



## Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Ruth Müller SPD**  
vom 10.12.2014

### Schulkantinen in Bayern

Ich frage die Staatsregierung:

1. a) Nach welchen Empfehlungen wird in bayerischen Schulkantinen das Essen zubereitet?  
b) Nach welchen Empfehlungen wird in bayerischen Kitas das Essen zubereitet?
2. In welchem Verhältnis gibt es
  - a) Fleisch?
  - b) Fisch?
  - c) Gemüse?
3. Wie wird ein abwechslungsreiches Speisenangebot sichergestellt?
4. a) Zu welchen Preisen werden die Speisen angeboten?  
b) Gibt es auffällige preisliche Unterschiede je nach Art des Gerichts?
5. Wie sind Bayerns Schulkantinen ausgestattet?
6. In welchem Schulfach lernen Bayerns Schülerinnen und Schüler, unter anderem, selbst gesundes Essen zuzubereiten?
  - a) In welcher Jahrgangsstufe?
  - b) Mit welchen Inhalten?
  - c) Mit welchem Stundenansatz?

## Antwort

des **Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**  
vom 27.01.2015

In Abstimmung mit dem Bayerischen Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst wird die Schriftliche Anfrage wie folgt beantwortet:

### 1. a) Nach welchen Empfehlungen wird in bayerischen Schulkantinen das Essen zubereitet?

Einheitliche und verbindliche Vorgaben zum Speisenangebot und zur Speisenqualität existieren in Bayern nicht. Der

bundesweite Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat Empfehlungscharakter. Sachaufwandsträger und Schulen können die Einhaltung des Qualitätsstandards im Leistungsverzeichnis individuell mit dem Speisenanbieter vertraglich festlegen. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unterstützt Akteure und Verantwortliche in der schulischen Pausen- und Mittagsverpflegung bei der Einführung des Qualitätsstandards der DGE.

### b) Nach welchen Empfehlungen wird in bayerischen Kitas das Essen zubereitet?

Auch in den Kindertageseinrichtungen liegt es in der Verantwortung der Sachaufwandsträger, gemeinsam mit Erziehern und Eltern, Standards für die Verpflegung festzulegen. Im Rahmen des Konzepts Ernährung in Bayern werden Qualitätsstandards von drei wissenschaftlich etablierten Fachgesellschaften empfohlen:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
- Forschungsinstitut für Kinderernährung: „Optimierte Mischkost – optiMIX®“
- Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH: „Bremer Checkliste“

Acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bieten verschiedene Maßnahmen zur Umsetzung und Implementierung dieser Empfehlungen seit 2009 flächendeckend an. Die Maßnahmen werden vom Kompetenzzentrum für Ernährung entwickelt und evaluiert.

### 2. In welchem Verhältnis gibt es

- a) Fleisch?
- b) Fisch?
- c) und Gemüse?

In einer vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten beauftragten Studie zur Verpflegungssituation an bayerischen Schulen aus dem Jahre 2013 erfolgte eine Speiseplananalyse nach den Kriterien der DGE auf der Basis eines Vier-Wochen-Speiseplanes. Der DGE-Qualitätsstandard empfiehlt innerhalb dieses Vier-Wochen-Zeitraumes, Seefisch und Hülsenfrüchte mindestens viermal bzw. zweimal und Fleisch oder Fleischerzeugnisse maximal achtmal anzubieten. Des Weiteren empfiehlt die DGE, Gemüse bzw. Rohkost mindestens 20-mal und vegetarische Gerichte mindestens achtmal im Vier-Wochen-Speiseplan aufzuführen. Die Studie zur Schulverpflegung in Bayern zeigt, dass die Empfehlungen der DGE immer besser umgesetzt werden. Seefisch, Hülsenfrüchte, Gemüse/Rohkost und vegetarische Gerichte werden im Durchschnitt jedoch seltener, Fleisch und Fleischerzeugnisse hingegen häufiger als empfohlen angeboten. Es zeigt sich, dass die Schulen, die am Coaching-Projekt der Vernetzungsstelle

Schulverpflegung teilgenommen haben, die Empfehlungen der DGE besser umsetzen als Schulen ohne Coaching. Konkrete Aussagen zu Mengenangaben und Verhältnissen können anhand der vorliegenden Daten jedoch nicht getroffen werden.

### 3. Wie wird ein abwechslungsreiches Speisenangebot sichergestellt?

Hauptentscheidungsträger bei der Gestaltung des Speiseplans ist laut vorausgegangener Studie mit 71,5% der Bewirtschafter der Mensa/Mittagsverpflegungseinrichtung. Eine Beteiligung weiterer Interessengruppen (Schulleitung, Lehrer, Eltern, Schüler etc.) sowie die schriftliche Fixierung der Anforderungen an das Speisenangebot in einem Leistungsverzeichnis sind wünschenswert und werden von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern gefördert. Hierfür stellt sie unter anderem Anleitungen und Ausschreibungshilfen zur Verfügung. Erfahrungswerte und best-practice-Beispiele werden systematisch aufbereitet und frei zugänglich über die Internetseite [www.schulverpflegung.bayern.de](http://www.schulverpflegung.bayern.de) publiziert und in die Fläche getragen.

