AGRAR KOORDINATION
Forum für internationale Agrarpolitik e.V.

Essen mit Zukunft

Wie gelingt eine zukunftsfähige Kita- und Schulverpflegung?

Lehren aus einem Pilotprojekt in Schleswig-Holstein

Inhalt

Einleitung

> Warum brauchen wir eine Transformation der Kita- und Schulverpflegung, und welche Hürden müssen wir überwinden? 3

Pilotprojekt Essen mit Zukunft

> Strategie & Maßnahmen für die Umstellung der Kita- und Schulverpflegung 4

Lehren aus dem Pilotprojekt

> Wie hoch ist die Akzeptanz für eine pflanzenbasierte Verpflegung und wie lässt sie sich steigern? 7

> Bedeutung von Informations- und Bildungsarbeit für die Akzeptanz der Verpflegungsumstellung 11

> Welches Potenzial besteht für die Erhöhung des Bio-Anteils in der Kita- und Schulverpflegung? 14

Fazit und Ausblick

> Wie können Kita- und Schulträger eine nachhaltige Verpflegung in ihren Einrichtungen fördern? 17

Warum brauchen wir eine Transformation der Kita- und Schulverpflegung und welche Hürden müssen wir überwinden?

Eine Transformation unseres Ernährungssystems ist aus verschiedenen Gründen dringend notwendig und bringt viele Vorteile mit sich – diese Erkenntnis hat sich in den letzten Jahren auf vielen Ebenen immer mehr durchgesetzt.

Wenn wir weniger Fleisch- und Milchprodukte konsumieren, leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz, zum Schutz unserer natürlichen Lebensgrundlagen und zur Krankheitsprävention. Außerdem ermöglichen wir erst so eine Nutztierhaltung, bei der auf Tierrechte und die Gesundheit von Mensch und Tier geachtet wird. Auch um die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung sicherzustellen, ist die globale Umstellung auf eine pflanzenbasierte Ernährung und eine reduzierte Nutztierhaltung notwendig.[1]

Unser Fischkonsum gehört ebenfalls auf den Prüfstand. Denn aufgrund der fortschreitenden Überfischung und zerstörerischer Fangmethoden droht langfristig ein Kollaps der globalen Fischerei – davor warnen Wissenschaftler schon seit einigen Jahren. Klar ist: Wenn die Nahrungsgrundlage Fisch weltweit erhalten bleiben soll, reicht es nicht aus, MSC-zertifizierten Fisch einzukaufen. Denn das MSC-Siegel berücksichtigt wissenschaftliche Empfehlungen zur Vermeidung von Überfischung nicht und schließt zerstörerische Fischereipraktiken wie die Grundschleppnetzfischerei nicht von der Zertifizierung aus.[2] Der Fischkonsum muss sich an wissenschaftlichen Nachhaltigkeitskriterien orientieren und eine Abkehr von der Empfehlung, 1–2 mal pro Woche Fisch zu essen, ist notwendig.[3]

Unser aktuell verbreitetes System der Nahrungserzeugung, das auf einem hohen Düngereinsatz (und häufiger Überdüngung), Monokulturen sowie auf dem Einsatz giftiger Pestizide beruht, zerstört langfristig lebenswichtige natürliche Ressourcen (u. a. Böden, Gewässer und Biodiversität). So werden die Grundlagen zukünftiger Nahrungsproduktion und damit unsere Lebensgrundlagen gefährdet. Die ökologische Landwirtschaft und der Konsum von Bio-Lebensmitteln hingegen bieten zahlreiche Vorteile für die Gesundheit und für den Schutz von Biodiversität, Böden und Gewässern. Wir sollten daher alles daran setzen, beides auszuweiten.

Von der Außer-Haus-Verpflegung können wichtige Impulse für eine Ernährungs- und Agrarwende ausgehen: Wenn Kita- und Schulträger zum Beispiel den Einsatz von Bio-Lebensmitteln verbindlich vorschreiben, bekommen Erzeuger*innen durch eine verlässliche Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln einen wichtigen Anreiz, auf ökologische Landwirtschaft umzustellen. Zusätzlich zu diesen Impulsen kann durch eine direkte Zusammenarbeit von Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung mit den Erzeuger*innen die regionale ökologische Landwirtschaft gestärkt werden.

Öffentliche Einrichtungen und Einrichtungen, die durch Steuergelder finanziert sind, stehen in einer besonderen Verantwortung, bei ihrer Verpflegung mit gutem Beispiel voranzugehen und ein gesundheitsförderliches, nachhaltiges Essensangebot bereitzustellen. Eine nachhaltige Ernährung in Kitas und Schulen ist von besonders hoher Bedeutung, denn im Kindesalter werden Ernährungsgewohnheiten entscheidend geprägt. In vielen Kitas und Schulen gibt es jedoch nach wie vor einen großen Handlungsbedarf im Hinblick auf die Nachhaltigkeit des angebotenen Mittagessens. Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die maximal einmal pro Woche Fleisch und Wurst in der Mittagsverpflegung vorsehen, werden bisher nur teilweise umgesetzt. In vielen Einrichtungen steht noch mehrmals wöchentlich Fleisch auf dem Speiseplan und es werden keine oder nur wenige Bio-Lebensmittel eingesetzt. Auch der wöchentliche Fischkonsum ist noch fest in der Kita- und Schulverpflegung verankert und dabei wird zu wenig auf Nachhaltigkeitsaspekte geachtet.

Viele Kita- und Schulträger sowie deren Caterer schrecken aus verschiedenen Gründen davor zurück, ihre Verpflegung umzustellen. Hürden sind im Wesentlichen folgende Faktoren:

- Es wird häufig angenommen, dass ein reduziertes Fleisch- und Fischangebot in der Kita- und Schulverpflegung bei Eltern und Kindern auf große Widerstände stößt.
- Es wird angenommen, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln zu stark steigenden Mittagessenspreisen führt.

Mit dem Projekt *Essen mit Zukunft* wollten wir verbreitete Annahmen von Caterern und Kita- und Schulträgern aufgreifen und in der Praxis testen – mit dem Ziel, gängige Bedenken zu entkräften. Das ist uns gelungen, wie wir im Folgenden zeigen.

[1] *https://agrarkoordination.de/media/biopoli_arbeitsheft_verschwenderisches_essen_final.pdf*
[2] *https://www.geomar.de/news/article/ueberfischt-und-trotzdem-aufgetischt*
[3] *https://agrarkoordination.de/was-wir-tun/zukunft-ohne-fisch/*

Strategie & Maßnahmen für die Umstellung der Kita- und Schulverpflegung

Das Projekt *Essen mit Zukunft* lief von März 2024 bis Juni 2025 mit dem Ziel, eine zukunftsfähige Kita- und Schulverpflegung in Schleswig-Holstein zu unterstützen.

Es nahmen vier Schulen und vier Kitas aus Lübeck und eine Schule aus Klixbüll sowie deren Caterer daran teil:

1. Geschwister-Prenski Schule zusammen mit Helden Catering (Lübeck)
2. Grundschule Lauerholz zusammen mit Grönau Catering (Lübeck)
3. Die Mensa des Kinderschutzbundes Lübeck zusammen mit folgenden Lübecker Kitas und Schulen: Schule Falkenfeld, Paul-Gerhardt-Schule, Kita Hundert Welten, Forscherkita, Kinderhaus Blauer Elefant, Kita Weltenbummler
4. Grundschule Klixbüll zusammen mit dem Gemeinnützigen Verein für Jugenderholung

Die Agrar Koordination war Initiatorin und Koordinatorin des Projekts.

Zentral waren zwei Anliegen:

1. den Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung der beteiligten Einrichtungen zu erhöhen, ohne dass dies zu einer Kostensteigerung führt
2. das Angebot an Fleisch und Fisch in der Verpflegung zu reduzieren und verstärkt gesundheitsförderliche, pflanzenbasierte Lebensmittel – insbesondere Hülsenfrüchte, Gemüse und Vollkornprodukte – einzusetzen.

Die Umgestaltung der Speisepläne orientierte sich an der Planetary Health Diet[4] und an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Kita- und Schulverpflegung, um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten.

Strategie des Projektes

Die beteiligten Einrichtungen haben die Verpflegung zunächst für einen Zeitraum von vier bis zehn Wochen umgestellt. In dieser Testphase wurde die Akzeptanz geprüft, Hürden identifiziert und Strategien für die weitere Gestaltung der Verpflegung entwickelt. Hintergrund dieses Ansatzes war die Annahme, dass der Testcharakter es den beteiligten Einrichtungen leichter macht, sich überhaupt auf die Umstellung der Verpflegung einzulassen, und für die meisten Akteure war dies nach eigenen Angaben tatsächlich ein ausschlaggebender Faktor. Die begleitende intensive Beratung durch die Agrar Koordination sollte dazu beitragen, dass der testweise Umstellungsprozess so erfolgreich verläuft, dass die Einrichtungen sich für eine dauerhafte Fortsetzung der Umstellungen entscheiden.

