

Kurzfassung

Qualität der Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz

Ulrike Arens-Azevedo, Inga Hesse, Ernestine Tecklenburg

Vorbemerkung: Vor dem Hintergrund der Ergebnisse der bundesweiten Studien zur Schul- und Kitaverpflegung im Jahr 2014 und 2016 sollte die spezifische Situation im Bundesland Rheinland-Pfalz untersucht werden, um Empfehlungen zur Optimierung der Qualität der Verpflegung in beiden Lebenswelten abzuleiten.

Die Studie wurde durchgeführt auf Initiative der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und finanziert durch das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz sowie das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Die Entwicklung und Konzeption der Studie erfolgte in Abstimmung mit dem Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten, dem Ministerium für Bildung und den Vertretern der kommunalen, kirchlichen und freien Träger.

Methodik: Befragt wurden Kita-Träger, Kita-Leitungen, Eltern von Kita-Kindern, Schulträger, Schulleitungen, Schülerinnen und Schüler sowie Caterer. Darüber hinaus wurden Speisenpläne ausgewertet. Die Befragung wurde durch Fokusgruppen- und Telefoninterviews ergänzt. Die Befragung von Kita-Trägern, von Eltern der Kita-Kinder und Caterern wurde erstmalig in einem Bundesland durchgeführt.

Die Zahlen auf einen Blick:

Wer?	Angeschrieben bzw. Bereitschaft zur Teilnahme erklärt	teilgenommen	Rücklauf entspricht
Kita-Träger	1226	160	13,1 %
Kita-Leitungen	Erhielten die Anfrage über die Kita-Träger	257	10,3 % aller Kitas im Bundesland
Eltern von Kita-Kindern	Bereitschaft von 85 Kitas	1.421 aus 79 Kitas	
Schulträger	352	104, stehen für 646 Schulen	29,5 %
Schulleitungen	711	143	20,1 %
Schülerinnen und Schüler	Bereitschaft von 33 Schulen	24 Schulen, entspricht einer Anzahl von 768 Schülerinnen und Schülern, davon 406 aus dem Primarbereich	
Speisenpläne		124 von Kitas 67 von Schulen	
Caterer	185	27	14,6 %

Ergebnisse der Kita-Träger: Die Träger repräsentieren 489 Kitas, dies entspricht 19,6 % der Kitas in Rheinland-Pfalz. Die warme Hauptmahlzeit wird am häufigsten in der Frisch- und Mischküche (43,9 %) hergestellt, gefolgt von der Anlieferung von warmgehaltenen Speisen (Warmverpflegung 37,1 %). Ein Drittel (33,8 %) der Träger hat die Einhaltung des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ vertraglich festgelegt. Dabei wird auch die Nachhaltigkeit berücksichtigt. Wird ein externer Essensanbieter mit der Verpflegung beauftragt, erfolgt dies bei 44,2 % der Kita-Träger auf Basis eines Leistungsverzeichnisses. Bei der Auswahl des Essensanbieters ist in 84,0 % der Fälle der Preis das wichtigste Kriterium, gefolgt von der Qualität mit 62,7 % (Mehrfachnennungen möglich). Im Durchschnitt werden je Kita 1,3 Fachkräfte beschäftigt (n = 135).

Das Elternentgelt wird individuell von den Trägern festgelegt und beträgt im Durchschnitt 54,61 €. Hierin ist das Mittagessen selbst und bei mehr als der Hälfte der Träger auch die Getränke enthalten. 59,6 % der Kita-Träger kennen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und nutzen die Angebote, die im Mittel mit „gut“ bewertet werden. Als besondere Herausforderungen werden von den Kita-Trägern das Kostenmanagement und die Finanzierung sowie die Bereitstellung einer gesundheitsfördernden Verpflegung benannt.

