

## **Große Anfrage der Fraktionen Bündnis 90/Die Grünen und der SPD**

### **Gutes und gesundes Essen an den Schulen und an den Kindertagesstätten in Bremen**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat im Jahr 2012 bundesweite Qualitätsstandards für die Schulverpflegung veröffentlicht. Diese empfehlen unter anderem, das Essen überwiegend aus Getreiden, Gemüse und Obst aus biologischem und regionalem Anbau sowie saisonalem Angebot möglichst frisch zuzubereiten. Mit diesen Qualitätsstandards werden präzise und überprüfbare Anforderungen an die Schulverpflegung gestellt und die Verknüpfungen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung geschaffen.

Aufgrund der Einrichtung weiterer Ganztagschulen und der Verkürzung der Gymnasialzeit bis zum Abitur von 13 auf zwölf Jahre essen auch in Bremen immer mehr Kinder und Jugendliche regelmäßig am Mittag in der Schule. Insbesondere die Ausweitung der Ganztagschulen bringt neue Anforderungen und neue Möglichkeiten mit sich. Fragen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung bekommen eine größere Bedeutung, da im Ganztag Mahlzeiten einerseits gemeinsam eingenommen werden, auf der anderen Seite mehr Zeit bleibt, auch im Rahmen des Unterrichts das Thema gesundes Essen und faire Beschaffung intensiver zu behandeln. Moderne pädagogische Konzepte sehen etwa u. a. eine Rhythmisierung des Schultags und gemeinsames Alltagserleben von Schülerinnen und Schülern mit ihren Lehrerinnen und Lehrern vor. Gemeinsames Zubereiten und Essen von frischen Mahlzeiten fördert soziale Fähigkeiten und das interkulturelle Verständnis, verbindet den Ort Schule mit Freude und Genuss und fördert eine gute Beziehung zwischen Lehrenden und Lernenden – manches Mal mag sich auch umdrehen, wer lernt und wer lehrt. Einige Schulen in Bremen haben sich bereits seit Jahren auf den Weg gemacht, die Schulleitungen haben gemeinsam mit den Lehrerinnen und Lehrern und dem Personal in der Küche die Mittagssensversorgung weitreichend umgestellt und das Essensangebot frischer und reichhaltiger gestaltet. Von diesen sogenannten Best-Practice-Modellen können auch andere Schulen profitieren. Kitas spielen ebenfalls eine vorbildliche Rolle bei einer qualitativ hochwertigen und altersgerechten Essensversorgung.

Neben der Nahrungsaufnahme können die Kinder und Jugendlichen somit auch Grundsätzliches über eine gute und ausgewogene Ernährung, über regionale, frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Produkten, über die Vorteile von biologischer Landwirtschaft und die Auswirkungen guter Ernährung auf das eigene Wohlbefinden, die Gesundheit und das Klima erfahren. Die Kenntnis von gängigen Gemüse- und Obstsorten, Wissen über den Anbau und die Bezugswege von Nahrungsmitteln, Erfahrungen von Freude und Genuss bei der (gemeinsamen) Zubereitung und dem Essen frischer Mahlzeiten fördern die gesunde Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Es ist sinnvoll, ihnen diese Erfahrungen in der Schule zu ermöglichen und so grundsätzlich das Interesse an guter Ernährung zu fördern.

Dabei handelt es sich um einen Prozess, der nicht ad hoc umsetzbar ist, aber in eine deutliche Richtung zeigen sollte: Ausgewogen, gesund, lecker und gut produziert sollte Nahrung sein. An Angeboten von Nahrungsmitteln und Verpflegung mangelt es in unserer modernen Gesellschaft nicht, die Risiken resultieren eher aus der Fülle des Angebots. Ernährungsbildung leistet dabei einen wichtigen Beitrag, um einseitige Nahrungszufuhr und übermäßigen Verzehr von bestimmten Lebensmitteln frühzeitig zu vermeiden.