#### 4. a) Zu welchen Preisen werden die Speisen angeboten?

Bayernweit ist in 39,8% der befragten Schulen, die eine Mittagsverpflegung anbieten, ein Mittagessen zum Preis zwischen 3,00 € und 3,49 € verfügbar. In 28,3% der Schulen kostet ein Mittagessen 3,50 € bis 3,99 €. An 23,8% der Schulen wird das Mittagessen unter 3,00 € angeboten. Bei 8,1% der Schulen beträgt der Preis mehr als 4,00 €.

#### b) Gibt es auffällige preisliche Unterschiede je nach Art des Gerichts?

In Abhängigkeit von Schulart und Regierungsbezirk sind Unterschiede in der Preisgestaltung erkennbar. Nach Schulart finden sich die niedrigsten Preise in der Grund- und Volksschule. Dagegen liegen in der Realschule und im Gymnasium die Preise am höchsten. Nach Regierungsbezirken ist die Mittagsverpflegung an Schulen in Oberfranken am günstigsten und in Oberbayern-Ost am teuersten.

Auf Grundlage der bayernweiten Erhebung können keine Angaben darüber gemacht werden, inwieweit die preislichen Unterschiede von der Art der Gerichte abhängen.

### 5. Wie sind Bayerns Schulkantinen ausgestattet?

Wie eine Schulkantine ausgestattet ist, hängt von verschiedenen Faktoren ab (u. a. Anzahl der Essensteilnehmer, Küchensystem, Zubereitungsküche, Aufbereitungsküche, Verteilerküche). Allgemeine Aussagen zur Ausstattung der Schulkantinen können nicht getroffen werden. Aufwendungen für die Bereitstellung, Einrichtung, Ausstattung, Bewirtschaftung und Unterhaltung der Schulanlage fallen in die Zuständigkeit des Sachaufwandsträgers. Bezüglich des Verpflegungssystems greifen beinahe zwei Drittel (63%) der bayerischen Schulen auf die Anlieferung warmer Speisen zurück. In 25% der Schulen wird die Mittagsmahlzeit frisch vor Ort zubereitet. In den restlichen 12% der Schulen werden die Speisen tiefgefroren oder gekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt.

### 6. In welchem Schulfach lernen Bayerns Schülerinnen und Schüler, unter anderem, selbst gesundes Essen zuzubereiten?

#### a) In welcher Jahrgangsstufe?

#### b) Mit welchen Inhalten?

#### c) Mit welchem Stundenansatz?

Das notwendige Wissen über gesundheitsförderliche Ernährung sowie entsprechende Fertigkeiten werden in der Schule in mehreren Fächern vermittelt. Der Umgang mit Lebensmitteln und die Zubereitung von Essen spielen v. a. in den Fächern Heimat- und Sachunterricht, Haushalt und Ernährung sowie im hauswirtschaftlich-sozialen Bereich der Mittelschule eine besondere Rolle. Hier vor allem finden sich handlungsorientierte Unterrichtselemente zur Ernährungsbildung.

In der Grundschule enthalten die Lehrplanthemen „Ernährung“, „Obst und Gemüse“ und „Nährstoffe“ des Faches „Heimat- und Sachunterricht“ handlungsorientierte Unterrichtselemente: das Zubereiten von Gerichten für ein gemeinsames Essen, die Verwendung von Obst für einen Obstsalat, die Verwendung von Gemüse für eine Gemüsesuppe oder eine Rohkostplatte und das Erproben einfacher Trennverfahren, um Nährstoffe aus Lebensmitteln abzusondern. Für das Ende der Jahrgangsstufe 2 sieht der Lehrplan als Kompetenzerwartung vor, dass die Schülerinnen und Schüler Nahrungsmittel nach ihrem Beitrag zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung bewerten und ihr Pausenbrot oder Frühstück entsprechend zusammenstellen können.

