



An das  
Mitglied des Deutschen Bundestages  
Herrn Markus Tressel  
Platz der Republik 1  
11011 Berlin

**Hans-Joachim Fuchtel**

Parlamentarischer Staatssekretär  
Mitglied des Deutschen Bundestages

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 – 3133

FAX +49 (0)30 18 529 – 3139

E-MAIL 03@bmel.bund.de

INTERNET www.bmel.de

AZ 212-00202/0019

DATUM 19. Dez. 2018

**Fragen für den Monat Dezember 2018**

Ihre am 13.12.2018 im Bundeskanzleramt eingegangenen schriftlichen Fragen Nr. 12/179 und 12/180

Sehr geehrter Herr Kollege,

Ihre schriftlichen Fragen

„Welche Bewirtschaftungsform (Fremd- und/oder Eigenbewirtschaftung) und welches Verpflegungssystem (Frisch- und Mischküche, Cook&Chill, Cook&Freeze, Warmverpflegung) wenden Schulen bundesweit und im Saarland nach Kenntnis der Bundesregierung an (bitte, wenn möglich auf Grundlage der vom BMEL geförderten Studien von 2015 und 2018 beantworten)?“

und

„Wie viele Schulen bundesweit und im Saarland verwenden nach Kenntnis der Bundesregierung Biolebensmittel und regionale Produkte in der Schulverpflegung (bitte den prozentualen Anteil an Bio- und regionalen Produkten getrennt und in folgenden Schritten angeben 0%, bis zu 10%, bis zu 20%, bis zu 50%, bis zu 80%, 100%)?“

beantworte ich wie folgt:

Zu Frage 1:

**Bewirtschaftung**

In Deutschland überwiegt die Fremdbewirtschaftung. Dies bestätigen die Ergebnisse der Befragungen von 2015, 2016 und 2018, die im nachfolgenden detaillierter dargelegt sind.

In der *bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung von 2015* ist nach Angaben der **Schulträger** die Fremdbewirtschaftung sowie die Kombination aus Anlieferung durch den Anbieter und Ausgabe durch schuleigenes Personal am häufigsten vertreten.

Bewirtschaftungsform (Anzahl der Befragten Schulträger: 212); Mehrfachnennungen möglich

- Fremdbewirtschaftung: 154
- Eigenbewirtschaftung: 36
- Kombination 69

(Anlieferung durch Caterer; Ausgabe durch Schule)

Die Befragung der **Schulleitungen** – außer Bayern und Saarland (das Saarland konnte nicht berücksichtigt werden, da es nur vier Rückmeldungen von Schulleitungen gab) - ergab ebenfalls, dass überwiegend eine Fremdbewirtschaftung durchgeführt (63,9 Prozent) wird, gefolgt von der Kombination Anlieferung durch den Anbieter und Ausgabe durch schuleigenes Personal mit 24,8 Prozent. Zu 11,4 Prozent wird eine Eigenbewirtschaftung durchgeführt.

Bei der *Befragung zur Qualität der Schulverpflegung im Saarland 2016* überwiegt bei den **Schulträgern** eine Kombination von Fremdbewirtschaftung und der Ausgabe mit eigenem Schulpersonal beziehungsweise Personal der Nachmittagsbetreuung mit 55 Prozent. Hierbei gilt es zu beachten, dass sowohl die Fremdbewirtschaftung als auch die Kombination von externer Belieferung und Ausgabe mit eigenem Personal für Schul- und Maßnahmeträger etwas Unterschiedliches bedeutet. In einer Freiwilligen Ganztagschule, bei der Schulträger und Maßnahmeträger verschieden sind, liegt für den Schulträger eine Fremdbewirtschaftung vor, während für den Maßnahmeträger in der Regel eine Kombination vorliegt, da er normalerweise das Ausgabepersonal stellt.

Bewirtschaftungsform im Saarland:

- Fremdbewirtschaftung: 32 Prozent
- Eigenbewirtschaftung: 8 Prozent
- Kombination aus Anlieferung durch Anbieter und Ausgabe durch schuleigenes oder Personal der Nachmittagsbetreuung: 55 Prozent
- Keine Kenntnis: 5 Prozent

In der *KuPS-Schulträger-Befragung* nutzen die 488 Schul- beziehungsweise Sachaufwands-träger das System der Eigenbewirtschaftung in insgesamt 673 Schulen. Hiervon ist in 341 Schulen ein kommunaler Eigenbetrieb und in 264 Schulen ein Mensa- oder Förderverein ver-

antwortlich, während in jeweils 34 Schulen Eltern ehrenamtlich kochen oder Schüler für Schüler kochen. In 2.080 Schulen gibt es eine Kombination von Fremd- und Eigenbewirtschaftung, das heißt, dass entweder Mensa- oder Fördervereine das Personal für die Ausgabe stellen oder die Ausgabe durch kommunales Personal gewährleistet wird. In 3.597 Schulen liegt das Bewirtschaftungssystem der Fremdbewirtschaftung vor und der Anbieter ist mit der Verpflegungsdienstleistung beauftragt.

### **Verpflegungssystem**

Unter den *Verpflegungssystemen* ist die Warmverpflegung am häufigsten vertreten.

