



# Engagement zählt

In der Mittagsverpflegung von Schulen wird ein Viertel der produzierten Speisen entsorgt. Die Studie der Verbraucherzentrale NRW im Rahmen des Forschungsvorhabens ReFoWas zeigt Ursachen und Maßnahmen. Ein Beitrag von Frank Waskow und Antonia Blumenthal.

**S**chulküchen und Verpflegungsdienstleister stehen täglich vor der Herausforderung, ein gesundes und schmackhaftes Mittagessen in ausreichender Menge anzubieten. Die anfallenden Lebensmittelabfälle werden an den Ganztagschulen eher selten in den Blick genommen. Das Vermeiden von Lebensmittelabfällen schont wertvolle Ressourcen und kann beträchtliche Kosten sparen. Die Verbraucherzentrale NRW hat in Kooperation mit elf Ganztagschulen systematisch Daten zu Lebensmittelabfällen erhoben, Ursachen analysiert und Maßnahmen zur Vermeidung entwi-

ckelt. Ziel ist es, Lebensmittelabfälle zu verringern und eine Wertschätzung von Lebensmitteln im Schulalltag zu etablieren, um eine nachhaltige Schulverpflegung auf den Weg zu bringen

## Ein Viertel der Speisen landet in der Tonne.

● **Abfallmengen.** Insgesamt sind für elf Schulen an 110 Erhebungstagen rund 7.700 Kilogramm Speisen produziert worden, davon landeten rund 1.900 Kilogramm als Abfall in der

Tonne. Dies sind im Schnitt 25 Prozent Lebensmittelabfälle in Form von Ausgabe- und Tellerresten bezogen auf die gesamte Produktionsmenge. Doch woran hakt es?

● **Ursachen.** Eine tägliche Herausforderung für die meisten Schulküchen und Caterer ist die Frage, wie viel Gerichte für den Verpflegungstag produziert werden müssen. Trotz vorhandener – teilweise professioneller – Bestellsysteme ist die genaue Zahl der Schüler, die tatsächlich mittags essen, häufig nicht bekannt. Dies lässt sich einerseits auf eine mangelnde Kommunikation zwischen Schule und

Schulküche bzw. Caterer zurückführen. Eine rechtzeitige Information an die Produktionsküche über Krankmeldungen, Projekttag oder Ausflüge ist bei vielen Ganztagschulen ein offenkundiges Defizit. Andererseits kommen Akzeptanzprobleme bei bestimmten Mittagsgerichten hinzu, wenn Schüler in weiterführenden Schulen das Mittagessen zwar bestellen, aber dann nicht erscheinen. Teilweise muss das Mittagessen im Voraus geordert werden bzw. die Eltern bestellen ohne Absprache, sodass Schüler nicht wissen, welches Gericht gewählt wurde – oder an dem Tag keinen Appetit auf die gewählte Speise haben. Schlussendlich geben Schulküchen und Caterer auch Mittagessen aus, wenn Schüler ihre Bestellung versäumt haben. Schulküchen und Caterer produzieren daher häufig „auf Sicherheit“, um in jedem Fall den Speisenbedarf in der Ausgabe bedienen zu können. Diese Umstände erschweren eine bedarfsgerechte Kalkulation der Zubereitungsmenge.

● **Rezepturen.** Teils werden in den Schulküchen Speisen eher „aus dem Bauch heraus gekocht“, ohne genaue Rezepturen zu verwenden. Dies macht eine bedarfsgerechte Mengenplanung schwierig. Stehen dann ein „Renner- & Penner-Gericht“ gleichzeitig auf dem Speiseplan, gilt es eine Balance der Speisenzahl zu finden, was ohne genaue Kalkulation und Dokumentation kaum gelingen kann.

Schüler sollten ihre Speisenreste selbst entsorgen. Dies sensibilisiert für den Wert der Lebensmittel.



● **Portionsgrößen.** Sollen individuelle Portionsgrößen ausgegeben werden, erfordert dies Kommunikation mit jedem einzelnen Schüler. Hierzu sind Nachfragen nötig, die jedoch zeitaufwendig sind und bei hohem Zeitdruck ausbleiben. An anderen

## Kellenplan wichtig für richtige Portionen.

Schulen werden genaue Portionsgrößen geplant, jedoch ohne Kellenplan und Kontrolle ausgegeben. Und am Ende des Verpflegungstages fehlt häufig ein Feedback aus der Spülküche über Umfang und Art der Tellerreste.

Ohne diese Information kann die Küchenleitung den Speiseplan oder die Produktionsmengen jedoch nicht an den tatsächlichen Bedarf anpassen.

● **Rahmenbedingungen.** Auch die Rahmenbedingungen in den Schulen haben Einfluss: wenn etwa die Mittagspause zu kurz ist, Schüler an der Ausgabe anstehen müssen oder etwa die Mensa keine gemütliche Atmosphäre besitzt und kein Treffpunkt der Peergroup ist. Aber auch ein niedriger Essenspreis kann mit den Ansprüchen der Eltern und Schüler im Zielkonflikt stehen. Oder wenn es an Akzeptanz fehlt, weil nicht alle Mensaangebote ständig bereit stehen, um Abfälle zu vermeiden.

Abfallmengen in Prozent im Verhältnis zur Produktionsmenge



Quelle: food-service

© gv-praxis-grafik



Die Autoren Antonia Blumenthal und Frank Waskow haben das Projekt begleitet.