Außerdem wollten wir herausfinden, wie groß die Zustimmung zu einer Verpflegungsumstellung bei Kindern und Eltern ist und wie gut sie tatsächlich angenommen wird. Die Informations- und Bildungsarbeit für Eltern, Personal und Kinder einerseits sowie die Schulung und Beratung zum pflanzenbasierten Kochen andererseits zielten darauf ab, eine möglichst hohe Akzeptanz zu erreichen.

Im Idealfall wollten wir aufzeigen, dass verbreitete Bedenken im Hinblick auf die Einführung von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung und die Reduzierung des Angebots an tierischen Produkten nicht zutreffen und ein derartiger Umstellungsprozess erfolgversprechender ist, als die Bedenkenträger annehmen.

Ernte der SoLaWi Klixbüll *© Stephan Schirmer*

Kooperation mit der Solidarischen Landwirtschaft Kirchenhof Klixbüll

An der Grundschule Klixbüll entstand im Rahmen des Projekts eine besondere Kooperation: Die SoLaWi Klixbüll beliefert die Mensa der Grundschule seit dem Sommer 2024 mit frischem Gemüse. Auf diese Weise unterstützt die Grundschule den regionalen Anbau von Lebensmitteln nach solidarischen und ökologischen Prinzipien. Besonderes Highlight bei den Schüler*innen sind die gelben und weißen Möhren. Denn in der SoLaWi Kirchenhof Klixbüll spielt Biodiversität und der Anbau von alten Sorten eine wichtige Rolle.

[4] *Mehr Informationen zur Planetary Health Diet gibt es hier: https://www.bzfe.de/klima-und-wandel/essen-im-wandel/planetary-health-diet*

Kochworkshop für die am Projekt beteiligten Caterer *© Julia Sievers*

Damit die Umstellung gelingt, haben wir verschiedene Maßnahmen zur Unterstützung für die beteiligten Schulen, Kitas und Caterer angeboten:

Kochworkshop für Caterer

In einem zweitägigen Kochworkshop konnten die beteiligten Caterer neue attraktive und schmackhafte Alternativen zu Fleischgerichten kennenlernen und ihre Kompetenzen im pflanzenbasierten Kochen weiterentwickeln.

Beratung der Caterer

Die beteiligten Einrichtungen haben wir im Vorfeld der Umstellung zu einer ausgewogenen Speiseplangestaltung und zur Erhöhung des Angebots an Bio-Lebensmitteln im Speisenangebot beraten. Dabei wurde darauf eingegangen, wie eine gute Nährstoffversorgung mit einem überwiegend pflanzenbasierten Speiseplan möglich ist und auf welche Weise Kosten reduziert werden können, um den Einkauf von mehr Bio-Lebensmitteln zu ermöglichen.

Informationsangebote für Eltern und Schulpersonal

Über die Vorteile der neuen Verpflegung haben wir durch Informationsveranstaltungen und über Info-Material aufgeklärt. Die Beteiligung an den Infoterminen für Eltern war insgesamt gering: je Einrichtung nahmen zwischen 10 und 30 Personen daran teil. Alle Eltern erhielten jedoch ausführlichere Informationen zu den Argumenten für weniger Fleisch und Fisch sowie für mehr Bio-Lebensmittel per E-Mail.[5]

Projekttage, Unterrichtsmodule und Kochworkshops für Schüler*innen

Die Agrar Koordination machte verschiedene Angebote zur Bildungsarbeit (Materialien, Unterrichtseinheiten und Projekttage mit Kochworkshops). Diese Angebote wurden unterschiedlich angenommen. Während in einem Teil der Einrichtungen (Kinderschutzbund) keine zusätzliche Bildungsarbeit im Rahmen des Umstellungsprozesses durchgeführt wurde, war sie in anderen Einrichtungen vergleichsweise intensiv (Geschwister-Prenski-Schule, Grundschule Klixbüll). An der Grundschule Klixbüll wurde die Ernährungsbildung durch eigene Lehrkräfte im Rahmen des regulären Unterrichts umgesetzt. In der Geschwister-Prenski-Schule und in der Grundschule Lauerholz setzten Referent*innen der Agrar Koordination Projekttage und Unterrichtseinheiten um. Die Kinder lernten mehr über gesundheitsförderliche Ernährung, und sie konnten auch selbst Erfahrungen im pflanzenbasierten Kochen sammeln.

Auswertung der Zufriedenheit der Kinder

Die Zufriedenheit mit den angebotenen Gerichten wurde sowohl vor der Verpflegungsumstellung als auch während der Umstellungsphase ausgewertet. Die Kinder konnten die Gerichte mit Hilfe von Smileys bewerten. Die Smiley-Bewertungen wurden anschließend im Rahmen der Auswertung in Schulnoten „übersetzt“.

Die Auswertungen zeigen, dass sich die Zufriedenheit in den meisten Einrichtungen während der Umstellungsphase nur minimal verschlechtert und in einer Einrichtung (Grundschule Klixbüll) sogar verbessert hat. Insgesamt war die Zufriedenheit mit den Gerichten in allen Einrichtungen vor und während der Umstellungsphase in einem guten bis befriedigenden Bereich. Die teilweise beobachtete leichte Verschlechterung der Zufriedenheit ist in Anbetracht der vielen neu eingeführten Gerichte nicht ungewöhnlich und nicht besorgniserregend. Denn zum einen ist es normal, dass es eine Weile dauert, bis Kinder sich an neue Geschmacksrichtungen und Gerichte gewöhnen, und zum anderen haben die Caterer aus den Gerichte-Feedbacks Lehren gezogen und die nicht beliebten Gerichte angepasst oder ausgetauscht. Welche Rolle die Reduktion des Fleischeinsatzes sowie andere Faktoren für die Zufriedenheit mit den Speisen spielen, wird im Abschnitt *Lehren aus dem Pilotprojekt* näher beleuchtet.

Abfallanalyse

In der Grundschule Klixbüll wurden die Tellerabfälle täglich gewogen. Bei einer insgesamt niedrigen Abfallmenge zeigten die Abgleiche mit den Gerichte-Feedbacks, dass die Abfälle in der Regel dann besonders niedrig waren, wenn die Zufriedenheit mit den Gerichten besonders hoch war.

Befragungen zu Einstellungen und Bewertung der Eltern

Die Eltern wurden an allen Einrichtungen vor Beginn sowie nach Abschluss des Umstellungsprozesses zu ihren Einstellungen zur Schulverpflegung und zur durchgeführten Verpflegungsumstellung über ein Online-Tool befragt. Die Ergebnisse zeigen, dass insgesamt ein Großteil der Eltern es grundsätzlich befürwortet, weniger tierische Produkte sowie mehr Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung einzusetzen. Doch die Befragung zeigte auch auf, dass es einige Eltern gibt, die einer Reduktion tierischer Lebensmittel skeptisch gegenüberstehen, und dass es im Hinblick auf gesundheitliche Aspekte des Fleischkonsums noch viel Unkenntnis gibt. Die Befragungsergebnisse werden im Abschnitt *Lehren aus dem Pilotprojekt* näher erläutert.

Teilnehmer & Beteiligung

An den Befragungen vor Beginn der Speiseplanumstellung haben insgesamt 127 Personen teilgenommen und an der Befragung nach Abschluss des Umstellungsprozesses 152 Personen.

Es gab deutliche Unterschiede bei der Beteiligungsquote in den einzelnen Einrichtungen. Während zum Beispiel fast 60 % der Eltern an der Grundschule Lauerholz an der Befragung vor der Speiseplanumstellung teilgenommen haben, lag die Beteiligungsquote in den Einrichtungen des Kinderschutzbundes bei circa 10 %. Es handelte sich bei den Befragungen zwar nicht um eine wissenschaftliche Studie, doch die Ergebnisse brachten dennoch wertvolle Hinweise und zeigen Tendenzen in den Einstellungen von Eltern zum Thema Verpflegung auf.

Abschließende Auswertungsgespräche

Die Erfahrungen und Ergebnisse des Projektes wurden mit den beteiligten Caterern und Schulen ausgewertet und Handlungsempfehlungen gegeben. Die Eltern wurden schriftlich oder im Rahmen von Informationsterminen über die Ergebnisse informiert.

Gemeinsamer Evaluationstermin

Die am Pilotprojekt beteiligten Schulen und Kitas und deren Caterer, Vertreter*innen der Lehrer- und Elternschaft sowie Vertreter*innen der Stadt Lübeck haben bei einem gemeinsamen Evaluationstermin über ihre Erfahrungen, Hürden und Erfolge diskutiert und sich ausgetauscht.

