



Ausschuss für Schule und Bildung

61. Sitzung (öffentlich)

5. Februar 2020

Düsseldorf – Haus des Landtags

13:30 Uhr bis 15:50 Uhr

Vorsitz: Kirstin Korte (CDU)

Protokoll: Sitzungsdokumentarischer Dienst

Verhandlungspunkt:

Gesundes Essen ist Kinderrecht: Gesunde und nachhaltige Verpflegung für alle Kinder und Jugendlichen in Kita und Schule sicherstellen – einheitliche Qualitätsstandards festschreiben

3

Antrag
der Fraktion der SPD
Drucksache 17/7364

– Anhörung von Sachverständigen (*s. Anlage*)

* * *

Vorsitzende Kirstin Korte: Einen angenehmen und guten Tag wünsche ich den Damen und Herren Sachverständigen! Zunächst einmal ein herzliches Dankeschön, dass Sie uns heute mit Ihrer Fachkompetenz zur Verfügung stehen. Das ist für uns Abgeordnete außerordentlich wichtig. Wir begrüßen Sie alle sehr herzlich.

Hier im Plenarsaal sind Bild- und Tonaufnahmen untersagt.

(Es folgen organisatorische Hinweise.)

Sie können voraussetzen, dass die schriftlich eingegangenen Stellungnahmen den Kolleginnen und Kollegen vorliegen und von ihnen gelesen worden sind.

Im Kreis der Abgeordneten haben wir uns darauf verständigt, auf Eingangsstatements zu verzichten. Wenn Sie am Ende unserer Sitzung noch Bedarf für eine kurze Zusammenfassung, ein abschließendes Statement sehen, bekommen Sie gerne die Möglichkeit dazu.

(Es folgen weitere organisatorische Hinweise.)

Zu unserer Anhörung darf ich auch die Kolleginnen und Kollegen aus dem Ausschuss für Familie, Kinder und Jugend begrüßen, die uns heute inhaltlich unterstützen werden.

Unser einziger Tagesordnungspunkt lautet:

Gesundes Essen ist Kinderrecht: Gesunde und nachhaltige Verpflegung für alle Kinder und Jugendlichen in Kita und Schule sicherstellen – einheitliche Qualitätsstandards festschreiben

Antrag
der Fraktion der SPD
Drucksache 17/7364

– Anhörung von Sachverständigen (*s. Anlage*)

Wir beginnen mit der ersten Fragerunde.

Annette Watermann-Krass (SPD): Herzlich willkommen von unserer Seite! Wir freuen uns, dass so viele Sachverständige die Chance wahrgenommen haben und hierhergekommen sind. Wir bedanken uns für die sehr interessanten Stellungnahmen zu dem Thema.

Die erste Frage möchte ich an Frau Dr. Weyers, an die Verbraucherzentrale und an die Stadt Düsseldorf richten. Es geht um die soziale Herkunft. Wir wissen, dass die soziale Herkunft die Bildungschancen beeinflusst. Damit zusammen hängen auch eine gesunde Ernährung und Gesundheit. Wie wichtig ist es, da Chancengleichheit herzustellen? Dazu bitte ich um Ihre Erkenntnisse.

Dr. Simone Weyers (HHU Düsseldorf, Institut für Medizinische Soziologie): Wir sehen, dass Kinder in sozial benachteiligten Lagen einen subjektiv schlechteren Gesundheitszustand haben und sich ungünstiger ernähren. Ich habe das auch in meiner Stellungnahme verfasst, die leider bisher nicht angekommen ist. Das zeigt uns der Kinder- und Jugendgesundheitsurvey, eine repräsentative Bevölkerungsstichprobe der Kinder, sehr eindrücklich. Sie nehmen häufiger zuckerhaltige Erfrischungsgetränke zu sich, ein geringerer Anteil isst täglich frisches Obst, sie treiben seltener Sport, sind häufiger übergewichtig oder adipös.

Die gesundheitlichen Ungleichheiten fangen schon im frühen Kindesalter an. Bereits in der Vorschulzeit leiden Kinder, die in sozial benachteiligten Familien aufwachsen, mehr an Übergewicht, Adipositas und schlechter Gesundheit. Das macht man in der Regel fest an Indikatoren wie einer Familie, der wenig Einkommen zur Verfügung steht, in der die Eltern eine niedrigere Bildung haben oder in einer niedrigeren beruflichen Stellung sind.

In der Forschung gibt es verschiedene Erklärungsansätze dafür, warum Kinder mit niedrigerem sozialem Status durchweg eine schlechtere Gesundheit haben. Es ist einmal der ökonomische Aspekt. Gesunde Ernährung kostet einfach mehr. Das ist wissenschaftlich von Ökotrophologen erforscht. Vor allen Dingen Familien im SGB-II-Bezug haben wirklich Schwierigkeiten, ihre Kinder gesund zu ernähren. Dann ist die Verfügbarkeit von gesunden Nahrungsmitteln in sozial benachteiligten Stadtteilen schlechter. Und es hat auch etwas mit der Einstellung zu tun. Der ernährungsbezogene Habitus ist in Familien, die weniger Geld zur Verfügung haben, anders. Es wird mehr energiedichte Nahrung verzehrt. Es wird einfach anders gegessen.

So kommt es unter dem Strich bei Kindern, die in benachteiligten Lebenslagen aufwachsen, zu einem Mehr an Übergewicht und Adipositas. Das ist aber nicht nur bei den Kindern der Fall, sondern betrifft auch Erwachsene. Bei Menschen, die unter schwierigeren Lebensbedingungen aufwachsen, führt das zu einer kürzeren Lebenserwartung.

Ursula Kraus (Stadt Düsseldorf): Ich kann die Ausführungen von Frau Dr. Weyers zunächst bestätigen, dem schließe ich mich an. Mithilfe unserer sozialräumlichen Gliederung können wir feststellen – wir haben da Daten der Schuleingangsuntersuchungen einfließen lassen –, dass der Gesundheitszustand von Kindern in Sozialräumen mit hohem oder sehr hohem Belastungsgrad einfach schlechter ist als in anderen Sozialräumen. Das gibt es auch hier in Düsseldorf.

Durch die Ergebnisse, die wir im Rahmen einer Kitaingangsuntersuchung vorliegen haben, die wir an Standorten mit hohem Belastungsgrad durchführen, können wir feststellen, dass das Thema „gesunde Ernährung“ in den Familien nicht so gegeben ist, wie es für das Kind gut wäre. Wir haben ganz viel Bedarf, auch in der Jugendhilfe gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche in Institutionen zu thematisieren, weil die Kinder zunehmend in Institutionen sind. Da haben wir die Chance, Kindern aus benachteiligten Familien ein gutes Essen zukommen zu lassen. Denn wir müssen davon ausgehen, dass die Kinder zu Hause nicht so gut gepflegt werden, wie wir uns das wünschen. Die Verantwortung wächst zunehmend.

Hinzu kommt, dass immer jüngere Kinder in Institutionen sind. Das ist eine Chance, die wir in der Jugendhilfe sehen, den Kindern eine ausgewogenere, gesündere Ernährung zukommen zu lassen. Wir haben uns jetzt auf den Weg gemacht. Ich bin da ganz positiv gestimmt.

Nicole Schlaeger (Verbraucherzentrale NRW): Auch ich schließe mich meinen beiden Vorrednerinnen an. In der Lebenswelt von Kita und Schule haben wir den großen Vorteil, dass dort alle Kinder und Jugendlichen erreicht werden können, unabhängig von ihrer sozialen Herkunft, dem Bildungsstand oder der Einkommenssituation der Eltern. Alle haben also die gleiche Chance, dort eine gesunde und vollwertige Verpflegung zu erhalten. Diese Chance sollte genutzt werden.

Gleichzeitig befinden sich auch alle, unabhängig von ihren Voraussetzungen, an einem Ort, wo sie für Maßnahmen der Ernährungsbildung ansprechbar sind. Aus verschiedenen Projekten wissen wir, dass gute Ernährungsbildungsmaßnahmen, die möglichst früh bei jungen Kindern ansetzen, durch diese Kinder in ihre Familien getragen werden können. Diese Chance sollte man nicht außer Acht lassen.

Frank Rock (CDU): Von der CDU-Fraktion vielen Dank für das breite Thema. Der Antrag der SPD-Fraktion beinhaltet mehrere Ebenen. Es wird schwer sein, diese genau herauszuarbeiten. Auf der einen Seite geht es um das Thema „gesunde Ernährung“, auf der anderen Seite darum, wie wir für gesunde Ernährung sorgen. Und es geht darum: Muss das Essen kostenlos sein oder nicht?

Frau Kraus, Sie nennen in Ihrer Stellungnahme – das ist auch in vielen anderen Stellungnahmen klar geworden – Produktions- und Verpflegungssysteme. Das ist sehr vielschichtig. Wann ist dann ein Essen gut?

Nach meiner persönlichen Erfahrung, wie ich kurz anmerken möchte, hat der Schulleiter eine relativ große Macht. Weil die Eltern sehr viel Druck machen, ist im Grunde genommen schon ein großer Haken da. Der Regulator ist im Gegensatz zu vielen anderen Qualitätsbereichen schon sehr hoch.

Hier wird gesagt, man müsse unbedingt vor Ort kochen. Wie sieht die Stadt Düsseldorf das? Sie haben sich für ein vielfältiges System ausgesprochen. Bitte führen Sie die Voraussetzungen für die besonderen Kriterien einmal aus.

Ursula Kraus (Stadt Düsseldorf): Diese Frage beantwortet meine Kollegin Frau Profeta für den Bereich der Schulen.

Sara Profeta (Stadt Düsseldorf): Ich beantworte die Frage sehr gerne. – Die Landeshauptstadt Düsseldorf hat sich dazu entschlossen, das Cook-&-Chill-Verfahren als einheitliches Verpflegungssystem an den Schulen einzuführen. Darin sehen wir eine Vielzahl an Vorteilen gegenüber der Frischküche.

Zum einen sind die Baukosten, die Investitionskosten bei Frischküchen viel höher. Es besteht ein enormer Flächenbedarf, der gerade in einer verdichteten Stadt wie Düsseldorf – und da sind wir sicher nicht die einzige Kommune – schwierig umzusetzen ist.

Zum anderen sind auch die Personalkosten, die wir als Schulträger tragen müssen, bei Frischküchen deutlich höher.

Weil die sensorische und ernährungsphysiologische Qualität der Speisen im Cook-&-Chill-Verfahren und in der Frischküche fast identisch sind, wenn beide Verfahren gut umgesetzt werden, haben wir uns auf den Weg gemacht und das Cook-&-Chill-Verfahren für unsere Schulen als gut befunden. Man kann nicht einheitlich sagen, dass nur die Frischküche das einzig wahre Verpflegungssystem ist.

Natürlich muss man immer schulspezifisch gucken, was an einem Standort möglich ist. Das versuchen wir dann umzusetzen. Auch wir haben zumindest an zwei Schulstandorten eine Frischküche. Aber das ist aufgrund der vorher genannten Argumente eher die Ausnahme.

Martina Hannen (FDP): Herzlichen Dank, dass Sie hierhergekommen sind. – Herr Lehmann, Herr Ludmann und Frau Schlaeger, in Ihren Stellungnahmen haben wir lesen können – und es ist auch gerade schon offenbart worden –, dass es eine ganz enorme Bandbreite an Verpflegungssystemen gibt, die permanent entwickelt werden, die immer individualisierter werden. Wir haben auch herausgelesen, dass es nicht so trivial ist, wie es hier teilweise aufgeführt wird, als ob es gar keine alternativen Möglichkeiten gäbe. Der Antrag macht uns ein bisschen glauben, dass das nur allgemein gemacht werden kann.

Wir haben verschiedenste Schulformen. Gerade an den Berufskollegs sind nicht jeden Tag alle Schüler anwesend. Wie sieht das in der Praxis aus? Welche Vor- und Nachteile haben die verschiedenen Verpflegungssysteme, auch im Hinblick auf die Praktikabilität, weil man eben nicht ganzjährig von einer gleichbleibenden Situation ausgehen kann?

Stefan Lehmann (LEHMANNs Gastronomie, Bonn): Das ist eine sehr schwierige Frage, die man nicht in drei Minuten beantworten kann. Jedes System bringt Vor- und Nachteile mit sich. Man muss sich das anschauen. Dabei gibt es ganz viele Faktoren, zum Beispiel die Ausstattung der Küche, die Dauer der Mittagspause, die Art der Darreichung. Ist es ein Free-Flow-System, bei dem sich die Schüler selber nehmen sollen? Ist es ein Vorbestellsystem? Es sind so viele verschiedene Dinge, dass man diese Frage so pauschal leider nicht beantworten kann.

Man muss individuell pro Standort, pro Schule das beste System heraussuchen. Das flexibelste System ist das, bei dem wir vor Ort reagieren können, beim dem der Mitarbeiter oder der Koch sieht: Kommen viele Schüler in die Mensa? Was wird gerne gegessen? Das geht nur in einem Cook-&-Chill-System oder auch in der Frischküche.

Mit der klassischen Warmanlieferung, wie wir sie leider flächendeckend haben, ist man unflexibel. Das Essen wird zu irgendeinem Zeitpunkt geliefert und muss dann so genommen werden, egal wer wann kommt. Das heißt, die Warmverpflegung ist definitiv das schwierigste System, um Flexibilität zu bieten.

Klaus Ludmann (apetito kids & schools, Rheine): Ich habe eine kleine Ergänzung. Es gibt nicht nur das Cook-&-Chill-, sondern auch das Cook-&-Freeze-System. Beide Systeme kann man vergleichen, auch, wie Herr Lehmann gerade gesagt hat, in der Flexibilität. Die ist in beiden Systemen gegeben. Bei „Chill“ und „Freeze“ ist nur der Aggregatzustand unterschiedlich.

Wir haben in Deutschland 8.500 Kunden in dem Bereich. Die Lage ist sehr unterschiedlich. Ein Angebot sollte über individuelle Leistungskriterien abgefordert werden. Das, was Sie gerade beschrieben haben, nämlich ein Berufskolleg mit flexiblen Essenszeiten, in dem die Schüler nur zu bestimmten Zeiten anwesend sind, ist nur ein Leistungskriterium. Es gibt aber viele, die nachher in Summe auf den Markt gebracht werden sollten, eben über qualifizierte Ausschreibungen. Dann kann man das richtige System auswählen.

Das können durchaus unterschiedliche Dinge sein, wie Herr Lehmann gerade ausgeführt hat. Alles hat Vor- und Nachteile. Es muss am Ende des Tages für die Schulen oder die Gemeinden der beste Scan im Markt sein. Das kann man über den Weg relativ gut schaffen. Da gibt es Lösungen, aber sie müssen individuell abgestimmt werden. Es kann nicht ein System für alle Möglichkeiten geben. Das ist bei der Masse an Kunden nicht machbar.

Das zeigt sich bei uns. Die Schulen können nebeneinanderliegen, sie haben aber völlig unterschiedliche Rahmenbedingungen, ob personell, ob investiv, ob räumlich. Der Speiseplan ist ein Thema. Die Schüler sind unterschiedlich. Ein System kann das auf keinen Fall leisten.

Nicole Schlaeger (Verbraucherzentrale NRW): Ich kann das auch nicht abschließend beantworten, wie Sie sich das vielleicht vorstellen. Man kann mit jedem System eine sehr gute bis sehr schlechte Verpflegung der Schüler leisten. Das Wichtigste ist, unabhängig vom Verpflegungssystem, dass man sehr gute Kommunikationsstrukturen zwischen Schulleitung, Schulsekretariat und dem Caterer oder dem Leiter der Frischküche hat, um wirklich flexibel reagieren zu können. Oft hapert es auf diesen Wegen. Das ist eine Problematik unabhängig vom Verpflegungssystem.

