Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde

Abschlussbericht

Konzepterstellung zur Förderung des Einsatzes von biozertifizierten und vorzugsweise regionalen Agrarprodukten für Schul- und Kindertagesstättenessen im Landkreis Barnim

Verfasst von Michaela Haack und Prof. Dr. Anna Maria Häring, HNE Eberswalde

22.03.2020

Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde

Zusammenfassung

Ziel der Konzepterstellung war es, das Potential zum Einsatz regionaler und biozertifizierter Lebensmittel im Kita- und Schulessen im Landkreis Barnim aufzuzeigen. Gemeinsam mit den Akteuren, die an der Kita- und Schulverpflegung beteiligt sind (Kita- und Schulträger, Köch*innen, Erzieher*innen, Verpflegungsdienstleister, Lieferanten, Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe) sollten umsetzungsorientierte Lösungen entwickelt werden zum Auf- bzw. Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten für Lebensmittel und deren Einsatz im Mittagessen und anderen Mahlzeiten in den Kitas und Schulen im Landkreis. Übergeordnete Ziele des Vorhabens sind eine Qualitätsverbesserung der Kita- und Schulspeisung im Landkreis, die Stärkung der Leistungsfähigkeit des ländlichen Raumes sowie die Förderung einer nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft.

Das zu entwickelnde Konzept soll Antworten auf folgende Leitfragen geben:

1. Unter welchen Voraussetzungen können alle Kinder/Schüler in den Kindertagesstätten und Schulen mit Mahlzeiten/Essenskomponenten versorgt werden, die aus regionalen, saisonalen und/oder biozertifizierten Agrarprodukten erstellt wurden?
2. Welche Umsetzungsmöglichkeiten bieten sich bei den unterschiedlichen Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Vesper etc.) an?
3. Welche Rahmenbedingungen, z.B. bei den Nutzungsmodellen der Essenszu- bzw. -aufbereitung, begünstigen die Ausweitung des Einsatzes von regionalen, saisonalen und/oder biozertifizierten Produkten (z.B. die Nutzung von einrichtungseigenen Küchen)?
4. Inwiefern können die Bedarfe durch regionale Ressourcen (Caterer und Erzeuger/ Produzenten) abgedeckt werden? Welche Möglichkeiten und Grenzen treten dabei auf?
5. Wie kann eine Ausweitung des Einsatzes von regionalen, saisonalen und/oder biozertifizierten Produkten nachhaltig finanziert werden?

Die Ergebnisse basieren vordergründig auf einer Befragung der Kita- und Schulträger im Landkreis, an der sich 39 von 48 Trägern beteiligten, Interviews und Diskussionsrunden mit Köch*innen, Einkäufer*innen, Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben, Großhandel und übergreifende Expert*innen in der Kita- und Schulverpflegung. Darüber hinaus wurden insbesondere bezüglich vergaberechtlicher Möglichkeiten und Auswirkungen auf Kosten- und Preisstrukturen verschiedene Studien und Leitfäden analysiert.

Im Landkreis Barnim sind nach aktuellen Bestandsdaten insgesamt 104 Kitas, 60 Schulen und 24 reine Horteinrichtungen verzeichnet, die von 36 118 Kindern und Jugendlichen besucht werden. Von den insgesamt 188 Einrichtungen befinden sich 113 Kitas und Schulen in öffentlicher Trägerschaft und 75 Einrichtungen in freier Trägerschaft. In allen Einrichtungen wird eine warme Mittagsmahlzeit angeboten, die überwiegend (zu 85 %) von externen Verpflegungsdienstleister bereitgestellt wird. Frühstück und Vesper wird bis auf wenige Schulen nur in den Kitas und Horten angeboten und meist in der eigenen Küche zubereitet. Die Teilnahmezahlen am Mittagessen unterscheiden sich stark zwischen den verschiedenen Einrichtungsformen. Während in den Kitas 98 % der Kinder am Mittagessen teilnehmen, liegt die durchschnittliche Beteiligung in den Schulen bei nur 37 % (62 % in den Grundschulen, 25 % in den Gymnasien und nur 1 % in den Oberstufenzentren). Biozertifizierte Lebensmittel werden in 57 % der Kitas, aber nur in 25 % der Schulen eingesetzt. In öffentlichen Ausschreibungen ist der Einsatz von biozertifizierten Lebensmitteln nur von wenigen Trägern vorgegeben. Regionale Lebensmittel werden nach Angaben der Träger

in 56 % der Kitas und Horte sowie 60 % der Schulen eingesetzt. Diese werden zwar in vielen Ausschreibungen gefordert bzw. wird ein hoher Einsatz honoriert, da „regional" jedoch nicht definiert ist, wird dies von den Unternehmen unterschiedlich ausgelegt, so dass der tatsächliche Anteil vermutlich niedriger ist als von den Trägern angeben. Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) werden zwar in der Mehrheit der Verträge gefordert, in der Praxis jedoch nicht immer eingehalten. So stehen auf vielen Speiseplänen täglich Fleischgerichte, obwohl diese auf 8-mal pro Monat reduziert werden sollten.

Das überwiegend genutzte Verpflegungssystem für die Mittagsmahlzeiten ist die Warmverpflegung seitens externer Verpflegungsdienstleister. Aktuell beliefern 10 auf die Kita- und Schulverpflegung spezialisierte Caterer die Einrichtungen im Landkreis, davon sind 3 Unternehmen auch im Landkreis selbst ansässig. Die Verpflegungsvolumina der einzelnen Großküchen liegen zwischen 180 und knapp 4 000 Essen pro Tag. Darüber hinaus gibt es einzelne gastronomische Einrichtungen und standortbezogene Kantinen, die einige wenige Kitas und Schulen versorgen.

Die Beschaffungsstrukturen der Verpflegungsdienstleister unterscheiden sich stark in Abhängigkeit der Größe der Küchen sowie des eingesetzten Verpflegungssystems und den damit verbundenen Anforderungen an Lieferanten sowie den Leitlinien der Unternehmen. Die Verpflegungsdienstleister für die Einrichtungen im Landkreis sind meist überregional tätig, beliefern mehrere Einrichtungen und kochen teilweise mehrere tausend Essen täglich. Lebensmittel werden daher in großen Mengen benötigt und in der Praxis häufig bei Großhändlern oder überregionalen Verarbeitungsunternehmen bestellt. Kooperationen mit Erzeugerbetrieben sind eine Ausnahme und von Größe und Ortsansässigkeit des Caterers sowie den jeweiligen Produktgruppen abhängig. Auch die Großhändler, von denen die Caterer beliefert werden, sind überregional tätig und haben damit nur begrenzt regionale Waren bzw. als regional gekennzeichnete Waren im Angebot. Dazu kommt, dass der Einsatz vorverarbeiteter Produkte aufgrund bestehender Arbeitsroutinen und Produktsicherheit in den Küchen überwiegt. So müssen Gemüsesorten wie bspw. Möhren, Zwiebeln und Brokkoli gewaschen, geschnitten und tiefgekühlt werden, Kartoffeln geschält, vorgegart und vakuumiert, Eier pasteurisiert und Fleisch bereits küchenfertig verarbeitet sein. Jedoch fehlt es sowohl im Landkreis Barnim als auch ganz Brandenburg an (Vor-)Verarbeitungs- sowie Logistikstrukturen für den gebündelten Absatz von Frischware.

Insgesamt 26 Kitas und eine Schule bereiten die Mahlzeiten in Eigenbewirtschaftung in der eigenen Küche zu. Der Einkauf für die täglich knapp 8 500 Frühstücke und Vesper sowie 2 000 Mittagsportionen, die in den einrichtungseigenen Küchen zubereitet werden, erfolgt durch die Träger bzw. die Einrichtungen selbst im Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel oder bei Direktvermarktern aus der Region (v.a. Milchprodukte, Backwaren, Gemüse und Fleisch). Im Gegensatz zu den Großküchen der Caterer gibt es andere Arbeitsroutinen und damit verbunden auch andere Ansprüche an den Vorverarbeitungsgrad der Lebensmittel und Möglichkeiten direkter Einkaufsstrukturen, wodurch der Einkauf bei regionalen Betrieben erleichtert wird. Mehr als die Hälfte der selbstkochenden Einrichtungen hat einen Regionalanteil von über 20 %.

Deutschlandweite Studien und Best-Practice-Beispiele aus verschiedenen Bundesländern zeigen, dass die Umstellung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auf Bio-Lebensmittel zunehmend leichter umsetzbar wird. Dies liegt zum einen daran, dass mittlerweile ein großes Angebot von Bio-Lebensmitteln auch für die besonderen Bedürfnisse von Großküchen (bspw. Gebindegrößen, Vorverarbeitungsgrad) auf dem Markt vorhanden ist und auch konventionelle

Großhändler ein hiesiges Sortiment an Bio-Lebensmitteln führen. Zum anderen gibt es inzwischen einen breiten Erfahrungsschatz, wie der Bio-Anteil in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung erhöht werden kann, ohne dass gleichzeitig der Essenspreis erheblich steigt. Für eine kostengünstige/-neutrale Erhöhung des Bio-Anteils sind demnach u.a. folgende Aspekte zentral: weniger häufig Fleisch, mehr gering verarbeitete Lebensmittel und mehr saisonale Lebensmittel. Bei der Umstellung einzelner Produktgruppen auf Bio erweist es sich zudem als sinnvoll mit Produktgruppen zu beginnen, die einen geringen Preisunterschied zu konventionellen Produkten aufweisen, wie bspw. Getreideprodukte oder Kartoffeln. Das Potential für eine Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln ist gegeben, wenn Träger und Küchen mit Beratung, Fortbildungen und Vernetzungsmöglichkeiten entsprechend unterstützt werden.

Für einen höheren Einsatz regionaler Lebensmittel besteht die größte Herausforderung in der begrenzten Verfügbarkeit von Produkten aus der Region, die auch für die Bedürfnisse von Großküchen (Vorverarbeitungsgrad, Gebindegrößen, Logistik etc.) geeignet sind. Hemmende Faktoren liegen neben der mangelnden regionalen Verfügbarkeit von Produkten für Großverbraucher v.a. in den Einkaufsstrukturen der Küchen (beim überregionalen Großhandel) sowie den bestehenden Arbeitsabläufen bei der Zubereitung der Speisen und den damit verbundenen Anforderungen an den Vorverarbeitungsgrad der Produkte. Förderliche Rahmenbedingungen und Ansatzpunkte für einen höheren Einsatz regionaler Produkte bestehen einerseits in einer Förderung von einrichtungseigenen Küchen in Kitas und Schulen und einer Kompetenzerweiterung des Küchenpersonals in Bezug auf Menüplanung und die Zubereitung der Speisen. Andererseits müssen Ansätze zum Aufbau der regionalen Wertschöpfungsketten vom landwirtschaftlichen Betrieb bis in die Küchen verfolgt werden.

Um den Anteil biozertifizierter und regionaler Lebensmittel in der Kita- und Schulspeisung im Landkreis Barnim zu erhöhen, wurden folgende Schlüsselfaktoren identifiziert:

- Potentiale der Frisch- und Mischküche nutzen und ausbauen
- Veränderte Menüplanung: mehr vegetarische Gerichte, mehr gering verarbeitete Lebensmittel, mehr saisonale Produkte
- Praxisorientierte Vergabe: mit regional verfügbaren Bio-Produkten beginnen, Akteure im Vorfeld einbeziehen, Unterstützungsangebote nutzen
- Zielgruppengerechte Angebote: Schüler*innen in die Gestaltung der Pausenverpflegung einbeziehen
- Regionale Koordinations- und Kooperationsstrukturen fördern

Zur Umsetzung wurden 12 Maßnahmen in 5 Handlungsfeldern beschrieben:

1. Beratung und Unterstützung für Bereitstellung Frühstück und Vesper in der Kita
2. Beratung und Unterstützung für Bereitstellung Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen
3. Einrichtung und Unterstützung von Konsultationskitas
4. Beratungsangebote und Schulungen für Köch*innen/Küchenpersonal
5. Erarbeitung von Verpflegungskonzepten
6. Überprüfung bestehender Qualitätsanforderungen
7. Entwicklung und Erprobung einer Arbeitshilfe zur Vorbereitung und Durchführung von Ausschreibungen
8. Modellprojekt zur Steigerung der Attraktivität der Pausenverpflegung in Schulen

9. Aufbau eines Kooperationsmanagements für regionale Wertschöpfungspartnerschaften
10. Modellprojekt zum Aufbau von Kooperationen zwischen Küchen und regionalen Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben
11. Förderung von Vernetzungsangeboten zwischen Kita- und Schulküchen und Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben
12. Einrichtung Internetseite zur Kita- und Schulverpflegung im Landkreis

Beispiele anderer Kommunen mit ähnlichen Zielen für die Kita- und Schulverpflegung zeigen, dass eine Pilotierung mit Modellprojekten sinnvoll sein kann, um die Umsetzbarkeit bestimmter Ansätze zunächst zu testen und später auf weitere Einrichtungen zu übertragen. Damit die genannten Maßnahmen ihre Wirksamkeit entfalten können, ist es zudem relevant nicht nur in Einzelmaßnahmen zu denken, sondern eine Gesamtstrategie aufzubauen, die alle Stufen der Wertschöpfungskette für Lebensmittel sowie die relevanten Politik- und Verwaltungsbereiche berücksichtigt. Die Einrichtung einer ressortübergreifenden Arbeitsgruppe und eines Beirates sowie die Nutzung von Fördermöglichkeiten und Unterstützung sowie Vernetzung und Wissenstransfer sind Schlüsselelemente, um die gesteckten Ziele im Landkreis Barnim zu erreichen.

Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde

Inhalt

Zusammenfassung I

1 Hintergrund und Zielstellung des Projektes 1

2 Gesetzlicher Rahmen der Kita- und Schulverpflegung 3

2.1 Versorgungsauftrag der Einrichtungen 3

2.1.1 Regelungen für die Versorgung in Kindertagesstätten 3

2.1.2 Regelungen für die Versorgung in Schulen 4

2.2 Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen 5

3 Vergaberechtliche Möglichkeiten zur Verankerung besonderer Qualitätskriterien im Verpflegungsangebot 7

3.1 Rechtsrahmen 7

3.2 Aspekte einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen 9

3.3 Anwendungsbeispiele 9

3.4 Unterschiedliche Auslegungen von „Regionalität“ 11

4 Die Verpflegungssituation in Kitas und Schulen im Landkreis Barnim 12

4.0 Methodik 12

4.1 Strukturmerkmale Kitas und Schulen 12

4.2 Datengrundlage 13

4.3 Verpflegungsumfang und -angebot 15

4.3.1 Kitas 15

4.3.2 Horte 16

4.3.3 Schulen 17

4.4 Anforderungen an das Verpflegungsangebot 19

4.4.1 Verpflegungsstandards 19

4.4.2 Biozertifizierte Lebensmittel 19

4.4.3 Regionalität 20

4.5 Anbieter von Verpflegungsdienstleistungen und genutzte Verpflegungssysteme 21

4.6 Einkauf von Lebensmitteln 22

4.7 Verpflegungskosten 23

4.7.1 Kosten pro Mittagessen nach Art der Einrichtung 23

4.7.2 Kosten pro Mittagessen in den Kitas nach Art des Verpflegungssystems und der eingesetzten Qualitätskriterien 24

4.7.3 Höhe des Elternentgeltes 26

4.8 Umsetzung von Ernährungsbildung 27
4.9 Herausforderungen aus Sicht der Träger 28
4.10 Zusammenfassung 30
5 Möglichkeiten und Herausforderungen für eine Verpflegung mit regionalen und biozertifizierten Lebensmitteln aus Sicht der Küchen 32
5.0 Methodik 32
5.1 Ergebnisse der Befragung der externen Verpflegungsdienstleister 32
5.1.1 Verpflegungsangebot und -volumen 32
5.1.2 Verpflegungssysteme 33
5.1.3 Vertragliche Anforderungen seitens der Träger 34
5.1.4 Gestaltung der Speiseplanung 35
5.1.5 Anforderungen an Produktqualitäten 36
5.1.6 Anforderungen an Lieferanten 37
5.1.7 Beschaffungswege für Lebensmittel 38
5.1.8 Einschätzungen der Caterer zum Potential einer Erhöhung des Anteils regionaler und/oder biozertifizierter Lebensmittel 38
5.1.9 Aktuelle Kosten für die Mahlzeiten 39
5.2 Ergebnisse der Befragung selbstkochender Einrichtungen 40
5.2.1 Verpflegungsangebot und -volumen 40
5.2.2 Gestaltung der Speiseplanung 40
5.2.3 Anforderungen an Produktqualitäten 41
5.2.4 Bezugswege für Lebensmittel 42
5.2.5 Anforderungen an Köch*innen 42
5.2.6 Finanzierung 43
5.2.7 Umsetzung von Ernährungsbildung 43
5.3 Zusammenfassung 44
6 Regionale Verfügbarkeit von Produkten für die Kita- und Schulverpflegung 46
6.0 Methodik 46
6.1 Potentiale der Erzeugerbetriebe im Landkreis 46
6.1.1 Obst und Gemüse 46
6.1.2 Kartoffeln 47
6.1.3 Milch und Milchprodukte 47
6.1.4 Eier 48
6.1.5 Fleisch und Wurstwaren 48
6.2 Verfügbarkeit biozertifizierter Lebensmittel aus Brandenburg 48

7 Aktuelle Entwicklungen in der Kita- und Schulverpflegung in Berlin und dem Land Brandenburg 50

7.0 Vernetzung und Wissenstransfer 50

7.1 Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg 2016 50

7.2 Regionale Tafelrunden in Brandenburg 2019 51

7.3 Qualitätspaket Schulessen in Berlin 51

8 Zwischenfazit - Fördernde und hemmende Faktoren für den Einsatz regionaler und biozertifizierter Produkte 53

9 Diskussion konkreter Ansatzpunkte zur Umsetzung im Landkreis 55

9.1 Ziele und Inhalte der durchgeführten Beteiligungsformate 55

9.2 Ausgewählte Diskussionsschwerpunkte 55

9.3 Zusammenfassung Ergebnisse Veranstaltung I 57

9.4 Zusammenfassung Ergebnisse Veranstaltung II 59

10 Abschließende Handlungsempfehlungen für eine Qualitätsverbesserung Kita- und Schulverpflegung im Landkreis 61

10.1 Handlungsfelder und Maßnahmen 61

10.1.1 Handlungsfeld 1: Verpflegungs- und Bewirtschaftungssysteme 63

10.1.2 Handlungsfeld 2: Speiseplanung und Zubereitung 67

10.1.3 Handlungsfeld 3: Nachhaltige Beschaffung 69

10.1.4 Handlungsfeld 4: Inanspruchnahme des Essensangebotes 71

10.1.5 Handlungsfeld 5: Partnerschaften in der Wertschöpfungskette regionaler Lebensmittel 73

10.2 Strategien zur Umsetzung im Landkreis Barnim 76

10.2.1 Realisierbarkeit Anspruch Bio und Regional 76

10.2.2 Umsetzung Maßnahmenvorschläge 80

Literaturverzeichnis 82

Anhang I: Fragebogen zur Kita- und Schulverpflegung V

Anhang II: Protokoll zur Veranstaltung am 13. November 2019 IX

Anhang III: Protokoll zur Veranstaltung am 23. Oktober 2019 XIV

Abkürzungen

BbgSchulG	Brandenburgisches Schulgesetz
BerlAVG	Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
GWB	Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen
KitaG	Kindertagesstättengesetz
MBJS	Ministerium für Bildung, Jugend und Sport
MdJEV	Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz
TK	Tiefkühl
VwVBU	Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt

Abbildungen

Abbildung 1: Kostenaufteilung zur Umsetzung des ganzheitlichen Versorgungsauftrages 4
Abbildung 2: Vor- und Nachteile unterschiedlicher Verpflegungssysteme 6
Abbildung 3: Anzahl Kinder und Jugendliche in den verschiedenen Einrichtungsformen 12
Abbildung 4: Größe der Kitas und Horte nach Anzahl der betreuten Kinder 13
Abbildung 5: Durchschnittliche Anzahl Schüler*innen pro Schule 13
Abbildung 6: Rücklauf Fragebögen nach Art der Einrichtungen 15
Abbildung 7: Anzahl der Mahlzeiten in den Kitas nach Art der Verpflegung 15
Abbildung 8: Anzahl der Mahlzeiten in den Horten nach Art der Verpflegung 17
Abbildung 9: Anzahl Mittagessen pro Tag in den Schulen 18
Abbildung 10: Anteil biozertifizierter Lebensmittel in Kitas (inkl. Horte) und Schulen 20
Abbildung 11: Relevanz von Bio-Lebensmitteln nach Produktgruppen 20
Abbildung 12: Anteil regionaler Lebensmittel in Kitas (inkl. Horte) und Schulen 21
Abbildung 13: Relevanz regionaler Lebensmittel nach Produktgruppen 21
Abbildung 14: Kosten pro Mittagessen in Kita, Hort und Schule 24
Abbildung 15: Kosten pro Mittagessen unter Berücksichtigung verschiedener Qualitätskriterien bei Eigenherstellung in der Frisch- und Mischküche 25
Abbildung 16: Kosten pro Essen unter Berücksichtigung verschiedener Qualitätskriterien bei Anlieferung durch Warmverpflegung 25
Abbildung 17: Elternentgelt pro Mittagessen in Kita, Hort und Schule 26
Abbildung 18: Umsetzung von ernährungspädagogischen Aktivitäten in Kitas und Schulen 27
Abbildung 19: Herausforderungen für die Verpflegung aus Sicht der Träger 28

Tabellen

Tabelle 1: Fertigungsstufen von Convenience-Produkten 6
Tabelle 2: Rücklaufquote Fragebögen und darauf basierende Datengrundlage für Bestandsanalyse 14
Tabelle 3: Berücksichtigung von Qualitätsstandards im Verpflegungsangebot 19
Tabelle 4: Übersicht Handlungsfelder, Schlüsselfaktoren und Maßnahmen 62

1 Hintergrund und Zielstellung des Projektes

Im vorliegenden Abschlussbericht finden sich die Ergebnisse der Konzepterstellung zur Förderung biozertifizierter und regionaler Produkte in der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Barnim. Ziel der Konzepterstellung war es, das Potential zum Einsatz regionaler und biozertifizierter Lebensmittel im Kita- und Schulessen im Landkreis aufzuzeigen. Gemeinsam mit den Akteuren, die an der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis beteiligt sind (Kita- und Schulträger, Köch*innen, Erzieher*innen, Verpflegungsdienstleister, Lieferanten, Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe) sollten umsetzungsorientierte Lösungen entwickelt werden zum Aufbau bzw. Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten für Lebensmittel und deren Einsatz im Mittagessen und anderen Mahlzeiten in den Kitas und Schulen im Landkreis.

Übergeordnete Ziele des Vorhabens sind eine Qualitätsverbesserung der Kita- und Schulspeisung im Landkreis, die Stärkung der Leistungsfähigkeit des ländlichen Raumes sowie die Förderung einer nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft. Grundlage bildet die „Nullemissionsstrategie des Landkreises Barnim“. In der Ernährung der Kinder und Jugendlichen geht es daher nicht um „Bioessen um jeden Preis“, sondern um eine ausgewogene Komposition aus ökologischen, ressourcenschonenden, naturbelassenen und regionalen Produkten.

Das zu entwickelnde Konzept soll Antworten auf folgende Leitfragen geben:

1. Unter welchen Voraussetzungen können alle Kinder/Schüler in den Kindertagesstätten und Schulen mit Mahlzeiten/Essenskomponenten versorgt werden, die aus regionalen, saisonalen und/oder biozertifizierten Agrarprodukten erstellt wurden?

2. Welche Umsetzungsmöglichkeiten bieten sich bei den unterschiedlichen Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Vesper etc.) an?

3. Welche Rahmenbedingungen, z.B. bei den Nutzungsmodellen der Essenszu- bzw. -aufbereitung, begünstigen die Ausweitung des Einsatzes von regionalen, saisonalen und/oder biozertifizierten Produkten (z.B. die Nutzung von einrichtungseigenen Küchen)?

4. Inwiefern können die Bedarfe durch regionale Ressourcen (Caterer und Erzeuger/ Produzenten) abgedeckt werden? Welche Möglichkeiten und Grenzen treten dabei auf?

5. Wie kann eine Ausweitung des Einsatzes von regionalen, saisonalen und/oder biozertifizierten Produkten nachhaltig finanziert werden?

Zur Umsetzung wurde im ersten Schritt mithilfe von Befragungen und leitfadengestützte Interviews mit Trägern, Küchen, Lieferanten und landwirtschaftlichen Betrieben eine Bestands- und Potentialanalyse im Landkreis durchgeführt. Aufbauend auf den Ergebnissen wurden anschließend in zwei Veranstaltungsformaten erste mögliche Ansatzpunkte gemeinsam mit den für die Kita- und Schulverpflegung verantwortlichen Akteuren vertieft und Herausforderungen, Umsetzungsmöglichkeiten und Unterstützungsbedarfe sichtbar gemacht. Für die abschließenden Handlungsempfehlungen wurden die entwickelten Umsetzungsmöglichkeiten mit weiteren Expert*innen hinsichtlich ihrer praktischen Umsetzbarkeit diskutiert sowie Aktionspläne und Leitfäden aus anderen Städten und Gemeinden mit ähnlicher Zielsetzung berücksichtigt.

Im vorliegenden Abschlussbericht des Projektes werden zunächst die rechtlichen Rahmenbedingungen der Kita- und Schulverpflegung sowie die Kostenaufteilung aufgezeigt. Diesem folgt ein kurzer Überblick zu möglichen Qualitätsanforderungen und den Möglichkeiten, diese in öffentlichen Ausschreibungen zu berücksichtigen. Anschließend werden in den Kapiteln 4-6 die Ergebnisse der Befragung der Träger und Einrichtungen, der Küchen im Landkreis sowie der Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe dargestellt. Ergänzt werden die Ausführungen durch ein Kapitel zu aktuellen Entwicklungen in der Kita- und Schulverpflegung im Land Brandenburg und Berlin. Nach einem Zwischenfazit in Kapitel 8 werden in Kapitel 9 die Ergebnisse der Veranstaltungsformate dargelegt. Abschluss des Berichtes bilden die Handlungsempfehlungen zur Umsetzung im Landkreis Barnim.

2 Gesetzlicher Rahmen der Kita- und Schulverpflegung

2.1 Versorgungsauftrag der Einrichtungen

Sowohl im Kindertagesstättengesetz (KitaG) des Landes Brandenburg als auch im Brandenburgischen Schulgesetz (BbgSchulG) wird neben den grundlegenden Aufgaben der Einrichtungen auch der Auftrag zur Versorgung der betreuten Kinder und Jugendlichen genannt. Neben der Aufgabe, die Entwicklung von Kindern und Jugendlichen durch ein ganzheitliches Bildungs-, Betreuungs-, und Erziehungsangebot zu fördern, sind die Einrichtungen demnach auch angehalten, die Teilnahme an verschiedenen Mahlzeiten zu ermöglichen. In der genaueren Ausgestaltung unterscheiden sich jedoch die Vorgaben für Kindertagesstätten und Schulen.

2.1.1 Regelungen für die Versorgung in Kindertagesstätten

Der gesetzliche Anspruch auf eine Versorgung ist im Kindertagesstättengesetz des Landes Brandenburg festgeschrieben. Im Unterschied zum Schulgesetz wurde die Art der Versorgung seitens des Gesetzgebers dahingehend präzisiert, dass eine „gesunde Ernährung und Versorgung zu gewährleisten“ sei (§ 3 Abs. 2 Satz 7 KitaG). Was unter einer „gesunden Ernährung“ zu verstehen ist, wird im KitaG nicht weiter ausgeführt. Seitens der Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung wird diesbezüglich die Orientierung an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlen (siehe auch Kapitel 2.2).

Die Gewährleistung eines bedarfsgerechten Gesamtangebots zur Förderung von Kindern in Tageseinrichtungen ist nach § 12 Abs. 1 KitaG Aufgabe der Landkreise und kreisfreien Städte in ihrer Funktion als örtliche Träger der öffentlichen Jugendhilfe. Die Kosten der Kindertagesbetreuung werden durch Eigenleistungen des Trägers, durch Elternbeiträge, durch die Gemeinde sowie durch Zuschüsse des örtlichen Trägers der öffentlichen Jugendhilfe gedeckt (§ 16 Abs. 1 Satz 1 KitaG). In § 17 KitaG ist zudem die Beteiligung der Eltern an den Kosten für die Mittagsverpflegung geregelt.

Die Versorgungskosten setzen sich zusammen aus den Kosten für das Mittagessen und Kosten für Frühstück, Vesper, Zwischenmahlzeiten und Getränke (siehe auch Abbildung 1). Während die allgemeinen Elternbeiträge sozialverträglich zu gestalten und nach dem Elterneinkommen, der Zahl ihrer unterhaltsberechtigten Kinder sowie dem vereinbarten Betreuungsumfang zu staffeln sind (§ 17 Abs. 2 KitaG), zahlen die Eltern für das Mittagessen ein einheitliches und nicht gestaffeltes Essengeld. Dieses Essengeld ist als „Zuschuss zur Versorgung des Kindes mit Mittagessen in Höhe der durchschnittlich ersparten Eigenaufwendungen zu entrichten“ (§ 17 Abs. 1 Satz 1 KitaG). Die genaue Ausgestaltung des Essensgeldes lässt sich den gesetzlichen Regelungen nicht entnehmen. Verschiedene Leitfäden und Arbeitshilfen[1] sollen eine Hilfestellung zur Berechnung der Elternbeiträge geben.

[1] Baum, Christoph (2016): Grundsätze der Höhe und Staffelung der Elternbeiträge gemäß § 17 KitaG. Handreichung für die örtlichen Träger der öffentlichen Jugendhilfe in Brandenburg zur Erteilung des Einvernehmens gemäß § 17 Abs. 3 Satz 2 KitaG

LIGA der Freien Wohlfahrtspflege - Spitzenverbände im Land Brandenburg (Hg.) (2016): Orientierungshilfe zur Umsetzung des gesetzlichen Versorgungsauftrags der Kindertagesstätten in Brandenburg und zur Ermittlung der Versorgungskosten und des Essengeldes.

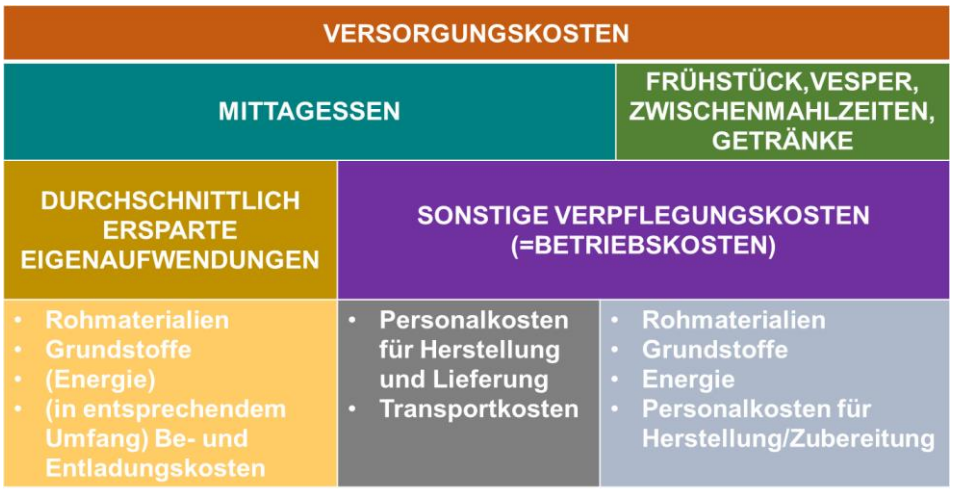

Abbildung 1: Kostenaufteilung zur Umsetzung des ganzheitlichen Versorgungsauftrages
Quelle: AG17 (2017): Kompendium Kita-Beiträge im Land Brandenburg

Laut der Orientierungshilfe der Liga der freien Wohlfahrtspflege (2016) hat sich im Falle des Landkreis Dahme-Spreewald die AG Kindertagesbetreuung nach § 78 SGB VIII darauf geeinigt, eine Empfehlung auszusprechen, wonach für das Jahr 2015 die Summe von 1,80 Euro als häusliche Ersparnis anzusetzen waren und alle zwei Jahre eine Anpassung des Betrages an die Preissteigerung stattfinden solle. Voraussetzung für eine solche Festlegung ist, dass die Träger bei der Kalkulation der Höhe des Essensgeldes transparent die Differenz zwischen häuslicher Ersparnis und Gesamtkosten der Verpflegung (inkl. Betriebskosten) darstellen (LIGA 2016).

2.1.2 Regelungen für die Versorgung in Schulen

Laut § 113 BbgSchulG ist zu gewährleisten, dass die Schüler*innen der allgemein bildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe 10 sowie der Ganztagsschulen an einer „warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen“ teilnehmen können. Verantwortlich für die Umsetzung sind nach dem Schulgesetz die Schulträger „im Benehmen mit den Schulen“. Weitere Spezifizierungen bezüglich der Berücksichtigung besonderer Qualitätskriterien finden sich nicht im Schulgesetz. Die genauere Ausgestaltung der Schulverpflegung liegt damit in der Selbstverpflichtung des jeweiligen Schulträgers. Allerdings spricht das Brandenburgische Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) Empfehlungen bezüglich der Umsetzung aus. In einem Erläuterungsschreiben vom 28.08.2015 zu den gesetzlichen Grundlagen werden verschiedene Handlungsempfehlungen für Schulträger „zur Optimierung der Qualität und Akzeptanz der Schulverpflegung im Land Brandenburg“ benannt. Demnach wird eine gute Qualität der Schulverpflegung durch „geeignete Speisenangebote und Lebensmittelhygiene, aber auch durch die entsprechenden Rahmenbedingungen wie einladende Atmosphäre und ausreichend Pausenzeit“ bedingt (MBJS 2015).