Ergebnisse der Kita-Leitungen: An der Befragung haben sich 257 Kita-Leitungen beteiligt, deren Einrichtungen sich überwiegend (77,9 %) im ländlichen Raum befinden. Das warme Mittagessen wird in den Kitas überwiegend vor Ort im System der Frisch- und Mischküche (45,5 %) zubereitet oder warm angeliefert (37,9 %). Die Hälfte der Kitas (50,8 %) verfügt über eine Haushaltsküche, nur 21,5 % haben eine voll ausgestattete Küche. Für die Speiseplanung sind am häufigsten die Hauswirtschafts- bzw. Küchenleitung (63,1 %) verantwortlich. Für Aktivitäten der Ernährungsbildung ist in 39,8 % der Kitas eine Küche für die Kinder vorhanden. 63,1 % der befragten Kitas kennen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und nutzen die Angebote, die im Durchschnitt mit „gut“ bewertet werden. Als häufigste Herausforderungen nennen die Kita-Leitungen die Gestaltung des Verpflegungsangebots, die Ernährungsbildung, dass die angebotenen Speisen von den Kindern (gern) gegessen werden und die Auswirkungen durch eingeschränkte personelle und zeitliche Ressourcen.

Ergebnisse der Eltern von Kita-Kindern: Am häufigsten bekommt das Kind in der Kita mittags zu essen und zu trinken (85,8 %), gut zwei Drittel der Eltern (68,3 %) geben den Kindern zusätzlich Essen mit. Einen Einfluss auf das Angebot an Essen und Trinken wünschen sich 40,2 % der Eltern, aber nur 17,7 % der Eltern haben tatsächlich hierauf einen Einfluss. 92,3 % der Eltern sind mit dem Angebot der Kita zufrieden und nur 8,6 % der Eltern beurteilen den Preis für das Essen und die Getränke als zu hoch. Am wichtigsten ist für die Eltern Abwechslungsreichtum beim Verpflegungsangebot (73,5 %).

Ergebnisse der Schulträger: Sie sind für insgesamt 646 Schulen zuständig. Von diesen halten 536 Schulen ein Mittagessen vor. In mehr als 60,3 % der Schulen ist die Warmverpflegung vertreten. Mehr als 57,7 % der Schulträger fordern von den Anbietern die Einhaltung des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“, aber nur 45,4 % von ihnen haben eine Qualitätskontrolle. Die angegebenen Preise liegen bei 3,30 € für Grundschulen und 3,54 € für weiterführende Schulen. Der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstelle ist bei den Schulträgern mit knapp 80 % sehr hoch, die Angebote werden mit „gut“ und besser bewertet.

Ergebnisse der Schulleitungen: von den 143 Schulen gehören 82,9 % zum Typ Ganztagschule in Angebotsform und 17,1 % sind verpflichtende Ganztagschulen. Am häufigsten ist nur 1 Menülinie beim Mittagessen im Angebot, dies gilt insbesondere für die Grundschulen. Erwartungsgemäß überwiegen die Ausgabe- und Verteilerküchen, nur in seltenen Fällen wird von einer Produktionsküche vor Ort berichtet. Meist werden vorportionierte Speisen ausgegeben, nur in seltenen Fällen können sich Schülerinnen und Schüler das Menü selbst zusammenstellen. In nahezu allen Schulen wird Ernährungsbildung angeboten. Den Schulleitungen ist die Vernetzungsstelle nicht so gut bekannt wie den Schulträgern, sie bewerten die Angebote überwiegend mit „gut“ und „sehr gut“.

Ergebnisse der Schülerinnen und Schüler: Von den 406 Schülerinnen und Schülern im *Primarbereich* frühstücken über drei Viertel der Kinder täglich. Von den 362 Schülerinnen und Schülern im *Sekundarbereich* frühstückt nur gut die Hälfte, ein Viertel frühstückt nie an Schultagen. 97,8 % der

Primarschüler und 90,3 % der Sekundarschüler nehmen am Mittagessen in der Schule teil. Hinsichtlich der Räume wird vor allem die Geräuschkulisse mit einer Durchschnittsnote von 3,6 (Skala 1-5) negativ bewertet. Die Gesamtbewertung des Mittagessens fällt im Primarbereich im Durchschnitt mit der Note 2,1, im Sekundarbereich mit 2,3 aus. Zu den meistgenannten Lieblingsgerichten gehören Pizza, Nudelgerichte, Pommes, im Sekundarbereich auch Fleischgerichte. Nicht gemocht werden Suppen/Eintöpfe, Fisch, Spinat und einzelne Nudelgerichte.0