Bei der Warmverpflegung, die am weitesten verbreitet ist, sind die langen Standzeiten, die Warmhaltezeiten, die nach Möglichkeit drei Stunden nicht überschreiten sollten, das größte Problem. Daran muss man arbeiten. Dann kann man den Schülerinnen und Schülern auch mit der Warmverpflegung eine gute Qualität bieten.

Norwich Rübe (GRÜNE): Vielen Dank auch von meiner Seite, dass Sie sich bereit erklärt haben, uns Auskunft zu geben. – Ich möchte meine Frage richten an Herrn Dr. Stierand, Herrn Haxter und Frau Schlaeger.

Wir haben jetzt über technische Verfahren gesprochen und darüber, was das beste Verfahren ist. Der Antrag gibt ja ein bisschen mehr her. Uns würde auch die Frage des Wissens um gute Ernährung sehr interessieren. Was kann Schule dafür tun, dass Menschen, wenn sie die Schule verlassen, befähigt sind, sich gut zu ernähren, dass sie im Idealfall wissen, was schmeckt und wie man es zubereitet? Was kann eine Schulmensa in dem Zusammenhang leisten? Was muss gemacht werden, um das zu erreichen?

Dr. Philipp Stierand (Speiseräume Forschung + Beratung, Berlin): Wenn man aus der Schulmensa in Richtung Gast guckt, dann sollte das Schulessen auch als ein Bildungsinhalt verstanden werden. Es geht darum: Was esse ich? Weiß ich, wo es herkommt? Welchen Ursprung hat es? Was ist gesund? Was schmeckt wie? Schulessen kann auch im Hinblick auf die Geschmacksschulung eine wichtige Rolle spielen.

Ich war im Herbst in Kopenhagen und habe mir da unter anderem die Schulverpflegung angesehen. Mir wurde gleich von einigen Eltern berichtet, dass die Schüler zu Hause ein besseres Essen einfordern, weil es in der Schule geschmeckt hat. Da wird auch eine Botschaftswirkung in Richtung Elternhaus erzeugt.

Je mehr man das in den Unterricht einfließen lässt bis hin dazu – ein Beispiel aus England –, dass die Schüler selber für ihre Mitschüler kochen – die Erziehung läuft nicht nur über das Essen, Ernährungsbildung, sondern auch über das Kochen –, desto weitergehende Effekte erzielt man.

Markus Haxter (Cuisine Concept, Bergisch Gladbach): Vielen Dank für die Frage. – Es geht um Bildung, das Rüberbringen dessen, was gesund ist. Stichworte sind: Was ist das Gemüse des Monats? Wir haben die gläserne Küche. Wir setzen die Karotte in den Fokus. Wir machen einen Smoothie, einen Karottenkuchen. Wir arbeiten mit den Kindern. Die Kinder kochen auch mal für die Kinder und gestalten den Unterricht. Das halte ich für sehr wichtig.

In den letzten Jahren war ich da sehr aktiv. Es gibt das Rezept der Woche, das Gemüse des Monats, Geschichten rund um das Essen. Indianergemüse oder das Getreide Quinoa: Die Kinder müssen motiviert werden. Habt ihr das Urgetreide schon mal probiert? Da sind die Lehrer genauso gefragt wie die Eltern, um das zu unterstützen. Da muss es einen Kreislauf geben.

Gesunde Ernährung, Bildung durch Wissensvermittlung: Das sehe ich in dem Bereich noch nicht so stark. Da fehlt viel. Dann muss der Koch auch mal im Unterricht erscheinen und sagen: Probiert das mal!

Nicole Schlaeger (Verbraucherzentrale NRW): Aus unserer Sicht ist es besonders wichtig, dass es eine Verzahnung mit dem Verpflegungsangebot in der Mensa oder auch in der Kita gibt. Wir reden sehr viel über die Schule, aber die Kitaverpflegung spielt auch eine große Rolle. Es muss ein stimmiges Bild geben. Die Ernährungsbildungsmaßnahmen, die im Unterricht angeboten werden, das Thema „gesunde Ernährung“,

das Wissen, das die Schüler da erwerben, all das muss sich in der Mensa widerspiegeln. Ich sage es mal ganz flach: Es hilft ja nicht, wenn man den Schülern im Unterricht sehr viel über gesunde Ernährung, viel Obst und Gemüse beibringt, und dann gibt es mittags in der Mensa Schnitzel mit Pommes. Das muss zusammenpassen.

Ein erster Schritt ist immer, in der Kita oder in der Schule ein Ernährungskonzept zu erstellen unter Beteiligung aller Akteure, die dort täglich mit dem Thema „Verpflegung“ in Berührung kommen. Das muss dann in das Schulprogramm oder in das pädagogische Konzept der Kita integriert werden, sodass die enge Verzahnung zumindest auf dem Papier gewährleistet ist und dann im Alltag umgesetzt und gelebt werden kann.

Wir machen die Erfahrung: Wenn man mit den Kindern Ernährungsbildungsaktionen durchführt, egal in welchem Alter, sei es in der Kita mit spielerischen Elementen, sei es für Jugendliche und junge Erwachsene – unser Bildungsangebot der sogenannten Ess-Kult-Tour, bei dem Jugendliche die Gelegenheit bekommen, einen kleinen Snack selber zuzubereiten, ist sehr erfolgreich –, dann macht ihnen das viel Spaß. Die Bereitschaft, Neues zu probieren und sich auf neue Dinge einzulassen, ist sehr hoch.

Helmut Seifen (AfD): Wir haben jetzt schon viel über gesundes Essen gehört, wie gut es schmecken kann und wie wichtig das ist. Das gehört sicherlich auch zur Allgemeinbildung.

Kommen wir zu dem Antrag: Der SPD-Antrag geht im Grunde genommen davon aus, dass es in dieser Hinsicht einen großen Mangel gibt, dass an unseren Schulen quasi desaströse Zustände herrschen, verteilt über NRW, und der Landtag jetzt endlich einschreiten muss, damit es besser wird. Herr Brinkkötter, Frau Amelung und Herr Shapiro, ist das eine richtige Beschreibung? Gibt es in diesem Land so desaströse Zustände der Schülerverpflegung? Wäre es nicht besser, egal wie die Zustände sind und wie Sie sie beschreiben, die notwendige Flexibilität, wie Herr Lehmann es gerade dargestellt hat, zu berücksichtigen, indem man den Kommunen das Geschäft überlässt, natürlich in Zusammenarbeit mit den Schulen, den Schulleitern, der Schulpflegschaft?

Alois Brinkkötter (Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen): Ich meine, dass wir Schulverpflegung als integralen Bestandteil von Schule verstehen müssen. Es geht nicht nur darum, dass wir neue Bildungsinhalte vermitteln, sondern dass das, was wir im Mittags- und im Frühstücksbereich anbieten, dem pädagogischen Konzept der Schule entspricht. Das heißt, wir müssen die Pädagogik auch in die Ernährung bringen und noch viel weitergehender denken.

Wenn in der Schule heute individuelle Förderung und individuelles Lernen im Mittelpunkt stehen, dann muss sich das auch in der Mittagsverpflegung wiederfinden. Das heißt, die Schüler müssen in diesen Bereichen partizipieren. Insgesamt ist Partizipation ein ganz wichtiger Aspekt. Es geht um Partizipation der Eltern, der Schüler, der Lehrer, des Trägers, des Caterers, wenn man ihn hat. Wir machen nicht nur etwas für die Schüler, sondern Partizipation heißt, dass wir etwas mit den Schülern machen. Es muss gemeinsam getragen sein. Ob das in allen Schulen schon der Fall ist, weiß ich nicht, das kann ich nicht beurteilen. Ich kann nur sagen, dass das der Ansatz ist, den

die Fritz-Winter-Gesamtschule in Ahlen fährt, und das seit vielen Jahren sehr erfolgreich. Wir haben Elternbeteiligung. Wir haben Schülerbeteiligung. Die Mittagsverpflegung ist bei uns ein integraler Bestandteil von Schule.

Der Raum und die Ausstattung sind ganz wichtig. Wir brauchen heute viel stärker Minimalstandards in der Schule. So muss ich immer mit dem Schulträger verhandeln. Natürlich ist das Ergebnis dann von Schulträger zu Schulträger unterschiedlich. Darunter leiden besonders die Kinder in sozial benachteiligten Stadtteilen, wo der Schulträger eventuell nicht die finanziellen Mittel hat, um Ausgleich zu schaffen. Wir brauchen Minimalstandards, damit wir nicht immer verhandeln müssen, sondern auch etwas einfordern können. Das ist einer der zentralen Bereiche.

Die Schüler partizipieren an der Erstellung der Speisepläne, natürlich in einem bestimmten Rahmen, der möglich ist. Die Schüler partizipieren an meiner Schule aber auch an der alltäglichen Umsetzung. Das heißt, sie bekommen mit, was das Personal in der Vorbereitung leistet. Das Element „soziale Kompetenz“ wird durch die alltägliche Arbeit, indem sie Mensadienst leisten, gestärkt. Der Mensadienst wird überhaupt nicht als Dienst empfunden, sondern auch als Wertschätzung den Lebensmitteln gegenüber. Wertschätzung ist ein ganz zentraler Bereich.

Die Rolle des Schulleiters ist vorhin angesprochen worden. Ich kann das nur bestätigen. Die Mittagsverpflegung sollte auch eine entsprechende Wertschätzung durch den Schulleiter erfahren. An meiner Schule ist das so. Die erste Berührung, die die neuen Schüler mit der Schule haben, ist, dass sie zu einem sogenannten Familienessen an einem Samstag eingeladen werden. Die ganze Familie kommt und isst einmal in der Mensa, lernt das System komplett kennen. Viele Eltern wissen gar nicht, wie es in einer Mensa abläuft. Das wird mit einer hohen Nachhaltigkeit zum Ausdruck gebracht. Die Beteiligung der Eltern und Schüler ist entsprechend hoch.

Durch diese Art der Vorgehensweise gelingt es mir, von den 174 Kindern, die ich jedes Jahr in der Jahrgangsstufe 5 aufnehme, etwa 160 Kinder für die Mittagsverpflegung zu gewinnen. Das wird natürlich in den folgenden Jahren etwas geringer. Aber es gibt Schüler, die wirklich von Klasse 5 bis Klasse 13 in der Mensa sind, alle komplett neun Jahre lang. In Summe haben wir im Augenblick 850 Kinder im Abosystem. Insgesamt haben wir 1.450 Schüler, davon 380 in der Oberstufe. In der Oberstufe haben die Schüler Freistunden, und der Anteil derer, die essen, ist nicht so hoch. Aber bei 1.070 Schülern eine Quote von 850 zu haben, ist schon ein Erfolg, und das seit zwölf Jahren.

Wir haben eine Riesenchance, die Geschmacksrichtungen der Schüler zu verstärken. An unserer Schule haben wir einmal ein unfreiwilliges Experiment realisiert. Anfangs haben wir mit Dr. Hoppe zusammengearbeitet, 100 % bio. Dann mussten wir den Caterer wechseln. Dieser Caterer hat teilweise bio angeboten, aber auch viele andere Bestandteile, bei denen mit Geschmacksverstärkern gearbeitet wurde, mit Granulat. Als wir das wieder umgestellt haben, hat ein Großteil der Schüler gesagt: Das Essen schmeckt nicht mehr. – Nach einem halben Jahr war das völlig weg. Das zeigt nur, wie sehr wir innerhalb der Schule die Möglichkeit haben, die Geschmacksrichtungen der Schüler zu verändern. Das ist eine Riesenchance.

Es geht um Abfallvermeidung im Buffetsystem. Wir müssen ganzheitlich denken. Wir erziehen unsere Kinder dahin, dass sie möglichst wenig Abfälle produzieren. Manchmal geben wir 800 Essen heraus, und die Abfälle füllen keinen 10-l-Eimer. An anderen Schulen läuft das völlig anders.

Insofern kann ich nur sagen: Es gibt Schulen, die das hervorragend machen. An meiner Schule waren bestimmt 250 Vertreter anderer Schulen, die sich das System angeschaut haben. Viele arbeiten in ähnlicher Weise. Natürlich muss man das nicht eins zu eins übernehmen, aber man kann die zugrunde liegenden Prinzipien übernehmen. Dazu wäre es hilfreich, wenn wir in Nordrhein-Westfalen Minimalstandards hätten.

Pia Amelung (Städtetag NRW): Sehr geehrte Frau Vorsitzende! Sehr geehrte Damen und Herren! Vielen Dank für die Frage. – In einem wesentlichen Punkt möchte ich mich Herrn Brinkkötter anschließen, nämlich bei dem ganzheitlichen Ansatz. Unserer Meinung nach braucht man mit Blick auf die Schule tatsächlich einen ganzheitlichen Ansatz und darf das Thema „Mittagsverpflegung“ nicht isoliert betrachten. Hier müssen verschiedene Bereiche berücksichtigt werden.

Mit der Ganztagsbetreuung geht auch die Frage der Mittagsverpflegung einher. Mit immer mehr Ganztagschulen steigt der Bedarf in NRW seit Jahren. Wir haben nach wie vor eine OGS nach Kassenlage. Das spiegelt sich ein Stück weit in der Mittagsverpflegung wider. Das heißt, wir haben kein einheitliches System in NRW, auch keine einheitlichen Standards. Die Situation ist sehr unterschiedlich. Im Angebot sind Frischküchen, Cook & Chill, Cook & Freeze etc. Die Bandbreite ist sehr groß.

Man muss sich die Situation vor Ort sehr genau anschauen: Was sind die größten Herausforderungen? Um der Frage auf den Grund zu gehen, braucht es unseres Erachtens eine evidenzbasierte Grundlage.

Die Verbraucherzentrale NRW hat in 2019 mit der Studie „Ausschreibungen und Kriterien für eine abfallarme, nachhaltige Schulverpflegung“ wichtige Erkenntnisse geliefert, auch für uns als Schulträger. Es werden verschiedene Aspekte angesprochen. Was die Ausschreibung betrifft, gibt es mit Blick auf die Schulverwaltungsämter durchaus Bedarf, sich den fachlichen Bereich der Ernährungswissenschaften konzentriert vorzunehmen.

Dazu muss man sagen: Die Ernährungswissenschaften stehen natürlich in Konkurrenz zu sehr vielen anderen Themen, die dort bearbeitet werden. Wenn möglicherweise nicht das entsprechende Personal mit dem fachlichen Know-how vorhanden ist oder nur in geringem Umfang, müsste man sich einmal genau angucken, welche anderen Themen von Interesse sind, was Schulbau oder Architekten angeht, in welchem Umfang die vor Ort sind.

Um auf die Frage von Standards zurückzukommen: Unsere Devise wäre tatsächlich, bevor man weitere Schritte unternimmt, ein differenziertes Bild zu erzeugen, sich des Themas mit wissenschaftlichen Untersuchungen anzunehmen und ganz klar die Finanzierungsfrage zu beantworten.

In Berlin wurde in diesem Schuljahr die kostenfreie Schulverpflegung eingeführt, teilweise mit umfangreichen Startschwierigkeiten. Es darf auch nicht zulasten der Qualität

gehen. Dem visuellen Anspruch von Schülerinnen und Schülern beim Essen muss Rechnung getragen werden. Wir brauchen erst Qualitätsstandards, die zu erfüllen sind, bevor man an die Frage eines kostenfreien Essens herangeht.

Roman Shapiro (Landkreistag NRW): Sehr geehrte Frau Vorsitzende! Sehr geehrte Damen und Herren! Für den Landkreistag NRW spreche ich die Perspektive der Träger der Förderschulen, die das Mittagessen anbieten, sowie der Kreisjugendämter an. Die Mitglieder des Landkreistags NRW begrüßen die Thematisierung. Wir stellen uns die Frage nach dem konnexitätsrechtlichen Ausgleich durch die Landesregierung.

Ich fasse mich kurz und schließe mich den Ausführungen meiner Kollegin Amelung vollumfänglich an. Ich möchte lediglich in den Raum stellen, dass wir bei einer gemeinsamen Entscheidung unbedingt die finanziellen und organisatorischen Unterschiede der Kommunen berücksichtigen müssen.

