

VERPFLEGUNG

IN GREIFSWALDER KINDERTAGESSTÄTTEN UND SCHULEN

SACHSTANDSBERICHT JUNI 2023



Foto: Kita Weidenbaum

MIT
HANDLUNGS-
EMPFEHLUNGEN
FÜR
DIE POLITIK



Universitäts- und Hansestadt
Greifswald

Auftraggeber
Universitäts- und Hansestadt Greifswald Stadtbauamt
Abteilung Umwelt- und Naturschutz
Markt 15, 17489 Greifswald

Projekthof Karnitz e.V.

Auftragnehmer
Projekthof Karnitz e.V.
Karnitz 9, 17159 Neukalen
Bearbeitung: Anna Hope



Liebe Greifswalderinnen und Greifswalder,

die vorliegende Studie zeigt uns: in unseren Greifswalder Kita- und Schulküchen werden zwar mit 5% erfreulicherweise fast doppelt so viel regionale Bioprodukte verarbeitet als in den meisten anderen Bildungseinrichtungen in Deutschland auf den Tisch kommen, aber wir wollen uns nicht auf diesem Erfolg ausruhen.

Wie können wir die Einrichtungen unterstützen, mehr biologisch produzierte und regionale Lebensmittel einzusetzen? Das Wissen und die Erfahrung für diese Veränderungen haben wir erfreulicherweise bereits in unserer Stadt. Einige der interviewten Köchinnen und Köche, die bereits aus eigener Überzeugung 30% und mehr Bioprodukte verarbeiten und dabei nicht teurer sind als andere, zeigen wie es geht: mit mehr saisonalem Gemüse, kaum industriell verarbeiteten Produkten und einem geringeren Fleischanteil.

Die in dieser Erhebung zitierten Aussagen des Erziehungspersonals von Einrichtungen, die das Essen von Lieferküchen mit Frischeküchen vor Ort im Vergleich kennen, bestätigen, was wir im Prinzip schon längst wissen: frisch und vor Ort zubereitetes Essen ist dem gelieferten Essen geschmacklich überlegen, außerdem wird auch viel weniger weggeworfen.

Ein Vergleich der Essenspreise räumt zudem mit einem sich hartnäckig haltenden Vorurteil auf: frisch vor Ort gekochtes Essen muss nicht teurer sein als geliefertes Essen. Mit Einblicken in Schulen aus Mecklenburg-Vorpommern

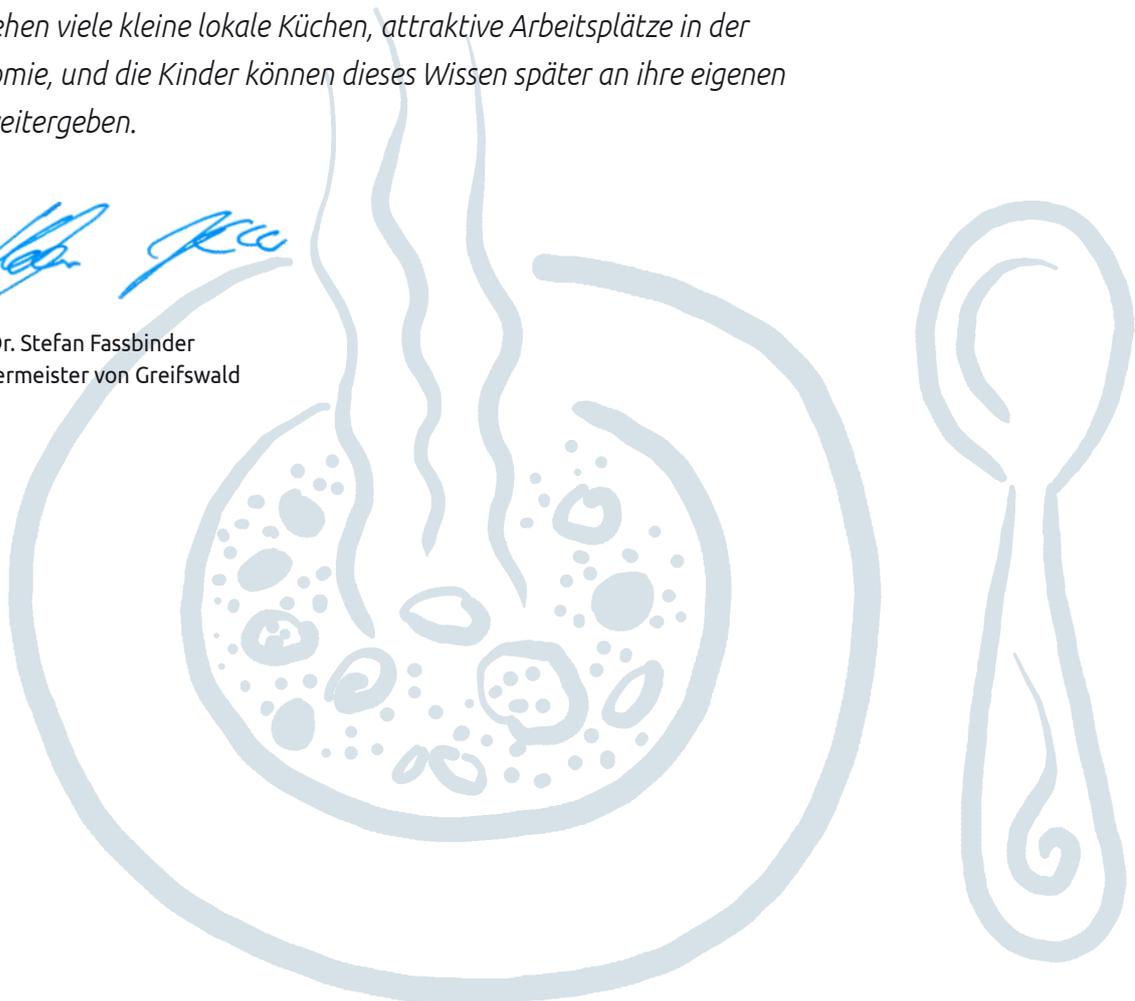
und Sachsen erfahren wir in dem vorliegenden Bericht, wie dort Schulküchen zu Lernorten ausgebaut wurden, an denen täglich mit Schülerinnen und Schülern frisch gekocht wird. Ich würde mich freuen, wenn auch bei uns bald noch mehr Kinder von Profis lernen und in den Schul- und Kitaküchentöpfen den Kochlöffel schwingen!

Vielleicht können wir bis zu einem gewissen Grad auch an die Vergangenheit anknüpfen. In der DDR gab es an jeder Grundschule Schulgartenunterricht, und an jeder Schule wurde täglich frisch gekocht, mit Produkten aus dem eigenen Schulgarten und aus der Region. Erst durch die Umstrukturierungen zu Beginn der 90er Jahre wurde leider eine nach der anderen Schulküche geschlossen.

Es ist ein erstrebenswertes Ziel, dass immer mehr Schulen und Kindertagesstätten über einen eigenen Garten und eine eigene Frischeküche verfügen, damit unsere Kinder erfahren, woher unser Essen kommt und ganz selbstverständlich und mit Spaß lernen, täglich frisch zu kochen.

So entstehen viele kleine lokale Küchen, attraktive Arbeitsplätze in der Gastronomie, und die Kinder können dieses Wissen später an ihre eigenen Kinder weitergeben.


Dr. Stefan Fassbinder
Bürgermeister von Greifswald



INHALT

Abkürzungsverzeichnis	5
Abbildungsverzeichnis	5
Tabellenverzeichnis	6
Glossar	6
Einführung	8
Ziele des Projektes	10
Gute Kita- und Schulverpflegung – was bedeutet das?	11
Methodik und Rücklaufquote	12
Ergebnisse	13
Aussagen der Caterer zu Qualität und Herkunft der Produkte	14
Vergleich der Verpflegungspreise	15
Analyse der Kosten, Vergleich der Preissteigerungen	16
Kita- und Schulverpflegung aus der Perspektive der pädagogischen Fachkräfte	17
Stellenwert der Fairtrade-Produkte	18
Nachhaltige Verpflegungskonzepte – zwei Greifswalder Akteure im Portrait	19
Gran Gusto	19
Eigenbetrieb Hanse-Kinder	22
Bildung für Nachhaltige Entwicklung – fünf Best Practice-Projekte aus Greifswald	25
Kindertagesstätte Weidenbaum	26
Evangelische Martinschule	26
Käthe-Kollwitz-Schule	27
Integrierte Gesamtschule Erwin-Fischer	28
Kindertagesstätten St. Nikolai und St. Marie	29
Empfehlungen	31
Ernährungsbildung und Verpflegung verzahnen – diese Schulen die zeigen wie es geht	32
Freie Dorfschule Wismarer Land, Mecklenburg-Vorpommern	33
Schkola gGmbH in Zittau, Sachsen	34
Handlungsempfehlungen	35
Zusammenfassung	40
Literaturverzeichnis	41
Anhang	42
Anlage 1	43
Anlage 2	44

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AHV	Außerhausverpflegung	KK	Kommunale Kindertagesstätten
AGs	Arbeitsgemeinschaften (z.B. Gartenbau AGs)	KS	Kommunale Schulen
AOK	Allgemeine Ortskrankenkasse	LK	Schulen des Landkreises
BNE	Bildung für nachhaltige Entwicklung, siehe Glossar	SDG	Sustainable Development Goals (vgl. Glossar)
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung, siehe Glossar	VHS	Volkshochschule
FS	Schulen in freier Trägerschaft	WBAE	Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz
FT	Kindertagesstätten in freier Trägerschaft		

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Kita Weidenbaum (Titelbild)	1
Abbildung 2: Ackerflächen FINC Foundation	20
Abbildung 3: Stiftungsvorstand FINC Foundation Dr. Sebastian Schmidt	20
Abbildung 4: Buchweizen	20
Abbildung 5: Fermentiertes Gemüse des Caterers Gran Gusto	20
Abbildung 6: Magdalena Krakowiak, Inhaberin und Köchin, Gran Gusto	21
Abbildung 7: Achim Lerm, ehemaliger Betriebsleiter Eigenbetrieb Hanse-Kinder	22
Abbildung 8: Vollküchen und Ausgabeküchen Eigenbetrieb Hanse-Kinder	23
Abbildung 9: Sven Clemens, Eigebetrieb Hanse-Kinder	24
Abbildung 10: Mittagessen im Eigenbetrieb Hanse-Kinder	24
Abbildung 11: Küchenteam Hanse-Kinder Greifswald	24
Abbildung 12: Logo BNE-Modellkommune Greifswald	25
Abbildung 13: Netzwerktreffen Arbeitsgruppe BNE-Greifswald	25
Abbildung 14: Kinder probieren Basilikum, Kita Weidenbaum	26
Abbildung 15: Tomaten der Stadtgärtnerei Greifenacker	26
Abbildung 16: Schülerfirma der Martinschule Greifswald	27
Abbildung 17: Dachgarten der Käthe-Kollwitz-Schule	27
Abbildung 18: Kinder bei den Bienenstöcken der Schulimkerei	28
Abbildung 19: Honig aus der Schulimkerei	28
Abbildung 20: Lastenfahrräder der Kitas St. Nikolai und St. Marie	29
Abbildung 21: Titelseite „Wegweiser Lern- und Erlebnisorte der Land(wirt)schaft Vorpommerns“	30
Abbildung 22: Übersicht Themen BNE-Lernorte	30
Abbildung 23: Übersicht Themen BNE-Erlebnisorte	31
Abbildung 24: Köchin Katharina Bäcker	32
Abbildung 25: Kind mit Maiskolben	32
Abbildung 26: David Klewes, Koch Freie Dorfschule Wismarer Land	33
Abbildung 27: Schülerin bei der Kartoffelernte	33
Abbildung 28: Kartoffelpflanze vor der Ernte	33
Abbildung 29: Ute Wunderlich, Schulleitung Schkola	34
Abbildung 30: Kinder der Schkola bei der Essenzubereitung	34
Abbildung 31: Kinder der Schkola bereiten Essensausgabe vor	34

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Vergleich der Preise für ein Mittagessen	15
Tabelle 2: Vergleich der Kosten 2021 / 2022	16
Tabelle 3: Anteil der Fairtradeprodukte an Kitas und Schulen in Greifswald	18
Tabelle 4: Herkunft und Qualität der Produkte Gran Gusto GbR	19
Tabelle 5: Herkunft und Qualität der Produkte Eigenbetrieb Hanse-Kinder	23

GLOSSAR

ALLGEMEIN

Bildung für nachhaltige Entwicklung	BNE steht für Bildung für nachhaltige Entwicklung. Entwicklung ist dann nachhaltig, wenn Menschen weltweit, gegenwärtig und in Zukunft, würdig leben und ihre Bedürfnisse und Talente unter Berücksichtigung planetarer Grenzen entfalten können. ¹
DGE-Vernetzungsstelle Mecklenburg-Vorpommern	Hauptansprechpartner für Bildungseinrichtungen, wenn es um Ernährungsbildung und Verpflegung geht. Sie bietet Beratung, Veranstaltungen und Workshops für Bildungseinrichtungen und Caterer an. Gemeinschaftsverpflegungen (z.B. Kitas) können DGE zertifiziert werden. ²
Landwirtschaft, konventionell	Konventionelle Landwirtschaft ist eine landwirtschaftliche Betriebsform, die unter Berücksichtigung der Landwirtschaftsgesetze und EU-Verordnungen Nahrungs- und Futtermittel erzeugt und entsprechend der von den zuständigen Behörden zugelassenen Saatgutsorten, Düngemittel und Pflanzenschutzmittel einsetzt.
Landwirtschaft, ökologisch	In der ökologischen Landwirtschaft sind die gesetzlichen Regeln für den Anbau biozertifizierter Produkte einzuhalten (z.B. in Bezug auf Fruchtfolgen, bestimmte Rahmenbedingungen in der Tierhaltung, Kreislaufwirtschaft). Zudem dürfen keine synthetisch hergestellten Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger eingesetzt werden. Für die entsprechende Biozertifizierung der Betriebe sind die Ökokontrollstellen zuständig.
Ziele für nachhaltige Entwicklung	Im Jahr 2012 beschlossen die UN-Mitgliedsstaaten auf der Rio+20-Konferenz die Entwicklung von 17 Zielen ³ für eine nachhaltige Entwicklung, welche weltweit der Sicherung einer nachhaltigen Entwicklung auf ökonomischer, sozialer sowie ökologischer Ebene dienen sollen.

¹ https://www.bne-portal.de/bne/de/einstieg/was-ist-bne/was-ist-bne_node.html

² <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/zertifizierung/>

³ <https://sdg-indikatoren.de>.

SYSTEME UND GRUNDBEGRIFFE IN DER AUSSERHAUSVERPFLEGUNG

Mischküche / Vollküche Cook & Service	Das Essen wird vor Ort in der Einrichtung frisch zubereitet. Dabei werden frisch zubereitete Komponenten, zum Beispiel selbst gegartes Gemüse, mit vorverarbeiteten Produkten (= Convenienceprodukte, siehe unten) kombiniert.
Warmverpflegung Cook & Hold	Das Essen wird in einer Großküchenzentrale zubereitet, warm gehalten und geliefert. Die Ausgabe sollte innerhalb von maximal drei Stunden nach der Zubereitung erfolgen.
Kühlkostsystem Cook & Chill	Ein System, das in den 80er Jahren in den USA entwickelt wurde, vorwiegend für Kliniken und Senioreneinrichtungen. Die Produkte werden in einer Großküchenzentrale vorgekocht und innerhalb von 90 Minuten auf unter 4° C heruntergekühlt oder tiefgekühlt. Anschließend wird es für eine Dauer von maximal vier Tagen gekühlt, geliefert und vor Ort in den Einrichtungen in Konvektomaten erwärmt, bevor es ausgegeben wird.
Tiefkühlsystem Cook & Freeze	Ähnlich wie bei Cook & Chill wird das Essen hierbei in einer Zentralküche vorbereitet. Nach Erreichen des gewünschten Garpunktes werden die Speisen allerdings gefroren (-18° C). So sind sie lange Zeit haltbar. Das Auftauen und Erhitzen (Regeneration) der Speisen erfolgt in der Einrichtung. Hierzu werden wie bei Cook & Chill spezielle Geräte benötigt.
Convenienceprodukte ⁵	<p>In der Küche kommen häufig vorverarbeitete Produkte zum Einsatz, um Zeit und Aufwand zu sparen. Da mit steigendem Verarbeitungsgrad der Nährstoffgehalt sinkt und oft mit hohem Zucker- Salz- und Fettgehalt einhergeht, sollten möglichst wenig Convenienceprodukte eingesetzt werden.</p> <p>Für die Qualitätskontrolle in der Gemeinschaftsverpflegung wurden folgende Conveniencestufen definiert:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Küchenfertige Lebensmittel (z.B. entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse) 2. Garfertige Lebensmittel (z.B. Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst) 3. Aufbereitetfertige Lebensmittel (z.B. Salatdressing, Puddingpulver) 4. Regenerierte Lebensmittel (z.B. einzelne Komponenten oder fertige Menüs) 5. Verzehrertfertige Lebensmittel (z.B. Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts)

⁵ <https://www.dge-sh.de/convenience-produkte.html>

EINFÜHRUNG

Die Universitäts- und Hansestadt Greifswald widmet sich vielen Projekten, die das Ziel haben, die Stadt im Sinne einer nachhaltigen Ausrichtung – dazu gehört zum Beispiel auch inter- und intragenerationelle Gerechtigkeit – weiterzuentwickeln.

