. Die Kontaktpersonen gaben den Rat, dass es besser wäre, sich an den zuständigen Caterer zu wenden. Dieser könne besser Auskunft geben. Insbesondere Qualitätsfragen (Fragen nach der Dauer der Warmhaltezeit oder zur Deklaration von Zusatzstoffen) konnte die Kontaktperson häufig nicht beantworten. Dies zeigt, dass in vielen Fällen die Kompetenz für die Schulverpflegung beim bewirtschaftenden Caterer gesehen wird, nicht beim Betreiber Schule. Ein Caterer ist jedoch ein nach Gewinn strebendes Unternehmen und hat eine andere Zielausrichtung als eine non-profit-orientierte Schule.

Schulen, welche die Verpflegung an einen gewinnorientierten Caterer vergeben, sollten für die Vergabeentscheidung und für die Kontrolle des Caterers einen Verpflegungsverantwortlichen haben. Der Verpflegungsverantwortliche muss in Qualitäts- und Kostenfragen der Schulverpflegung kompetent sein. Nur dadurch kann sichergestellt werden, dass die Entscheidungen (Entscheidungen über Qualität und Kosten der Schulverpflegung, insbesondere über Vergabe an Fremdfirmen) im Interesse der Schüler und ihrer Gesundheit getroffen werden. Ökologisches Wissen ist für den Verpflegungsverantwortlichen unabdingbar.

Literatur

- 1. Forschungsinstitut für Kinderernährung (Hrsg.):**
Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Dortmund, 1997
- 2. Heseke, H.:**
Kinder: Leicht? – Übergewicht bei Kinder und Jugendlichen.
URL: http://www.kinderleicht.net/journalistenseminar/Abstract_Heseke.pdf,
Aktualisierungsdatum: 14.09.2004
- 3. Steinel, M.; Körner, M.:**
Qualität und Preise in der Schulverpflegung in Sachsen und Nordrhein-Westfalen. Bericht über ein Forschungsprojekt. Bernburg 2004
URL: <http://www.gv-consult.de/forschung/publ/79-schulverpflegung.pdf>,
Aktualisierungsdatum: 26.11.2004