**Ein großer Erfolg:
Alle am Pilotprojekt beteiligten Einrichtungen haben sich im Anschluss an die testweise Speiseplanumstellung dafür entschieden, das nachaltigere Speisenangebot dauerhaft beizubehalten und weiter auszudehnen.[5]**

Überblick über die Rahmenbedingungen und finanzielle Aspekte der Verpflegungsumstellung

	KINDERSCHUTZBUND LÜBECK	GRUNDSCHULE KLIXBÜLL	GRÖNAU CATERING	HELDEN CATERING
Wie viele Kinder haben am Umstellungsprozess teilgenommen?	**625 Kinder** Komplettumstellung der Mensa des Kinderschutzbundes, in 2 Schulen und 4 Kitas	**Ca. 40 Kinder** Komplettumstellung in der Mensa der Grundschule Klixbüll	**70 Kinder** Umstellung für den Standort Israelsdorf der Grundschule Lauerholz	**60–270 Kinder** Umstellung für die Geschwister-Prenski-Schule
Verpflegungssystem	**Warmverpflegung** Mensaküche in einer der Kitas & Belieferung weiterer Einrichtungen.	**Mischküche** frische Zubereitung in der Mensa der Grundschule Klixbüll	**Warmverpflegung** Zubereitung in einer Zentralküche, Lieferung an die Schule	**Cook and Chill** Zubereitung in einer Zentralküche und Lieferung an die Schule
Mittagessenspreis	**Ca. 3,57 € pro Essen** (75 € im Monat)	**3,50 € pro Essen** (subventioniert)	**3,85 € pro Essen**	**5,20 € pro Essen**
Wareneinsatz (Lebensmittelkosten) und **Kostenentwicklung**	**5 % Kostensteigerung** (0,90 bis 1,00 € pro Portion)	**Gesunkene Kosten** (von 1,44 € pro Portion auf 1,43 € pro Portion)	**Blieb konstant**	**Gesunkene Kosten** (Pilotprojekt an der Prenski-Schule: 0,97 € pro Portion// In der Kita-/ Schulverpflegung des Caterers generell: 1,18 € pro Portion)

Abbildung 1

[5] *Die Erfahrungen und Befragungsergebnisse der einzelnen Einrichtungen haben wir noch ausführlicher dokumentiert. Bei Interesse stellen wir die ausführlichen Erfahrungsberichte zur Verfügung.*

Wie hoch ist die Akzeptanz für eine pflanzenbasierte Verpflegung und wie lässt sie sich steigern?

Eine Mehrheit der Eltern befürwortet ein reduziertes Fleisch- und Fischangebot.

Die Befragungen von Eltern im Rahmen des Projektes zeigten, dass die Akzeptanz für eine pflanzenbasierte, überwiegend vegetarische Kita- und Schulverpflegung insgesamt in allen beteiligten Einrichtungen hoch ist. 66 % der Eltern sprachen sich vor Beginn der Speiseplanumstellung für einen reduzierten Fleischeinsatz in der Schulverpflegung aus und 53 % befürworteten eine Reduktion des Fischangebots in der Schulverpflegung. 74 % der Eltern gaben an, dass ihnen eine nachhaltige Ernährung wichtig oder eher wichtig ist.

Noch größer ist die Zustimmung für eine gesunde Ernährung, die für 91 % der Eltern wichtig oder eher wichtig ist.

Für 69 % der Eltern der fünf Schulen und vier Kitas, die im Rahmen des Pilotprojektes an Befragungen teilgenommen haben, ist die Berücksichtigung des DGE-Qualitätsstandards in der Schulverpflegung wichtig oder eher wichtig.

Wie wichtig sind die verschiedenen Aspekte einer Schulverpflegungsumstellung für die Eltern der beteiligten Einrichtungen?

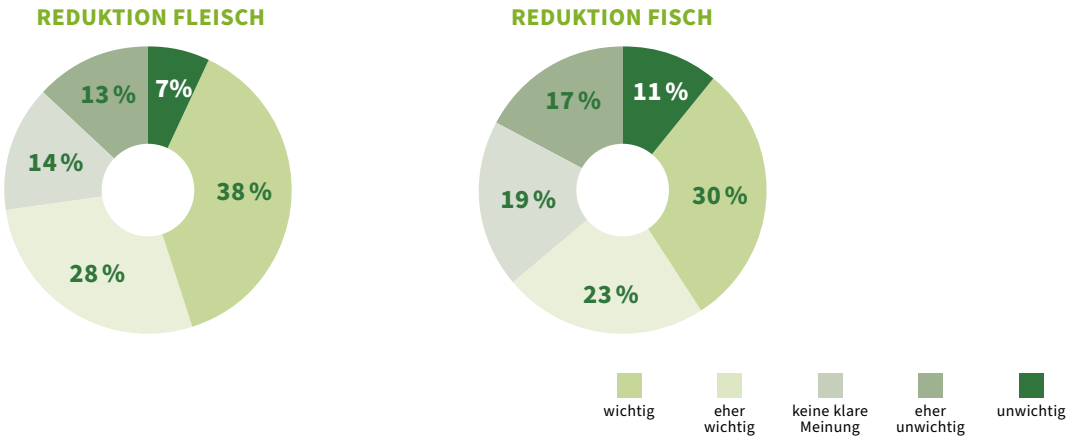


Abbildung 2

Trotzdem gab es im Verlauf der Speiseplanumstellungen teilweise Kritik am neuen Speisenangebot.

Bei einigen Eltern und Kindern kam die Reduktion des Fleischangebots nicht gut an und einige formulierten den klaren Wunsch, wieder mehr Fleisch angeboten zu bekommen. Unzufriedene Eltern wendeten sich mit ihrer Kritik teilweise direkt an den Caterer.

Doch die Befragungen zeigen auch, dass die Eltern, die grundsätzlich mehr Fleisch in der Schulverpflegung wünschen, in der Minderheit sind.

Aus der teilweisen Unzufriedenheit mit dem Geschmack der neuen Speisen wurde nur von einer Minderheit der Eltern die Forderung abgeleitet, dass Fleisch wieder häufiger angeboten werden soll.

Eine Mehrheit der Eltern befürwortete auch nach der Umstellung den reduzierten Einsatz von Fleisch. 39,7 % stimmten dem uneingeschränkt zu. 35,6 % der Eltern stimmten dem zu unter der Bedingung, dass unbeliebte Gerichte angepasst oder ausgetauscht werden.

Durchschnittliche Zufriedenheit (in Schulnoten) mit dem Geschmack der Speisen

	KINDERSCHUTZBUND LÜBECK	GRUNDSCHULE KLIXBÜLL	GRÖNAU CATERING	HELDEN CATERING
Zufriedenheit vorher	**2,1**	**2,2**	**2,4**	**3,2**
Zufriedenheit während der Umstellung	**2,7**	**2,1**	**2,9**	**3,2**
Fleisch- & Fischangebot vorher	1x Fisch, 1x Fleisch pro Woche	1x Fisch, 2x Fleisch pro Woche	1x Fisch, 2x Fleisch pro Woche	1x Fisch, 4x Fleisch pro Woche
Fleisch- & Fischangebot aktuell	1x Fisch oder 1x Fleisch pro Woche	1x Fleisch pro Woche, alle 2 Wochen Fisch	1x Fisch oder 1x Fleisch pro Woche	1x Fisch oder 1x Fleisch pro Woche

*Ergebnisse der Gerichte-Feedbacks von Schüler*innen*

Abbildung 3

Die Reduktion des Fleisch- und Fischeinsatzes hat nicht zu großen Veränderungen der durchschnittlichen Zufriedenheit geführt.

Zufriedenheit der Kinder

Der Vergleich der Gerichte-Feedbacks vor und während des Umstellungsprozesses zeigt, dass sich die Zufriedenheit mit dem Geschmack insgesamt nur leicht verändert und die teilweise starke Reduktion des Fleischangebots nicht zu einer drastischen Verschlechterung der Zufriedenheit geführt hat. Die Gerichte-Feedbacks zeigen, dass die Meinung zu diversen Gerichten zwischen den Schüler*innen gespalten ist. An der Geschwister-Prenski-Schule, wo das Fleischangebot besonders stark reduziert wurde, zeigten zusätzliche Befragungen, dass z sich war ein Teil der Schüler*innen mehr Fleisch wünscht. Eine Mehrheit der Schüler*innen gab jedoch an, dass das Essen seit der Speiseplanumstellung gleich gut oder besser ist als vor der Umstellung.

Auch die Unterschiede in der Zufriedenheit zwischen den am Projekt beteiligten Einrichtungen deuten darauf hin, dass das Ausmaß des Fleischangebots für die Zufriedenheit mit dem Geschmack nicht ausschlaggebend ist. So war zum Beispiel die Zufriedenheit an der Geschwister-Prenski-Schule vor der Speiseplanumstellung deutlich schlechter als an der Grundschule Klixbüll, obwohl es an der Geschwister-Prenski-Schule täglich Fleisch oder Fisch gab und in der Grundschule Klixbüll nur an drei Tagen pro Woche. Für die Zufriedenheit mit dem Geschmack spielen diverse Faktoren eine Rolle, von denen das Ausmaß des Fleischkonsums offenbar nicht der wichtigste Faktor ist.

