Landkreis Wittmund
Der Landrat
Amt für zentrale Dienste und Finanzen - Abt.10.4
10.4/40 31 01 07 03

Vorlagen-Nr.
0064/2017

MITTEILUNGSVORLAGE

öffentlich

Beratungsfolge	Sitzungstermin	TOP
Schulausschuss	13.06.2017	

Betreff:

Erhebung "Schulverpflegung in Ostfriesland"

Sachverhalt: Die Bildungsregion Ostfriesland hat die Studie „Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland“ in Auftrag gegeben. Umgesetzt hat es das Team um Frau Professor Arens-Azevedo von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, das auch schon die bundesweite Studie durchgeführt hat. Der Landkreis Wittmund war neben den Landkreisen Aurich und Leer sowie der Stadt Emden an der Erarbeitung von Beginn an beteiligt.

Auf Grundlage der erhobenen Daten sollen Stärken und Schwächen identifiziert und regionale Schwerpunkte zur Optimierung der Verpflegungssituation an Ostfrieslands Schulen entwickelt und umgesetzt werden. Die Ziele der vorliegenden Erhebung sind die Abbildung der aktuellen Situation der Schulverpflegung in Ostfriesland und die Bewertung der Qualität der Schulverpflegung. An der schriftlichen Befragung beteiligten sich 18 Schulträger, 66 Schulleitungen von Ganztagsschulen, 2.365 Schülerinnen und Schüler sowie 1.914 Eltern. Es wurden 6 Caterer telefonisch befragt und 24 Speisepläne ausgewertet. Darüber hinaus wurden Fokusgruppeninterviews mit Elternvertretern, Schulleitungen, Mensaleitungen und Ausgabepersonal durchgeführt. Zusammenfassend kann Folgendes festgehalten werden:

Schulträger: Es überwiegt an den Schulen die Fremdbewirtschaftung mit 46,7 %, gefolgt von einer Kombination aus externer Anlieferung und Ausgabe durch schuleigenes Personal mit 42,7 %. Zu 68,9 % wird das Mittagessen in den Schulen durch die Warmverpflegung realisiert. Sowohl in den Grundschulen als auch in den weiterführenden Schulen werden mehrere Mahlzeiten zum Mittag angeboten. Als größte Herausforderung benannten die Schulträger ein qualitativ gutes Essen zu einem akzeptablen Preis anbieten zu können.

Schulleitungen: 57 Schulleitungen (86,4 %) geben an, dass in ihrer Schule eine Mittagsverpflegung angeboten wird. Im Durchschnitt essen 54 Schülerinnen und Schüler in den Schulen täglich ein Mittagessen. Dies sind durchschnittlich 24,4 % der Schülerinnen und Schüler einer Schule. Die Räumlichkeiten werden von den Schulleitungen unterschiedlich bewertet: Insgesamt schneiden aber die Gemütlichkeit mit einer Durchschnittquote von 2,67 und die Geräuschkulisse mit 3,47 am schlechtesten ab (auf einer Skala von 1 bis 5). Gefragt nach den drei größten Herausforderungen in der Schulverpflegung gaben die Schulleitungen am häufigsten die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler (56,6 %), die Akzeptanz des Angebots (50 %) sowie die Kommunikation mit dem Essensanbieter (22,6 %) an.

Schülerinnen und Schüler: Im Primarbereich wurden 624 Schüler-Fragebögen in die Bewertung einbezogen, im Sekundarbereich (Klassenstufe 5 bis 13) waren es 1.741 Fragebögen. Während im Primarbereich über 80 % der Kinder an Schultagen täglich frühstücken, sind es im Sekundarbereich nur knapp zwei Drittel (64 %) und fast jede/r Fünfte im Sekundarbereich (18,8 %) frühstückt nie.

Insgesamt war das Mittagessen im Primarbereich im Durchschnitt mit der Note 2,08 bewertet, im Sekundarbereich etwas schlechter mit der Durchschnittsnote 2,36. Die Wünsche und Vorschläge zur Schulverpflegung beziehen sich vor allem auf individuelle Speise- und Getränkewünsche, Geschmacksverbesserungen, eine größere Menüauswahl und Veränderungen der Rahmenbedingungen. Zu den meist genannten Lieblingsgerichten der Schülerinnen und Schüler gehören Pizza und Nudelgerichte, nicht gemocht werden vor allem verschiedene Gemüsesorten wie Spinat, aber auch Suppen/Eintöpfe und Fischgerichte.

Eltern: Über das Mittagessen in der Schule werden die Eltern am häufigsten über den Internetauftritt des Essensanbieters informiert (28,4 %). Einen Einfluss auf das Angebot an Essen und Trinken in der Schule wünschen sich 42,2 % der Eltern, während mehr als die Hälfte der Eltern (57,8 %) diesen nicht haben möchten. 77,7 % der Eltern sind mit der Qualität des Essens in der Schule zufrieden und 82 % beurteilen das Essensangebot als abwechslungsreich.

Caterer: Alle Betriebe beschäftigen Fachpersonal und schulen dieses regelmäßig. Hier überwiegen Schulungen im Allergenmanagement, in Sachen Hygiene und im Beschwerdemanagement.

Speisenpläne: Die Anforderungen des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Schulverpflegung täglich Gemüse inkl. Hülsenfrüchte anzubieten wird von 62,5 % der Speisepläne erfüllt. Möglicherweise ist dieses Ergebnis verfälscht, weil nicht bei jedem Speiseplan ein eventuell vorhandenes Salatbuffet mit aufgeführt wird. Selten wird die Anforderung an die Häufigkeit von Fleisch im Angebot eingehalten (37,5 % der Speisepläne) und von Seefisch (33,3 % der Speisepläne). Hier besteht Verbesserungsbedarf.

Fazit: Insgesamt befindet sich die Schulverpflegung in Ostfriesland auf einem guten Weg. Dabei lassen sich sowohl Stärken als auch Schwächen identifizieren.

In einer Veranstaltung mit der Bildungsregion Ostfriesland wurden von den o. g. Beteiligten Maßnahmen erarbeitet, um die ermittelten Schwächen auszuräumen bzw. die Qualität der Schulverpflegung weiter zu verbessern. Der Landkreis Wittmund hat sich dazu entschlossen, in diesem Zusammenhang die räumliche Ausstattung sowie die Akustik in den kreiseigenen Mensen durch ein fachkundiges Unternehmen überprüfen zu lassen und ggfls. erforderliche Maßnahmen durchzuführen. Die David-Fabricius-Ganztagsschule hat sich bereit erklärt, den Beteiligten das dortige Konzept „Schüler kochen für Schüler“ zu präsentieren.

Bislang wurde die Studie noch nicht der breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Die Vorbereitungen für die Druckversion sind in Arbeit. Am 22.08.2017 in der Zeit von 16.00 bis 18.00 Uhr soll die Studie anhand einer Präsentation im Landschaftsforum in Aurich der Öffentlichkeit vorgestellt werden. Zu diesem Termin sind insbesondere die Gremien der einzelnen Gebietskörperschaften eingeladen. Eine offizielle Einladung folgt zu einem späteren Zeitpunkt.

Wittmund, den 29.05.2017

gez. *Janssen*
(Abteilungsleiterin Abt. 10.4)

Anlagenverzeichnis: