

Mitteilung des Senats vom 8. August 2017**DGE-Standards in Schulen in Bremen und Bremerhaven etablieren**

Die Bürgerschaft (Landtag) hat in ihrer Sitzung am 26. Mai 2016 auf Antrag der Fraktionen Bündnis 90/Die Grünen und der SPD vom 16. Februar 2016 (Drs. 19/277) folgenden Beschluss gefasst:

Die Bürgerschaft (Landtag) fordert den Senat auf,

- die DGE-Qualitätsstandards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) Schulverpflegung auch weiterhin zur Grundlage von Ausschreibungen für den Betrieb von Schulmensen zu machen.
- sich bei den Betreibern, deren Nutzungskonzessionen vor 2010 abgeschlossen wurden, um Vereinbarungen zu bemühen, mit denen die DGE-Standards Grundlage des Angebots werden und hiernach deren Einhaltung, insbesondere mit Blick auf die Gestaltung der Speisepläne, in den Schulmensen sichergestellt wird.
- den Kantinenbetreibern anzubieten, sie durch einen zentralen Einkauf zu entlasten, um die gegebenenfalls erhöhten Einkaufspreise für solche Produkte aufzufangen.
- der staatlichen Deputation für Kinder und Bildung über die hierdurch indizierte Entwicklung der Abgabepreise für Selbstzahler der Schulverpflegung zum 30. Juni 2017 zu berichten und gegebenenfalls erforderliche preisliche Gegensteuerungsmaßnahmen darzulegen.
- dafür Sorge zu tragen, dass die Erzeugungsbedingungen und die Herkunft von Lebensmitteln sowie die Auswirkungen der Produktion und des Verzehrs auf Menschen, Tiere, Umwelt und Klima auch weiterhin im Unterricht an Grundschulen und weiterführenden Schulen behandelt werden.
- der Bürgerschaft (Landtag) ein Jahr nach Beschlussfassung einen (Zwischen-) Bericht vorzulegen.

Der Senat hat den Beschluss zur Kenntnis genommen und an die Senatorin für Kinder und Bildung zur Vorlage des erbetenen Berichts ein Jahr nach Beschlussfassung an die Bürgerschaft (Landtag) überwiesen.

Die staatliche Deputation für Kinder und Bildung hat diesen Bericht in ihrer Sitzung am 21. Juni 2017 beraten und dessen Weiterleitung an den Senat und die Bremische Bürgerschaft beschlossen.

Der Senat hat den Bericht in seiner Sitzung am 8. August 2017 beraten und dessen Weiterleitung an die Bürgerschaft (Landtag) beschlossen.

Bericht der staatlichen Deputation für Kinder und Bildung

1. Zur Berücksichtigung der DGE-Qualitätsstandards als Grundlage von Ausschreibungen für den Betrieb von Schulmensen und Anpassung bestehender Nutzungskonzessionen

Seit Beginn des großflächigen Ausbaus der Schulen zu Ganztagschulen im Jahr 2003 pflegt Bremen eine gute Tradition in Bezug auf die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards und kooperiert engmaschig mit der 2010 eingerichteten Vernetzungsstelle für Schulverpflegung in Bremen.

Die Ganztagsgrundschulen sind in der Regel kleine Systeme, die auf die Kompetenz der jeweiligen Caterer vertrauen. Der überwiegende Teil der Ganztagsoberschulen organisiert die Schulverpflegung in Eigenregie und möchten diese Aufgabe auch weiterhin wahrnehmen. Die Gegebenheiten der jeweiligen Schulen vor Ort sind sehr differenziert. Die Caterer arbeiten eng mit den Schulleitungen zusammen und können auf die jeweiligen Bedarfe der Schülerinnen und Schüler (Lebensmittelunverträglichkeiten, kurzfristige Änderung der Speisepläne usw.) reagieren.

Die Caterer bieten eine gesunde Mischkost ohne Schweinefleisch und tagesfrisch zubereitetes Gemüse, Salat oder Obst als eine Komponente an. Die Abgabemengen und -zeiten werden zwischen Schule und Caterer einvernehmlich vereinbart. Diätessen und vegetarisches Essen werden nach Bedarf und Möglichkeit in Absprache mit der jeweiligen Schulleitung angeboten. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe müssen im Speiseplan ausgewiesen werden.

