



Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Ruth Müller SPD**
vom 09.07.2015

Mittagessen an Schulen – gezahlt werden muss auf jeden Fall?

Ich frage die Staatsregierung:

1. Wie ist die Essensbestellung bei der Mittagsverpflegung an den Schulen (aufgeschlüsselt nach gebundenem Ganztags/offenem Ganztags/Hort usw.) grundsätzlich geregelt?
2. a) Ist die Teilnahme am Mittagessen verpflichtend?
b) Inwieweit können Kinder/Eltern dabei flexibel und nach Angebot auswählen und bestellen?
3. Inwieweit wird das Mittagessen auf Abwechslung, Ausgewogenheit (Fleisch, Fisch, Gemüse...) und Portionsgrößen überprüft?
4. a) Was kostet das Mittagessen an bayerischen Schulen (aufgeschlüsselt nach gebundenem Ganztags/offenem Ganztags/Hort usw.)?
b) Wie erfolgt die Abrechnung?
5. Welche Möglichkeiten haben Kinder/Eltern, das Essen zu reklamieren, falls es nicht schmeckt, kalt serviert wird oder anderweitig nicht in Ordnung ist?
6. a) Wie bewertet die Staatsregierung das „ süße Alternativangebot“ der schuleigenen oder schulnahen Kioske zur Mittagsverpflegung?
b) Welchen Einfluss hat die Schulleitung auf solche Angebote?
7. a) Welche Schülerprojekte zum Thema Mittagsverpflegung/Schulkiosk gibt es?
b) Welche Erfahrungen wurden damit gemacht?

Antwort

des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
vom 14.09.2015

Die o.g. Schriftliche Anfrage der Frau Abgeordneten Ruth Müller wird in Abstimmung mit dem Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst und dem Staatsministerium für Arbeit und Soziales, Familie und Integration wie folgt beantwortet:

1. **Wie ist die Essensbestellung bei der Mittagsverpflegung an den Schulen (aufgeschlüsselt nach gebundenem Ganztags/offenem Ganztags/Hort usw.) grundsätzlich geregelt?**
2. a) **Ist die Teilnahme am Mittagessen verpflichtend?**
b) **Inwieweit können Kinder/Eltern dabei flexibel und nach Angebot auswählen und bestellen?**

Grundsätzlich entscheiden in Bayern die Eltern darüber, ob ihr Kind das schulische Mittagessensangebot annimmt. Gersonderte Regelungen mit teilweise verpflichtenden Vorgaben gelten für gebundene und offene Ganztagschulen. Die Organisation der Mittagsverpflegung erfolgt schulindividuell im Zusammenwirken von jeweiliger Kommune, Schulleitung und Kooperationspartnern. Eine vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten beauftragte Studie zur Verpflegungssituation an bayerischen Schulen aus dem Jahr 2014 zeigt die Vielfalt schulinterner Regelungen bzgl. einer verpflichtenden Anmeldung zum Mittagessen. An 29,5% der Schulen mit Mittagessensangebot melden sich die Schülerinnen und Schüler verpflichtend für das gesamte Schuljahr an, an 24,5% der Schulen wöchentlich und an 13,4% monatlich. Eine tägliche Anmeldung ist in 10,6% der Schulen möglich. An 11,0% der Schulen können die Kinder spontan ohne Anmeldung am Mittagessen teilnehmen. Eine bundesweite Befragung zur Qualität der Schulverpflegung aus dem Jahr 2014 ergab, dass an bayerischen Grundschulen mit Mittagsangebot in den meisten Fällen ein einheitliches Menü angeboten wird. An weiterführenden Schulen ist dagegen häufiger eine Auswahl aus zwei und mehr Menüs möglich. Viele Schulen berücksichtigen in ihren Menülinien alternative Kostformen, wie vegetarische Gerichte (48,9% der Schulen), Halal-Gerichte (15,4%) und Gerichte bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien (11,0%). Diese Alternativen bestehen meist auch dann, wenn grundsätzlich nur ein Menü angeboten wird. Weitere allgemeine Daten zur Essensbestellung in den bayerischen Schulen liegen nicht vor.