Frank Rock (CDU): Wir befinden uns immer auf der einen oder anderen Metaebene, wie ich anfangs schon gesagt habe. Wir sprechen von Geschmack. Jedes Kind hat einen anderen Geschmack. Ich habe selbst drei Kinder und weiß das. Eine Mutter sagt: „Bei dem Verpfleger schmeckt das Essen überhaupt nicht“, während andere sagen: Es hat super geschmeckt. – Wir dürfen nicht vom Geschmack reden, sondern es geht um Qualität.

Frau Amelung, Herr Shapiro und Herr Lehmann, es sind ja extrem komplizierte Ausschreibungsverfahren. Die kennen Sie aus der Praxis gut, Sie aus der Sicht der Kommunen. Essen wird heute nicht nach Geschmack ausgeschrieben, sondern nach Qualitätskriterien. Ich kenne das aus meiner eigenen Kommune. Da wird gesagt: Welche Qualitätskriterien haben wir? Dann gibt es den DGE-Standard. Damit wird genau bestimmt, wie viel Kartoffeln, wie viel Gemüse, wie viel Fisch, wie viel Fleisch es gibt. Es geht in die Bioszene hinein, also: Wie viele Bioprodukte brauchen wir? Auf dieser Grundlage müssen die Caterer einen Preis anbieten. Dann wird ausgewählt, leider häufig viel zu preisorientiert. Aber die Standards müssen eingehalten werden.

Ich möchte Sie fragen, weil wir genau den Hinweis eben schon einmal hatten: Ist das Essen so schlecht, wie geschrieben wird? Brauchen wir weitere Standards, um die Standards zu erhöhen? Oder liegt es vielleicht an der Überprüfung der Standards, die in der Ausschreibung sehr deutlich beschrieben werden? Wie werden sie eingehalten?

In einer Ausschreibung für meine Schule habe ich Standards beschrieben und auch selbst jeden Tag beim Essen überprüft: Ist das der Standard, den ich wünsche, oder nicht? Ich hatte nicht das Gefühl, dass es abhängig von der Kassenlage der Stadt ist, wenn ich Standards ausschreibe; denn zurzeit bezahlen das Essen noch diejenigen, die es in den Schulen verzehren, unterstützt im Sozialbereich durch viele Mittel, die zusätzlich fließen. Es ist nicht so, dass ein armes Kind in Nordrhein-Westfalen das Essen in der Grundschule selber zahlen muss, sondern das wird hoch bezuschusst.

Pia Amelung (Städtetag NRW): Um noch einmal kurz unsere Rollen zu klären: Herr Shapiro vertritt auch den Städte- und Gemeindebund, ich bin heute für den Städtetag NRW da.

Das Thema der Ausschreibung ist in der Tat komplex. Ich werde Ihnen auch keine umfängliche Antwort auf Ihre Frage geben können. Aber ich versuche, nochmals einzelne Aspekte zu beleuchten.

In den Ausschreibungen unserer Mitglieder werden in der Regel die DGE-Standards berücksichtigt, ebenso Anteile von Biolebensmitteln, von regionalen und saisonalen Produkten. Diese Entwicklung hat in den letzten Jahren eine zunehmende Rolle gespielt, auch mit Blick auf Neubauten von Schulküchen. Dort, wo es möglich ist, werden zum Beispiel Frischküchen eingerichtet.

Zu den Kosten: Mit Blick auf die DGE-Standards einher geht natürlich die Frage von geschultem Personal und auch Gebäuden, die die Situation entsprechend abbilden müssen. Wenn von „OGS nach Kassenlage“ die Rede ist, dann spielt es schon eine Rolle, wie die Situation vor Ort tatsächlich aussieht.

Nehmen wir zum Beispiel den geplanten Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung in den Blick und die geplanten 2 Milliarden Euro innerhalb des Sondervermögens vonseiten des Bundes. Das Deutsche Jugendinstitut geht im Zusammenhang mit den investiven Kosten von einem Bedarf von 7,5 Milliarden Euro aus, und zwar in einem Mix aus 50 % Neubauten und 50 % Erweiterungsbauten im Bestand. Das ist ein entscheidender Punkt, was die Umsetzung der Mittagsverpflegung betrifft.

An manchen Schulen wird umschichtig gegessen. Die Schulen, die Schulträger versuchen das natürlich einzugrenzen, aber es gibt diese Situationen. Teilweise wird in Klassenräumen oder auch in Fachräumen gegessen, weil keine Mensa verfügbar ist. Wo immer es geht, wird versucht, dies zu vermeiden, aber vor Ort stößt man durchaus an Grenzen.

Roman Shapiro (Landkreistag NRW): Frau Amelung, vielen Dank für die detaillierten Ausführungen. – Im Vorfeld der heutigen Anhörung hatte ich das Vergnügen, das Thema noch einmal kurz mit dem Vertreter des Städte- und Gemeindebundes, Herrn Dr. Menzel, zu besprechen. Wir waren uns einig, dass das Feedback aus der Mitgliedschaft der beiden kommunalen Spitzenverbände lautet: Derzeit wird ein DGE-konformes Essen angeboten.

An der einen oder anderen Stelle besteht natürlich ein gewisser Handlungsbedarf. Aber ich möchte an meine Rede von vorhin anknüpfen und bestätigen: Sollten wir diese Standards ausbauen, brauchen wir die Unterstützung des Landes.

Stefan Lehmann (LEHMANNs Gastronomie, Bonn): Ich möchte gerne auf die beiden letzten Fragen eingehen. Ich bin der Meinung, wir haben ein Problem. Wir haben in NRW viele Einrichtungen, die schlecht versorgt sind. Es gibt ein paar Leuchtturmprojekte – rechts neben mir sitzt der Vertreter eines solchen –, aber das sind Ausnahmen.

Kommunen und Schulen sind oft überfordert. Teilweise bekommen wir Ausschreibungen für die Schulverpflegung auf den Schreibtisch mit irgendwelchen Baubeschreibungen, weil die Vorlage eine Bauausschreibung war. Inhaltlich hat das nichts mit dem zu tun, was wir brauchen.

Das Essen ist wirklich schlecht. Wir haben gerade Einrichtungen übernommen, die vorher von einem Seniorenheim beliefert wurden. Da gab es regelmäßig Lebergeschnetztes. Die Kinder mochten das nicht und haben deswegen nichts gegessen. Das ist nur ein Beispiel. Sie sind einfach schlecht versorgt. Das Seniorenheim hat das Geschäft mitgenommen, einfach ein bisschen mehr gekocht und dies an die Kinderinstitutionen geliefert. Wir wundern uns dann, dass die Kinder nichts essen.

Wir brauchen dringend Regelungen in NRW. In Deutschland generell kann jede Frittenbude Schulverpflegung machen. Jeder, der mittags Langeweile hat und seine Küche auslasten möchte, darf in eine Schule, in eine Kita Essen liefern. Wir brauchen Standards, zum Beispiel die DGE-Qualitätsstandards. Wir brauchen eine Definition, wie die Leistung auszusehen hat.

Viel wichtiger noch ist: Wir brauchen jemanden, der das kontrolliert. Es kann nicht sein, dass jede Frittenbude unterschreibt, dass sie nach den DGE-Qualitätsstandards kocht. Man muss nur einen Eigenbeleg ausfüllen, auf dem steht: „Ja, wir kochen nach den DGE-Qualitätsstandards“, dann ist das konform, und sie dürfen den Job machen. Wir haben ganz viele Einrichtungen, die schlecht versorgt sind. Deswegen brauchen wir die politische Unterstützung, um das in den Griff zu bekommen.

Frank Müller (SPD): Vielen Dank auch von meiner Seite für die sehr aufschlussreichen Stellungnahmen und die mündlichen Konkretisierungen. – Ich möchte hinzufügen: Nicht nur Kinder essen kein Lebergeschnetztes. Wenn das hier öfter auf dem Speiseplan stände, würde auch ich die Nahrungsaufnahme in der Kantine verweigern.

Ich möchte meine Frage an Herrn Lehmann und Herrn Ludmann richten, anknüpfend an die Ausführungen von gerade. Herr Kollege Rock hat richtigerweise festgestellt, dass es hier gar nicht um Schwarz und Weiß geht, sondern in dem Antrag werden ganz verschiedene Dimensionen aufgegriffen. Es geht nicht um Desaster oder darum, dass alles super ist, sondern es gibt Grautöne. Es wurde deutlich – so habe ich Ihre Stellungnahmen bislang verstanden –, dass durchaus Handlungsbedarf besteht.

Wenn wir uns von der Frage lösen, was das überlegene Verfahren ist, ob es die Frischküche ist oder ob es andere Verfahren gibt, die mithalten können, habe ich insbesondere Ihre beiden Stellungnahmen so verstanden, dass Sie durchaus Handlungsbedarf im gesamten Setting sehen. Das heißt: Wer kümmert sich vor Ort? Wie passiert das? Wer organisiert das? Welches Personal brauchen wir vor Ort, das sich um die Ausgabe kümmert? Kann es an den Lehrerinnen und Lehrern hängen bleiben oder dem Zufall geschuldet sein, wer sich gerade darum kümmert? Brauchen wir Standards, dass jemand das Ganze neben denjenigen, die das Essen zubereiten, sinnhaft begleitet?

Was müsste aus Ihrer Sicht zusätzlich passieren, um das Essen – ich löse mich jetzt wirklich vom Verfahren – zu einem positiven Gesamterlebnis für die Kinder in allen Systemen – wir reden über Schule und Kita – zu machen? Sie haben das Cook-&

Hold-Verfahren sehr deutlich kritisiert und sagen, dass es leider an den meisten Standorten nötig ist, weil wir anderes nicht tun können. Sie sehen also durchaus Handlungsbedarf in dem Gesamtsystem, unabhängig von der Frage, ob es ein Desaster ist oder nicht?

Frau Amelung, wir haben jetzt schon häufig gehört, dass die Frischküche zu teuer sei, dass es also eine rein wirtschaftliche Frage sei. Die DGE hat in ihrer KuPS-Studie festgestellt, dass die Stückkosten ab 300 Portionen nicht höher sind als bei der Kombination aus Eigen- und Fremdbewirtschaftung. Können Sie das für uns noch einmal einordnen?

Stefan Lehmann (LEHMANNs Gastronomie, Bonn): Wenn man etwas gut machen will, dann muss man sich auch darum kümmern. Dann muss man sich das von A bis Z angucken. Wenn man eine gute Schulverpflegung oder gute Kinderverpflegung realisieren will, dann muss irgendjemand die Aufgabe bekommen, sei es ein motivierter Schulleiter, sei es wer auch immer, sich um den ganzen Prozess zu kümmern. Da hilft es nicht, einen guten Caterer zu haben, der eine schlechte Mensa bekommt, schlechte Küchengeräte und kein Personal hat. Es geht um das Gesamtpaket.

Ich habe keine Idee, wer das sein könnte. Das muss man sich wahrscheinlich individuell ansehen. Manche Städte und Kommunen haben Beauftragte, die sich um diesen Bereich kümmern. Es kann vielleicht eine Weiterbildung für einen Lehrer geben, der dann Ernährungsbeauftragter an der Schule wird, wie auch immer. Irgendjemand muss die Aufgabe bekommen, damit die Kommunikation, über die wir heute schon gesprochen haben, funktioniert und die Rahmenbedingungen geschaffen werden.

Natürlich braucht er dann auch die Macht, das zu tun. Er braucht die finanziellen Mittel etc. Daran hängt ganz viel. Aber Sie haben recht: Jemand muss die Aufgabe bekommen und muss auch die Rahmenbedingungen haben, um sie umsetzen zu können.

Klaus Ludmann (apetito kids & schools, Rheine): Herr Lehmann, das sehe ich genauso, wie Sie es gerade beschrieben haben. Aber vieles hängt an dem Prozess, wie es letztendlich abgewickelt wird.

Ich komme zurück auf das Thema der Ausschreibung. Wichtig ist, dass die Schule oder die Gemeinde klar definiert, was gefordert ist. Herr Brinkkötter hat es eben so schön formuliert: Wenn man alle Beteiligten mit ins Boot holt – das ist auch wichtig –, dann kann man die Kriterien klar definieren. Das sind Dinge, die wir auch bewerten, zum Beispiel das Ambiente. Sie haben es eben gesagt. Wir gehen auch sehr ungern essen, wenn wir uns dort nicht wohlfühlen, wenn es zu laut ist usw. Das sind Dinge, die wir in der Mensa sehr stark mitbekommen.

Ein anderes Thema sind die Pausen. Wenn ich essen möchte, dann brauche ich auch eine Pause. Ich kann das nicht in einer Viertelstunde erledigen, und dann geht es weiter. Das reicht nicht.

Für die Speisepläne haben wir die DGE. Das unterstützen wir ausdrücklich. Aber auch da bieten sich genügend Möglichkeiten, individuelle Lösungen zu finden. Es ist die Ausschreibung, es müssen Kriterien definiert werden, die Entscheidung ist transparent

zu halten. Die Nachvollziehbarkeit ist ein Thema. Wenn „DGE“ gesagt wird, dann muss überprüft werden: Ist es auch DGE? Werden die Portionen eingehalten?

Solche Themen hatten wir früher schon, ich nenne zum Beispiel HACCP. Das sind auch Dinge, die gekommen sind, aber nie eingehalten bzw. nachvollzogen wurden. Wer das ernst nimmt in unserer Branche, der muss dafür Geld zahlen. Wer es nicht ernst nimmt, kann viel Geld sparen.

Insofern ist es ein wichtiger Aspekt, dass diese Dinge begleitet werden – das erhoffen wir uns natürlich von der politischen Ebene –, dass wir Anbieter unterstützt werden, damit eine qualitativ gute Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten gewährleistet werden kann.

Pia Amelung (Städtetag NRW): Ich komme noch einmal auf den Ganzttag zurück, weil ich es für zentral halte, den Ganzttag umfassend in den Blick zu nehmen, wenn es um die Mittagsverpflegung geht.

Bei der Einführung des Offenen Ganztags 2003 in NRW wurde es mit dem vonseiten des Bundes aufgelegten Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ in den Jahren 2003 bis 2009 ermöglicht, die Grundlagen für eine Mittagsversorgung insbesondere im Primarbereich zu legen. Man muss dazusagen – ich habe es vorhin schon angesprochen –, dass die Zahlen im Offenen Ganzttag massiv gestiegen sind.

Um das an einem Beispiel plakativ zu machen: 2003 lag die Quote in Köln für die Betreuung im Bereich der OGS bei ca. 25 %. Heute liegt sie bei über 80 %. Damit einher geht auch die Frage der baulichen Gegebenheiten.

Mit Blick auf das Essen und die DGE-Standards oder andere stellt sich die Frage: Was heißt das für das Personal? Es sind ja nicht nur die reinen Wareneinstandskosten, sondern es geht auch darum, wie das Personal aufgestellt ist. Bekomme ich qualifiziertes Personal?

(Frank Müller [SPD]: Stückkosten halten! Ich habe ja gerade von Stückkosten gesprochen!)

– Genau. Und es geht um Audits und Zertifizierungen.

Aus der Studie der Verbraucherzentrale NRW wurde deutlich, dass die Schulträger in sehr vielen Fällen versuchen, das Vorgehen eng mit den Schulen abzustimmen. Aber es gibt auch da Bedarf – Herr Brinkkötter sprach es vorhin an –, das grundsätzlich auf den Prüfstand zu stellen und zu schauen: Wie sind die Kommunikationsflüsse? Wie ist die Situation vor Ort?

Ein Blick über die Landesgrenze hinaus: Göttingen hat vor ein paar Jahren ein kommunales Verpflegungskonzept eingeführt. Sie haben ihr System umgestellt weg von Cateringdiensten hin zu eigenen Großküchen, die die Ganztagsgrundschulen beliefern. Die aktuellen Zahlen müsste ich recherchieren, es ist aber klar, dass solch ein Umbau nicht von allein geht. Es braucht Zeit und finanzielle Ressourcen, um solch einen Schritt zu gehen.