So hatte sich die Stadt 2016 dem Programm Masterplan 100 % Klimaschutz angeschlossen. 2018 wurde in Greifswald der Klimanotstand ausgerufen. Bis 2035 soll die Stadt klimaneutral sein.

Seit 2020 beteiligt sich die Stadt an dem Projekt Modellkommune⁶ Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Die Stadt war am Projekt Vorpommern Connect beteiligt und arbeitet eng mit der Greifswalder Agrarinitiative zusammen.

Im Hinblick auf die Ernährung fängt alles mit der Produktion von Lebensmitteln und der Vermittlung von Ernährungsbildung an. Märkte sind durch Angebot und Nachfrage geprägt. Auf der Nachfrageseite haben Kommunen Handlungsspielräume, die mit kommunaler Verantwortung einhergehen.

Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz konstatiert in seinem Gutachten: *„Bestehende Rahmenbedingungen sind wenig nachhaltigkeitsförderlich, die Verantwortung wird zu stark auf das Individuum verlagert, und viele verfügbare Unterstützungsinstrumente werden nicht hinreichend genutzt.“* (WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik und Ernährung 2020)⁷

Eine Kommune, welche sich dieser Verantwortung gestellt hat und zeigt wie das funktionieren kann, ist Mouans-Sartoux in Frankreich. Bereits seit 2012 werden in den Kita- und Schulkantinen der Kleinstadt (10.000 Einwohner) ausschließlich Bioprodukte verarbeitet (Faltermeyer 2022).

Über 80 Prozent der verwendeten Lebensmittel stammen aus dem Anbau des kommunalen Eigenbetriebs. Die vier Hektar große landeseigene Anbaufläche wird von drei Landwirt:innen bewirtschaftet, die direkt bei der Kommune angestellt sind.

In Eigenregie (régie municipale) produziert Mouans-Sartoux so jährlich rund 25 Tonnen Biogemüse. Das Essen wird teils subventioniert, die Essenpreise sind zudem einkommensgestaffelt.

Gilles Pérole, stellvertretender Bürgermeister, anlässlich der Entwicklung ihrer kommunalen Ernährungsstrategie:

„Das Projekt der biologischen, lokalen [Schul-]Kantine hat uns dazu gebracht, weitreichende Entscheidungen für die Gemeinde zu treffen. [...] Die Familien haben sich das Projekt der [öffentlichen] Kantinen zu eigen gemacht: Sie essen mehr bio, lokal und saisonal, sie kochen mehr und reduzieren ihre Lebensmittelverschwendung. Dadurch haben wir festgestellt: Wir müssen ein viel umfassenderes Projekt als das Kantinenprojekt aufsetzen: ein Projekt, das darauf abzielt, Mouans-Sartoux ernährungssouverän zu machen, das heißt zu entscheiden, was wir essen wollen, wie wir es produzieren, mit welchen Anbaumethoden und woher die Lebensmittel stammen sollen.“ (Faltermeyer 2022)⁸

Auch Bildungseinrichtungen haben Handlungsspielräume, was ihren Auftrag zur Vermittlung von praxisbezogener Ernährungsbildung angeht.

Die Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung bieten mit den Richtlinien zur Biozertifizierung und der zentralen Forderung, Verpflegung und Ernährungsbildung miteinander zu verzahnen, einen konkreten Handlungsleitfaden für die Kommunen. Diese Forderung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung findet sich

⁶ www.bne-kompetenzzentrum.de/de/kommunen/stadt-greifswald

⁷ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3

⁸ Video über das Projekt in Mouans-Sartoux: <https://df-zukunftswerk.eu/initiativen/mouans-sartoux>

übrigens bereits in den Konzepten von Friedrich Fröbel, der den ersten „Kindergarten“ gründete: die Erziehenden verglich er mit Gärtner*innen. Jedes Kind sollte sein eigenes Gartenbeet bekommen und beim täglichen Beobachten des Wachstums einen unmittelbaren Bezug zum Kreislauf der Natur entwickeln.

„Wie in einem Garten unter Gottes Schutz und unter der Sorgfalt erfahrener, einsichtiger Gärtner im Einklang mit der Natur, so sollen hier die edelsten Gewächse Menschen, Kinder als Keime und Glieder der Menschheit, in Übereinstimmung mit sich, mit Gott und der Natur erzogen werden.“ (Fröbel 1826)

In den Kindergärten ist das Bewusstsein für die Bedeutung des „eigenen Gartenbeets“ erfreulicherweise wieder angestiegen, zunehmend beziehen Kitas Gartenaktivitäten in den Alltag mit ein.

An den Schulen findet Ernährungsbildung jedoch häufig nur anteilmäßig im Fach Biologie und im Wahlpflichtbereich statt, wie aus der Studie „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen (Ernährungsbildung)“ der Universität Paderborn (Heseker 2018) hervorgeht.

So werden sportliche und musische Fähigkeiten durch fest im Lehrplan verankerte regelmäßige Praxisübungen vermittelt, während nur wenige Schulen zur Vermittlung von Ernährungskompetenzen das eigentlich Naheliegende tun: die tägliche Verpflegung in der Küche vor Ort mit der Ernährungsbildung zu verzahnen.

Die Paderborner Wissenschaftler sehen vor allem in der Ausbildung von Pädagog*innen Verbesserungsbedarf.

Ein herausragendes Best-Practice-Beispiel für die Weiterbildung von Pädagog*innen ist die Arbeit des Vereins Acker e.V., der seit 10 Jahren Bildungseinrichtungen dabei unterstützt, Gartenbauunterricht in den Lehrplan zu implementieren und inzwischen 1.000 Einrichtungen, über 4.000 Pädagog*innen und etwa 60.000 Kinder erreicht hat. Acker hat das Hochschulprogramm „Campus-Ackerdemie“ entwickelt, im Rahmen dessen Lehramtsstudierende an den bisher zwölf kooperierenden Hochschulen auf dem jeweils dort angelegten „Campusacker“ bis zu 30 Gemüsesorten anbauen und das didaktische Wissen erwerben, das sie benötigen, um den Gemüsegarten als nachhaltigen Lernort an Schulen und Kitas im Rahmen ihres Unterrichts wirkungsvoll einzurichten und zu betreuen.⁹

In ebensolcher Weise, wie pädagogische Fachkräfte lernen können, Gartenbau in den Unterricht zu integrieren, können Küchenfachkräfte lernen, Kinder bei der Zubereitung des Mittagessens zu integrieren, wie es in der Schkola aus Sachsen bereits praktiziert wird (siehe Seite 25).

Wenn dieses Beispiel Schule macht, können sich die bisher existierenden Ausgabeküchen zu Herzkammern der Bildungseinrichtungen entwickeln und darüber hinaus zu attraktiven Ausbildungs- und Arbeitsorten werden: für Köch*innen, die gerne mit Kindern arbeiten und Pädagog*innen, die gerne kochen.

⁹ <https://www.acker.co/campusackerdemie>

ZIEL DES PROJEKTES

Ziel war es, einen Überblick über die Verpflegungssituation und die jeweils verwendeten Lebensmittel an Greifswalder Kindertagesstätten und Schulen zu erhalten.

Es stellte sich jedoch heraus, dass dieses Ziel, insbesondere vor dem Hintergrund der Pandemielage, zu ambitioniert angelegt war. Eine Vollerhebung konnte auf Grund der geringen Rücklaufquote nicht realisiert werden.

Nichtsdestotrotz konnten wertvolle Ergebnisse generiert und Handlungsempfehlungen gegeben werden. Neben der Verpflegungssituation war es ein Ziel, herauszuarbeiten, inwieweit das Thema Verpflegung im Rahmen der Bildungsangebote der Einrichtungen genutzt wird und inwieweit Kooperationen,

z.B. mit bestehenden Landwirtschaftsbetrieben, bestehen.

So können in vorliegendem Bericht Best-Practice Beispiele aus Greifswald vorgestellt werden, um sichtbar zu machen, mit welchen Maßnahmen diese ihr Nachhaltigkeitsbildungsangebot bereits weiterentwickelt haben.

Um herauszuarbeiten, welche strukturellen Rahmenbedingungen notwendig sind, damit die Kita- und Schulverpflegung in der gesamten Stadt Greifswald signifikant nachhaltiger werden kann, werden zudem die Erfahrungen, die andere Regionen bei der Umstellung auf mehr Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung gemacht haben, miteinbezogen.



GUTE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG – WAS BEDEUTET DAS?

Mit der Veränderung der Ernährung liegt ein wirkungsvoller Hebel in Bezug auf Ressourcen und Klimaschutz vor: auf bis zu 50 % könnte der Flächenbedarf reduziert werden, wenn auf eine nachhaltige und mehr pflanzenbasierte Ernährung umgestellt werden würde. Auch bei Obst und Gemüse gibt es Optimierungsbedarf: dieses wird bisher vorwiegend importiert. Zum Teil stammen die Produkte aus Regionen, die heute schon mit Wassermangel zu kämpfen haben. Der WWF fordert u.a. neben zahlreichen niedrigschwellig zugänglichen Ernährungsbildungsangeboten in öffentlichen Kantinen einen Bioanteil von 50 % bis 2030 (WWF Deutschland 2021).

Einen wichtigen Qualitätsstandard zur Sicherung der Schulverpflegung setzt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE e.V. 2022)¹⁰. Auch für die Kitas ist ein entsprechender Standard verfügbar (DGE e.V. 2022)¹¹.

Für die erfolgreiche Umsetzung einer guten Verpflegung müssen die Anforderungen auch lokal klar und verbindlich festgelegt sein. Das können z.B. lokale Beschlüsse sein, die durch Bürgerschaften getroffen werden.^{12 / 13}

Damit Anreize (z.B. für einen höheren Anteil an regional erzeugten Bioprodukten) geschaffen werden, müssen Kommunen, Länder oder der Bund entsprechende Finanzierungsmittel (z.B. für Beratung der Kitas, Schulen und Caterer sowie Weiterbildung der Küchenfachkräfte) zur Verfügung stellen.

Auf die Bedeutung der Qualität des Essensraums wird in entsprechenden Fachpublikationen hingewiesen (Hesse 2019). Auch wenn die strukturellen Gegebenheiten und damit auch die Möglichkeiten in den einzelnen Kitas sehr unterschiedlich sein können, empfehlen

die Herausgeber für die Mahlzeiteneinnahme einen separaten Raum bereitzustellen. Nach Möglichkeit sollten dabei ausreichend Platz, eine angemessene Beleuchtung und bautechnische Vorkehrungen zur Vermeidung eines zu hohen Lärmpegels berücksichtigt werden.

Im Folgenden eine Auflistung der wichtigsten Aspekte, die bei der Entwicklung von Verpflegungskonzepten auf kommunaler Ebene und auf Ebene der Einrichtungen berücksichtigt werden sollten. Sie wurde in Anlehnung an Angaben der DGE, das Rahmenkonzept der Stadt Oldenburg (Stadt Oldenburg (Hrsg.) 2019) und die von der Kantine Zukunft Berlin (Stierand 2016) definierten Kriterien erstellt. Mit eingeflossen sind auch Angaben von bereits erfahrenen Akteuren wie z.B. Hanse-Kinder Greifswald, Schkola Zittau, Martinschule Greifswald, Freie Dorfschule Wismarer Land.

- Speiseplanung nach DGE-Qualitätsstandard (z.B. max. 1 x pro Woche Fleisch / Fisch)
- gute Aufenthaltsqualität in der Mensa, ausreichend Zeit für die Mittagspause
- Ernährungsbildung mit Verpflegung verzahnen (durch Schülerfirmen / angeleitete Einbeziehung der Kinder bei der Zubereitung)
- Qualität: vorzugsweise Mischküchen, bei kleinen Einrichtungen ggf. cook & hold / cook & chill (bei Küchen im Verbund können große und kleine Einrichtungen mit Mischküchen ausgestattet werden und durch Quersubventionierung kostendeckend wirtschaften)
- attraktive Arbeitsbedingungen für das Küchenpersonal, Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einbeziehung des Küchenpersonals in das pädagogische Team

¹⁰ https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

¹¹ https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf

¹² <https://www.hamburg.bio/2019/07/02/pressemitteilung-vom-02-07-2019/>

¹³ Richtlinie zur Förderung von Projekten zur Umsetzung des Aktionsplans 2025 Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen Transparenzportal Bremen

METHODIK UND RÜCKLAUFQUOTE

Ein in Abstimmung mit dem Umwelt- und Schulamt ausgearbeiteter Fragebogen zur Verpflegungssituation wurde an alle kommunalen und privaten Schulen und Kindertagesstätten der Stadt Greifswald versandt.¹⁴

Ergänzend wurden qualitative, leitfadengestützte Interviews mit ausgewählten Mitarbeiter*innen der Schulen und Kindertagesstätten durchgeführt (pandemiebedingt voneinander abweichend vor Ort, telefonisch und schriftlich).

Ziel dieser Befragungen war es, nähere Informationen darüber zu erhalten, welche Rahmenbedingungen vom pädagogischen Personal als geeignet angesehen werden, die Erhöhung der Ernährungsbildungsangebote zu fördern sowie die Verzahnung von Ernährungsbildung und Verpflegung zu verbessern.

Abschließend wurden leitfadengestützte Interviews mit fünf ausgewählten Caterern geführt, um die Sicht der Caterer hinsichtlich der Essensverpflegung berücksichtigen zu können.

Gefragt wurde insbesondere nach den Verpflegungssystemen, den Ausschreibungsbedingungen (Mindest-

anteile hinsichtlich fair gehandelter, biozertifizierter, regionaler Lebensmittel) und dem Verhältnis von Fleischgerichten vs. vegetarischen Gerichten.

Auch wurde in Bezug auf Ernährungsbildungsangeboten nach vor Ort Möglichkeiten (z.B. Vorhandensein eines Gartens) und Kooperationspartnern (z.B. Schulbauernhöfen) gefragt.

Pandemiebedingt war die Rücklaufquote niedriger als erhofft und stellte sich wie folgt dar. Die Kitas in kommunaler Trägerschaft beteiligten sich an der Befragung, womit die 14 Einrichtungen (100%) abgebildet sind. Von den privaten Kitas beteiligten sich 10 von 26 Einrichtungen (40% Rücklaufquote). Bei den Schulen betrug die Rücklaufquote ebenfalls 40% (4 von 13).

Zusätzlich wurden an folgenden Einrichtungen leitfadengestützte Interviews durchgeführt:

- Kommunale Kindertagesstätten: 5
- Private Kindertagesstätten: 2
- Kommunale Schulen: 2
- Private Schulen: 1
- Caterer: 5



¹⁴ Schulen in kommunaler Trägerschaft, in Trägerschaft des Landkreises und privater Trägerschaft / kommunaler Kita-Eigenbetrieb und Kindertagesstätten in privater Trägerschaft (insgesamt: 40 Kitas und 18 Schulen).

ERGEBNISSE

Trotz der schwierigen pandemiebedingten Rahmenbedingungen während der Datenerhebung kann ein Überblick zur Organisation der Verpflegung und zur Umsetzung von BNE-Maßnahmen¹⁵ gegeben werden.