Im Folgenden werden die Regelungen des Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst für die gebundene und die offene Ganztagschule sowie für die Horte des dafür zuständigen Staatsministeriums für Arbeit und Soziales, Familie und Integration dargelegt.

Gebundene Ganztagschule

Die Gestaltung und Organisation der Mittagsverpflegung und des sich anschließenden Angebotes ist ein wesent-

licher Baustein eines gebundenen Ganztags. Die Zeit des Mittagessens bedeutet für die Schüler Raum für Erholung, Entspannung und Kommunikation, fördert aber auch das Leben in der Gemeinschaft. Eine Unterbrechung des Bildungs- und Betreuungsangebotes für die Mittagszeit ist daher in der gebundenen Ganztagschule – anders als bei der Teilnahme am regulären Nachmittagsunterricht einer Schule – nicht vorgesehen. Der Schulleitung ist es im Rahmen des pädagogischen Konzeptes möglich, für die Gestaltung der Mittagszeit neben der generellen Teilnahme am Mittagessen individuelle Regeln – z.B. bezüglich einer Tisch- und Esskultur – festzulegen. Für ein gemeinsames Mittagessen und eine gemeinsame anschließende Pausenzeit sprechen insbesondere auch zahlreiche pädagogische Aspekte.

Gemäß der Kultusministeriellen Bekanntmachung „Gebundene Ganztagsangebote an Schulen“ vom 8. Juli 2013 (Nr. 2.1.2.2; KWMBI S. 238, abrufbar unter der Internetadresse www.km.bayern.de/ganztagschule) ist die Teilnahme am gemeinsamen Mittagessen im Rahmen eines gebundenen Ganztagsangebotes **verbindlich** vorgesehen, die Schülerinnen und Schüler können aber nicht auf die Einnahme des an der Schule angebotenen Essens verpflichtet werden.

In begründeten Einzelfällen kann es die Schulleitung somit ermöglichen, dass eine Schülerin oder ein Schüler dauerhaft vom Bezug der bereitgestellten Speisen und Getränke abgemeldet wird, um während der Veranstaltung „Mittagessen“ etwa eine mitgebrachte Brotzeit zu sich zu nehmen. Meist werden in einem solchen Fall keine Kosten für die Mittagsverpflegung erhoben. In der Regel wird es jedoch nicht ausreichen, sich hierzu ausschließlich auf Geschmack oder Darbietungsform des Essens zu berufen. Grundsätzlich kann das pädagogische Konzept einer Schule, im Einvernehmen mit dem Schulaufwandsträger, für die Teilnahme am gebundenen Ganztags auch eine verbindliche Anmeldung zum angebotenen Mittagessen vorsehen.

Sollten die Kosten für das Mittagessen den Erziehungsberechtigten Schwierigkeiten bereiten, so können bedürftige Familien hierfür einen Antrag auf Zuschuss im Rahmen der Leistungen für Bildung und Teilhabe stellen (§ 28 Abs. 6 Nr. 1 des Sozialgesetzbuches Zweiter Teil). Die Zuständigkeit für diese Leistung liegt bei den Jobcentern bzw. bei den Landkreisen und kreisfreien Städten.

Offene Ganztagschule

Im Rahmen der Mittagsverpflegung der offenen Ganztagschule ist festzuhalten, dass sich das offene Ganztagsangebot gemäß der Kultusministeriellen Bekanntmachung „Offene Ganztagsangebote an Schulen“ vom 8. Juli 2013 (Nr. 2.1.2.1; KWMBI S. 248) grundsätzlich an den Vormittagsunterricht anschließt und (Nr. 2.1.2.2) das Angebot eine tägliche Mittagsverpflegung umfasst. Eine Unterbrechung des Bildungs- und Betreuungsangebotes für die Mittagszeit – z.B. um sich zu Hause oder außerhalb des Schulgeländes zu verpflegen – ist auch hier nicht vorgesehen. Die Teilnahme der Schülerinnen und Schüler an der angebotenen Mittagsverpflegung ist allerdings – anders als bei der gebundenen Ganztagschule – **nicht verbindlich** geregelt. Hierzu können im Rahmen des pädagogischen Konzeptes der Schule individuelle und auf die jeweiligen örtlichen Verhältnisse zugeschnittene Lösungen entwickelt werden.