Wir fragen den Senat:

1. Wie sieht das Verpflegungsangebot an den Schulen und Kitas in Bremen aus?
  - a) An wie vielen Schulen und Kitas wird in Bremen frisch gekocht?
  - b) An wie vielen Schulen und Kitas werden vorgefertigte Speisen in einer Mensa ausgegeben?
  - c) An wie vielen Schulen werden lediglich kalte Speisen und Snacks verkauft?
  - d) Gibt es Schulen, an denen keinerlei Angebot zum Mittagessen vorgehalten wird? Aus welchem Grund? Gibt es an diesen Schulen Pläne, das zu verändern?
2. An wie vielen Schulen und Kitas wird das Mittagessenangebot durch einen Pächter oder privaten Essensversorger erbracht?
  - a) Welche Vorgaben haben die Pächter oder Zulieferer bezüglich der Zusammensetzung der Nahrung, des Bezugs der Nahrungsmittel und deren Zubereitung?
  - b) In welcher Form wird kontrolliert, dass die mit dem Pächter oder Zulieferer vereinbarten Rahmenbedingungen von ihm auch eingehalten werden?
3. Welche Standards gelten in Bremen bezüglich der Mittagsversorgung bei Einrichtung einer Ganztagschule und Kita?
4. Wie viele Schulen und Kitas verfügen über eigene Küchen? Werden und können alle vorhandenen Küchen zur Nahrungszubereitung genutzt werden?
5. Wie wird die Mittagessensversorgung an den durchgängigen Gymnasien und Oberstufen umgesetzt, die in der Regel nicht den Status einer Ganztagschule haben, auf der anderen Seite aber aufgrund der verdichteten Unterrichtsverpflichtung faktisch ganztägig unterrichten?
6. Gibt es allgemeine Vorgaben für die Verpflegung an den Schulen und Kitas bezüglich des Bezugs (biologisch, regional, saisonale Nahrungsmittel) und der Zubereitung (frisch, cook and chill, warm gehalten) der Nahrungsmittel? Inwieweit werden hierbei auch die von der DGE veröffentlichten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung berücksichtigt?
7. Welche Pläne verfolgt der Senat, den Anteil an biologischen, regionalen und saisonalen Nahrungsmitteln für die Schulen und Kitas in Bremen gegebenenfalls zu erhöhen?
8. Welche Vernetzung gibt es zwischen den Schulen bzw. wie wird die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Bremen genutzt, an die sich auch einzelne Schulen wenden können, wenn sie sich allgemeine Informationen und Tipps zu Fortbildung, Kosten, Qualität, Gesundheit, Hygiene, Speisepläne oder auch Anregungen von anderen Schulen holen können, bei denen bereits erfolgreiche Modelle einer Mittagessensversorgung nach oben angegebenen Vorgaben (Best-Practice-Modelle) praktiziert werden?
9. Welche Veränderungen in den Kosten erwartet der Senat bei einem zunehmenden Bezug der Nahrungsmittel aus biologischem, regionalem Anbau und saisonalen Lebensmitteln?
10. In welcher Form werden an den Schulen und Kitas gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen Fragen des Bezugs von biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln bezüglich Gesundheit, Genuss, Religion und der Auswirkungen auf das Klima thematisiert? Welche weiteren Schritte sind diesbezüglich geplant?
11. Welche Möglichkeiten sieht der Senat, Kinder und Jugendliche – insbesondere an den Ganztagschulen und unter entsprechenden hygienischen Standards – am Prozess der Beschaffung und Zubereitung der Speisen stärker zu beteiligen?

Dr. Kirsten Kappert-Gonther,  
Dr. Stephan Schlenker, Jan Saffe, Dr. Maike Schaefer,  
Dr. Matthias Güldner und Fraktion Bündnis 90/Die Grünen

Winfried Brumma,  
Mustafa Güngör, Karin Garling, Klaus Möhle,  
Björn Tschöpe und Fraktion der SPD