Schulverpflegung an Nürnberger Schulen - Bericht

Antrag „Gesunde und nachhaltige Ernährung in Nürnberger Schulen“, SPD, Bündnis 90/Die Grünen v. 14.02.2023
Antrag „Mittagessen für Kinder aus bedürftigen Familien“, Bündnis 90/Die Grünen v. 16.02.2023
Antrag „Gesunde Ernährung von Schülerinnen und Schüler – Regelung von Pausenverkauf an Nürnberger Schulen“ Bündnis 90/Die Grünen v. 14.2.2023
Antrag „Weiterentwicklung der Schulernährungsstrategie für Nürnberg, CSU v. 08.05.2023

Die Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen

In seinem Projektbericht zur repräsentativen Langzeitstudie zur Kinder- und Jugendgesundheit von 2020 (KiGGS) zeigt das Robert-Koch-Institut auf, dass sich die Ernährungssituation der etwa 13,7 Millionen Kinder und Jugendlichen im Alter bis zu 17 Jahren im Gegensatz zu einer ersten Studie im Jahr 2006 punktuell verbessert hat. Die Kinder und Jugendlichen trinken mehr Wasser, aber dennoch ist der Verzehranteil von Softgetränken beispielsweise immer noch hoch. Ebenso wurde festgestellt, dass Kinder und Jugendliche nach wie vor zu wenig Obst, Gemüse, (Voll-) Getreideprodukte und zu viele Fleisch- und Wurstwaren essen. Nach wie vor ist der zu hohe Zuckerverzehr kritisch zu betrachten. Das Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen „*begünstigt Fehl- und Mangelernährung und kann bei zu wenig Bewegung dauerhaft zu Übergewicht und Adipositas beitragen*“[1]. So sind 15,4% der Kinder und Jugendlichen im Alter von 3 – 17 Jahren übergewichtig; im Vergleich zu den 1990er Jahren bei den 14 – 17-Jährigen fast eine Verdopplung.

Auswirkung guter Ernährung auf die Schulleistung

Eine kanadische Studie um Dr. Paul Veugeler, Alberta untersuchte 2003 die Ernährungsgewohnheiten von mehr als 5.000 Schulkindern. Die Standards der Essensqualität wurde mit einem internationalen Index bestimmt, die schulischen Leistungen nach standardisierten Lese- und Schreibfähigkeitstests durchgeführt. Erkenntnisse:

- Kinder mit höchstem Obst- und Gemüsekonsum und der niedrigsten Fettaufnahme schnitten bei den Tests am besten ab.
- Verzehr eines hohen Anteils an Obst, Gemüse, Vollkornprodukten, Ballaststoffen, Eiweiß, Eisen, Kalzium und Vitamin C wirkten sich besonders positiv auf die Testergebnisse aus[2]
- Um eine anhaltende Konzentration und Leistungsfähigkeit sowie Wohlbefinden zu erhalten, braucht das Gehirn eine gleichmäßige Energieversorgung. Süßes und Weißmehlprodukte sollen dabei vermieden werden.
- Die Verpflegung für Kinder und Jugendliche muss also beispielsweise umfassen:
    - ausreichend Flüssigkeit (Wasser, Fruchtschorlen, ungesüßte Frucht- oder Kräutertees)
    - Energiezufuhr in Form von komplexen Kohlenhydraten, z. B. Haferflocken
    - Produkte, die die Vitamine A, C oder Beta-Carotin zum Schutz des Gehirns vor zellschädigen freien Radikalen enthalten z. B. in Obst und Gemüse
    - Omega-3-Fettsäuren zur Unterstützung der Hirnleistung, z. B. in Fisch oder Nüssen[3]