Die Anforderungsprofile an die Caterer – wie z. B. die DGE-Standards – werden in den Ausschreibungen seitens der Senatorin für Kinder und Bildung explizit benannt.

In Bremen sind alle Akteure der Schulverpflegung mit der Erteilung der Nutzungskonzession auf die folgenden Qualitätsmerkmale verpflichtet:

- Gesunde Mischkost (an Grundschulen ohne Schweinefleisch), die den Qualitätsstandards der Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entspricht;
- kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe müssen im Speiseplan ausgewiesen werden;
- Diätessen und vegetarisches Essen bei Bedarf;
- tagesfrisch hergestelltes Gemüse, Salat oder Obst als eine Komponente.

In Bremerhaven werden seit Auflösung der „Schule für alle in Bremerhaven gGmbH“ zum 31. Dezember 2014 die Mensen der Bremerhavener Ganztagschulen durch städtisches Personal geleitet. An allen Ganztagschulen wird das Mittagessen unter Einhaltung der DGE-Richtlinien hergestellt.

Die Mensen bieten eine gesunde Mischkost ohne Schweinefleisch und tagesfrisch zubereitete Salate oder Obst als eine Komponente an. Auf Diätvorgaben und Allergenunverträglichkeiten wird eingegangen. Auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wird, wenn möglich, verzichtet, diese sind ansonsten im Speiseplan ausgezeichnet. Der Bioanteil beträgt mindestens 10 %. Eine vegetarische Mahlzeit wird in jeder Mensa angeboten.

Die Speisepläne werden in Zusammenarbeit mit einem Anbieter für Schulverpflegung erstellt und von den Mensaleitungen individuell auf die besonderen Vorlieben der Schülerinnen/Schüler angepasst, immer im Einklang mit den DGE-Richtlinien. Die Einhaltung der DGE-Richtlinien wird zusätzlich durch den Koordinator für Schulverpflegung sichergestellt.

Die Schulen arbeiten im Rahmen ihrer jeweiligen Konzepte mit den Caterern in enger Verzahnung. Bei einer Neuausschreibung werden die besonderen Wünsche und Anforderungen der Schulen in die Ausschreibungstexte formuliert. Die DGE-Standards und andere formale Bedingungen werden dabei schon jetzt zentral vom Schulamt berücksichtigt. Die Schulen stimmen mit den potenziellen Anbietern die Anforderungen eng vor Ort ab. Dabei werden auch die Eltern einbezogen. Dieses Verfahren hat sich in seiner Flexibilität sehr bewährt.

Zusammenfassend kann für beide Stadtgemeinden gesagt werden, dass die DGE-Standards verbindlicher Bestandteil der Verträge sind, die mit den Caterern abgeschlossen werden. Ein Vertrag ist der Senatorin für Kinder und Bildung bekannt, in dem formal die DGE-Standards fehlen, dennoch kommen die Standards bei der Essenszubereitung zur Anwendung. Die schriftliche Zusicherung des Caterers liegt vor.

Über die Beratungstätigkeit der Vernetzungsstelle für Schulverpflegung in Bremen und die Tätigkeit des Koordinators für Schulverpflegung in Bremerhaven wird die Einhaltung der Standards zudem kontinuierlich mit den Schulen und den Caterern thematisiert. Auf diese Weise soll u. a. auch sichergestellt werden,

dass die DGE-Standards auch dort Berücksichtigung finden, wo die Art, wie die Essensversorgung organisiert ist, keine Möglichkeiten einer differenzierten vertraglichen Fixierung bietet.

2. Zur möglichen Entlastung von Kantinenbetreibern durch Angebot eines zentralen Einkaufs

In der Stadtgemeinde Bremen versorgen Caterer jeweils mehrere Ganztagsgrundschulen. Jeder der Caterer organisiert bereits einen funktionierenden, zentralen Einkauf und erzielt gute Marktkonditionen, um günstige Preise garantieren zu können. Die Caterer möchten dieses Procedere fortsetzen. Eine Einbindung in einen zentralen Einkauf der Stadtgemeinde würde schwerlich rechtlich umsetzbar sein. Die größeren Systeme der Oberschulen (Bremen und Bremerhaven) realisieren die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler über einen vergleichbaren Weg, wobei an Standorten, an denen keine Caterer aktiv sind, der jeweilige Schulverein die Schülerinnen und Schüler mit Essen versorgt. Auch hier möchten die Akteure vor Ort weiterhin autonom agieren. Der Wareneinkauf sowie die Gestaltung der Speisepläne fallen in die gut abgestimmten Abläufe bei den Caterern bzw. Schulvereinen, dem stünde ein Delegieren an Außenstehende entgegen, zumal für einen funktionierenden, zentralen Einkauf weder Ressourcen noch erforderliche Erfahrungen bereitstehen.