Ich würde auch davor warnen, das als ein Modell, eine Lösung flächendeckend für NRW anzusehen, sondern man muss sich die Situation vor Ort sehr kleinteilig anschauen: Wo sind die Bedarfe? Welchen Bereich muss man nochmals konkret in den Blick nehmen?

Franziska Müller-Rech (FDP): Ich möchte auf einen Punkt eingehen, der immer wieder angerissen worden ist, aber ein bisschen stärker die Praxis ansprechen. Man liest im Antrag der SPD den Wunsch, dass in Kitas und Schulen perspektivisch flächendeckend Frischküchen etabliert werden sollen. Dann werden einige Vorteile aufgezählt. Ich würde gern von Herrn Lehmann und Herrn Ludmann hören, wie Sie als Caterer, die keine Frischküche betreiben, sondern beliefern, damit umgehen.

Die SPD schreibt in dem Antrag, Vorteile der Frischküchen bzw. Eigenversorgung seien, dass die Speisen frisch zubereitet werden und die Qualität behalten, da Standzeiten und Transportwege kurz gehalten werden könnten. Zweitens könnte ein hoher Anteil an regional und ökologisch erzeugten Produkten verwendet werden. Drittens ließen sich Wünsche und Anregungen leicht umsetzen, zum Beispiel bei Ernährungseinschränkungen einzelner Kinder.

Wie machen Sie das in der Praxis als Caterer, als Zulieferer? Würden Sie sagen, diese drei Punkte können tatsächlich nur Eigenversorger oder Frischküchen erfüllen? Inwiefern könnten Sie das in der Praxis berücksichtigen?

Klaus Ludmann (apetito kids & schools, Rheine): Man muss es vielleicht einmal definieren. Wenn ich die Branche sehe, dann weiß ich: Frischküche in Reinkultur gibt es gar nicht mehr, die Frischküche im Einsatz mit Convenience-Produkten sehr wohl. Ich denke, es ist wichtig, da zu differenzieren.

Sehen wir uns an, was wir heute anbieten; da bleibe ich bei apetito. Das sind unterschiedliche Systeme, die den unterschiedlichen Dimensionen gerecht werden, an regionale Aspekte, das Thema „Biolebensmittel“ oder das Wunschmenü denken. All diese Dinge werden berücksichtigt. Die Kunden können sich einbringen. Diese Aspekte kann man aufnehmen.

Das regionale Thema ist sehr vielfältig. Ich glaube, es ist noch nicht klar definiert und geklärt, was „regional“ heißt. Bei Ausschreibungen haben wir die Erfahrung gemacht, dass „regional“ die Anzahl der Arbeitsplätze sein kann, die Produktion vor Ort oder das Produkt selbst. Aber alle Produkte können nicht regional sein. Ein schönes Beispiel ist der Fisch. Der kommt mit Sicherheit nicht aus dem Angelteich in Dülmen oder sonst aus der Nähe. Das wird nicht leistbar sein.

Genauso ist es beim Obst. Das ist in der Ausschreibung definiert. Zurzeit Obst aus der Region zu bekommen, ist sehr schwierig. Ansprüche sind in Ordnung, aber man muss wirklich gucken: Was bedeutet Regionalität? Sind das wirklich 50 km im Umkreis der Schule? Bezieht sich Regionalität auf Deutschland, auf Nord- oder Süddeutschland? Das sind Dinge, die man aufnehmen muss, um nachher ein entsprechendes Ergebnis erzielen und dementsprechend individuell auf die Leistung eingehen zu können.

Stefan Lehmann (LEHMANNs Gastronomie, Bonn): Die theoretische Vorstellung, dass überall frisch gekocht wird, ist natürlich schön. Es wäre toll, wenn jede Kita, jede Schule ihren eigenen Koch hätte, der in Kochuniform und mit Kochmütze durch die Mensa läuft, die Kinder fragt, ob es schmeckt, der das Ganze betreut, mit den Kindern gemeinsam kocht usw. Aber die Praxis sieht leider ganz anders aus. Das Grundproblem ist, dass die Ressource gar nicht da ist.

Genauso ist es beim Thema „Bioprodukte“. Alle schreien nach bio. So viele Biolebensmittel gibt es gar nicht. Wenn wir alle Schulen und Kitas in Deutschland damit versorgen müssten, hätten wir ein echtes Problem. Die Forderung nach Biolebensmitteln in großem Stil ist kaum umzusetzen.

Das Gleiche gilt für die Frischküche. Wir haben gar keine Köche. Wir Caterer, die unseren Mitarbeitern wirklich viel bieten können, haben schon das Problem, gute Köche zu finden. Wo sollen wir denn die ganzen guten Köche herbekommen, die in Zukunft die Kitas und Schulen verpflegen? Die gibt es nicht. Das heißt, wir haben ein reines Ressourcenproblem. Diese Wunschvorstellung ist leider nicht umzusetzen.

Die aufgeführten Vorteile würden in der idealen Umsetzung sicherlich zum Tragen kommen, wenn es die Fachkräfte, wenn es überall motivierte Menschen gäbe, die die Frischküche zelebrieren und leben. Dann wäre das sicherlich umzusetzen. Das ist aber nicht der Fall.

Spielen wir das Thema „Standzeit“ einmal durch. Wenn ein einzelner Koch eine Schule betreut, dann fängt er morgens um 6 Uhr an zu kochen. Wenn er gut ist, beginnt er mit den Dingen, die eine lange Standzeit haben, sagen wir mal, mit den Nudeln oder den Kartoffeln. Dann sind die Kartoffeln um 7 Uhr fertig, und er beschäftigt sich mit den anderen Dingen. Das heißt, in der Frischküche habe ich auch eine Form der Warmverpflegung, weil dieser Mensch irgendwann mit dem Kochen anfangen muss und die Produkte dann fertig sind. Die Standzeitproblematik haben wir wirklich nur mit einem richtig guten, tollen Koch im Griff, der à la minute viele Dinge gleichzeitig zu produzieren weiß. Glauben Sie mir: Selbst die meisten Köche bei mir im Unternehmen können das nicht.

Zum Thema „Regionalität“: Natürlich kann man sich einen regionalen Caterer suchen, der dann regional einkauft. Wir beziehen unsere Kartoffeln und Äpfel auch vom Bauern um die Ecke. Aber viele andere Dinge sind gar nicht regional verfügbar. Wir sind froh, dass wir überhaupt die Menge an guten Lebensmitteln zu dem Zeitpunkt, zu dem wir sie brauchen, beziehen können. Das ist für einen großen Caterer sicherlich viel einfacher möglich als für die kleine Frischküche vor Ort.

Zum Thema „Flexibilität“: Wenn der Koch so gut ist, dass er mittags individuell Dinge zubereitet, dann kann er auf Sonderwünsche eingehen. Aber wenn er die Kartoffeln morgens um 7 Uhr gekocht hat und hätte für drei Kinder etwas anderes kochen müssen, dann ist da auch keine Flexibilität mehr gegeben. Ein großer Anbieter wie wir oder auch die Kollegen haben einen viel größeren Bauchladen im Angebot und können viel flexibler reagieren, als es eine Frischküche vor Ort wahrscheinlich je machen könnte.

Ich finde den Antrag gut. Aber das Thema „Frischküche an jedem Standort“ ist aus meiner Sicht leider nicht zu realisieren.

Sigrid Beer (GRÜNE): Ganz herzlichen Dank für die spannenden Beiträge. – Ähnlich wie Herr Brinkkötter bin ich als Fördervereinsvorsitzende zuständig für eine sechszügige Gesamtschule. Wir haben eine Mischküche mit hohem Frischeanteil vor Ort, mit einem eigenen Koch, den wir aus der Elternschaft gewonnen haben. Ich gebe Ihnen recht, Herr Lehmann, dass das flächendeckend schwierig ist. Aber trotzdem geht es. Wir sind sehr flexibel, und es werden auch nicht schon morgens um 7 Uhr – dann wäre der Koch auf den Barrikaden – die Kartoffeln gekocht.

Darüber hinaus sind die unterschiedlichen Ausgangslagen deutlich geworden. Hier ist es eine engagierte Elternschaft gewesen. Genauso hat sich die engagierte Schule in Ahlen auf den Weg gemacht. Herr Brinkkötter hat eben schon dargestellt, dass er mit dem Schulträger ringt. So wie ich es verstanden habe, wird dort das Personal für die Ausgabe mitgetragen. Das wird in den Kommunen unterschiedlich gehandhabt.

Welcher Anschub ist notwendig, damit solche Konzepte, die eng mit Schulentwicklung zusammenhängen, in der Fläche stärker greifen können? Da ist die Frage der Personalgestellung. Das hat auch Einfluss auf die Frage: Wie viel Wareneinsatz kann man sich überhaupt leisten? Wie ist die Preiskalkulation im Angebot? Wie sieht es mit der Mehrwertsteuer aus? Wir liegen bei 19 %. Die Studierendenwerke sind interessanterweise privilegiert, die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen und Kitas nicht. Das ist auch ein wesentlicher Punkt.

Welche Unterstützung erwarten Sie vor Ort? Was braucht es als Anschub, um solche Schulentwicklungen in Gang zu setzen? Die Fragen richten sich an Herrn Brinkkötter und Herrn Haxter sowie an Frau Kraus, was die kommunale Ebene betrifft. Wie kann man Initiativen stärker fördern, um das hinzubekommen?

Alois Brinkkötter (Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen): Der Anschub, der vor 12 bis 13 Jahren die Entwicklung in Ahlen in Gang gesetzt hat, war schlicht und ergreifend, dass die Eltern und die Schüler mit der damaligen Verpflegung absolut unzufrieden waren. Die Schule war fast genauso groß, sie hatte über 1.000 Schüler. In den Sommermonaten haben damals 50 Schüler an der Warmverpflegung teilgenommen, alle anderen sind in die umliegenden Kioske, Bäckereien usw. entflohen. Der Leidensdruck war es, der diese Entwicklung in Gang gesetzt hat.

Einige Eltern wollten sich dann darum kümmern, ob es Alternativen gibt, die man sich anschauen kann. Mit der Offenen Schule Kassel-Waldau, die dieses System damals schon eingeführt hatte, haben sie einen solchen Ort gefunden. Wir sind dann in einem Bus mit 50 Personen – Eltern, Schüler, Lehrer – dahin gefahren. Die Begeisterung war so groß, dass schon auf der Rückfahrt gesagt worden ist: Das wollen wir auch umsetzen. – Der Schulträger war begeistert, der Bürgermeister auch. Er hat gesagt: Das dürfen Sie gerne machen, aber Geld gibt es nicht.

Wir haben dann einen Investitionsaufwand in Höhe von gut 85.000 Euro ausgerechnet. Zum damaligen Zeitpunkt brauchten wir Konvektomaten, eine Kühlzelle, Ausgabestationen usw. Bis dahin hatten wir nur eine reine Warmverpflegung. Das Ganze war vor der Wirtschaftskrise. Wir haben dann Klinken geputzt und vor Ort viele Unternehmen gefunden.

Ich war zusätzlich in der glücklichen Situation, dass morgens eine Mutter aus der Elternschaft kam und sagte: Ich würde gerne für das neue Konzept spenden. Wie viel brauchen Sie denn? – Was antwortet man da als Schulleiter? Ich wusste ja nicht, was sie im Hinterkopf hatte, und habe geantwortet: Wir freuen uns über 50 Euro, aber eigentlich brauchen wir 35.000 Euro. – Das war so der Bereich, den wir erst mal als Anschubfinanzierung einkalkuliert hatten. Sie sagte dann, dass sie an 10.000 Euro gedacht hätte. Das ist natürlich ein Glücksfall.

Wir hatten dann innerhalb kurzer Zeit 35.000, 40.000 Euro zusammen. Der Verein, der sich damals gegründet hat – es gab sieben Vereinsmitglieder, überwiegend Eltern, ein Schulleiter und noch ein Kollege dabei –, hat dann 50.000 Euro fremdfinanziert über die Volksbank vor Ort, die uns das Geld ohne irgendwelche Garantien, die wir ja gar nicht liefern konnten, zur Verfügung gestellt hat. Dort war man einfach überzeugt von dem Konzept, das war genug. Wir sind dann tatsächlich mit dieser Fremdfinanzierung an den Start gegangen und sind heute schuldenfrei. Das System funktioniert gut.

Wir haben einen Vertrag mit der Stadt geschlossen. Mittlerweile übernimmt der Schulträger – Ganztagschule ist ja heute anders aufgestellt – auch alle Ausstattungskomponenten. Die anderen Schulen, die in den Ganztagschulen gegangen sind, sind von vornherein so ausgestattet worden. Wenn bei uns heute etwas ersetzt werden muss, dann macht das der Schulträger.

Der Verein legt auch großen Wert darauf – es ist vorhin angesprochen worden –, dass sich von A bis Z gekümmert wird. Wir achten darauf, dass das Geschirr gut aussieht, farbenfroh ist, sodass jeder Schüler seine Lieblingsfarbe wählen kann. In Düsseldorf wäre das wahrscheinlich rot-weiß, bei uns in der Region ist es eher blau-weiß. Auch die Schüler legen Wert darauf. Das Besteck darf nicht verbogen sein. Auf diese Kleinigkeiten achte ich als Schulleiter, also wirklich von A bis Z. Das gehört dazu, damit solch ein Konzept dauerhaft gut läuft.

Markus Haxter (Cuisine Concept, Bergisch Gladbach): Das kann ich nur unterstreichen. Dieses Konzept gefällt mir sehr gut. Gesunde Lebensführung muss ausgebildet werden. Es muss eine Motivation da sein. Das muss einfach gelebt werden – vom Schulleiter, von den Lehrern, von den Eltern. Das muss in einen Topf fließen, damit ein Kreislauf entsteht. So kann man gesundes Essen, interessantes Essen, zeitgemäßes Essen rüberbringen. Die Kinder müssen motiviert werden.

Ich mache viele Kochkurse und sage auch immer, wenn ein Produkt wie die Pastinake oder Ähnliches erklärt wird: Probiert mal! – Manche Kinder haben das noch nie gegessen. So etwas muss rübergebracht werden. So etwas muss mal das Gemüse des Monats sein und in verschiedenen Varianten angeboten werden.

Es ist wichtig, dass ein ernährungspädagogisches Konzept entsteht. Kinder lernen dabei. So werden sie motiviert. Sie freuen sich darüber. Ich kann immer wieder feststellen, wenn ich Kinder um mich herum habe, etwas aus meinem Warenkorb präsentiere und sage: „Das ist der Warenkorb, das kann man damit machen“, dass viele die Produkte noch nie gesehen haben. Sie wissen gar nicht, was man damit machen kann.

Für mich ist es wichtig, so etwas rüberzubringen. Alle müssen an einem Strang ziehen, damit so etwas auch in der Kantine, im Cateringbetrieb umgesetzt wird.

Sara Profeta (Stadt Düsseldorf): Für den Bereich der Schulen beantworte ich die Frage. – Als Schulträger sind wir dazu verpflichtet, die räumliche, die Sach- und die Personalausstattung für den Mittagsimbiss oder das Mittagessen in den Schulen zur Verfügung zu stellen. Die Stadt Düsseldorf unterscheidet dabei auch nicht zwischen Ganztagschulen und Schulen, die nicht im Ganztags sind.

Was das Personal für die Essensausgabe anbelangt, arbeiten wir mit der Zukunftswerkstatt zusammen. Dadurch haben wir die Sicherheit, dass die Leute qualifiziert und hygienerechtlich einwandfrei geschult sind, was für einen Schulträger von besonderer Bedeutung ist.

Der Ausstattung liegt eine Historie zugrunde. Damals, als der Ganztagerlass beschlossen wurde, hat man schnell versucht, Lösungen zu entwickeln. Natürlich ist es häufig noch die Warmverpflegung, weil sich baulich nichts anderes umsetzen ließ.