Eine gute, zukunftsfähige Schulernährung

Eine Schulverpflegung erreicht Kinder und Jugendliche „*aus allen gesellschaftlichen Schichten und trägt zur gleichberechtigten Teilhabe bei. Sie fördert eine gesunde geistige und körperliche Entwicklung der Kinder und Jugendlichen und ist eine Voraussetzung für Leistungsfähigkeit. Mit einer empfehlungsgerechten Schulverpflegung können Kinder und Jugendliche bis zu 40% des Richtwertes für die Gesamtenergiezufuhr decken (25% Mittagsverpflegung, 15% Zwischenverpflegung). Insgesamt hat vor diesem Hintergrund eine bedarfsgerechte und gesundheitsförderliche Schulverpflegung besondere Relevanz*“[4]. Die Bereitstellung einer guten und ausgewogenen Schulverpflegung ist eine Investition in die gesamte Gesellschaft. Eine gute Schulverpflegung muss ein wichtiger Bestandteil einer guten Schule sein und ist eine wertvolle

[1] https://www.nqz.de/schule/ernaehrung
[2] https://onlinelibrary.wiley.com
[3] Schule und Familie – Ernährung und Lernen: Eine gesunde Ernährung ist elementar für den Lernerfolg – www.schule-und-familie.de
[4] https://www.nqz.de/schule/ernaehrung

Ressource der gleichberechtigten Teilhabe. Gleichzeitig ist hier die Lebensmittelbeschaffung und eine nachhaltig orientierte Zubereitungs- und Bereitstellungsform des Schulessens zu betrachten.

Ernährungsbildung

In den letzten Jahren hat sich ein neues Bewusstsein bzgl. Ernährung und Nachhaltigkeit in der Gesellschaft entwickelt. Dadurch rückte auch die schulische Ernährung in den Blick. Sowohl die Kultusministerien der einzelnen Bundesländer als auch europäische Gremien nahmen sich des Themas an, weil sie die Erkenntnis gewonnen hatten, dass durch die Mahlzeiten Schulen die einmalige Gelegenheit haben, einen gesunden Lebensstil mit guten Essgewohnheiten bei Schülerinnen und Schülern aller Altersgruppen - von der Vorschule bis zur Oberstufe - auf natürliche Weise zu fördern. Die Ernährungsbildung hält in den Schulen Einzug. Die Schulmensa etwa als Lebens- und Lernort wird zum „*Handlungsfeld für gesundes und nachhaltiges Ernährungslernen. […] Idealerweise finden die Organisation und Gestaltung der Schulmahlzeiten eine feste Verankerung und Einbettung im Schulkonzept*“[5]. Pädagogisch aufbereitete und den Schulalltag begleitende Bildungsaktivitäten zu Fragen der Ernährung leisten ihren curricular verankerten Beitrag zur Bildung zur nachhaltigen Entwicklung. So kann die Schule den Schülerinnen und Schülern Fähigkeiten und Kenntnisse vermitteln, die sie befähigen, Teil der Lösung für eine künftige nachhaltige Gesellschaft zu sein. Bereits jetzt zeigt sich in den Bildungsaktivitäten an den Pilotschulen des Projektes Schoolfood4change[6], wie wichtig eine Begegnung der Schülerinnen und Schüler mit Nahrungsmittelproduzenten sowie Ernährungsbildung ist, um eine Wertschätzung und Akzeptanz für eine gesunde, nachhaltige und ortsnahe (Schul-)ernährung zu erreichen. Bereits fünf Schulen haben einen sog. Mensarat eingerichtet, um die Thematik an der eigenen Schule zu vertiefen. Weitere werden folgen. Ebenso gab es Schulungen für die Cateringfirmen im Rahmen des Projektes SF4C, auch mit dem Schwerpunkt preiswertes, nachhaltiges Essen kochen zu können.

Im Rahmen dieses Projektes und des kultusministeriellen Projekts „Alltagskompetenz – Schule fürs Leben“ wurde am 07. Mai 2023 auch ein Kooperationsvertrag zwischen der Stadt Nürnberg und dem bayerischen Bauernverband, Geschäftsstelle Nürnberg, Nürnberger Land, Fürth, Erlangen-Höchstadt geschlossen, um Schulen im Thema Ernährungsbildung im Alltag zu unterstützen. Folgende Ziele sind dort enthalten:

- Erreichen eines Bewusstseins in der Bevölkerung, dass Nürnberg von einem landwirtschaftlich geprägten Umfeld umgeben ist
- Steigerung des Verständnisses, der Achtung und Wertschätzung landwirtschaftlich erzeugter Produkte in der breiten Bevölkerung
- Erweiterung des Wissens und Stärkung der Handlungskompetenzen der Schülerinnen und Schüler im Bereich der gesunden und nachhaltigen Ernährung
- Steigerung der Präsenz der landwirtschaftlichen Betriebe im schulischen Alltag
- Intensivierung des Kontakts junger Menschen mit der Herkunft der Lebensmittel
- Erreichen einer besseren Nutzung der regional erzeugten Lebensmittel in der Schulernährung
- Intensivierung der Betrachtung einzelner Aspekte der Nachhaltigkeit im Rahmen der Maß-nahmen
- themenbezogene Zusammenarbeit mit anderen, in dem Bereich aktiven Institutionen.

Derzeit werden bereits Gespräche zu verschiedenen Themenkreisen geführt mit beispielsweise dem hiesigen Bauernverband, dem Großmarkt Nürnberg, der Firma Speiseräume - Kantine Zukunft Berlin, der Metropolregion Nürnberg sowie verschiedenen Kommunen im gesamten Bundesgebiet und international. Weitere mögliche Partner zur Unterstützung der Ernährungsbildung werden auch weiterhin angesprochen.

[5] https://www.nqz.de/schule/ernaehrung
[6] SF4C, vgl. Bericht im Schulausschuss v. 29.04.2022

Bezahlbares Mittagessen

Mit den Leistungen für Bildung und Teilhabe können Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene aus Familien mit geringem Einkommen gleichberechtigt Angebote der Schule, Kindertageseinrichtung und in der Freizeit wahrnehmen, dies gilt ebenso für die Mittagsverpflegung im Rahmen des Ganztagsbetreuungsangebotes an einer Schule. An einigen Schulen wird durch Stiftungen ein kostenloses Frühstück angeboten. Eine weiterreichende Subventionierung gibt es derzeit nicht. Die Preissteigerung durch Cateringfirmen für das Mittagessen kann derzeit aufgrund der beschränkten Einflussmöglichkeiten der Stadtverwaltung nur im Sinne einer Moderation im Schulforum ausgehandelt – wegen Auftragswertsicherungen der Caterer - meist nur teilabgewendet werden.

Pausenverkauf

Nicht nur das Mittagessen darf bei den obigen Themen betrachtet werden, auch der Pausenverkauf soll in die Überlegungen mit eingearbeitet werden. Hierbei ist Folgendes bzgl. der Hausmeisterinnen und Hausmeister, die bei der HVE SuS beschäftigt sind, zu beachten:

- die Auswirkungen des Pausenverkaufs auf die Arbeitszeit der Hausmeister/Hausmeisterinnen, sollte dieser während ihrer Pausenzeit stattfinden:

Der Hausmeister betreibt den Pausenverkauf an der Schule als externer Unternehmer, wird für die Zeit des Pausenverkaufes (Pausenverkauf inkl. Vorbereitungszeit, 1h täglich) freigestellt und ist Alleinunternehmer. In dieser Zeit ist der Hausmeister nicht bei der Stadt Nürnberg angestellt. Die einstündig unterbrochene Arbeitszeit wird ans Ende des täglichen Arbeitstages gehängt. Die gesetzlich vorgeschriebenen Pausenzeiten werden vom Hausmeister/der Hausmeisterin selbstständig gesetzt.

- die Rahmenbedingungen, die der Pausenverkauf seitens der Hausmeister bzw. der Hausmeisterinnen hinsichtlich des Angebotes etc. unterliegt:

Art und Umfang der angebotenen Speisen des Pausenverkaufes werden über das jeweilige Schulforum mit Einbeziehung der Schulleitung und des Hausmeisters bzw. der Hausmeisterin entschieden. Hierbei ist die HVE SuS nicht beteiligt, da der Hausmeister bzw. die Hausmeisterin als Eigenunternehmer bzw. Eigenunternehmerin handelt. Bei der Einrichtung eines sog. Mensarates kann der Unternehmer bzw. die Unternehmerin mit einbezogen werden.

Herausforderungen für die schulische Ernährung in der Stadt Nürnberg hin zu einer sog. Schulernährungsstrategie

Das Ziel, die Schulen zu Orten machen, an denen eine nachhaltige und gesunde Esskultur mit leckerem regionalem und saisonalem Angebot verbunden wird, ist an eine Vielzahl von Herausforderungen gebunden.