Bezüglich der Qualität des Speiseangebotes wird den Schulträgern empfohlen, einen Qualitätsstandard wie bspw. den der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Ausgestaltung der Verträge mit den Caterern zu nutzen. Für eine nachhaltige Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung sind nach MBJS verbindliche Vorgaben und Kontrollen durch die Schulträger sowie eine verbindliche Mitwirkung der Schulen erforderlich. Das durch § 113 BbgSchulG ausgesprochene Mitwirkungsrecht der Schulen wird vom MBJS dahingehend präzisiert, dass sowohl

Schulleitungen als auch schulische Gremien wie bspw. Schüler- und Elternvertreter*innen bei der Erstellung der Leistungsbeschreibung und der Auswahl des Anbieters eingebunden werden können und damit die Möglichkeit haben, auf die Qualität des Angebots Einfluss zu nehmen. Die Stellungnamen der Schulen sind bei der Entscheidungsfindung zu berücksichtigen. Der Schulträger kann seine Entscheidung jedoch gegen das Votum der Schule treffen. Für eine erfolgreiche Kommunikation zwischen allen Beteiligten wird eine schulinterne Qualitätssicherung bspw. in Form einer Mensakommission oder Ansprechperson für die Schulverpflegung empfohlen. (MBJS 2015).

2.2 Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen

Als fachliche Unterstützung für Träger, Schulen und Kitas sowie Essensanbieter wurden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft durch die DGE einheitliche Standards für die Verpflegung in Kitas und Schulen erarbeitet und im Jahr 2007 („**Qualitätsstandards für die Schulverpflegung**“) bzw. 2009 („**Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder**“) veröffentlicht (DGE 2007, 2009). Die Berücksichtigung der Qualitätsstandards der DGE ist generell freiwillig, kann aber bspw. durch Verankerung in den Rahmenverträgen bzw. Ausschreibungen durch die einzelnen Träger erfolgen. Die Qualitätsstandards enthalten neben konkreten Empfehlungen zur Gestaltung der Speisepläne auch Hinweise zu Essatmosphäre und Ernährungsbildung sowie Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien, rechtliche Hinweise zur Hygiene und Lebensmittelsicherheit sowie Möglichkeiten der Zertifizierung.

Bezüglich der **optimalen Auswahl an Lebensmitteln** für die Mittagsverpflegung gibt die DGE für die Verpflegung in Kitas und Schulen u.a. folgende Empfehlungen (DGE 2007, 2009):

- Einhaltung eines Menüzyklus von mindestens 4 Wochen
- Täglich Gemüse, davon mind. 8 x Rohkost im Monat
- Max. 8 x Fleisch/Wurst im Monat
- Mindestens 1 x Seefisch in der Woche
- Auf Nachfrage täglich 1 vegetarisches Gericht
- Frittierte und/oder panierte Produkte max. 1 x wöchentlich
- Berücksichtigung kulturspezifischer und regionaler Essgewohnheiten sowie religiöser Aspekte
- Bevorzugung von saisonalem Obst und Gemüse
- Verwendung ökologischer und regionaler Lebensmittel als Teil einer nachhaltigen Ernährung

Bezüglich der **Verarbeitungsstufen von Lebensmitteln** (siehe Tabelle 1) gelten nach der DGE folgende Grundsätze:

- Produkte der Stufen 1 und 2 sind zu bevorzugen, wenn zeitliche und personelle Kapazitäten dies erlauben
- Bei Einsatz von Produkten der Stufen 4 und 5: Ergänzung mit Produkten der Stufen 1 und 2
- Gemüse und Obst: TK-Produkte (Stufe 2) sind Konserven vorzuziehen
- Berücksichtigung des Zucker und Salzgehaltes sowie des verwendeten Fettes bei Produkten hoher Fertigungsstufen

Tabelle 1: Fertigungsstufen von Convenience-Produkten

Verarbeitungsstufe		Beispiele
0	unbehandelt	ungeputztes Gemüse, Tierhälften
1	küchenfertig	geputztes Gemüse, zerlegtes Fleisch
2	garfertig	Teigwaren, TK-Gemüse, paniertes Fleisch
3	aufbereitfertig	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
4	regenerierfertig	einzelne Menükomponenten oder fertige Menüs
5	verzehrfertig	kalte Saucen, fertige Salate, Obstkonserven

Quelle: Modifiziert nach Kern- Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.): Wegweiser Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen (2019)

Neben Menüplanung und Verarbeitungsgraden von Lebensmitteln beeinflusst auch das **Verpflegungssystem** die Qualität des Essens. In der Gemeinschaftsverpflegung gibt es 4 Verpflegungssysteme: Frisch- und Mischküche, Tiefkühlsystem, Kühlsystem (Cook&Chill) und die Warmverpflegung. Eine Übersicht mit den jeweiligen Vor- und Nachteilen ist in Abbildung 2 dargestellt.

Verpflegungssystem	Ernährungs-physiologische Qualität (z.B. Nährstoffgehalt)	Sensorische Qualität (Geschmack)	Hygienische Qualität	Anmerkung
Frisch- und Mischküche: Essen wird vor Ort frisch gekocht und zeitnah ausgegeben **(Cook and Serve)**	gut bis sehr gut, abhängig von den Rezepturen	gut bis sehr gut	gut, abhängig von der Schulung des Personals	auf individuelle Bedürfnisse wie Lieblingsgerichte, gesundheitliche Einschränkungen, Kita-Konzept, ... kann eingegangen werden
Tiefkühlsystem: tiefgekühltes Essen wird in größeren Zeitabständen angeliefert, zwischengelagert und bei Bedarf erwärmt **(Cook and Freeze)**	gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	gut bis sehr gut	sehr gut	Salat und andere Frischkomponenten müssen separat eingekauft und zubereitet werden; großes TK-Lager notwendig, viel Müll
Kühlkostsystem: gekühltes Essen wird alle 2-3 Tage angeliefert, zwischengelagert und bei Bedarf erwärmt **(Cook and Chill)**	gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	gut bis sehr gut	sehr gut	großes Kühllager notwendig, wenig Müll bei Verwendung von Mehrwegsystemen
Warmverpflegung: Essen wird warm angeliefert und möglichst zeitnah ausgegeben **(Cook and Hold)**	gut bis mittelmäßig, auch abhängig vom Transport	gut bis mittelmäßig, auch abhängig vom Transport	gut, abhängig von der Schulung des Personals	Transportzeiten, Warmhaltezeiten beachten

Abbildung 2: Vor- und Nachteile unterschiedlicher Verpflegungssysteme
Quelle: Baumeister und Laumeyer (2015)

3 Vergaberechtliche Möglichkeiten zur Verankerung besonderer Qualitätskriterien im Verpflegungsangebot

Wie zuvor in den Kapiteln 2.1 und 2.2 aufgezeigt, haben die Träger die Möglichkeit, die Gestaltung des Verpflegungsangebots über die Festlegung von Qualitätskriterien in Rahmenverträgen und Ausschreibungen zu beeinflussen. Welche Möglichkeiten und Einschränkungen der vergaberechtliche Rahmen hierbei – insbesondere in Bezug auf die Beschaffung biozertifizierter und regionaler Lebensmittel – bietet, soll nachfolgend dargelegt werden.

3.1 Rechtsrahmen

Das Vergaberecht umfasst alle Regelungen, die öffentliche Auftraggeber bei der Beschaffung von Liefer- und Dienstleistungen beachten müssen. Der von der Europäischen Union mit Richtlinien geschaffene Rechtsrahmen zur Vergabe wird auf nationaler Ebene durch Verordnungen und Gesetze ausgefüllt. Darüber hinaus haben auch die einzelnen Bundesländer die Möglichkeit, in länderspezifischen Regelungen die rechtlichen Spielräume weiter auszugestalten und für eine nachhaltige Beschaffung zu nutzen.

Europäisches Vergaberecht: Die Grundlagen für eine umweltfreundliche und sozialorientierte öffentliche Beschaffung wurden bereits mit der Novellierung des europäischen Vergaberechts geschaffen. Die zuletzt in 2014 modernisierte EU-Richtlinie über die Vergabe öffentlicher Aufträge (RL 2014/24/EU) setzt den Rahmen für eine gleichwertige Berücksichtigung ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Kriterien in öffentlichen Vergabeverfahren.

Nationale Umsetzung: Die Anwendung des EU-Vergaberechts erfolgt auf nationaler Ebene v.a. durch das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), die Vergabeverordnung (VgV) sowie der Unterschwellenvergabeverordnung (UVgO) (KErn 2019; Fülles et al. 2017). Die Anwendung der jeweiligen Gesetze ist abhängig von der Höhe des Auftrages. Für Vergaben im Oberschwellenbereich (ab 221 000 Euro für Liefer- und Dienstleistungsverträge) sind öffentliche Aufträge und Konzessionen nach §§ 97 ff. GWB europaweit auszuschreiben. Aufträge unterhalb der EU-Schwellenwerte werden nach nationalem oder kommunalem Recht vergeben (KErn 2019). Für beide Bereiche gelten jedoch bestimmte Vergabegrundsätze. Zu diesen gehören nach § 97 GWB und § 2 UVgO neben Wettbewerb, Transparenz, Gleichbehandlung, Wirtschaftlichkeit und der Berücksichtigung mittelständischer Interessen auch die Berücksichtigung von Qualität, Innovationen, sozialen und umweltorientierten Kriterien.

Um Vergabevorgänge im Hinblick auf die Berücksichtigung der genannten Vergabegrundsätze einfacher, effizienter und flexibler gestalten zu können, wurde das nationale Vergaberecht im Jahr 2016 modernisiert. Neben einer anwendungsfreundlicheren Gestaltung war es v.a. das Ziel, kleinen und mittleren Unternehmen die Teilnahme an Vergabeverfahren zu erleichtern und öffentliche Auftraggeber zu unterstützen, die Auftragsvergabe mit sozialen, innovativen und ökologischen Aspekten zu verbinden (BMWi 2019).

Vergabevorschriften der Länder: Die Bundesländer haben indessen die Möglichkeit die bundesweiten Vergabegesetze und -verordnungen durch länderspezifische Vorschriften zu ergänzen. Zudem können auch Kommunen eigene Verwaltungsvorschriften und Richtlinien für die öffentliche Beschaffung erlassen. Eine Evaluierung der Länderregelungen zeigt, dass es einerseits einen

Zuwachs an verbindlichen Vorgaben bzgl. einer umweltfreundlichen Beschaffung gibt. Anderseits haben viele Bundesländer bisher keine spezifischen Regelungen, die über das nationale Recht hinausgehen (Schmidt und Dubbers 2014). Des Weiteren finden sich bis auf wenige Ausnahmen keine konkreten Empfehlungen oder Vorgaben bzgl. der Beschaffung von Lebensmitteln oder Verpflegungsdienstleistungen mit biozertifizierten Lebensmitteln oder der Berücksichtigung weiterer Nachhaltigkeitskriterien wie z.B. der Vermeidung von Verpackungen (Fülles et al. 2017).

Eine der Ausnahmen und Vorreiter für die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten in den Vergabevorschriften ist das Land Berlin. Rechtsgrundlage ist hier das **Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz** (BerlAVG) aus dem Jahr 2010, welches aktuell novelliert wird. Im § 7 BerlAVG der Fassung aus 2010 heißt es, dass öffentliche Auftraggeber verpflichtet sind, bei der Vergabe von Aufträgen ökologische Kriterien zu berücksichtigen. Des Weiteren sind für die Wertung der Wirtschaftlichkeit eines Produktes oder einer Dienstleistung die jeweiligen Lebenszykluskosten zu bewerten. Inwiefern dies bspw. für die Beschaffung von Lebensmitteln oder Verpflegungsdienstleistungen praktikabel umgesetzt werden kann, wurde bisher nicht weiter präzisiert.

Im Anhang I der mit dem BerlAVG verknüpften **Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt** (VwVBU) werden konkrete Vorgaben zur Gestaltung der Essens- und Getränkeverpflegung in öffentlichen Einrichtungen benannt. Ausgenommen von diesen Vorgaben sind laut VwVBU Kantinenpachtverträge, da diese als Dienstleistungskonzessionen nicht dem Vergaberecht unterliegen. Für die Vergabe von Aufträgen für einmalige Caterings oder langfristige Verpflegung bspw. in Kitas und Schulen wurden in der VwVBU u.a. folgende verbindliche Umweltschutzanforderungen zur Erstellung der Leistungsbeschreibung aufgeführt:

- Mindestanteil an biozertifizierten Lebensmitteln von 15 % (des monetären Wareneinsatzes), täglich mindestens eine Speisekomponente in Bio-Qualität
- Fisch und andere Meeresprodukte zu 100 % aus nachhaltiger Fischerei/Aquakultur
- Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft
- Bei zwei oder mehr Menüs: Angebot von mindestens einem vegetarischen Menü
- Keine Portionsverpackungen für Standardangebote (bspw. Senf, Ketchup, Zucker)
- Ausschließliche Verwendung von Mehrweggeschirr (inkl. Getränkebecher) unter Berücksichtigung umweltfreundlicher Kunststoffe
- Servietten, Küchenrollen etc. aus Altpapier; ungebleichte Back-/Koch-/Heißfilterpapiere

Die Wertgrenze für die verpflichtende Anwendung des BerlAVG und der VwVBU bei der Vergabe von Liefer- und Dienstleistungen liegt bei 10 000 Euro netto.

Ähnliche Beispiele finden sich auch auf kommunaler Ebene. Insbesondere die Städte des Netzwerks der Bio-Städte haben über Stadtratsbeschlüsse oder andere Regelungen Zielvorgaben bzgl. der Höhe des Bio-Anteils. So fordern bspw. München und Nürnberg einen Bio-Anteil von 50 % bzw. 40 % für die städtischen Kitas, in Karlsruhe ist ein Mindestanteil von 25 % für alle öffentlichen Einrichtungen vorgegeben[2]. Im Land Brandenburg finden sich bisher auf Länderebene sowie in den Kreistags- oder kommunalen Beschlüssen keine Vorgaben oder Empfehlungen hinsichtlich einer Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien im Verpflegungsangebot von öffentlichen Einrichtungen.

[2] weitere Informationen siehe Website des Bio-Städte-Netzwerkes: www.biostaedte.de

3.2 Aspekte einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

Wie bereits aus den im vorherigen Kapitel aufgeführten Anforderungen für die Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen in Berlin ersichtlich wurde, beziehen sich Nachhaltigkeitskriterien nicht nur auf die Auswahl von Lebensmitteln, sondern berücksichtigen auch weitere Aspekte wie bspw. Abfallvermeidung und ressourcenschonende Materialien.

Im Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte (Fülles et al. 2017) werden als Eckpfeiler einer nachhaltigen gastronomischen Dienstleistung fünf zentrale Anforderungen benannt, die die Aspekte „Genuss" und „Gesundheit" mit den Kriterien einer nachhaltigen Entwicklung verbinden:

- Wirtschaftlichkeit für die Küche (Caterer, Pächter), Unternehmen (Träger) und Gäste
- Angebot von attraktiven Speisen und Getränken, eines angenehmen Umfeldes und eines gastorientierten Service
- Förderung der Gesunderhaltung, Leistungsfähigkeit und Wohlbefindens der Gäste
- Schonung der Umwelt in allen Prozessstufen
- Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Gästen, Mitarbeiter*innen und Lieferant*innen.

Für die Gesunderhaltung werden nach FÜLLES ET AL. die Berücksichtigung bestimmter Qualitätsstandards, wie bspw. der DGE-Qualitätsstandards, und die Einhaltung hygienischer Anforderungen benannt. Im Hinblick auf das Angebot einer umweltschonenden Verpflegung wird zwischen zwei Ebenen unterschieden. Zum einen kann das Verpflegungsangebot durch die Speiseplanung und den Lebensmitteleinkauf nachhaltig gestaltet werden. Als wichtige Maßnahmen werden hier die **Reduktion des Einsatzes von Fleisch** sowie der verstärkte **Einsatz von ökologischen und fair gehandelten Lebensmitteln** genannt. Zum anderen spielen ressourcenschonende Prozesse und Geräte eine wesentliche Rolle. In diesem Bereich werden insbesondere der **Einsatz von Ökostrom** und die **Vermeidung von Lebensmittelabfällen** als zielführende Maßnahmen hervorgehoben (Fülles et al. 2017). Laut einer Studie des WWF werden deutschlandweit jährlich 18 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, wovon 18 % auf Großküchen und Restaurants entfallen (Noleppa und Cartsburg 2015).

3.3 Anwendungsbeispiele

In den letzten Jahren wurden verschiedene praxisorientierte Leitfäden zur Umsetzung einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen veröffentlicht. Als Beispiele seien hier der Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Bio-Städte „Mehr Bio in Kommunen"[3] aus dem Jahr 2017 sowie der 2019 erschienene Wegweiser des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) „Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen. Qualitätsstandards verankern"[4] genannt. In den genannten Leitfäden finden sich zahlreiche Beispiele dafür, wie Nachhaltigkeitskriterien in öffentlichen Ausschreibungen berücksichtigt werden können sowie Empfehlungen zur Umsetzung für Politik und Verwaltung. Nachfolgend soll ein kurzer Überblick zu den Möglichkeiten der Gestaltung von Leistungsbeschreibungen gegeben werden.

[3] https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf

[4] https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/wegweiser_f%C3%BCr_die_vergabe.pdf

Generell können umweltorientierte Beschaffungskriterien nach dem GWB in Form von Mindestkriterien oder von Zuschlagskriterien formuliert werden. Mindestkriterien sind Kriterien, die vom Anbieter zwingend zu erfüllen sind. Dahingehen sind Zuschlagskriterien nach § 127 GWB Anforderungen, die quantitativ oder qualitativ bewertet werden und anhand deren Gewichtung die Entscheidung über die Angebotsvergabe getroffen wird.

Als **Mindestkriterien** für Verpflegungsdienstleistungen können nach FÜLLES ET AL. bspw. folgende Anforderungen an die Qualität und Herkunft der Lebensmittel formuliert werden:

- Verpflegungssystem (Frisch- oder Mischküche, Warmverpflegung, Cook&Chill etc.)
- Gestaltung des Speiseplanes: bspw. Häufigkeit von Fleisch- und Süßgerichten, Einhaltung bestimmter Qualitätsstandards
- Herkunft und Qualität der Lebensmittel: bspw. Einsatz eines Mindestanteils von biozertifizierten und/oder fair gehandelten Lebensmitteln
- Verarbeitungsstufen der Lebensmittel: bspw. frisch oder tiefgekühlt, Zuckerzusatz
- Verbot des Einsatzes gentechnisch veränderter Lebensmittel, Geschmacksverstärkern, künstliche Aromen etc.
- Angaben zur maximalen Warmhaltezeit der Speisen
- Servicequalität

Die genannten Aspekte können auch in den **Zuschlagskriterien** Eingang finden. Die Einhaltung der Qualitätsanforderungen wird anschließend nach Grad der Erfüllung bei der Angebotsbewertung entsprechend gewichtet. So kann beispielsweise ein Bio-Anteil von 20 % als Mindestanforderung in der Leistungsbeschreibung benannt werden. In der Formulierung der Zuschlagskriterien kann dann festgelegt werden, dass die Bieter für einen höheren Bio-Anteil zusätzliche Punkte bekommen. Ein Beispiel für die Gewichtung kann dementsprechend so aussehen, dass die Bieter 50 % für den Preis bekommen, 30 % für einen höheren Bio-Anteil und 20 % für das Servicekonzept.

Beschaffung von Bio-Lebensmitteln: Wie zuvor ausgeführt ist es sowohl legitim in der Leistungsbeschreibung einen Mindestanteil an Bio-Lebensmitteln festzulegen, als auch unter bei den Zuschlagskriterien Zusatzpunkte zu geben, wenn der Anbieter einen höheren Bio-Anteil als den erforderlichen Mindestanteil anbietet. Des Weiteren kann die Vergabestelle vorgeben, welche Produktgruppen (Milchprodukte, Fleisch, Gemüse etc.) vorzugsweise aus ökologischer Erzeugung sein sollen (Europäische Kommission 2009). Zu beachten ist nach der Vergabeverordnung, dass nicht pauschal auf ein Gütezeichen (bspw. EU-Bio-Siegel, Siegel der europäischen Bio-Anbauverbände) verwiesen werden darf, sondern dass auch Angebote zugelassen werden müssen, die die Kriterien des Gütezeichens erfüllen. Des Weiteren müssen die Gütesiegel bestimmten Anforderungen entsprechen. So müssen sie nach wissenschaftlichen Standards erarbeitet, in einem offenen und transparenten Verfahren erlassen worden und allen Bietern zugänglich sein (Fülles et al. 2017).

Beschaffung von regionalen Lebensmitteln: Wie zuvor für die Beschaffung biozertifizierter Lebensmittel sowie unter den allgemeinen Vergabegrundsätzen nach GWB dargestellt, müssen die in einer Ausschreibung formulierten Qualitätskriterien transparent und nichtdiskriminierend formuliert sein. Nach dem in § 97 Abs. 2 GWB genannten Diskriminierungsverbot ist es unzulässig, Bieter mit einer bestimmten Ortsansässigkeit zu bevorzugen. Demnach wäre eine sachlich unbegründete Bevorzugung regionaler Anbieter nach GWB rechtswidrig. In Bezug auf die Her-

kunft der Lebensmittel (und nicht des Bieters) findet sich jedoch in Rechtstexten und in der Literatur keine eindeutige Antwort, die dies explizit bejaht oder verneint. Auch in Gesprächen mit Expert*innen wurden diesbezüglich verschiedene Argumente angeführt. Eigene Untersuchungen (Haack 2016) zeigten, dass das Kriterium „Regionalität" als solches ohne weitere Erläuterung in Ausschreibungen bei Anbietern für Unsicherheiten sorgt und es Vergabestellen erschwert, die eingegangenen Angebote objektiv zu prüfen. Eine rechtssichere Möglichkeit, zumindest für den Bezug von Gemüse und Obst, bietet dagegen der Begriff der „Saisonalität". Allerdings ist es hier empfehlenswert zur Wahrung von Transparenz und Objektivität der Leistungsbeschreibung einen Saisonkalender beizulegen (Fülles et al. 2017).

3.4 Unterschiedliche Auslegungen von „Regionalität"

Zwar gelten regionale Lebensmittel als einer der wichtigsten Trends für die Gestaltung von Speisenangeboten in der Gemeinschaftsverpflegung sowie als Kaufkriterium für Verbraucher*innen, jedoch wird der Begriff sehr unterschiedlich und teilweise widersprüchlich ausgelegt. Im Abschlussbericht der Regionalwoche (Walthall und Fischer 2019), die vergangenes Jahr in den Berliner Grundschulen stattfand, wurde dargestellt, welche Ebenen „Regionalität" haben kann und welche Konsequenzen sich daraus für die Festlegung von Beschaffungszielen ergeben können.

Zum einen kann sich Regionalität auf eine geographische Herkunftsangabe beziehen (z.B. Lebensmittel aus einem Umkreis von 200 km). Zum anderen können damit Ländergrenzen (bspw. Brandenburg), kulturelle Aspekte einer Region, Wirtschaftsräume mit ähnlichen Stärken und Schwächen sowie eine funktionierende Nahversorgung (im Sinne von Transparenz in der Wertschöpfungskette) gemeint sein (Walthall und Fischer 2019). Verbraucherbefragungen zeigen zudem, dass Regionalität auch mit anderen Qualitätsmerkmalen wie Lebensmitteln aus ökologischem Anbau in Zusammenhang gebracht wird (Hölscher 2017).

Im Hinblick auf die verschiedenen Interpretationsmöglichkeiten von „Regionalität" bestätigt sich die bereits im vorherigen Kapitel aufgezeigte Schwierigkeit, wenn der Begriff ohne weitere Erläuterung in einer Ausschreibung verwendet wird. Doch wie können bestimmte Qualitätsmerkmale, die mit Regionalität einhergehen, in der öffentlichen Beschaffung berücksichtigt werden? Um ein geeignetes Verständnis von „regional" zu finden, muss im ersten Schritt herausgestellt werden, welche Aspekte des Ernährungssystems mit „Regionalität" unterstützt oder ausgebaut werden sollen. Die Autor*innen argumentieren, dass diesbezüglich eine Einschränkung des Regionalbegriffs auf eine bestimmte räumliche Distanz nicht immer ausreichend sei, da damit keine Aussage über die Produktionsbedingungen einer Region getroffen werden könne (Walthall und Fischer 2019). Ein weiterer Ansatz zur Berücksichtigung von Regionalität ist es, politisch-administrative Grenzen in den Mittelpunkt zu stellen. Als Beispiel wird hier der Märkische Wirtschaftsverbund genannt, der unter dem Produktlogo „fair und regional" die Bio-Landwirtschaft in Berlin und Brandenburg mit langfristigen, verlässlichen Wirtschaftsbeziehungen stärken will[5].

Die aufgeführten Überlegungen zur Regionalität verdeutlichen, dass die Findung einer Definition komplex und von den Zielen der jeweiligen Akteure abhängig ist. Um mit der Beschaffung „regionaler" Lebensmittel die gewünschten Aspekte zu adressieren, bedarf es daher im ersten Schritt einer genauen (politischen) Zielsetzung

[5] https://www.fair-regional.de/ueber-uns/unsere-ziele.html

4 Die Verpflegungssituation in Kitas und Schulen im Landkreis Barnim

Mit dem Ziel konkrete Ansatzpunkte für eine Förderung von regionalen und biozertifizierten Lebensmitteln in der Kita- und Schulspeisung zu identifizieren, sollten zunächst die Rahmenbedingungen der derzeitigen Verpflegungssituation in den Kitas und Schulen erfasst werden. Neben den Essenszahlen, der Art der Speisenangebote, den zugrundeliegenden Qualitätskriterien, den Kosten für die Mahlzeiten und den Beschaffungswegen der Lebensmittel sollten auch das Angebot an ernährungspädagogischen Aktivitäten und die derzeitigen Herausforderungen aus Sicht der Träger und Einrichtungen abgebildet werden.

4.0 Methodik

Für die Befragung der Träger von Schulen und Kindertagesstätten wurde zunächst ein Fragebogen entwickelt (siehe Anhang I). Dieser wurde postalisch und per Email an alle öffentlichen und freien Träger im Landkreis geschickt. Von den insgesamt 48 angeschriebenen Trägern bzw. Amtsbereichen kamen 39 Rückmeldungen. Da die Träger teilweise über sehr viele Einrichtungen verfügen und nicht alle Informationen zentral vorlagen, wurden darüber hinaus einzelne Einrichtungen direkt angeschrieben bzw. Schul- und Kitaleitungen telefonisch kontaktiert. Damit konnten für 11 Einrichtungen zusätzlich Fragebögen ausgewertet und für verschiedene Schulen die aktuellen Teilnahmezahlen am Mittagessen erfragt werden.

4.1 Strukturmerkmale Kitas und Schulen

Im Barnim sind insgesamt 104 Kitas, 60 Schulen und 24 reine Horteinrichtungen verzeichnet, die nach aktuellen Bestandsdaten des Landkreises von 36 118 Kindern und Jugendlichen besucht werden. In den Kindertagesstätten werden 10 442 Kinder betreut. Die Schulen unterrichten 21 291 Schülerinnen und Schüler. Die Anzahl der Kinder, die eine Horteinrichtung besuchen, liegt bei 4 385 (siehe Abbildung 3).

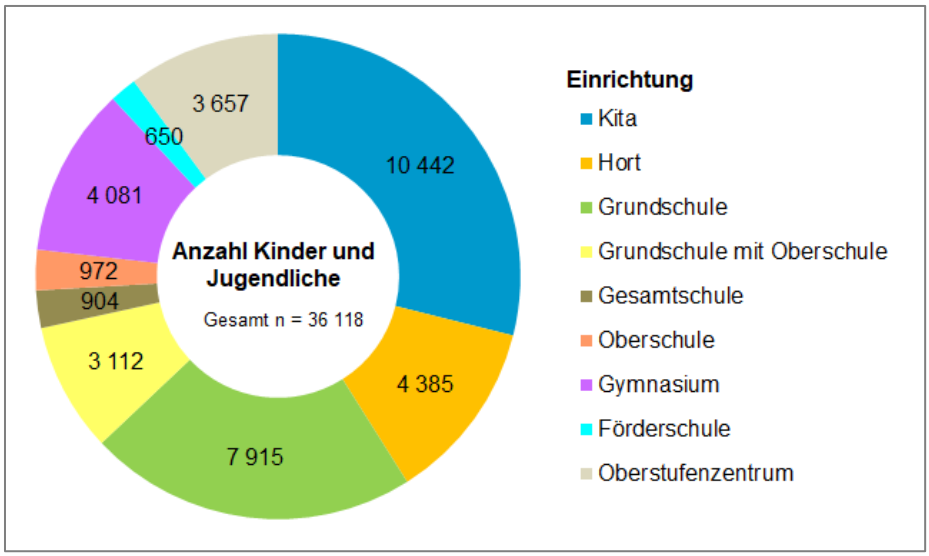

Abbildung 3: Anzahl Kinder und Jugendliche in den verschiedenen Einrichtungsformen
Quelle: Eigene Darstellung der Bestandsdaten des Landkreises Barnim vom 17.12.2018

Die durchschnittliche Anzahl der Kinder in den Kitas beträgt 100 Kinder pro Einrichtung, in den Horten sind es 183 Kinder. Weniger als 100 Kinder werden in 59 % der Kitas 33 % der Horte betreut. Einrichtungen mit mehr als 200 Kindern finden sich in nur 6 % der Kitas, aber 42 % der Horte (siehe Abbildung 4).

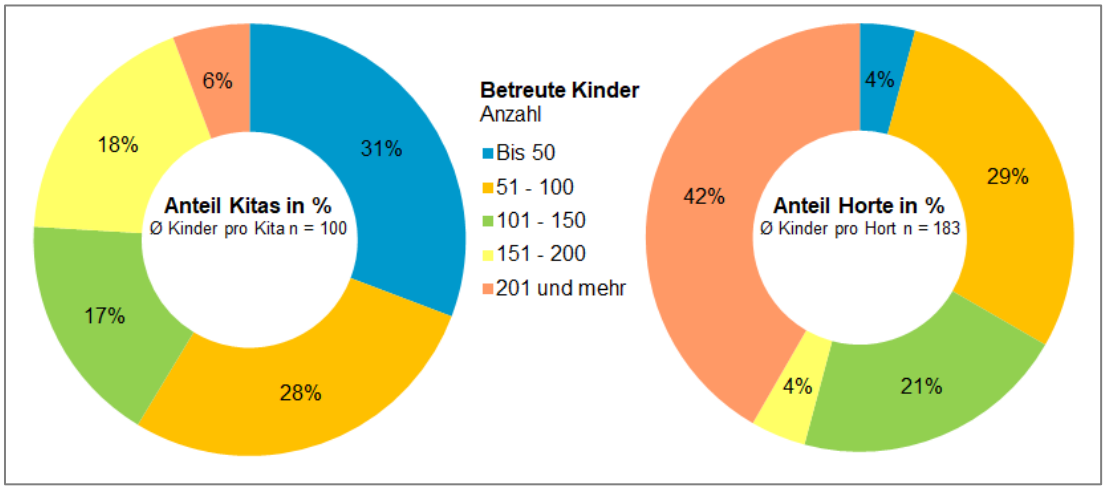

Abbildung 4: Größe der Kitas und Horte nach Anzahl der betreuten Kinder

Die 60 Schulen im Landkreis unterteilen sich in 26 Grundschulen, 6 Grundschulen mit Oberschulen, 6 Oberschulen, 3 Gesamtschulen, 9 Gymnasien, 5 Förderschulen sowie 5 Oberstufenzentren. Durchschnittlich werden 355 Schüler*innen pro Schule unterrichtet, wobei sich die Anzahl je nach Schulform teilweise stark unterscheidet (siehe Abbildung 5). Die Spannweite liegt zwischen 24 Schüler*innen in einer freien Schule und knapp 1 500 Schüler*innen in einem einzelnen Oberstufenzentrum.