Das Ergebnis der Befragung der Caterer zu Qualität und Herkunft der Produkte sowie der Vergleich der Verpflegungspreise zeigen, dass die Mischküche, also frisch vor Ort zubereitetes Essen und ein signifikant höherer Anteil an Bioprodukten aus der Region, nicht mehr kosten muss als das Angebot der Caterer, die nicht vor Ort kochen und keine Bioprodukte aus der Region verarbeiten.

Die Befragung der pädagogischen Fachkräfte zeigt zudem, dass die Qualität der vor Ort zubereiteten Produkte (cook & serve und cook & hold) als deutlich besser wahrgenommen wird, im Vergleich zu den von Cateringbetrieben mit längeren Anfahrtswegen gelieferten Speisen (cook & hold / cook & freeze / cook & chill).

Eine Kombination aus den beiden Küchen (Vollküche wie Eigenbetrieb Hanse-Kinder, 100 % Bio wie bei Gran Gusto) ist zu wettbewerbsfähigen Preisen realisierbar, wie am Beispiel der Dorfschule Wismarer Land gezeigt werden konnte. Hier werden sowohl 100 % Bioprodukte verarbeitet als auch diese vor Ort frisch zubereitet.

Die Ergebnisse der Befragung zur Bedeutung von Fairtradeprodukten zeigt, dass hier noch erhebliches Ausbaupotential besteht.

Um einen Überblick zur Umsetzung von BNE-Maßnahmen zu geben, werden fünf beispielhafte Projekte vorgestellt. Der Begriff BNE – Bildung für nachhaltige Entwicklung – steht in diesem Zusammenhang für hochwertige, inklusive und chancengerechte Bildung, in dem Bildungsorte und -angebote systematisch ganzheitlich-nachhaltig entwickelt werden („whole institution approach“).

Um einen Überblick über die bisher in Greifswald existierenden Beispiele hinaus sich entwickelnden beispielhaften Projekte zu geben, wurden im Abschnitt „Ernährungsbildung und Verpflegung verzahnen – zwei Schulen zeigen wie es geht“ zwei Einrichtungen vorgestellt, die den „Lernort Küche“ im Sinne des BNE-Ansatzes in das pädagogische Gesamtkonzept implementieren.

Im Folgenden einige im Rahmen der durchgeführten Befragungen herausgearbeiteten Faktoren, die dazu beitragen, dass es diese Einrichtungen geschafft haben, eigene Küchen in Betrieb zu nehmen und den Bioanteil auf bis zu 100 % anzuheben.

- Betriebsleitung hat dem Ziel höchste Priorität eingeräumt
- maximal eine Menülinie pro Tag, DGE-zertifiziert
- Essenbeiträge werden als monatliche Pauschale bezahlt (12 x pro Jahr)
- sehr geringer Anteil an Convenienceprodukten
- Training on the Job-Weiterbildung für Köch*innen wird finanziert
- Einbindung der Köch*innen in das pädagogische Team
- Speiseplanung flexibel, in enger Absprache mit Gemüseproduzenten (saisonal, regional)

¹⁵ Anmerkung: es gibt in Mecklenburg-Vorpommern eine Landesarbeitsgruppe BNE, unter folgendem Link kann das Internetportal der LAG aufgerufen werden: <https://bnemv.net/bne-einstieg/landesarbeitsgruppe-bne/>

AUSSAGEN DER CATERER ZU QUALITÄT UND HERKUNFT DER PRODUKTE

Zu 90 % der ausgegebenen Portionen in Greifswald haben wir keine Angaben erhalten. Um im Bereich der Lebensmittelverarbeitung genauere Angaben zu erhalten, entschlossen wir uns im Verlauf der Evaluation dazu, anhand einer kurzen qualitativen Befragung (vier Fragen) zusätzliche Informationen zur grundsätzlichen Einstellung der Verpflegungsbetriebe in Bezug auf den Anteil biozertifizierter und regionaler Produkte zu erhalten.

Insbesondere ging es darum, einen Überblick über die jeweiligen Konzepte der Produktbeschaffung und -verarbeitung sowie konkrete Vorschläge zu Erhöhung der Nachhaltigkeit bezüglich der Beschaffung der Produkte zu erhalten. Auszüge aus diesen Interviews werden im folgenden Abschnitt wiedergegeben.

Fünf von 17 Caterern nahmen an der Befragung teil (Rücklaufquote ca. 30 %). Die Befragung ergab ein erhebliches Ausbaupotential hinsichtlich der Erhöhung des Anteils an biozertifizierten und regionalen Produkten: nur zwei von insgesamt 17 Großküchenbetreibern, welche die Kitas und Schulen der Stadt Greifswald versorgen, haben Angaben zum Anteil der biozertifizierten und regionalen Produkte gemacht.

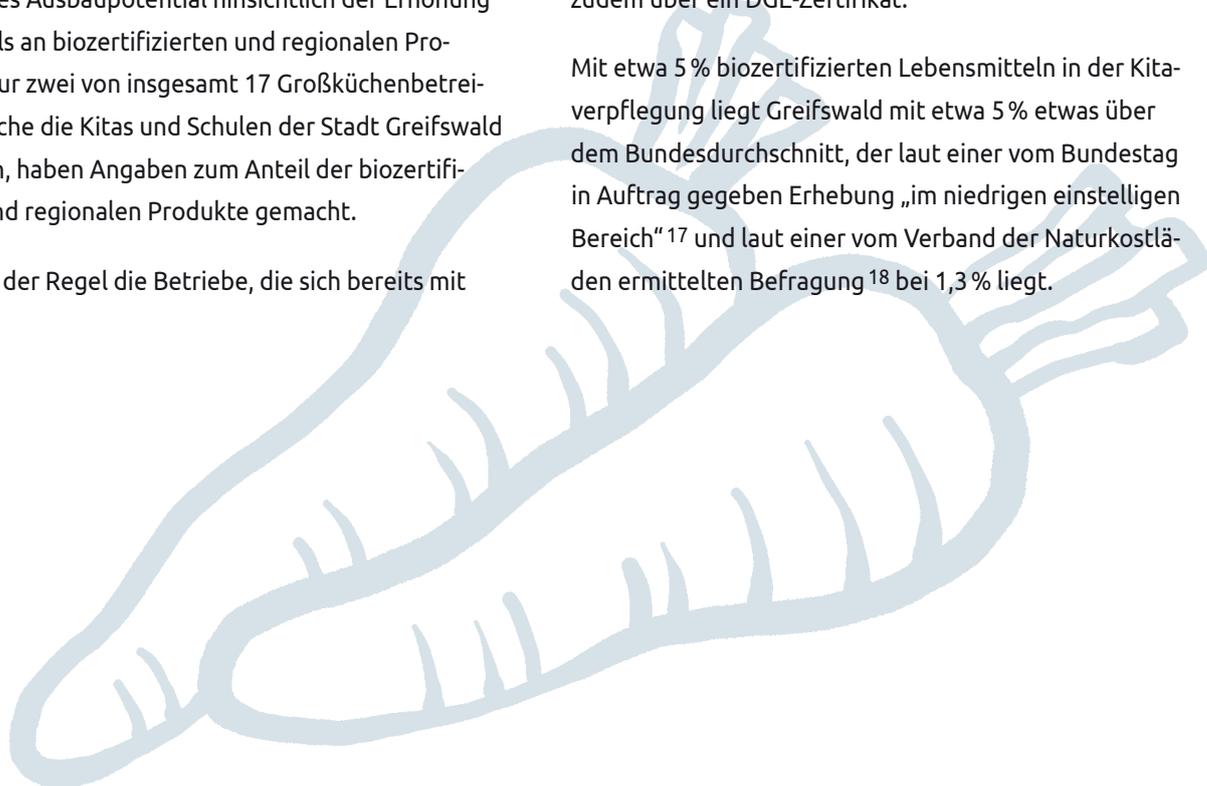
Da sich in der Regel die Betriebe, die sich bereits mit

dem Thema befasst haben, eher zurückmelden als Betriebe, die sich noch nicht in einen Umstellungsprozess begeben haben, kann davon ausgegangen werden, dass der Anteil biozertifizierter und regionaler Lebensmittel bei diesen Betrieben eher gering ist.

Bei der Abfrage der Produktanteile aus regionalem oder biozertifiziertem Anbau, für die ein detaillierter Fragebogen ausgearbeitet wurde, haben lediglich 2 von 16 Caterern ihre Bestellmengen detailliert angegeben.

Positiv hervorzuheben ist: die beiden Betriebe, die Angaben zum Bioanteil gemacht haben, zeigen, dass und wie ein hoher Bioregionalanteil zu vergleichbaren Preisen machbar ist. Der Eigenbetrieb Hanse-Kinder verarbeitet bereits 30 % bioregionale Produkte, der Caterer Gran Gusto ist biozertifiziert¹⁶: 100 % der Produkte kommen aus biozertifiziertem Anbau, 95 % der Produkte aus der Region. Beide Caterer verfügen zudem über ein DGE-Zertifikat.

Mit etwa 5 % biozertifizierten Lebensmitteln in der Kita-verpflegung liegt Greifswald mit etwa 5 % etwas über dem Bundesdurchschnitt, der laut einer vom Bundestag in Auftrag gegebenen Erhebung „im niedrigen einstelligen Bereich“¹⁷ und laut einer vom Verband der Naturkostläden ermittelten Befragung¹⁸ bei 1,3 % liegt.



¹⁶ <https://www.gfrs.de/fileadmin/files/biozertifizierung-gastronomie.pdf>

¹⁷ <https://www.bundestag.de/presse/hib/kurzmeldungen-955782>

¹⁸ <https://n-bnn.de/artikel/bio-ausser-haus-die-ampel-steht-auf-gruen>

VERGLEICH DER VERPFLEGUNGSPREISE

In folgender Abbildung sind die Befragungsergebnisse zu den Kosten eines Mittagessens in Kindertagesstätten ersichtlich. Anmerkung: die Preise wurden im Jahr 2021 abgefragt und wurden inzwischen angepasst. Die Abbildung soll deutlich machen, dass es nicht teurer ist, wenn vor Ort frisch gekocht wird.

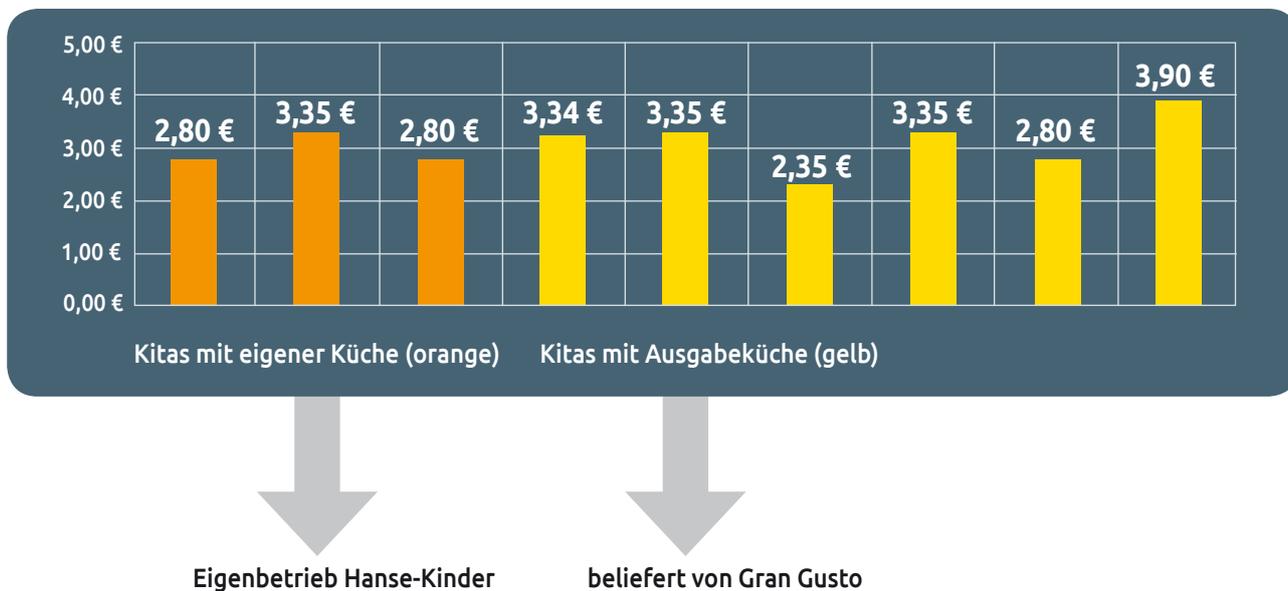


Tabelle 1: Vergleich der Preise für ein Mittagessen

Gegen die Einrichtung einer Frischeküche oder die Erhöhung des Bioanteils werden oft finanzielle Gründe aufgeführt, weil befürchtet wird, dass die Kosten zu hoch sein könnten.

Wie das vorliegende Ergebnis zeigt, sind die Preise der Mittagessen der Einrichtungen, in denen vor Ort frisch gekocht wird in der Stadt Greifswald jedoch durchschnittlich günstiger als jene der Caterer, die das Essen an die Einrichtungen ausliefern (vgl. Tabelle 2). Zudem zeigt die Tabelle, dass auch ein 100% Bioanteil nicht dazu führen muss, dass das Essen teuer wird.

Die Gründe, die zu einer tragfähigen Kostenstruktur führen sind u.a.: Reduktion des Fleisch- und Fischanteils (nach DGE-Standard), die Verarbeitung von überschüssig verfügbaren saisonalen Lebensmitteln (z.B. Haltbarmachung), die Reduktion von Convenienceprodukten, zentrale Beschaffung, Vereinheitlichungen im Speiseplan, ein Personalpool für mehrere Einrichtungen.

Kostentreiber für die privatwirtschaftlich betriebenen

Cateringbetriebe, die Essen ausliefern, sind: Energiekosten (Kochen, Herunterkühlen, Aufwärmen), die täglichen Transporte der Caterer zu den Bildungseinrichtungen, Gewerberaummieten.

Unabhängig von der Tatsache, ob das Essen vor Ort frisch zubereitet (Vollküche) oder zentral produziert und geliefert wird (cook & freeze / chill / hold), kommt auch die Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS), die das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft bei der DGE in Auftrag gegeben hat, zu dem Ergebnis, dass eine Verpflegung nach DGE-Standard nicht teurer sein muss (DGE e.V. 2018).

„Mit der Studie ist erstmals nachgewiesen, dass der im Koalitionsvertrag vereinbarten flächendeckenden Verbreitung des DGE-Qualitätsstandards aus Kostengründen nichts im Wege steht. Gemeinsam mit dem Bundesgesundheitsministerium warb das BMEL dafür, Qualitätsstandards für Schulessen flächendeckend in allen Schulen zu verankern.“

ANALYSE DER KOSTEN VERGLEICH DER PREISSTEIGERUNGEN

Der Eigenbetrieb Hanse-Kinder sowie der Cateringbetrieb Gran Gusto stellten uns freundlicherweise detaillierte Angaben zu den Kosten für die Jahre 2021 bis 2022 zur Verfügung.

Im Anhang 1 befindet sich zudem eine vom Eigenbetrieb Hanse-Kinder erstellte Tabelle mit detaillierten Angaben zu den in folgender Grafik dargestellten Kostenstellen.

Die etwas geringere Erhöhung der Personalkosten bei Gran Gusto liegt in der Mischkalkulation (Caterings für Veranstaltungen, Kitas, Schulen) begründet. Die Kosten für den Personalaufwand und die Kosten für Bio-Produkte sind um knapp 20% gestiegen. Angaben pro Person für ein Mittagessen.