Empfehlung zum Umstellungsprozess für Einrichtungen mit einem hohen Fleischangebot

In Einrichtungen, in denen Kinder und Jugendliche an ein hohes Fleischangebot gewöhnt sind, kann es hilfreich für die Akzeptanz des Umstellungsprozesses sein, dass die Umstellung auf eine pflanzenbasierte Verpflegung in einem längeren Prozess Schritt für Schritt umgesetzt wird, damit die Kinder sich langsam an die neuen Gerichte gewöhnen.

In Einrichtungen mit einem täglichen Fleisch- und Fischangebot ist es zudem empfehlenswert, in einem ersten Schritt Fisch- und Fleischgerichte zu einem höheren Preis anzubieten als vegetarische Gerichte. Das ist angesichts der realen Kostenunterschiede fair und kann auch den Eltern gegenüber verständlich gemacht werden. Denn wenn täglich Fleischgerichte zum gleichen Preis wie vegetarische Gerichte angeboten werden, bedeutet dies, dass Vegetarier indirekt die Mahlzeiten der Fleischesser mitfinanzieren. Die Preiserhöhung für Fleisch- und Fischgerichte bietet einen ersten Anreiz, sich freiwillig verstärkt für vegetarische Gerichte zu entscheiden.

Die Spannbreite zwischen beliebten und unbeliebten vegetarischen Gerichten ist groß. Gerichte-Feedbacks sollten daher für die Speiseplanung genutzt werden.

Gerichte-Feedbacks nutzen

Während der Umstellungsphase haben die beteiligten Caterer viele neue Gerichte ausprobiert. Die Gerichte-Feedbacks zeigen, dass nicht nur klassische „Kindergerichte“ wie Nudeln mit Tomatensoße beliebt sind, sondern auch andere vegetarische Gerichte. Gleichzeitig schnitten einige neu eingeführte Gerichte sehr schlecht ab.

Die Erfahrungen während der Testphase verdeutlichen also auch, dass regelmäßige Gerichte-Feedbacks – vor allem bei der Einführung neuer Gerichte – sehr wichtig sind, um sowohl besonders beliebte als auch besonders unbeliebte Gerichte erkennen und diese Erkenntnis für die weitere Speiseplanung nutzen zu können.

Das ist auch im Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen von hoher Bedeutung. Denn ein nachhaltiges Speisenangebot wird konterkariert, wenn ein Großteil des Essens auf Grund der Unzufriedenheit der Kinder im Müll landet. Um Abfälle zu vermeiden, sollten die Gerichte-Feedbacks durch regelmäßige Abfallanalysen ergänzt werden. So können die Gründe für hohe Abfallquoten ermittelt und das Speisenangebot auf dieser Grundlage angepasst werden.

Es ist zudem empfehlenswert, Kinder schrittweise an neue Speisen und Zutaten zu gewöhnen und ihnen Anreize zu geben, neue Speisen zu probieren. Dafür bietet es sich an, täglich Probierhäppchen anzubieten, sodass die Kinder sich an Unbekanntes heranwagen können, ohne eine ganze Portion nehmen und bezahlen zu müssen. Das ist insbesondere bei der Einführung neuer Gerichte sinnvoll.

Top- & Flop-Gerichte – Ergebnisse der Gerichte-Feedbacks (Auswahl)

TOP-GERICHTE

Burger mit Haferflocken-Käse-Curry-Bratling
Note: 1,1

Pellkartoffeln mit Quark und Gemüsesticks
Note: 1,5

Nudeln mit Karottensoße und Salat
Note: 1,7

Lauch-Kartoffelsuppe mit Vollkornbrötchen
Note: 1,7

Gemüselasagne
Note: 1,9

Linsenbolognese mit Vollkornspirelli
Note: 1,9

Zucchini-Tomatencremesuppe mit Vollkorntoastbrot
Note: 1,9

FLOP-GERICHTE

Cremige Polenta; Tomatensauce; Grüner Spargel; weiße Bohnen-Salat
Note: 4,1

Polenta-Spinattasche
Note: 4,1

Bratling mit Grünkohl
Note: 4,2

Bio-Penne mit Gemüsesauce
Note: 4,2

Bunte Quinoa-Pfanne & Quark-Dip
Note: 4,2

Knuspertofu; Marokkanischer Nudelsalat; Kirschtomatensalat
Note: 4,2

Hirse-Bowl
Note: 4,3

Abbildung 4

Für die Zufriedenheit mit dem Geschmack spielen viele Faktoren eine Rolle

Es ist sicher nicht möglich, in der Kita- und Schulverpflegung jeden Tag alle Kinder vollauf zufriedenzustellen. Die Feedbacks und Befragungen im Rahmen des Projektes *Essen mit Zukunft* zeigen jedoch, dass einige Aspekte bei der Speisenzubereitung stärker berücksichtigt werden sollten, um eine möglichst hohe Zufriedenheit mit der Verpflegung zu erreichen.

- **Fokus auf kindgerechte bzw. bei Kindern beliebte Gerichte:**
  Ein häufiger Kritikpunkt von Eltern und Kindern war, dass die Speisen zu exotisch bzw. nicht kindgerecht seien. Doch was sind kindgerechte Gerichte? Sicher gehen dazu die Meinungen auch zwischen Kindern häufig auseinander. Was dem einen sehr gut schmeckt, ist für die andere nicht genießbar. Doch Gerichte-Feedbacks können helfen, die Gerichte auszuwählen, die die größte Zustimmung bei den Kindern bekommen (ohne dabei auf ein ausgewogenes Speisenangebot zu verzichten).

  Der Erfahrungsaustausch zwischen Caterern kann ebenfalls inspirierend sein. Im Projekt *Essen mit Zukunft* erstellten wir auf Basis der gesammelten Gerichte-Feedbacks eine Rezeptsammlung, von der nun alle beteiligten Caterer profitieren können.

- **Angebot getrennter Komponenten:**
  Um den verschiedenen Geschmäckern von Kindern möglichst gut entgegenzukommen, ist es empfehlenswert, Speisen in Form einzelner Komponenten anzubieten, die individuell kombiniert werden können. Dies ist sicher im Free-Flow-System (freie Auswahl für die Kinder an einem Buffet) am einfachsten möglich. Doch auch bei einem Ausgabesystem, das auf vorheriger Bestellung basiert, kann darauf verstärkt geachtet werden. Dies entspricht einem vielfach geäußerten Wunsch von Eltern und Kindern: Wenn jedes Kind eine Wahlmöglichkeit hat und die Komponenten auswählen kann, die es gerne mag, ist das ein wichtiger Beitrag zur Zufriedenheit.

- **Frisch zubereitetes Essen und geringe Warmhaltezeiten:**
  Das Feedback von Eltern und Kindern in den beteiligten Einrichtungen zeigt, dass Probleme mit der Konsistenz der Speisen wesentliche Ursachen für Kritik sind. Die besonders hohe Zufriedenheit mit den Speisen an der Grundschule Klixbüll deutet darauf hin, dass die frische Zubereitung vor Ort und die geringen Warmhaltezeiten an dieser Schule von hoher Bedeutung sind.

- **Fokus auf Rohkostangebot:**
  In der Kita- und Schulverpflegung ist ein starker Fokus auf ein möglichst umfangreiches Rohkostangebot sinnvoll. Die Befragungen zeigen, dass die meisten Kinder Gemüse in Rohkostform lieber mögen als gegart. Während 73 % der befragten Eltern angaben, dass ihre Kinder Rohkost gerne bis sehr gerne essen, gaben nur 51 % an, dass ihre Kinder gegartes Gemüse mögen. 30 % der Kinder mögen den Befragungen zufolge gegartes Gemüse überhaupt nicht oder eher nicht, während Rohkost nur durch 13 % der Kinder abgelehnt wird. Indem täglich eine Rohkost-Auswahl angeboten wird, kann die Verpflegung sich stärker an den Vorlieben von Kindern ausrichten. Gleichzeitig kann dadurch eine gute Nährstoffversorgung sichergestellt werden – denn im Vergleich zu gegartem Gemüse enthält Rohkost bekanntlich besonders viele Vitamine.

WIE GERNE ISST IHR KIND GEGARTES GEMÜSE?

WIE GERNE ISST IHR KIND ROHKOST?