Im Primärbereich steckt allerdings häufig eine andere Pädagogik dahinter. Es wird in den OGS-Räumen gegessen. Da hat man seine Küchenzeile und isst gemeinsam am Tisch, sodass ein bisschen das Gefühl von Zuhause aufgebaut wird. Das wandelt sich inzwischen. Da hat man einfach ein anderes Konzept als bei den weiterführenden Schulen.

Als Schulträger stellen wir die Ausstattung immer in Zusammenarbeit mit den Schulen. Wir sehen das Cook-&Chill-Verfahren für uns als beste Möglichkeit an. Es mag bestimmt andere Meinungen dazu geben – das haben wir auch hier gehört –, aber das hat uns als Schulträger überzeugt. Wir versuchen nach und nach, diesbezüglich nachzurüsten. Das ist natürlich nicht von heute auf morgen möglich, einfach aufgrund der finanziellen Ressourcen, die auch eine Stadt wie Düsseldorf nicht unbegrenzt zur Verfügung hat.

Ursula Kraus (Stadt Düsseldorf): Ich möchte die Ausführungen noch für die Kitas ergänzen. – Auch die Kitalandschaft ist sehr unterschiedlich in der Landeshauptstadt Düsseldorf. Wir können jetzt nicht für alle Kitas sprechen, sondern müssen ganz individuell schauen.

Sehr hilfreich wäre, im KiBiz auf einen Orientierungsrahmen zum Thema „gesunde Ernährung in der Kita“ verpflichtend hinzuweisen und das auch etwas mehr auszuformulieren. Das, was demnächst im KiBiz zu lesen sein wird, reicht mir noch nicht.

Auch die Ausbildung müssen wir uns anschauen. Bei den angehenden Kinderpflegerinnen und Kinderpflegern ist sichergestellt, dass sie mal gekocht und sich ausführlich mit dem Thema beschäftigt haben. Bei den angehenden Erzieherinnen und Erziehern ist das nicht mehr gewährleistet. Es gibt das noch immer als Wahlfach. In der Theorie wird auch einiges vermittelt, aber es fehlt der praktische Teil. Dann kommen wir schnell an die Stelle, dass nicht vorausgesetzt werden kann, dass die Erzieherin vorher die Ausbildung zur Kinderpflegerin genossen hat. Ihr fehlt dann tatsächlich ein Wissen, das

für die Kita von enormer Bedeutung ist. Denn das Essen – das haben wir auch in der Stellungnahme so formuliert – bedeutet weitaus mehr als nur die Nahrungsaufnahme.

Einige Kitas haben Frischküchen. Da steht eine Köchin morgens im Eingangsbereich und begrüßt die Kinder, weil die Küche auch zentrales Herzstück der Kita ist. Die Kinder kochen mit. Die Eltern machen den Einkauf. Man beschäftigt sich zusammen mit dem Thema, weil man sich für sein Kind eine familiäre Situation in der Kita wünscht. Dazu gehört auch die gute Ernährung. Für die Eltern ist es einfach ein sehr gutes Gefühl, zu wissen, dass ihr Kind gut versorgt ist. Eltern aus Sozialräumen mit nicht so hohem Handlungsbedarf und keinem Belastungsgrad wünschen sich ebenfalls eine gute Verpflegung in der Kita, denn auch sie können das nicht jeden Abend auffangen. Die Verteilung mit Nährstoffen muss über den Tag stattfinden und kann nicht am Wochenende oder abends um 19 Uhr nachgeholt werden.

Hilfreich aus Sicht der Kommune wäre, dass uns der finanzielle Rahmen zur Verfügung steht, um überhaupt hauswirtschaftliche Kräfte, Köchinnen und Köche für die Kitas einstellen zu können. Da sind wir noch nicht an dem Punkt, den wir gerne hätten.

Und wir müssen uns die Landschaft individuell anschauen. Die Heterogenität der Trägerlandschaft macht das nicht einfach. Da braucht es auch innerhalb der Kommune eine Ressource, die sich darum kümmert und das Ganze koordinieren kann. Herr Lehmann hat es vorhin schon angedeutet. Es muss jemand in die Hand nehmen, und es müssen finanzielle Mittel dafür zur Verfügung gestellt werden.

Dass es ein Thema der Jugendhilfe und in der Jugendhilfeplanung angekommen ist, zeigt meine Stelle, die den Bereich der Kinder- und Jugendgesundheitsförderung umfasst. Wir drücken uns nicht vor der Verantwortung, machen uns auf den Weg und sagen: Das ist einfach mehr, als nur satt zu werden.

Helmut Seifen (AfD): Wir haben jetzt schon viel über die Unwägbarkeit der Situation an den verschiedenen Standorten gehört und dass auch Frischküchen ihre Probleme haben. Ich möchte noch auf einen Punkt kommen, der auch im Antrag vermerkt ist, und zwar – wir haben es gerade gehört – dass Ernährung ganzheitlich angelegt sein muss, sozusagen Bestandteil des gesamten Schulalltags sein muss.

Meine Fragen richten sich an Frau Dr. Weyers, Frau Schlaeger und Herrn Dr. Stierand. Wie Sie vielleicht wissen, ist Ernährung, sind Ernährungsgewohnheiten auch in die Fächer integriert. Ich weiß das vom Fach Erdkunde, aber vor allen Dingen vom Fach Biologie. Neben dem Gymnasium gibt es noch andere Schulformen – Hauptschule, Realschule, Gesamtschule –, in denen das zum Teil als Fach oder in Projekten angeboten wird.

Erstens. Können Sie sich vorstellen, dass wir in diesem Zusammenhang bereits vielfache Möglichkeiten haben, Kinder und Jugendliche in diesem Bereich zu schulen, zu unterrichten und zu lehren?

Zweitens. Wäre es möglicherweise noch denkbar, dass man Kochen und solche Dinge auch zu Hause lernt?

Dr. Simone Weyers (HHU Düsseldorf, Institut für Medizinische Soziologie): Ob Ernährung in den Fächern vermittelt wird, ist mir nicht bekannt. Wenn Sie von Projekten sprechen: Ich glaube, es reicht nicht aus, Projekte zu machen. Wichtig ist, das gesamte Setting in den Blick zu nehmen. Das Wissen darüber, was gesunde Ernährung ist, sollte den Kindern natürlich vermittelt werden, möglicherweise, so wie Sie sagen, in bestimmten Fächern, idealerweise auch den Lehrern, den Ausbildern, den Erziehern in der Ausbildung.

Aber es ist auch wichtig, den gesamten Sozialraum in den Blick zu nehmen. Ich möchte gerne einen Schritt zurückgehen und eine Lanze brechen für den Antrag zur gesunden Ernährung in Kitas und Schulen. Es ist essenziell, wenn wir die Ungleichheiten in der Kindergesundheit adressieren möchten, dass wir in das Setting gehen, dass wir nicht nur Ernährungswissen vermitteln und noch Projekte dazu durchführen, sondern dass wir den Sozialraum, in dem die Kinder lernen, in dem sie sich aufhalten, wenn wir von Schulen und Kitas sprechen, so gestalten, dass eine gesunde Ernährung möglich ist.

Es ist mittlerweile Konsens unter allen, die sich mit Gesundheitsförderung befassen, dass der Settingansatz der Weg ist, um nicht nur Gesundheit zu fördern, sondern um auch gesundheitliche Chancengleichheit zu adressieren. Das heißt, dass man dort Wissen vermittelt, dass man Strukturen schafft, dass man idealerweise Frischküchen zur Verfügung stellt; aber da sind die anderen Experten besser aufgestellt als ich.

Ich möchte noch einmal eine Lanze brechen für das Konzept des Settingansatzes. Wir werden nicht umhinkommen, das Setting zu adressieren, wenn wir die gesundheitliche Benachteiligung von Kindern, die unter bestimmten Bedingungen aufwachsen, vermeiden wollen.

Herr Brinkkötter hat eben von einer Riesenchance gesprochen. Das ist ein anderer Begriff für das, was die Gesundheitswissenschaften sagen, das Setting, in den Sozialraum hineinzugehen und nicht „Projektitis“ zu betreiben, hier und da ein bisschen zu vermitteln. Wir müssen die Sozialräume weiterentwickeln, sodass gesunde Ernährung möglich ist. Das ist der Weg, den man gehen muss, sonst funktioniert es nicht.

Idealerweise sollte man dabei, wenn ich das noch ergänzen darf, die Leute mitnehmen. Sie haben eben gesagt, dass man alle mit ins Boot holen muss. Wir sind ja alle Experten – DGE, Ökotrophologen – und wissen: So wird es gemacht. – Die Gesundheitswissenschaftler reden von partizipativen Ansätzen, wenn man die Menschen beteiligt und in solch einem Prozess mitnimmt. Das wäre mir ein besonderes Anliegen.

Bernhard Burdick (Verbraucherzentrale NRW): Meine Kollegin hat eben schon ausgeführt, dass ein ganzheitlicher Ansatz wichtig und zentral ist und dass gerade die Lebenswelten von Kita und Schule den Raum dafür bieten. Die Entwicklung hin zum Ganzttag kommt ja nicht von ungefähr. Seit vielen Jahren ist ein Bestreben in der Gesellschaft vorhanden, wahrnehmbar, dass beide Elternteile am Erwerbsleben teilnehmen wollen oder sogar müssen. Das heißt, dass Kita und Schule auch wichtige Funktionen übernehmen. Das soll natürlich nicht bedeuten, dass die Eltern entlastet werden – sie haben auch ihren Teil zu tragen –, aber die Schulen und Kitas bieten enorme Möglichkeiten.

Gerade wenn man die Ernährungsbildung, also einen verhaltenspräventiven Ansatz, mit einer guten Schulverpflegung im Umfeld verbindet, also auf die veränderten Verhältnisse reagiert, dann ist das sozusagen der Idealfall, der Settingansatz, den auch Frau Dr. Weyers angeführt hat.

Dazu gehört auch, dass sich die Schulprogramme daran orientieren und den Anspruch haben, das umzusetzen, oder dass die Kitas es in ihr pädagogisches Programm aufnehmen. Wenn es ganzheitlich angegangen wird, dann wird ein Schuh draus. Wenn die Lehrer beispielsweise auch in den Mensen essen und damit ein Stück weit die Vorbildfunktion wahrnehmen, die sie im Bildungsbereich haben, dann hat das eine ganz andere Wirkung auf die Schüler.

Dr. Philipp Stierand (Speiseräume Forschung + Beratung, Berlin): Was die Ernährungsbildung betrifft, bin ich der Meinung, dass das Thema in der Schule aktuell noch nicht in der Ganzheitlichkeit angegangen wird, wie es sein müsste. Ernährung zieht sich durch alle Lebensbereiche. Das Thema müsste sich durch alle Fächer ziehen, angefangen im Schulgarten bis hin zum Politikunterricht, und die Mittagspause sollte ein wichtiger Bestandteil davon sein. Da kann noch mehr passieren.

Es wurde heute schon mehrfach angesprochen, dass das schlechte Essen einer sozialen Verteilung folgt. In Düsseldorf hatten wir es räumlich, Frau Weyers hat es auf Personengruppen bezogen. Das zieht natürlich eine Spirale nach sich. Wenn ich aus einer sozial benachteiligten Familie komme und mich dort schlechter ernähre, dann führt das zu einer kürzeren Lebenserwartung, aber über eine schlechtere Gesundheit, über Übergewicht auch zu einer Chancenungleichheit. Ich glaube schon, dass wir das Kochenlernen nicht der Fernsehwerbung oder dem Supermarktregal überlassen dürfen, sondern Schulbildung kann ein wichtiger Baustein sein, um auch eine soziale Chancengleichheit herzustellen.

Frank Rock (CDU): Der Dialog und der Austausch sind unendlich wichtig. Ich habe ein paar Probleme mit der Praxis, weil ich an den vielen Schulen, die ich besuche – der Kollege hat auch gute Beispiele genannt –, mehr gute als schlechte Dinge sehe. Vielleicht könnte der Städte- und Gemeindebund oder der Landkreistag mal analysieren, an welchen Standorten das Essen so schlecht ist, wie es hier teilweise beschrieben wird, nämlich als Frittenbudenessen usw. Ich habe das bisher noch nie gesehen. Vielleicht liegt es daran, dass ich nur einen kleinen Rahmen habe und nicht oft genug unterwegs bin. Aber bei meinen bisherigen Schulbesuchen – und das waren viele –, habe es ich es nicht so erlebt, wie es hier dargestellt wird. Aber es wird so sein. Vielleicht habe ich da nur nicht den richtigen Augenaufschlag. – Das nur als Statement, auch wenn das eigentlich nicht üblich ist.

Wir haben jetzt ganz viel über die Qualität gesprochen, über das Setting im Sinne von ganzheitlichen Erziehungsstrukturen. Was muss die Schule zukünftig alles leisten, damit der kleine Mensch, der im Kindergarten anfängt, bis zur Stufe 13 gesund isst, also Gemüse und nicht so viel Fett? Ich muss ein bisschen despektierlich feststellen: Wir betreiben seit 10, 15 Jahren Ganztagschulen, auch Grundschulen, haben 80 % Auslastung, und die Kinder werden immer dicker. Vielleicht liegt es doch nicht an dem

gesunden Essen in der Schule, sondern an dem Verhalten der Eltern, wie sie die Kinder außerhalb der Schule ernähren. Vielleicht geht es doch nicht nur darum, was die Schule alles tun muss. – Das nur am Rande.

Ich komme zum kostenlosen Essen. Die Stadt Düsseldorf hat beschrieben und sehr deutlich gemacht, was sie alles Gutes tut. Der Träger nimmt seine Verantwortung an wie auch der Kollege Schulleiter. Sie sprechen davon, dass immense Kosten auf die Stadt zukämen, wenn das Essen kostenlos angeboten würde, Thema „Konnexität“. In vielen großen Städten spielt die Bezahlung der Hauswirtschaftskräfte, die da arbeiten, eine Rolle. Das hat nichts mit dem eigentlichen Essen zu tun, das immer noch von den Eltern finanziert wird. Frau Kraus oder Frau Profeta, welche Dinge müssten geschehen, um die Auswirkungen eines kostenlosen Essens aufzufangen, um die Situation zu verbessern?

Sara Profeta (Stadt Düsseldorf): Aktuell bezahlen wir schon das Ausgabepersonal an den weiterführenden Schulen. Im Grundschulbereich ist das Ganze durch die Betreuungspartner ein bisschen anders gestaltet. Ich spreche jetzt zum Teil nur für die weiterführenden Schulen. Die Ausstattung tragen wir sowohl an den weiterführenden Schulen als auch im Grundschulbereich.

Bei einem kostenlosen Essen würden auf die Stadt ungefähr 15 Millionen Euro pro Jahr zukommen. Dabei haben wir zugrunde gelegt, dass ungefähr 70 % der Primarschüler essen. Die Quote wird aber wahrscheinlich noch steigen im Rahmen der Verpflichtung oder des Anspruchs, den man dann hat. Im Bereich der weiterführenden Schulen haben wir 40 % der Schüler zugrunde gelegt. Auch die Zahl kann eventuell noch steigen. Es ist schon eine optimistische Messung. Bei 15 Millionen Euro stellt sich für den Schulträger die Frage, wie er das zusätzlich zu den Kosten, die er ohnehin übernimmt, noch tragen kann. Die Frage ist auch, ob allein dadurch ein besseres Essen gewährleistet werden kann.

Jochen Ott (SPD): Vielen herzlichen Dank für die Beantwortung der Fragen. – Nur so viel vorab: Ein Land, das für einen bestimmten Forst sehr viel Geld ausgeben kann, kann sich vielleicht auch Gedanken darüber machen, wie die gesunde Ernährung finanziert werden sollte.