Hort

Die Verantwortung für die Essensbestellung in Horten liegt bei dem jeweiligen Träger der Einrichtung. Daten zur Regelung der Essensbestellung liegen der Staatsregierung nicht vor.

3. Inwieweit wird das Mittagessen auf Abwechslung, Ausgewogenheit (Fleisch, Fisch, Gemüse...) und Portionsgrößen überprüft?

In der o. g. bundesweiten Befragung aus dem Jahr 2014 geben 20% der Sachaufwandsträger in Bayern an, dass eine Qualitätskontrolle des Mittagessens erfolgt. Da die Organisation der Mittagsverpflegung im Zusammenwirken von Kommune, Schulleitung und Kooperationspartner mit einzelschulischen Lösungen erfolgt, liegen über die Inhalte der jeweiligen Kontrollen keine Informationen vor.

4. a) Was kostet das Mittagessen an bayerischen Schulen (aufgeschlüsselt nach gebundenem Ganztags/ offenem Ganztags/Hort usw.)?

Der Ausgabepreis eines Mittagessens wird in folgender Grafik dargestellt.

AUSGABEPREIS EINES MITTAGESSENS AN BAYERISCHEN SCHULEN

In 8 % der Schulen beträgt der Preis für ein Essen 4,00 € und mehr.

In 28 % der Schulen liegt der Ausgabepreis zwischen 3,50 bis 3,99 €.



In 24 % der befragten Schulen kostet das Essen weniger als 3,00 €.

In 40 % der Schulen kostet ein Mittagessen zwischen 3,00 und 3,49 €.

(n = 1316 Schulen mit Mittagsverpflegung)

QUELLE: VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGEUNG BAYERN, 2014

Informationen aufgeschlüsselt nach Ganztagsangeboten liegen nicht vor.

Hort

Zuständig für die Kalkulation der finanziellen Beteiligung der Eltern an den Kosten für das Mittagessen in Horten ist der jeweilige Träger der Einrichtung. Der Staatsregierung liegen hierzu keine Erkenntnisse vor.

b) Wie erfolgt die Abrechnung?

Die Teilnahme am Mittagessen wird in den Schulen mehrheitlich per Bankeinzug/Überweisung gezahlt (64,5%), gefolgt von Barzahlung (18,6%) und der Kategorie „Sonstiges“ (9,2%). Unter „Sonstiges“ finden sich Kombinationen verschiedener Verfahren (Bankeinzug und bar), Guthabekarten- oder Bonussysteme.

5. Welche Möglichkeiten haben Kinder/Eltern, das Essen zu reklamieren, falls es nicht schmeckt, kalt serviert wird oder anderweitig nicht in Ordnung ist?

Die Handhabung des Beschwerdemanagements bzw. die Etablierung eines Rückmeldesystems (Fragebogenaktionen, Ideenboxen, etc.) ist eine Frage der einzelschulischen Organisation durch Träger, Schulleitung und Kooperationspartner. In 76,9% der Schulen finden zwischen den Akteuren, die an der Mittagsverpflegung beteiligt sind, regelmäßige Besprechungen statt. In diesen „Essensgremien“ werden grundsätzliche Probleme von anwesenden Eltern oder seitens der Schule eingebracht. In allen Schulen ist unabhängig davon die direkte Reklamation der Kunden beim Ausgabepersonal bzw. beim Essenslieferanten möglich.

6. a) Wie bewertet die Staatsregierung das „süße Alternativangebot“ der schuleigenen oder schulnahen Kioske zur Mittagsverpflegung?

b) Welchen Einfluss hat die Schulleitung auf solche Angebote?