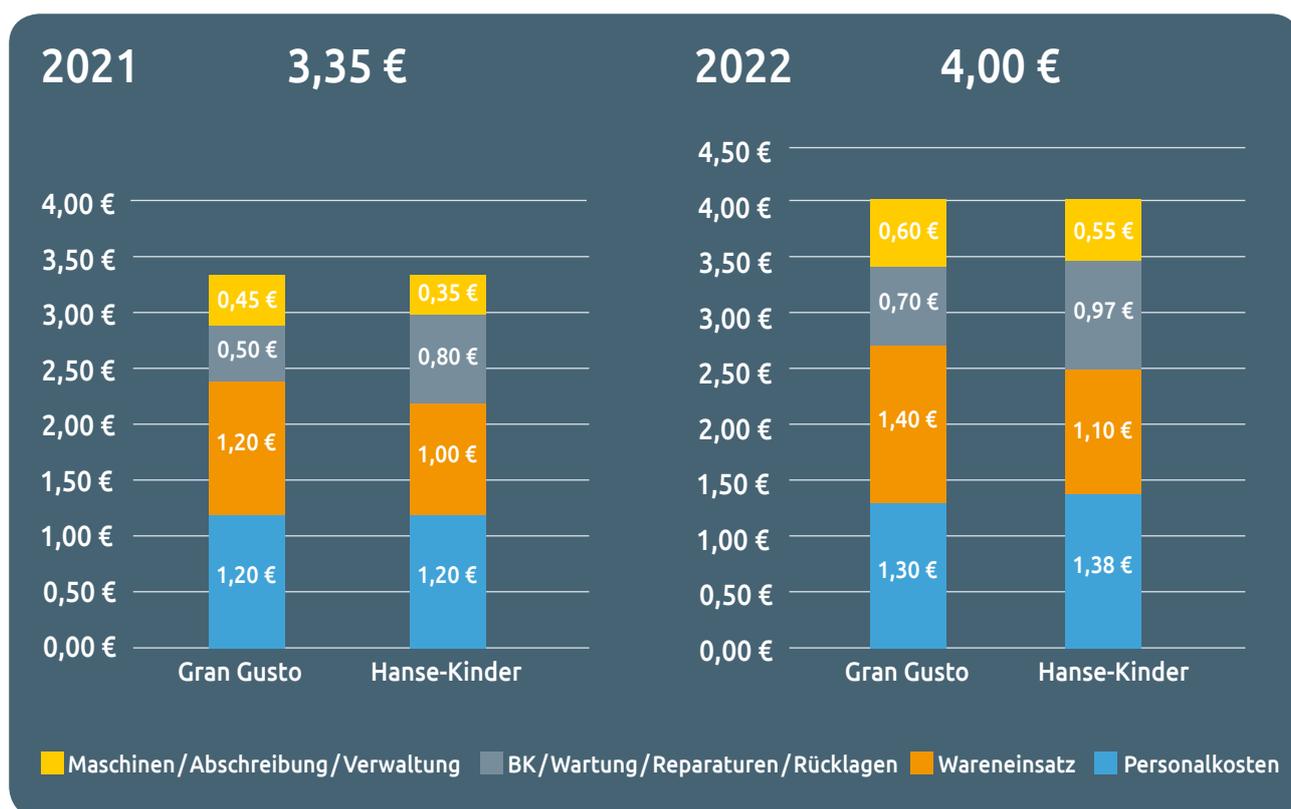


Tabelle 2: Vergleich der Kosten 2021 / 2022

KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG AUS DER PERSPEKTIVE DER PÄDAGOGISCHEN FACHKRÄFTE

Zusätzlich zur Auswertung der Fragebögen wurden qualitative, leitfadengestützte Interviews mit ausgewählten Mitarbeiter*innen der Schulen und Kindertagesstätten durchgeführt. Die Fragen des Leitfadens zielten insbesondere darauf ab, Informationen darüber zu erhalten, welche Rahmenbedingungen vom pädagogischen Personal als geeignet angesehen werden, wenn es um die Erhöhung der Ernährungsbildungsangebote sowie die Verzahnung von Ernährungsbildung und Verpflegung geht.

Auf die Notwendigkeit, Ernährungsbildung und Verpflegung miteinander zu verzahnen, wird in vielen Studien hingewiesen. So auch in den Ergebnissen einer bundesweiten Studie zur Verpflegung in Kindertageseinrichtungen: „Förderung der Zusammenarbeit zwischen Küchen- bzw. Hauswirtschaftspersonal und Erzieherin-

nen bzw. Erziehern zur Förderung einer kontinuierlichen und fundierten Ernährungsbildung durch entsprechende Fortbildungsangebote.“ (DGE e.V. 2016)

Um Aussagen zu den unterschiedlichen Erfahrungen bei der Verzahnung von Ernährungsbildung mit der Verpflegung zu erhalten, wurden gezielt diejenigen Kindertagesstätten, die sowohl Erfahrungen mit einer Lieferküche als auch mit einer Frischeküche gemacht haben, befragt.

Die qualitativen Interviews wurden, in Anbetracht der Pandemielage, zum Teil vor Ort, telefonisch oder auch schriftlich durchgeführt. Es wurde nach Unterschieden zwischen geliefertem und vor Ort frisch zubereitetem Essen und nach Hinderungsgründen hinsichtlich der Einrichtung einer eigenen voll ausgestatteten Küche gefragt.

„Das Essen ist viel bekömmlicher, es liegt nicht schwer im Magen, es schmeckt mit Abstand am besten. Das Anmeldeverhalten zum Mittagessen hat sich meiner Meinung nach im Vergleich zum vorangegangenen Caterer (Anm.: zuvor wurde die Kita beliefert) definitiv zum Positiven verändert. Positiv ist auch, dass sich die Menge der Abfälle messbar reduziert hat.“

„Am Anfang (Anm.: nach der Einrichtung einer Vollküche) mussten sich vor allem die Erzieher daran gewöhnen, das Gemüse ist ja z.B. knackiger. Dadurch, dass die Köche mit den Kindern reden und sehen, wie was angenommen wird, können sie viel besser auf ihre Bedürfnisse und Wünsche reagieren.“

„Im Rahmen der Schulträgerschaft besteht keine Pflicht, eine Vollküche vorzuhalten. Hauswirtschaftsküchen entsprechend Rahmenlehrplan vorhanden. Die Stadt ist Eigentümer. Bei den Gymnasien und der IGS müsste jede größere Investition mit dem Landkreis abgestimmt werden.“

Das letzte Zitat eines Schulleiters (wie auch die Tatsache, dass Vollküchen an Schulen eine absolute Ausnahme darstellen) zeigt, dass Schulen sich nicht in der Verantwortung sehen, dafür zu sorgen, Verpflegung und

Ernährungsbildung miteinander zu verzahnen, indem frisch vor Ort gekocht wird, wodurch ideale Bedingungen zur Umsetzung der DGE-Empfehlung vorliegen würden.

STELLENWERT DER FAIRTRADE-PRODUKTE

Bestimmte Lebensmittelprodukte haben einen Bezug zum fairen Handel (Säfte: z.B. Orangensaft / Obst: z.B. Bananen oder auch Kakao).

Die Universitäts- und Hansestadt Greifswald gehört seit 2020 zu den Fair-Trade Städten in Deutschland.

Insgesamt gibt es bundesweit derzeit fast 800 Fair-Trade-Schulen¹⁹. Die nächstgelegenen zu Greifswald befinden sich in Stralsund²⁰ und Rostock²¹.

Hinsichtlich der Befragung der Schulen gab lediglich eine Schule an, beim Einkauf von Getränken (Tee / Kakao / Kaffee) auf Fair-Trade Siegel zu achten (sieben Schulen meldeten sich bezüglich den Fragen zurück).

Die anderen sechs Schulen haben die Frage entweder übersprungen oder angegeben, beim Einkauf der Produkte weder auf Bioqualität oder Fairen Handel zu achten.

In Tabelle 3 ist die Beschaffung fairer Produkte für die Produktgruppen Getränke und Obst in den Greifswalder Kindertagesstätten (33 haben geantwortet) und Schulen (sieben haben geantwortet) aufgeführt.

Es zeigte sich, dass Obst im Vergleich zu den Getränken einen größeren Stellenwert bei den fairen Produkten hat. Im Hinblick auf die angebotenen Lebensmittel ist das gut nachvollziehbar.

Für ca. 40 % der Kindertagesstätten, die sich zurückmeldeten, spielt der faire Handel bei der Auswahl der Lebensmittel keine Rolle. Weitere Kindertagesstätten die hier keine Angaben machten, haben voraussichtlich auch keine Bezüge zu fair gehandelten Produkten.

Bezogen auf die Anzahl der Bildungseinrichtungen, die beim Einkauf der Produkte auf fairen Handel achten, liegt Greifswald etwas über dem Bundesdurchschnitt.

Auf dem Portal www.fairtrade-schools.de finden Schüler*innen Interaktionsangebote (Blogbeiträge über eigene Aktivitäten) und einen Ideenpool für schulische Aktivitäten. Zivilgesellschaftliche Akteure wie z.B. der Greifswalder Weltladen oder Verquer unterstützen die Schulen mit eigenen Angeboten im Bereich des fairen Handels.

Wird bei der Beschaffung von Lebensmitteln auf den fairen Handel (Siegel) geachtet?

Produktgruppe / Rückmeldung	k.A.	Ja	Nein
Getränke (Tee, Kakao, Kaffee)	58 % (23 / 40)	5 % (2 / 40)	37 % (15 / 40)
Obst	23 % (9 / 40)	37 % (15 / 40)	40 % (16 / 40)

Tabelle 3: Anteil der Fairtradeprodukte an Kitas und Schulen in Greifswald

¹⁹ <https://www.fairtrade-schools.de/aktuelles>

²⁰ <https://blog.fairtrade-schools.de/author/ftschooll866/>

²¹ https://www.don-bosco-schule-rostock.de/stiftung/Aktuelles/LebensWerteSchule/pdf/2021_1.pdf

NACHHALTIGE VERPFLEGUNGSKONZEPTE – ZWEI GREIFSWALDER AKTEURE IM PORTRAIT

GRAN GUSTO

Mit 500 von ca. 12.000 Portionen repräsentiert der Anteil, den dieser Caterer verarbeitet, etwa 4,5% der Portionen die täglich in Greifswald ausgegeben werden.

Gran Gusto ist biozertifiziert und damit verpflichtet, ausschließlich biozertifizierte Produkte zu verarbeiten. Wildfisch macht bei Gran Gusto und dem Eigenbetrieb Hanse-Kinder einen Anteil von 2% aus. Da bei Wildfisch kein Einfluss auf Haltung und Ernährung genommen werden kann, ist dieser nicht biozertifiziert.

Magdalena Krakowiak, Geschäftsführerin von Gran Gusto, berichtet im Interview, dass es seit der Umstellung auf 100% Bioanteil einfacher ist, als während der zuvor praktizierten partiellen Verwendung von Bioprodukten.

Sie begründet dies damit, dass sie so gefordert ist, die Speiseplanung entsprechend anzupassen und entwickelt laufend neue Ideen dazu, wie sie die höheren Preise für die Bioprodukte durch die Ausgestaltung des Speiseplans kompensieren kann. Als DGE-zertifizierter Betrieb gibt es gemäß den Richtlinien max. 1 x pro Woche Fleisch / Fisch.

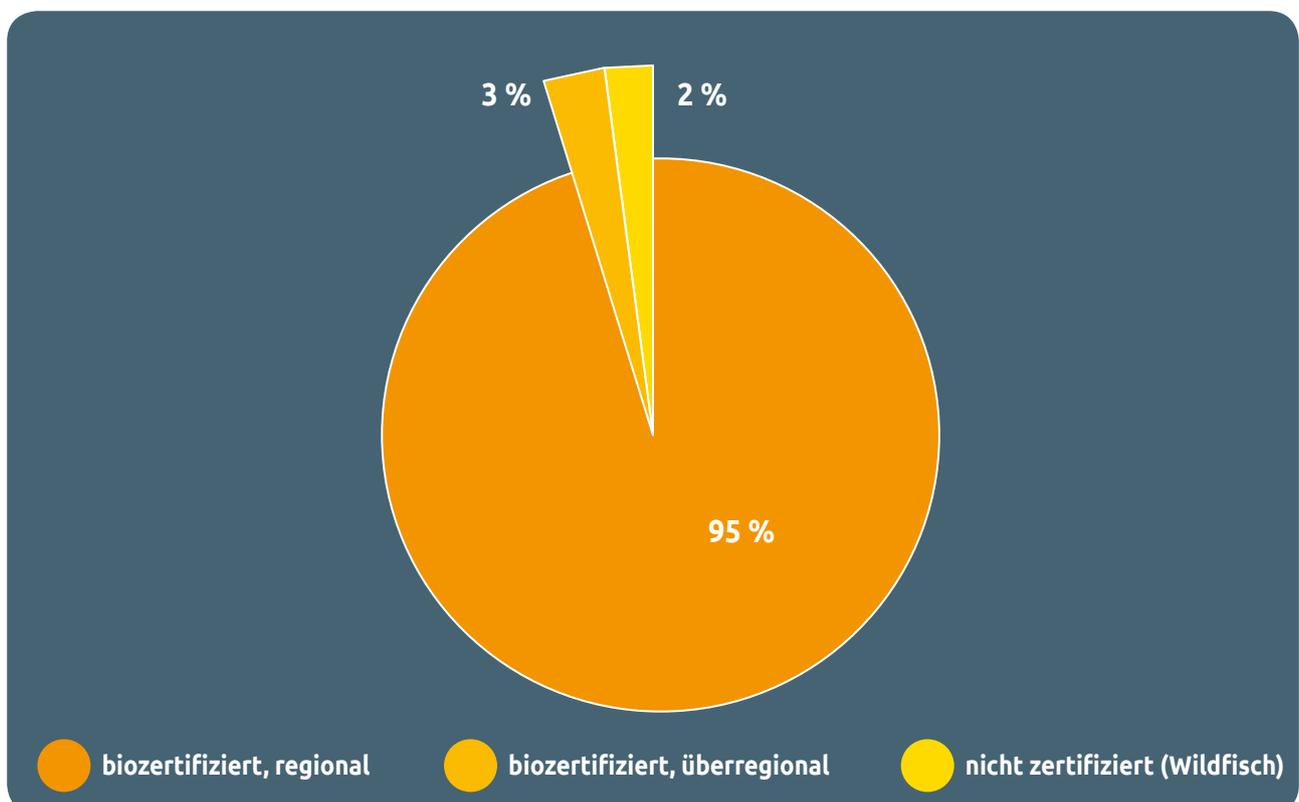


Tabelle 4: Herkunft und Qualität der Produkte Gran Gusto GbR

Hauptlieferanten sind Terra Natur KG²², GEKO Uckermärkische Fruchthandels GmbH²³ sowie mehrere lokal ansässige Betriebe wie z.B. Biogemüse Bretwisch²⁴ und Alter Pfarrhof Elmenhorst bei Greifswald²⁵, Insel e.V.²⁶ und FINC Foundation auf Rügen²⁷.



Betreiber der FINC Foundation auf Rügen, die 70 Hektar Acker- und Weideland bewirtschaftet, ist der Biologe Dr. Sebastian Schmidt.

Es ist sein Anliegen, eine möglichst große Vielfalt auf den Flächen anzubauen und die Produkte regional zu vermarkten.

Abbildung 2: Ackerflächen der FINC Foundation

Abbildung 3: Stiftungsvorstand Dr. Sebastian Schmidt

Abbildung 4: Buchweizen

Die Köchin Magdalena Krakowiak verzichtet weitestgehend auf Reis, da dieser einen hohen Wasserverbrauch beim Anbau verursacht und setzt sich dafür ein, dass die Kinder nach und nach an Buchweizen gewöhnt werden, indem sie diesen in verschiedenen bekannten Gerichten mitverwendet und den Anteil sukzessive erhöht. Den Buchweizen bezieht sie von dem Rügener Landwirtschaftsbetrieb FINC Foundation.



Workshops für Kantinenbetriebe zum Kochen mit Buchweizen sind bereits in Planung.

Die Köchin arbeitet vorwiegend mit saisonal verfügbarem Gemüse und befindet sich in engem Austausch mit den oben aufgeführten Gärtnereien. Sofern es die Zeitplanung ermöglicht, werden anfallende Ernteüberschüsse schonend haltbar gemacht, z.B. durch Fermentation²⁸.

Im Winter ist sie somit weniger auf überregionale Produkte angewiesen. Auch bei der Vorverarbeitung von Gemüse arbeitet sie eng mit Betrieben wie dem Insel e.V. auf Rügen zusammen, um „just in time“ bestimmte Produkte küchenfertig vorbereiten zu lassen.