● **Engagement wichtig.** Insgesamt zeigt die Studie deutliche Unterschiede in den Abfallquoten der untersuchten Schulen. Selbst Schulen mit gleichen Verpflegungs- und Ausgabesystemen haben stark variierende Abfallquoten. Aus den Daten lässt sich nicht ableiten, welches Verpflegungssystem oder welche Ausgabeform hinsicht-

lich einer abfallarmen Schulverpflegung besser abschneidet. Untersuchungen zeigen, dass der Umfang der Lebensmittelabfälle stark von den spezifischen Gegebenheiten der Schulen, Schulküchen und Caterer abhängt. Das heißt, die Abfallquote geht stark auf die Einstellung, Motivation und das Engagement der Akteure (Schulleitung, Träger, Lehrer, Eltern, Schüler, Verpflegungsanbieter) in den Ganztagschulen zurück, aber auch auf die Vorlieben der Schüler. In vielen Schulen wird die Schulküche bzw. der Caterer nur als Dienstleistung und Versorgungsauftrag, aber nicht als Teil der Schullebens wahrgenommen. In Schulen, die eng mit der Schulküche oder dem Caterer kooperieren und diese für ihre Leistungen wertschätzen, sind die Abfallquoten ten-

denziell niedriger. Sicherlich gibt es abfallrelevante Unterschiede je nach Verpflegungs- und Ausgabesystem. Eine Aussage darüber, welches System besser abschneidet, hilft jedoch dem Großteil der Ganztagschulen nicht weiter. Denn viele Schulen sind durch die bauliche Situation und Ausstattung auf bestimmte Verpflegungs- oder Ausgabesysteme mehr oder weniger festgelegt oder können derzeit keine Investitionen tätigen. Zumal es neben den Abfallquoten andere wichtige Entscheidungskriterien für oder gegen ein Verpflegungs- und Ausgabesystem gibt - die Qualität der Speisen, den Energieverbrauch und den Essenspreis.

● **Verantwortung übernehmen.** Immer noch fehlen professionelle Ansprechpartner für die Schulverpflegung an den Ganztagschulen. Mit einem Verpflegungsbeauftragten oder einem Ernährungsausschuss, der zuständig für alle Themen und Probleme rund um die Schulverpflegung ist, kann die Einbindung der Schulküche bzw. des Caterers in die Schulgemeinde gestärkt werden. Ein modernes

## Tipps für weniger Abfälle

### ● **Lebensmittelabfälle messen und bewerten.**

Schulküchen und Caterer können häufig ihre Lebensmittelabfälle nicht einschätzen und haben kaum Überblick über deren Art, Menge und Wert. Abfallmessungen sind daher die Voraussetzung zur eigenen Orientierung, wie viele Speisereste und welche Speisenkomponenten am Ende des Verpflegungstages entsorgt werden.

### ● **Bestellsysteme und Kommunikation verbessern.**

Nach Auswertung der Abfallmessungen sollten die Verantwortlichen einen kritischen Blick auf die geplanten und tatsächlichen Teilnehmerzahlen beim Essen werfen. Bei hohen Differenzen empfiehlt es sich, das Bestellsystem verbindlicher zu handhaben und die Kommunikation zwischen Schule und Küche bzw. Caterer über abwesende Schüler zu verbessern.

● **Abläufe reorganisieren und Feedback einrichten.** Für eine bedarfsgerechte Kalkulation der Produktion ist ein durchdachtes Küchenmanagement Voraussetzung. Basis dafür kann u.a. ein ständiges Feedback über Umfang und Art der Ausgabe- und Tellerreste sein. Tellerreste können z.B. mit der Handkamera festgehalten werden, sodass in der Küchenteam-Besprechung die Tellerreste bewertet und Änderungen am Speiseplan vorgenommen werden können. In der Speisenausgabe sollten Schüler zu ihren individuellen Portionen angesprochen werden.

### ● **Schulverpflegung im Schulprogramm verankern.**

Schulverpflegung sollte als große Chance im Setting Schule wahrgenommen werden. Denn sie ist ein wichtiger praktischer Lebens- und Lernort junger Menschen, da Ernährung immer seltener zu Hause stattfindet. Mit der Schulverpflegung sollten Anschlussfähigkeit und Synergie zwischen Umwelt- und Ernährungsbildung im Unterricht und der alltäglichen Esspraxis in der Mensa sowie der Partizipation bei der Gestaltung des Speiseplans und der Mensa hergestellt werden.

### ● **Einsparungen in Essensqualität investieren.**

Die meisten Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle erfordern keine Investitionen und können unmittelbar umgesetzt werden. Deshalb sollten die eingesparten Kosten in die Qualität der Speisen und Angebote investiert werden, denn eine nachhaltige Schulverpflegung nach Qualitätsstandard hat ihren Preis. Am Ende profitieren sowohl die Schulen durch Imagegewinn und die Caterer durch mehr Akzeptanz und höheren Teilnehmerzahlen sowie die Schüler durch ein verbessertes Speisenangebot.



## Mensa als Teil des Schullebens verstehen.

Verpflegungsmanagement an Schulen erfordert nicht nur ernährungswissenschaftliches und pädagogisches Know-how, sondern organisatorische und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten. Diese Aufgabe kann nicht nebenbei organisiert werden. Um eine nachhaltige Schulverpflegung mit Qualitätsstandards, regionaler Ausrichtung und möglichst wenig Lebensmittelabfällen auf den Weg zu bringen, sind dauerhafte Strukturen notwendig. Diese Themen müssen deshalb konsequent in Aus- und Fortbildung von Küchenleitern und -personal, Schulleitern, Trägern und zuständigen Lehrkräften integriert werden.

Den Forschungsbericht finden Leser unter: <http://refowas.de/images/WP1VZ.pdf>  
Weitere Informationen erhalten Interessierte zudem bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen: [www.schulverpflegung.vz-nrw.de](http://www.schulverpflegung.vz-nrw.de)