Der tägliche übermäßige Konsum von Süßwaren und stark zuckerhaltigen Getränken steht im Gegensatz zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung, die zum allgemeinen Wohlbefinden des Einzelnen beiträgt und damit in der Schule natürlich auch die Wiederherstellung der Leistungsfähigkeit von Schülerinnen und Schülern nach einem anstrengenden Unterrichtsvormittag fördert. Die Staatsregierung bewertet daher den Verkauf von Süßwaren im Rahmen der Mittagsverpflegung als äußerst ungünstig und empfiehlt gemäß Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., den Schulkiosk zur Mittagszeit geschlossen zu halten. Auch außerhalb der Mittagszeiten sollte das Angebot keine Süßigkeiten oder gesüßte Limonaden /Erfrischungsgetränke beinhalten, sondern auf (Vollkorn)Getreideprodukten, Milch und Milchprodukten, mageren Fleischwaren, Obst und Gemüse sowie Wasser und ungesüßten Tees basieren.

In der Praxis ist der Anteil an Schulen, die im täglichen Angebot süße Backwaren (47%), Süßigkeiten (40%) und Snacks wie Leberkäsemmeln, Schnitzelsemmeln, Hotdog, Pizza (37%) verkaufen, nach wie vor hoch. Frisches Obst gibt es dagegen nur an 29% der Schulen täglich, bei Gemüseerhohkost liegt der Wert unter 10%. Ein positiver Trend lässt sich bei den Vollkornprodukten im Pausenangebot erkennen. Hier hat sich der Anteil gegenüber 2008 um 10% gesteigert und beträgt jetzt 21%. Neben den Schulkiosken

sind es aber vor allem die Konkurrenzangebote (Supermarkt, Imbiss, Tankstelle, Metzger, Bäcker o. Ä.) in der direkten und unmittelbaren Nachbarschaft der Schulen, die die Akzeptanz eines schulischen Mittagessens schmälern. Auf deren Angebot hat die Schule allerdings keinerlei Einfluss.

Grundsätzlich liegt die Verantwortung für die Einrichtung von Schul- und damit auch die Pausenverpflegung nicht bei den Schulen selbst, sondern bei deren Sachaufwandsträgern, also bei den Gemeinden, Städten und Landkreisen. Diese entscheiden über Art und Umsetzung des Verpflegungsangebots und über die Beschäftigung von Personal für diese Aufgabe.

Über das Schulforum hat die Schulfamilie jedoch durchaus Einfluss auf die Ausgestaltung der Mittags- und Pausenverpflegung. Die Schulverpflegung ist gemäß Art. 69 Absatz 4 des Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen (BayEUG) im Einvernehmen mit dem Schulforum festzulegen. Die Entscheidung des Schulforums ist dann verbindliche Grundlage aller Vereinbarungen und Verträge mit Verpflegungsanbietern. Der Verkauf von Süßwaren und stark zuckerhaltigen Getränken in Schulmensen, am Pausenverkauf bzw. auch an Automaten kann in diesem Rahmen schulintern reglementiert werden.

Zur weiteren Unterstützung werden den Schulen Empfehlungen für eine gesunde Schulverpflegung an die Hand gegeben (einzusehen unter <http://www.km.bayern.de/ministerium/schule-und-ausbildung/erziehung/gesundheitsfoerderung/ernaehrung.html/> Empfehlungen zur Schulverpflegung). Sie sollen für das Thema sensibilisieren und allen Verantwortlichen und den beteiligten Partnern der Schulverpflegung als Hilfestellung für die Festlegung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebotes in der Schule dienen. Gemäß diesen Empfehlungen sollten Süßwaren kein Bestandteil der Schulverpflegung sein, bei stark zuckerhaltigen Getränken sollte Zurückhaltung geübt werden.

Zur Förderung einer gesunden und von Kindern und Eltern akzeptierten Pausen- und Mittagsverpflegung auf breiter Ebene hat die Staatsregierung im Jahr 2008 in Bayern die „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“ ins Leben gerufen. Diese ist Teil des Konzeptes „Ernährung in Bayern“ des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und unterstützt die bayerischen Schulen mit einem umfassenden Maßnahmenpaket auch vor Ort dabei, ihre Schulverpflegung gesundheitsförderlich zu gestalten (www.schulverpflegung.bayern.de). Dazu zählt u. a. das für die Schulen kostenfreie Coaching-Projekt Schulverpflegung. Seit Beginn des Coaching-Projektes im Schuljahr 2009/10 wurden inzwischen über 250 Schulen hinsichtlich gesundheitsförderlicher Schulverpflegung in ganz Bayern erfolgreich individuell unterstützt.