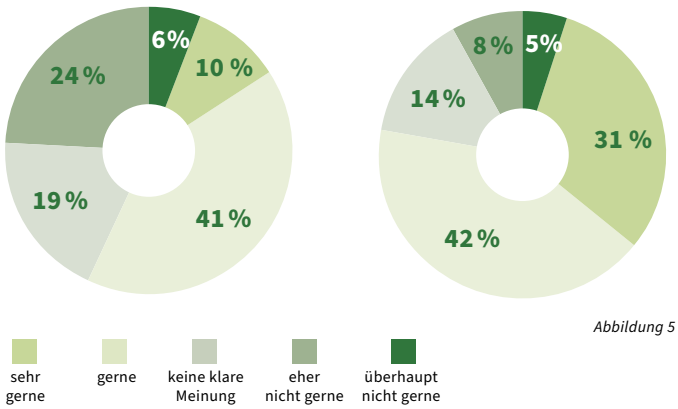


Abbildung 5

Rohkost ist deutlich beliebter als gegartes Gemüse.

- **Ansprechende und verständliche Darstellung der Gerichte im Speiseplan:**
  Bei der Präsentation der Gerichte sollte auf eine für Kinder verständliche und ansprechende Gerichtbeschreibung geachtet werden. Dies kann zu einer höheren Nachfrage und einer höheren Akzeptanz beitragen. In der Pilotphase zeigte sich beispielsweise, dass nicht alle Kinder die verschiedenen Nudelsorten kennen. Wenn im Speiseplan nur „Farfalle mit Tomatensoße“ steht, wissen möglicherweise nicht alle Kin der, dass es sich um Nudeln handelt, und zögern, dieses Gericht auszuwählen.

Bedeutung von Informations- und Bildungsarbeit für die Akzeptanz der Verpflegungsumstellung

Die Erfahrungen im Pilotprojekt zeigen, dass die Einbindung von Eltern und Kindern in den Umstellungsprozess sowie eine umfangreiche Informations- und Bildungsarbeit sinnvoll ist, um die Akzeptanz einer pflanzenbasierten Schulverpflegung zu steigern.

Die negativen Auswirkungen eines hohen Fleischkonsums sind nur einer Minderheit der Eltern und Kinder bekannt.

Die Befragungen von Kindern und Eltern verdeutlichen, dass der Wissensstand zum Thema Ernährung, insbesondere zu den negativen Auswirkungen eines hohen Fleischkonsums, bei den beteiligten Eltern gering ist.

Während für einen Großteil der befragten Eltern eine nachhaltige Ernährung wichtig oder eher wichtig ist und für einen noch größeren Anteil der Eltern eine gesunde Ernährung wichtig oder eher wichtig ist, hat offenbar ein Teil der Eltern noch Zweifel bezüglich einer überwiegend vegetarischen Ernährung.

Anhand der Aussagen der befragten Eltern zu den DGE-Empfehlungen für die Kita- und Schulverpflegung wird deutlich, dass einige Eltern offenbar nicht wissen, dass die DGE aus gesundheitlichen Gründen empfiehlt, nur einmal pro Woche Fleisch in der Kita- und Schulverpflegung anzubieten. So lassen sich die teils widersprüchlichen Antworten erklären: Ein Großteil der Eltern ist für die Berücksichtigung der Empfehlungen der DGE für die Kita- und Schulverpflegung. Gleichzeitig hatten immerhin 18 % der Eltern Sorge, dass ihr Kind aufgrund des reduzierten Fleischangebots nicht alle notwendigen Nährstoffe zu sich nimmt (18 %).

Insgesamt glaubten 30,4 % der vor der Speiseplanumstellung befragten Eltern, dass ein täglicher Fleischkonsum förderlich für die Gesundheit ist. Und nur 42,2 % der Eltern wussten um das gesundheitliche Risiko eines täglichen Fleischkonsums.

Nur 45 % der Eltern gaben in der Befragung nach der Speiseplanumstellung an, dass der in der Verpflegung reduzierte Fleischkonsum wichtig für eine gesundheitsförderliche Ernährung ist. Noch geringer sind offenbar die Kenntnisse bezüglich der positiven Auswirkungen im Hinblick auf Klima, Umwelt, Tierwohl und Welternährung.

Im Rahmen des Pilotprojektes wurden an einer Schule ebenfalls die Schüler*innen zu ihren Einstellungen und ihrem Wissen zum Hintergrund der Speiseplanumstellung befragt. Auch hier fiel auf, dass das Wissen über die negativen Auswirkungen eines hohen Fleischkonsums insgesamt gering ist. 57,1 % der Schüler*innen, die an der Befragung teilnahmen, waren der Auffassung, dass ein täglicher Fleischkonsum wichtig für eine gesundheitsförderliche Ernährung sei. Nur 14,3 % der Schüler*innen gaben an, dass ein täglicher Fleischkonsum ihrer Einschätzung nach negative gesundheitliche Auswirkungen habe.

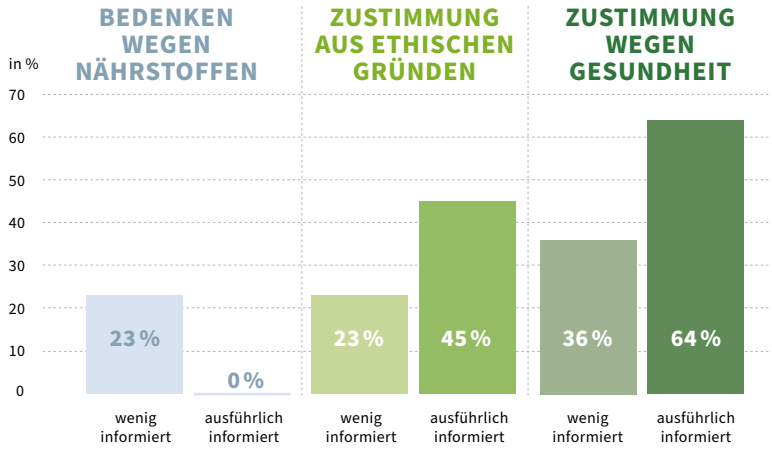
Diese verbreiteten falschen Einschätzungen zur Bedeutung des Fleischkonsums für die Gesundheit zeigen, dass eine verstärkte Bildungsarbeit zu diesem Themenfeld notwendig ist.

Informations- und Bildungsarbeit wirkt sich positiv auf die Akzeptanz der Verpflegungsumstellung aus.

Die Ergebnisse der Befragung unter Eltern zeigen, dass die Akzeptanz der Eltern für eine Speiseplanumstellung höher ist, wenn sie über die Hintergründe informiert sind und den Sinn der Umstellung nachvollziehen können. Je stärker die Eltern sich mit den Argumenten für eine Speiseplanumstellung beschäftigt haben, desto geringer sind ihre Zweifel und desto größer ihre Zustimmung.

So wurden die Antworten von Eltern, die von sich selbst sagen, dass sie sich nicht oder kaum mit den Hintergründen der Speiseplanumstellung beschäftigt hatten, verglichen mit den Antworten der Eltern, die sich intensiver damit beschäftigt hatten (z. B. im Rahmen eines Elterninformationstermins oder durch Lektüre der bereitgestellten Informationsmaterialien). Bei den Eltern, die sich wenig informiert hatten, waren die Bedenken im Hinblick auf einen geringeren Fleischeinsatz in der Schulverpflegung am größten und die Kenntnis zur Rolle eines maßvollen Fleischkonsums für eine gesundheitsförderliche Ernährung am geringsten. Bei Eltern, die sich intensiver informiert hatten, gab es keine Bedenken bezüglich der Nährstoffversorgung bei einem reduzierten Fleischkonsum, und die Zustimmung zu einem reduzierten Fleischkonsum aus ethischen Gründen (Klimaschutz, Tierschutz) oder gesundheitlichen Gründen war deutlich größer als bei Eltern, die sich wenig informiert hatten.

Einstellung von Eltern zur Fortsetzung des reduzierten Fleischkonsums in der Schulverpflegung



Auswertung von Elternantworten der Grundschule Klixbüll, Grundschule Lauerholz und Geschwister-Prenski-Schule nach der Speiseplanumstellung.[6] *Abbildung 6*

Die Einbindung von Eltern ist hilfreich für die Akzeptanz. Befragungen helfen, gelassener mit Kritik umzugehen.

Es ist nicht realistisch anzunehmen, dass alle Eltern und Schüler*innen die Umstellung auf weniger tierische Produkte (oder mehr Bio-Lebensmittel) befürworten. Wenn die guten Argumente für eine nachhaltige Gestaltung der Verpflegung überzeugend präsentiert werden, ist es aber wahrscheinlich, dass damit eine Mehrheit überzeugt wird. Und auch für Eltern und Schüler*innen, die der Speiseplanumstellung eher kritisch gegenüberstehen, ist es wichtig, dass sie informiert und „mit ins Boot“ geholt werden. So können zumindest große Widerstände und Proteste vermieden werden. Denn zwischen radikaler Ablehnung und voller Zustimmung gibt es ein breites Spektrum – und in diesem Rahmen lässt sich durch Informations- und Bildungsarbeit viel bewegen.