Die Thematik und ihr Umfang, wie oben in Auszügen dargestellt, ist nicht von der Hand zu weisen. Insbesondere beim Betrieb eines Ganztagsangebots an einer Schule ist das Mittagessen ein wesentlicher Bestandteil. So entwickeln immer mehr Kommunen und Bundesländer Ziele und Maßnahmen für eine nachhaltige und gleichzeitig gesunde Lebensmittelversorgung vor Ort, sogenannte Ernährungsstrategien.

Die Rücksprache mit der Vernetzungsstelle Mittelfranken Kita- und Schulverpflegung des Bayrischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zeigt, dass nach aktueller Gesetzeslage des Freistaats Bayern die Träger und die Schulleitungen gemeinsam überlegen müssen, wie die Handlungsfelder rund um das Thema Schulverpflegung zu bearbeiten und die Zuständigkeiten vor Ort zu definieren sind.

Für die Organisation der Mittagsverpflegung – insbesondere hinsichtlich der Bereitstellung der Speisen und Getränke, des Mensa- bzw. Cateringbetriebs sowie der Abrechnung – müssen entsprechende Absprachen zwischen Schule, Schulaufwandsträger und ggf. Kooperationspartner vor Ort getroffen werden (Nr. 2.1.2.9 der aktuellen KMBek zum offenen Ganztag). Die Bereitstellung der Räumlichkeiten ist Sachaufwand.

Ein explizierter umfassender Pflichtauftrag für den Sachaufwandsträger ist damit nicht vorgegeben, wohl aber wird durch die Vertiefung und ggf. strukturelle Neugestaltung die Thematik, auch mit Aspekten der Abwendung von Folgeschäden (Infrastrukturthemen, insbesondere Küchen) und v. a. auch Gestaltungsfragen (Qualität, Unterstützungsangebote für Familien und bzw. oder Caterer, in Verbindung mit einheitlichen Vertragsgestaltungen), in die Verwaltung der Stadt Nürnberg hineingetragen. Dahingehend ist eine enge Abstimmung der Verwaltung mit dem Schulausschuss zur Festlegung der Themenbewältigung und –ausgestaltung auch unter Einhaltung gesetzlicher Regularien wie des Vergaberechts angezeigt. Ebenso wird die Bedeutung des Rechtsanspruchs auf Betreuung ab 2026 hinsichtlich der Thematik Schulverpflegung analysiert werden müssen.
Beispielsweise sei genannt, dass viele Städte vor der Herausforderung stehen, wie Nachhaltigkeit im Sinne von Regionalität mit den Grundsätzen der Vergabe oder Essensqualität mit den Grundsätzen der familiären Finanzierbarkeit zusammengebracht werden können. So ist unbenommen von den Forderungen an Schulessen mit (kleinräumigem) regionalem Bezug die derzeit unumstößliche vergaberechtliche Bewertung (Bindung der Verwaltung), dass – je nach Auftragswert – die vergaberechtlich einzig zulässige Region „Deutschland“ oder gar „Europa“ ist.

Herausforderungen, die es in einer Nürnberger Schulverpflegungsstrategie gilt anzugehen:

- ein zukunftsfähiges, gesundes und nachhaltiges Ernährungsangebot für alle unsere Schülerinnen und Schüler an allen Schulen, das auf gut überlegten Richtlinien basiert;
- ein regional und wenn möglich biologisch ausgerichtetes Schulessen, das so auch die regionalen (und ökologisch innovativen) Akteure stärkt, Anlieferungswege von Waren minimiert und sich in den Kreislauf des Ökosystems einfügt;
- ein Schulessen, das in der Herkunft der Waren und der Produktionsweise für die gesamte Schulfamilie transparent ist;
- ein Ernährungssystem an den Schulen schaffen, das die Achtsamkeit und Wertschätzung für Lebensmittel stärkt und im Rahmen von altersgerechten theoretischen und praktisch orientierten Bildungsaktivitäten Wissen um gesunde Ernährung weitergibt und so die Handlungskompetenzen der Schülerinnen und Schüler in Ernährungsfragen steigert;
- Mensen als Lern- und Wohlfühlorte, in denen Schülerinnen und Schüler sowie alle an der Schule Tätigen in einem angemessenen Zeitrahmen (ca. 30 Minuten, Empfehlung: 60 Minuten) in ruhiger Umgebung (in kleinen Gruppen) ihr Essen genießen können[7];
- Küchensysteme, die ernährungsphysiologisch, nachhaltig und wirtschaftlich sind (Es sollte grundsätzlich geprüft werden, ob eine „Cook & Chill“-Küche, wie 2008 vom Stadtrat beschlossen, wirklich die am besten geeignete Küchenform ist oder ob sich andere Formen eher anbieten; hier sollte eine fachliche Einbindung der Caterer (z. B. aktuelle Interessensgemeinschaft) erfolgen, um anbietergerecht aufzutreten;
- Ortsnahe Einkaufsmöglichkeiten für Cateringfirmen und optimierte Abrechnungssysteme
- Verwaltungsseitige Begleitung der Schulleitungen (wie z. B. vertragliche Regelung von Infrastrukturthemen im Verhältnis Stadt-Caterer für bestehende und hinzukommende gewerbliche Küchen an öffentlichen Schulen insbesondere Abgrenzung Tätigkeits-/Organisations-/Anzeigepflichten bei technischen und infrastrukturellen Aspekten; Beratungsfunktion hinsichtlich Ausschreibungsverfahren und Vertragswesen Catering an öffentlichen Schulen; Konzepterarbeitung, Prüfung von Subventionsprogrammen für Familien außerhalb BuT im Rahmen der städtischen Finanzierbarkeit; Durchsetzung und Monitoring qualitativer Aspekte der Mittagsverpflegung unter Nachhaltigkeitsaspekten; Ansprechpartner der Caterer für Schulverpflegung [Bindungskultur] etc.)
- Zusammenarbeit mit anderen städtischen Dienststellen zum Thema, etwa Jugendamt, Marktamt etc., soweit es die Rahmenbedingungen zulassen

Eine strukturierte Stärkung des Themas ist nur mit einer gesamtübergreifend angelegten Bearbeitung möglich, die künftig einzurichten wäre.

[7] vgl. IN FORM, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung: Akzeptanz von Schulverpflegung – eine aktive Handreichung)

Personalressourcen

Neben der SF4C – gänzlich drittmittelfinanzierte Projektleitung befristet bis 12/25 im Umfang von 0,5 VK und einer Verwaltungsstelle im Umfang von 0,05 VK (Gesamthaushalt) Vertragswesen Catering städtische Schulen sind derzeit keine Personalressourcen bei SchA für diese neuen Aufgaben vorhanden. Bereits jetzt zeigt sich aus Sicht des Referates für Schule und Sport eine deutliche zu niedrige Personalkapazität, um nur die Umrisse der Thematik und die damit verbundene verwaltungsseitige Begleitung der Schulen und Caterer durch SchA leisten zu können.

Aufgrund der derzeitigen innerstädtischen Rahmenbedingungen (z. B. hoher Konsolidierungsdruck bei Personal- und Sachkosten, Beschaffung als Dienstleistungskonzession nur für städtische Schulen mit Caterer-Abrechnung; kein Qualitätsmonitoring) und im gleichzeitigen Hinblick auf die stufenweise Einführung des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung für Kinder im Grundschulalter ab 2026 kann Ref. IV im kommenden Schuljahr ein Konzept zur Umsetzung nachhaltigen Schulessens mit Aufzeigen entsprechend notwendiger zusätzlicher Ressourcen dem Stadtrat vorlegen. Nach bereits ersten Gesprächen mit DiP und Stk wird bei der Ermittlung der erforderlichen Personalkapazitäten und Finanzmittel eine vertiefte Einbindung dieser Stellen erfolgen. Dann wird zu klären sein, welche der zahlreichen Herausforderungen von der Stadtverwaltung aktiv aufgegriffen werden. Die Bewältigung der Aufgaben selbst wird ein mehrjähriger Prozess sein.