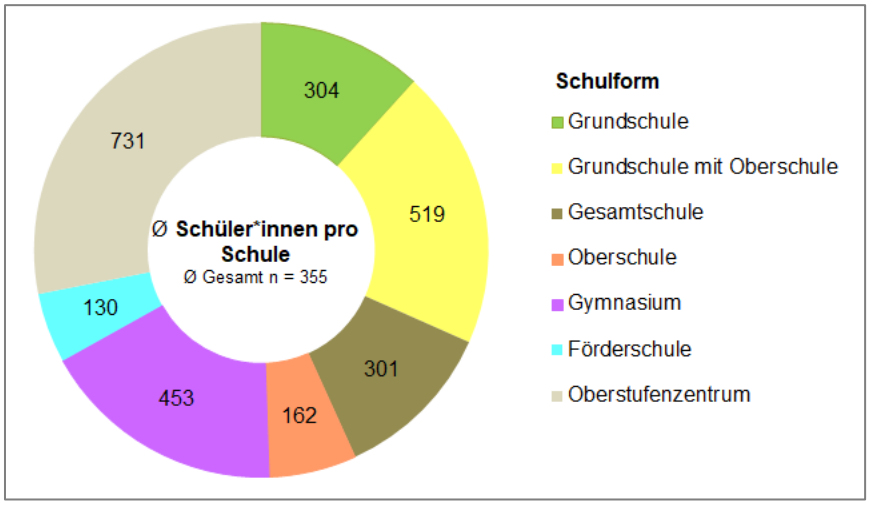

Abbildung 5: Durchschnittliche Anzahl Schüler*innen pro Schule

4.2 Datengrundlage

Die Bestandsanalyse zur Kita- und Schulverpflegung basiert in erster Linie auf den beantworteten Fragebögen seitens der Träger. Darüber hinaus wurden ergänzende Gespräche mit den zustän-

digen Personen für die Verpflegung bei den Trägern und in den Einrichtungen sowie mit Leiter*innen der Kitas und Schulen geführt. Die Rücklaufquote der Fragebögen lag bei 81 %. Insgesamt konnten damit Daten für 160 (von 188) Einrichtungen und die Verpflegung von 29 192 Kindern und Jugendlichen im Landkreis erfasst werden (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Rücklaufquote Fragebögen und darauf basierende Datengrundlage für Bestandsanalyse

Art des Trägers	Träger Gesamt (Amtsbereiche)	Anzahl Rückmeldungen	Datengrundlage für Auswertung		Grundgesamtheit
			Kinder und Jugendliche	Einrichtungen	Einrichtungen Gesamt
Öffentliche Träger	11	11	24 712	110	113
Vereine und freie Wohlfahrtsverbände	19	15	2 692	30	44
Kirchliche Träger	6	5	428	5	6
Elterninitiativen	4	3	150	3	4
Private Träger	8	5	1 210	12	21
GESAMTZAHL	**48**	**39**	**29 192**	**160**	**188**

Rücklauf nach Art der Trägerschaft: Ein Großteil der Kitas und Schulen im Landkreis befindet sich in öffentlicher Trägerschaft (113 von 188 Einrichtungen). Von diesen konnten Daten für 110 Einrichtungen für die Bestandsanalyse ausgewertet werden. 75 Kitas und Schulen werden von freien Trägern (Vereine, Wohlfahrtsverbände, kirchliche Träger, Elterninitiativen, privatwirtschaftliche Träger) verwaltet. Von den freien Trägern konnten Daten für 50 Kitas und Schulen mit 4 480 Kindern und Jugendlichen in die Bestandsanalyse einfließen.

Rücklauf nach Art der Einrichtungen: Von insgesamt 104 Kitas mit 10 442 Kindern konnten Daten für 92 Kitas mit 8 323 Kindern ausgewertet werden (siehe Abbildung 6). Von insgesamt 60 Schulen mit 21 291 Schüler*innen konnten Daten von 47 Schulen mit 17 005 Schüler*innen erfasst werden. Die Datengrundlage für die reinen Horte liegt bei 21 Einrichtungen mit 3 864 Kindern (von insgesamt 24 Einrichtungen mit 4 385 Kindern).

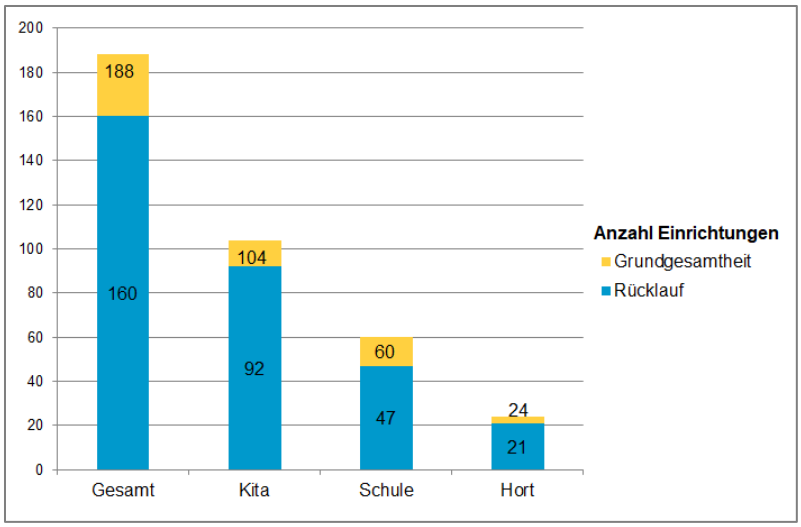

Abbildung 6: Rücklauf Fragebögen nach Art der Einrichtungen
Rücklauf n = 160 Einrichtungen, Grundgesamtheit n = 188 Einrichtungen

4.3 Verpflegungsumfang und -angebot

4.3.1 Kitas

Von insgesamt 8 323 betreuten Kindern in 92 Kitas nehmen laut Angaben der Träger 7 031 Kinder am Frühstück und 7 090 Kinder nachmittags am Vesper teil. Die Teilnahme am Mittagessen liegt mit 8 145 Kindern bei 98 % (siehe Abbildung 7). Während für das Mittagessen überwiegend externe Verpflegungsdienstleister beauftragt werden (insgesamt 75 % der Mittagsmahlzeiten), wird Frühstück und Vesper mit 79 % der Mahlzeiten größtenteils in der eigenen Küche (57 %) oder durch Eltern (22 %) bereitgestellt.

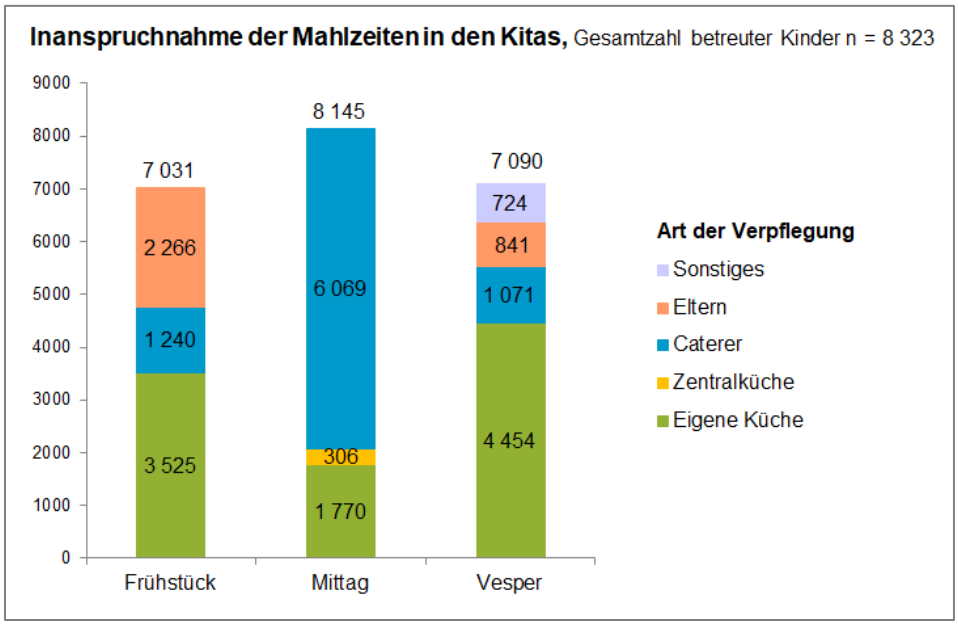

Abbildung 7: Anzahl der Mahlzeiten in den Kitas nach Art der Verpflegung

Frühstück: Die Bereitstellung des Frühstücks wird größtenteils durch die Einrichtungen selbst organisiert: in 49 Kitas werden die Lebensmittel für das Frühstück selbst eingekauft bzw. bestellt und anschließend durch technische Hilfskräfte oder Erzieher*innen zubereitet und ausgegeben. In 17 Kitas wird das Frühstück durch Caterer angeliefert und teilweise vor Ort zubereitet. In 26 Kitas sind die Eltern für das Frühstück verantwortlich.

Mittagsverpflegung: Das Mittagessen wird in 64 Kitas durch einen externen Verpflegungsdienstleister geliefert bzw. vor Ort zubereitet, in 4 Einrichtungen wird es aus einer trägereigenen Zentralküche angeliefert. In 24 der Einrichtungen wird das Essen selber gekocht. Das heißt, die Einrichtungen verfügen über eine ausgestattete Küche und eigenes Personal zur Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten. Im Krankheitsfall oder Urlaub der Köch*innen wird laut Angaben der Träger vorübergehend ein externer Essensanbieter beauftragt.

Vesper: Das Vesper wird ähnlich der Zahlen beim Frühstück in den meisten Einrichtungen (n = 56) durch die eigene Küche bereitgestellt. Gleichfalls wird in 17 Kitas das Vesper von einem Caterer zubereitet. In 8 Einrichtungen organisierten bisher die Eltern das Vesper, wobei laut Angaben zweier Träger in einigen Kitas zeitnah die Zubereitung in der eigenen Küche umgesetzt werden soll. In Abbildung 7 unter „Sonstiges“ angeben sind 9 Einrichtungen, in denen für die Bereitstellung des Vespers eine Mischung aus Zubereitung in der eigenen Küche, Eltern und Caterer angegeben wurde.

4.3.2 Horte

Für die Ergebnisdarstellung des Verpflegungsangebotes in den Horten (siehe Abbildung 8) konnten von den insgesamt 23 Einrichtungen mit 3 864 betreuten Kindern aus den Rückmeldungen der Träger nur 14 Einrichtungen mit 1 591 angemeldeten Kindern berücksichtigt werden. Damit weicht die Datengrundlage für die Darstellung des Verpflegungsangebotes in den Horten von der Gesamtzahl der Horte ab, die in den Trägerrückmeldungen angegeben wurde. Die Abweichung lässt sich damit begründen, dass die Träger die Essenszahlen teilweise den mit den Horten in Verbindung stehenden Grundschulen bzw. Kitas zugeordnet haben. Für einige der Einrichtungen konnten darüber hinaus keine Angaben gemacht werden. Des Weiteren gaben die Träger an, dass in einigen Horten eine Mittagsverpflegung nur in den Schulferien angeboten wird.

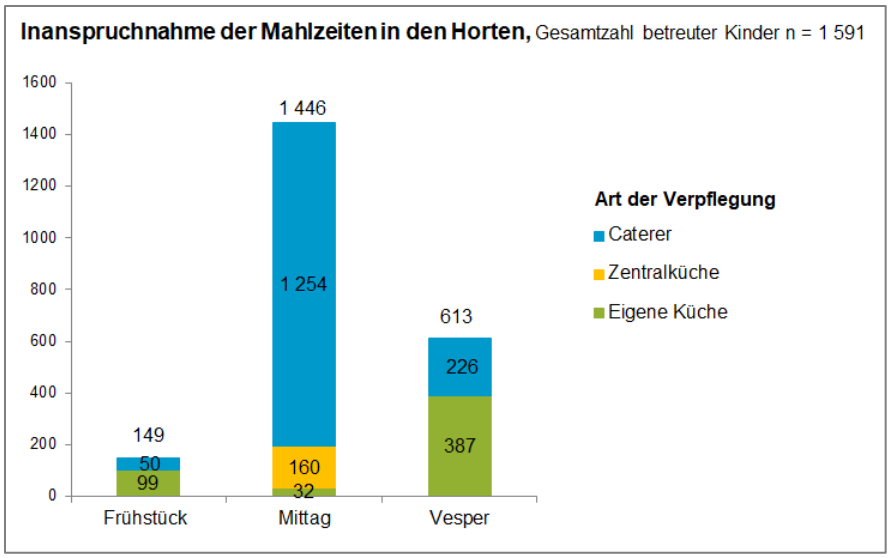

Abbildung 8: Anzahl der Mahlzeiten in den Horten nach Art der Verpflegung

Frühstück: In den Horten wird das Frühstücksangebot mit insgesamt 149 Kindern in 9 Einrichtungen nur sehr wenig nachgefragt. In 6 der genannten Einrichtungen wird das Frühstück in der eigenen Küche zubereitet, in den verbleibenden 3 Einrichtungen wurde ein Caterer für die Bereitstellung des Frühstücks beauftragt.

Mittagsverpflegung: Insgesamt nehmen 1 446 Kinder im Hort eine Mittagsmahlzeit zu sich. Von diesen wird mit 1 254 Essen in 12 Einrichtungen ein Großteil durch einen externen Verpflegungsdienstleister bereitgestellt. In einer Einrichtung werden 32 Essen in der eigenen Küche gekocht und eine weitere Einrichtung wird mit 160 Mahlzeiten von einer trägereigenen Zentralküche beliefert.

Vesper: In vielen Fragebögen fehlten die Angaben zum Verpflegungsvolumen für das Vesper. Erfasst werden konnten 9 Einrichtungen mit insgesamt 613 Mahlzeiten pro Tag. Von diesen wird mit 63 % ein Großteil in der eigenen Küche zubereitet.

4.3.3 Schulen

Die Ergebnisdarstellung für die Verpflegung in den Schulen basiert auf Angaben zu 45 Schulen (von 47 in der Trägerbefragung erfassten Schulen) mit insgesamt 16 618 Schüler*innen. Für die Auswertung wurden die Essenszahlen für die unterschiedlichen Schulformen – Grundschule, Grundschule mit Oberschule, Oberschule, Gesamtschule, Gymnasium, Oberstufenzentrum, Förderschule – getrennt abgebildet, um Unterschiede in der Teilnahme an den Mahlzeiten sichtbar zu machen (siehe Abbildung 9).

Des Weiteren wurde die Darstellung auf die Mittagsmahlzeiten beschränkt, da die Träger bzgl. Frühstücksverpflegung und Vesper angaben, dass diese von den Eltern mitgegeben werden, hierfür jedoch keine Zahlen vorliegen. Ausnahmen einzelner Einrichtungen zur Handhabung der Frühstücks- und Vesperverpflegung werden nachfolgend kurz dargelegt.

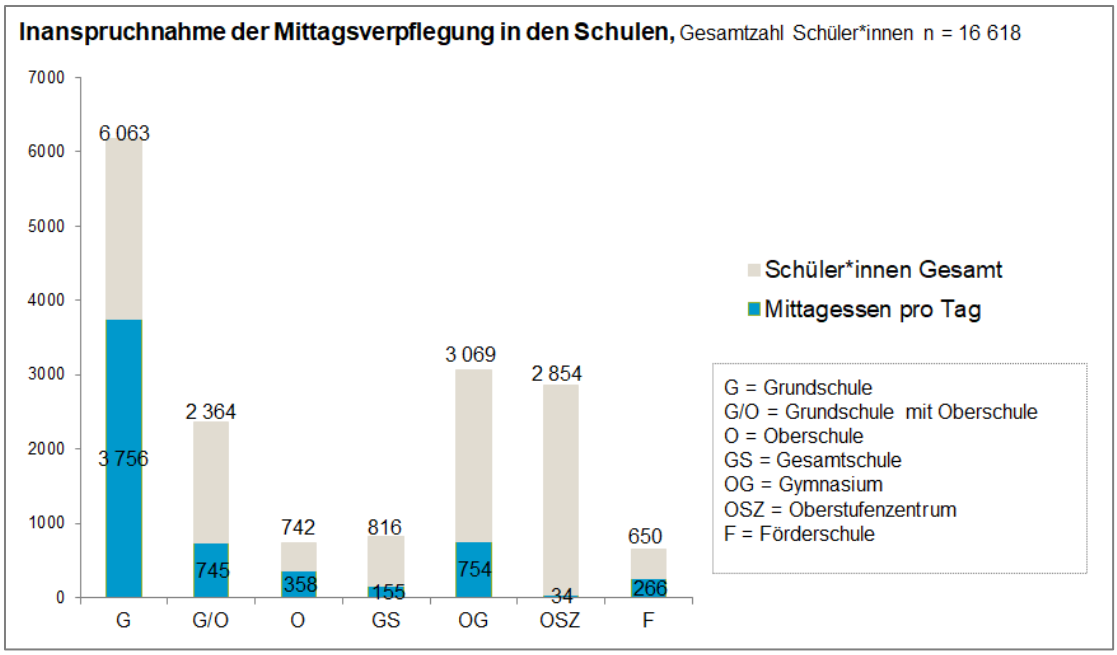

Abbildung 9: Anzahl Mittagessen pro Tag in den Schulen

Frühstück und Vesper: Für Frühstück und eventuelle Zwischenmahlzeiten am Nachmittag sind nach Angaben der Träger in den meisten Schulen die Eltern bzw. die Schüler*innen selbst verantwortlich. Lediglich in zwei Schulen mit insgesamt 135 Schüler*innen wird das Frühstück durch die eigene Schulküche bereitgestellt. In nur einer der Schulen wird auch das Vesper in der Schule angeboten.

Teilnahme am Mittagessen: Der Anteil der am Mittagessen teilnehmenden Schüler*innen unterscheidet sich stark zwischen den Schulformen und einzelnen Schulen. Im Schnitt liegt die Beteiligung am Mittagessen mit 6068 Essensteilnehmer*innen bei 37 %. In den 22 Grundschulen nehmen nach Angaben der Träger durchschnittlich 62 % der Schüler*innen am Mittagessen teil. In einer Grundschule mit 56 Essensteilnehmer*innen wird selbst gekocht, die anderen Schulen werden von einem externen Verpflegungsdienstleister versorgt. In den Grundschulen, die mit einer Oberschule verbunden sind (n = 5), liegt die Teilnahme bei 32 %. Hier gaben die Träger an, dass in den Klassen 1-6 prozentual mehr Schüler*innen am Essen teilnehmen als in den höheren Klassen. In den drei erfassten reinen Oberschulen ist die Essensteilnahme mit 42 % dagegen relativ hoch. In den zwei Gesamtschulen nehmen 19 % der Schüler*innen am Mittagessen teil, in den sechs Gymnasien sind es 25 %. In den fünf Förderschulen essen durchschnittlich 41 % der Schüler*innen in der Mensa. Stark abweichend vom Durchschnitt ist die Essensbeteiligung in den Oberstufenzentren mit nur knapp 1 %.

Als einer der Gründe für die niedrige Teilnahme am Schulessen wird seitens einer Schulleitung und mehrerer Träger genannt, dass die Pausenzeiten zu kurz zum Essen sind und Schüler*innen ihre Pause nicht in der Warteschlange verbringen wollen.

Angebot der Cafeterien: Die Träger gaben an, dass insbesondere in den weiterführenden Schulen und Oberstufenzentren das Angebot in den Cafeterien eine wichtige Rolle für die Verpflegung der Schüler*innen spielt. Während bspw. in einer befragten Schule die Beteiligung am Mittagessen bei ca. 15 Portionen liegt, werden in der Cafeteria pro Tag 300 – 400 Snacks verkauft. Nach Angaben der Schulleitung bestehen diese vorwiegend aus belegten Brötchen, Pommes, Burgern und

Bockwürsten, da dies von den Schüler*innen so nachgefragt werde. Verschiedene Versuche der Betreiberin/des Betreibers, das Angebot nachhaltiger und gesünder zu gestalten, wären bisher an den Wünschen der Schülerschaft gescheitet.

4.4 Anforderungen an das Verpflegungsangebot

Wie in Kapitel 3 zu den rechtlichen Rahmenbedingungen der Festlegung von Anforderungen an das Verpflegungsangebot bereits beschrieben, ist es den Trägern möglich, bestimmte Qualitätskriterien und Verpflegungsstandards vertraglich festzulegen. Nachfolgend wird dargelegt, welche Qualitätsstandards in den Kitas und Schulen gefordert werden, zu welchem Anteil biozertifizierte Lebensmittel eingesetzt werden und welche Rolle regionale Lebensmittel im Verpflegungsangebot spielen.

4.4.1 Verpflegungsstandards

Im Verpflegungsangebot der Kitas und Schulen werden laut Angaben der Träger v.a. die „Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder bzw. für die Schulverpflegung“ berücksichtigt. In der Trägerbefragung wurde für 125 Einrichtungen angegeben, dass in diesen die DGE-Standards eine Rolle spielen (siehe Tabelle 3). In 5 Einrichtungen kommen andere Qualitätsstandards zur Geltung, in 20 Einrichtungen werden keine externen Standards berücksichtigt und für 10 Einrichtungen wurden diesbezüglich keine Angaben gemacht.

Tabelle 3: Berücksichtigung von Qualitätsstandards im Verpflegungsangebot

Qualitätsstandards	Anzahl Einrichtungen
DGE-Qualitätsstandards	125
Andere Standards	5
Keine Berücksichtigung externer Standards	20
Keine Angaben	10

4.4.2 Biozertifizierte Lebensmittel

Der Anteil biozertifizierter Lebensmittel in der Verpflegung unterscheidet sich stark zwischen Kitas und Schulen. In 57% der Kita- und Horteinrichtungen werden Bio-Lebensmittel verwendet bzw. vertraglich gefordert, während dies nur in 25% der Schulen der Fall ist (siehe Abbildung 10). Ein Bio-Anteil von über 20% wird in 37% der Kitas und Horte eingesetzt, aber nur in 10% der Schulen. Einzelne Träger gaben an, dass der Bio-Anteil in ihren Einrichtungen weit über dem im Fragebogen genannten Wert von 30% liegt. Für die Einrichtungen, die nach eigenen Angaben einen Bio-Anteil von über 90% haben, wurde darüber hinaus spezifiziert, dass Fleisch und Fisch selten bzw. nie angeboten werden. Die Auswertung der Befragung zeigt zudem, dass der angegebene Bio-Anteil unabhängig davon ist, ob die Einrichtungen selber kochen oder mit einem Caterer zusammenarbeiten.

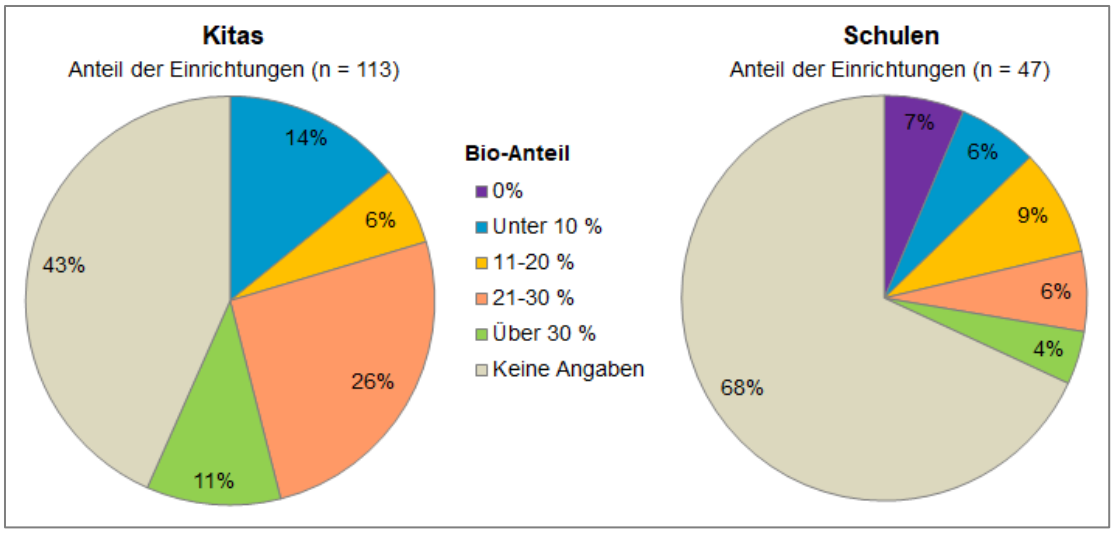

Abbildung 10: Anteil biozertifizierter Lebensmittel in Kitas (inkl. Horte) und Schulen

Auffällig ist, dass die befragten Träger für einen Großteil der Schulen (68 %) und knapp die Hälfte der Kitas (43 %) keine Angaben zum Anteil biozertifizierter Lebensmittel machen konnten. Die Auswertung zeigt, dass dies gleichermaßen auf Einrichtungen zutrifft, die durch einen Caterer verpflegt werden, als auch auf Einrichtungen, die selber kochen.

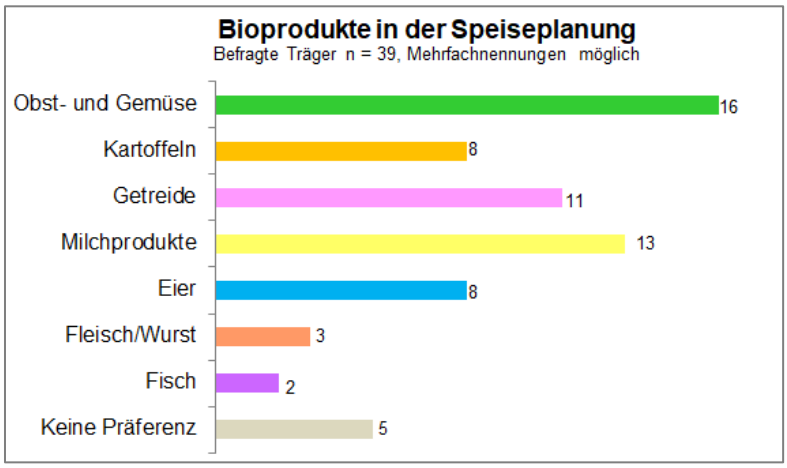

Abbildung 11: Relevanz von Bio-Lebensmitteln nach Produktgruppen

Bezüglich einer Präferenz nach Produktgruppen bei biozertifizierten Lebensmitteln wurde seitens der Träger in erster Linie Obst und Gemüse, gefolgt von Milchprodukten, Getreideprodukten (v.a. Brot), Kartoffeln und Eier genannt (siehe Abbildung 11). Als weniger relevant wurden Fleisch und Wurstwaren sowie Fisch angegeben.

4.4.3 Regionalität

Nach Angaben der Träger werden in 56 % der Kitas und Horte sowie 60 % der Schulen regionale Lebensmittel im Verpflegungsangebot berücksichtigt (siehe Abbildung 12). Für 37 % der Kitas und Horte sowie 43 % der Schulen wird ein Anteil regionaler Lebensmittel von über 20 % angegeben. Ein Anteil von über 30 % wird sogar für 25 % der Kitas und 11 % der Schulen genannt. Damit ist nach Angaben der Träger der Anteil regionaler Lebensmittel in den Kitas und Schulen höher als der Anteil biozertifizierter Lebensmittel.

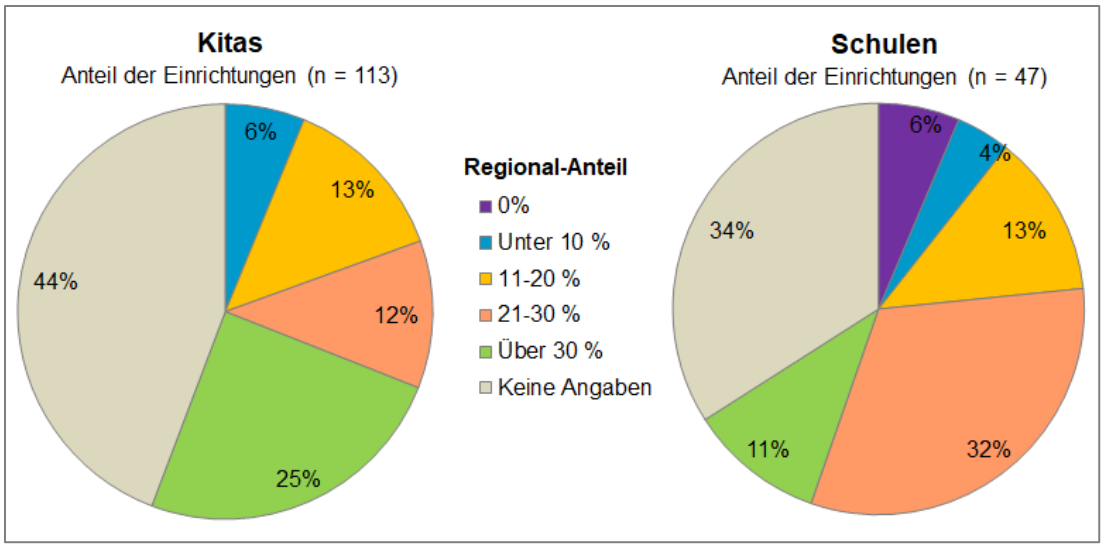

Abbildung 12: Anteil regionaler Lebensmittel in Kitas (inkl. Horte) und Schulen

Die Träger konnten auch hier für 44 % der Kitas und Horte und 34 % der Schulen keine Angaben zum Anteil regionaler Lebensmittel machen, wobei die Anzahl der Schulen mit unbekanntem Regionalanteil wesentlich geringer ist als die Anzahl von Schulen mit einem unbekannten Bio-Anteil.

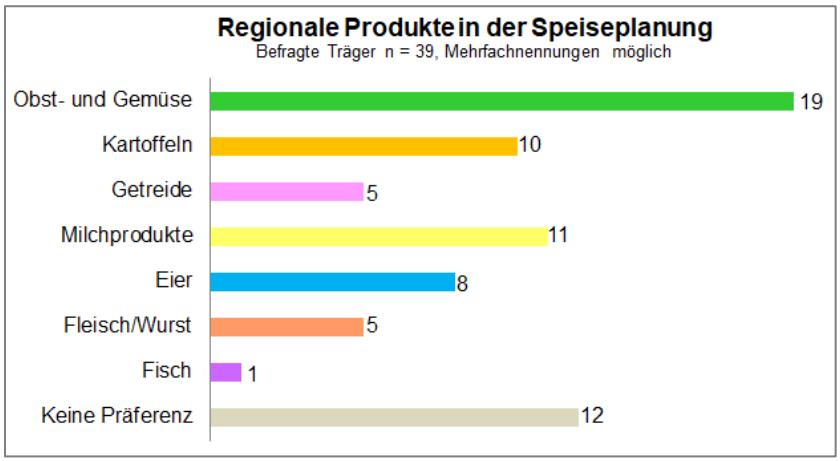

Abbildung 13: Relevanz regionaler Lebensmittel nach Produktgruppen

Regionale Produktgruppen, die nach Angaben der Träger bevorzugt eingesetzt werden, sind in erster Linie Obst und Gemüse, gefolgt von Milchprodukten, Kartoffeln und Eiern. Getreideprodukte, Fleisch und Wurst sowie Fisch wurden nur wenig genannt (siehe Abbildung 13).

4.5 Anbieter von Verpflegungsdienstleistungen und genutzte Verpflegungssysteme

Für die Versorgung der Kitas und Schulen im Landkreis sind verschiedene Anbieter mit unterschiedlichen Geschäftsmodellen auf dem Markt aktiv. Die Mehrzahl der von den Trägern beauftragten Verpflegungsdienstleister sind **Kita- und Schulcaterer**, also Unternehmen, die auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert sind. Insgesamt beliefern 10 Kita- und

Schulcaterer die Kitas und Schulen im Landkreis. Von diesen sind 3 Unternehmen im Landkreis ansässig. Ein weiterer Anbieter für die Verpflegung sind **gastronomische Einrichtungen**, die die Kitas und Horte von drei Trägern, teils ergänzend zu den Kita- und Schulcaterern, mit unterschiedlichen Mahlzeiten versorgen. Darüber hinaus gibt es eine **standortbezogene Kantine**, die neben mehreren Pflegewohnheimen auch die Kita eines Trägers beliefert. Die Verpflegungsvolumina der einzelnen Unternehmen in den Einrichtungen im Landkreis liegen zwischen 180 und knapp 4000 Essen pro Tag. Während einige Verpflegungsdienstleister nur eine einzelne oder wenige Einrichtungen bekochen, sind andere Unternehmen für die Verpflegung in mehr als 20 Einrichtungen verantwortlich.

Insgesamt beliefern die Verpflegungsdienstleister im Auftrag der Träger momentan 129 Kitas, Horte und Schulen bzw. bereiten das Essen vor Ort für diese zu. Das Verpflegungsvolumen für diese Einrichtungen[6] beträgt 13335 Mittagessen (davon 6069 in den Kitas, 6012 in den Schulen und 1254 im Hort), 1300 Frühstücke (Kita und Hort) sowie 1297 Vesper (Kita und Hort). Fünf weitere Einrichtungen werden von einer trägereigenen Zentralküche beliefert, die ebenfalls auf die Verpflegung von Kindern spezialisiert ist.

Die Art der Bewirtschaftung der **Cafeterien** in den weiterführenden Schulen konnte nicht für alle betreffenden Schulen erfasst werden. Die Angaben der Träger und Schulleitungen diesbezüglich deuten darauf hin, dass die Cafeterien größtenteils von den jeweiligen Verpflegungsdienstleistern bedient werden, die auch für die Mittagsverpflegung zuständig sind.

Das am häufigsten genutzte Verpflegungssystem für die Mittagsmahlzeiten ist die **Warmverpflegung**, bei dem das Essen in einer externen Großküche gekocht wird und anschließend vom jeweiligen Anbieter in Warmhalteboxen in die Einrichtungen gebracht wird. Für alle Einrichtungen, in denen die Mittagsverpflegung von einem Verpflegungsdienstleister oder einer Zentralküche geliefert wird, ist Warmverpflegung als Verpflegungssystem angegeben. Für einige Einrichtungen (n = 14) wurde angemerkt, dass es sich um eine Mischung aus Warmverpflegung und **Tiefkühlkostsystem** handelt, das heißt, dass Speisekomponenten vorgegart als TK-Ware angeliefert werden und vor Ort weitergegart werden.

Die 26 Einrichtungen, die selber kochen, nutzen überwiegend das System der **Frisch- und Mischküche**, in der die Mahlzeiten vor Ort zubereitet werden. Während in einer Frischküche frische Lebensmittel verarbeitet werden ohne die Verwendung von vorgefertigten Produkten, werden in einer Mischküche die frischen Lebensmittel mit fertigen oder halbfertigen Lebensmitteln ergänzt. Insgesamt 13 Einrichtungen gaben an, für einzelne Komponenten Anbieter von Tiefkühlkostsystemen zu nutzen.

Keine Rolle in der Verpflegung der Einrichtungen im Landkreis spielt das System **„Cook and Chill"**, bei dem Speisen nach der Zubereitung schnell runtergekühlt und dann pausengereicht wieder erwärmt werden.

4.6 Einkauf von Lebensmitteln

Auch wenn ein Großteil der Mittagsmahlzeiten in den verschiedenen Einrichtungen von Verpflegungsdienstleistern bereitgestellt wird, werden Frühstück und Vesper in den Kitas und Horten

[6] Keine Angaben zum Verpflegungsvolumen für 2 Schulen und 7 Kitas

überwiegend von den Einrichtungen selbst organisiert. Für die täglich insgesamt knapp 8 500 Frühstücke und Vesper sowie 2 000 Mittagsportionen, die in den einrichtungseigenen Küchen zubereitet werden, kaufen Träger bzw. die Einrichtungen selbst Lebensmittel ein.