Abbildung 5: Fermentiertes Gemüse des Caterers Gran Gusto

²² <https://www.terra-natur.com/>

²⁴ <https://www.biogemuese-bretwisch.de/>

²⁶ <https://www.kransdorf.de/>

²⁸ Zur Haltbarmachung von Gemüse kann die sogenannte „milde“ Fermentation angewandt werden. Die Bakterien für den Fermentationsprozess finden sich bereits natürlich auf den Grundprodukten oder in der Umgebung. Sauerkraut ist ein bekanntes Beispiel für diese Art der Haltbarmachung. Siehe auch: <https://www.fermentwelten.de/>

²³ <https://geko-frucht.de/>

²⁵ <https://www.alter-pfarrhof-elmanhorst.de/>

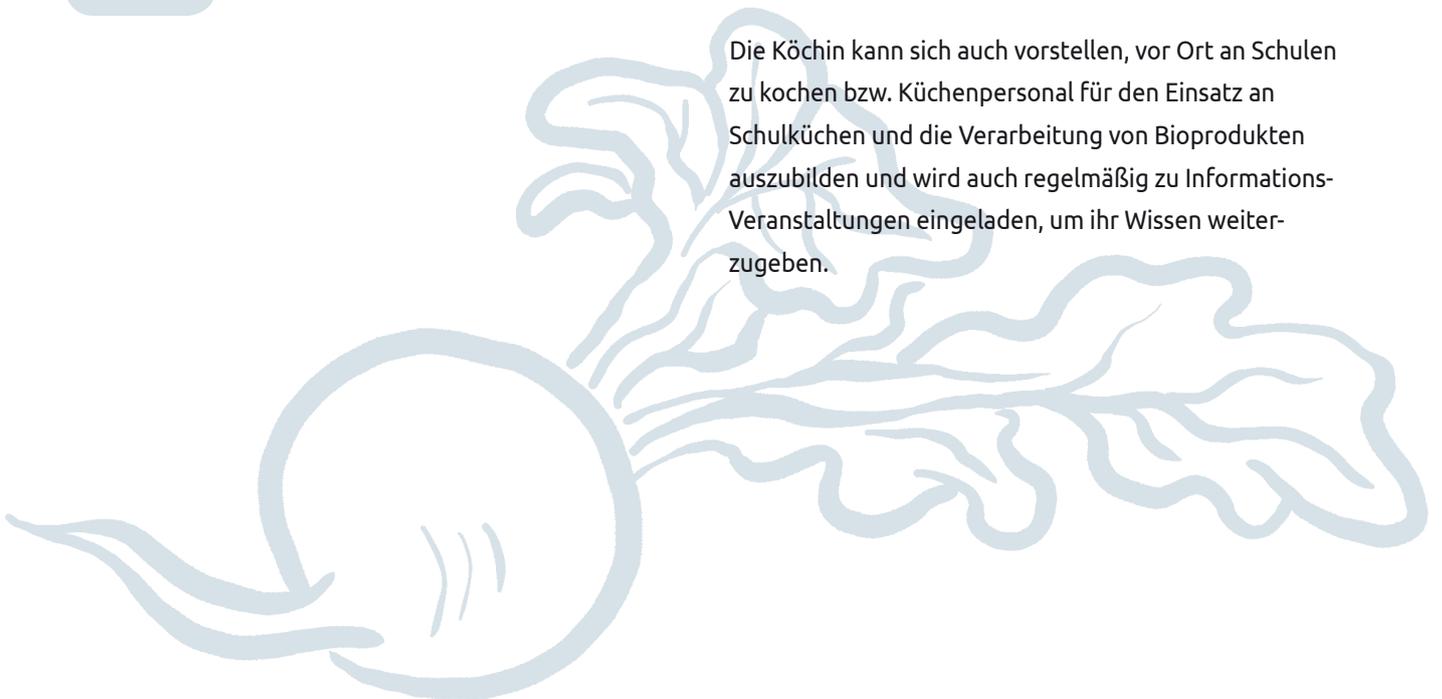
²⁷ <http://finc.de/>

„Uns ist es wichtig, so nachhaltig wie möglich zu kochen und keine Kompromisse machen zu müssen. Saisonbedingt, wenn es Ernteüberschüsse gibt, legen wir auch mal einen Rote-Bete- oder Gurkentag ein und machen Produkte haltbar, so dass wir im Winter, wenn es kaum regionale Frischgemüsesorten gibt, darauf zurückgreifen können. Bei Geflügel verarbeiten wir ganze Tiere. Aus Gemüseresten u.a. produzieren wir unseren eigenen Gemüsefonds. Wir verwenden kaum Reis und gewöhnen unsere Kinder an heimische Alternativen wie Buchweizen, Hirse, Dinkel oder Gerstengraupen. Als Ersatz zum tierischen Eiweiß führen wir Hülsenfrüchte ein, indem wir den Anteil in den Speisen kontinuierlich erhöhen.“
(Magdalena Krakowiak)



Abbildung 6: Magdalena Krakowiak, Inhaberin und Köchin von Gran Gusto

Die Köchin kann sich auch vorstellen, vor Ort an Schulen zu kochen bzw. Küchenpersonal für den Einsatz an Schulküchen und die Verarbeitung von Bioprodukten auszubilden und wird auch regelmäßig zu Informationsveranstaltungen eingeladen, um ihr Wissen weiterzugeben.





EIGENBETRIEB HANSE-KINDER

Der Eigenbetrieb Hanse-Kinder hat vor einigen Jahren damit begonnen, die Einrichtungen sukzessive mit Vollküchen vor Ort auszustatten, damit hier frisch vor Ort gekocht werden kann.

Zu seiner Motivation, zusätzlich zum laufenden Betrieb der pädagogischen Einrichtungen umfangreiche Bau-maßnahmen und den Aufbau gastronomischer Betriebe zu bewerkstelligen, gab der ehemalige Betriebsleiter Achim Lerm im Interview an:

„Es war mir ein Anliegen dafür zu sorgen, dass die Kinder zu den Köchinnen und Köchen, die täglich für sie kochen, einen persönlichen Bezug aufbauen können und ein Mittagessen anzubieten, das sowohl den Kindern als auch den Erzieherinnen und Erziehern richtig gut schmeckt. Sie haben eine wichtige Vorbildfunktion und können einen positiven Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Kinder ausüben, die dann auch mal etwas probieren, was sie von zuhause eventuell noch nicht kennen.“
(Achim Lerm)



Abbildung 7: Achim Lerm, ehemaliger Betriebsleiter Eigenbetrieb Hanse-Kinder

Er erinnert sich gut daran, dass es in seiner eigenen Kindertageszeit nach gutem Essen duftete, wenn in der Küche das Mittagessen frisch zubereitet wurde. Das wollte er den Kindern des Eigenbetriebs Hanse-Kinder auch ermöglichen. Die Wirtschaftlichkeit des Küchenverbands, in dessen Einzelstandorten jeweils zwischen 60 und 200 Kinder versorgt werden, kann gewährleistet werden, da mit den Küchen ab 120 Portionen Überschüsse erzielt werden, mit welchen die in den kleineren Küchen entstehenden Mehrkosten gedeckt werden können.

Mit 700 von ca. 12.000 Portionen repräsentiert der Anteil, den dieser Caterer verarbeitet, etwa 5,5 % der Portionen die täglich in Greifswald ausgegeben werden. Sie bestehen zu etwa 30 % aus biozertifizierten Lebensmitteln. Bisher liegt der Fokus jedoch auf die möglichst regionale Beschaffung der Lebensmittel. Das Fleisch wird z.B. vom Landwirtschaftsbetrieb Wolfgramm²⁹ bezogen, Kürbisse und weitere Gemüsesorten kommen von der Stadtgärtnerei Greifenacker³⁰.

²⁹ <https://lwb-wolfgramm.de/>

³⁰ <https://www.greifenacker.com/>

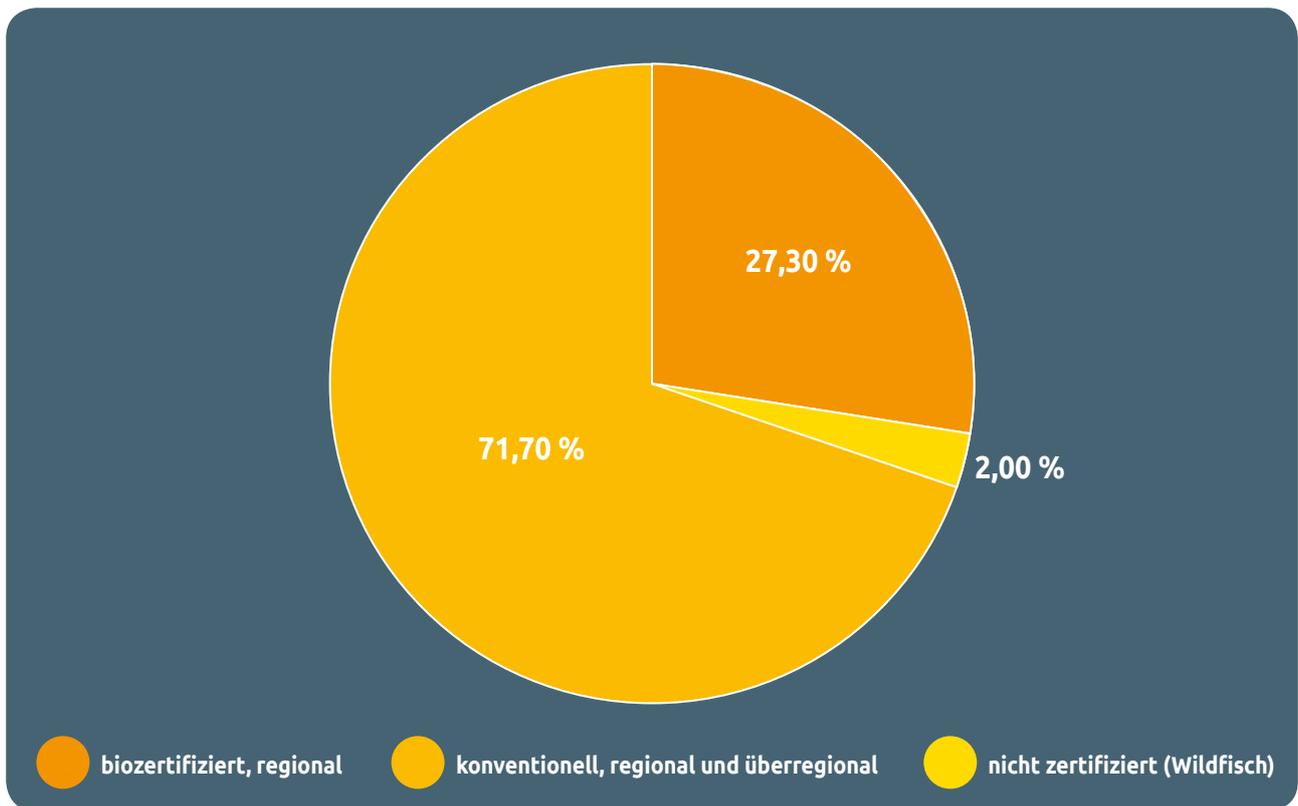


Tabelle 5: Herkunft und Qualität der Produkte Eigenbetrieb Hanse-Kinder

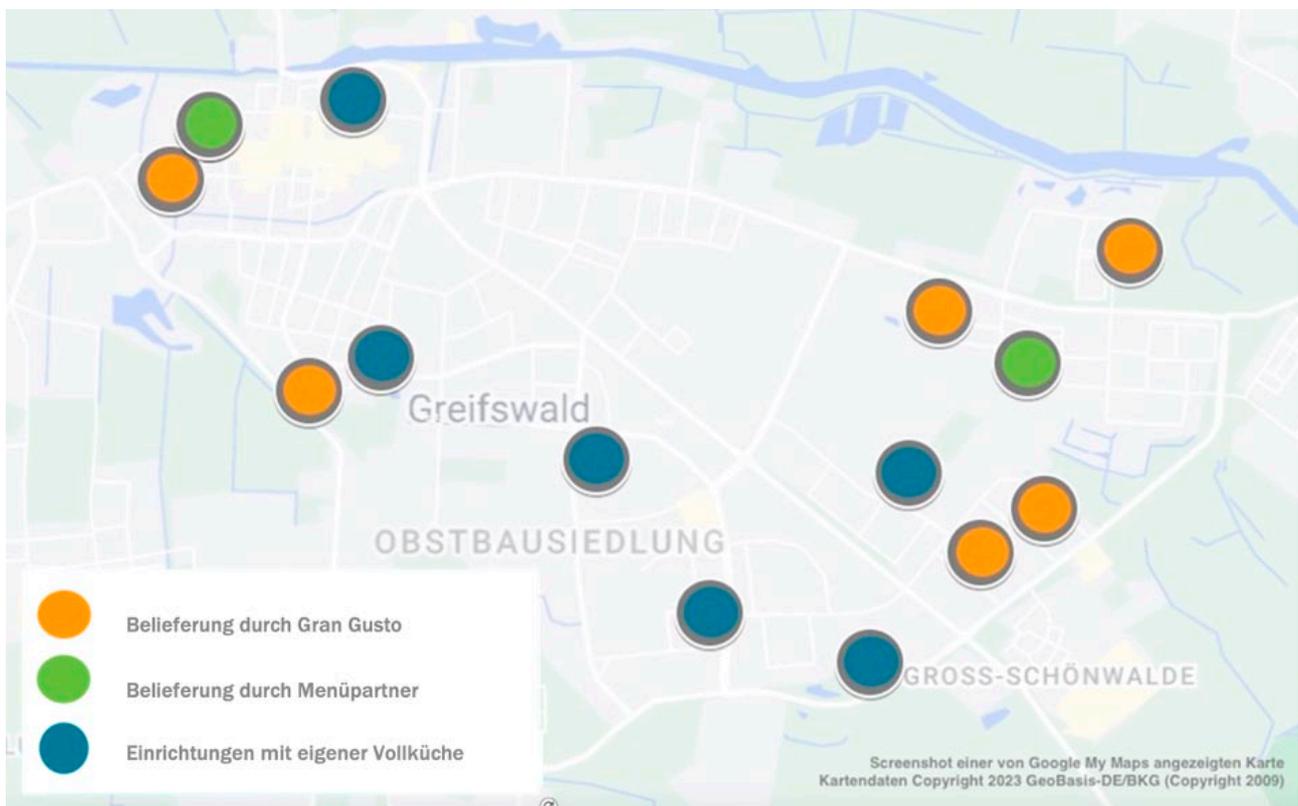


Abbildung 8: Vollküchen und Ausgabeküchen Eigenbetrieb Hanse-Kinder

„Wir fragen dann auch oft, ob es geschmeckt hat und entwickeln unsere Rezepte ständig weiter. Die Kinder können uns bei der Arbeit durch die Durchreiche zuschauen. Wenn ich ihnen zufällig auf der Straße begegne, springen sie mir entgegen und erzählen mir freudestrahlend, wie lecker es bei uns schmeckt. Ich kann mir keine bessere Arbeitsstelle als Koch vorstellen.“
(Sven Clemens)



Abbildung 9: Sven Clemens, Koch im Eigenbetrieb Hanse-Kinder



Abbildung 10: Mittagessen im Eigenbetrieb Hanse-Kinder



Abbildung 11: Küchenteam Hanse-Kinder Greifswald

BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG – FÜNF BEST PRACTICE-PROJEKTE AUS GREIFSWALD

Bildung für nachhaltige Entwicklung ist im Kontext der Ernährungsfragen bedeutsam^{31/32} und sollte eine wichtige Rolle in Greifswald spielen.

Das Thema BNE wird in der verabschiedeten Greifswalder Nachhaltigkeitsstrategie³³ aufgegriffen. Darüber hinaus hatte die Kommune Greifswald entschieden, sich am Projekt Modellkommune Bildung für nachhaltige Entwicklung zu beteiligen³⁴.

Im Rahmen der Erhebung wurden die Kitas und Schulen gefragt, welche BNE-Praxisprojekte vor Ort oder in Kooperation mit Projektpartnern stattfinden. Im Folgenden sind die Kitas und Schulen aufgeführt, die im Rahmen der Befragung Angaben hierzu gemacht haben. Aufgrund des eingangs erwähnten sehr geringen Rücklaufs haben wir im Nachgang zur Befragung Informationen aus uns zugänglichen Quellen zu vorbildlichen BNE-Projekten gesucht, die hier ebenfalls mit aufgeführt werden. Es ist davon auszugehen, dass es weitere Projekte gibt.