Das Vorgehen, Eltern zu ihren Einstellungen zur Kita- und Schulverpflegung und zu den geplanten Speiseplanumstellungen zu befragen, ist auch aus einem anderen Grund empfehlenswert: Individuelle kritische Rückmeldungen einzelner Eltern lassen sich besser einordnen, wenn man einen Gesamtüberblick über die Akzeptanz der Eltern hat. Caterer oder Schulleitungen können gelassener auf Äußerungen von Kritik reagieren, wenn sie wissen, dass eine Mehrheit der Eltern hinter der Speiseplanumstellung steht.

Auf diese Weise lässt sich verhindern, dass die Kritik einzelner oder weniger Eltern einen insgesamt schlechten, aber verzerrten Eindruck hinterlässt.

Aus den Erfahrungen des Pilotprojektes lassen sich daher folgende Empfehlungen ableiten:

- **Eltern sollten im Vorfeld der Speiseplanumstellung möglichst umfassend über die Hintergründe und Argumente informiert werden.**
  So kann ihre Akzeptanz erhöht und massive Kritik verhindert werden. Die Umsetzung von Infoterminen im Rahmen von regulären Elternabenden ist empfehlenswert, da die Beteiligung an zusätzlichen, separaten Terminen häufig gering ist.

- **Die Umstellung der Schulverpflegung auf ein nachhaltigeres Angebot sollte durch umfangreiche Bildungsarbeit zu gesunder und nachhaltiger Ernährung begleitet werden.**
  Dadurch kann zum einen die Akzeptanz der Schüler*innen für die Verpflegungsumstellung erhöht werden. Zum anderen ist das Wissen um eine gesundheitsförderliche Ernährung ein wichtiger Bestandteil der Allgemeinbildung, der ohnehin stärker in der schulischen Bildung verankert werden sollte. Die verstärkte Ernährungsbildung im Schulunterricht sollte dabei möglichst mit der gemeinsamen Zubereitung gesunder Speisen verbunden werden, z. B. im Rahmen von Projektwochen und Koch-AGs.

- **Befragungen zur Schulverpflegungsumstellung sollten genutzt werden, um die Akzeptanz zu überprüfen und daraus ggf. Handlungsbedarf erkennen zu können.**

[6]Für die Auswertung zu dieser Frage konnten wir nur 33 ausgewertete Antworten einbeziehen, da nicht bei allen Antworten klar war, in welchem Ausmaß die Eltern sich informiert haben. Trotz der geringen Anzahl an Antworten lässt sich eine Tendenz zur Bedeutung der Informations- und Bildungsarbeit erkennen.

Vegetarische Kochworkshops – Inspirationen für Caterer und Schüler*innen.

*Kochworkshop bei Helden Catering mit Schüler*innen der Geschwister-Prenski-Schule* *©Julia Sievers*

Damit bei der Reduktion des Angebots tierischer Produkte kein Verzichtsgefühl aufkommt, ist es wichtig, leckere vegetarische Gerichte anzubieten. Die vielen vorhandenen Möglichkeiten sind aber noch nicht allen bekannt. Kochworkshops sind daher sinnvoll, um Kenntnisse im vegetarischen Kochen zu erweitern.

Im Rahmen des Projektes *Essen mit Zukunft* haben wir mehrere pflanzenbasierte, vegetarische Kochworkshops umgesetzt. Zu Beginn des Projektes fand ein zweitägiger Kochworkshop mit Catereringunternehmen statt. Unser Schulungskoch und Küchenmeister Stefan Brandel zeigte den beteiligten Köchen viele neue vegetarische Speisen – Hülsenfrüchte als Fleischalternative spielten dabei eine besondere Rolle. Der Kochworkshop inspirierte die beteiligten Caterer, in der Umstellungsphase einige neue Gerichte auszuprobieren.

Um die Schüler*innen der beteiligten Schulen für vegetarisches Essen zu begeistern und den Sinn eines reduzierten Fleischkonsums zu vermitteln, setzten unsere Referentinnen mehrere Projekttage mit Kochworkshop um.

Für einige Schüler*innen der Geschwister-Prenski-Schule war es besonders spannend, an einem Kochworkshop bei Helden Catering teilzunehmen. An vier Tagen waren mehrere 8. Klassen zu Gast bei ihrem Schul-Caterer. Gemeinsam mit dem Chef des Unternehmens und einer Referentin des Projektes *Essen mit Zukunft* bereiteten die Schüler*innen viele vegetarische Speisen zu.

Auch die bekennenden Fleischliebhaber*innen waren positiv überrascht, wie gut die vegetarischen Gerichte schmeckten.

Küchenmeister und Schulungskoch Stefan Brandel beim Kochworkshop *© Julia Sievers*

Im Rahmen der Projekttage setzten die Schüler*innen sich zudem mit den verschiedenen Gründen auseinander, die für eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung sprechen. Und sie lernten durch eine Betriebsbesichtigung den täglichen Ablauf der Essenszubereitung ihres Caterers kennen.

Welches Potenzial besteht für die Erhöhung des Bio-Anteils in der Kita- und Schulverpflegung?

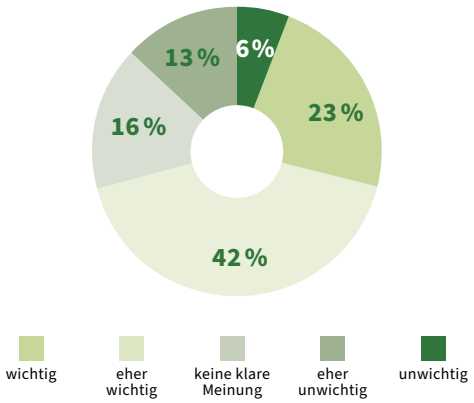
Das Potenzial für die Erhöhung des Bio-Anteils in der Kita- und Schulverpflegung ist hoch – das zeigen die Erfahrungen im Projekt *Essen mit Zukunft*.

Kosten von vegetarischen Gerichten mit Bio-Zutaten im Vergleich mit einem Fleischgericht

Preisvergleich der Mensa des Kinderschutzbundes Lübeck *Abbildung 7*

Die Befragungen in den beteiligten Kitas und Schulen weisen darauf hin, dass viele Eltern an einem hohen Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung interessiert sind. 65 % der befragten Eltern gaben an, dass ihnen ein möglichst hoher Bio-Anteil wichtig oder eher wichtig ist.

BIO-LEBENSMITTEL IN DER SCHULVERPFLEGUNG



Die Analyse der Speiseplanumstellungen in den beteiligten Einrichtungen verdeutlichte zudem, dass eine starke Steigerung des Bio-Anteils ohne Kostensteigerungen möglich ist. Während die Kosten des Lebensmitteleinkaufs (Wareneinsatz) von zwei Caterern im Rahmen der Speiseplanumstellung gesunken sind, blieben sie bei einem Caterer stabil und stiegen bei einem Caterer (Kinderschutzbund) nur minimal, da hier der Einsatz an Bio-Lebensmitteln besonders stark erhöht wurde.

Die Senkung des Einsatzes tierischer Lebensmittel ist eine wichtige Grundlage und Voraussetzung dafür, dass verstärkt Bio-Lebensmittel verwendet werden können, ohne dass es zu Kostensteigerungen kommt. Denn die durchschnittlichen Kosten eines vegetarischen Gerichtes liegen deutlich niedriger als die durchschnittlichen Kosten eines Gerichtes mit Fleisch oder Fisch (siehe Abbildung 7). Wichtig ist dabei, auf Produkte mit hohem Convenience-Grad und Fleischersatzprodukte weitgehend zu verzichten, da diese Produkte vergleichsweise teuer sind.

Im Rahmen des Projektes wurden die Caterer motiviert, die Einsparungen im Wareneinsatz, die durch ein reduziertes Angebot an tierischen Produkten erreicht werden konnten, für einen verstärkten Einsatz von Bio-Lebensmitteln zu nutzen.

Die Bereitschaft, verstärkt Bio-Lebensmittel einzusetzen, war grundsätzlich bei allen beteiligten Caterern vorhanden. Zwei von ihnen (Helden Catering und Kinderschutzbund) haben sich im Verlauf des Projektes für eine Bio-Zertifizierung entschieden.Da die beiden anderen Caterer sich gegen eine solche Zertifizierung entschieden haben, kann bedauerlicherweise nicht öffentlich kommuniziert werden, inwiefern eine Steigerung des Bio-Anteils in diesen Einrichtungen ohne Kostenanstieg möglich war.[7]

Wie Bio-Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung zu üblichen Preisen eingesetzt werden können, wird hier daher an den Beispielen Kinderschutzbund Lübeck und Helden Catering dargestellt.