Ergebnisse der Caterer: Die 27 Essensanbieter beliefern Schulen und in 81,5 % der Fälle auch Kitas. Insgesamt wird in 324 Einrichtungen vor Ort gekocht. Von zwei Essensanbietern werden insgesamt 147 Schulen und 122 Kitas mit tiefgekühltem Essen und von sechs Anbietern 153 Schulen und 36 Kitas mit gekühlten Speisen (Cook & Chill) beliefert. Darüber hinaus versorgen 22 der Essensanbieter insgesamt 351 Schulen und 546 Kitas mit warmgehaltenen Speisen. 22,2 % der Essensanbieter haben mit ihren Auftraggebern eine Qualitätskontrolle vereinbart, weitere 25,9 % haben diese für einen Teil der Schulen und 14,8 % für einen Teil der Kitas festgelegt. Das Angebot der Essensanbieter für die Mittagsverpflegung in *Schulen* umfasst in 66,7 % der Fälle mehrere Auswahlessen, in *Kitas* 55,0 %. Daneben bieten 11,1 % der Essensanbieter für die *Kitas* und 29,6 % für *Schulen* eine Zwischenverpflegung an. Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bzw. für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder ist allen Anbietern bekannt. 70,4 % setzen den DGE-Qualitätsstandard teilweise und 29,6 % vollständig um. Im Durchschnitt beträgt der Preis für die Mittagsverpflegung in der Kita 3,22 €, in den Grundschulen 3,48 € und in weiterführenden Schulen 3,76 €. Über 70 % der Anbieter beurteilt die gezahlten Preise in Schulen und Kitas dabei als zu niedrig. Die Kommunikation und Zusammenarbeit mit Schulen und Kitas wird überwiegend positiv beurteilt, obwohl diese nicht in allen Situationen optimal funktioniert (z. B. Information über Veränderungen durch Klassenfahrten etc.). 88,5 % der Essensanbieter kennen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz. 31,8 % sind mit ihrer Arbeit sehr zufrieden und 40,9 % etwas zufrieden.

Ergebnisse Speisenpläne: Von den 126 Speisenplänen in *Kitas* erfüllen nicht alle Speisenpläne die Anforderungen. Täglich eine Kohlenhydratkomponente weisen 81,7 % aus. Täglich Gemüse zur Mittagsmahlzeit anzubieten wird nur von 46,8 % der eingereichten Speisenpläne erfüllt. Einmal Fisch in der Woche wird nur von 35,7 % erfüllt, max. 2 /Woche Fleisch von 54,8%.

Täglich Gemüse inkl. Hülsenfrüchte anzubieten wird nur von 53,7 % der Speisenpläne in den *Schulen* erfüllt. Möglicherweise ist dieses Ergebnis verfälscht, weil nicht bei jedem Speiseplan ein eventuell vorhandenes Salatbuffet mit aufgeführt wird. Besonders selten wird die Anforderung an die Häufigkeit von Fleisch im Angebot eingehalten (28,4 % der Speisepläne). Hier besteht genauso wie beim Seefisch Verbesserungsbedarf. Erst knapp die Hälfte der Speisenpläne erfüllt diese Anforderung.

Fazit: Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz befinden sich auf einem guten Weg. Ein zentraler Angelpunkt für eine weitere Verbesserung der Situation liegt in der Erreichung eines gemeinsamen Qualitätsverständnisses bei allen Beteiligten. Die Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung werden – so sie bekannt sind – mit gut und besser bewertet. Die Eltern der Kita-Kinder sind mit dem Angebot zufrieden, wünschen sich aber eine größere Einflussnahme. Auch die Schülerinnen und Schüler sind mit dem Gesamtangebot zufrieden. Sowohl der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstelle, als auch die spezifischen Angebote können erweitert werden. Die Essensanbieter sind bemüht, den Anforderungen gerecht zu werden. Hier können sowohl das Angebot – belegt durch die Speisenpläne – als auch die Kommunikation zwischen den diversen Anspruchspartnern verbessert werden.