Abbildung 12: Logo BNE-Modellkommune Greifswald



Abbildung 13: Netzwerktreffen Arbeitsgruppe BNE Greifswald

Quelle: Website Stadt Greifswald

³¹ <https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Unser-BNE-Ansatz-Bildung-fuer.83.0.html>

³² <https://www.politischebildung.schule.bayern.de/schulentwicklung/lernort-schule/ernaehrung-und-verpflegung/>

³³ <https://www.greifswald.de/de/verwaltung-politik/rathaus/pressemitteilungen/Greifswald-legt-als-erste-Stadt-in-Mecklenburg-Vorpommern-Nachhaltigkeitsstrategie-vor/>

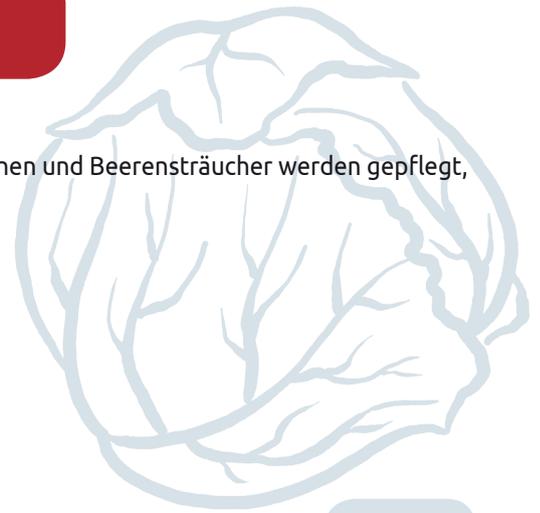
³⁴ <https://www.bne-kompetenzzentrum.de/de/kommunen/stadt-greifswald>

KINDERTAGESSTÄTTE WEIDENBAUM

Der Garten spielt in der Kita Weidenbaum eine wichtige Rolle. Kräuter, Bohnen und Beerensträucher werden gepflegt, die Kinder werden dazu angeregt, von allem was essbar ist, zu probieren.



Abbildung 14: Kinder probieren Basilikum, Kita Weidenbaum



*„Wir sind oft in der Natur unterwegs. Dabei lernen wir sehr viel über Pflanzen und Tiere und halten uns zugleich gesund. Die Kinder lieben diese Spaziergänge.“
(Ariane Dräger, stellv. Kitaleiterin)*

EVANGELISCHE MARTINSCHULE GREIFSWALD

Die nachfolgend aufgeführten Informationen wurden uns von der Schulleitung (Herr Wolfram Otto) zur Verfügung gestellt. Das Projekt Food4Future³⁵, das als Wahlpflichtfach (8. Klasse) implementiert ist, wurde in Kooperation mit dem Institut für Botanik an der Universität Greifswald entwickelt.

Ansprechpartner ist Dr. Tiemo Timmermann, finanziert wurde es mit Fördermitteln der Robert Bosch Stiftung. Die Schüler*innen bauen und bepflanzen gemeinsam mit den Studierenden Hochbeete. In einem Teil des Beetes werden Pflanzen in jeweils mehreren Versuchsreihen einer unterschiedlichen Behandlung (Boden, Düngung, Wasser, Sonne) unterzogen. Gemeinsam mit den teilnehmenden Studierenden der Universität Greifswald werden auch die Ergebnisse analysiert.



Abbildung 15: Tomaten der Stadtgärtnerei Greifenacker
Quelle: Website Stadtgärtnerei Greifenacker

35 <https://odebrecht-stiftung.de/schule/wp-content/uploads/sites/2/2022/06/Verantwortungsprojektes-die-Food-4-Future.pdf>

Die Schüler*innen sind in verschiedenen Bereichen eingegliedert, jeder nach seinen Fähigkeiten und Fertigkeiten.

Jede Klassenstufe verfügt über eine eigene Küchenausstattung. Die Schülerfirma wird auch für die Versorgung bei Schulfesten mit Verpflegungsleistungen beauftragt.

Die Schülerfirma Häppchen & Co. präsentierte sich auf der Landesmesse für Schülerfirmen. Unterstützt und beraten wird sie von der RAA Mecklenburg-Vorpommern e.V. und dem Schulförderverein.

Die Schule wird inzwischen von dem biozertifizierten Caterer Gran Gusto beliefert, das Essen wird in nach Klassen aufgeteilten Boxen in die Schule geliefert. Die Kinder nehmen ihr Mittagessen in den jeweiligen Klassenräumen ein.



Abbildung 16: Schülerfirma der Martinschule Greifswald
Quelle: Martinschule Greifswald

KÄTHE-KOLLWITZ-SCHULE

Die Schule hat einen Dachgarten mit Kräuterbeeten aufgebaut, die im Rahmen des Unterrichts und von Projektwochen gepflegt werden.

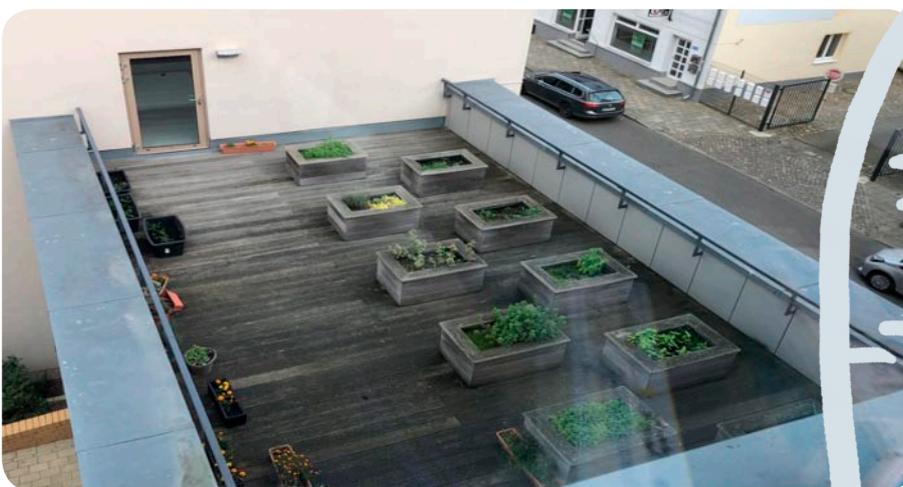


Abbildung 17: Dachgarten der Käthe-Kollwitz-Schule



INTEGRIERTE GESAMTSCHULE ERWIN-FISCHER

Die Schule ist seit 2018 BNE-Modellschule³⁶. Hier gibt es eine Kooperation mit der Freien Waldorfschule und der Martinschule. Die Freie Waldorfschule nutzt die Fläche im Rahmen ihres Gartenbauunterrichts in den 7. und 8. Klassen.

Die Schüler*innen pflanzen neue Bäume, legen Totholzhaufen an und hängen Nistkästen auf. Die Schüler*innen der Martinschule ernten die Früchte und verarbeiten diese für das gemeinsame Frühstück in der Schule. Seit 2021 betreibt die Erwin-Fischer-Schule eine Schulimkerei auf der Wiese. In diesem Jahr wurde der erste eigene Honig hergestellt.



Abbildung 18: Kinder bei den Bienenstöcken der Schulimkerei

Abbildung 19: Honig aus der Schulimkerei

Quelle: Website der integrierten Gesamtschule Erwin-Fischer

³⁶ <https://www.zukunftsschulen-mv.de/>

KINDERTAGESSTÄTTEN ST. NIKOLAI UND ST. MARIE

Die Lastenfahrräder, die im Rahmen einer Crowdfundingaktion finanziert wurden, sind aus dem Alltag der Kitas nicht mehr wegzudenken und werden fast täglich für Ausflüge genutzt. So können die Erzieher*innen, ohne aufwendige Fahrtkostenanträge stellen zu müssen, mit den Fahrrädern zur Milchtankstelle in Kemnitz fahren oder für Gartenaktivitäten zur Stadt-

gärtnerei Greifenacker. Auch der Strand ist ein beliebtes Ausflugsziel für alle Beteiligten.

Die Fahrräder wurden von My Cargobike³⁷ für die Kitas angefertigt. Inzwischen gibt es weitere Anbieter für Lastenfahrräder mit bis zu sechs Plätzen.³⁸



Abbildung 20: Lastenfahrräder der Kitas St. Nikolai und St. Marie

Quelle: <https://www.nordkirche.de/nachrichten/nachrichten-detail/nachricht/zwei-ungewoehnliche-drahtesel-absolvierten-testphase/>

³⁷ <https://mycargobike.de/produkt/bakfiets-daycare-e-antrieb/>

³⁸ <https://www.e-lastenrad.de/du-bist/erzieherin>

Mehrere Schulen haben zudem angegeben, die Angebote vom Landwert Schulbauernhof e.V., des Netzwerks Lernort Bauernhof MV e.V., der Gemüseackerdemie³⁹ wahrzunehmen.

Im Interview gab die Lehrkraft eines Gymnasiums an, dass bereits viele Projekte von einzelnen angestoßen wurden, jedoch diese in Ermangelung dauerhafter Finanzierungsstrukturen oft nach einiger Zeit wieder eingestellt werden.

An dieser Stelle sei erwähnt, dass Vorpommern Connect im Jahr 2022 eine Erhebung zu außerschulischen Lernorten in den Landkreisen Vorpommern Greifswald und Vorpommern-Rügen durchgeführt und diese in dem sehr informativen „Wegweiser Lern- und Erlebnisorte in der Land(wirt)schaft Vorpommerns“⁴⁰ beschrieben hat.



Abbildung 21: Titelseite „Wegweiser Lern- und Erlebnisorte in der Land(wirt)schaft Vorpommerns“

Abbildung 22: Übersicht Erlebnisorte

Quelle: Website Landkreis Vorpommern Greifswald

³⁹ www.acker.co

⁴⁰ https://www.kreis-vg.de/media/custom/3079_6174_1.PDF?1684144472

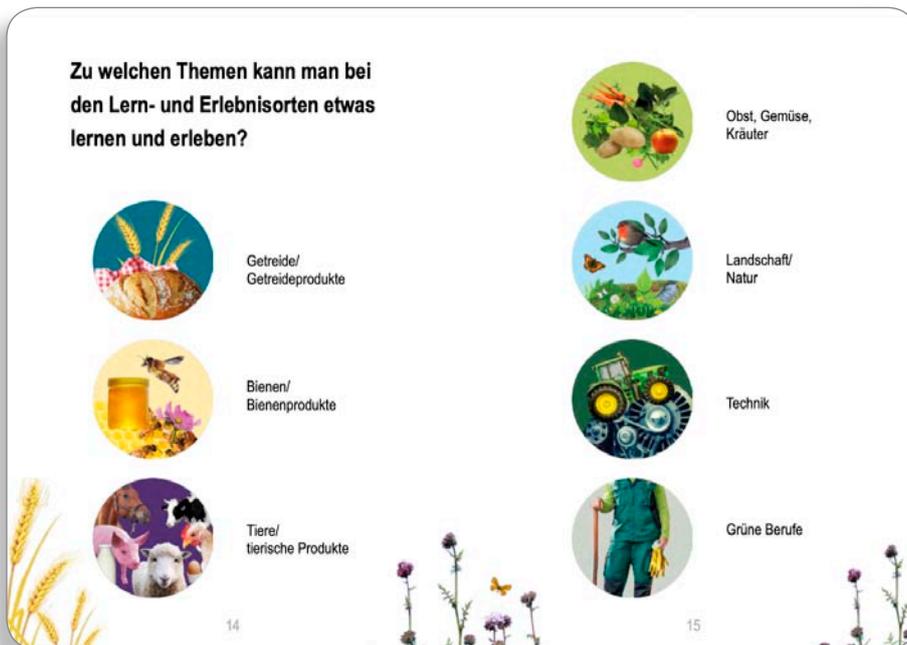


Abbildung 23: Übersicht Erlebnisorte

Quelle: Website Landkreis Vorpommern Greifswald

EMPFEHLUNGEN

Folgende Empfehlungen lassen sich aus dem Ergebnis unserer Befragung und der Befragung von Vorpommern Connect ableiten:



- Die Lernorte benötigen dauerhaft angelegte finanzielle Strukturen, um ein verlässliches und kontinuierliches Angebot bereitstellen zu können
- Die Kitas und Schulen benötigen Beratung bei der dauerhaften Implementierung von Praxispartnerschaften, die ohne Projektfördermittel fortbestehen können (Best-Practice-Beispiel: Angebote der Gemüseackerdemie)
- Es wird eine Internetplattform benötigt

ERNÄHRUNGSBILDUNG UND VERPFLEGUNG VERZAHNEN – DIESE SCHULEN ZEIGEN WIE ES GEHT

Die Verzahnung von Verpflegung und Ernährungs-
bildung wird zwar von der DGE seit vielen Jahren gefor-
dert, bisher fehlt es jedoch an Beratungsangeboten,
die Schulen über mehrere Jahre dabei begleiten,
praxisbezogene Ernährungsbildung, die täglich in der
Küche vor Ort stattfindet, in Kitas und Schulen zu
implementieren. Daher gibt es bisher nur wenige
Ausnahmen, die durch das persönliche Engagement
einzelner Akteur*innen entstanden sind.
Sie werden in diesem Abschnitt vorgestellt.

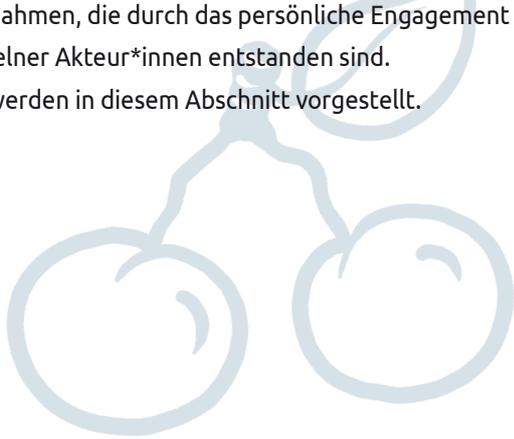


Abbildung 24: Köchin Katharina Bäcker

Quelle: Bildagentur Meerfreiheit (www.meerfreiheit.com)



Abbildung 25: Kind mit Maiskolben

Quelle: Unschuldslamm / photocase.de

Freie Dorfschule Wismarer Land, Mecklenburg-Vorpommern

Die Dorfschule Wismarer Land in Zurow hat in ihrem Verein zwei Köche angestellt, die täglich für 100 Schulkinder kochen. Die Lebensmittel sind zu 100% aus Bioanbau, es gibt ein Menü, vegetarisch. Ein großer Teil der Gemüseprodukte kommt aus der benachbarten Solidarischen Landwirtschaft Himmel & Erde⁴¹. Der Essensbeitrag beträgt 85 Euro pro Monat und wird durchgehend für zwölf Monate bezahlt.

Inbegriffen sind hier auch die Zwischenmahlzeiten (Frühstück und Vesper). Die Jahreseinnahmen betragen ca. 100.000 Euro, 80% davon werden für Personalkosten ausgegeben, 20% für Lebensmittel. Die Betriebskosten für die Küche werden von der Schule bezahlt. Die Kinder werden bei Arbeiten im Gemüsegarten im Rahmen von Projekten mit einbezogen, auch in der Küche erhalten die Kinder regelmäßig die Möglichkeit mitzuarbeiten. Das Küchenpersonal arbeitet eng mit dem Lehrpersonal zusammen.

„Ein Mittagessen mit saisonalen Zutaten so zuzubereiten, dass es den Kindern schmeckt, ist kein Hexenwerk – man muss nur wissen wie: wenn die Kinder es säen, jäten und ernten und in die Küche tragen, dann wollen sie auch wissen, wie es schmeckt. Mir macht die Arbeit als Koch in dieser Schule viel mehr Spaß als in der Gastronomie. Der Austausch mit den Kindern ist spannend und bringt mich immer wieder auf neue Ideen.“

(David Klewes)

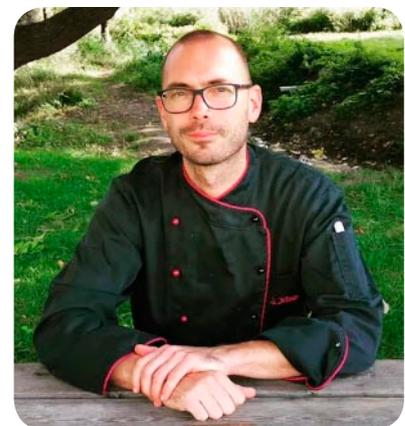


Abbildung 26: David Klewes, Koch Freie Dorfschule Wismarer Land



Abbildung 27: Schülerin bei der Kartoffelernte



Abbildung 28: Kartoffelpflanze vor der Ernte

⁴¹ Auch in Greifswald gibt es zwei Solidarische Landwirtschaftsvereine (Hof Schwarze Schafe, Frisches für Freunde), mit denen ggf. Kooperationen möglich sind. Falls deren Flächen nicht ausreichend für eine Erweiterung sind, könnten im Umfeld von Kitas und Schulen weitere SoLaWis gegründet werden.