7. a) Welche Schülerprojekte zum Thema Mittagsverpflegung/Schulkiosk gibt es?

b) Welche Erfahrungen wurden damit gemacht?

An den bayerischen Schulen werden seit Jahren eine Vielzahl gesundheitsfördernder Projekte mit Schülerinnen und Schülern umgesetzt, die auch gesunde Schulverpflegung beinhalten.

Das Förderprojekt „Schülerunternehmen: Essen was uns schmeckt“ des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bezuschusst anteilig die Investition für die notwendige Ausstattung, damit Schülerinnen und Schüler ab Jahrgangsstufe 7 mit ihrem Schülerunternehmen ein Schülercafé als Schulprojekt betreiben können.

Sie übernehmen dabei Planung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe gesundheitsförderlicher Speisen in den Pausen oder zur Mittagszeit. Das Projekt erfährt seit Jahren regen Zuspruch und fördert nicht nur die Einführung eines gesundheitsförderlichen Angebots, sondern auch die Ausbildung sozialer und organisatorischer Kompetenzen.

Auch generell erhöht die Einbindung von Schülerinnen und Schülern in die Gestaltung der Schulverpflegung die Identifikation und Akzeptanz. Im Rahmen des **Coaching-Projekts Schulverpflegung** und der bayerischen **Tage der Schulverpflegung** ruft die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern zu verstärkter Partizipation der Schülerinnen und Schüler auf. Eine Teilhabe der Schülerinnen und Schüler an der Schulverpflegung ist auf verschiedenen Ebenen möglich: bei der Organisation der Schulverpflegung, der Gestaltung der Räumlichkeiten, im Rahmen von regelmäßigen Diensten, AGs oder Projekten und des Unterrichts. Die Resonanz solcher Aktionen ist grundsätzlich positiv, die Möglichkeit abhängig von einzelschulischen Gegebenheiten. Sie bedarf der Initiative engagierter Akteure vor Ort.

An mehreren Schulen gibt es gewinnbringende Kooperationen zwischen Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften und Verpflegungsanbietern. Exemplarisch werden hierzu folgende Vorzeigeprojekte genannt:

- Das Pädagogische Kochen am Luisengymnasium München

In den Jahrgangsstufen 5–10 kochen alle Schülerinnen und Schüler einmal im Schuljahr eine Woche für die anderen das gemeinsame Mittagessen. Jeweils eine halbe

Klasse arbeitet eine Woche täglich bis ca. 15.00 Uhr in der Mensa mit, während die andere Hälfte Unterricht hat. Alle Aufgaben wie Kochen, Tischdecken, Servieren, Säubern, Abspülen und Kassendienst werden übernommen. Am Freitag experimentieren die Schüler in Kleingruppen und entwerfen eigene Rezepte.

- Das Küchenkonzept der Grundschule an der Klenzestraße 48 München (Glockenbachküche)

Der Küchenchef ist offen für den Blick in seine Kochtöpfe und für Essenswünsche, die er mit Kindern und Eltern bespricht. Die Kinder werden im Klassenverbund stundenweise aktiv in die Zubereitung der Speisen miteingebunden. Darüber hinaus steht den Ganztagskindern das Angebot „pädagogisches Kochen“ offen. Die Kinder können frische Kräuter, die vor der Küche angebaut werden, selbst ernten und mitverfolgen, wie Waren, die vom samstäglichen im Schulhof stattfindenden Bauernmarkt kommen, verarbeitet werden. Die Kinder lernen dabei Lebensmittel genauer kennen und können unter der Anleitung des Küchenchefs erste Erfahrungen mit dem Zubereiten von einfachen Gerichten sammeln.

Eine bayernweite Projekterfassung wurde bisher nicht durchgeführt, weshalb der Staatsregierung keine umfassenden Erkenntnisse vorliegen. Von der Durchführung einer entsprechenden Erhebung an den bayerischen Schulen soll auch weiterhin abgesehen werden, um diese nicht zusätzlich mit Verwaltungsaufwand zu belasten.