Meine Frage richtet sich an Herrn Dr. Stierand, Frau Schlaeger und Frau Amelung. Wir haben zum einen die klaren Berichte zum Thema von Frau Dr. Weyers gehört, was den Gesundheitszustand der Kinder angeht. Wir wissen, dass es 2025 einen Rechtsanspruch auf Ganztage geben soll. Wir haben von den kommunalen Spitzenverbänden gehört, dass die Lage in den Kommunen aufgrund der Kassenlage sehr unterschiedlich ist. Wir haben von Herrn Brinkkötter, Herrn Haxter und anderen gehört, wie wichtig es ist, dass die Mitarbeiter mit Leib und Seele dabei sind, dass sie ausgebildet sind, dass sie das Thema – das hat Frau Kraus ausgeführt – in ihrer Ausbildung als wichtig erfahren haben. Das sind die Rahmenbedingungen.

Wenn wir die kennen, frage ich Sie: Wer sollte denn diesen Themenkomplex angehen? Jede Bildungseinrichtung für sich selbst im Sinne der Dezentralität? Jede Kommune für sich selbst, weil sie die Verantwortung übernehmen kann? Sollte es also jeder so

machen, wie er das vor Ort für richtig hält? Sollte es das Land mit einer wie auch immer gearteten Vorgabe oder gar der Bund machen? Wer wäre der richtige Ansprechpartner, zumindest im Bildungsbereich von Nordrhein-Westfalen, also Kindergarten und Schule, und welche Rahmenbedingungen braucht er, um der eben genannten Themen Herr zu werden? Wer könnte das tun? Wie würden Sie sich das wünschen? Was müsste da passieren?

Die Vertreterin des Städtetages bitte ich, jetzt nicht in erster Linie die Konnexität anzusprechen – das ist klar –, sondern fachlich zu überlegen, was Sinn macht. Die Frage des Geldes ist ohnehin offensichtlich.

Dr. Philipp Stierand (Speiseräume Forschung + Beratung, Berlin): Das ist eine schwierige Frage. Ich bin ein Freund der kommunalen Ernährungspolitik, also dass sich Städte ihres Ernährungssystems annehmen und versuchen, zu gestalten. Dabei ist die Gemeinschaftsverpflegung ein wichtiges Instrument. In Bildungseinrichtungen kann die Kommune selbst als Marktakteur auftreten und den Markt gestalten.

Wenn ich an regionale Verknüpfungen denke, die in Ausschreibungen schwierig umzusetzen sind, die aber im direkten Kontakt von Küchen, Caterern mit Landwirten durchaus abseits von Ausschreibungen entstehen können, dann ist da die kommunale Ebene richtig. Wenn es aber um Ausschreibungen geht und das Know-how, das da hineinfließen muss – das sieht man auch an den Schulvernetzungsstellen –, dann halte ich Know-how von oben für notwendig. Die Frage des Geldes haben Sie gerade angesprochen.

In dem Bereich fehlt mir eine klare politische Vision, wo es mit der Gemeinschaftsverpflegung hingehen soll. Das würde allen Ebenen helfen. Wenn Kopenhagen heute nach 13 Jahren kommunaler Arbeit bei 90 % bio in der Gemeinschaftsverpflegung ist, ohne irgendwelche Versorgungsengpässe und ohne große Mehrkosten – bei den anderen Rahmenbedingungen, die sie da haben –, dann hat das damit zu tun, dass die Politik die Ziele über diese 13 Jahre sehr stetig angezogen hat. So etwas würde ich mir für Deutschland – ich glaube, da sind alle Ebenen gefragt – auch wünschen.

Bernhard Burdick (Verbraucherzentrale NRW): Erlauben Sie mir, dass ich ein klein bisschen aushole. Sie haben die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Verbraucherzentrale eingeladen. Das ist ein großes und wichtiges Projekt in unserem Haus. Aber wir sitzen hier als Vertreter der Institution. Als Vertreter eines Projekts könnten wir natürlich nur begrenzt politisch antworten.

Die Fachkompetenz auf kommunaler Ebene, insbesondere bei Ausschreibungen, ist schon mehrfach angesprochen worden. Wir haben uns im Rahmen einer Studie für das Bundesforschungsministerium intensiv damit befasst. Die mangelnde fachliche Kompetenz haben wir an vielen Stellen durch eine Befragung der Träger selbst und auch der Caterer bestätigt bekommen. Etwa 80 % der Caterer haben beispielsweise geantwortet, dass die Ausschreibungen von der Qualität und Fachlichkeit so schlecht sind, dass sie kein Angebot abgeben können. Das heißt, an der Stelle braucht es definitiv Unterstützung.

Der DGE-Standard ist auch schon angesprochen worden. Gibt es einen Standard? Ja. Etwa die Hälfte der Ausschreibungen nennt den DGE-Standard als Voraussetzung. Aber er wird in aller Regel nicht kontrolliert. Daher gibt es in beiderlei Hinsicht noch Luft nach oben, also dass der DGE-Standard noch stärker verbreitet wird und dass er in irgendeiner Form kontrolliert werden muss. Auch dafür sind entsprechende fachliche Kompetenzen notwendig.

In dem Projekt der Vernetzungsstelle haben wir jetzt mehr als zehn Jahre intensiv an dem Thema gearbeitet, aber mit einer Handvoll Kolleginnen bei knapp 7.000 Schulen und 10.000 Kitas im Land auch noch keinen Turnover, keine Flächenabdeckung erreichen können. Es gibt zunehmend gute Beispiele, aber es gibt auch noch viele Lücken.

Eine Erkenntnis aus der besagten Studie oder ein Vorschlag, der daraus resultiert, ist: Es braucht einen Kümmerer. Der Begriff ist schon genannt worden. Es gibt gute Beispiele. Herr Brinkkötter in Person ist sicherlich eines dieser leuchtenden Beispiele. Wenn sich jemand vor Ort das Thema wirklich an die Brust heftet und mit allen spricht, mit denen es notwendig ist, dann funktioniert so etwas. Aber das sind leider herausragende Einzelbeispiele.

Ein Vorschlag, den wir entwickelt haben, ist der einer oder eines Verpflegungsbeauftragten. Das wäre eine Person, die die fachlichen Kompetenzen mitbringt, also auch ernährungsfachliche, ernährungsphysiologische Kenntnisse hat, und beispielsweise auf Kreisebene oder auf Quartiersebene für Kitas und Schulen – in den Räumlichkeiten – zuständig ist, der Ansprechpartner für alle Beteiligten ist, Moderator, Mediator rund um die Schul- oder Kitaverpflegung.

Aber auch diese Personen, wenn man sie benennen, einstellen würde, kosten natürlich Geld. Die Frage dreht sich immer wieder darum: Woher kann das Geld kommen? Letztendlich sehen wir eigentlich nur die Möglichkeit, dass Bund, Länder und Kommunen gemeinsam an einem Strang ziehen. Allein wird niemand das Problem lösen können. Der Bund könnte vielleicht schon mal anfangen – das Thema ist genannt worden – und den Mehrwertsteuersatz für die Schulverpflegung generell von 19 auf 7 % senken. So ließen sich mehr als 10 % an Kosten einsparen, die man in eine bessere und nachhaltigere Schulverpflegung stecken könnte.

Pia Amelung (Städtetag NRW): Ich klammere wie gewünscht den Finanzierungsaspekt, die Konnexitätsfrage aus. Die Frage der Fachlichkeit und wie man an der Stelle einen Schritt weiterkommt, ist durchaus spannend und nicht einfach zu beantworten. Der Aspekt von kommunaler, von staatlicher Verantwortungsgemeinschaft ist sehr zentral, denn die Trennung von inneren und äußeren Schulangelegenheiten ist völlig überholt.

Wir sehen das bei verschiedenen Themen, zum Beispiel im Bereich der Inklusion, der Digitalisierung usw. Die Liste lässt sich fortführen. Es trifft auch auf die Schulsozialarbeit zu. Das heißt, das Modell ist in dieser Form nicht mehr tragfähig. Als ressourcenarmes Land wie Deutschland müssen wir uns diesen Aspekt der Bildung nochmals sehr genau vornehmen und möglicherweise sehr viele Dinge auf den Kopf stellen.

Neben den Kommunen – ich beziehe uns als Akteur ganz klar mit ein – und dem Land sehe ich aber auch den Bund in einer gewissen Rolle, die Fragen von Bildung, Bildungssystemen, soweit es möglich ist – ich will jetzt keine Verfassungsfrage aufmachen –, zu beantworten. Welche Möglichkeiten gibt es, damit wir in die Lage versetzt werden, in enger Abstimmung, in der Kooperation zwischen Kommunen, Land und Bund vorwärts zu kommen?

Wenn man sieht, dass Diskussionen wie die um den Nationalen Bildungsgrad scheitern, dann fragt man sich schon: Ist es denn gewollt, dass man im Bildungsbereich einen Schritt nach vorne kommt? Wenn die Politik insgesamt das möchte, dann muss man die Frage der Zuständigkeit aufbrechen und sich möglicherweise über die fachlichen Themen annähern.

Das spiegelt sich auf den unterschiedlichen Ebenen mit Blick auf Zuständigkeiten wider. Für die Kommunen ist es wichtig, sich wirklich die Situation vor Ort anzugucken, das differenziert zu betrachten, nicht eine Schablone über alles zu legen und das als die eine Lösung anzusehen, auch den Blick in den Sozialraum zu wagen, die Öffnung von Schule und Kindertageseinrichtungen. Es gibt Ansätze. Wir brauchen eine stärkere Verzahnung von Schule, Kinder- und Jugendhilfe. Man kann kreative Lösungen wagen, ohne immer gleich die ganz große Frage zu stellen. In der Praxis gibt es viele gute Ansätze. Man versucht, mit dem zu arbeiten, was man hat, um im Sinne der Kinder und Jugendlichen etwas Gutes zu leisten.

Franziska Müller-Rech (FDP): Herr Ludmann und Herr Professor Hirschfelder, ich möchte gerne den Aspekt der Ernährungsbildung aufgreifen. Sie haben als wichtigen Punkt verdeutlicht, weil Kinder immer mehr Zeit in der Kita oder in der Schule verbringen und dort die Mahlzeiten zu sich nehmen, dass Ernährung viel mehr ist als Essensaufnahme, dass es auch um ein kulturelles Angebot geht, dass es auch eine soziale Dimension hat.

Ich frage jetzt nach der praktischen Umsetzung der Ernährungsbildung insbesondere in den Schulen. Wie können wir die Ernährungsbildung in den Schulen verbessern? Welche Vorschläge oder Hinweise können Sie uns mit auf den Weg geben?

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Universität Regensburg, Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur): Vielen Dank für die wichtige Frage der Ernährungsbildung. Insgesamt sprechen wir sehr stark über die Schüler und nicht mit den Schülern. Wir haben den Eindruck, dass es eine gesellschaftliche oder wissenschaftliche Vorstellung von gesunder Ernährung gibt. Die Vorstellung einer passenden, gesunden und sozial akzeptablen Ernährung sieht bei den Schülern aber möglicherweise ganz anders aus. Es ist ein anderer Fokus.

Wir leben inzwischen auch in einer multiethnischen Gesellschaft, in der es ganz unterschiedliche Gesundheitskonzepte gibt. In der Vorstellung von gesunder Ernährung haben wir fast eine negative Ökotrophologisierung, die nicht der Tatsache Rechnung trägt, dass wir keine Tiere füttern, sondern mit Menschen arbeiten, mit denen wir auf Augenhöhe kommunizieren sollten. Ernährung in Schulen muss immer ein kommunikativer Akt sein, bei dem wir mit den Schülern überlegen: Was ist eine passende und

gesunde Ernährung? Gesunde Ernährung bedeutet nicht nur optimale Nährstoffzufuhr, sondern beinhaltet auch Spaß, einen sozialen Faktor und Dinge, die für Kinder heute ganz wichtig sind, zum Beispiel Körperstyling. Viele Jugendliche wollen vor allem kurzfristig gut aussehen und überlegen nicht, ob sie später mal 75 oder 85 Jahre alt werden wollen.

Das heißt, wir können das Thema „Schulernährung“ überhaupt nur kommunizieren, umsetzen und damit die Wähler von morgen gewinnen, die später auch mal staatstragende Parteien wählen, wenn wir die Schüler viel ernster nehmen; denn sie sind es ab einem gewissen Alter gewohnt, absolut ernst genommen zu werden.

Was Ernährungsbildung anbetrifft, kommen wir alle aus einer Zeit, in der diese hierarchisch organisiert war. Das heißt, ich war selber mal Schüler, habe dann gehört, was gut und gesund ist, und danach gehandelt. Heute haben wir eine asymmetrische Ernährungsbildung. Die Schüler orientieren sich vor allem netzbasiert und überlegen, was gut und gesund für sie ist. Schauen Sie sich etwa die Trafficquoten von Social Media an. Es gibt heute Influencer, die einen neuen Proteinshake oder eine neue Muskelaufbaumethode auf den Markt bringen, die in einer Woche 1 Million Klicks haben. Wir haben die goldenen Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die sicherlich gut und sinnvoll sind, die im Netz aber weitgehend unbeachtet bleiben. Das heißt, wir müssen uns dieser Logik annähern.

Wenn wir Ernährungsbildung in Schulen einbringen wollen, dann müssen wir das Thema ernst nehmen. Im Augenblick betragen die gesellschaftlichen Folgekosten von Fehlernährung in Deutschland fast 80 Milliarden Euro pro Jahr. Das kann man leicht auf NRW herunterbrechen. Wenn wir hier immer in einer Logik überlegen, wer es denn bezahlen kann und wo wir ein Leuchtturmprojekt haben, wo vielleicht mal jemand vorschreitet, und vergessen die problematische Fläche in diesem Land, dann werden wir mit den Folgekosten, die NRW auch zu tragen hat, permanent nach oben rutschen. Mit jedem Euro, den wir in ein vernünftiges Ernährungssystem stecken, werden wir Folgekosten einsparen. Das sind Kosten, die sich rechnen.

Wir dürfen gar nicht in diese Logik einsteigen, immer zu überlegen, wer es denn zahlt, sondern wir müssen erst einmal überlegen, was wir gerne hätten. Deswegen ist der SPD-Antrag eigentlich ganz gut, der besagt: Wir müssen raus aus der Verpflegungssituation. – Ich möchte übrigens auch nicht, dass Schüler „verpflegt“ werden. Ich möchte, dass sie in Gemeinschaft essen, dass sie essen, wie es ihren Vorstellungen entspricht. Wir brauchen eine Schulernährung, bei der natürlich in der Schule gekocht wird, und zwar mit den Schülern. Dafür muss auch Personal vorhanden sein.

Zum Thema „Querschnittskompetenz“: Wir brauchen die Diskussion über die Ernährung natürlich auch in der Erdkunde. Das ist ganz wichtig. Wir brauchen sie aber vor allem in der Chemie, in der Biologie, in der Physik, in der Mathematik, weil unsere Schüler dann auch besser werden und NRW insgesamt der bessere Standort wird. Insofern brauchen wir eine grundsätzliche Diskussion darüber: Wo wollen wir hin? Wie sind die Rahmenbedingungen? Wir sollten nicht um Geld betteln, sondern wir müssen in diesem Bereich klotzen, um das Thema systemisch und strukturell voranzubringen, und zwar gemeinsam mit den Schülern.

Klaus Ludmann (apetito kids & schools, Rheine): Ich versuche es aus der Branche heraus ein Stück weit konkreter zu beantworten. Sie haben eben das Stichwort „Kindertagesstätten“ genannt. Das ist eine ganz andere Thematik als bei den Schulen, zu denen ich gleich noch komme.

Ganz konkret dazu, wie wir das machen: Wir bieten den Kindertagesstätten zum Beispiel sogenannte Sprösslinge-Boxen an. Das heißt, sie können Kräuter aussäen, sehen dann, wie sie wachsen, und ernten sie. Viele lernen dabei Kräuter kennen, die sie noch nie vorher gesehen haben.