Schkola gGmbH in Zittau, Sachsen

Die SCHKOLA gGmbH ist ein Schulverbund in privater Trägerschaft und betreibt insgesamt 15 Bildungseinrichtungen in drei Bundesländern. Das Besondere ist der bilinguale Ansatz und die praxisbezogene Ernährungsbildung. Jede Schule ist mit einer Frischeküche ausgestattet.

Die Küchen werden von der Service-Gesellschaft SCHKOLA mbH betrieben. Zu ihren Leistungen gehören die Zubereitung von Speisen (Frühstück, Mittagessen, Buffets, Betrieb mehrere Küchen), Fahrdienste, technische Dienste und Verwaltungsleistungen.

Die Schüler*innen werden bei der Zubereitung der Mahlzeiten integriert, der Küchenbetrieb ist ein integraler Bestandteil des pädagogischen Konzeptes. Zusätzlich bietet die Service-Gesellschaft SCHKOLA gGmbH Ernährungsberatung, Präventionskurse gegen Übergewicht, Gewichtsreduktionskurse und Kochkurse für Kinder und Eltern an den Schulen an. Die Beratungsangebote werden von Schüler*innen und Ernährungsberater*innen im Tandem ausgearbeitet und angeboten (partizipativer Ansatz)⁴². Der Essenspreis liegt bei 72,00 Euro pro Monat (3,60 Euro/Kind) für die Ganztagsverpflegung.



Abbildung 29: Ute Wunderlich, Schulleitung Schkola

*„Wir haben in unserer Schule einen neuen Lernort entdeckt: die Küche. Ich bin immer wieder beeindruckt wie konzentriert, begeistert und teamfähig unsere Kinder hier sind: einer schnippelt die Möhren, zwei machen die Aufstriche für das Frühstück, die vierte kümmert sich um den Linsensalat. Die Kinder verständigen sich routiniert wie Profis – bis 11:45 Uhr muss alles fertig sein, dann stehen ihre Mitschüler*innen auch schon hungrig an der Ausgabetheke. Mit das Beste an unserer Küche: endlich haben wir ein frisch zubereitetes Mittagessen, das allen richtig schmeckt!“*
(Ute Wunderlich, Schulleitung)



Abbildung 30: Kinder der Schkola bei der Essenszubereitung
Abbildung 31: Kinder der Schkola bereiten Essensausgabe vor



HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN

Grundlage für die Ausarbeitung und Auswahl der Handlungsempfehlungen bilden neben den sich explizit auf die Kita- und Schulverpflegung beziehenden Empfehlungen des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE, 2020)⁴³ die Erfahrungen der Kommunen, die bereits entsprechende Maßnahmen umgesetzt haben.

Wie der WBAE es fordert, sollte die beitragsfreie Kita- und Schulverpflegung, wie sie bereits in Berlin (Kita und Grundschulen) umgesetzt wurde, sowie das Bundesinvestitionsprogramm „Top-Mensa“ mittelfristig in Angriff genommen werden.

Die vorliegende Studie bietet einen ersten Überblick über die Verpflegungssituation in Greifswald: es bietet sich an, zunächst das Erfahrungswissen der Akteure vor Ort (z.B. Martinschule, Eigenbetrieb Hanse-Kinder) für die Weiterentwicklung von nachhaltigen Ernährungsbildungs- und Verpflegungskonzepten z.B. im Rahmen einer Veranstaltung zugänglich zu machen und dabei die Schüler*innen- und Elternvertretung einzubinden.

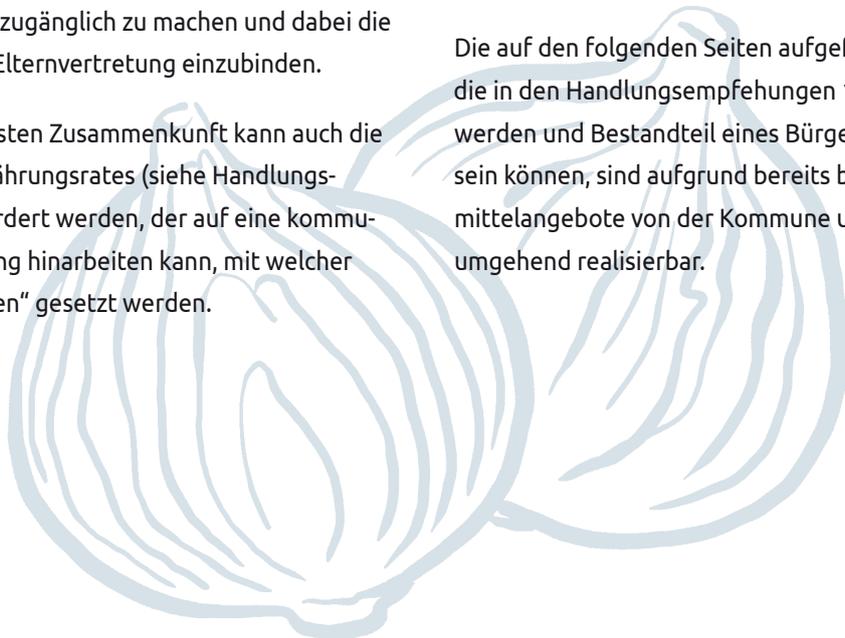
Aus einer solchen ersten Zusammenkunft kann auch die Gründung eines Ernährungsrates (siehe Handlungsempfehlung 6) gefördert werden, der auf eine kommunale Beschlussfassung hinarbeiten kann, mit welcher konkrete „Leitplanken“ gesetzt werden.

Es ist von größter Bedeutung, den Transformationsprozess so zu gestalten, dass die „Leitplanken“ nicht als bevormundende Einschränkung wahrgenommen werden, sondern eine attraktive Weiterentwicklungsmöglichkeit darstellen.

Zudem sollte beachtet werden, dass in finanziellen Belangen sozialverträgliche Lösungen gefunden werden⁴⁴. Eine Prozessbeteiligung der lokal ansässigen Caterer, der Kita- und Schulleitungen sowie der Eltern bei der Erarbeitung eines entsprechenden Bürgerchaftsbeschlusses ist hier unbedingt zu empfehlen.

Dementsprechend sollten das Schulamt, die Schulleitungen und Caterer bei diesem Transformationsprozess beraten und mit entsprechend benötigten personellen Ressourcen ausgestattet werden⁴⁵. Derzeit finden bereits Gespräche zu einer möglichen Teilnahme als Verbundpartner am Modellregionenwettbewerb „Ernährungswende in der Region“ statt.

Die auf den folgenden Seiten aufgeführten Maßnahmen die in den Handlungsempfehlungen 1 – 9 beschrieben werden und Bestandteil eines Bürgerchaftsbeschlusses sein können, sind aufgrund bereits bestehender Fördermittelangebote von der Kommune und dem Landkreis umgehend realisierbar.



⁴³ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3

⁴⁴ Es ist bekannt, dass Familien, die Transferleistungen beziehen, das Bildungs- und Teilhabepaket oft nicht in Anspruch nehmen. Deshalb sollte für die Antragstellung an Kitas und Schulen ein entsprechendes Unterstützungsangebot eingerichtet werden.

⁴⁵ Die Schulleitung hat einen pädagogischen Auftrag, ist jedoch nicht verpflichtet, das Schulessen mit dem Ernährungsbildungsangebot der Schule zu verknüpfen, wie es von der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung empfohlen wird. Das Schulamt ist zwar verantwortlich für die Ausschreibung der Cateringverträge, verfügt jedoch nicht über genügend personelle Ressourcen, die benötigt werden, um jede Schule mit einem eigenen Küchenbetrieb und damit verbundenen Maßnahmen auszustatten.

1

BIO & REGIONAL BESCHLIESSEN UND VORGEBEN

Es wird der Kommune Greifswald empfohlen, eindeutige Qualitätskriterien (100% Bioanteil, bestimmter [sukzessive ansteigender] Anteil an regionalem Gemüse, DGE-Zertifizierung) zur Vergabe von Aufträgen für die kommunale Außerhausverpflegung festzulegen. Beispiele für Kommunen, die bereits Beschlüsse für eine nachhaltige Außerhausverpflegung umgesetzt haben: Bremen⁴⁶, Augsburg⁴⁷, Karlsruhe⁴⁸, Berlin⁴⁹. An dieser Stelle ein Hinweis auf die aktuelle Publikation (2023) vom Bundesumweltamt „Regionalisierung von Ernährungssystemen.“⁵⁰

2

KOSTENLOSES SCHULESSEN – BIO & REGIONAL – FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

In Anlehnung an das Beispiel Berlin wird empfohlen, einen Kostendeckel⁵¹ einzuführen, der regelmäßig angepasst wird. Für die Jahrgangsstufen 1–6 ist das Essen in Berlin sogar frei.⁵² Das entspricht auch der Empfehlung des Bürgerrats, der für die bundesweite Einführung eines kostenlosen Kita- und SchulesSENS plädiert.⁵³

3

UMSTELLUNG DER KANTINEN UND KÜCHEN

Um die Caterer dabei zu unterstützen, ihre Lieferantennetzwerke und die Speiseplanung umzustellen und eine entsprechende Beratung und Weiterbildungsmaßnahmen in Anspruch nehmen zu können, sollte die Stadt Greifswald ihre Caterer über Fördermöglichkeiten informieren.

Ein Bundesförderprogramm, mit dem die Umstellung auf Küchen vor Ort und auf mehr Bioprodukte gefördert wird, ist das Programm RIBE AHV.⁵⁴

Die Förderquote beträgt 80 % für privatwirtschaftliche Caterer und 90 % für gemeinnützige Träger. Sollte der Eigenanteil ein Hemmnis darstellen, sollte die Stadt Greifswald sich ggf. auch am Eigenanteil beteiligen.

Voraussetzung für eine Förderung über RIBE AHV ist, dass ein Bioanteil von mindestens 30 % (maximale Laufzeit zwölf Monate) erreicht wird.

⁴⁶ https://www.biostadt.bremen.de/sixcms/media.php/13/20190709_SKUMS_Broschuere%20Aktionsplan2025_Stand%202019.pdf

⁴⁷ <https://www.nachhaltigkeit.augsburg.de/fileadmin/nachhaltigkeit/data/Agendaforen/Biostadt/biostadt-faltblatt.pdf>

⁴⁸ <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/kommunen/praxisbeispiel-biostadt-karlsruhe/>

⁴⁹ <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/kommunen/kantine-zukunft-berlin-eine-zwischenbilanz/>

⁵⁰ https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/11850/publikationen/89_2023_texte_regionalisierung_von_ernaehrungssystemen.pdf

⁵¹ In Berlin wurde ein Kostendeckel eingeführt. Caterer, die sich auf entsprechende Ausschreibungen für Kita- und Schulverpflegung bewerben, können maximal 4,36 Euro (der Preis soll regelmäßig angepasst werden) abrechnen.

⁵² <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule/organisation/kosten>

⁵³ <https://www.bundestag.de/presse/pressemitteilungen/2024/pm-240114-empfehlungen-buergerrat-986122>

⁵⁴ <https://www.foerderdatenbank.de/FDB/Content/DE/Foerderprogramm/Bund/BMEL/beratung-ausser-haus-verpflegung-oekologisch.html>

Wie die in diesem Bericht aufgeführten Best-Practice-Beispiele zeigen, ist sowohl die Einrichtung von voll ausgestatteten Küchen vor Ort sowie ein höherer Bioanteil zu vergleichbaren Kosten wie die Angebote von Caterern, die konventionelle Produkte verarbeiten, realisierbar. Die Kosten für den Umbau/Küchenausstattung werden in den Betriebsplan einbezogen und langfristig über die Essensbeiträge refinanziert.⁵⁴ Zudem können über das Förderprogramm Ganztagschule Finanzmittel für den Ausbau von Küchen beantragt werden. Die Beantragung erfolgt über die Landreise und kreisfreien Städte, der Eigenanteil beträgt 30 %. Fast drei Milliarden Euro stellt der Bund den Schulen bis 2027 zur Verfügung.⁵⁵

4

EIGENE KÜCHE IN JEDER SCHULE

Es wird der Stadt Greifswald empfohlen, die Ausgabeküchen ihrer Schulen umzubauen und mit Vollküchen und integrierten oder je nach baulichen Rahmenbedingungen räumlich angrenzenden Lehrküchen auszustatten und an Caterer per Nutzungsvertrag mietfrei zur Verfügung zu stellen. In diesem Nutzungsvertrag sollten Rahmenbedingungen (siehe Handlungsempfehlungen 1–3) geschaffen werden. Der Caterer würde in einem solchen Fall ausschließlich für Personalkosten und den Wareneinsatz aufkommen.⁵⁶

So kann z.B. auch in dem Nutzungsvertrag geregelt werden, dass die Schulküche in das pädagogische Gesamtkonzept zu implementieren ist und so der Empfehlung der DGE, Ernährungsbildung und Verpflegung miteinander zu verzahnen, Folge geleistet werden kann.

GENUSS UND BILDUNG MITEINANDER VERBINDEN

Demzufolge sollten die Küchenfachkräfte neben der täglichen Verpflegung der Schüler*innen auch für Ernährungsbildungsangebote zur Verfügung stehen und eine entsprechende Weiterbildung finanziert bekommen. Um eine solide wirtschaftliche Einkommensgrundlage für den Caterer zu schaffen, kann die Schule bzw. der Elternverein/Förderverein festlegen, dass die Eltern 12 x pro Jahr einen Pauschalbetrag für Verpflegung und Ernährungsbildung zahlen (z.B. 85,00 Euro, das sind bei durchschnittlich 17 Verpflegungstagen pro Monat = 5,00 Euro pro Mahlzeit).

Die DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern sowie die Koordinationsstelle bioregionale Wertschöpfungskettenentwicklung für die Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern bieten Kommunen und Bildungsträgern eine individuelle Prozessbegleitung beim Aufbau von Küchen und Ernährungsbildungskonzepten an.

⁵⁴ Durch den kontinuierlichen Ausbau von Küchen für die Einrichtungen des Eigenbetriebs Hanse-Kinder liegen hier ausreichend Erfahrungswerte vor. Der ehemalige Betriebsleiter Achim Lerm sowie die Betriebsleitung Antje Wziontek-Franz können dazu Auskunft erteilen.

⁵⁵ <https://www.ganztagsschulen.org/SharedDocs/Kurzmeldungen/de/a-c/bmbf-bmfsfj-investitionsprogramm-ganztagsausbau.html#:~:text=Bund%20stellt%20L%C3%A4ndern%20drei%20Milliarden,bis%20Ende%202027%20zur%20Verf%C3%BCgung.>

⁵⁶ Ein erfolgreiches Beispiel für dieses Modell ist das Unternehmen Organiced Kitchen (<https://www.organiced-kitchen.de>) in Berlin, das bereits fünf Vollküchen an Schulen in Berlin betreibt (100% Bioanteil, Essenspreis 4,36 Euro pro Person).

An dieser Stelle sei auch das EU-Projekt „Schoolfood4change“ (HORIZON, Laufzeit 2022 – 2025)⁵⁷ erwähnt, im Rahmen dessen der Leitfaden „Implementing a Whole School Food Approach: A Practical Guide for Schools“⁵⁸ für ganzheitlich angelegte praxisbezogene Ernährungsbildungsmaßnahmen an Kitas und Schulen erstellt wurde.

5

DIE KOOPERATION DER KITAS UND SCHULEN MIT REGIONALEN BILDUNGSPARTNERN FÖRDERN

Es sollte geprüft werden, wie ein RIGE-Projekt⁵⁹ mit entsprechenden Partnern ausgestaltet werden kann. Mit RIGE-Mitteln können Bildungs Kooperationen und die Erstellung von Informationsmaterialien gefördert werden.