Unabhängig davon bestehen keine Erfahrungen, wie über einen zentralen Einkauf von Lebensmitteln für die Caterer eine Entlastung zu erreichen wäre. Die gewerblichen Betreiber sind bereits jetzt so gut organisiert, dass die internen Betriebsabläufe auf ein Höchstmaß an Kosteneffizienz ausgerichtet sind. Wahrscheinlich ist eher, dass die Einbindung eines zentralen Einkaufs einen organisatorischen Nachteil mit sich bringen und eine zusätzliche, betriebsexterne Schnittstelle die laufenden Abläufe erschweren würde.

Im Gegensatz zu den Caterern wäre für die Schulvereine eine Entlastung durch einen zentralen Einkauf eher vorstellbar. Grundsätzlich muss aber darauf hingewiesen werden, dass die Bereitschaft der Inanspruchnahme bei den Schulvereinen nur wenig ausgeprägt ist.

In Bremerhaven erfolgt der Einkauf aufgrund der besonderen Struktur über einen zentralen Anbieter für Schulverpflegung, der seine Ware von den zwei größten Anbietern für Schulverpflegung erhält. Beide Anbieter sind DGE-zertifiziert. Frisches Gemüse, Salate und Obst werden von den Mensaleitungen vor Ort eingekauft, wenn möglich aus regionaler Produktion. Ausgenommen hiervon sind die Mensen der gebundenen Ganztagschulen in der Sekundarstufe I. Hier wird die Schulverpflegung im Rahmen einer Frischeküche durchgeführt; davon eine Mensa über einen Caterer, der seit 2015 DGE-zertifiziert ist.

3. Zur Behandlung der Erzeugungsbedingungen und der Herkunft von Lebensmitteln sowie der Auswirkungen der Produktion und des Verzehrs auf Menschen, Tiere, Umwelt und Klima im Unterricht an Grundschulen und weiterführenden Schulen

Die Themen „regionale und saisonale Lebensmittel“ können in der Grundschule auf Grundlage des Bildungsplans Sachunterricht thematisiert werden, in den weiterführenden Schulen kann dieses Thema sowohl unter natur- wie auch unter gesellschaftswissenschaftlichen Fragestellungen in den Bildungsplänen aufgegriffen werden. An vielen Schulen werden die Themen in Projektphasen sowie fachübergreifenden Unterrichtssequenzen bearbeitet. Die Schulen können dabei auf die Bildungsangebote von Umwelt- und Entwicklungsorganisationen zurückgreifen, die bei der schulischen Bearbeitung von Themen wie „regionale und saisonale Lebensmittel“, „Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion“, in Lernwerkstätten die Projektarbeit unterstützen. Für diese Bildungsarbeit in den Schulen erhalten die Organisationen auch Zuwendungen von der Senatorin für Kinder und Bildung.

Auch die Erzeugungsbedingungen und die Herkunft von Lebensmitteln können in den Grund- und Oberschulen im Rahmen von Ernährungsschulung sowie in weiterführenden Unterrichtsangeboten, z. B. im interdisziplinären Kontext von „Gesellschaft und Politik“, thematisiert und in den jeweiligen Curricula der Schulen fest verankert werden. Zentrale Vorgaben über die Behandlung der genannten Themen in einem bestimmten Umfang oder zu einem bestimmten Zeitpunkt werden den Schulen jedoch nicht gemacht. Die Schulen entscheiden,

wie bei anderen gesellschaftlichen oder sonstigen Themen auch, vielmehr im Rahmen ihrer pädagogischen Eigenständigkeit, wie und wann sie im Unterricht oder außerunterrichtlich behandelt werden und nutzen dabei die Vorgaben und den Gestaltungsrahmen, den ihnen die Bildungspläne bieten.