Die Kinder können natürlich noch keinen Speiseplan lesen geschweige denn zusammenstellen. Wir bieten ein System an, bei dem die Erzieherinnen zusammen mit den Kindern Speisepläne anhand von Bildern aufbauen, die auch den DGE-Anforderungen gerecht werden. So werden die Kinder an das Thema „Verpflegung“ herangeführt.

Wir machen mit den Kindern auch Zucker- und Fetträtsel, damit sie wissen, was gut ist, was schlecht ist, was das für sie bedeutet. Das ist eine ganz andere Vorgehensweise, wie man solch ein Thema in Kitas ansprechen kann.

Jetzt komme ich zu den Schulen. Eine Voraussetzung ist zum Beispiel – Sie haben es gerade gesagt, Herr Professor Hirschfelder – Atmosphäre. Überlegen Sie mal, wie unsere Schulen früher aussahen. Tolle Mensen gibt es eher selten. Es geht auch um Gemütlichkeit. Das fängt beim Licht an, geht bei der Farbe weiter und hört beispielsweise bei den Stühlen auf. Geräusche spielen eine Rolle und sind nachgewiesenermaßen eine starke Beeinträchtigung. Die Lehrer brauchen Wissen über eine schülergerechte Ernährung.

Was versuchen wir zurzeit? Das digitale Thema ist groß. Jeder Schüler hat ein Smartphone. Wir versuchen, mit den Schülern in Verbindung zu treten. Natürlich wollen wir sie darüber erst einmal in die Mensa ziehen, aber wir wollen auch in Richtung Ernährungsbildung kommunizieren: „Was ist wichtig bei einer guten Ernährung?“, um einfach auf einer anderen Ebene zu sein. Man muss die tradierten, alten Wege ein bisschen verlassen und andere Ansätze finden.

Wir haben auch eine Ernährungspyramide, bei der man sehen kann: Wie muss ich mich über den Tag ernähren? Aber das geschieht wieder viel im Kontext mit den Erzieherinnen in der Kita, mit den Lehrern in der Schule. Wie arbeitet man damit? Ich nenne das Stichwort „Koch-AG“. Es gibt übrigens auch gute Materialien von der DGE, dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft oder auch der Vernetzungsstelle.

Zu unseren Wünschen: Es wäre toll, wenn dies fester Bestandteil des Unterrichtsplans würde. Aber da sind wir nach meinem Wissen noch nicht. Wir müssen erst einmal mit den Dingen leben, die wir gerade haben. Als Anbieter versuchen wir einiges, und das wird auch gut angenommen. Ich habe gerade davon berichtet.

Wir werden weiter daran arbeiten. Bei uns im Haus gibt es zum Beispiel eine Ernährungsberatung, die in Schulen und Kitas entsprechende Aktionstage durchführt. Das können wir für unsere Kunden anbieten. Unsere Ernährungsberatung kann aber natürlich nicht 15.000 Kitas und Schulen in NRW abdecken.

Das soll nur zeigen, dass es schon Möglichkeiten gibt. Es hängt häufig vom Engagement des Einzelnen in der Kita, in der Schule ab. Dann kann man viel bewegen. Das tolle Beispiel, das wir hier gehört haben, ist leider nur ein Tropfen auf den heißen Stein, und das ist ein Defizit.

Sigrid Beer (GRÜNE): Vielen Dank, Herr Professor Hirschfelder, für den Beitrag. Sie sind ja auch in Arbeitszusammenhängen tätig; Frau Methfessel hat schon mit Ihnen gemeinsam veröffentlicht. Wir haben das REVIS-Projekt, das von der Universität Paderborn aus bundesweit koordiniert worden ist. In diesem Forschungszusammenhang haben wir die Reform der Ernährungsbildung an Schulen thematisiert. Auf der Grundlage von REVIS ist dann die Verbraucherbildung in NRW überarbeitet worden, deren Umsetzung durch die neue Landesregierung leider angehalten worden ist. Vielleicht bringt die Anhörung jetzt einen neuen Drive, um dies voranzutreiben. Es würde mich freuen, wenn wir über die Notwendigkeiten reden könnten.

Ihr Beitrag hat deutlich gemacht, dass es um partizipative Elemente geht. Sich mit dem Essen auseinanderzusetzen, ist eine Kulturangelegenheit. Es muss Spaß machen. Das hat etwas mit der Identität von Kindern und Jugendlichen zu tun.

Darüber hinaus ist es wichtig, aus dem Kasten Schule heraus in eine andere Dimension zu gehen, nämlich zur Produktion von Lebensmitteln, Nahrungsmitteln. Wir haben im Augenblick eine Debatte mit der Landwirtschaft. Das stellt auch eine Chance dar – die Kenntnis, wie Lebensmittel in der Nähe produziert werden –, einen ganz anderen Zugang zu finden. Das heißt, es geht um unterstützende Programme, um Landwirte und Höfe aufzusuchen und die regionalen Lebensmittel dann in die Schule zu holen. In vielen Kommunen ist der faire Kakao, der faire Kaffee und der faire Orangensaft Programm. Aber die faire Milch ist leider noch kein Standard in Kitas und Schulen.

Inwieweit können Sie sich vorstellen, Herr Professor Hirschfelder, Herr Haxter und Herr Brinkkötter, die Ernährungsbildung weiter zu fassen, mit den außerschulischen Lernorten zu verbinden und auch zu einer Vernetzung von Einkaufsgemeinschaften zu kommen, sodass die regionalen Produkte gestärkt werden? Denn es ist schon etwas anderes, wenn ich meinen Quark, meinen Joghurt und die faire Milch vor Ort einkaufen kann, als tiefgefrorene Bioprodukte durch die Gegend zu fahren oder die Bioerdbeere im Winter zu importieren; ich weise nur auf den ökologischen Fußabdruck hin. Es gibt übrigens einen Lagerapfel, den ich auch um diese Zeit als Obst anbieten kann.

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Universität Regensburg, Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur): Ganz wichtig ist, dass Schule nicht nur in der Schule stattfindet. Wir brauchen ein Erlernen der Lebenswirklichkeit. Auch aus demokratischen Grunderwägungen müssen wir aufpassen, welche Höfe wir besuchen; denn die Ernährungswirtschaft steht im Augenblick sehr stark unter Generalverdacht. Ich glaube, es reicht nicht, allein Biohöfe und Bioläden zu besuchen – das ist natürlich ganz wichtig –, weil auch der vermeintliche Massentierhalter auf demokratischer Grundlage operiert und integrativer Bestandteil unseres Wirtschaftssystems ist. Zur schulischen Bildung gehört es, die komplette Produktionspalette zu besichtigen. Ich

weiß, dass ein Besuch von Schlachthöfen das Ganze nicht skandalisiert, sondern ent-skandalisiert.

Herr Stierand hat schon das Beispiel Dänemark genannt. Der gläserne Schlachthof von Danish Crown ist so transparent und offen, im Internet ist alles jederzeit nachvollziehbar, dass sogar Vegetarier nachher sagen: So schlimm ist es eigentlich gar nicht.

Klar ist: Ernährungsbildung ist auf breiter Front im Alltag wichtig, aber ideologisch unvoreingenommen und unter Berücksichtigung aller Player, die auf der Grundlage von Gesetzen arbeiten. Denn das Wesen von Schule ist nicht, Schüler über die richtige Meinung zu belehren, sondern Informationen bereitzustellen, sodass sich die Schüler selber eine Meinung bilden können.

Markus Haxter (Cuisine Concept, Bergisch Gladbach): Kochaktionen sollten immer und überall durchgeführt werden. Für Kochen auf dem Bauernhof oder Erlebnisbauernhof – egal, in welche Richtung – gibt es ganz tolle Beispiele.

Spezielle Aktionen sind, ein Produkt in den Vordergrund zu stellen. Man kann erklären, wie man Joghurt macht. In der Schule kann man zeigen, wie es geht, und dann Gerichte daraus entwickeln.

Es kann das Sushi des Monats geben. Sushi besteht nicht nur aus rohem Fisch, darin kann regionales Gemüse oder gekochter Reis sein. Wie gesagt, ich bin ein Fan von altem Gemüse, vergessenem Gemüse. Wir können Geschichten rund um Gemüse erzählen.

Wie ist der Halve Hahn entstanden? Warum heißt er so? Daraus kann man direkt einen Witz machen und das mit einer Unterrichtsstunde über Käse verbinden. Wie wird Käse hergestellt? Was ist ein gereifter Käse? Warum schmeckt ein älterer Käse so? Bildung rund um das Essen ist wichtig für Erwachsene und für Kinder.

Herr Professor Hirschfelder, Ihnen muss ich sagen: Das sind sehr gute Ansätze, das ist top.

Alois Brinkkötter (Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen): Als Schulleiter möchte ich gleichzeitig davor warnen, immer wieder neue Anforderungen an Schule zu stellen, dass Schule auch noch dieses und jenes leisten kann. Wichtig im Zusammenhang mit der Ernährungsbildung ist – das haben wir noch gar nicht angesprochen – die Arbeit mit den Eltern. Die müssen wir auch in die Schule holen. Wenn sie in ihren Familien vernünftig kochen, weil man das mit ihnen in Abendkursen, bei Frühstücksangeboten usw. in der Schule geübt hat, ergibt sich da eine Multiplikatorenfunktion.

In meiner Schule arbeiten allein in der Mensa 60 Mütter und Väter ehrenamtlich mit. Sie erleben den alltäglichen Prozess und tragen den auch zurück in die Familienhäuser. Da ist vieles möglich. Ich warne davor, immer wieder neue Anforderungen an Schule zu stellen.

Wir haben eine eigene Imkerei. Die Schüler kriegen in der Schule mit, was es bedeutet, wenn man zwölf Bienenvölker auf dem Schulgelände hat, wenn der Honig vermarktet wird, wenn man Bienenwachskerzen produziert, Lippenstifte, Propolistropfen usw.

Wir haben eine Garten-AG, die das gesamte Schulgelände so umgestaltet hat, dass dort bienenfreundliche Pflanzen wachsen. In der Schule ist in diesem Sinne ganz viel möglich.

Wir besuchen unseren Anbieter, den Kiebitzhof in Gütersloh. Da kann man konkret hinfahren.

Unser Caterer bietet zusätzlich Ernährungskurse an.

Der Vorteil der Gesamtschule ist – mal wieder –: Wir haben Hauswirtschaft als Fach von Klasse 5 bis Klasse 10. Jeder Schüler besucht das Fach Hauswirtschaft. Dazu gehören all diese Dinge, die hier thematisiert worden sind.

Ein anderer Aspekt, der nicht ganz genau die Frage trifft – Herr Professor Hirschfelder, Sie hatten es vorhin auch angesprochen –, ist die soziale Kompetenz, die Schüler in diesem Kontext erlernen können, und wenn es in der Mensa darum geht, den Abwasch zu erledigen. Bei uns erledigen die Schüler 98 % des Abwasches, in der Mitte natürlich mit der Bandspülmaschine. Sie bekommen mit, was das an Arbeit bedeutet. Sie wissen, was es bedeutet, wenn ein Mitschüler den Teller stehen lässt. Dann müssen sie den nämlich zurückbringen. Deshalb machen die Schüler das nicht. Sie kriegen mit, welchen Job das Mensapersonal in der Vorbereitung und Ausgabe hat. Das führt zu ganz viel Sozialkompetenz der Schülerinnen und Schüler und Wertschätzung gegenüber dem, was im Alltag im Bereich der Ernährung läuft.

Helmut Seifen (AfD): Ich habe keine Fragen mehr. Ich fühle mich erschöpfend informiert und bedanke mich bei allen Sachverständigen.

Frank Rock (CDU): Ich möchte gerne auf den letzten Aspekt eingehen und den Kollegen ansprechen, weil in dem Antrag der SPD suggeriert wird, wir müssten curricular noch etwas tun.

Wir haben zwei Ansätze, einmal den ganzheitlichen, den Sie beschrieben haben – Schule als Lebensraum, als Essensraum, als Familienersatz –, und wir haben die Lehrpläne. Nach meinem Wissen zieht sich durch die kompletten Lehrpläne der Grundschule ein roter Faden. In den ersten vier Jahren ist das Thema „Ernährung“ einer der fünf Schwerpunkte im Sachunterricht. Es geht unter anderem um den Körper, die Sinne, die Ernährung, die Gesundheit. Da werden Ernährungsgewohnheiten, Ernährungsgrundsätze, gesunde Ernährung, Regeln und Tipps dazu besprochen. Ich kenne fast nur Grundschulen, die einen Austausch mit Bauernhöfen haben. Es wird gemeinsam gefrühstückt. Der Lehrplan der Grundschule ist wirklich voll von diesen Themen, ebenso die Lehrpläne der Klassen 5, 6 und 7.

Wo sehen Sie im Sinne des Antrags noch Bedarf, curricular etwas zu verändern? Sie haben einen Punkt angesprochen. In dem Fach Hauswirtschaft werden an Ihrer Gesamtschule alle Schülerinnen und Schüler unterrichtet. Würden Sie das gerne für alle Schulformen sehen?

Alois Brinkkötter (Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen): Ich kann natürlich nur für die Gesamtschule sprechen. Alle unsere Lehrpläne beinhalten im Prinzip dieses Thema, ob es das Fach Religion ist – Umgang mit Schöpfung –, ob es das Fach Biologie oder Chemie ist, bei denen es um Zusammensetzungen geht. Auch in Geschichte kann man das immer wieder thematisieren. So ist es vorgesehen.

Ich glaube, bei den anderen Schulformen gibt es noch einen gewissen Nachholbedarf. Es wäre sicherlich gut, wenn das Thema da noch stärker implementiert würde. An der Gesamtschule ist es grundsätzlich von den Voraussetzungen her aktuell schon gut geregelt.

Annette Watermann-Krass (SPD): Ich möchte gerne einen Punkt noch etwas vertiefen. Ich bin auch Mitglied des Umweltausschusses. Wir wissen, dass die Bauern augenblicklich auf der Straße sind und demonstrieren, weil sie wissen wollen, wohin die Reise geht. Sie haben für den Weltmarkt produziert, erreichen mit ihren Produkten aber keine Preise, dass sie davon leben können. Ich habe in diesem Haus schon mehrfach gesagt, dass wir einen Antrag gestellt haben, in dem es um gute Kita- und Schulversorgung geht. Das sollten wir verbinden. – Herr Dr. Stierand, Sie sind auf die Stadt-Land-Verbindung eingegangen.

Ich frage die großen Caterer, in diesem Fall Herrn Lehmann, und auch Herrn Dr. Stierand: Können wir mit unseren Produzenten vor Ort Lieferverträge für das gesamte Jahr darstellen? Was braucht es, wenn wir wirklich einen Wandel in der Gemeinschaftspflege auf den Weg bringen wollen?

Dr. Philipp Stierand (Speiseräume Forschung + Beratung, Berlin): Ich kann nur von Projekten und Einzelbeispielen berichten, die aber zeigen, dass das möglich ist. Ich arbeite in Berlin gerade mit einem jungen Koch zusammen, der jetzt auch NRW in Richtung Berlin verlässt. Er hat in einem früheren Berliner Projekt, in einem Krankenhaus, mit dem Budget, das er dort vorgefunden hat, genau das gemacht hat, nämlich Anbauabsprachen mit regionalen Landwirten getroffen, um Erntemengen, um Abnahmemengen zu planen. Das hat sehr gut funktioniert. Das hat auf der Küchenseite eine große Flexibilität gefordert. Aber da die vorhanden war, war das kein Problem.

Es gibt in Berlin das schöne Projekt „WO KOMMT DEIN ESSEN HER?“ vom Verband Deutscher Schulcaterer, die „nur“ das machen. Sie sprechen mit Landwirten und Schulcaterern, stellen da die Verbindung her und sorgen dafür, dass die Landwirte wissen, was die Schulcaterer an Obst, Gemüse und Fleisch brauchen. Sie sorgen auch für einen Ausgleich, wenn es irgendwo einen Überschuss oder Mangel gibt, und zwar mit sehr schönen und guten Ergebnissen. All das läuft mit Engagement abseits von Ausschreibungen auf freiwilliger Basis. Es geht also.