In Greifswald und Umgebung gibt es gute Akteure, die Bildungsangebote für Kita- und Schulkinder anbieten (ein Beispiel wären die bestehenden Schulbauernhöfe). Eine Hemmschwelle für die Nutzung der Angebote können die Kosten, aufwendige Organisation der Fahrten und der fehlende Überblick über bestehende Angebote sein. Die Stadt Stralsund geht den Weg der Förderung von Projekttagen für Klassen der Stufe 3 – 6 auf Bauernhöfen.⁶⁰

Hier ist bereits seitens der Stadt Stralsund ein Antrag auf RIGE Förderung⁶¹ in Vorbereitung. Mit den Mitteln können Kosten für Information von Verbrauchern über regionale Wertschöpfungsketten zur Erzeugung von Bioprodukten sowie zur Umsetzung von begleitenden pädagogischen Angeboten gefördert werden.

6

MITGLIEDSCHAFT IM NETZWERK DER BIOSTÄDTE UND ERNÄHRUNGSRÄTE

Es wird empfohlen, die Gründung eines Ernährungsrats⁶² zu fördern. Auch eine Mitgliedschaft im Netzwerk der Biostädte⁶³ wird empfohlen. Das Ernteprojekt „Gelbes Band“⁶⁴ stellt zudem eine gute Möglichkeit für erste konkrete Umsetzungsmöglichkeiten dar und ist ein Element des Konzeptes Essbare Stadt.⁶⁵

⁵⁷ <https://schoolfood4change.eu/>

⁵⁸ Implementing a Whole School Food Approach: A Practical Guide for Schools
<https://schoolfood4change.eu/wp-content/uploads/2023/05/Practical-Guide-How-to-WSFA.pdf>

⁵⁹ Anmerkung zum RIGE-Förderprogramm: Der Bund unterstützt Maßnahmen, die der Information von Verbrauchern über die folgenden Themen dienen: Besonderheiten des ökologischen Landbaus sowie die regionale Wertschöpfung von ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Diese Maßnahmen können insbesondere Informationskampagnen, Veranstaltungen mit Informationscharakter und Medien, die der Information dienen, sein.
<https://bundesprogramm.de/was-wir-tun/projekte-foerdern/bio-wertschoepfungsketten-foerdern/foerderung-von-informationen-zu-bio-wertschoepfungsketten>

⁶⁰ <https://klimaschutz.stralsund.de/projekte/bioreg/Foerderung.html>

⁶¹ <https://www.foerderdatenbank.de/FDB/Content/DE/Foerderprogramm/Bund/BMEL/regionale-wertschoepfungsketten-bioprodukten.html>

⁶² <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/netzwerke-bilden/ernaehrungsraete/>

⁶³ <https://biostaedte.de/>

⁶⁴ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/das-ernteprojekt-gelbes-band/>

⁶⁵ <https://www.ernaehrungswandel.org/vernetzen/nischeninnovationen-in-europa/essbare-staedte>

7

VERBINDLICHE VORGABEN FÜR DEN BIOANTEIL IN DER AUSSERHAUSVERPFLEGUNG

(richtet sich an Land / Bund / EU)

In Ergänzung zu Handlungsempfehlung Nr. 1 wird empfohlen, dass sich die Kommune auf Landesebene dafür einsetzt, dass landesweit Vorgaben für einen höheren Bioanteil mit Kostendeckelung gemacht werden, um die Nachfrage nach Bioprodukten aus der Region zu erhöhen.

Begründung: mit Vorgaben auf Landesebene können relevante Mindestnachfragemengen erreicht werden, die Voraussetzung für den Aufbau von Vorverarbeitungsstrukturen (z.B. Schnittgemüse) und Logistklösungen sind. Vorreiter sind hier Dänemark⁶⁶ und das Bundesland Berlin⁶⁷. So konnte durch verbindliche Vorgaben in der Kita- und Schulverpflegung die Nachfrage nach Bioprodukten aus der Region signifikant gesteigert werden, wodurch das Unternehmen Frisches Biogemüse Berlin-Brandenburg GmbH⁶⁸ ein Sortiment an Bio-Schnittgemüse entwickeln konnte. Das Gemüse wird in einer Anlage, die vorwiegend konventionelles Schnittgemüse liefert⁶⁹ auf Lohnbasis für die Bio-Gastronomie verarbeitet und konfektioniert.

Die Bunderegierung hat bereits angekündigt, die ökologisch bewirtschafteten Flächen auf 30 % erhöhen zu wollen. Um entsprechend dazu die Nachfrage nach regionalen Bioprodukten zu erhöhen, ist es das erklärte Ziel des Bundesagrarministers Cem Özdemir, den Bioanteil für öffentliche Kantinen „festzuschreiben“.⁷⁰

Konkret kann das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern z.B. festlegen, dass in öffentlichen Betriebskantinen und in der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich Bioprodukte verarbeitet werden sollen. Zusätzliche Leitplanken können die Forderung einer DGE-Zertifizierung, einer Gemeinwohl-Zertifizierung und ein Kostendeckel sein.

Entsprechende Empfehlungen sind auch bereits in der am 29.06.2023 im Rathaus Rostock vorgestellten Sektorziel-Studie zum Klimaschutz enthalten.⁷¹

⁶⁶ <https://kbh-madhus.webflow.io/english/thecopenhagenmodel>

⁶⁷ <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule/qualitaet/qualitaetskriterien>

⁶⁸ <https://www.bio-gemuese-brandenburg.de/produkt-kategorie/gemuesemischung/>

⁶⁹ www.havita.de

⁷⁰ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-kabinett.html

⁷¹ https://rsf.uni-greifswald.de/storages/uni-greifswald/fakultaet/rsf/lehrstuehle/lis-schlacke-IFEUS/bilder/Reichmuth_-_Sektorzielstudie-Minderungsfade.pdf

8

ÄNDERUNG DES SCHULGESETZES IN MECKLENBURG-VORPOMMERN

§ 39 SchulG M-V Ganztägiges Lernen

Zwei vorformulierte Anträge finden sich in Anlage 2.

9

REFORM DES (EU-)VERGABERECHTS

(richtet sich an Land / Bund / EU)

Es wird empfohlen, darauf hinzuwirken, dass die Bundesregierung gemeinsam mit anderen EU-Staaten ein Bündnis zur Änderung der Richtlinie 2014/24/EU⁷¹ zu bilden. Der Verweis auf ein oder mehrere lokale Produktionsgebiete sollte bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsleistungen in der Leistungsbeschreibung oder als Wertungskriterium zulässig sein.

Zum Beispiel könnte nach einer solchen zu erfassenden Neuregelung der direkte Einkauf bei lokalen Produzenten für einzelne Lose in Höhe bis zu 50 % des Gesamtauftragswertes gestattet sein.

ZUSAMMENFASSUNG

Abschließend kann festgestellt werden, dass die Kommune Greifswald mit ihrer Kita- und Schulverpflegung im Vergleich mit dem Bundesdurchschnitt besser dasteht als viele andere Kommunen.

Die Küchen, in welchen frisch vor Ort gekocht wird und in welchen 100% Bioprodukt verarbeitet werden zeigen, dass die Kosten hierfür nicht höher sein müssen als für konventionelle Produkte, die in einer Zentralküche verarbeitet werden.

Eine Kombination aus den beiden Küchen (Vollküche wie Eigenbetrieb Hanse-Kinder, 100 % Bio wie bei Gran

Gusto) ist zu wettbewerbsfähigen Preisen auch realisierbar, wie am Beispiel der Dorfschule Wismarer Land gezeigt werden konnte. Hier werden sowohl 100 % Bioprodukte verarbeitet als auch diese vor Ort frisch zubereitet.

In den Handlungsempfehlungen dieses Berichtes finden sich, adressiert an Kommunen, Land, Bund und EU, konkrete Vorschläge dazu, wie die Verpflegungskonzepte an Kitas und Schulen nachhaltiger gestaltet werden können, um eine Verzahnung von Ernährungsbildung und Verpflegung zu realisieren, wie sie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gefordert wird.

⁷¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32014L0024&qid=1689550607473>

LITERATURVERZEICHNIS

Danish Agriculture and Food Council. n.d.

<https://kbh-madhus.webflow.io/english/thecopenhagenmodel>.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2022. *DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas*. Bonn.

DGE e.V. 2016. 13. *DGE-Ernährungsbericht*. Herausgeber: Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung.

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/dgeeb/EB-2016-Inhaltsverzeichnis.pdf>.

DGE e.V. 2022. *DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen*. Bonn.

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf.

<https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/schule-kindergarten/dge-qualitaetsstandard-schulverpflegung/>.

DGE e.V. 2022. *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas*.

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf.

DGE e.V. 2018. *DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)*. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/kita-und-schule/schulessen-kostenstudie-schulverpflegung.html>.

Faltermeier, Ratzmann, Dr. Plessing. 2022. *Kann der Speiseplan die Erde retten?* Institute for Advanced Sustainability Studies e.V. (IASS), Potsdam.

https://publications.iass-potsdam.de/rest/items/item_6002413_1/component/file_6002414/content.

Fröbel. 1826. *Kindergarten*. Deutschland: Keilhaus.

Heseker, Dankers, Hirsch. 2018. *Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen. Schlussbericht f. Bundesministerium für Ernährung u. Landwirtschaft (BMEL)*. Universität Paderborn.

https://sug.uni-paderborn.de/fileadmin/sug/ekg/ernaehrungswissenschaft/190717_Abschlussbericht_ErnBildung.pdf.

Hesse, Adam, Arens-Azevedo. 2019. *Zufriedenheit von Kita-Kindern mit der angebotenen Mittagsmahlzeit in ausgewählten Kindertageseinrichtungen in Rheinland-Pfalz*. Hamburg.

https://kita.rlp.de/fileadmin/kita/01_Themen/06_Gesunde_Kita/Kinder_Zufriedenheitsstudie_Mittagsmahlzeit_RLP.pdf.

Landwirtschaft, Bundesministerium für Ernährung und. n.d.

Lochner, Maruschke, Lochner. 2022. *Einblicke in regionale Wertschöpfung durch Lern- und Erlebnisorte in der Land(wirt)schaft*. Universität Greifswald. https://vorpommern-connect.de/wp-content/uploads/2022/09/Tagungsband_SLP-Tagung_15-09-2022_Rostock.pdf.

Stadt Oldenburg (Hrsg.). 2019. *Rahmenkonzept - Schulverpflegung in Oldenburg*. Oldenburg.

https://www.oldenburg.de/fileadmin/oldenburg/Benutzer/PDF/52/Rahmenkonzept_Schulverpflegung_2022_barrierefrei.pdf.

Stierand. 2016. *Urbane Wege zur nachhaltigen Lebensmittelversorgung. Potentiale und Instrumente kommunaler Ernährungspolitik*.

https://www.researchgate.net/publication/303225789_Stierand_Philipp_2016_Urbane_Wege_zur_nachhaltigen_Lebensmittelversorgung_Potentiale_und_Instrumente_kommunaler_Ernaehrungspolitik.

WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL. 2020.

Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Kurzfassung des Gutachtens, Berlin.

WWF Deutschland. 2021. Berlin.

<https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/kulinarische-kompass-klima-zusammenfassung.pdf>.

ANHANG

Kontaktdaten ausgewählter Akteure im Bundesland Mecklenburg-Vorpommern (Auswahl)

DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern, www.dgevesch-mv.de
BNE Schulberatung Greifswald, <https://bnemv.wordpress.com/bne-einstieg/bne-schulberaterinnen/>
Stadtgärtnerei Greifenacker, www.greifenacker.com
Alter Pfarrhof Elmenhorst, www.alter-pfarrhof-elmanhorst.de
LandWert Schulbauernhof e.V., www.landwert-schulbauernhof.de
Lernort Bauernhof MV e.V., www.lernort-bauernhof-mv.de
Biohof Wolfgramm Levenhagen, www.lwb-wolfgramm.de

Praxispartner für BNE-Projekte bundesweit (Auswahl)

Acker e.V., www.acker.co
SCHKOLA Schulverbund gGmbH, www.schkola.de
Campus Cantina, www.campus-cantina.de

Fördermöglichkeiten (Auswahl)

Förderung von Beratung und Weiterbildung für Kitas, Schulen, Caterer
<https://www.foerderdatenbank.de/FDB/Content/DE/Foerderprogramm/Bund/BMEL/beratung-ausser-haus-verpflegung-oekologisch.html>
Landesprogramm Gute gesunde Schule
<https://www.bildung-mv.de/schueler/schuelergesundheit/landesprogramm-gute-gesunde-schule-mv/>
EU-Programm Schulmilch / Obst & Gemüse
<https://www.regierung-mv.de/Landesregierung/lm/Landwirtschaft/Landwirtschaft/EU-Schulprogramm/>

Internetportale zum Thema für Ernährung in Kita und Schule

www.biofuerkinder.de
www.bio-siegel.de
www.biokannjeder.de
www.biospeiseplan.de www.fitkid-aktion.de
www.ichkannkochen.de
www.in-form.de www.nqz.de/
www.oekolandbau.de
www.schuleplussessen.de

ANLAGE 1

Eigenbetrieb Hanse-Kinder Kosten Küche						
Kosten	Beispiel	Turnus	Erhebungsmethode	Kosten	2021 Ganztagsversorg.	2023 Mittagessen
1	Personalkosten	Köch*innen, Hilfskräfte	monatlich	tarifliches Entgelt EG05, 87,5% VBE, 1 Person	1,51 €	1,38 €
2	Wareneinsatz	Roh- und Hilfsstoffe	täglich	Tagespreise, Erfahrungswerte, Mischkalkulation	1,00 €	1,10 €
3	Strom		monatlich	variable Kosten, 50 KW für 4 Std. täglich	0,47 €	
4	Wasser		monatlich	variable Kosten, ca. 1 m3 pro Tag	0,03 €	
5	Heizung		monatlich	variable Kosten	0,10 €	
6	Wartung	Überprüfung Küchengeräte	jährlich	Wartungsvertrag	1.500,00 €	
7	Unterhaltung	Fettscheider, Bio-Müll	monatlich	Satzungen	228,00 €	
8	Reparatur	Reparaturen zur Funktionserhaltung.	individuell	verlab., 2% des Verkaufspreises ohne Pos. 8 und 9	0,08 €	
9	Rücklagen	für unvorhergesehene Ereignisse	individuell	5% des Verkaufspreises ohne Pos. 8 und 9	0,19 €	0,97 €
10	Maschinen	Anschaffungs- / Herstellungskosten	einmalig	Abschreibung i.d.R. 10 Jahre	120.000,00 €	
11	Verwaltung	Abrechnung, Steuern, Haushalt	monatlich	1 VBE je 2.400 Portionen, EG08	200,00 €	0,55 €
				Summe	4,14 €	4,00 €

Berechnungsbeispiel für eine Küche, die 120 Portionen pro Tag produziert (17 Tage pro Monat)

ANLAGE 2

VORLAGE FÜR ÄNDERUNGSVORSCHLAG AUS HANDLUNGSEMPFEHLUNG 7

Änderung des Schulgesetzes in Mecklenburg-Vorpommern

ÄNDERUNGSANTRAG 1

Der Landtag möge beschließen:

§ 39 SchulG M-V (5)

Derzeitige Regelung

„Den Schülerinnen und Schülern soll ein Mittagessen und Schulmilch angeboten werden. Die Schulträger entscheiden in eigener Verantwortung, in welcher Höhe sie die Erziehungsberechtigten an den Kosten der Ganztagsbetreuung und Schulspeisung beteiligen.“

Änderungsvorschlag:

„Den Schülerinnen und Schülern muss ein Mittagessen angeboten werden. Die Schulträger übernehmen die Kosten teilweise oder ganz.“

ÄNDERUNGSANTRAG 2

Der Landtag möge beschließen:

Ganztägiges Lernen an öffentlichen und allgemeinbildenden Schulen in Mecklenburg-Vorpommern Verwaltungsvorschrift des Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kultur vom 28. März 2018 Ziffer 3.6

Derzeitige Regelung

„Ganztägig arbeitende Schulen bieten Schülerinnen und Schülern eine warme Mittagsmahlzeit an. Die Auswahl an Speisen und Getränken soll eine gesundheitsbewusste Ernährung fördern und unterstützen.“

Änderungsvorschlag:

„Ganztägig arbeitende Schulen bieten Schülerinnen und Schülern eine warme Mittagsmahlzeit an. Sie sind verpflichtet, nachhaltige Verpflegungskonzepte zu entwickeln, die in das gesamtpädagogische Konzept eingebunden werden und im Rahmen derer gesundheitsbewusste und nachhaltige Ernährung gefördert und unterstützt wird (Beispiele: integrierte Lehrküche, Küchenpersonal kooperiert mit Lehrpersonal).“