Das Beispiel der Mittagsverpflegung durch den Kinderschutzbund Lübeck zeigt, dass es möglich ist, durch einen geringen Fleischanteil einen hohen bis sehr hohen Anteil an Bio-Lebensmitteln zu kostengünstigen Mittagessenspreisen anzubieten: Die durchschnittlichen Lebensmittelkosten (Wareneinsatz) liegen in der Mensa des Kinderschutzbundes bei 0,90 € bis 1,00 €. Der Mittagessenspreis für Kita- und Schulkinder, die durch den Kinderschutzbund verpflegt werden, beträgt 3,57 €. Ein Großteil der Lebensmittel wird beim Kinderschutzbund in Bio-Qualität eingesetzt. Der geldwerte Bio-Anteil des Mittagessens wurde im Rahmen des Projektes *Essen mit Zukunft* auf mindestens 67 % gesteigert – auf dieser Grundlage wurde der Kinderschutzbund gerade mit dem Silber-AHV-Logo ausgezeichnet.

Auch das folgende Beispiel von Helden Catering zeigt das große Potenzial, das in der Reduzierung von tierischen Produkten steckt.

Verringerter Wareneinsatz durch die Reduktion des Fleisch- und Fischangebotes bei Helden Catering

HELDEN CATERING REGULÄR	HELDEN CATERING FÜR GESCHWISTER-PRENSKI-SCHULE
Schulverpflegung: ohne Fleisch-Reduzierung **4x pro Woche Fleisch** **1x pro Woche Fisch**	**Schulverpflegung: Fleisch reduziert** **1x pro Woche Fisch oder** **1x pro Woche Fleisch** **orientiert am DGE-Qualitätsstandard**
durchschnittlicher Wareneinsatz pro Portion **1,18 €**	durchschnittlicher Wareneinsatz pro Portion **0,97 €**

Kostenauswertung von Helden Catering in einem 6-Wochen-Zeitraum

Abbildung 8

Im Rahmen des Umstellungsprozesses hat Helden Catering das Fleisch- und Fischangebot an der Geschwister-Prenski-Schule deutlich verringert. Dadurch konnte der Wareneinsatz um durchschnittlich 0,21 € pro Mittagessen gesenkt werden (17,8 % Kosteneinsparung), obwohl bereits einige Bio-Lebensmittel eingesetzt wurden. Diese Erfahrung hat den Caterer dazu bewogen, den Anteil an Bio-Lebensmitteln für die Geschwister-Prenski-Schule (und einzelne Kitas) weiter zu erhöhen. Aktuell werden u. a. Nudeln, Kartoffeln, einige Hülsenfrüchte sowie einige Fleischprodukte in Bio-Qualität angeboten.

Da noch nicht alle Kunden von Helden Catering in der beschriebenen Weise versorgt werden, lässt sich der Gesamt-Anteil verwendeter Bio-Lebensmittel bei diesem Caterer nicht darstellen. Helden Catering beabsichtigt jedoch, die nachhaltigere Gestaltung des Verpflegungsangebots schrittweise auch bei der Belieferung anderer Kunden umzusetzen.

[7] *Caterer dürfen nur dann öffentlich kommunizieren, dass sie Bio-Lebensmittel einsetzen, wenn sie Bio-zertifiziert sind.*

Weitere Erfahrungen und Erkenntnisse zum kostengünstigen Einsatz von Bio-Lebensmitteln

Die positiven Erfahrungen mit der Erhöhung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln im Rahmen des Projektes *Essen mit Zukunft* reihen sich ein in viele weitere Initiativen, mit denen der Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung erhöht wurde. In vielen Orten in Deutschland konnten Caterer zeigen, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung für die Kunden nicht teuer sein muss, wenn auf eine insgesamt nachhaltige Speiseplangestaltung geachtet wird. **Wenig tierische Produkte, Abfallvermeidung und Reduzierung des Einsatzes von Convenience-Produkten** sind überall zentrale Strategien.

In Hamburg zeigen verschiedene Caterer (z. B. Kinderwelt Hamburg, Bio für Kids und Ulna Nord), die Hamburger Schulen verpflegen, dass ein hoher Bio-Anteil zwischen 60 % und 100 % zu dem in Hamburg festgelegten **Schulmittagessenspreis in Höhe von** aktuell **5,60 €** (Stand August 2025) **möglich ist.**

In Lübeck zeigt der Caterer Piratenkombüse, dass es möglich ist, Kitas und Grundschulen zu einem Preis zwischen 3,98 € und 4,28 € fast ausschließlich mit Bio-Lebensmitteln zu verpflegen.

Aus den gesammelten Erfahrungen lässt sich der Schluss ziehen, dass ein hoher Bio-Anteil zwischen 60 % und 100 % in der Außer-Haus-Verpflegung aktuell zu einem Mittagessenspreis zwischen 3,50 € und 5,60 € machbar ist.

Das Potenzial einer (kostengünstigen) Bio-Verpflegung wurde auch bereits wissenschaftlich analysiert. Zum Beispiel beleuchtete eine Masterarbeit die Erfahrungen und Erfolgsfaktoren in sechs Betriebskantinen, die auf **60 % bis 100 % Bio-Lebensmittel umgestellt** haben, wobei der **durchschnittliche Mittagessenspreis bei 4,42 €** (Stand 2019) lag.[8]

Deutschlandweit gibt es viele weitere Erfolgsbeispiele[9] – eine aktuelle wissenschaftliche Studie analysiert Erfolgs- und Hemmfaktoren sowie Strategien für mehr bioregionale Produkte anhand vieler Beispiele.[10]
Und es gibt viele Unterstützungsangebote und **Fördermöglichkeiten für Caterer,** die in ihrer Verpflegung verstärkt Bio-Lebensmittel einsetzen möchten.[11]

[8] *https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/einstieg-in-die-bio-kueche/transformationsprozesse-bei-der-umstellung/*
[9] *Einen weiteren Erfahrungsbericht gibt es zum Beispiel hier: https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/kantine-zukunft-wirkt-nachhaltig/*
[10] *https://sta.uni-hohenheim.de/fileadmin/einrichtungen/sta/Research/Research_projects/01-Forschungsprojekte/BioregioKantine/20250526_Bericht_Gemeinschaftsverpflegung_BioregioKantine_v1.pdf*
[11] *In Schleswig-Holstein gibt es z. B. ein Förderprogramm für Caterer, mit dem die Beratung zu 100 % finanziert wird: https://www.schleswig-holstein.de/DE/fachinhalte/O/oekologischerlandbau/ausser_haus_verpflegung*

Wie können Kita- und Schulträger eine nachhaltige Verpflegung in ihren Einrichtungen fördern?

Die Erfahrungen mit dem Projekt *Essen mit Zukunft* zeigen, dass es ein hohes Potenzial gibt, die Kita- und Schulverpflegung nachhaltig zu gestalten – zu gleich bleibenden Preisen und mit einer hohen Akzeptanz.

Im Rahmen des Projektes *Essen mit Zukunft* haben unsere Befragungen aufgezeigt, dass eine deutlich höhere Akzeptanz für eine pflanzenbasierte Verpflegung erreicht werden kann, als viele annehmen. Zudem wurde deutlich, dass viele verschiedene Faktoren für die Zufriedenheit mit dem Geschmack der Speisen eine Rolle spielen – und das Ausmaß des Fleischkonsums ist dabei nicht der wichtigste Faktor. Viele Maßnahmen sind daher notwendig, um eine höhere Zufriedenheit von Kindern und Jugendlichen mit dem Verpflegungsangebot zu erreichen.

Eine wichtige Erkenntnis des Projektes *Essen mit Zukunft* und vieler weiterer Initiativen:
Ein Essen mit einem hohen Bio-Anteil muss nicht teuer sein. Der Einsatz von 60 % –100 % Bio-Lebensmitteln ist aktuell zu einem Preis von 3,50 € bis 5,60 € möglich – es gibt also ein hohes Potenzial, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in allen Kitas und Schulen schrittweise zu steigern. Dafür spricht auch, dass für eine Mehrheit der Eltern ein Essen mit vielen Bio-Lebensmitteln wichtig ist.

Im Projekt wurde darüber hinaus deutlich, wie wichtig es ist, dass Städte und Kommunen Verantwortung dafür übernehmen, den Umstellungsprozess in Kitas und Schulen zu initiieren und zu unterstützen. Es ist kein Zufall, dass drei von vier der am Projekt beteiligten Caterer Lübecker Schulen und Kitas verpflegen. Denn der Umstellungsprozess wurde durch den Schulträger der Hansestadt Lübeck (Bereich Schule und Sport) stark vorangetrieben – durch die Unterstützung von Fortbildungsangeboten für Caterer und vor allem durch eine klare Kommunikation, dass die Schulverpflegung in Lübeck langfristig stärker an Nachhaltigkeitskriterien ausgerichtet werden soll.