Für die Beschaffung dieser Lebensmittel wurden seitens der Träger verschiedene Bezugsquellen genannt. Von 11 Trägern wurde angegeben, Lebensmittel über den **Großhandel** zu beziehen. Zu den aufgeführten Unternehmen gehören zwei überregionale Großhändler, zwei regionale Großhändler sowie ein Naturkostgroßhandel. Einer der Träger gab an, dass der Einkauf beim Naturkostgroßhandel in Kooperation mit anderen Einrichtungen erfolgt. Im **Lebensmitteleinzelhandel** kaufen die Einrichtungen von 16 Trägern ein. Hier wurden neben den konventionellen Einzelhandelsgeschäften (Edeka, Aldi etc.) auch zwei Naturkostfachhändler genannt. Der Bezug von Lebensmitteln beim **Direktvermarkter aus der Region** wurde von 11 Trägern angegeben. Zu diesen zählen drei regionale Molkereien, drei Bäckereien, eine Fleischerei, eine Mosterei sowie drei weitere gemischte landwirtschaftliche Betriebe.

4.7 Verpflegungskosten

In der folgenden Darstellung der Verpflegungskosten sollen zum einen die Kosten pro Mittagessen in den verschiedenen Einrichtungen als auch die Höhe des Essensgeldes, welches von den Eltern bzw. von den Schüler*innen zu tragen ist, veranschaulicht werden.

4.7.1 Kosten pro Mittagessen nach Art der Einrichtung

Zur Erfassung der Kosten pro Mittagsmahlzeit wurden die Träger nach dem Abgabepreis an den Verpflegungsdienstleister bzw. bei Eigenbewirtschaftung nach dem kostendeckenden Preis für ein Mittagessen gefragt. Die Gesamtkosten pro Essen und Tag beinhalten sämtliche Kosten für die Bereitstellung der Mahlzeit, also v.a. die Wareneinstandskosten, Betriebskosten und Personalkosten zur Zubereitung und Ausgabe des Essens.

Die Auswertung der Befragung zeigt, dass die Kosten pro Mittagessen bei durchschnittlich 2,52 Euro in den Kitas, 2,87 Euro in den Horten, 2,99 Euro in den Grundschulen und 3,27 Euro in den weiterführenden Schulen liegen (siehe Abbildung 14). Um die Unterschiede zwischen den einzelnen Einrichtungen zu zeigen, sind des Weiteren für jede Einrichtungsform der jeweilige Minimum- und Maximalbetrag abgebildet. Die Datengrundlage zur Darstellung der Kosten pro Mittagessen basiert auf den Angaben zu 78 Kitas (von 92), 43 Schulen (von 47) und 13 Horten (von 21). Für insgesamt 26 Einrichtungen konnten die Träger keine Angaben zu den Kosten für die Mittagsverpflegung machen. Darunter sind auch 12 der Einrichtungen, die selber kochen.

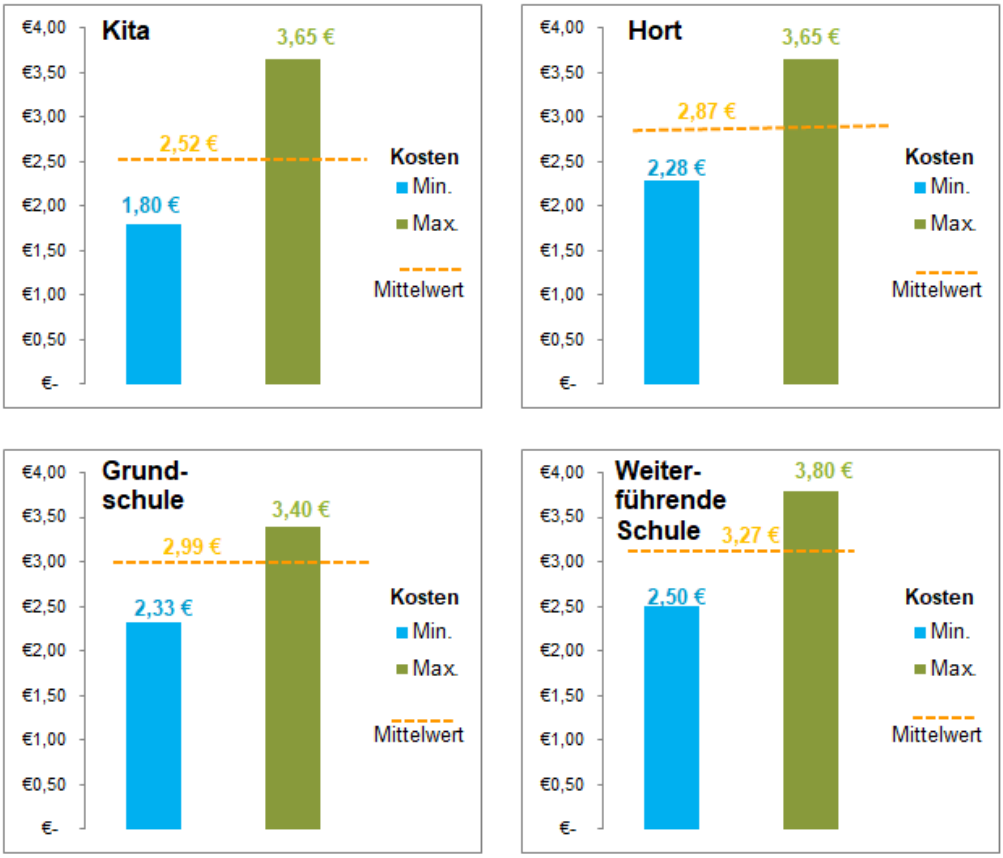

Abbildung 14: Kosten pro Mittagessen in Kita, Hort und Schule

4.7.2 Kosten pro Mittagessen in den Kitas nach Art des Verpflegungssystems und der eingesetzten Qualitätskriterien

Um aufzuzeigen, inwiefern sich die Kosten pro Mittagessen ändern, wenn Einrichtungen selber kochen bzw. durch Anlieferung mit Warmverpflegung versorgt werden und inwiefern unterschiedliche Qualitätskriterien jeweils die Kosten beeinflussen, wurden für die einzelnen Merkmale die Kosten separat betrachtet (siehe Abbildung 15 und Abbildung 16). Für die Darstellung konnten nur die Kitas berücksichtigt werden, da die Anzahl der Horte und Schulen, die den untersuchten Merkmalen entsprechen, zu gering ist, um aussagekräftig zu sein.

Die Durchschnittskosten pro Mittagessen in den **Kitas mit eigener Küche** liegen bei 2,78 Euro, die durchschnittlichen Kosten pro Essen in den **Kitas mit Warmanlieferung** durch externe Verpflegungsdienstleister liegen bei 2,44 Euro. Damit sind die Kosten in den selbstkochenden Kitas pro Essen 34 Cent höher. Aus den Rückmeldungen der Träger wird jedoch nicht ersichtlich, ob für den angegebenen Gesamtpreis pro Mittagessen alle Kosten (Personalkosten, Betriebskosten, Investitionen) berücksichtigt wurden. Des Weiteren konnten 12 der 24 selbstkochenden Kitas keine Angaben zu den Kosten machen, so dass die Kostendarstellung zu den selbstkochenden Kitas nur auf den Angaben zu 12 Einrichtungen basiert.

Die Kosten pro Mittagessen bei **Eigenherstellung in der Frisch- und Mischküche** liegen im Durschnitt bei 2,78 Euro (siehe Abbildung 15). Bei ausschließlicher Verwendung konventioneller Le-

bensmittel (n=8) liegen die Durchschnittskosten bei 2,70 Euro, in Kitas mit einem Bio-Anteil über 20 % (n = 14) bei 2,88 Euro, bei einem Regional-Anteil über 20 % (n = 14) bei 2,92 Euro und in den Einrichtungen, in denen sowohl der Bio- als auch der Regional-Anteil bei über 20 % liegt (n = 12), betragen die Kosten pro Essen im Durchschnitt 2,88 Euro. Damit liegt die Kostensteigerung pro Mittagessen für einen höheren Bio-Anteil bei 7 % und für einen höheren Regional-Anteil bei 8 %.

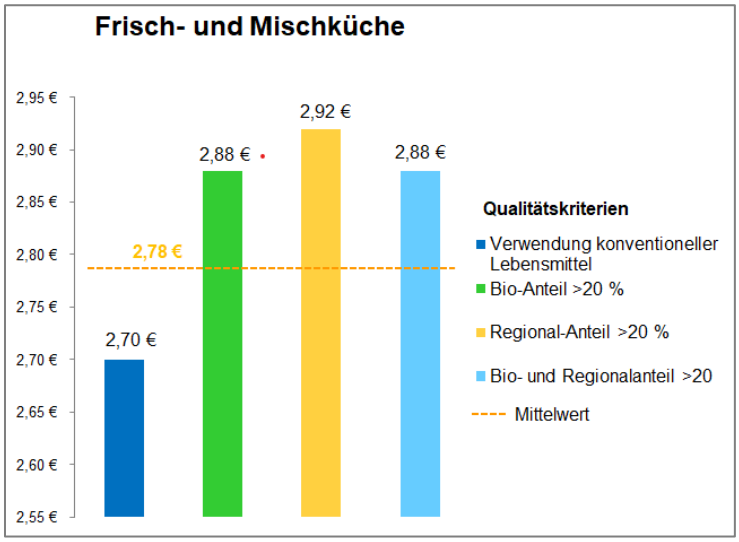

Abbildung 15: Kosten pro Mittagessen unter Berücksichtigung verschiedener Qualitätskriterien bei Eigenherstellung in der Frisch- und Mischküche

Die Kosten pro Mittagessen bei **Anlieferung durch Warmverpflegung** durch einen Verpflegungsdienstleister liegen im Durschnitt bei 2,44 Euro (siehe Abbildung 16). Bei ausschließlicher Verwendung konventioneller Lebensmittel (n=31) liegen die Durchschnittskosten bei 2,39 Euro, in Kitas mit einem Bio-Anteil über 20 % (n = 20) bei 2,60 Euro, bei einem Regional-Anteil über 20 % (n = 20) bei 2,59 Euro und in den Einrichtungen, in denen sowohl der Bio- als auch der Regional-Anteil bei über 20 % liegt (n = 8), betragen die Kosten pro Essen im Durchschnitt 2,62 Euro. Damit liegt die Kostensteigerung pro Mittagessen für einen höheren Bio-Anteil bei 9 % und für einen höheren Regional-Anteil bei 8 %.

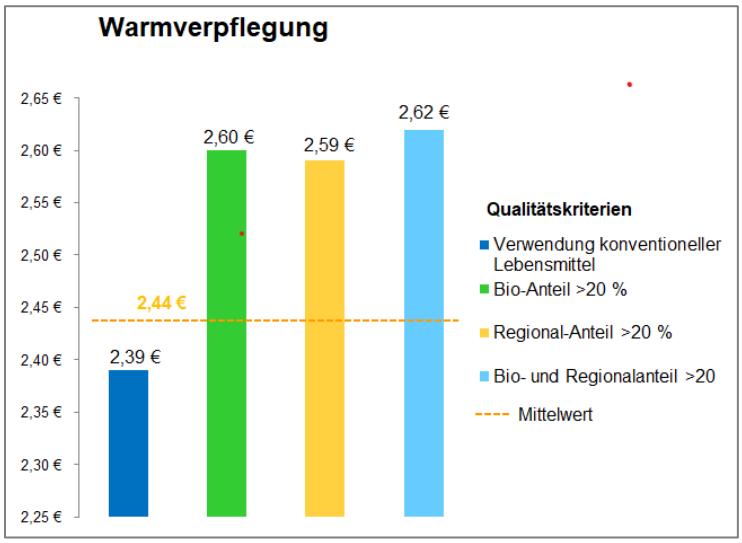

Abbildung 16: Kosten pro Essen unter Berücksichtigung verschiedener Qualitätskriterien bei Anlieferung durch Warmverpflegung

4.7.3 Höhe des Elternentgeltes

Neben den Kosten für die Mittagsmahlzeiten wurde in der Befragung auch die Höhe des Essensgeldes erfasst, welches von den Eltern bzw. den Schüler*innen für das Mittagessen zu zahlen ist. Laut KitaG sollten die Eltern lediglich mit einem Zuschuss zur Versorgung ihrer Kinder in Form eines Essensgeldes an den Gesamtkosten beteiligt werden. Als Orientierung für die Berechnung des Essensgeldes dienen die „durchschnittlich ersparten Eigenaufwendungen“. Für die Schulen hingegen gibt es diesbezüglich keine Vorgaben, so dass die Träger frei entscheiden können, inwiefern sie sich z.B. durch einen Zuschuss an den Kosten für die Mahlzeiten beteiligen.

In den Kitas beträgt das Elternentgelt für das Mittagessen durchschnittlich 1,92 Euro, in den Horten 1,82 Euro, in den Grundschulen 2,76 Euro und in den weiterführenden Schulen 3,13 Euro (siehe Abbildung 17). Für die Ergebnisdarstellung konnten die Angaben für 88 Kitas, 44 Schulen und 13 Horte ausgewertet werden.

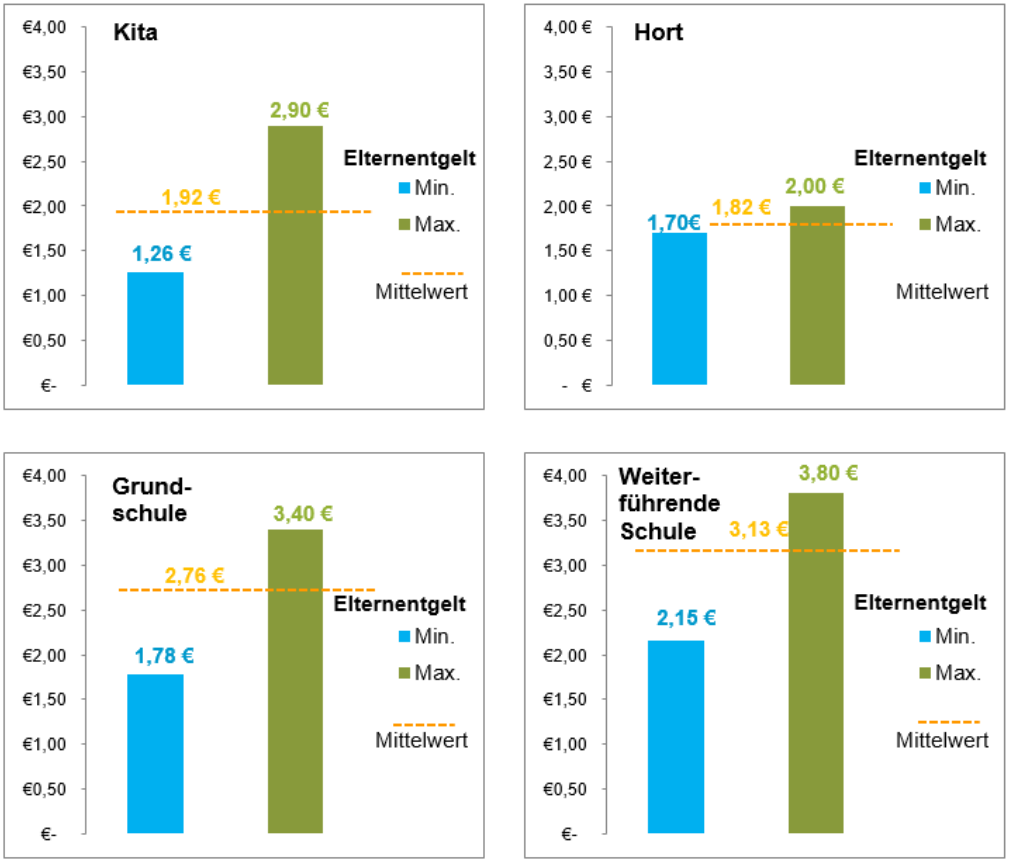

Abbildung 17: Elternentgelt pro Mittagessen in Kita, Hort und Schule

Beteiligung an den Kosten durch die Träger: Ein direkter Vergleich der Essenskosten und des jeweiligen Elternentgeltes in den Kitas veranschaulicht, dass in nur 4 Fällen beide Beträge identisch sind. In allen anderen Einrichtungen liegt das Elternentgelt unter den angegebenen Kosten.

Der Vergleich der entsprechenden Angaben für die Grundschulen zeigt, dass in den Schulen von insgesamt 7 Trägern (davon 5 öffentliche und 2 freie Träger) die Essenskosten identisch zum Elternentgelt sind, während 5 Träger (öffentliche Träger) das Essen um durchschnittlich 64 Cent bezuschussen. In den weiterführenden Schulen bezuschusst von 8 Trägern nur 1 öffentlicher Träger das Essen mit 70 Cent.

4.8 Umsetzung von Ernährungsbildung

Um einen Eindruck zu bekommen, welche Formen von Ernährungsbildung in den Einrichtungen bisher eine Rolle spielen, wurden im Fragebogen fünf mögliche Maßnahmen aufgeführt, die sich aus der Literaturrecherche als relevant ergaben, sowie Raum für weitere Ideen gegeben. Die Rückmeldungen zeigen, dass die Träger jeweils mindestens eine der genannten ernährungspädagogischen Aktivitäten in ihren Einrichtungen umsetzen (siehe Abbildung 18). Mehrfachnennungen waren möglich.

Am häufigsten genannt wurden Back- und Kochaktionen (32 Nennungen), Einbezug der Kinder bei Planung, Einkauf und Zubereitung der Mahlzeiten (27 Nennungen) sowie die Umsetzung von Aktionen, Themenwochen, Exkursionen zum Thema Ernährung und Gesundheit (26 Nennungen), gefolgt vom eigenen Anbau von Obst, Gemüse und Kräutern (24 Nennungen) und der Durchführung institutionsübergreifender Gesundheits-/Ernährungs- und Bewegungsprojekte (12 Nennungen).

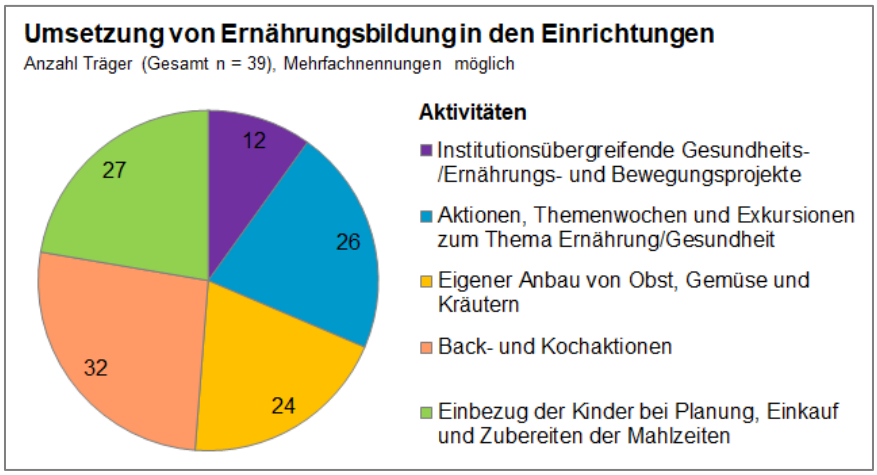

Abbildung 18: Umsetzung von ernährungspädagogischen Aktivitäten in Kitas und Schulen

Im Bereich der **Gesundheits-/Ernährungs- und Bewegungsprojekte** wurde von mehreren Trägern angegeben, dass sie Projekte gemeinsam mit den Krankenkassen durchführen. Explizit benannt wurde hier das Programm „JolinchenKids“ der AOK. Außerdem wurde die Sarah Wiener Stiftung als möglicher Kooperationspartner angegeben. Des Weiteren wurden Weiterbildungen für Mitarbeiter*innen im Bereich Ernährungsbildung genannt.

Zum Themenfeld **Aktionen, Themenwochen und Exkursionen** wurden Besuche von Bauernhöfen, Verarbeitungsunternehmen und beim Caterer, regelmäßige Besuche im Sportzentrum und Schwimmhalle, Erstellung von Kochbüchern, und die Durchführung von Klimafrühstücken genannt.

Der Punkt **Anbau von Obst, Gemüse und Kräutern** wurde von einigen Trägern dahingehend präzisiert, dass in der Praxis der Anbau von Kräutern praktikabler sei. Auch die **Back- und Kochaktionen** scheinen nach Rückmeldung der Träger in vielen Einrichtungen eher eine Ausnahme zu besonderen Anlässen zu sein wie bspw. Plätzchen zu Weihnachten backen.

Im Bereich **Einbezug der Kinder bei Planung, Einkauf und Zubereiten der Mahlzeiten** wurde kommentiert, dass dies nur eingeschränkt möglich sei, wie bspw. beim Frühstück oder für die Pla-

nung. Ein Träger gab an, dass es seitens der Kinder täglich ein Feedback an die kochende Kantine gibt. Einige Träger unterstrichen zudem, dass in ihren Einrichtungen generell wenig Zucker und Süßigkeiten auf den Tisch kommen und viel Obst und Gemüse gegessen würde.

4.9 Herausforderungen aus Sicht der Träger

Aus der vorangehenden Literaturrecherche wurden verschiedene Herausforderungen identifiziert, mit denen Kitas und Schulen im Hinblick auf die Bereitstellung der Mahlzeiten häufig konfrontiert sind. Inwiefern diese seitens der Träger im Landkreis als relevant eingeschätzt werden und welche weiteren Herausforderungen aktuell gesehen werden, sollte mit der letzten Frage in der Trägerbefragung erkundet werden (siehe Abbildung 19).

Die Auswertung verdeutlicht, dass insbesondere zwei der skizzierten Herausforderungen als bedeutsam wahrgenommen werden. Dies ist zum einen der Punkt **Qualitätssicherung** (15 Nennungen) und zum anderen die Kommunikation mit den Eltern bzgl. des **Zielkonfliktes Erwartungshaltung an eine hochwertige Verpflegung und deren Bezahlbarkeit** (13 Nennungen). Hierzu wurde von mehreren Trägern ausgeführt, dass die Herausforderung darin bestehe, einerseits den politischen Wunsch und auch Wunsch der Eltern nach frisch zubereiteten, in der Kita gekochten Mahlzeiten mit Bio-Lebensmitteln nachzukommen und andererseits die durch die Regelung im KitaG zur Beteiligung der Eltern an der Versorgung entstehende finanzielle Lücke (Personalkosten Kochstelle, Bio-Lebensmittel usw.) für den Träger zu schließen. Diese könne nur mit komplizierten Abrechnungsmethoden oder gar nicht gedeckt werden. Damit einhergehende Themen, die genannt wurden, sind die Umstellung auf Selbstversorgung in der Einrichtung, die Einführung der Ganztagsverpflegung in den Kitas und Horten sowie die Anschaffung bzw. der Austausch alter Koch-/Bratgeräte.

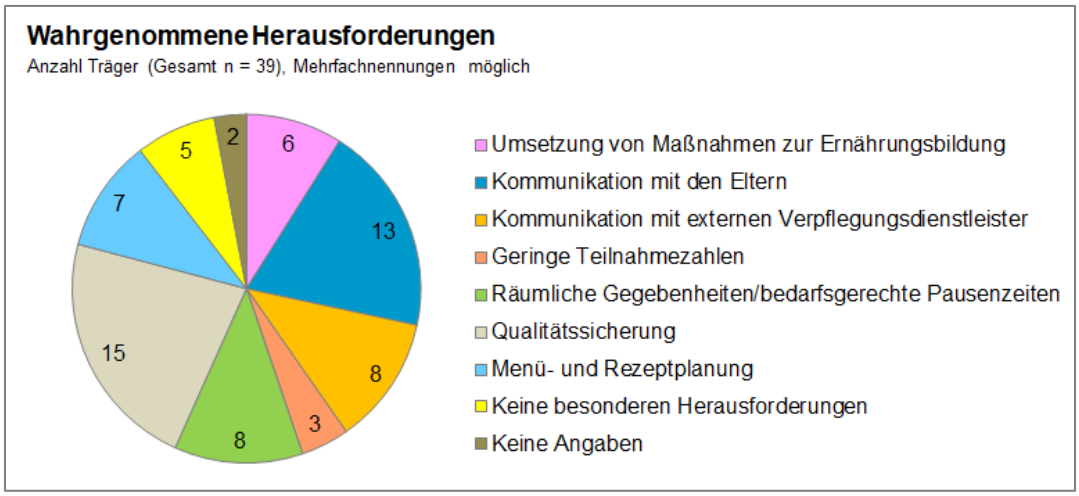

Abbildung 19: Herausforderungen für die Verpflegung aus Sicht der Träger

Weitere genannte Herausforderungen sind die Verbesserung der Kommunikation mit dem Verpflegungsdienstleister bezüglich **bedarfsgerechter Speisenangebote** (8 Nennungen) und die räumlichen Gegebenheiten in den Einrichtungen zur Gewährleistung **bedarfsgerechter Pausenzeiten** und einer einladenden Essatmosphäre (8 Nennungen) gefolgt von der **Menü- und Rezeptplanung** (7 Nennungen). Als besondere Schwerpunkte wurden hier noch ergänzt, dass die Einhaltung und

Überprüfung des vertraglich festgelegten Bio-Anteils schwer umsetzbar sei und dass individuelle Speisen aufgrund von Unverträglichkeit von Lebensmitteln etc. nur eingeschränkt möglich seien.

Überraschend war, dass der Aspekt der **Aufrechterhaltung des Speisenangebotes aufgrund geringer Teilnahmezahlen** von nur drei Trägern genannt wurde, obwohl die Zahlen zur Essensteilnahme in den Schulen (siehe 4.3) hier eine Herausforderung andeuten.

Eine weitere Anmerkung seitens der Träger, der sich dem Punkt Kommunikation mit dem Verpflegungsdienstleister zuordnen lässt, ist, dass es in den öffentlichen Ausschreibungen für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis kaum Bewerber gebe und teilweise nur eine Bewerbung pro Los eingehen würde.

4.10 Zusammenfassung

Bestandsdaten: Im Landkreis Barnim sind nach aktuellen Bestandsdaten insgesamt 104 Kitas, 60 Schulen und 24 reine Horteinrichtungen verzeichnet, die von 36 118 Kindern und Jugendlichen besucht werden. In den Kindertagesstätten werden 10 442 Kinder betreut. Die Schulen unterrichten 21 291 Schülerinnen und Schüler. Die Anzahl der Kinder, die eine Horteinrichtung besuchen, liegt bei 4 385.

Datengrundlage: Der Fragebogen zur Bestandserfassung wurde an alle Träger von Kitas und Schulen im Landkreis geschickt. Zusätzlich wurden Gespräche mit für die Verpflegung zuständigen Personen sowie Kita- und Schuleiter*innen geführt. Die Rücklaufquote des Fragebogens lag bei 81 %, insgesamt konnten damit Daten für 160 Einrichtungen und die Verpflegung von 29 192 Kindern und Jugendlichen im Landkreis erfasst werden. Ein Großteil der befragten Kitas und Schulen ist in öffentlicher Trägerschaft (110 Einrichtungen mit 24 712 Kindern und Jugendlichen). In freier Trägerschaft befinden sich 50 Einrichtungen mit 4 480 Kindern und Jugendlichen.

Verpflegungsumfang und –angebot: In allen Einrichtungen wird eine warme Mittagsmahlzeit angeboten, die überwiegend von externen Verpflegungsdienstleister bereitgestellt wird. Frühstück und Vesper wird bis auf wenige Schulen nur in den Kitas und Horten zubereitet, meist in der eigenen Küche. In einigen der Kitas müssen die Eltern das Frühstück organisieren.

Die Teilnahmezahlen am Mittagessen unterscheiden sich stark zwischen den verschiedenen Einrichtungsformen. Während in den Kitas 98 % der Kinder am Mittagessen teilnehmen und 91 % in den Horten, liegt die durchschnittliche Beteiligung in den Schulen bei nur 37 % (62 % in den Grundschulen, 25 % in den Gymnasien und nur 1 % in den Oberstufenzentren). Als Grund für die mangelnde Teilnahme am Mittagessen werden zu kurze Pausenzeiten und die langsame Abfertigung aufgrund begrenzter räumlicher Kapazitäten genannt. Eine besondere Rolle in den weiterführenden Schulen spielen dagegen die Cafeterien, in denen Snacks angeboten werden.

Qualitätsanforderungen: Nach Angaben der Träger werden in 78 % der Einrichtungen die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder bzw. für die Schulverpflegung berücksichtigt.

Biozertifizierte Lebensmittel werden in 57 % der Kitas, aber nur in 25 % der Schulen eingesetzt. Ein Bio-Anteil von über 20 % wird noch in 37 % der Kitas und Horte eingesetzt, aber in nur 10 % der Schulen. Für einen Großteil der Schulen (68 %) und knapp die Hälfte der Kitas (43 %) konnten keine Angaben zum Bio-Anteil gemacht werden. Bezüglich einer Präferenz nach Produktgruppen wurde in erster Linie Obst und Gemüse, gefolgt von Milch- und Getreideprodukten genannt.

Regionale Lebensmittel werden in 56 % der Kitas und Horte sowie 60 % der Schulen eingesetzt. Für 37 % der Kitas und Horte sowie 43 % der Schulen wird ein Anteil regionaler Lebensmittel von über 20 % angegeben. Damit ist nach Angaben der Träger der Anteil regionaler Lebensmittel in den Kitas und Schulen höher als der Anteil biozertifizierter Lebensmittel. Die Träger konnten auch hier für 44 % der Kitas und Horte und 34 % der Schulen keine Angaben zum Anteil regionaler Lebensmittel machen. Regionale Produktgruppen, die Träger bevorzugt eingesetzt werden, sind in erster Linie Obst und Gemüse, gefolgt von Milchprodukten und Kartoffeln.

Verpflegungsdienstleister und Verpflegungssysteme: Im Landkreis sind verschiedene Anbieter mit unterschiedlichen Geschäftsmodellen aktiv. Die Mehrzahl der Einrichtungen wird von Caterern

beliefert, die auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert sind. Aktuell stehen 10 Kita- und Schulcaterer zur Versorgung der Kitas- und Schulen im Landkreis unter Vertrag, davon sind 3 Unternehmen auch im Landkreis selbst ansässig. Die Verpflegungsvolumina der einzelnen Unternehmen in den Einrichtungen im Landkreis liegen zwischen 180 und knapp 4000 Essen pro Tag. Darüber hinaus gibt es einzelne gastronomische Einrichtungen und standortbezogene Kantinen, die einige wenige Einrichtungen versorgen.

Das überwiegend genutzte Verpflegungssystem für die Mittagsmahlzeiten ist die Warmverpflegung. 26 Einrichtungen kochen selbst und produzieren die Mahlzeiten vor Ort frisch. Insgesamt 13 dieser Einrichtungen gaben an, darüber hinaus einzelne Komponenten über Anbieter für Tiefkühlkostsysteme zu beziehen.

Einkauf von Lebensmitteln: Für die täglich insgesamt knapp 8500 Frühstücke und Vesper sowie 2000 Mittagsportionen, die in den einrichtungseigenen Küchen zubereitet werden, kaufen Träger bzw. die Einrichtungen selbst Lebensmittel im Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel oder bei Direktvermarktern aus der Region (v.a. Milchprodukte, Backwaren, Gemüse und Fleisch) ein.

Verpflegungskosten: Die Gesamtkosten pro Mittagessen, welche sämtliche Kosten für die Bereitstellung der Mahlzeiten enthalten, also v.a. die Wareneinstandskosten, Betriebskosten und Personalkosten, liegen bei durchschnittlich 2,52 Euro in den Kitas, 2,87 Euro in den Horten, 2,99 Euro in den Grundschulen und 3,27 Euro in den weiterführenden Schulen. Für die Kitas wurden zudem die Kostenunterschiede nach Art des Verpflegungssystems und der Berücksichtigung besonderer Qualitätskriterien betrachtet. In den Kitas betragen die Kosten für ein Mittagessen bei Eigenherstellung in der Frisch- und Mischküche unter Verwendung konventioneller Lebensmittel 2,70 Euro, bei Anlieferung durch Warmverpflegung 2,39 Euro. Ein Bio-Anteil von über 20 % führt zu einer Kostensteigerung von 7 % in der Frisch-und Mischküche bzw. 9 % bei Warmverpflegung. Die Kostensteigerung durch Einsatz eines Regional-Anteils von über 20 % liegt in beiden Verpflegungssystemen bei 8 %.

In den Kitas beträgt das Elternentgelt durchschnittlich 1,92 Euro, in den Horten 1,82 Euro, in den Grundschulen 2,76 Euro und in den weiterführenden Schulen 3,13 Euro. In den Grundschulen wird das Mittagessen von der Hälfte der öffentlichen Träger in einer Höhe von durchschnittlich 65 Cent pro Essen bezuschusst.

Umsetzung von Ernährungsbildung: Ernährungspädagogische Maßnahmen, die in den Einrichtungen am häufigsten umgesetzt werden, sind: Back- und Kochaktionen, Einbezug der Kinder bei Planung, Einkauf und Zubereitung der Mahlzeiten sowie die Umsetzung von Aktionen, Themenwochen, Exkursionen zum Thema Ernährung und Gesundheit, gefolgt vom eigenen Anbau von Obst, Gemüse und Kräutern und der Durchführung institutionsübergreifender Gesundheits-/Ernährungs- und Bewegungsprojekte.

Herausforderungen aus Sicht der Träger: Zwei Herausforderungen, die besonders häufig genannt wurden, sind zum einen die Einhaltung einer Qualitätssicherung für die Verpflegung und zum anderen die Kommunikation mit den Eltern bzgl. des Zielkonfliktes Erwartungshaltung an eine hochwertige Verpflegung und deren Bezahlbarkeit.