Stefan Lehmann (LEHMANNs Gastronomie, Bonn): Ich glaube, dass viele gute Caterer und Gastronomen regional einkaufen. Das bringt einfach ganz viele Vorteile mit sich: Qualität, kurze Wege, die Story drum herum. Das ist sicherlich ein guter Ansatz, in dem Bereich wird aber schon viel gemacht, was von alleine viele Vorteile mit sich bringt.

Natürlich kann man im Rahmen einer Leistungsbeschreibung, einer Ausschreibung definieren, was man haben möchte. Bio, eine Bioquote ist in den letzten Jahren ein großes Thema gewesen. Genauso könnte eine Kommune, eine Stadt mal definieren, was sie unter „Regionalität“ versteht. Man kann fordern: Ich erwarte, dass 20 % – oder wie viel auch immer – des monetären Wareneinsatzes bei regionalen Anbietern zum Tragen kommen. – So etwas ist umsetzbar. Das wird bei Bioprodukten und anderen Dingen auch gefordert und gemacht. Warum denn nicht? Bei uns vor der Haustür wachsen sehr gute Lebensmittel. Warum sollte man die nicht in der Schulverpflegung einsetzen? Die guten Caterer machen es sowieso.

Sigrid Beer (GRÜNE): Eben ist schon einmal die Versorgung armer Kinder angesprochen worden, die es nicht nur in Nordrhein-Westfalen gibt. Über die Veränderungen auf der Bundesebene ist die Finanzierung ohne Elterneigenanteil im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepakets sichergestellt.

Frau Profeta und Herr Brinkkötter, wie gelingt es denn, einen diskriminierungsfreien Zugang zum Essen für die Kinder, die diese Berechtigung haben, herzustellen, damit es beim Menü und in der Mensa keine Zweiklassengesellschaft gibt?

Sara Profeta (Stadt Düsseldorf): Wir haben zum Teil ein elektronisches Bestellsystem. Bei den BuT-Kindern ist dann hinterlegt, dass sie kostenlos essen können. Nur das Schulsekretariat hat Zugriff darauf und kann feststellen, wie es das Gesetz auch vorsieht, welche Kinder BuT-berechtigt sind.

Bei der Ausgabe ist gewährleistet, dass man nicht sieht, ob das Kind BuT-berechtigt ist oder nicht. Da erscheint nur das jeweilige Essen. BuT-Kinder haben auch genau dieselbe Auswahl wie Kinder, die den vollen Preis bezahlen.

Da die Abrechnung im Sekretariat angegliedert ist, kann man tatsächlich nur da sehen, ob Kinder BuT-berechtigt sind. Da muss man es natürlich wissen. Aus Datenschutzgründen rechnen bei uns auch nicht die Caterer ab, weil uns wichtig ist, dass BuT-Kinder nicht stigmatisiert werden.

(Sigrid Beer [GRÜNE]: Das ist leider nicht der Standard!)

Alois Brinkkötter (Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen): Bei uns ist das genauso. Im Prinzip weiß nur das Sekretariat bzw. der Schulträger, welche Kinder diese Förderung in Anspruch nehmen. Alle Kinder bekommen von Schulträger die Rückmeldung, dass sie angemeldet sind. Sie erhalten dann einen entsprechenden Mensausweis und können dort essen gehen. Das ist für niemanden in der Schule überhaupt einsehbar, und natürlich haben die Kinder dasselbe Angebot wie alle anderen auch.

Frank Rock (CDU): Der Antrag fordert eine kostenlose Mahlzeit für alle. Wir machen also die Büchse der Pandora auf, und jeder darf essen, der Anwaltssohn genauso wie alle anderen Kinder. Sie haben jetzt beschrieben, dass wir ein System haben, dass hilfebedürftige Kinder ohne Stigmatisierung kostenlos essen können.

Wir wissen, dass Berlin schon ein kostenloses Essen für alle anbietet. Herr Ludmann und Herr Dr. Stierand, wie ist das in Berlin umgesetzt worden? Welche Erfahrungen gibt es da? Ich weiß, dass *apetito* nicht nur in NRW unterwegs ist, sondern auch in Berlin. Vielleicht können Sie uns noch einen Hinweis geben. Es geht ja nur nicht um gutes Essen, sondern erst einmal um soziale Gerechtigkeit bzw. um kostenfreies Essen.

Klaus Ludmann (apetito kids & schools, Rheine): Welche Erfahrungen machen wir momentan in Berlin? Als Caterer sind wir sehr zwiegespalten. Es fängt damit an, dass sich alle anmelden, ein Essen zu bekommen. Das Problem ist, dass sie sich nicht abmelden, wenn sie nicht kommen. Wir produzieren also Lebensmittel, die nachher weggeworfen werden müssen, und zwar in nicht unerheblicher Menge. Nicht nur in Deutschland, sondern auch in Europa reden wir immer von „Waste“. Das ist ein Aspekt, den wir nicht gut finden.

Es ist ja nicht nur das kostenlose Essen, das letztlich ausgegeben wird, sondern dahinter entstehen auch Folgekosten. Die werden häufig gar nicht gesehen. Das heißt ganz konkret: Wenn Sie heute eine Schule mit 800 oder 1.000 Essen haben und sollen dann auf 1.200 gehen, brauchen Sie entsprechende Investitionen in Technik, es müssen mehr Personalstunden bereitgestellt werden. Das betrifft auch diverse andere Kostenbereiche. Ich glaube, das wird noch außer Acht gelassen. Es sind nicht unwesentliche Kosten, die dabei eine Rolle spielen.

In Berlin werden teilweise Container aufgestellt, weil die Schulen keinen Platz haben. Dafür entstehen auch Kosten. Wir haben Schulen – ich bitte Sie, sich das auf der Zunge zergehen zu lassen –, in denen sechsschichtig gegessen wird, das heißt von 11 bis 14 Uhr. Das ist, gelinde gesagt, eine Katastrophe. Ich habe gerade von Atmosphäre gesprochen. Sie können sich vorstellen, dass Atmosphäre da gar nicht mehr vorhanden ist.

Auch die Lehrer kommen schon an ihre Grenzen. Es geht nicht nur darum, dass wir die Kapazitäten hinbekommen – wir können hier und da reagieren und den Schulen helfen –, sondern auch die Schulen stehen vor einem echten Problem. Dies ist von heute auf morgen entschieden worden. Sie wurden kurzfristig vor vollendete Tatsachen gestellt. Wir hatten Kunden, die sich abgemeldet bzw. gekündigt haben mit dem Originalton: Wir wissen gar nicht, wie wir es leisten können. – Ich glaube, genau das wollte man nicht erreichen.

Wir sehen an dem Punkt vielleicht eher den Aspekt: Was nichts kostet, ist nichts wert. Man sollte da unterstützen, wo es erforderlich ist. Jetzt bleibe ich bei mir: Ich brauche für mein Kind keine Unterstützung, das kann ich schon selber bezahlen. Das Geld könnte besser in anderen Bereichen eingesetzt werden. Wir reden über Atmosphäre in Kitas und Schulen. Ich würde mir wünschen, dass da mal Geld investiert wird. Damit wäre allen geholfen. Das wäre wahrscheinlich der bessere Ansatz.

Dr. Philipp Stierand (Speiseräume Forschung + Beratung, Berlin): Ich kann das jetzt nicht aus der Küche heraus beschreiben. Das, was die Caterer und die Schulen erzählen, stimmt aber mit dem überein, was Herr Ludmann gesagt hat. Schulen sind

durch die schnelle Einführung an ihre infrastrukturellen Grenzen gekommen. Das hat zu mehrschichtigem Essen mit sehr kurzen Pausenzeiten, Containern, Zirkuszelten als Verpflegungsort geführt. Caterer sind an ihre Grenzen geraten, weil die Anzahl der Essen sehr stark nach oben gegangen ist und Köche teilweise keine Lust mehr hatten.

Bei der Schulverpflegung in Berlin ändert sich gerade etwas. Das ändert an diesem Problem erst mal nichts, da müssen Infrastrukturinvestitionen her. Bei der Qualität wurde noch eine Schippe draufgelegt. Zum einen soll der Bioanteil in den Ausschreibungen in den nächsten Jahren auf 50 % steigen. Zum anderen geben Schulungen für Köche im vegetarischen Bereich Extrapunkte, Schulungen für Ausgabekräfte werden verpflichtend. Ich halte beides für sehr gute Ansätze. Auch der Mindestlohn für die Schulverpflegung wurde angehoben. Sowohl der Bioanteil als auch der Mindestlohn haben zu einer Erhöhung des Festpreises geführt. Die Infrastrukturprobleme werden Berlin aber noch eine Weile begleiten.

Klaus Ludmann (apetito kids & schools, Rheine): Ich möchte noch etwas bezüglich der Kostenstrukturen ergänzen. Eines hat Berlin verpasst: die Relation der Preise anzupassen. Das passt nicht mehr. Die Preise waren über viele Jahre konstant. In einem Jahr waren wir so weit, dass wir nicht angeboten haben, weil es für uns nicht finanzierbar war. Es geht um Ausgewogenheit. Wenn man so etwas macht, dann bitte auch auskömmlich für die Unternehmen; denn das ist die Basis.

Wir sind gerade wieder in der Ausschreibungsphase und sehen die kostentreibenden Faktoren, die Sie genannt haben. Aber der Preis muss auch mitziehen. Die Relation ist in einer völligen Schiefelage.

Jochen Ott (SPD): In vielen Großstädten von Nordrhein-Westfalen ist schon der Rechtsanspruch auf Ganztage nicht umsetzbar, weil man all das nicht in fünf Jahren aufbauen kann. Trotzdem haben einige von Ihnen eben gefordert, eine Vision zu entwickeln: Wo muss es hingehen? Denn wer nicht weiß, wo er hinfährt – das hat mein Deutschlehrer immer gesagt – oder wo er hinwill, der muss sich nicht wundern, wenn er woanders ankommt.

Frau Kraus und Frau Amelung, wir haben jetzt viele Dinge ausgetauscht. Ich will noch einmal darauf herumreiten: Wo kann das Ganze denn mal angegangen werden, um die Richtung zu beschreiben, in die es gehen soll? Unser Vorschlag ist, das zum Beispiel im Schulgesetz – parallel dazu im KiBiz – so zu verankern, dass daraus eine Folge erwächst, wissend, dass es hier um eine Perspektive geht, und verbunden mit dem Hinweis, dass wir viele Schulen mit dem Standortfaktor 5 haben, in denen jetzt schon bis zu 80, 85 % der Kinder das Essen vom Staat finanziert bekommen. Da wäre das im ersten Schritt eine Vereinfachung. Halten Sie eine Verankerung auf landesgesetzlicher Ebene, um einen Weg zu beschreiten, für richtig oder nicht?

Ursula Kraus (Stadt Düsseldorf): Das halte ich für einen sehr sinnvollen Weg. Das würde uns in Düsseldorf konkret bei unserem Vorhaben, ein kommunales Gremium zu gründen, unterstützen. Schulverwaltungsamt und Jugendhilfe machen sich gemein-

sam auf den Weg und schauen sich die Verpflegung bzw. Ernährung, Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen in Institutionen grundsätzlich an. Das würde genau das unterstützen und in der Kommune sicherlich einiges vereinfachen.

Pia Amelung (Städtetag NRW): Dem kann ich mich im Prinzip anschließen. Ja, wir brauchen eine schulgesetzliche Verankerung. Wie schon mehrfach angedeutet müsste man den kompletten Ganztagsbereich in den Blick nehmen, weil das Thema umfassend ist und die zeitnahe Umsetzung, wenn der Rechtsanspruch da ist, in den Kommunen zu vielen Ängsten und Sorgen führt.

Sigrid Beer (GRÜNE): Herr Brinkkötter, Sie haben dargestellt, was es schon alles in der Schule gibt, eben Imkerei, Schulgarten, aktive Nutzung von außerschulischen Lernorten, Elternbildung. Das nimmt die Schule ja schon wahr. Wie können andere Schulen auf den Weg gebracht werden, auch solche Netzwerke zu entwickeln? Geht das in Clustern, regional, in der Schulentwicklung, oder was wäre das Sinnvollste und Effektivste?

Alois Brinkkötter (Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen): Vielleicht wäre es eine Möglichkeit, im Schulgesetz die Verantwortlichkeit für Ernährungsbildung stärker in der Position der Schulleitung insgesamt zu verankern. Im aktuellen Geschäftsverteilungsplan taucht das nicht auf, sondern das ist Angelegenheit des Schulträgers. Die Schulkonferenz kann natürlich einiges entscheiden, aber das könnte man in der Position des Schulleiters noch deutlich stärker verankern.

Vorsitzende Kirstin Korte: Herzlichen Dank für die präzise Antwort. – Meine Damen und Herren, wir haben es nach knapp zweieinhalb Stunden geschafft. Im Namen aller Kolleginnen und Kollegen darf ich mich auf das Herzlichste für den Sachverstand bedanken, den Sie hier eingebracht haben.

Ich darf Sie darüber informieren, dass die Stellungnahme von Frau Dr. Weyers inzwischen online ist, sodass sie in die Auswertung der Anhörung einfließen kann.

Dem Sitzungsdokumentarischen Dienst danke ich dafür, dass uns das Protokoll vor dem 22. April zugehen wird. Am 22. April werden wir dann diesen Tagesordnungspunkt im Ausschuss beraten.

Ich darf Ihnen einen guten Heimweg wünschen. – Noch einmal ein herzliches Dankeschön für Ihre Anwesenheit.

gez. Kirstin Korte
Vorsitzende

Anlage

05.03.2020/10.03.2020

73

Anhörung von Sachverständigen
Sitzung des Ausschusses für Schule und Bildung

Gesundes Essen ist Kinderrecht: Gesunde und nachhaltige Verpflegung für alle Kinder und Jugendlichen in Kita und Schule sicherstellen - einheitliche Qualitätsstandards festschreiben

Antrag der Fraktion der SPD, Drucksache 17/7364

5. Februar 2020,
13.30 Uhr, Plenarsaal

Tableau

eingeladen	Teilnehmer/innen	Stellungnahme
Helmut Dedy Städtetag Nordrhein-Westfalen Köln	Pia Amelung	17/2213
Dr. Bernd Jürgen Schneider Städte- und Gemeindebund Nordrhein-Westfalen Düsseldorf	<i>keine Teilnahme</i>	
Dr. Martin Klein Landkreistag Nordrhein-Westfalen Düsseldorf	Roman Shapiro	
Verbraucherzentrale NRW Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW Düsseldorf	Nicole Schlaeger Bernhard Burdick	17/2167
Dr. Simone Weyers Institut für Medizinische Soziologie Universitätsklinikum - Centre for Health and Society (CHS) Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf	Dr. Simone Weyers	17/2225
Dr. Philipp Stierand Speiseräume Forschung + Beratung Berlin	Dr. Philipp Stierand	17/2212
Markus Haxter Cuisine Concept Bergisch Gladbach	Markus Haxter Gabriele Wolf	17/2211

eingeladen	Teilnehmer/innen	Stellungnahme
Alois Brinkkötter Fritz-Winter-Gesamtschule Ahlen	Alois Brinkkötter	---
Stefan Lehmann LEHMANNs Gastronomie GmbH Bonn	Stefan Lehmann	17/2203
Stadtdirektor Burkhard Hintzsche Schulverwaltungsamt - Amt für Soziales Amt für Migration und Integration Jugendamt Sportamt Düsseldorf	Ursula Kraus Sara Profeta	17/2178
Klaus Ludmann Geschäftsführung Apetito kids & schools GmbH Rheine	Klaus Ludmann	17/2194
Professor Dr. Gunther Hirschfelder Universität Regensburg Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur Vergleichende Kulturwissenschaft	Prof. Dr. Gunther Hirschfelder	