Bereits im Jahr 2022 hatte der Lübecker Schulträger einen Prozess angestoßen, in Zukunft die schulische Mittagsversorgung gesund und nachhaltig auszurichten. Dazu wurde ein Expertenkreis einbezogen, der sich zusammensetzte aus Schulen, Ganztagsträgern, Caterern, Verwaltung, politischen Sprecher*innen sowie Eltern- und Schülervertreter*innen. Zunächst regte der Schulträger alle Lübecker Caterer dazu an, sich für das Modellprojekt *Essen mit Zukunft* zu bewerben, um eine nachhaltige Verpflegung zu testen. Im Anschluss an die testweisen Speiseplanumstellungen und auf Basis der ermutigenden Ergebnisse wurden alle Einrichtungen informiert, dass langfristig verbindliche Nachhaltigkeitskriterien für die gesamte Lübecker Schulverpflegung geplant werden.

Die Etablierung von verbindlichen Nachhaltigkeitsstandards für Kitas und Schulen durch Städte und Kommunen bzw. durch private Träger ist von hoher Bedeutung für einen beschleunigten Wandel unseres Ernährungssystems, der dringend notwendig ist. Denn auf freiwilliger Ebene ist bisher nur ein Teil der Caterer bereit, ambitionierte Schritte in Richtung nachhaltiger Ernährung zu gehen. Manche erwecken irrtümlicherweise sogar den Eindruck, dass es nicht möglich sei, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung deutlich zu erhöhen oder das Fleischangebot zu reduzieren. Manche Kita- und Schulträger lassen sich dadurch in die Irre führen und schrecken vor verbindlichen und ambitionierten Nachhaltigkeitsstandards zurück – weil sie hohe Kosten für die Bio-Verpflegung und Widerstände gegen ein reduziertes Fleischangebot fürchten. Teilweise wird zudem argumentiert, dass es eine unzulässige Bevormundung sei, wenn der Fleischeinsatz in Kitas und Schulen begrenzt wird. Doch eine andere Sichtweise ist angebracht:

Es ist keine Bevormundung, wenn das Fleischangebot in steuerfinanzierten Einrichtungen reduziert wird.

Denn es steht jedem frei, sich privat für einen höheren Fleischkonsum zu entscheiden. Kita- und Schulträger tragen jedoch nicht nur für die pädagogische Qualität in ihren Einrichtungen Verantwortung – sie müssen auch ein qualitativ hochwertiges und gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot sicherstellen. Dagegen ist es absurd, wenn Städte und Gemeinden es zulassen, dass in Kitas und Schulen schädliche Ernährungsgewohnheiten wie ein täglicher Fleischkonsum gefördert werden. Denn ein zu hoher Fleischkonsum führt in Deutschland zu Gesundheits- und Umweltschäden mit jährlichen Folgekosten in Höhe von ca. 37 Milliarden €.[12] Angesichts dieser hohen gesellschaftlichen Folgekosten tragen Städte und Kommunen eine hohe Verantwortung dafür, Veränderungen in steuerfinanzierten Einrichtungen anzustoßen. Sie sollten sicherstellen, dass insbesondere Kitas und Schulen mit ihrem Verpflegungsangebot Nachhaltigkeitsziele und das *Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung*[13] nicht konterkarieren, sondern eine Vorbildfunktion einnehmen.

[12] *https://www.greenpeace.de/publikationen/Versteckte%20Kosten%20der%20Ern%C3%A4hrung_0.pdf*
[13] *https://www.bne-portal.de/bne/de/einstieg/was-ist-bne/was-ist-bne_node.html*

Verbindliche Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards sind notwendig

Bei Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards für die Verpflegung handelt es sich lediglich um grundsätzliche Rahmenbedingungen, die dem Caterer und den Kunden weiterhin eine individuelle Speisezubereitung und Auswahl je nach Vorlieben überlassen.

Die verbindliche Begrenzung des Fleischangebots ist auch deshalb wichtig, weil sie gleiche Wettbewerbsbedingungen schafft. Ohne diese einheitlichen Rahmenbedingungen schrecken Caterer auch deshalb vor einer Reduktion des Fleischangebots zurück, weil sie befürchten, dass Kitas und Schulen sich dann einen anderen Caterer suchen, der mehr Fleisch anbietet.

Wir empfehlen daher Kita- und Schulträgern bzw. Städten und Kommunen, folgende Nachhaltigkeitsstandards für die Kita- und Schulverpflegung zu etablieren und dafür zu sorgen, dass sie in Ausschreibungen und Verträgen verbindlich verankert werden.

1. Gesundheitsförderliches und klimaschonendes Fleischangebot etablieren

Begrenzung des Fleischangebots in der gesamten Kita- und Schulverpflegung auf maximal einmal pro Woche entsprechend der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Qualitätsstandards), orientiert an der Planetary Health Diet.

Kochworkshop für Caterer *© Julia Sievers*

2. Das Fischangebot in Kitas und Schulen konsequent am Ziel ausrichten, einen Beitrag gegen die Überfischung zu leisten.

Ein wöchentliches Fischangebot sollte (im Hinblick auf die anhaltende Überfischung) nicht vorgegeben werden. Stattdessen sollte verbindlich etabliert werden, dass Meeresfisch nur dann in Kitas und Schulen angeboten wird, wenn er die Kriterien der „Guter Fisch"-Liste erfüllt.[14] Diese Liste basiert auf wissenschaftlichen Kriterien, die aufzeigen, wie Fisch nur aus nicht überfischten Beständen konsumiert werden kann. Fisch aus Aquakulturen sollte nur eingesetzt werden, wenn er durch ein Bio-Siegel (z.B. Naturland Bio) gekennzeichnet ist.

3. Etablierung und schrittweise Erhöhung von verbindlichen Mindest-Bioanteilen

- Ein Mindest-Bioanteil in Höhe von 30 % als Einstieg lässt sich für Caterer leicht umsetzen. Eine stufenweise Erhöhung des Bioanteils auf langfristig 80 %–100 % ist empfehlenswert.

- Alternativ zu einem Mindest-Bioanteil können im ersten Schritt bestimmte Warengruppen festgelegt werden, die in Bio-Qualität angeboten werden. Mindest-Bioanteile sollten mit Vorlauf geplant und kommuniziert werden, sodass sich Caterern und den Lieferanten die Möglichkeit bietet, das eigene Angebot rechtzeitig anzupassen. Verbindliche Vorgaben, eine langfristige Planung und eine stufenweise Erhöhung des Mindest-Bioanteils bieten auch regionalen Landwirten eine wichtige und verlässliche Grundlage für die Ausweitung der Produktion von Bio-Lebensmitteln.

In Ausschreibungen und Verträgen sollten darüber hinaus weitere Nachhaltigkeitsstandards (z. B. Einsatz von fair gehandelten und saisonalen Produkten sowie die Umsetzung von Abfallreduktionskonzepten) für die Verpflegung verbindlich verankert werden.

Mensa der Grundschule Klixbüll *© Martina Petersen*

[14] https://www.geomar.de/fileadmin/content/service/presse/Pressemitteilungen/2024/88_Guter_Fisch/Guter_Fisch-Liste_2024-2025.pdf

Richtung vorgeben,

Hürden überwinden und überzeugen

Um die Kita- und Schulverpflegung erfolgreich zu verändern, müssen Vorgaben durch Dialog, Bildungs- und Beratungsarbeit begleitet werden. Dadurch können Sorgen und Missverständnisse erkannt und aus dem Weg geräumt und Hürden bei der Umstellung überwunden werden. Es geht darum, die Richtung klar vorzugeben und gleichzeitig zu überzeugen, dass diese Richtung sinnvoll und in der Praxis umsetzbar ist. Wenn Städte und Kommunen sowie private Kita- und Schulträger auf diese Weise eine nachhaltige Verpflegung vorantreiben, kann der notwendige Veränderungsprozess deutlich beschleunigt werden – und das ist ein wichtiger Beitrag für ein Ernährungssystem, das unsere natürlichen Lebensgrundlagen, Ernährungssicherheit und unsere Gesundheit gleichermaßen schützt.

AGRAR KOORDINATION
Forum für internationale Agrarpolitik e.V.

IMPRESSUM
Agrar Koordination – Forum für internationale Agrarpolitik e. V.
Nernstweg 32 · 22765 Hamburg
info@agrarkoordination.de · **www.agrarkoordination.de**
V.i.S.d.P.: Julia Sievers · Analyse, Text, Redaktion: Julia Sievers
Mitarbeit Auswertung: Elena Sartori, Paula Weber
Lektorat: Kristina Knöchel, Kim Woods
Gestaltung: Nina Weinrebe | Katika Design
Druck: Die Umweltdruckerei
1. Auflage, September 2025

SPENDENKONTO:
Forum für Internationale Agrarpolitik (FIA) e. V.
GLS Bank: IBAN DE 29 4306 0967 2029 5635 00

Mit freundlicher Unterstützung von:
Brot für die Welt mit Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes
BINGO! Die Umwelt Lotterie

ESSEN MIT ZUKUNFT

Unsere Vision ist, dass die Ernährung in allen Kitas und Schulen gesund, klima- und umweltfreundlich gestaltet wird. Wir unterstützen Kitas, Schulen, Kita- und Schulträger sowie Caterer dabei, dieses Ziel zu erreichen.