5 Möglichkeiten und Herausforderungen für eine Verpflegung mit regionalen und biozertifizierten Lebensmitteln aus Sicht der Küchen

Wie die Ergebnisse der Bestandserfassung in den Einrichtungen im letzten Kapitel gezeigt haben, wird der Großteil der Kitas und Schulen im Landkreis von externen Verpflegungsdienstleistern mit Mahlzeiten beliefert bzw. vor Ort von ihnen bekocht. Einige Einrichtungen bereiten ihre Mahlzeiten dennoch im Eigenbetrieb in den einrichtungseigenen Küchen zu (siehe auch Kapitel 4.3).

Welche Ansätze für die Gestaltung der Verpflegungsangebote unter den verschiedenen Rahmenbedingungen vorhanden sind und welche Potentiale und Herausforderungen die Verpflegungsdienstleister und die selbstkochenden Einrichtungen für eine Erhöhung des Einsatzes biozertifizierter und regionaler Lebensmitteln sehen, soll nachfolgend dargelegt werden.

5.0 Methodik

Insgesamt 12 Spezialisten für Kita- und Schulverpflegung sowie weitere Anbieter wie bspw. standortbezogene Kantinen konnten für die Verpflegung der Kinder und Jugendlichen im Landkreis identifiziert werden. Alle Anbieter wurden kontaktiert und um Unterstützung in Vorbereitung der Konzepterstellung gebeten. Mithilfe eines leitfragengestützten Interviews konnten anschließend 6 Verpflegungsdienstleister im Zeitraum von April bis Juni 2019 befragt werden. Von den befragten Verpflegungsdienstleistern ist nur ein Unternehmen im Landkreis ansässig.

Um aufzuzeigen, welche Chancen und Herausforderungen die Entscheidung in den Einrichtungen selber zu kochen mit sich bringen kann, insbesondere im Hinblick auf die Umsetzung besonderer Qualitätsmerkmale, sollten zudem auch Einrichtungen mit eigener Küche befragt werden. Von den 26 selbstkochenden Einrichtungen im Landkreis wurden mehrere Einrichtungen von unterschiedlichen Trägern kontaktiert. Im Juni 2019 konnten dann mithilfe von leidfadengestützten Interviews 4 selbstkochende Küchen zu deren Umsetzung in der Praxis befragt werden

5.1 Ergebnisse der Befragung der externen Verpflegungsdienstleister

5.1.1 Verpflegungsangebot und -volumen

Die befragten Verpflegungsdienstleister unterscheiden sich stark in der Anzahl der täglich produzierten Mahlzeiten. Das **Verpflegungsvolumen im Landkreis** des kleinsten Anbieters liegt bei knapp 200 Portionen für 5 Einrichtungen, während der größte Anbieter knapp 2 000 Portionen für 18 Einrichtungen zubereitet. Zwei der befragten Verpflegungsdienstleister kochen im Auftrag der Träger direkt in den Kita- und Schulküchen. Die anderen vier Anbieter bereiten die Mahlzeiten in zentralen Produktionsküchen zu, in welchen gleichzeitig auch die Mahlzeiten für andere Landkreise in Brandenburg, angrenzende Bundesländern bzw. das Land Berlin gekocht werden. Bis auf eine Ausnahme sind alle Unternehmen auch überregional tätig und haben ein **Gesamtvolumen** von bis zu 60 000 Mahlzeiten, wobei in den einzelnen Produktionsküchen jeweils bis zu 4 000 Essen gekocht werden. Der **Lieferumkreis** der Anbieter von den Küchen zu den Einrichtungen liegt zwischen ca. 15 km und ca. 60 km.

Das **Verpflegungsangebot** der Unternehmen umfasst:

- Frühstück (oftmals in Form eines Warenkorbes gewünscht)
- Mittagessen: zwischen 1 und 3 Menülinien (z.B. vegetarisch, DGE-zertifiziert, klassisch) sowie teilweise Angebot eines Buffetthekensystems mit Selbstbedienungstheken
- Obst und Salatbars
- Vesper

Für die weiterführenden Schulen wird von einigen Anbietern auch angeboten, vor Ort Cafeterien zur Pausenverpflegung mit frisch zubereiteten Produkten zu betreiben. Die **Teilnahme am Mittagessen** wird für die Kitas mit fast 100 % und für die Schulen mit durchschnittlich 50 % angegeben. Die Anzahl der Essensteilnehmer*innen in den Schulen ist nach Angaben der Anbieter stark abhängig vom Alter der Schüler*innen und ob es in der näheren Umgebung Supermärkte, Bäcker etc. gibt. Ein Verpflegungsdienstleister, der vorrangig mit Buffetthekensystemen in Schulen arbeitet, gab an, dass seiner Erfahrung nach die Teilnahmezahlen durchschnittlich um 25 % ansteigen, wenn der Voranbieter eine Tellerausgabe hatte.

5.1.2 Verpflegungssysteme

Das allgemein und auch in den Einrichtungen im Landkreis am häufigsten genutzte Verpflegungssystem ist die **Warmverpflegung**, bei der die Mahlzeiten in einer externen Produktionsküche zubereitet und anschließend in Wärmeboxen zu den Einrichtungen geliefert werden. Vorteil ist, dass in den Einrichtungen selber keine besonderen Gerätschaften vorhanden sein müssen. Als Nachteile wurde zum einen genannt, dass Nährstoffverluste durch lange Warmhaltung möglich sind, und zum anderen, dass die Einrichtungen aufgrund unterschiedlicher Pausenzeiten teilweise mehrmals angefahren werden müssen.

Die Umsetzung einer **Frisch- und Mischküche** durch den Verpflegungsdienstleister in der jeweiligen Einrichtung ist in der Praxis eher selten, da die Einrichtungen oftmals nicht über die notwendige Küchenausstattung verfügen. Hier wären Investitionen erforderlich, die jedoch wegen des Risikos (neue Ausschreibungen) seitens des Caterers nicht vorgenommen werden. Als Vorteile seitens der beiden befragten Anbieter, die diese Dienstleistung aktuell im Landkreis anbieten, wurde genannt, dass durch die Zubereitung vor Ort mehr Frische sowie kurze Standzeiten garantiert werden können. Einer der Anbieter ergänzte zudem, dass er somit auch einen höheren Regionalanteil einsetzen könne, da bspw. Kartoffeln etc. frisch verarbeitet werden können.

In vielen Einrichtungen im Landkreis lassen nach Angaben der Caterer die räumlichen Gegebenheiten eine Frisch- und Mischküche nicht zu. Hier ist eine weitere Möglichkeit des Vor-Ort-Kochens das System **„Cook&Freeze“**, bei dem die Speisen in einer externen Produktionsküche nach dem Garvorgang schockgefrostet und dann in die Einrichtungen geliefert werden. Dort können die Speisen dann zum Zeitpunkt des Bedarfs wieder erwärmt werden. Als weitere Vorteile wurden genannt, dass die Speisen nährstoff- und vitaminschonend zubereitet werden können und durch das Einfrieren eine hohe hygienische Sicherheit gegeben ist.

Das System „**Cook&Chill“**, bei dem die Speisen nach dem Kochen schnell auf ca. 3 Grad runtergekühlt und erst in den Einrichtungen mithilfe spezieller Öfen wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt werden, wird bisher vonseiten der Träger im Landkreis nicht nachfragt. Vorteile des Systems wären ein höherer Frischegrad, keine Probleme mit Standzeiten, nur einer Anlieferung und einer pausengerechten Aufbereitung des Essens.

5.1.3 Vertragliche Anforderungen seitens der Träger

Die Ausrichtung des Angebotes der Verpflegungsdienstleister in den Einrichtungen basiert meist auf vertraglichen Vereinbarungen mit den Trägern. Für die Einrichtungen, die sich in öffentlicher Trägerschaft befinden, müssen die Aufträge zuvor öffentlich ausgeschrieben werden. Freie Träger können auch ohne vorherige Ausschreibung Verträge für die Verpflegung der Einrichtungen abschließen. Sowohl freie als auch öffentliche Träger können jedoch in den vertraglichen Vereinbarungen bestimmte Qualitätskriterien – wie bspw. Bio-Anteil, Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards, Warmhaltezeiten – zur Gestaltung des Verpflegungsangebotes festlegen (siehe auch Kapitel 3).

Vorbereitung und Durchführung der Ausschreibungen: Im Hinblick auf die Gestaltung einer praxisorientierten Ausschreibung lobten die Caterer, dass einige Ämter inzwischen in der Vorbereitung der Ausschreibungen das Informationsangebot der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und die Unterstützung der Auftragsberatungsstelle nutzen. Auch Beteiligungsmöglichkeiten für die Eltern sind teilweise vorhanden, werden aber nicht von allen Eltern genutzt. Als Herausforderung wurde genannt, dass die Zeitspanne von Veröffentlichung der Ausschreibung bis Einreichung der Angebote oft sehr kurz sei und dass zudem knappe Zuschlagsfristen vor Vertragsbeginn notwendige Abstimmungen zwischen Caterer sowie Einrichtungen und Eltern bspw. zu erforderlichen Gerätschaften und Anmeldeformalitäten sowie zu Besonderheiten des Essensangebotes erschweren.

DGE-Qualitätsstandards: In der Mehrzahl der Ausschreibungen im Landkreis wird eine Orientierung an den DGE-Standards gefordert. Eine Zertifizierung nach DGE ist dagegen nach Aussagen der Caterer meist nicht erforderlich. Eine strikte Einhaltung der Standards wird von den befragten Anbietern als Herausforderung gesehen. Dies wurde v.a. damit begründet, dass die Vorgabe der DGE, Fleisch- und Wurstprodukte nur zweimal wöchentlich anzubieten, im Landkreis schwierig umzusetzen sei, da dies seitens der Einrichtungen anders gewünscht werden würde. Ein weiterer Kritikpunkt ist die Vorgabe, bestimmte, von der DGE festgesetzte, Mengen vorzuhalten, was zu einem hohen Anteil an Lebensmittelresten führt. Fortschrittlich v.a. seitens eines vegetarischen Caterers wird die neue Möglichkeit einer DGE-Zertifizierung auch für vegetarische Anbieter gesehen (ovo-lacto-vegetarische Menülinie). Eine zunehmende Tendenz in den Ausschreibungen ist das Verbot von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen.

Einsatz biozertifizierter Lebensmittel: Während der Bioanteil im Grundschulessen in Berlin momentan bei ca. 50 % liegt, ist Bio bisher kein relevantes Vergabekriterium in Brandenburg. Auch wenn es einzelne Vorreiter gibt, wird ein Mindestanteil an biozertifizierten Lebensmitteln nur in wenigen Ausschreibungen gefordert. Die Caterer, die aus ihren Produktionsküchen sowohl Einrichtungen im Landkreis als auch in Berlin beliefern, gaben an, in der Praxis teilweise automatisch einen höheren Bioanteil zu haben, da es sonst zu Problemen bei einer unangemeldeten Qualitätskontrolle kommen kann. Eine Herausforderung stellt auch die Einhaltung und Überprüfung des angegebenen Bioanteils dar. Hier werden momentan in Berlin Kriterien für eine praktikablere Bewertung erarbeitet. In diesem Zusammenhang wurde herausgestellt, dass es sowohl für Caterer als auch für Vergabestellen/Kontrollstellen praktikabler wäre, wenn anstelle eines prozentualen Gesamtanteils eine komplette Warengruppe in Bio-Qualität gefordert wird.

Einsatz regionaler Lebensmittel: Anders als im Hinblick auf Bio-Lebensmittel, wird die Verwendung regionaler Lebensmittel in vielen Ausschreibungen bei den Zuschlagskriterien honoriert

(mit bis zu 40 % der Punkte). Als problematisch wird hier jedoch eingeschätzt, dass „Regionalität" in den Ausschreibungen als Kriterium nicht definiert ist und daher von Bewerber*innen unterschiedlich ausgelegt wird, was zu einer Wettbewerbsverzerrung führt. Teilweise würden seitens einiger Anbieter hohe Regionalanteile angegeben, wenn der Lieferant in der Region ansässig ist. Während wiederrum andere Anbieter ihre Produktgruppen als „regional" klassifizieren, wenn sowohl Produktion als auch Verarbeitung in der Region stattfinden. Jedoch wird auch hier „Region" unterschiedlich ausgelegt. Für einen Anbieter impliziert dies direkte Lieferbeziehungen mit Erzeugerbetrieben in einem nahen Umkreis, für größere Anbieter kann eine deutschlandweite Lieferbeziehung noch „regional" bedeuten. Eine Möglichkeit für die Einschätzung der Angaben seitens der ausschreibenden Stelle kann die Aufforderung an die Bewerber*innen, zusammen mit dem Regionalanteil auch die jeweiligen Produktgruppen und Lieferanten zu nennen, sein.

Gewichtung Preis und Qualität[7]: Im Gegensatz zur Vergabe des Grundschulessens in Berlin mit der Festlegung eines einheitlichen Festpreises, ist der Preis in den Ausschreibungen in Brandenburg noch immer ein relevantes Kriterium. Die Caterer gaben jedoch an, dass es eine Tendenz in den letzten Ausschreibungen gab, den Preis zunehmend weniger zu gewichten. Die geringere Preisrelevanz führte nach Meinung der Anbieter zu qualitativ besseren Essensangeboten, da bspw. ein höherer Frischkostanteil angeboten werden konnte. Jedoch wurde auch die Meinung vertreten, dass das Essen seitens der Träger in Brandenburg oftmals als lästiger Kostenfaktor betrachtet wird. In den Ausschreibungen werden zwar auf zahlreichen Seiten Qualitätsanforderungen beschrieben, letztendlich wäre der Preis aber das ausschlaggebende Kriterium. Qualitätsmerkmale wie bspw. die Länge von Standzeiten, Bio-Anteil etc. seien im Gegensatz dazu zweitrangig.

Besonderheiten aktueller Ausschreibungen: Ein zunehmender Trend v.a. in größeren Einrichtungen ist die Anforderung an Essensanbieter, die Essensausgabe zu übernehmen und hierfür Servicepersonal für die Einrichtungen bereitzustellen. Gründe hierfür werden seitens der Caterer darin gesehen, dass die Träger Personalkosten sparen und die Schwierigkeit umgehen, passendes Personal zu finden. Wenn die Unternehmen eine Servicekraft stellen, erhöhen sich jedoch die Essenspreise um ca. 1 Euro pro Essen. Des Weiteren steigt die Mehrwertsteuer von 7 auf 19 %. Insbesondere bei kleineren Einrichtungen müsse das Servicepersonal durch andere Aufträge in größeren Einrichtungen quersubventioniert werden. Für kleinere Caterer wäre dies nicht finanzierbar.

5.1.4 Gestaltung der Speiseplanung

Die Menüplanung der Küchen orientiert sich in erster Linie an den vertraglichen Anforderungen der Träger und den Qualitätsstandards der DGE. Darüber hinaus sind die Essvorlieben der Kinder und Jugendlichen sowie saisonale und tagesaktuelle Angebote der Lieferanten für die Erstellung des Speiseplanes relevant. Als besonderes Spannungsfeld wurde von den Caterern die Schwierigkeit beschrieben, die DGE-Standards einzuhalten und diese mit den Essvorlieben in den Kitas und Schulen in Einklang zu bringen.

Anteil von Fleischgerichten und Süßspeisen im Speiseplan: Die Einhaltung der DGE-Standards ist zwar von den Trägern meist vertraglich gefordert, in der Praxis kommt es aber in der Umsetzung

[7] Weitere Informationen zu den vergaberechtlichen Möglichkeiten der Gewichtung von Preis und Qualitätskriterien siehe Kapitel 3.3

zu Problemen v.a. bezüglich des Angebotes von Fleischgerichten und der Reduzierung von Süßspeisen. Fleisch sollte nach DGE höchstens 2mal pro Woche auf dem Speiseplan stehen. Süßspeisen sollten höchsten 2mal pro Monat angeboten werden. In der Praxis wird in den Einrichtungen jedoch oftmals v.a. seitens der Eltern ein tägliches Fleischgericht gefordert. Hier haben die Caterer mit Unverständnis bei der Reduzierung von Fleischgerichten zu kämpfen. Des Weiteren wird eine ablehnende Haltung gegenüber modernen Speisekomponenten wie bspw. Couscous beschrieben, was letztendlich zu konservativen Speiseplanmustern in Brandenburger Einrichtungen führe. Bei überregionalen Unternehmen mit mehreren Produktionsküchen werden die Speisepläne folglich teils regional auf Essgewohnheiten angepasst. Die Menüplanung erfolgt oft unter Absprache der Mensa-Verantwortlichen in den Schulen bzw. der Kitaleitungen.

Die Caterer beschrieben, dass die Akzeptanz von fleischarmen Speiseplänen nach DGE-Standards v.a. im ländlichen Raum schwierig ist, nicht nur in Brandenburg, sondern auch in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Mecklenburg-Vorpommern. Als kindgerechte Speisen werden von Eltern oftmals klassische Speisen genannt. Dabei argumentieren die Anbieter, dass viele Lieblingsgerichte der Kinder vegetarisch oder sogar vegan sind: Kartoffeln und Quark, Nudeln mit Tomatensauce, Gemüsepfannen.

Ansätze um Qualitätsstandards und Essvorlieben zusammenzubringen: Nach Ansicht der Caterer ist es eine Herausforderung, Kinder zu einer Ernährung zu bewegen, die sich von der des elterlichen Umfeldes teilweise stark unterscheidet. In einem gemeinsamen Dialog mit Caterern und Vertreter*innen in den Kitas und Schulen sollten Lösungen gesucht werden, um zeitgemäße, von den Kindern akzeptierte, vegetarische Angebote zu finden. Erzieher*innen können hier als Vorbild fungieren und Kindern zeigen, dass auch andere, unbekannte, Gerichte schmackhaft sind. Die Erfahrung der Küchen zeigt zudem, dass sich Geschmacksgewohnheiten erst mit der Zeit entwickeln. Speisen, die zunächst nicht gut angenommen werden, sollten daher in kleinen Mengen trotzdem wieder serviert werden.

5.1.5 Anforderungen an Produktqualitäten

Im Hinblick auf die Anforderungen an Produktqualitäten steht für die befragten Anbieter vor allem die Verarbeitungsqualität im Vordergrund, die für die Zubereitung der Mahlzeiten benötigt wird. Zwar unterscheiden sich die Anforderungen an den erforderlichen Convenience-Grad zwischen den befragten Unternehmen, jedoch gibt es eine starke Tendenz zur Verwendung vorverarbeiteter Lebensmittel. Der Einsatz biozertifizierter Lebensmittel ist für den Großteil der befragten Unternehmen zweitrangig, da dieser momentan seitens der Träger im Landkreis wenig gefordert ist.

Einsatz biozertifizierter Lebensmittel: Die Unternehmen gaben an, sehr unterschiedliche Bio-Anteile in der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis einzusetzen. Der eingesetzte Anteil richtet sich nach den Anforderungen der Träger. Nur einer der befragten Anbieter verwendet ausschließlich Bio-Produkte. Die anderen Caterer sagten aus, dass sie Bio-Lebensmittel vorrangig im Bereich der Sättigungsbeilagen sowie bei Gemüse und Obst einsetzen. Insbesondere der Einsatz von Bio-Fleisch wird als schwierig angesehen, da bei Beibehaltung des hohen Fleischanteils in den Brandenburger Speiseplänen der Essenspreis stark ansteigen würde.

Verarbeitungsgrad der eingesetzten Lebensmittel: Die geforderten Vorverarbeitungsgrade sind je nach Produktgruppe unterschiedlich. So ist die benötigte Verarbeitungsqualität von **Gemüse** grundsätzlich abhängig vom Küchensystem, vom Warenverantwortlichen, von Bio-Anteilen und von den zu kochenden Gerichten. Gemüse, welches weiterverarbeitet wird, ist v.a. aufgrund der Arbeitsabläufe zu 95 % Tiefkühlware (Möhrenwürfel, Blumenkohl, Brokkoli, Zwiebeln, Erbsen). Gemüse, das frisch auf den Tisch kommt für Salate u.ä. wird, auch zur Vermeidung von Konservierungsstoffen, frisch gekauft. Gemüsesorten, die als TK-Ware keine gute Verarbeitungsqualität besitzen, wie bspw. Weißkohl und Rotkohl, werden ebenfalls frisch verarbeitet. Weitere Ausnahmen bilden Saisongemüse wie z.B. Kohlrabbi, Zucchini, die als Frischware verarbeitet werden. Außerhalb der Saison werden diese jedoch auch tiefgekühlt verarbeitet. **Kartoffeln** werden meist geschält und vakuumiert benötigt, teilweise auch vorgegart oder als TK-Ware.

Aufgrund der steigenden Anforderungen an Lebensmittelhygiene und des Arbeitsaufwandes werden **Fleisch und Fleischprodukte** zu großen Teilen als TK-Ware bezogen. Hackfleisch wird nur in Ausnahmen frisch verwendet z.B. für Bolognesen. Für Frikadellen und Kochklopse wird Hackfleisch aus hygienischen Gründen fertig verarbeitet gekauft. Auch Huhn wird aufgrund der Lebensmittelhygiene nicht als Frischfleisch verwendet, sondern als TK-Ware bezogen. Schnitzel werden meist vorpaniert bevorzugt. Für sonstige Fleischgerichte können Waren frisch, aber bereits vorportioniert geliefert werden. **Eier** sind aus Gründen der Lebensmittelsicherheit meist pasteurisiert oder tiefgekühlt.

Im Berliner Schulessen ist zudem die **Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen** stark eingeschränkt. Hier dürfen keine Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Farbstoffe sowie Süßstoffe verwendet werden. Die Vorschrift führte seitens der Unternehmen zu einer Überprüfung der zuvor verwendeten Produkte und ggf. zur Suche neuer Lieferanten. In Brandenburg sind Vorgaben diesbezüglich weniger streng. Trotzdem gibt es auch hier in Ausschreibungen Auflagen zu Verwendung von bestimmten Zusatzstoffen.

Unterschiede zwischen den Betrieben: In den Interviews hat sich gezeigt, dass größere Küchen tendenziell mehr Produkte in höheren Vorverarbeitungsstufen verwenden als kleinere Anbieter oder Anbieter, die frisch vor Ort kochen. Als Vorteil höherer Convenience-Stufen gegenüber dem Umgang mit Rohprodukten wird neben dem Arbeitsaufwand v.a. die Risikominimierung im Hinblick auf Produktions- und Produktsicherheit genannt. Ein Anbieter, der den Anspruch hat, größtenteils regionale Produkte zu verarbeiten, hat seine Arbeitsabläufe in der Küche entsprechend auf die Verarbeitung von Frischware ausgelegt (z.B. waschen und schneiden von Gemüse und Kartoffeln). Unter den befragten Unternehmen kocht nur ein Anbieter ausschließlich mit Bio-Produkten.

5.1.6 Anforderungen an Lieferanten

Neben den zuvor beschriebenen Anforderungen an die Verarbeitungsqualitäten einzelner Produktgruppen wurden in den Interviews auch Erfordernisse genannt, welche von aktuellen und potentiellen Lieferanten von Lebensmitteln einzuhalten sind.

Lebensmittelsicherheit: In den Produktionsküchen für die Schul- und Kitaverpflegung und entlang der Lieferkette muss die Einhaltung hoher hygienischer Standards und Kennzeichnungsvorschriften gewährleistet werden. Um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, sind daher sind Rückverfolgbarkeit der Waren und externe Audits bei Zulieferern ein wichtiges Mittel. Für eine Listung

neuer Zulieferer (z.B. regionale Bäckereien) im Großhandel bzw. direkt bei Großküchen müssen diese erst geprüft oder auditiert werden. Es können daher keine Lebensmittel „direkt vom Feld" abgenommen werden.

Lieferzuverlässigkeit: Für den reibungslosen Ablauf festgelegter Arbeitsabläufe und die Einhaltung bestehender Menüpläne müssen Produkte für Großküchen in bestimmter Menge und Qualität ganzjährig zuverlässig geliefert werden können. Regionale Beschaffung wird nach Erfahrung der Einkäufer mit steigendem Bio-Anteil schwieriger.

5.1.7 Beschaffungswege für Lebensmittel

Die derzeitigen Beschaffungsstrukturen der befragten Unternehmen unterscheiden sich stark in Abhängigkeit der Größe der Küchen sowie des eingesetzten Verpflegungssystems und den damit verbundenen Anforderungen an Lieferanten sowie den Unternehmensansprüchen bzgl. regionaler Lieferstrukturen.

Ein Großteil der befragten Unternehmen bezieht Waren von **überregionalen Großhändlern**, die diese punktgenau bei den Großküchen anliefern. Hintergrund ist hier, dass Großküchen meist nicht über große Lagermöglichkeiten verfügen und somit hohe Anforderungen an Lieferzuverlässigkeit haben. Darüber hinaus werden aufgrund der Lebensmittelsicherheit strenge Anforderungen an die einzelnen Mitglieder der Lieferkette gestellt, deren Überprüfung zeitaufwändig ist. Dies bedeutet in der Praxis, wenn ein Caterer Waren von mehreren regionalen Betrieben anstelle eines einzelnen Großhändlers bezieht, müsste er jeden einzelnen der Lieferanten zunächst überprüfen, während dies sonst der Großhandel übernimmt.

Kooperationen mit/oder Direktkauf bei Erzeugerbetrieben in der Region haben nur zwei der befragten Anbieter. Beide Unternehmen gaben an, soviel wie möglich regional einzukaufen, wobei eines der Unternehmen zusätzlich einen Schwerpunkt auf regionalen Bio-Produkten hat. Hier werden nur Trockenware und nicht-saisonales Obst und Gemüse über den **Naturkostgroßhandel** eingekauft. Die beiden Anbieter haben jeweils in Abhängigkeit der Produktgruppe Regionalanteile zwischen 60 % (Obst und Gemüse), 80 % (Milchprodukte) und 100 % (Eier). Eines der Unternehmen bezieht darüber hinaus auch Fleisch- und Wurstwaren aus der Region. Unter „regional“ verstehen die Unternehmen unterschiedlich große Liefergebiete. Während der kleinere Anbieter seine Produkte vorrangig im direkten Umkreis seiner Küche beschaffen kann, ist dieser Umkreis bei dem größeren Anbieter über mehrere Bundesländergrenzen hinweg. Als Vorteile direkter Kooperationen mit Erzeugerbetrieben werden angeführt, dass für die Caterer die Einkaufspreise relativ günstig sind, während die landwirtschaftlichen Betriebe im Gegenzug Abnahmegarantien für größere Mengen erhalten. Auch für TK-Waren konnten über Kooperationen Lösungen gefunden werden, bspw. Obst und Gemüse direkt zu frosten.

5.1.8 Einschätzungen der Caterer zum Potential einer Erhöhung des Anteils regionaler und/oder biozertifizierter Lebensmittel

Das größte Potential für eine Erhöhung des Anteils regionaler und/oder biozertifizierter Lebensmittel im Hinblick auf unterschiedliche Produktgruppen sehen die befragten Caterer bei **Obst und Gemüse**, **Backwaren** und **Molkereiprodukten**. Bei Nachfrage könnten regionale Betriebe bei Lieferanten gelistet werden. Zu bedenken gaben sie jedoch, dass die Betriebe die im letzten Unterkapitel genannten Anforderungen an Lieferanten erfüllen müssten. Des Weiteren könnte es schwie-

rig werden, die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln zu bedienen, wenn diese allgemein größer wird (z.B. durch Vorgaben zum Schulessen in Berlin).

Auch wenn dies mittelfristig möglich scheint, sehen alle der befragten Caterer momentan eine Herausforderung im Einsatz regionaler **Fleischprodukte**. Zum einen sei Fleisch in den derzeitigen Mengen nicht regional beziehbar. Insbesondere das Angebot regionaler vorverarbeiteter Fleischprodukte in Bio-Qualität auf dem Markt sei überschaubar. Des Weiteren sei Fleisch in Bio-Qualität bei den derzeitigen fleischlastigen Speiseplänen nicht bezahlbar.

Eine weitere Herausforderung des Direktkaufes von Produkten bei Erzeugerbetrieben wird in einer notwendigen Lagerhaltung bzw. logistischen Lösungen gesehen, da Lagerhaltung entweder auf dem landwirtschaftlichen Betrieb oder beim Caterer sein müsste.

Einen **Schlüsselfaktor für die Erhöhung des Anteils regionaler und biozertifizierter Lebensmittel** und damit für den Aufbau von Kooperationen und eine gemeinsame Anbauplanung mit Erzeugern sehen die Caterer in der **Gestaltung von Ausschreibungen und Verträgen**. Hier wurden insbesondere folgende Aspekte als förderlich genannt:

- Festlegung eines Mindestanteils an biozertifizieren in den Ausschreibungen: Anstelle eines allgemeinen prozentualen Anteils sollten einzelne Produktgruppen komplett in Bio-Qualität ausgeschrieben werden.
- Regionalität als Vergabekriterium: Anforderungen sollten zuvor mit den Beteiligten hinsichtlich ihrer Umsetzbarkeit diskutiert werden und mit ausreichend Vorlaufzeit angekündigt werden, damit Caterer und Lieferanten entsprechend planen können. Sonst besteht das Risiko, dass sich Unternehmen nicht an Ausschreibungen beteiligen können.
- Regionalität sollte kein Ausschlusskriterium sein, wenn nicht gewährleistet werden kann, dass Ware in den erforderlichen Standards in der Region erhältlich ist und kontinuierlich angeliefert werden kann.
- Kleinere Losgrößen ermöglichen auch kleineren Unternehmen die Teilnahme an Ausschreibungen.
- Vorgaben bzgl. des Anteils an Convenienceprodukten und der Verwendung von Zusatzstoffen.
- Kundenbetreuung sollte einen höheren Stellenwert bekommen, um die Kommunikation mit den Einrichtungen zu verbessern.

5.1.9 Aktuelle Kosten für die Mahlzeiten

Für die Darstellung der aktuellen Kosten für die Mahlzeiten in Kitas und Schulen wurden die Caterer nach ihren Wareneinstandskosten als auch nach den von den Eltern zu zahlenden Essenspreisen gefragt.

Wareneinstandskosten: Die Kosten für Lebensmittel pro Essen liegen für Kitas bei 0,70 - 1 Euro, für Schulen bei durchschnittlich 1,20 Euro

Essenspreise: Der Preis pro Essen liegt zwischen 2 Euro und 2,90 Euro für Kitas und 2,30 Euro bis 4 Euro für Schulen. Wenn Caterer eine Servicekraft stellen müssen, erhöht sich die Mehrwertsteuer von 7 auf 19 %, außerdem kommt ca. 1 Euro pro Essen für die Servicekraft hinzu. Die Essenspreise steigen durch Personalkosten für Ausgabekräfte. Die Caterer ergänzten hier, dass momentan Mitarbeiter*innen in Küchen aufgrund des Preisdrucks meist nur der Mindestlohn gezahlt werden kann, was zu fehlender Attraktivität bei zukünftigen Arbeitnehmer*innen führt.

5.2 Ergebnisse der Befragung selbstkochender Einrichtungen

5.2.1 Verpflegungsangebot und -volumen

Die befragten Küchen versorgen zwischen 38 und 80 Kinder (ø 60) und jeweils auch die Erzieher*innen, Pädagog*innen und sonstigen Angestellten. Angeboten werden Frühstück, Mittagessen und Vesper. Alle der befragten Einrichtungen gaben an, dass in den Einrichtungen schon seit ihrer Gründung selber gekocht wird. Die älteste der Einrichtungen öffnete 1997 unter neuer Trägerschaft ihre Türen, die Jüngste erst 2016.

5.2.2 Gestaltung der Speiseplanung

Die Erstellung des Speiseplanes ist laut der Aussagen der Köch*innen von verschiedenen Einflussfaktoren abhängig. Neben allgemeinen Verpflegungsstandards und den besonderen Ansprüchen der Einrichtung orientieren sich die Küchen v.a. an den Vorlieben und Bedarfen der Kinder.

Orientierung an Empfehlungen zur Verpflegung von Kindern: Auch wenn die Qualitätsstandards der DGE bei den befragten Köch*innen weitgehend bekannt waren, scheint die Gestaltung der Speisepläne nicht streng an den genannten Standards ausgerichtet zu sein, sondern sich eher an den Erfahrungen und Kenntnissen der Küchenleiter*innen zu orientieren. Trotzdem entsprechen die Aussagen, wie die Speiseplanung aufgebaut ist, weitgehend den Kriterien der DGE. In den Einrichtungen gibt es bspw. täglich Gemüse und (Vollkorn-) Getreideprodukte oder Kartoffeln, wöchentlich Milchprodukte und frisches Obst und Rohkost. Von den vier Einrichtungen kocht eine Kita vegetarisch, in den anderen Einrichtungen gibt es 1-2 mal die Woche Fleisch oder Wurst.

Die Küchen haben eine Speiseplanung zwischen 2 und 12 Wochen, wobei in einer längeren Speiseplanung beliebte Gerichte öfters auf den Tisch kommen. Während sich in einer Küche die Speiseplanung alle 12 Wochen weitgehend wiederholt, sind die anderen Küchen experimentierfreudiger und probieren viele Gerichte aus. Insbesondere im Bereich der vegetarischen Produkte wird versucht, Rezeptideen zu finden, die den Kindern schmecken.