Hinsichtlich des Anteils unterschiedlicher Verpflegungssysteme ergibt sich bei der *bundesweiten Befragung der Schulträger*, dass in 42,6 Prozent der Schulen die Warmverpflegung, in 18 % Cook & Chill und Tiefkühlgerichte, in 5,9 Prozent die Frisch- und Mischküche, und in 2,9 Prozent eine Mischform vorherrscht. 30,6 Prozent der Schulträger machten keine Angabe. Eine getrennte Ausweisung von Cook & Chill und Tiefkühlgerichten war nicht möglich.

Die *bundesweite Befragung der Schulleitungen* ergibt folgende Verteilung: Warmverpflegung 60 Prozent, Frisch- und Mischküche 20 Prozent, Cook & Chill 8 Prozent, Tiefkühlkost 8 Prozent, und eine Mischform 4 Prozent.

Im *Saarland* ergab die Auswertung der Antworten der **Schul- und Maßnahmenträger**, dass bei den Verpflegungssystemen die Warmverpflegung mit 82,5 Prozent am meisten vertreten ist. Auf die Frisch- und Mischküche entfallen 9,9 Prozent, auf das Angebot tiefgekühlter Menüs 5,6 Prozent und das Cook&Chill-System 2 Prozent.

Laut der Befragung der **Schulleitungen und Leitungen der Nachmittagsbetreuung** werden nur drei unterschiedliche Verpflegungssysteme umgesetzt: zum weitaus überwiegenden Teil die Warmverpflegung mit 80 Prozent, die Frisch- und Mischküche mit 14,3 Prozent und die Verpflegung mit Tiefkühlkost mit 5,7 Prozent. In den Grundschulen ist der Anteil der Warmverpflegung mit 89,8 Prozent höher als in den weiterführenden Schulen mit 69,2 Prozent. Dagegen ist der Anteil der Frisch- und Mischküche in den weiterführenden Schulen mit 30,8 Prozent vergleichsweise hoch.

In der **KuPS-Schulträger-Befragung** wurden folgende Angaben zum Verpflegungssystem gemacht: 57,7 Prozent der Schulen erhalten laut Träger eine Anlieferung von Warmverpflegung, 16,8 Prozent eine Anlieferung von Kühlkost (Cook & Chill), in 14,8 Prozent wird vor

Ort gekocht (Mischküche) und 10,7 Prozent der Schulen bekommen eine Anlieferung von Tiefkühlkost.

#### Zu Frage 2:

Die *bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung von 2015* kommt auf Basis der Rückmeldungen der **Schulträger** zu folgendem Ergebnis: 60,9 Prozent der Schulen setzen keine Lebensmittel in Bioqualität ein, 6,8 Prozent der Schulen bis zu 10 Prozent Biolebensmittel. 2,9 Prozent der Schulen bis zu 20 Prozent Biolebensmittel, 0,9 Prozent der Schulen bis zu 30 Prozent Biolebensmittel und 1,9 Prozent der Schulen mehr als 30 Prozent Biolebensmittel. 26,65 Prozent der Schulen machten keine Aussage dazu.

Der Einsatz von regionalen Produkten ergibt folgendes Bild: 57,6 Prozent der Schulen setzen keine regionalen Produkte ein, 2,9 Prozent der Schulen bis zu 10 Prozent regionale Produkte, 3,4 Prozent der Schulen bis zu 20 Prozent regionale Produkte, 2,4 Prozent der Schulen bis zu 30 Prozent regionale Produkte und 6,8 Prozent der Schulen mehr als 30 Prozent regionale Produkte. 26,8 Prozent machten dazu keine Angabe.

Im Abschlussbericht der Saarland-Studie gab es hinsichtlich des Einsatzes von Biolebensmitteln und regionalen Produkten keine Aufschlüsselung. Es ist nur folgende Aussage möglich: Der Bio-Anteil wird nur in wenigen Fällen vertraglich gefordert. 15 von 43 Trägern machten dazu eine Angabe, nur 5 Träger gaben an, dass der Bio-Anteil vertraglich geregelt sei. Dennoch werden Aspekte der Nachhaltigkeit bei der Mittagsverpflegung berücksichtigt (40 von 43 Trägern berücksichtigen Nachhaltigkeitsaspekte). Bei dieser Frage waren Mehrfachantworten möglich. Am häufigsten genannt wurden die Trennung des Abfalls (65 Prozent), die Verwendung saisonaler Produkte (52,5 Prozent), die Vermeidung von Speiseabfällen (47,5 Prozent) sowie die Verwendung von regionalen (45 Prozent) und Bio-Lebensmitteln (37,5 Prozent). Eine untergeordnete Rolle spielen Fisch aus nachhaltigem Fischfang oder Fair-Trade-Waren mit jeweils 17,5 Prozent.

#### **Quellen**

Arens-Azevedo et al. (2015). Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Hamburg.

Arens-Azevedo et al. (2016). Qualität der Schulverpflegung im Saarland - Ergebnisse der Erhebung 2016. Hamburg.

Tecklenburg et al. (2018). DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Erste Ergebnisse. Berlin.

Mit freundlichen Grüßen