Mit der Weiterentwicklung der Hauptschule zur bayerischen Mittelschule wurden die berufsorientierenden Zweige eingeführt. Das frühere Fach Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich hat durch die Weiterentwicklung zum berufsorientierenden Zweig Soziales eine deutliche Aufwertung erfahren. Im berufsorientierenden Zweig Soziales steht das praktische Tun in den Schulküchen im Vordergrund. Die Mittelschulen haben gut ausgestattete Fachräume, in denen dieser Unterricht stattfindet. Eine Aufstellung der Lehrplanziele liefert folgende Tabelle:

## Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich - Fachprofil

Übersicht			
Handlungsfelder	Lernbereiche	Jahrgangsstufe 7	Jahrgangsstufe 8
HAUSHALTEN/ERNÄHREN	<b>Lernbereich 1</b> Planen und Beschaffen	7.1.1 Wirtschaftliches und umweltbewusstes Haushalten 7.1.2 Einschlägige Hilfen beim Einkauf von Lebensmitteln	8.1.1 Planen einfacher Vorhaben 8.1.2 Möglichkeiten des Einsparens von Geld
	<b>Lernbereich 2</b> Gesunderhalten und Ernähren	7.2.1 Empfehlungen im Hinblick auf eine gesunde Lebensweise 7.2.2 Hygienemaßnahmen praktizieren	8.2.1 Ausgewogenes Ernährungsverhalten 8.2.2 Gesundheitliche Gefährdung durch Lebensmittel
	<b>Lernbereich 3</b> Lebensmittelauswählen und verarbeiten	7.3.1 Lebensmittel vergleichen 7.3.2 Lebensmittel verarbeiten	8.3.1 Industriell und selbst hergestellte Speisen im Vergleich 8.3.2 Gängige Garverfahren
	<b>Lernbereich 4</b> Jahrgangsspezifischer Lernbereich	7.4 Technische Hilfen im Haushalt nutzen	8.4 Orientierung über Tätigkeiten im privaten Haushalt und in einschlägigen Berufen
AKTUELLE ENTWICKLUNGEN	<b>Lernbereich 5</b> Aktuelle Informationen wahrnehmen	7.5.1 / 8.5.1 Aktuelle Ereignisse im Umfeld des Hauswirtschaftlich-sozialen Bereichs	
SOZIALES HANDELN IM BEZUGSRAHMEN DES HAUSHALTS	<b>Lernbereich 6</b> Soziale Verhaltensweisen in der Teamarbeit und in Betreuungssituationen	7.6.1 In der Gemeinschaft arbeiten und lernen	8.6.1 Arbeiten im Team
		7.6.2 / 8.6.2 Gemeinsame Vorhaben mit ausgewählten Zielgruppen planen und gestalten (z. B. Kinder in vorschulischen Einrichtungen, Grundschul Kinder, andere Schülergruppen, Personen mit Förderbedarf, Senioren)	
	<b>Lernbereich 7</b> Pflege von Esskultur als Lebensstil	7.7.1 Ansprechendes Präsentieren von Speisen und Getränken	8.7.1 Verschiedene Formen des Speisens und Präsentierens
		7.7.2 / 8.7.2 Pflege von Tischkultur	
NUTZEN DES COMPUTERS	<b>Lernbereich 8</b> Einsatz des Computers zur Informationsbeschaffung und -verarbeitung	7.8.1 Informationen entnehmen	8.8.1 Arbeiten mit Anwenderprogrammen 8.8.2 Arbeiten mit dem Internet 8.8.3 Arbeiten mit Textverarbeitung
PROJEKTE	<b>Lernbereich 9</b> Projekte im hauswirtschaftlich-sozialen Bezugsfeld	7.9 Schüler arbeiten und wirtschaften für einen Markt	8.9 Schüler arbeiten am Projekt „Generationen begegnen sich“

In der Realschule finden sich handlungsorientierte Unterrichtselemente bei dem Unterrichtsfach „Haushalt und Ernährung“. Folgende Anteile praktischer Übungen sind hier enthalten:

- als Wahlpflichtfach (3-stündig):
  - Jgst. 7: Abwechslungsreiche Nahrungszubereitung und Präsentation einfacher Gerichte; ca. 36 Stunden
  - Jgst. 8: Nahrungszubereitung und Präsentation (Kräuter und Gewürze, Teiglockerung, Gelierstoffe, Garverfahren); ca. 42 Stunden
  - Jgst. 9: Nahrungszubereitung und Präsentation (Ergänzung der grundlegenden Techniken und Garverfahren durch den Einsatz von Spezialgeräten und –techniken und Präsentation bei mehrgängigen Menüfolgen, Grundregeln der Auswahl und Kombination von Speisen und Getränken, kreative Formen des Anrichtens und Garnierens, Grundregeln beim Servieren); ca. 42 Stunden
  - Jgst. 10: Nahrungszubereitung und Präsentation (Erstellen von Menüplänen, Auswahl und Bewertung geeigneter Garverfahren, Zubereitung regionaler und internationaler Gerichte, Präsentation einfacher und festlicher Menüfolgen, Planen, Organisieren und Durchführen eines Festes evtl. im Rahmen eines Projekts); ca. 30 Stunden
- als Pflichtfach (2-stündig) in Jahrgangsstufe 7:  
Abwechslungsreiche Nahrungszubereitung und Präsentation einfacher Gerichte; ca. 24 Stunden

Am Gymnasium können praktische Fähigkeiten im Rahmen des Wahlfachs Hauswirtschaft erlernt werden.