Besonderer Anspruch der Einrichtungen: Insbesondere bei der Verwendung von Zucker, Fleisch und Getreideprodukten orientieren sich die Einrichtungen an eigenen Werten. So gaben zwei der Einrichtungen an, weitgehend zuckerfrei zu kochen. Süße Speisen kommen hier ohne zugesetzten Zucker aus. Eine dieser Einrichtungen richtet sich nach der anthroposophischen Ernährungslehre, das heißt, dass es neben Zucker auch kein Fleisch gibt und einige Lebensmittel nur an bestimmten Wochentagen. Eine weitere Einrichtung gab an, für die Fleischgerichte nur Wild, Huhn und Fisch zu kochen. In einer Einrichtung besteht seitens der Köchin der Anspruch, auch Wurstprodukte bspw. beim Frühstück weiter zu reduzieren. Zwei Einrichtungen nutzen nur Vollkornprodukte.

Essvorlieben der Kinder: Ein hoher Einflussfaktor auf die Speiseplanung sind die Essvorlieben der Kinder. Durch den direkten Kontakt mit den kleinen Essensteilnehmer*innen und deren tägliche Rückmeldung, wie ihnen das Essen geschmeckt hat, haben die Köch*innen ein gutes Gespür für deren Essverhalten entwickelt. Die befragten Personen gaben an, sich neben den allgemeinen Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde Ernährung bei Kindern auch daran zu orientieren,

was diese gerne essen. Zudem ist es den Köch*innen durch die Nähe zu den Gruppen teilweise möglich, flexibel zu agieren und Mengen sowie gewünschte Beilagen für den Tag anzupassen.

In drei der befragten Einrichtungen gibt es sogenannte Thementage, so dass die Kinder immer wissen, was für eine Art von Gericht es gibt. Die Köch*innen gaben zudem an, dass es für Kinder wichtig sei, einzelne Komponenten auf dem Teller erkennen zu können und diese nicht zu vermischen. Auch Salate werden besser angenommen, wenn diese nur aus einer Gemüsesorte bestehen.

Als allgemein schwierig wurde die Vorliebe für Fleischgerichte statt Gemüse bezeichnet. Eine Einrichtung hatte hier den Versuch gewagt, ganz fleischlos zu kochen, musste dies jedoch wieder rückgängig machen, da die Kinder unzufrieden waren. Eine Köchin äußerte, dass sie gerne mit weniger Zucker kochen würde, das Problem hier jedoch vor allem die die größeren Kinder seien, da diese bereits an zuckerhaltige Speisen gewöhnt sind. Es wurde hier auch über die Möglichkeit nachgedacht, zwei verschiedene Speisen für Klein und Groß zu servieren, jedoch wäre der Aufwand zu groß.

Umgang mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Als eine Herausforderung wurde die steigende Anzahl von Kindern mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien bezeichnet, was den Arbeitsaufwand in den Küchen erhöht. Für die betroffenen Kinder werden jeweils andere Komponenten bereitgestellt. In einer der Küchen wird versucht, generell so zu kochen, dass einzelne Komponenten auch für Kinder mit verschiedenen Unverträglichkeiten möglich sind. So werden bspw. Saucen nicht mit Milch gestreckt.

5.2.3 Anforderungen an Produktqualitäten

Für die Zubereitung der Speisen werden in den befragten Einrichtungen Lebensmittel mit sehr unterschiedlichen Verarbeitungsgraden[8] eingesetzt. Während in einer Kita versucht wird, soviel wie möglich unverarbeitete oder wenig verarbeitete Produkte der Stufen 1 und 2 einzusetzen, wird in einer anderen Kita größtenteils mit Convenience-Produkten in Stufe 4 gekocht. Die Produktgruppen, bei denen sich die von den Einrichtungen eingesetzten Lebensmittel im Verarbeitungsgrad unterscheiden, sind v.a. Gemüse, Fleisch und Fisch sowie Getreideprodukte.

In zwei Einrichtungen wird für Gemüsekomponenten sowohl mit Frischware als auch TK-Ware gekocht. Als Grund für die Verwendung von TK-Ware wird hier der geringere Zeitaufwand genannt. In der Einrichtung, die größtenteils mit Frischware kocht, wird nur sehr selten Tiefkühlgemüse (Ausnahme bspw. Erbsen) eingesetzt. Um zugesetzten Zucker zu vermeiden, verarbeitet diese Einrichtung zudem bspw. auch Äpfel selber, um Apfelmuss daraus zu machen. Zwei der Einrichtungen haben eigene Getreidemühlen, um Mehl selber zu mahlen. Auch Müsli wird hier selber geflockt.

Die Einrichtung, die zu einem Großteil mit fertigen Tiefkühlkomponenten, v.a. Dampfgemüse und Fischgerichte, kocht, begründet dies zum einen mit der sehr guten Qualität dieser Produkte und zum anderen damit, dass dies in der eigenen Küche aufgrund der Ausstattung und des Zeitaufwandes nicht leistbar wäre. Die Köch*in in dieser Einrichtung verwies jedoch darauf, dass sie bspw. Kartoffeln frisch kocht und auch Saucen selber macht. Die fertigen, tiefgekühlten Kompo-

[8] Mehr Informationen zu den Verarbeitungsgraden siehe Kapitel 2.2

nenten würde sie dann teilweise noch veredeln. Fleischgerichte werden teilweise selber zubereitet und zu Teilen ebenfalls als Fertigware bezogen.

5.2.4 Bezugswege für Lebensmittel

In drei der vier befragten Einrichtungen werden ausschließlich biozertifizierte Produkte verwendet und so weit wie möglich darauf geachtet, dass diese regional produziert und verarbeitet wurden. In einer Einrichtung sind „Bio“ und „regional“ keine relevanten Kriterien für die Lebensmittelauswahl.

Die wichtigste Bezugsquelle für Lebensmittel wurde der **Großhandel** genannt. Hier bestellen die Einrichtungen bis auf eine Ausnahme einen Großteil ihres Sortiments. Biozertifizierte Lebensmittel werden vorrangig bei einem Bio-Großhändler bestellt. Konventionelle Lebensmittel werden bei einem Großhändler im Landkreis eingekauft. Als Vorteile der Bestellung über den Großhändler nannten die Köch*innen, dass es einfacher sei, bei einem einzelnen Vertragspartner zu beziehen als sich mit vielen einzelne Lieferanten zu koordinieren. Darüber hinaus sei der Großhandel sehr zuverlässig und weise einen sehr guten Service auf. Als weiterer Vorteil des Bio-Großhändlers sehen die Köch*innen, dass hier in den Bestelllisten gezielt regionale Produkte ausgewählt werden könnten, da diese entsprechend gekennzeichnet wären. Insbesondere bei Obst und Gemüse sowie Eiern würden die Köch*innen dies berücksichtigen.

Eine der Einrichtungen sagte aus, nur einzelne Produkte im Bio-Großhandel zu bestellen und stattdessen einen Großteil im regionalen **Naturkostfachhandel** und bei Verarbeitungsbetrieben und Direktvermarktern zu kaufen. Eine weitere Einrichtung gab an, dass sie vorhabe, in naher Zukunft auch mehr direkte Lieferbeziehungen aufzubauen, in erster Stufe v.a. für Gemüse.

Eine Produktgruppe, die von den Einrichtungen bereits jetzt größtenteils von **Direktvermarktern** bezogen wird, ist Fleisch und Wurst. Hier wurde von den Köch*innen angegeben, dass sie bspw. Auerochsenfleisch aus der Uckermark, Wildfleisch von einer Jägerei in der Schorfheide und Hühner von einem regionalen Züchter kaufen. Auch die Kita, die keine Bioprodukte verwendet, bezieht ihre Fleisch- und Wurstwaren von einem Direktvermarkter. Eine der Kitas kauft darüber hinaus ihren Fisch aus einer regionalen Welsfarm.

Eine der Einrichtung kocht zu einem Großteil mit Tiefkühlprodukten. Hier wurde ausgesagt, dass die Herkunft der Komponenten bei der Bestellung nicht ersichtlich sei.

5.2.5 Anforderungen an Köch*innen

Die Köch*innen der befragten Einrichtungen sind v.a. verantwortlich für Planung, Bestellungen, Kochen und Saubermachen der Küchen. Im Durchschnitt kocht ein Koch oder eine Köchin für 50 Kinder und Angestellte. Die Arbeitszeiten variieren zwischen 22 und 37,5 Stunden pro Woche. Eine Herausforderung besteht v.a. darin, einen Ersatz zu finden, wenn der Koch oder die Köchin kurzfristig ausfällt und auch die Erzieher*innen wegen Unterbesetzung nicht aushelfen können.

Keine der befragten Personen hatte eine klassische Kochausbildung durchlaufen. Alle Angestellten haben zuvor in einem anderen Bereich gearbeitet und sind nach Arbeitslosigkeit eher zufällig in der Küche gelandet. Eine der Personen hat in Vorbereitung eine Umschulung zum Koch gemacht. Zu Beginn ihrer Tätigkeit in den Küchen hatten die befragten Köch*innen mit Unsicherheit

zu kämpfen. Eine der befragten Köch*innen sagte aus, dass sie sich selbst belesen hätte, auf was sie alles achten muss, wenn sie für Kinder kocht.

Ein Interesse an Weiter- oder Fortbildungen besteht zwar prinzipiell bei den Küchenleiter*innen, jedoch wurde angemerkt, dass dies oft zeitlich nicht umsetzbar sei und auch die Inhalte bestehender Angebote nicht praxisorientiert bzw. stark geprägt von unmodernen Ernährungsgrundsätzen seien.

5.2.6 Finanzierung

Das von den Eltern zu tragende Essensgeld der befragten Einrichtungen beträgt zwischen 1,80 Euro und 3 Euro. Die befragten Köch*innen konnten jedoch keine Angaben zu den tatsächlichen Kosten der Mahlzeiten machen. Für eine der Einrichtungen wurde dahingehend nur betont, dass das Essensgeld nicht ausreichen würde, um getätigte Ausgaben für die Erneuerung der Küchenausstattung zu bezahlen. Des Weiteren wurde ausgesagt, dass der Träger sich bei der Stadt zunächst für die relativ hohen Essensgelder rechtfertigen musste. Er konnte jedoch nachweisen, dass die Eltern zu Hause auch ähnliche Ausgaben für den Wareneinkauf haben.

5.2.7 Umsetzung von Ernährungsbildung

Wie die Ergebnisse der Trägerbefragung zeigten, werden verschiedene ernährungspädagogische Aktivitäten in den Kitas und Schulen umgesetzt (siehe auch Kapitel 4.8) Inwiefern das Kochen in der eigenen Küche einen Einfluss auf die Ernährungsbildung von Kindern hat, kann basierend auf den Gesprächen mit den Köch*innen nur bedingt abgeleitet werden. Angesprochene Themen waren v.a. die Nutzung von Schulgärten, die Durchführung von Exkursionen, der Einbezug der Kinder in die Zubereitung von Mahlzeiten und die persönliche Ebene zwischen Köch*innen und Kindergruppe.

Zwar verfügen die Einrichtungen alle über einem eigenen Schulgarten, in dem teilweise auch Gemüse angebaut wird. Jedoch sagen die Köch*innen, dass dieser nicht so genutzt wird wie erhofft und viel Arbeit für die Pflege investiert werden muss. Zudem werden die Produkte größtenteils nicht in der Küche verwendet und dienen eher zur Anschauung für die Kinder.

In drei der befragten Einrichtungen hatten die Köch*innen kein Wissen darüber, inwiefern die Erzieher*innen ernährungspädagogische Themen in den Gruppen einbringen oder einen Bezug zur Küche darstellen. Eine Ausnahme, die jedoch in verschiedenen Gesprächen erwähnt wurde, ist, dass die Erzieher*innen den Kindern, die nicht essen wollen, erklären, wieviel Arbeit die Köch*in bei der Zubereitung des Essens hatte.

In einer Einrichtung ist Ernährungsbildung mit im Konzept verankert. Hier hat der Koch zeitliche Kapazitäten, um ernährungspädagogische Aktivitäten mit den Kindern durchzuführen. So werden die Kinder bspw. zu bestimmten Zeitpunkten in Absprache mit den Erzieher*innen gezielt in die Speisenzubereitung eingebunden. Des Weiteren werden regelmäßig Exkursionen zu den Betrieben durchgeführt, von denen die Einrichtung beliefert wird.

5.3 Zusammenfassung

Verpflegungsangebot und –volumen: Sowohl seitens der Caterer als auch in den selbstkochenden Einrichtungen werden Frühstück, Mittagessen und Vesper angeboten. Während in den befragten Einrichtungen für durchschnittlich 60 Kinder gekocht wird, werden in den Produktionsküchen der Caterer täglich bis zu 4 000 Mahlzeiten für viele verschiedene Kitas und Schulen gekocht. Zwei der befragten Anbieter kochen direkt in den Kita- und Schulküchen.

Vertragliche Vereinbarungen: Einer der wesentlichen Einflussfaktoren für die Ausrichtung des Verpflegungsangebotes seitens der Caterer sind die in den Ausschreibungen geforderten Anforderungen an die Einhaltung bestimmter Qualitätsstandards und die Gewichtung dieser Kriterien und des Preises. Eine Orientierung an den Qualitätsstandards der DGE wird in den Ausschreibungen meist gefordert, ist in der Praxis jedoch schwer umsetzbar. Während „Bio" in der Mehrheit der Ausschreibungen kein relevantes Vergabekriterium ist, gibt es für „Regionalität" in vielen Ausschreibungen Zusatzpunkte. Da „regional" jedoch nicht definiert wird, wird es seitens der Caterer unterschiedlich ausgelegt.

Gestaltung des Speiseplanes: Die Kriterien für die Menüplanung sind bei den Caterern und bei den angestellten Köch*innen in den Einrichtungen sehr ähnlich. Neben den vertraglichen Anforderungen der Träger bzw. den Verpflegungskonzepten der Einrichtungen sind die Qualitätsstandards der DGE maßgeblich. Darüber hinaus sind die Essvorlieben der Kinder und Jugendlichen sowie saisonale und tagesaktuelle Angebote der Lieferanten für die Erstellung des Speiseplanes relevant. Als besonderes Spannungsfeld wurde von beiden Akteursgruppen die Schwierigkeit genannt, die DGE-Standards mit den Essvorlieben der Kinder und Jugendlichen in Einklang zu bringen (insbesondere Fleischanteil und Süßspeisen). Als eine Herausforderung wurde zudem die steigende Anzahl von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien bezeichnet, wodurch der Arbeitsaufwand in den Küchen erhöht wird.

Anforderungen an Produktqualitäten: Im Hinblick auf die Anforderungen an Produktqualitäten steht für die befragten Anbieter vor allem die Verarbeitungsqualität der eingesetzten Produkte im Vordergrund. Zwar unterscheiden sich die Anforderungen an die erforderlichen Convenience-Grade zwischen den befragten Unternehmen, jedoch gibt es eine starke Tendenz zur Verwendung vorverarbeiteter Lebensmittel. Auch in den einrichtungseigenen Küchen gibt es große Unterschiede beim Einsatz vorverarbeiteter Lebensmittel. Ein hoher Vorverarbeitungsgrad erleichtert Arbeitsabläufe und erhöht die Lebensmittelsicherheit, erschwert jedoch den Bezug regionaler Lebensmittel.

Der Einsatz biozertifizierter Lebensmittel ist für den Großteil der befragten Anbieter zweitrangig, da dieser momentan seitens der Träger im Landkreis wenig gefordert ist. In den selbstkochenden Einrichtungen werden bis auf eine Ausnahme ausschließlich Bio-Produkte eingesetzt.

Beschaffungswege für Lebensmittel: Die derzeitigen Beschaffungsstrukturen der befragten Caterer unterscheiden sich stark in Abhängigkeit der Größe der Küchen sowie des eingesetzten Verpflegungssystems und den damit verbundenen Anforderungen an Lieferanten sowie den Unternehmensansprüchen bzgl. regionaler Lieferstrukturen. Der Großteil der Produkte wird über den Großhandel bestellt. Kooperationen mit Erzeugerbetrieben bzw. Direktbezug bei diesen haben nur zwei der befragten Anbieter.

Auch die Köch*innen der Einrichtungen bestellen größtenteils im (Bio-) Großhandel. Hier können jedoch in den Bestelllisten gezielt regionale Produkte ausgewählt werden, da diese als „regional“ gekennzeichnet sind. Nur eine Einrichtung bezieht Lebensmittel über den Naturkostfachhandel bzw. direkt bei Erzeugerbetrieben. Eine Ausnahme bilden jedoch Fleisch und Wurstwaren. Hier haben alle der befragten Einrichtungen direkte Lieferbeziehungen zu regionalen Betrieben.

Einschätzungen zum Potential der Erhöhung regionaler/biozertifizierter Produkte: Das größte Potential für eine Erhöhung des Anteils regionaler und/oder biozertifizierter Lebensmittel im Hinblick auf unterschiedliche Produktgruppen sehen die befragten Caterer bei Backwaren, Molkereiprodukten, Obst und Gemüse. Eine Herausforderung besteht beim Einsatz regionaler Fleischprodukte. Hier werden bei gleichbleibenden fleischlastigen Speiseplänen sowohl die Mengen in den benötigten Convenience-Stufen als auch der höhere Preis als hemmende Faktoren gesehen.

Einen Schlüsselfaktor für die Erhöhung des Anteils regionaler und biozertifizierter Lebensmittel und damit potentiell für den Aufbau von Kooperationen und eine gemeinsame Anbauplanung mit Erzeugern sehen die Caterer in der Berücksichtigung entsprechender Kriterien in den Ausschreibungen und Verträgen.

6 Regionale Verfügbarkeit von Produkten für die Kita- und Schulverpflegung

Innerhalb welcher Rahmenbedingungen große und kleine Küchen die Mahlzeiten für Kitas und Schulen zubereiten und welche Potentiale und Herausforderungen sie für eine Erhöhung des Einsatzes biozertifizierter und regionaler Lebensmitteln sehen, wurde im vorherigen Kapitel beleuchtet. In diesem Kapitel soll nachfolgend dargelegt werden, inwiefern eine solche Erhöhung überhaupt mit regionalen Ressourcen möglich sein kann.

6.0 Methodik

Mit dem Ziel, die regionale Verfügbarkeit verschiedener Produktgruppen für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis abzuschätzen, wurden im Zeitraum von Mai bis Juni 2019 sowohl landwirtschaftliche Betriebe im Landkreis Barnim als auch übergreifende Expert*innen befragt. Die Erhebung basierte auf einer vom Landkreis Barnim zur Verfügung gestellten Übersicht vom 28.03.2018 zu den gemeldeten direktvermarktenden Erzeugerbetrieben.

Für die Darstellung des Potentials der Erzeugerbetriebe im Landkreis wurde zunächst mithilfe einer Desktoprecherche ein erster Überblick zu Angebot und Vermarktungswegen der aufgeführten Erzeugerbetriebe im Landkreis erstellt. Darauf aufbauend wurde für jede Produktgruppe mit jeweils 1-2 Betrieben eine Kurzbefragung per Telefon durchgeführt. Da viele der zuvor befragten Verpflegungsdienstleister ihre Beschaffungswege außerhalb des Landkreises haben, soll darüber hinaus auch die Verfügbarkeit von Bio-Produkten aus Brandenburg dargestellt werden. Hierfür wurden zwei weitere Gespräche mit Expert*innen aus Handel und Forschung geführt.

6.1 Potentiale der Erzeugerbetriebe im Landkreis

Nach Angaben des Kreisbauernverbandes[9] werden im Landkreis Barnim rund 50 100 Hektar von ca. 365 Betrieben bewirtschaftet. Auf ca. 70 % der landwirtschaftlichen Fläche werden Getreide und Ölfrüchte angebaut. Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukte, Eier sowie Fleisch und Wurstwaren werden nach Angaben des Landkreises von 34 Betrieben angeboten. 19 dieser Betriebe sind biozertifiziert. Viele der Betriebe sind nicht auf eine einzelne Produktgruppe spezialisiert, sondern haben bspw. neben Tierhaltung auch Flächen für Gemüse- oder Obstanbau. Nachfolgend werden Angebote, Vermarktungswege und eventuelle Besonderheiten der Betriebe dargestellt.

6.1.1 Obst und Gemüse

Derzeit betreiben 13 Betriebe im Landkreis Gemüseanbau, davon bieten 2 Betriebe zusätzlich auch Obst an. Ein weiterer Betrieb ist nur auf Obstanbau spezialisiert. Bis auf einen neu gegründeten Hof sind alle Erzeugerbetriebe auch biozertifiziert.

[9] http://www.lbv-brandenburg.de/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=47&Itemid=78

Angebot: Das Angebot der Betriebe umfasst zum einen Feingemüse wie Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zucchini, Lauchzwiebeln, Fenchel, Mangold, Spinat und Kräuter. Darüber hinaus werden Grobgemüse wie bspw. Kürbisse, Spargel, Zwiebel, Bohnen, Kohlrabi angebaut.

Die Betriebe, die Obst anbauen, sind vorwiegend auf Beerenobst und Äpfel spezialisiert.

Einige Betriebe verkaufen neben den erzeugten Obst- und Gemüsesorten auch weiterverarbeitete Produkte wie bspw. Sauerkraut, Apfel- und Rote-Beete-Saft, Marmelade, Fruchtaufstriche, Sirup und Eingelegtes.

Vermarktungswege: Ein Großteil der Betriebe (n=10) vermarktet seine Produkte über den eigenen Hofladen. Darüber hinaus haben die Höfe aber auch weitere Absatzwege. Zwei Betriebe sind dem mitgliederbasierten Konzept der Solidarischen Landwirtschaft verbunden. Andere Betriebe verkaufen ihre Produkte auf Wochenmärkten, über „Marktschwärmereien“[10], oder über das Konzept der Abo-Kisten. An den Handel vermarkten nur wenige der Betriebe. Hier haben v.a. 5 Betriebe mit größeren Anbauflächen Vertriebswege an den Naturkostfachhandel oder Bio-Großhandel. Vereinzelt bestehen auch Lieferbeziehungen zur Gastronomie, zu Kita-Küchen oder kleineren Catering-Unternehmen.

6.1.2 Kartoffeln

Kartoffeln werden nur in kleineren Mengen von zwei der Erzeugerbetriebe angebaut.

Angebot: In einem Betrieb werden die Kartoffeln im geringen Umfang in der eigenen Schälküche für die Gastronomie weiterverarbeitet.

Vermarktungswege: Über Hofverkauf und an den Naturkostfachhandel sowie Zwischenhändler für Gastronomie.

6.1.3 Milch und Milchprodukte

Im Landkreis gibt es derzeit 5 milchviehhaltende Betriebe, die zudem alle biozertifiziert sind. Einer der Betriebe bietet Milcherzeugnisse aus der eigenen Schafshaltung an. Die anderen vier Betriebe haben Milcherzeugnisse aus der Kuhhaltung. Alle Betriebe verarbeiten die erzeugte Milch direkt im Betrieb zu verschiedenen Produkten weiter bzw. füllen die Trinkmilch für die Vermarktung ab.

Angebot: Das Angebot reicht von Trinkmilch über Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark, Butter, Sahne, Ayran und verschiedene Käsesorten. Zwei der Betriebe bieten ausschließlich Rohmilchprodukte an.

Vermarktungswege: Die Produkte werden sowohl über den Hofverkauf vermarktet als auch an den Naturkostfachhandel sowie über den Großhandel. Zwei Molkereien vermarkten auch direkt an Gastronomie und Küchen für die Kita- und Schulverpflegung. Die Produkte der beiden Betriebe, die ausschließlich Rohmilchprodukte vermarkten, sind aufgrund von Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit nicht für eine Vermarktung an die Kita- und Schulverpflegung geeignet.

[10] Weitere Infos zu dieser Vermarkungsform siehe: https://marktschwaermer.de/de

6.1.4 Eier

Insgesamt 5 Erzeugerbetriebe bieten Eier aus eigener Legehennenhaltung an. Alle Betriebe sind biozertifiziert.

Angebot: Unverarbeitete Eier

Vermarktungswege: Die Eier werden sowohl im Hofverkauf vermarktet als auch verpackt an den Naturkostfachhandel, auf Märkten, an die Gastronomie und über den Bio-Großhandel. Einer der Betriebe hat zudem direkte Lieferbeziehungen mit einem Anbieter für Kita- und Schulverpflegung im Landkreis.

6.1.5 Fleisch und Wurstwaren

Fleisch und Wurstwaren aus der eigenen Schlachtung bieten insgesamt 9 Erzeugerbetriebe im Landkreis an. Eine Biozertifizierung haben aktuell nur 3 der Betriebe.

Angebot: Fleisch und Wurstprodukte vom Rind, Schwein, Lamm, Schaf und Ziegen. Zudem werden Hühner, Enten, Gänse und Straußenfleisch angeboten.

Vermarktungswege: Die Produkte werden über die Hofläden und Märkte aber auch an den (Naturkost-) Einzelhandel und die Gastronomie vermarktet.

6.2 Verfügbarkeit biozertifizierter Lebensmittel aus Brandenburg

Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln in Berlin und Brandenburg übersteigt seit Jahren das Angebot. Neben der Nachfrage des Handels setzt insbesondere auch die Außer-Haus-Verpflegung zunehmend auf Lebensmittel aus der Region. Trotz des vorhandenen Marktpotenzials entwickelt sich v.a. der Gemüsebau in Brandenburg nur langsam und der Bedarf kann nicht regional gedeckt werden. Während der Bezug von biozertifizierten Lebensmittel für die Gemeinschaftsverpflegung generell möglich ist, gilt dies nicht für den Anspruch, diese auch aus Brandenburg zu beschaffen. Nach Einschätzung der befragten Expert*innen bestehen verschiedene Hürden, die den Aufbau regionaler Lieferketten für die Gemeinschaftsverpflegung erschweren.

Die erste Hürde liegt in der **Erzeugung und Vermarktung** der Produkte. Insbesondere im Bereich Gemüse- und Kartoffelanbau ist das Angebot geprägt von einer geringen Anzahl an Erzeugerbetrieben und deren vergleichsweise kleinen Anbaustrukturen. So beträgt die Gesamtfläche des Bio-Gemüse- und des Bio-Kartoffelanbaus derzeit jeweils nur ca. 400 ha. Nach Ansicht der Expert*innen kommt hinzu, dass die Erzeugerbetriebe ihre Produkte an den Naturkostfachhandel oder über verschiedene Formen der Direktvermarktung absetzen und eine reine Erzeugung für die Vorverarbeitung, die für die Großküchen notwendig ist, für viele Betriebe wirtschaftlich nicht rentabel ist.

Als zweite Hürde werden fehlende **Vorverarbeitungsstrukturen** gesehen und damit einhergehend auch fehlende bzw. ineffiziente **Lager- und Logistiksysteme** für einen gebündelten Absatz über den Großhandel. Wie in Kapitel 5.1.5 bereits aus Sicht der Verpflegungsdienstleister dargestellt wurde, benötigen Großküchen für ihre Arbeitsabläufe bestimmte Produkte (v.a. im Bereich Gemüse, Fleisch, Eier) in höheren Conveniencestufen. Da es jedoch in Brandenburg kaum Vorverarbeitungsbetriebe bspw. für Tiefkühlgemüse, Schälkartoffeln, Nudeln oder Convenience-Fleischprodukte gibt, müssen die Produkte überregional bezogen werden.

Eine weitere Hürde besteht in den bestehenden **Beschaffungsstrukturen** der Großküchen. Wie auch in Kapitel 5.1.7 aus Sicht der Caterer bereits beleuchtet, beziehen Verpflegungsdienstleister ihre Bio-Waren überwiegend über konventionelle Großhändler, die ein Bio-Sortiment anbieten, oder bei spezialisierten Verarbeitungsunternehmen (z.B. für Tiefkühlwaren). Im konventionellen Großhandel sind jedoch regionale Waren bis auf wenige Ausnahmen als solche nicht gelistet. Die fehlende Motivation seitens der Großküchen, Bio-Produkte aus der Region zu beschaffen, wird von den befragten Expert*innen damit begründet, dass die derzeitigen Anforderungen in den Ausschreibungen die Kita- und Schulverpflegung kaum Anreize für eine regionale Beschaffung bieten. Es bedarf hier eines neuen Ansatzes, um regionale Lebensmittel im Kita- und Schulessen zu honorieren.

7 Aktuelle Entwicklungen in der Kita- und Schulverpflegung in Berlin und dem Land Brandenburg

Um die Ergebnisse der Befragungen der Träger, Verpflegungsdienstleister, Küchen und Erzeugerbetriebe im Landkreis besser einordnen und Ansatzpunkte für die Umsetzung im Landkreis ableiten zu können, sollen nachfolgend auch aktuelle Entwicklungen und Diskussionsthemen im Bereich der Kita- und Schulverpflegung im Land Brandenburg und in Berlin aufgeführt werden.

7.0 Vernetzung und Wissenstransfer

Für den Austausch mit Expert*innen im Themenfeld Kita-und Schulverpflegung wurden während der ersten Phase der Konzepterstellung verschiedene Veranstaltungen besucht und an Arbeits- und Netzwerktreffen in Berlin und Brandenburg teilgenommen:

- 03.04.2019 in Potsdam: Fachtag „Essen in der Kita – sozial, lecker und gesund?!“
- 06.05.2019 in Potsdam: Austausch mit Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg
- 16.05.2019 in Eberswalde: Workshop „Bio kann jeder“
- 12.06.2019 in Berlin: „Runder Tisch Ernährungsbildung am Beispiel regionaler Bio-Lebensmittel im Schulessen“
- 13.06.2019 in Potsdam: Arbeitstreffen zur Vorbereitung der Regionalen Tafelrunden im Spätsommer/Herbst 2010
- 25.06.2019 in Berlin: Netzwerktreffen zur praktischen Umsetzung der Berliner Ernährungsstrategie
- 30.10.2019: Regionale Tafelrunde in Eberwalde (im Rahmen der „Qualitätsoffensive Schulverpflegung“ in Brandenburg“)

7.1 Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg 2016

Zur Verbesserung der Qualität der Schulverpflegung im Land Brandenburg wurde 2016 seitens der Landesregierung ein breiter Beteiligungsprozess angestoßen. Unter Beteiligung verschiedener Akteursgruppen (Kita- und Schulträger, Caterer, kommunale Vertreter*innen, zivilgesellschaftliche Organisationen etc.) wurden über mehrere Sitzungen insgesamt 19 Maßnahmen entwickelt. Diese wurden anschließend zusammengeführt zu einem Vorschlag für eine Landesstrategie „Qualitätsoffensive Schulverpflegung“. Als eine der Herausforderungen für eine erfolgreiche Umsetzung wurde seitens der mitwirkenden Akteure die interministerielle Zusammenarbeit eingeschätzt, da die Qualitätsoffensive nur seitens eines Ministeriums gefördert und koordiniert wurde. Da es im Anschluss nicht zu einem erhofften Parlamentsbeschluss kam, resultierte der Prozess anstelle in einer Gesamtstrategie nur in einer Förderung von Einzelprojekten. Zu den Umsetzungsprojekten, die daraus in 2017/2018 folgten und durch das Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz (MdJEV) gefördert wurden, gehörten: 1. die Durchführung Lokaler Tafelrunden, 2. die Förderung von Mensa-AGs und 3. die Förderung von Fortbildungsangeboten für Lehrkräfte.

7.2 Regionale Tafelrunden in Brandenburg 2019

Als Fortführung des in 2016 begonnen Prozesses wurden im Spätsommer/Herbst 2019 weitere Regionale Tafelrunden in Brandenburg durchgeführt. Diese wurden vom Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz gefördert und von der Landesarbeitsgemeinschaft für politisch-kulturelle Bildung in Brandenburg e.V. (LAG Brandenburg) in Potsdam koordiniert. Die Umsetzung erfolgte in 4 Regionen (je 3-4 Landkreise pro Region). Als zentrale Werte für die Tafelrunden galten: Schulverpflegung als Gemeinschaftsaufgabe, Bedeutung regionaler Wertschöpfungskreisläufe sowie die Verbindung von Schulverpflegung mit einer nachhaltigen kommunalen Entwicklung. Die Tafelrunde Nordost umfasste die Landkreise Barnim, Uckermark, Oberhavel und Märkisch-Oderland und fand am 30.10.2019 in Eberswalde statt.

Die Ergebnisse der Tafelrunden sollen Anfang 2020 veröffentlicht werden. Weitere Informationen zu den Tafelrunden finden sich auf der Internetseite der LAG Brandenburg.

7.3 Qualitätspaket Schulessen in Berlin

Mit dem im März 2019 vom Berliner Abgeordnetenhaus beschlossenen „Gesetz zum Mittagessen an Schulen“ entfiel die Kostenbeteiligung der Eltern für das Mittagessen in den Berliner Grundschulen ab dem im August 2019 beginnenden Schuljahr. Darüber hinaus sollen mit dem „Qualitätspaket Schulessen“ u.a. weitere Maßnahmen umgesetzt werden:

- Investitionsmittel für die Ausstattung von Mensen in Grundschulen
- Anstieg des Bioanteils im Schulessen auf 50 Prozent
- Pilotprojekt an Oberschulen, um das dortige Schulessen zu stärken
- Fortführung der im Jahr 2018 durchgeführten "Regiowoche"

Darüber hinaus sollen seitens der beteiligten Akteure auch regionale Bio-Lebensmittel im Berliner Schulessen gefördert werden. Verschiedene Cateringunternehmen des Verbands der Berliner und Brandenburger Schulcaterer (VDSKC) e.V. wollen ab August 2019 mit dem Projekt „Wo kommt dein Essen her?“: zunächst an Pilotschulen regionale Bio-Lebensmittel im Speiseplan verstetigen und die Herkunft entsprechend an die Schüler*innen kommunizieren. Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen. Innerhalb von 20 Verpflegungstagen sollen 5 ausgewählte Lebensmittel aus verschiedenen Produktgruppen (je nach Verfügbarkeit und Saison) je mindestens einmal angeboten werden. Die Lebensmittel werden im Speiseplan gekennzeichnet und die Herkunft auf der Projektwebsite vorgestellt.