**Abbildung 1: Küchensysteme der untersuchten Schulen mit
Mittagsverpflegung nach Bundesland**

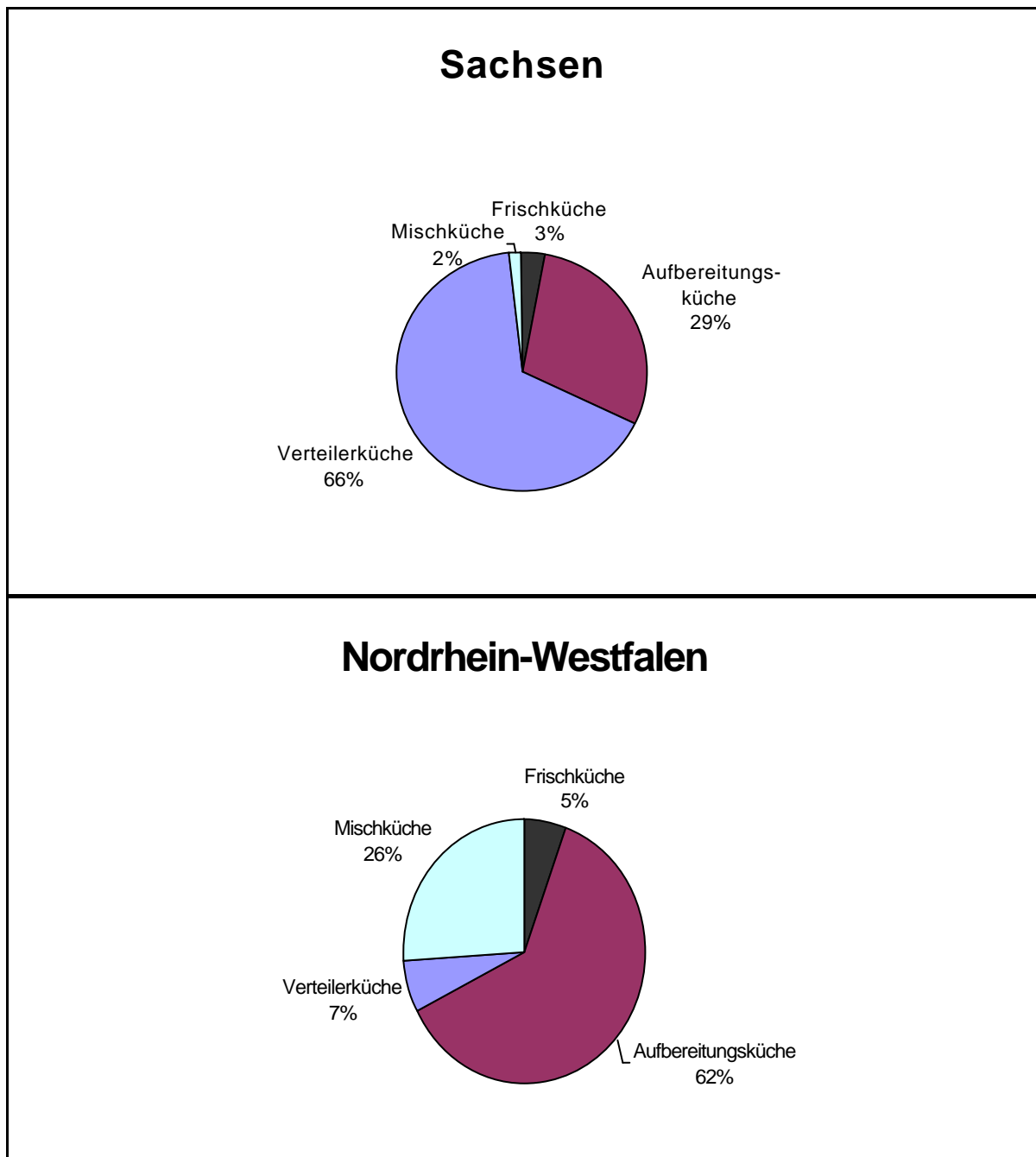


Abbildung 2: Durchschnittliche Warmhaltezeit in den untersuchten Schulküchen nach Küchensystem

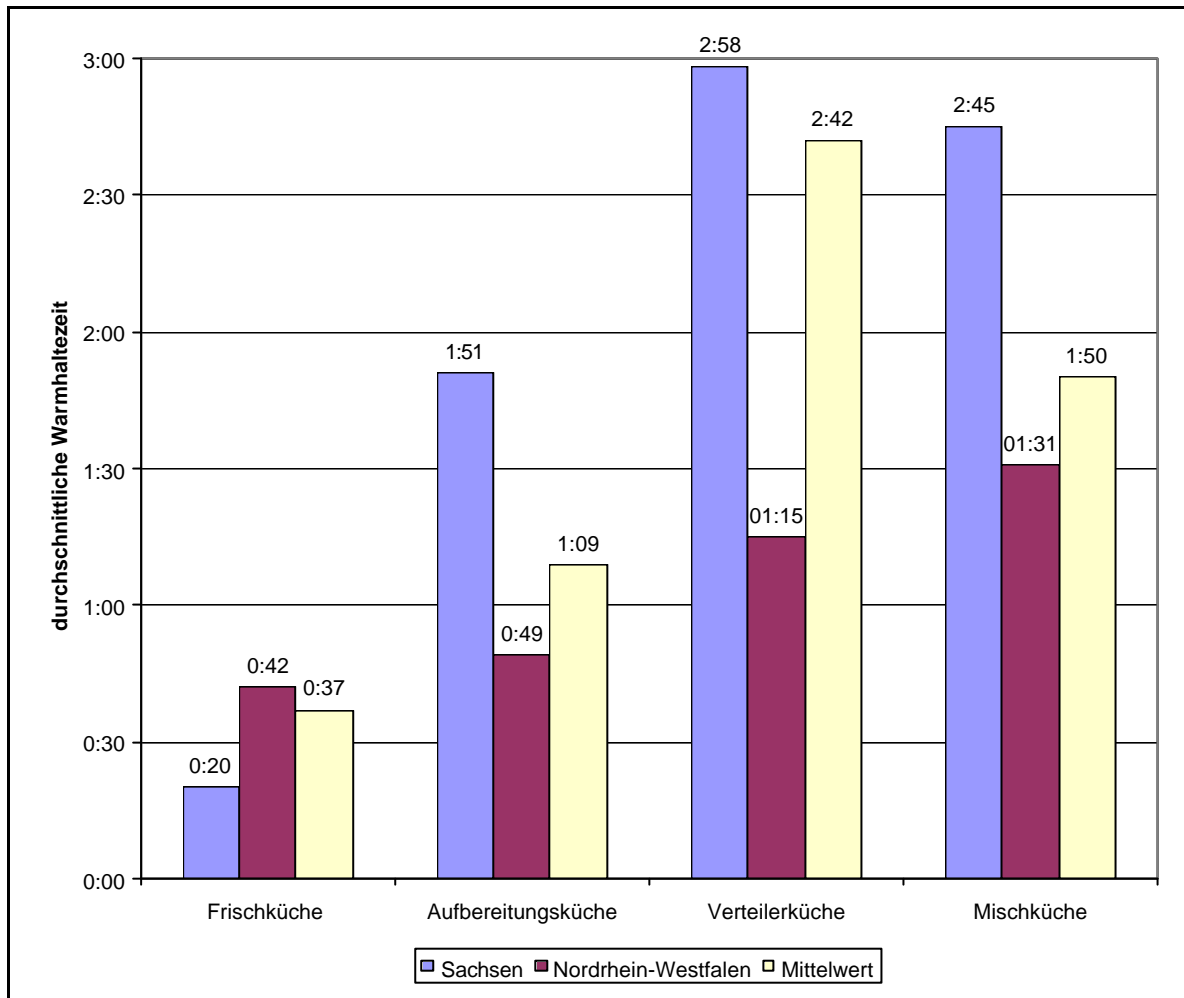


Tabelle 1: Zusatzstoffdeklaration auf Speiseplänen nach Bundesland

Angabe der Kontaktperson	Bundesland			
	Sachsen		Nordrhein-Westfalen	
	Häufigkeiten		Häufigkeiten	
	absolut	relativ	absolut	relativ
Deklaration von Zusatzstoffen	47	72 %	24	26 %
keine Deklaration von Zusatzstoffen	12	18 %	62	68 %
ich weiß nicht	6	9 %	6	7 %
Gesamt*	65	100 %	92	100 %

* Abweichungen in den Summen sind auf Rundungen zurückzuführen.

Abbildung 3: Höhe des Preises in Schulküchen