Aktuelle Herausforderungen werden seitens der beteiligten Unternehmen momentan in folgenden Punkten gesehen: Menge und Verarbeitungsgrad der regionalen Bio-Lebensmittel; Verarbeitung ist größtenteils noch nicht möglich und ein hoher Verarbeitungsgrad ist nötig; bspw. lassen sich Nudeln nicht regional beziehen, da der Gries aus dem Ausland kommt. Hier gilt es langfristige Perspektiven zu entwickeln, Köche zu „erziehen“ frischer zu kochen, z.B. Rotkohl und Lauch selber (maschinell) verarbeiten. Zur begleitenden Umsetzung von ernährungsbildenden Maßnahmen wurden u.a. folgende Ansätze und Herausforderungen besprochen:

- Beziehung zwischen Lebensmittel und Speiseplan aufzeigen, um Lebensmittel erfahrbar zu machen

- Lehrerfortbildungen als großer Hebel für Ernährungsbildung von Kindern
- Erarbeitung von Ideen gemeinsam mit Lehrer*innen: Was bräuchte es konkret, um bestimmte Maßnahmen in den Schulen umzusetzen?
- Besuche auf außerschulischen Lernorten sind für 90 % der Schulklassen nicht praktikabel
- Es gibt Qualitätskriterien für Bildungsmaterialen (im Materialkompass) aber bisher nicht für Bildungsangebote

8 Zwischenfazit - Fördernde und hemmende Faktoren für den Einsatz regionaler und biozertifizierter Produkte

Die Ergebnisse der Bestandsanalyse zeigen, dass die Verwendung und der Anteil von regionalen und biozertifizierten Lebensmitteln im Kita- und Schulessen von unterschiedlichen Faktoren abhängig sind. Welche Einflussfaktoren für die Verpflegung im Landkreis eine Rolle spielen und wie sich diese gegenseitig bedingen, soll nachfolgend entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln – von der Erzeugung bis auf den Teller- dargestellt werden.

Erzeugung und Vermarktung: Mit ca. 70 % wird ein Großteil der landwirtschaftlichen Fläche im Barnim für den Anbau von Getreide und Ölsaaten genutzt. 34 Betriebe waren im Jahr 2018 als landwirtschaftliche (Direktvermarktungs-) Betriebe beim Landkreis gemeldet. Von diesen sind 19 Betriebe biozertifiziert. Zwar bieten die Betriebe insgesamt eine breite Produktpalette an – von Gemüse über Milcherzeugnisse, Eier bis hin zu verschiedenen Fleischerzeugnissen – jedoch für den Bedarf von Großküchen nur in vergleichsweise geringen Mengen und nicht in den gewünschten Qualitätsanforderungen. Ein Großteil der Betriebe hat zudem einen fokussierten Absatz über Direktvermarktung (Hofläden, Marktstände) oder an den Naturkostfachhandel. Einzelne Betriebe vermarkten jedoch auch an den Bio-Großhandel, gastronomische Betriebe oder selbstkochende Einrichtungen (für einen Überblick zu Erzeugnissen und Vermarktung siehe Kapitel 6.1.).

Weitere Faktoren, die von übergreifenden Expert*innen als hemmend identifiziert wurden, sind die fehlende Beratung für Erzeugerbetriebe und Unterstützung für Neueinsteiger*innen sowie die aufgrund der Preisdifferenz zu bestehenden Vermarkungsstrukturen fehlenden Anreize für die Erzeugerbetriebe, an die Gemeinschaftsverpflegung oder Vorverarbeitung zu vermarkten.

Beschaffungsstrukturen der Küchen: Die Verpflegungsdienstleister für die Einrichtungen im Landkreis sind meist überregional tätig, beliefern mehrere Einrichtungen und kochen teilweise mehrere tausend Essen täglich. Lebensmittel werden daher in großen Mengen benötigt und in der Praxis häufig bei Großhändlern oder überregionalen Verarbeitungsunternehmen bestellt (siehe Kapitel 5.1.6.) Die Größe der Küchen und Verpflegungsvolumina bedingt also die benötigten Warenmengen und Lieferstrukturen. Auch ein Großteil der genannten Großhändler ist überregional tätig und hat damit nur begrenzt regionale Waren bzw. als regional gekennzeichnete Waren im Angebot. Dazu kommt, dass der Einsatz vorverarbeiteter Produkte in den Küchen überwiegt und bio-regionale Waren nur begrenzt verfügbar und hochpreisiger sind.

Zubereitung der Mahlzeiten: Die Befragung der Verpflegungsdienstleister und Küchen hat gezeigt, dass insbesondere in den größeren Produktionsküchen aber auch in einzelnen kleineren Küchen viele der eingesetzten Erzeugnisse aufgrund von Arbeitsabläufen und Produktsicherheit in höheren Convenience-Stufen erforderlich sind. So müssen Gemüsesorten wie bspw. Möhren, Zwiebeln und Brokkoli gewaschen, geschnitten und tiefgekühlt werden, Kartoffeln geschält, vorgegart und vakuumiert, Eier pasteurisiert und Fleisch bereits küchenfertig verarbeitet werden (siehe auch Kapitel 5.1.5). Des Weiteren werden Lebensmittel für Großküchen in großen Mengen benötigt. Jedoch fehlt es sowohl im Landkreis Barnim als auch ganz Brandenburg an Vorverarbeitungs- sowie Logistikstrukturen für den gebündelten Absatz von Frischware (siehe Kapitel 5.1.5).

Rahmenbedingungen in den Einrichtungen: In der Auswertung der Trägerbefragung gab es keine Unterschiede zwischen selbstkochenden Einrichtungen und Einrichtungen mit externen Verpflegungsdienstleistern bzgl. des angegebenen Anteils biozertifizierter und regionaler Lebensmittel. Jedoch hat die Befragung der Küchen und Verpflegungsdienstleister gezeigt, dass die Spielräume der einrichtungseigenen Küchen im Hinblick auf die Beschaffung bei regionalen Erzeugerbetrieben größer sind (siehe Kapitel 5.2.4). Daher kann eine eigene Küche ein fördernder Faktor für den Einsatz von regionalen und biozertifizierten Lebensmitteln sein. Voraussetzung ist jedoch, dass eine entsprechende Ausstattung vorhanden ist und der Personalbedarf gedeckt oder finanziert werden kann. Die Erfahrungen der selbstkochenden Küchen zeigen, dass es für die Zubereitung von ca. 50 Mahlzeiten einer Köchin oder eines Kochs bedarf.

In den Schulen sind insbesondere die niedrigen Essenszahlen am Schulessen ein hemmender Faktor, da viele der Mahlzeiten außerhalb verzehrt werden. Dies ist laut Aussagen der Schulen den kurzen Pausenzeiten, kleinen Essensräumen und unzeitgemäßen Essensangeboten geschuldet (siehe Kapitel 4.3.3).

Essgewohnheiten: Die Interviews mit den Caterern haben verdeutlicht, dass die Menüplanung sich zwar an den vertraglich geforderten DGE-Qualitätsstandards orientiert, die Speisepläne in der Praxis jedoch oft aufgrund der Wünsche der Eltern und Erzieher*innen sehr fleischlastig sind (siehe Kapitel 5.1.4) Dies bedeutet in der Praxis, dass anstelle der von der DGE aus gesundheitlichen Gründen vorgegeben maximalen Anzahl von 2 mal Fleisch in der Woche oftmals jeden Tag ein Fleischgericht auf dem Speiseplan steht. Da Fleisch in Bio-Qualität im Vergleich zu konventionellen Produkte wesentlich preisintensiver ist, ist eine Erhöhung des Bio-Anteils bzw. der Einsatz von Bio-Fleisch bei gleichbleibenden Fleischkonsum schwer möglich (siehe Kapitel 5.1.8). Die befragten Einrichtungen mit einem sehr hohen Anteil an biozertifizierten und regionalen Lebensmitteln hatten gleichzeitig auch einen geringen bzw. gar keinen Fleischanteil (siehe Kapitel 4.4.2).

Vertragliche Anforderungen der Träger: Mit täglich 13 335 Mittagsmahlzeiten wird ein Großteil der Verpflegung im Landkreis (85 %) in Form von Aufträgen an externe Verpflegungsdienstleister vergeben (siehe Kapitel 4.3). In den vertraglichen Anforderungen für die Verpflegungsdienstleister ist der Einsatz von biozertifizierten Lebensmitteln nur von wenigen Trägern vorgegeben (siehe Kapitel 5.1.3). Biozertifizierte Lebensmittel werden jedoch aufgrund des Mehrpreises nur eingesetzt, wenn dies auch vertraglich gefordert ist bzw. eher zufällig, wenn der Caterer auch für andere Einrichtungen kocht, bei denen er einen bestimmten Bio-Anteil einhalten muss (siehe Kapitel 5.1.3). Regionale Lebensmittel sind zwar in vielen Ausschreibungen gefordert bzw. wird ein hoher Einsatz honoriert, da „regional" jedoch nicht definiert ist, wird dies von den Unternehmen unterschiedlich ausgelegt. Regional kann bspw. ganz Deutschland umfassen bzw. sich nur auf den Standort des Lieferanten beziehen.

Ein weiterer hemmender Faktor ist, dass zwar bestimmte Qualitätskriterien gefordert werden, ihre Einhaltung in der Praxis von den Trägern jedoch aufgrund personeller Kapazitäten nicht geprüft wird. Ein Beispiel hierfür ist die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards, welche nach Angaben der Träger zu berücksichtigen sind, der vorgegebene maximale Fleischeinsatz in der Praxis jedoch oft überschritten wird (siehe Kapitel 5.1.4).

9 Diskussion konkreter Ansatzpunkte zur Umsetzung im Landkreis

Basierend auf den Ergebnissen der Befragungen von Kitas und Schulen, Verpflegungsdienstleistern und einrichtungseigenen Küchen im Eigenbetrieb, landwirtschaftlichen Betrieben und Lieferanten sowie dem Austausch mit übergreifenden Expert*innen konnten verschiedene förderliche und hemmende Faktoren für den Einsatz regionaler und biozertifizierter Produkte in der Kita- und Schulverpflegung identifiziert werden. Unter Berücksichtigung der derzeitigen Rahmenbedingungen (bspw. der rechtlichen Grundlagen zur Kita- und Schulspeisung, vergaberechtlichen Möglichkeiten, bestehenden Verträge mit Verpflegungsdienstleistern, Anzahl zu betreuender Kinder und Jugendlicher) zeichnen sich daraus mögliche Ansatzpunkte zur Förderung des Einsatzes regionaler und biozertifizierter Lebensmittel ab. Um diese hinsichtlich ihrer Relevanz und Umsetzbarkeit zu prüfen, wurden im Oktober und November 2019 zwei Partizipationsformate mit Verantwortlichen im Bereich der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis durchgeführt.

9.1 Ziele und Inhalte der durchgeführten Beteiligungsformate

Übergreifendes Ziel der Beteiligungsformate war es, den Zuständigen für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis die Ergebnisse der Bestands- und Potentialanalyse vorzustellen und die sichtbar gewordenen Ansatzpunkte und Herausforderungen gemeinsam zu diskutieren. Als Ergebnis sollte festgehalten werden, was aus Sicht der Teilnehmer*innen für eine zukünftige Gestaltung der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis relevant und praktikabel ist und welche konkreten Möglichkeiten und Unterstützungsbedarfe diese für die Umsetzung einzelner Maßnahmen sehen.

Bei der Konzeption der Formate wurden **inhaltliche Schwerpunkte und Zielgruppen** für die Veranstaltungen mit dem Auftraggeber abgestimmt. Als mögliche Anspruchsgruppen für die Diskussion möglicher Ansatzpunkte zur Förderung biozertifizierter und regionaler Lebensmittel kamen die Akteure entlang der Wertschöpfungskette von der Produktion bis zum Verzehr in Frage: Landwirt*innen, verarbeitendes Gewerbe, Lebensmittelhandel, Träger, Kita- und Schulleiter*innen, Eltern, Caterer, Köch*innen, Erzieher*innen, Lehrer*innen, Schüler*innen. Mögliche Fragen, die sich zu Beginn der Konzepterstellung gestellt hatten, waren beispielsweise: wie können regionale Wertschöpfungsketten ausgebaut werden, wie kann eine finanzierbare Menügestaltung mit regionalen/biozertifizierten Lebensmitteln aussehen, wie können Eltern und Kinder in die Umgestaltung miteingebunden werden? Da die Ergebnisse der Bestands- und Potentialanalyse darauf hindeuten, dass die wesentlichen Hebelpunkte zum jetzigen Zeitpunkt zum einen in der Gestaltung von Ausschreibungen und Verträgen mit Caterern liegen und zum anderen in der Unterstützung von Einrichtungen, die Mahlzeiten vor Ort zubereiten können und damit verbunden Lebensmittel auch selber einkaufen, sollte der Fokus der Veranstaltungen auf den genannten Themen liegen.

9.2 Ausgewählte Diskussionsschwerpunkte

Die inhaltlichen Schwerpunkte, die auf den zwei Veranstaltungen am 23.10.2019 und am 13.11.2019 gemeinsam mit Verantwortlichen aus der Verwaltung, Kita-Leitungen, Köch*innen,

Erzieher*innen und übergreifenden Akteuren im Hinblick auf konkrete Umsetzungsoptionen und Bedarfe diskutiert wurden, sollen nachfolgend kurz dargestellt werden:

1. Berücksichtigung besonderer Qualitätskriterien in öffentlichen Ausschreibungen und vertraglichen Vereinbarungen

Herausforderungen: Im Hinblick auf die bisherige Vergabepraxis öffentlicher Träger im Landkreis äußerten die Caterer, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln, wie auch in anderen Landkreisen in Brandenburg, kaum gefordert wird, was sich auch in den Ergebnissen der Trägerbefragung widerspiegelte (siehe Kapitel 5.1.3 und 4.4.2). Für regionale Lebensmittel wurden bisher zwar bis zu 40 % der Zuschlagspunkte vergeben, aber Regionalität in den Ausschreibungen oftmals nicht definiert und daher von Bewerbern unterschiedlich ausgelegt. Der Anteil regionaler Lebensmittel in der Praxis ist daher möglicherweise geringer als angegeben. Die ausschreibenden Stellen sind zudem aus personellen und fachlichen Gründen teilweise überfordert, entsprechende Nachweise zu bewerten. Des Weiteren ist bisher nicht eindeutig geklärt, ob Regionalität als Vergabekriterium so ausgeschrieben werden darf. Während die Auftragsberatungsstelle Brandenburg Regionalität als Kriterium unterstützt, sehen andere Expert*innen dies kritisch.

Eine weitere in den Ausschreibungen genannte Qualitätsanforderung – die Orientierung an den Qualitätsstandards der DGE – wird in der Praxis oftmals nicht umgesetzt. Als hemmender Faktor für den Einsatz regionaler und biozertifizierter Lebensmittel wird von Expert*innen auch genannt, dass der Nachweis für eine Qualifizierung der Bewerber*innen bisher ausschließlich über einen Nachweis bzgl. der Erfahrungen im Bereich Kita/-Schulverpflegung möglich war, was es Newcomern schwierig macht, in den Markt einzutreten.

Des Weiteren wurde von den Caterern kritisiert, dass die Ausschreibungen sehr heterogen sind, die Fristen zur Einreichung von Angeboten sehr kurz und auch die Zuschlagsfristen teilweise sehr kurzfristig vor Beginn der Leistungserbringung, was eine Bewerbung erschwere. Vonseiten der Träger selbst wurde angemerkt, dass es in den letzten öffentlichen Ausschreibungen für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis kaum Bewerber*innen gab und teilweise nur eine Bewerbung pro Los einging (siehe Kapitel 5.1.3 und 4.9).

Chancen: Mit 113 Einrichtungen befindet sich ein Großteil der Kitas und Schulen im Landkreis und damit der zu verpflegenden Kinder und Jugendlichen (n=24 712) in öffentlicher Trägerschaft. Mit mehr fachlicher Beratung sowohl für die Gestaltung von Ausschreibungen als auch Unterstützung/personelle Kapazitäten für Kontrolle der Einhaltung der Qualitätsstandards besteht hier das Potential, zu einer großflächigen Qualitätsverbesserung beizutragen. Laut Aussagen der Caterer ist das Potential bei den Verpflegungsdienstleistern für einen höheren Einsatz biozertifizierter Produkte vorhanden, wenn dies entsprechend von den Trägern nachgefragt werden würde. Des Weiteren sind bei verschiedenen Akteuren bereits Erfahrungen und Ideen für eine Gestaltung von Ausschreibungen zur Berücksichtigung verschiedener Nachhaltigkeitskriterien vorhanden (Bsp. Stadt Eberswalde, Fürstenwalde, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg).

2. Zubereitung von Mahlzeiten vor Ort

a) Unterstützung der Einrichtungen für Bereitstellung Frühstück und Vesper in der Kita

Herausforderungen: Laut Brandenburger KitaG § 3 gehört eine „gesunde Ernährung und Versorgung" zu den Aufgaben der Kita und damit ist seitens der Träger für die Bereitstellung von Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten Sorge zu tragen. Die Ergebnisse der Trägerbefragung zeigen jedoch, dass zwar die Mittagsmahlzeiten in den Kitas angeboten werden, Frühstück und Vesper in einigen Einrichtungen jedoch von den Eltern bereitgestellt werden müssen (siehe Kapitel 4.3.1). Um eine Versorgung nach den gesetzlichen Anforderungen sicherzustellen (siehe Kapitel 2.1), ist eine zeitnahe Umstellung erforderlich.

Chancen: Insofern die Frühstücks- und Vesperverpflegung nicht in den letzten Ausschreibungen zur Bereitstellung durch Caterer vergeben wurde, besteht das Potential für eine große Anzahl an Frühstücks- und Vespermahlzeiten, die bisher von den Eltern bereitgestellt wurden (laut Ergebnissen der Trägerbefragung über 3 000 Mahlzeiten in 26 Kitas), diese in den eigenen Küchen zuzubereiten und damit auch den Einkauf der Lebensmittel selbst auszurichten. Bestehende Konzepte von Einrichtungen, die Frühstück und Vesper bereits selber organisieren, können zeigen, wie hier Kooperationen mit regionalen Betrieben gestaltet werden können.

b) Förderung und Unterstützung von eigenen Küchen zur Bereitstellung von Mittagessen in der Kita

Herausforderungen: Ein Großteil der Mittagsmahlzeiten in den Kitas (75 %) wird derzeit durch externe Verpflegungsdienstleister geliefert oder vor Ort von diesen zubereitet (siehe Kapitel 4.3.1). Diese können bedingt durch ihre Einkaufsstrukturen und Arbeitsabläufe wenig regionale Lebensmittel einsetzen. Stattdessen ist ein hoher Anteil der Komponenten vorverarbeitet (siehe Kapitel 5.1.5). Des Weiteren kann verbunden mit den langen Standzeiten bei Warmanlieferung des Essens ein Qualitätsverlust der Speisen einhergehen (siehe Kapitel 4.9).

Chancen: Einrichtungen, die bereits selber kochen, zeigen, dass es möglich ist, die Mittagsmahlzeiten frisch vor Ort mit wenig vorverarbeiteten Lebensmitteln zuzubereiten. Außerdem kann somit die Qualität und Herkunft der Lebensmittel selbst bestimmt werden und der Anteil regionaler und biozertifizierter Lebensmittel erhöht werden. Durch den direkten Kontakt zwischen Köch*innen und Kindern ist es einerseits für die Küche möglich, Wünsche der Kinder direkt aufzunehmen und andererseits haben die Kinder damit potentiell einen anderen Bezug zu den Speisen.

9.3 Zusammenfassung Ergebnisse Veranstaltung I

Am 13.11. 2019 wurde an der HNE Eberswalde eine Veranstaltung[11] mit dem Titel „Bio, regional, bezahlbar? – Qualitätsanforderungen an die Kita- und Schulverpflegung aus Sicht der Träger" durchgeführt.

Ziel des Workshops war es zu erfassen, welche Prioritäten für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Barnim aus Sicht der öffentlichen und freien Träger bestehen und welche konkreten Ansatzpunkte diese für eine mögliche Qualitätsverbesserung sehen. Die Diskussionsergebnisse

[11] Protokoll der Veranstaltung vom 13.11.19 siehe Anhang II

zeigen, dass nach Auffassung der Teilnehmer*innen die Qualität der Kita- und Schulspeisung nicht von einzelnen Kriterien wie „bio“, „regional“ oder dem Preis bestimmt wird, sondern dass der Hebel für langfristige positive Veränderungen in der Schaffung geeigneter Rahmenbedingungen und der Einbindung der verschiedenen Akteursgruppen in den Veränderungsprozess liegt.

Nach ihrer **Vision für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis** befragt, nannten die Teilnehmer*innen die Zubereitung von Mahlzeiten in eigenen Küchen, die Verwendung von mehr frischen Produkten aus der Region dank Kooperationen mit regionalen Erzeugern und Verarbeitern, die Möglichkeit allen Kindern und Jugendlichen bis Klasse 12 ein kostenfreies Mittagessen in einer einladenden Essatmosphäre (Pausenzeiten, Speiseräume) anbieten zu können, sowie den Wunsch nach mehr Rechtsicherheit bei der Kalkulation des Essensgeldes in den Kitas. Für die Akzeptanz gesünderer, nachhaltigerer Speisen (v.a. weniger Zucker und Fleisch, mehr Frischeprodukte, Verwendung von Bio-Lebensmitteln) sei es zudem wichtig, dass Kinder, Eltern, Lehrer*innen und Erzieher*innen stärker in die Gestaltung des Speisenangebotes eingebunden werden. Zielgruppenspezifische Angebote im Bereich Ernährungsbildung sollten daher ein wichtiger Bestandteil einer Qualitätsverbesserung der Kita- und Schulverpflegung sein.

Die anschließende Diskussion zu bestehenden **Herausforderungen** und Umsetzungsmöglichkeiten erfolgte entlang von drei Themenfeldern, die sich bereits in der Bestands- und Potentialanalyse als relevant erwiesen: Rahmenbedingungen in den Einrichtungen, Qualitätssicherung und Gestaltung von Verträgen und Ausschreibungen. Neben schwierigen Rahmenbedingungen wie bspw. mangelnder Küchenausstattung, fehlende Räumlichkeiten und entsprechend ausgebildetem Küchenpersonal wurde die Herausforderung thematisiert, überhaupt geeignete Anbieter oder Lieferanten für die Bereitstellung der Mahlzeiten zu finden (nur wenige Bewerber bei Ausschreibungen, Bestellung von Kleinstmengen beim Einkauf von Lebensmitteln schwierig). Weitere Diskussionspunkte bewegten sich im Bereich Informationsmöglichkeiten und Rechtssicherheit: Möglichkeiten und Grenzen des Vergaberechts, Qualitätsanforderungen Kita- und Schulverpflegung seitens des Landes, Informationsangebote zu Finanzierungsmöglichkeiten sowie Weiterbildungen im Bereich Ernährung.

Lösungsansätze zur Bewältigung der bestehenden Hürden werden bspw. in der Entwicklung von Verpflegungskonzepten seitens der Einrichtungen/Träger gesehen, in der Teilnahme an Schulungen und Weiterbildungen im Bereich Ernährungsbildung, in einem regelmäßigen Austausch mit Caterern, Eltern, Erzieher*innen und Kindern zur Qualitätssicherung und in der Unterstützung von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg.

Die drei Ansatzpunkte, die seitens der Teilnehmer*innen als **besonders relevant** eingeschätzt wurden, um in den verschiedenen Bereichen gemeinsam voranzukommen, sind:

1. **Verbindliche Qualitätsstandards auf Landesebene** kommunizieren, um Träger und Einrichtungen bei Kommunikation mit Eltern und Caterern zu unterstützen
2. **Bereitstellung von Musterausschreibungen und Leitfäden** zur rechtssicheren Durchführung von Vergaben
3. **Transparenz vonseiten der (Kreis-/Kommunal-) Verwaltung**: Ansprechpersonen benennen und Informationen bereitstellen für Förderanträge, Weiterbildungsangebote, Unterstützung bei der Erstellung von Verpflegungskonzepten etc.

9.4 Zusammenfassung Ergebnisse Veranstaltung II

Am 23.10.2019 wurde an der HNE Eberswalde eine Veranstaltung[12] zum Thema „Frühstücks- und Vesperverpflegung lecker und abwechslungsreich gestalten: Möglichkeiten zur Umsetzung im Kita-Alltag“ durchgeführt. **Ziel des Workshops** war es praxistaugliche Umsetzungsmöglichkeiten für eine gesunde, leckere und abwechslungsreiche Frühstücks- und Vesperverpflegung sowie Unterstützungsbedarfe seitens der Einrichtungen und Träger aufzuzeigen und zu diskutieren.

Der Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmer*innen hat gezeigt, dass in den Barnimer Einrichtungen bereits **viele gute Ansätze** vorhanden sind, die vor Ort umgesetzt werden. Die anwesenden Kita-Leiterinnen, Köchinnen und Verantwortlichen bei den Trägern zeigten sich größtenteils zufrieden mit der gegenwärtigen Situation in ihren Einrichtungen, nannten aber auch bestehende Herausforderungen, die schwer aus eigener Kraft zu bewältigen seien.

Als besonders positiv wurde von den Vertreter*innen der Einrichtungen hervorgehoben, dass Frühstück und Vesper vorwiegend selbstständig und frisch zubereitet werden. Vereinzelt werden die Mahlzeiten auch von den Eltern mitgegeben oder von einem Caterer angeliefert. Es wird Wert auf abwechslungsreiche und gesunde Kost gelegt, die sich auch an den Wünschen der Kinder orientiert. Benötigte Lebensmittel werden größtenteils im Groß- oder Einzelhandel bestellt und angeliefert. Die Zubereitung erfolgt durch das Personal in den Küchen und die Erzieher*innen, wobei auch versucht wird, die größeren Kinder in die Vorbereitung einzubeziehen.

Optimierungsbedarfe sehen die Teilnehmer*innen in der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit von Frühstück/Vesper und dem Mittagessen, in der Verbindung von Ernährungsbildung und bestehendem Verpflegungsangebot, in der praxisorientierten Erstellung von Ausschreibungen sowie dem zu stemmenden Personalaufwand für die Zubereitung der Mahlzeiten. In Bezug auf den Einkauf der Lebensmittel wird der Wunsch nach mehr regionalen Lebensmitteln genannt und damit verbunden der Aufbau von Lieferstrukturen zwischen regionalen Erzeugerbetrieben und Einrichtungen, die Möglichkeit auch Kleinstmengen bestellen zu können sowie die Bereitstellung angemessener finanzieller Mittel für Frühstück und Vesper, um die Kluft zu bestehenden Qualitätsanforderungen von Eltern und Politik schließen zu können.

Um den genannten Herausforderungen begegnen zu können, wurden folgende **Hebepunkte** genannt:

- Fachliche Unterstützung in Form von **Schulungen/Weiterbildungen des Küchenpersonals** für die Zubereitung ausgewogener Mahlzeiten sowie Arbeitshilfen für Träger/Kita-Leitungen zur Gestaltung von Ausschreibungen
- **Qualifizierung von Erzieher*innen**, um Ernährungsbildung mit dem bestehenden Speisenangebot besser verbinden zu können
- Erstellung einer **Übersicht zu regionalen Erzeuger-/Verarbeitungsbetrieben** im Landkreis (für Einkäufer*innen in Kitas und Cateringunternehmen)
- Überarbeitung der auf Landesebene derzeit geltenden Vorgaben zur **Berechnung des Essensgeldes** → mehr (finanzielle) Wertschätzung von Frühstück und Vesper

[12] Protokoll der Veranstaltung vom 23.10.19 siehe Anhang III

Ein Ansatzpunkt, der über alle Themenfelder hinweg genannt wurde, ist die stärkere **Förderung der Vernetzung zwischen den Einrichtungen**. Der organisierte Erfahrungsaustausch zu verschiedenen Themen, wie bspw. Gestaltung von Speisenplänen und Ausschreibungen, Einkauf bei regionalen Anbietern und Kommunikation mit Eltern und Caterern, stellt für die Teilnehmer*innen einen großen Mehrwert dar. Als Möglichkeiten zur Etablierung solcher Austauschangebote im Sinne des gegenseitigen Lernens wurden die Einrichtung von Konsultationskitas, die Kommunikation von Leuchtturmprojekten sowie die Gründung von regionalen Essenskommissionen/Mensa-AGs aufgeführt.

10 Abschließende Handlungsempfehlungen für eine Qualitätsverbesserung Kita- und Schulverpflegung im Landkreis

Die abschließenden Handlungsempfehlungen zur Förderung biozertifizierter und regionaler Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung basieren vordergründig auf den Ergebnissen der Bestands- und Potentialanalyse im Landkreis Barnim und den durchgeführten Workshops. Darüber hinaus wurden mögliche Ansatzpunkte mit übergreifenden Expert*innen hinsichtlich ihrer potentiellen Wirksamkeit und Umsetzbarkeit diskutiert. Berücksichtigt wurden des Weiteren Aktionspläne und Leitlinien zur Kita- und Schulverpflegung anderer Städte und Gemeinden in Deutschland die eine ähnliche Zielstellung verfolgen. In diesem Rahmen wurden insbesondere der Aktionsplan 2025 der Stadt Bremen[13], die Initiative „Die Besser-Esser" der Stadt Freiburg[14] sowie das Landesprogramm „BioRegio Bayern 2020"[15] der bayrischen Landesregierung hinsichtlich übertragbarer Maßnahmenempfehlungen geprüft.

Nachfolgend werden zunächst Handlungsfelder und mögliche Maßnahmen für die Kita- und Schulverpflegung dargestellt. Darauf aufbauend werden strategische Empfehlungen für eine Umsetzung im Landkreis ausgesprochen.

10.1 Handlungsfelder und Maßnahmen

Für eine Erhöhung des Anteils von biozertifizierten und regionalen Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Barnim wird die Umsetzung von Maßnahmen in den folgenden 5 Handlungsfeldern empfohlen:

- Handlungsfeld 1: Verpflegungs- und Bewirtschaftungssysteme
- Handlungsfeld 2: Speiseplanung und Zubereitung
- Handlungsfeld 3: Nachhaltige Beschaffung
- Handlungsfeld 4: Inanspruchnahme des Essensangebotes
- Handlungsfeld 5: Partnerschaften in der Wertschöpfungskette regionaler Lebensmittel

Die Handlungsfelder orientieren sich an den verschiedenen Bereichen der Wertschöpfungskette für Lebensmittel, die Maßnahmen sind auf die verschiedenen beteiligten Akteursgruppen ausgerichtet (Essensteilnehmer*innen, Köch*innen, Pädagog*innen, Leiter*innen Kitas und Schulen, Träger, Caterer, Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe). Nachfolgend werden die einzelnen Handlungsfelder mit ihren jeweiligen Schlüsselfaktoren, dem konkreten Bezug zur Bestandsanalyse im Landkreis und den Umsetzungsempfehlungen beschrieben. Des Weiteren werden jeweils Best-Practice-Beispiele genannt und Kooperations- oder Unterstützungsmöglichkeiten aufgeführt. Eine Übersicht der Handlungsfelder und Maßnahmenvorschlägen zeigt Tabelle 4.

[13] https://www.biostadt.bremen.de/detail.php?gsid=bremen133.c.12088.de
[14] https://www.freiburg.de/pb/231283.html
[15] http://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/172295/index.php

Tabelle 4: Übersicht Handlungsfelder, Schlüsselfaktoren und Maßnahmen

Handlungsfelder	Schlüsselfaktoren	Maßnahmen
Verpflegungs- und Bewirtschaftungssysteme	Potentiale der Frisch- und Mischküche nutzen und ausbauen	1. Beratung und Unterstützung für Bereitstellung Frühstück und Vesper in der Kita 2. Beratung und Unterstützung für Bereitstellung Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen 3. Einrichtung und Unterstützung von Konsultationskitas
Speiseplanung und Zubereitung	Veränderte Menüplanung: ▪ mehr vegetarische Gerichte ▪ mehr gering verarbeitete Lebensmittel ▪ mehr saisonale Produkte	4. Beratungsangebote und Schulungen für Köch*innen/Küchenpersonal 5. Erarbeitung von Verpflegungskonzepten 6. Überprüfung bestehender Qualitätsanforderungen
Nachhaltige Beschaffung	Praxisorientierte Vergabe: ▪ mit regional verfügbaren Bio-Produkten beginnen ▪ Akteure im Vorfeld einbeziehen ▪ Unterstützungsangebote nutzen	7. Entwicklung und Erprobung einer Arbeitshilfe zur Vorbereitung und Durchführung von Ausschreibungen
Inanspruchnahme des Essensangebotes	Zielgruppengerechte Angebote: Schüler*innen in die Gestaltung der Pausenverpflegung einbeziehen	8. Modellprojekt zur Steigerung der Attraktivität der Pausenverpflegung in Schulen
Partnerschaften in der Wertschöpfungskette regionaler Lebensmittel	Regionale Koordinations- und Kooperationsstrukturen fördern	9. Aufbau eines Kooperationsmanagements für regionale Wertschöpfungspartnerschaften 10. Modellprojekt zum Aufbau von Kooperationen zwischen Küchen und regionalen Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben 11. Förderung von Vernetzungsangeboten zwischen Kita- und Schulküchen und Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben 12. Einrichtung Internetseite zur Kita- und Schulverpflegung im Landkreis

10.1.1 Handlungsfeld 1: Verpflegungs- und Bewirtschaftungssysteme

Schlüsselfaktor:	Potentiale der Frisch- und Mischküche nutzen und ausbauen
Chancen:	In der Kita- und Schulverpflegung gibt es verschiedene Möglichkeiten, den Weg der Mahlzeiten vom Topf zum Teller zu gestalten. Die relevantesten Verpflegungssysteme sind: Frisch- und Mischküche, Warmverpflegung, Cook&Chill und das Tiefkühlsystem. Unterschiede in den Produktionssystemen ergeben sich v.a. im Hinblick darauf, ob die Speisen am Ort der Ausgabe zubereitet oder angeliefert werden und ob sie direkt nach der Zubereitung warm gehalten oder zunächst gekühlt bzw. tiefgekühlt werden. Für die Organisation der Verpflegung spielt zudem die Frage des Bewirtschaftungssystems eine Rolle: werden die Mahlzeiten in Eigenversorgung oder Fremdbewirtschaftung (durch Verträge mit Verpflegungsdienstleistern) zubereitet? Bei der Entscheidung für ein Verpflegungs- und Bewirtschaftungssystem sollten die Vor- und Nachteile des jeweiligen Systems (z.B. ernährungsphysiologische Qualität, Kosten, Transportwege) und die unterschiedlichen Anforderungen an Personal (Anzahl und Qualifikation), räumliche und technische Ausstattung der Einrichtung, Anzahl der Essensteilnehmer*innen, Hygiene etc. berücksichtigt werden. Der Festlegung eines Trägers auf ein bestimmtes System sollte eine genaue Prüfung der eigenen Anforderungen vorausgehen. Eine gute Verpflegungsqualität ist grundsätzlich mit allen Systemen zu erreichen, wenn die entsprechenden Rahmenbedingungen beachtet werden. Mit Blick auf eine gewünschte Erhöhung von biozertifizierten und regionalen Lebensmitteln kann jedoch insbesondere eine Förderung der Eigenbewirtschaftung in Verbindung mit einer Frisch- und Mischküche einen geeigneten Ansatzpunkt zur Umsetzung im Landkreis darstellen. Potentielle Vorteile einer Frisch- und Mischküche gegenüber den anderen Systemen sind v.a.: ▪ Essen wird direkt vor dem Verzehr vor Ort frisch gekocht ▪ Einsatz von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Fertigungsgraden möglich: sowohl frische und unverarbeitete Produkte als auch Convenience-Produkte. ▪ Höherer Anteil von regionalen (Bio-) Lebensmitteln durch andere Einkaufsstrukturen und Arbeitsabläufe in der Küche möglich ▪ Gute ernährungsphysiologische Qualität der Speisen durch kurze Warmhaltezeiten ▪ Ernährungseinschränkungen und Wünsche der Kinder können gezielt berücksichtigt werden ▪ Kinder erleben durch Zubereitung der Speisen vor Ort eine andere Wertschätzung der Lebensmittel ▪ Verpflegungsangebot lässt sich gut mit ernährungspädagogischem Konzept verknüpfen Um die Potentiale einer Frisch- und Mischküche für die Zubereitung von Mit-

	tagsmahlzeiten nutzen zu können, werden in Studien und Leitfäden v.a. die folgenden Voraussetzungen genannt: ▪ Räumlichkeiten und technische Ausstattung: als Richtwert gelten 60-100 qm (für Vor- und Zubereitung, Spülküche, Vorräte etc.) pro 100 Essensteilnehmer*innen.[16] ▪ Personaleinsatz: zwischen 0,5 und 2,26 Vollzeitäquivalenten Ernährungsfachkraft+ Hilfskräfte pro 100 Essen, abhängig u.a. vom Vorverarbeitungsgrad der Lebensmittel. ▪ Qualifikation des Personals: Ernährungsfachkräfte mit entsprechenden Kenntnissen im Hygienemanagement, Einkauf, Zubereitung etc. ▪ Mindestanzahl an Essensteilnehmer*innen: die Einrichtung einer Frisch- und Mischküche hat in Relation zu den anderen Verpflegungssystemen die höchsten Kosten für Investitionen, Personalmittel und Betriebskosten. Mit der steigenden Anzahl an Essensteilnehmer*innen gleichen sich die Gesamtkosten jedoch an, da die Kosten für die Lebensmittel geringer sind als der Lieferpreis für Speisen externer Anbieter. Ab ca. 100 Essen ist der Selbstkostenpreis einer Mahlzeit in der Mischküche und der Warmanlieferung gleich. Da bei Eigenversorgung jedoch pro Essen noch Verwaltungskosten hinzukommen, kann diese erst ab ca. 300 Essen vollständig im Punkt Kosteneffizienz mit der Warmverpflegung konkurrieren.[17]
Ausgangslage im Landkreis:	Ein Großteil der Mittagsmahlzeiten im Landkreis wird derzeit durch externe Verpflegungsdienstleister als Warmverpflegung an die Kitas und Schulen geliefert. Die Trägerbefragung ergab, dass nur 26 von 92 Kitas die Mittagsmahlzeiten in Eigenbewirtschaftung vor Ort selbst zubereiten. Von den 45 Schulen wird nur in einer Schule eines freien Trägers selbst gekocht. Frühstück und Vesper dagegen werden in mehr als der Hälfte der Kitas vor Ort selbst zubereitet, in 17 Kitas über einen Caterer angeliefert und in 26 Kitas von den Eltern organisiert. In den Schulen sind fast ausschließlich die Eltern für die Frühstücks- und Vesperversorgung ihrer Kinder verantwortlich. Der Austausch mit Trägern, Kita-Leitungen, Köch*innen und Erzieher*innen von selbstbewirtschafteten Kitaküchen sowie die Ergebnisse der Befragung zeigen, dass die oben genannte Potentiale der Zubereitung von Mahlzeiten in Eigenversorgung weitgehend umgesetzt werden können. Das Essen wird vor Ort mit möglichst wenig verarbeiteten Lebensmitteln frisch zubereitet. Vereinzelt greifen die Einrichtungen auch auf vorgefertigte Tiefkühlkomponenten eines externen Anbieters zurück, die jedoch mit frischen Produkten ergänzt werden. Der Anteil biozertifizierter Lebensmittel ist ähnlich hoch wie in den Kitas, die durch Warmverpflegung beliefert werden. Der Anteil regionaler Pro-

[16] Quelle: Leitfaden zur Einführung von Frisch-/Mischküche mit BioRegio-Lebensmitteln. Siehe Quellenverzeichnis.

[17] Quelle: DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Siehe Quellenverzeichnis.

	dukte wird in mehr als der Hälfte der selbstkochenden Kitas mit über 20 % angegeben (bei den durch Caterer belieferten Kitas trifft dies auf weniger als ein Drittel der Kitas zu). Vereinzelt bestehen Kooperationen mit regionalen Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben bzw. über den Umweg eines regionalen Zwischenhändlers. Betont wird auch der direkte Kontakt zwischen Köch*innen und Kindern, der es den Köch*innen ermöglicht, auf die Wünsche der Kinder einzugehen und den Kindern eine andere Wertschätzung für die zubereiteten Mahlzeiten vermittelt. Ausschlaggebend für eine funktionierende Frisch- und Mischküche mit besonderen Qualitätsansprüchen sind nach Meinung der für die Verpflegung verantwortlichen Personen folgende Aspekte: ▪ der Wille des Trägers und die Verankerung der Qualitätsansprüche in einem Verpflegungskonzept ▪ motiviertes und kompetentes Küchenpersonal sowie die Möglichkeit an Fort- und Weiterbildungen teilzunehmen ▪ Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel, hoher Anteil vegetarischer Gerichte, saisonale Zutaten ▪ personelle Kapazitäten und Know-how, um Einkäufe bei regionalen Lieferanten zu tätigen ▪ Akzeptanz seitens der Eltern und Einbezug der Kinder ▪ Vernetzung mit anderen selbstkochenden Kitas Als Herausforderungen erweisen sich in der Praxis insbesondere die Gestaltung einer abwechslungsreichen Menüplanung (u.a. auch in Abstimmung Mittagsmahlzeit mit Frühstück und Vesper), der zu stemmende Personalaufwand sowie die Verknüpfung des Verpflegungsangebotes mit ernährungspädagogischen Aktivitäten. Zudem besteht bei den an der Kita- und Schulverpflegung beteiligten Akteuren der Wunsch, Vernetzung und Austausch zwischen einzelnen Einrichtungen im Bereich Ernährung zu stärken. Bisher besteht hier v.a. trägerübergreifend wenig Kontakt. Die Möglichkeit sich bezüglich der Gestaltung von Speiseplänen, Rezepten, Einkauf bei regionalen Betrieben, Kommunikation mit Eltern etc. auszutauschen, wird als großer Mehrwert wahrgenommen.
Umsetzungsmöglichkeiten:	Um die oben genannten Voraussetzungen für den Auf- und Ausbau von Frisch- und Mischküchen in den Einrichtungen im Landkreis zu verbessern, Herausforderungen zu meistern und gute Ideen der Umsetzung zu nutzen, werden die nachfolgenden Maßnahmen empfohlen. **(1) Beratung und Unterstützung für Bereitstellung Frühstück und Vesper in der Kita** Laut Ergebnissen der Trägerbefragung wird die Frühstücks- und Vesperverpflegung derzeit noch in knapp jeder vierten Kita von den Eltern bereitgestellt. Durch die gesetzlichen Bestimmungen im Kitagesetz sind die Träger jedoch angehalten, ein Angebot für Frühstück und Vesper zeitnah umzusetzen (im Eigenbetrieb oder als Auftragsvergabe an Caterer). Hier besteht zum jetzigen

	Zeitpunkt das Potential, die betreffenden Einrichtungen dabei zu unterstützen, die Mahlzeiten selber zu organisieren. Entsprechende Beratungsangebote sollen Möglichkeiten aufzeigen, wie dies in der Praxis umgesetzt werden kann (Personalaufwand, Hygieneanforderungen, Einkauf bei regionalen Lieferanten etc.) und Einrichtungen bei der Umsetzung begleiten. **(2) Beratung und Unterstützung für Bereitstellung Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen** Kitas und Schulen sollen durch Beratung dabei unterstützt werden, zu prüfen, wie und ob eine Bereitstellung des Mittagessens in Form einer Frisch- und Mischküche in ihren Einrichtungen umsetzbar ist bzw. verbessert werden kann. Mithilfe von fachlicher Begleitung sollen die spezifischen Erfordernisse zur Umsetzung in den jeweiligen Einrichtungen (u.a. Wirtschaftlichkeit, Personalaufwand, Fortbildungen, räumliche und technische Voraussetzungen, Mindestanzahl an Essensteilnehmer*innen, zeitgemäße Verpflegungskonzepte, Bezugsmöglichkeiten für regionale und biozertifizierte Lebensmittel) analysiert und Möglichkeiten der Umsetzung aufgezeigt werden. Auch weitere Lösungsansätze wie bspw. der Zusammenschluss von Trägern oder Einrichtungen zur Etablierung einer Zentralküche oder Umsetzungsmodelle zur Einrichtung eines „Personalpools" (zum Ausgleich bei Urlaub und Krankheit) können mithilfe externer Beratung im Hinblick auf die jeweiligen Bedarfe und Möglichkeiten geprüft werden.[18] **(3) Einrichtung und Unterstützung von Konsultationskitas:** Konsultationskitas sind Einrichtungen, die von anderen Einrichtungen besucht werden können und Impulse geben zum Thema Gesundheitsförderung und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung in der Kita. Im Landkreis gibt es bereits einige Kitas, die in der eigenen Küche vorwiegend mit wenig verarbeiteten, biozertifizierten und regionalen Lebensmitteln kochen und dies mit ernährungspädagogischen Aktivitäten verbinden (z.B. Exkursionen zu Erzeugerbetrieben, gemeinsam kochen). Diese Einrichtungen könnten als Leuchtturmprojekte ihre Stärken darstellen und andere Einrichtungen zu Austausch und Vernetzung zu verschiedenen Themen einladen. Ziel ist es, durch einen trägerübergreifenden Austausch das Fachwissen der an der Verpflegung beteiligten Personen auszugleichen und so bspw. Erfahrungen teilen, welche Zutaten sich am besten eignen, um einen bestimmten Bio-Anteil umzusetzen oder aufzubauen.
Best Practice/ Kooperationsmöglichkeiten:	▪ Informationen zu Beratungsmöglichkeiten: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg oder Verbraucherzentrale Brandenburg ▪ Konsultationskitas des Berliner Landesprogramms „Kitas bewegen – für die gute gesunde Kita"

[18] Diskutierte Ansatzpunkte bei Fachtagung „Essen in der Kita. Sozial, lecker und gesund?!" Link zur Dokumentation siehe Quellenverzeichnis

10.1.2 Handlungsfeld 2: Speiseplanung und Zubereitung

Schlüsselfaktor:	Veränderte Menüplanung: mehr vegetarische Gerichte, mehr gering verarbeitete Lebensmittel, mehr saisonale Produkte
Chancen:	Erfahrungen aus anderen Kommunen (Bremen[19], München[20], Kopenhagen[21]) zeigen, dass eine Erhöhung des Anteils an (regionalen) Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung mit einem geringen Mehrpreis oder sogar kostenneutral realisiert werden kann, wenn das Speisenangebot entsprechend optimiert wird. Der Schlüsselfaktor liegt demnach darin, Arbeitsabläufe anders auszurichten und neue Rezepte auszuprobieren anstatt einzelne Speisekomponenten im Speiseplan gegen Zutaten in Bio-Qualität auszutauschen. Konkrete Ansatzpunkte sind hier v.a.: ▪ weniger häufig Fleisch bzw. kleinere Fleischportionen, da Fleisch in der Regel den höchsten Kostenfaktor darstellt. Eine stärkere Gewichtung von vegetarischen Gerichten kann einen Einstieg in die Bioküche befördern und folgt den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zur Kita- und Schulverpflegung. ▪ Einsatz saisonaler Lebensmittel: Saisonales Obst- und Gemüse ist oftmals regional erhältlich und liegt auch in Bio-Qualität in einem ähnlichen Preissegment wie konventionelle Ware. ▪ Verwendung gering verarbeiteter Lebensmittel: Die Zubereitung von Mahlzeiten mit möglichst gering verarbeiteten Produkten trägt zu einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung bei. Wenig verarbeitete Produkte sind in der Regel günstiger im Einkauf als vorverarbeitete Produkte, erfordern jedoch veränderte Arbeitsabläufe und entsprechende Kompetenzen beim Küchenpersonal. Gleichzeitig erleichtert sie den Einkauf bei regionalen Zulieferern, die oftmals nicht über entsprechende (Vor-)Verarbeitungsstrukturen verfügen.
Ausgangslage im Landkreis:	Mit der vertraglichen Einbindung der Standards der DGE zur Kita- und Schulverpflegung sind Caterer u.a. angehalten, das Angebot von Fleischgerichten auf max. 8 Tage pro Monat zu beschränken. Auf den Speiseplänen einer Vielzahl der Kitas und Schulen im Landkreis stehen dennoch täglich Fleischgerichte. Bei den wenigen vegetarischen Optionen überwiegen Süßspeisen oder Zutaten mit hohen Verarbeitungsgraden. Zwar wird in der Mehrheit der Verträge mit Verpflegungsdienstleistern die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards gefordert. Die Speisepläne zeigen jedoch, dass die Umsetzung teilweise mit großen Abweichungen erfolgt. Gewünschte Qualitätsstandards (z.B. weniger Fleisch und Zucker, Einsatz gering verarbeiteter Lebensmittel, höherer Bio-Anteil) in der

[19] https://www.biostadt.bremen.de/projekte/mehr_bio_in_bremer_kitas-10289
[20] https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Leitprojekte/Bio_fuer_Kinder.html
[21] https://www.kbhmadhus.dk/english/thecopenhagenmodel

	Praxis umzusetzen, scheitert nach Angaben der Beteiligten zum einen daran, dass es schwierig sei, Küchenpersonal mit ausreichenden Fachkenntnissen für die Zubereitung ausgewogener, abwechslungsreicher Mahlzeiten zu finden und zum anderen an Schwierigkeiten in der Kommunikation mit Eltern, Erzieher*innen und Caterern. Die Küchen im Landkreis, die bereits mit einem hohen Anteil an biozertifizierten und regionalen Lebensmitteln kochen, zeigen, dass dies v.a. durch die Verwendung möglichst gering verarbeiteter Lebensmittel, saisonaler Produkte und einem hohen Anteil vegetarischer Menüs realisierbar und finanzierbar ist.
Umsetzungsmöglichkeiten:	**(4) Beratungsangebote und Schulungen für Köch*innen/Küchenpersonal**: Die Teilnahme an Beratungsangeboten, Schulungen oder Weiterbildungen im Bereich Einkauf, Zubereitung und Menüplanung soll Köch*innen dabei unterstützen, ihre Fachkenntnisse und Arbeitsprozesse an neue Qualitätsanforderungen anzupassen. Der Kompetenzaufbau der Köch*innen ist grundlegend für eine Qualitätsverbesserung der Kita- und Schulverpflegung und eine Umstellung der (Groß-) Küchen auf mehr biozertifizierte und regionale Lebensmittel. **(5) Erarbeitung von Verpflegungskonzepten:** Die Erstellung eines Verpflegungsleitbildes, welches im Einklang mit dem pädagogischen Konzept der jeweiligen Kita oder Schule und deren individuellen Rahmenbedingungen steht, trägt zur Akzeptanz der Umsetzung bestimmter Qualitätsstandards sowohl innerhalb der Einrichtung (Pädagog*innen, Köch*innen) als auch in der Kommunikation nach außen (Eltern, Caterer) bei und schafft Sicherheit für Entscheidungen. Die Erarbeitung solcher Konzepte sollte daher auch gemeinsam mit allen Beteiligten (Eltern, Kinder, Caterer, Köch*innen, Pädagog*innen) erfolgen. **(6) Überprüfung bestehender Qualitätsanforderungen:** Träger und Einrichtungen sollen dabei unterstützt werden, mit einem geeigneten Prüfverfahren die Einhaltung der von ihnen in Verträgen und Ausschreibungen formulierten Qualitätsanforderungen sicherzustellen. Zur Umsetzung bieten sich bspw. regelmäßige Nachweise der Caterer an. Eine praxisorientierte Umsetzung eines Prüfverfahrens kann als Teil eines Beschaffungsleitfadens (siehe auch Handlungsfeld 3) erarbeitet werden.
Best Practice/ Kooperationsmöglichkeiten:	▪ „Ich kann kochen“ – Fortbildung der Sarah Wiener Stiftung[22] ▪ "Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule" – Workshop für Köch*innen und Erzieher*innen[23] ▪ Projekt zur Unterstützung Kompetenzaufbau in Großküchen: Kantine Zukunft Berlin[24] ▪ Best-Practice für Berücksichtigung Verpflegungsleitbild in der kommunalen

[22] https://ichkannkochen.de/unser-angebot/
[23] https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/
[24] https://www.kantine-zukunft.de/

	Schulverpflegung: Stadt Fürstenwalde; Berlin; ▪ Best-Practice Erstellung Verpflegungskonzept seitens des Trägers: INA.KINDER.GARTEN (Berlin)[25] ▪ Netzwerk zur Unterstützung von Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung: Netzwerk der BioMentoren[26] ▪ Vernetzungsstelle Kita-und Schulverpflegung Brandenburg[27]

10.1.3 Handlungsfeld 3: Nachhaltige Beschaffung

Schlüsselfaktor:	**Vergabeverfahren praxisorientiert gestalten: mit regional verfügbaren Bio-Produkten beginnen, beteiligte Akteure im Vorfeld einbeziehen, Unterstützungs-angebote nutzen**
Chancen:	Mit öffentlichen Ausschreibungen haben Träger die Möglichkeit die Qualität der Verpflegung in ihren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nach ihren Wünschen zu gestalten und damit zu einer großflächigen Qualitätsverbesserung beizutragen. Rechtliche Grundlagen zur Berücksichtigung besonderer Qualitätsanforderungen in Ausschreibungen sind im Vergabegesetz geregelt. Deutschlandweit zeigen immer mehr Kommunen, wie ein höherer Anteil biozertifizierter und regionaler Lebensmittel durch eine praxisorientierte Gestaltung von Ausschreibungen umsetzbar ist. Auch in Brandenburg gibt es bspw. mit den Städten Eberswalde und Fürstenwalde bereits Vorreiter für die Vergabe der kommunalen Kita- und Schulverpflegung. Aus den Erfahrungen anderer öffentlicher Auftraggeber lassen sich verschiedene Erfolgsfaktoren ableiten, die eine Erhöhung des Anteils biozertifizierter und regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung begünstigen. Bezüglich der zu formulierenden Vergabekriterien wird v.a. empfohlen, den Bio-Anteil schrittweise zu erhöhen und an die regionale Verfügbarkeit anzupassen. Anstelle von allgemeinen Prozentangaben hat es sich bspw. als vorteilhaft erwiesen, einzelne Produktgruppen komplett in Bio-Qualität auszuschreiben. Dies ermöglicht zum einen den Caterern durch größere Einkaufsvolumina einen geringeren Preis zu erzielen. Zum anderen stellt dies für Vergabestellen eine einfachere Möglichkeit dar, den vertraglich festgelegten Bio-Anteil in der Praxis nachzuprüfen. Außerdem kann so der Fokus auf Produktgruppen gelegt werden, die in der jeweiligen Region verfügbar sind. Eine weitere Empfehlung bezieht sich darauf, im Vorfeld der geplanten Ausschreibungen die beteiligten Akteure (Caterer, Kita- und Schulleitungen, Eltern-

[25] https://www.inakindergarten.de/ueber-uns/traegerschwerpunkte/ernaehrung/
[26] https://biomentorenwebsite.wordpress.com/about/profil/
[27] https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/

	vertreter) einzubeziehen und externe Unterstützungsmöglichkeiten zu nutzen. Bieterdialoge stellen bspw. ein geeignetes Mittel dar, um gewünschte Anforderungen (z.B. regional verfügbare Produktgruppen, Verknüpfung von Ernährungsbildung und Speisenangebot) bzgl. ihrer Umsetzbarkeit zu diskutieren.
Ausgangslage im Landkreis:	Mit täglich 13335 Mittagsmahlzeiten wird ein Großteil der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis in Form von Aufträgen an externe Verpflegungsdienstleister vergeben. Bio-Lebensmittel sind bisher in einem Großteil der öffentlichen Ausschreibungen im Landkreis nicht gefordert bzw. nur in einem geringen prozentualen Anteil. Für den Einsatz regionaler Lebensmittel werden bisher zwar bis zu 40 % der Zuschlagspunkte vergeben, aber Regionalität in den Ausschreibungen oftmals nicht definiert und von den Anbietern unterschiedlich ausgelegt. Der Anteil regionaler Lebensmittel in der Praxis ist daher möglicherweise geringer als angegeben. Des Weiteren stellt es die ausschreibenden Stellen aus personellen und fachlichen Gründen teilweise vor eine Herausforderung, entsprechende Nachweise der Anbieter zu bewerten. Als weiterer hemmender Faktor für den Einsatz regionaler und biozertifizierter Lebensmittel im Landkreis wurde genannt, dass der Nachweis für eine Qualifizierung der Bewerber*innen bisher meist nur über einen Nachweis bzgl. der Erfahrungen im Bereich Kita/-Schulverpflegung möglich war, was es Newcomern schwierig macht, in den Markt einzutreten. Als schwierig erweist es sich für einige Träger, überhaupt passende Anbieter zu finden. In den letzten öffentlichen Ausschreibungen für die Kita- und Schulverpflegung gaben die Träger an, dass teilweise nur eine Bewerbung pro Los einging. Vonseiten der Caterer wurde als Gründe für mangelnde Bewerbungen genannt, dass die Ausschreibungen der verschiedenen Träger im Landkreis sehr unterschiedliche Anforderungen haben, die Fristen zur Einreichung von Angeboten sehr kurz und auch die Zuschlagsfristen teilweise sehr kurzfristig vor Beginn der Leistungserbringung. Auch Anforderungen wie bspw. die Bereitstellung von Personal in Einrichtungen mit sehr wenig Essen führen dazu, dass die Belieferung dieser Einrichtungen für Caterer wenig attraktiv erscheint. Während sich die Umsetzung anderer Anforderungen in der Praxis für Caterer als schwierig erweist, sehen sie eine Erhöhung des Bio-Anteils im Essen als machbar an. Das Potential für einen höheren Einsatz biozertifizierter Produkte sei vorhanden, wenn dies entsprechend von den Trägern nachgefragt und in den Ausschreibungen präzise kommuniziert werden würde.
Umsetzungsmöglichkeiten:	**(7) Entwicklung und Erprobung einer Arbeitshilfe zur Vorbereitung und Durchführung von Ausschreibungen:** Die Erarbeitung einer Arbeitshilfe, die sich an den Bedarfen der Träger im Landkreis bzw. im Land Brandenburg und den Möglichkeiten der Caterer sowie der regionalen Verfügbarkeit orientiert, kann ein geeignetes Mittel sein, um großflächig eine Qualitätsverbesserung in der Kita- und Schulverpflegung zu erreichen. Diese Musterausschreibung kombiniert mit einem Leitfaden zur

	Durchführung von Vergaben sollte praxisorientiert gemeinsam mit den beteiligten Akteuren erarbeitet werden. Ziel der zu entwickelnden Arbeitshilfe ist es, besondere Qualitätsanforderungen, wie bspw. die Verknüpfung des Einsatzes regionaler Produkte mit Ernährungsbildung, oder Möglichkeiten der Durchführung von Vergabeverfahren, bspw. mithilfe von Bieterdialogen, für die Vergabestellen rechtssicher und nachprüfbar zu formulieren und für Anbieter umsetzbar zu machen. Die Nutzung einer gemeinsamen Ausschreibungsvorlage von den Trägern im Landkreis würde zudem befördern, dass Caterer sich einfacher auf die gewünschten Qualitätsanforderungen einstellen können und dies somit auch den Einkauf und Zubereitung von Mahlzeiten für die Belieferung der Einrichtungen verschiedener Träger erleichtert.
Best Practice/ Kooperationsmöglichkeiten:	▪ Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg ▪ Wegweiser – Vergabe von Verpflegungsleistungen“[28] ▪ Musterausschreibung Schulessen Berlin[29] ▪ Bieterdialog zur sozial-verantwortlichen Beschaffung der Berliner Schulverpflegung[30]

10.1.4 Handlungsfeld 4: Inanspruchnahme des Essensangebotes

Schlüsselfaktor:	**Zielgruppengerechte Angebote schaffen: Schüler*innen in die Gestaltung der Pausenverpflegung einbeziehen**
Chancen:	Ein ausgewogenes, vielseitiges und vollwertiges Speisenangebot ermöglicht es Schüler*innen fit durch den Schulalltag zu kommen und beeinflusst ihr Ernährungsverhalten. Die Verwendung regionaler (Bio-)Produkte in der Schulspeisung in Verbindung mit einer Kommunikation der Herkunft der eingesetzten Produkte ermöglicht es zudem Schüler*innen für eine nachhaltige Landbewirtschaftung zu sensibilisieren und einen Bezug zu ihrer Region darzustellen. Auf der anderen Seite besteht durch die potentiell hohen Mengen an eingesetzten Lebensmitteln in der Schulspeisung das Potential die regionale Landwirtschaft zu fördern. Auch wenn die Essensteilnahme in den Schulen mit zunehmenden Alter der Schüler*innen meist geringer wird, zeigen einzelne Beispiele, dass bspw. Buffetsysteme, eine attraktivere Gestaltung der Cafeterien mit zeitgemäßen Ange-

[28] http://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/220169/index.php
[29] https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/
[30] https://www.berlin.de/ba-friedrichshain-kreuzberg/aktuelles/pressemitteilungen/2019/pressemitteilung.840934.php

	boten oder die Bereitstellung von Pausenangeboten durch Schülerfirmen eine Chance für eine höhere Essensbeteiligung auch in weiterführenden Schulen bieten. Der Erfolg solcher schulspezifischen Konzepte hängt dabei maßgeblich von einer Beteiligung der Schüler*innen vor Ort ab.
Ausgangslage im Landkreis:	Die Essensbeteiligung in den Schulen im Landkreis liegt nach den Ergebnissen der Trägerbefragung aktuell bei nur 37 %. Während in den Grundschulen durchschnittlich 62 % der Schüler*innen am Mittagessen teilnehmen, bewegt sich die Essensbeteiligung in den weiterführenden Schulen je nach Schultyp zwischen durchschnittlich ca. 20 und 40 %. Eine starke Abweichung stellen die Oberstufenzentren dar, wo nur 1 % der Schüler*innen an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Als Ursache für die niedrige Essensteilnahme in den verschiedenen Schultypen werden zu kleine und ungemütliche Pausenräume, zu kurze Pausenzeiten und Mahlzeiten, die nicht den Bedürfnissen der Schüler*innen entsprechen, genannt. Die Schüler*innen versorgen sich in den Mittagspausen außerhalb der Schulen oder mit Snacks aus den schulinternen Cafeterien. Die Cafeterien werden meist extern über Mietverträge bewirtschaftet. Vereinzelt gab es bereits seitens der Pächter*innen verschiedene Bemühungen, das Speisenangebot anders zu gestalten, um die Nachfrage zu erhöhen. Eine dauerhafte Erhöhung der Essensteilnahme konnte dadurch bisher nicht erreicht werden.
Umsetzungsmöglichkeiten:	**(8) Modellprojekt zur Steigerung der Attraktivität der Pausenverpflegung in Schulen** Ziel ist die Konzeption, Umsetzung und Evaluation eines Modellprojektes zur Erhöhung der Attraktivität des Mittagessens bei Schülerinnen und Schülern. In einer Pilotschule im Landkreis sollen gemeinsam mit Schüler*innen, Verpflegungsdienstleistern und Pädagog*innen konkrete Umsetzungsvorschläge erarbeitet und erprobt werden, die die Pausenverpflegung für die Schüler*innen attraktiver macht und es Anbietern ermöglichen, mehr regionale und biozertifizierte Produkte einzusetzen und entsprechend zu kommunizieren.
Best Practice/ Kooperationsmöglichkeiten:	▪ Ideenkatalog für eine bessere Schulverpflegung in Brandenburg[31] ▪ Projekt „Etablierung von Kommunikationsstrukturen und Instrumenten zur Verbesserung und Sicherung der Qualität der Schulverpflegung in einer Modellkommune“[32]

[31] https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/schule/Schulkultur/Schulverpflegung_BB/Ideenkatalog_2015.pdf

[32] https://www.schulverpflegung-thueringen.de/projekt-schulverpflegung-thueringen/miteinander-reden-damit-es-besser-wird-30442

10.1.5 Handlungsfeld 5: Partnerschaften in der Wertschöpfungskette regionaler Lebensmittel

Schlüsselfaktor:	Aufbau von Wertschöpfungskettenpartnerschaften: Regionale Koordinations- und Kooperationsstrukturen fördern
Chancen:	Der Aufbau und die Unterstützung von regionalen (Bio-)Wertschöpfungsketten ist eine wichtige Voraussetzung für die regionale Lebensmittelverarbeitung, das Lebensmittelhandwerk und die regionale Vermarktung der Produkte. Die Art der Landbewirtschaftung prägt das Erscheinungsbild der Region für Einheimische und Tourist*innen und damit auch die regionale Identität. Nur wenn sowohl landwirtschaftliche Erzeugung als auch Verarbeitung regional verankert sind, können Prozessqualitäten wie regional oder ökologisch glaubhaft bei Konsument*innen kommuniziert werden und Wertschöpfung in der Region entstehen. Der Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten ist jedoch v.a. in den ostdeutschen Bundesländern schwierig. Gründe für die Verlagerung der Wertschöpfung in andere Bundesländer oder außerhalb von Deutschland werden neben den erodierten Verarbeitungs- und Veredelungsstrukturen auch in fehlenden übergreifenden Beratungsstrukturen für den gezielten Aufbau von Wertschöpfungsketten gesehen. Insbesondere kleinen und mittleren Unternehmen fällt es schwer, aus eigener Kraft heraus Kooperationen aufzubauen und Koordinationsprozesse für den Auf- oder Ausbau von Wertschöpfungspartnerschaften zu entwickeln. Die Förderung von Kooperations- und Koordinationsstrukturen in der Wertschöpfungskette für Lebensmittel ermöglicht es, parallel zu den bisher vorrangig überregional und globalen Waren- und Handelsstrukturen regionale Wertschöpfungspartnerschaften zu etablieren und die regionale Wirtschaftskraft in dem Bereich zu stärken.
Ausgangslage im Landkreis:	Die Bestandsanalyse im Landkreis hat verdeutlicht, dass es nur wenige Beispiele für den Aufbau funktionierender Wertschöpfungsketten zwischen Erzeugerbetrieben, Verarbeitung, Logistik, Handel und Küchen gibt. Regionale Lieferstrukturen vom Feld bis auf den Teller wurden nur in selbstkochenden Kitas und bei einem kleineren regionalen Verpflegungsdienstleister initiiert. Die Gründe für die sonst kaum existierenden regionalen Beschaffungswege sind vielfältig und decken sich mit Erfahrungen aus anderen Landkreisen und Bundesländern. Zwar sind im Landkreis Barnim verschiedene (biozertifizierte) Erzeugerbtriebe für unterschiedliche Produktgruppen vorhanden. Für den Bedarf von Großküchen haben diese jedoch nur vergleichsweise geringe Mengen und nicht in den gewünschten Verarbeitungsgraden. Weitere hemmende Gründe für die Vermarktung an Großküchen werden in einer fehlende Beratung für Erzeugerbetriebe und Unterstützung für Neueinsteiger*innen sowie einer Preisdifferenz zu bestehenden Vermarkungsstrukturen gesehen.

	Die Verpflegungsdienstleister für die Einrichtungen im Landkreis sind meist überregional tätig, beliefern mehrere Einrichtungen und kochen teilweise mehrere tausend Essen täglich. Lebensmittel werden daher in großen Mengen benötigt und in der Praxis häufig bei Großhändlern oder überregionalen Verarbeitungsunternehmen bestellt. Die Größe der Küchen und Verpflegungsvolumina bedingen also die benötigten Warenmengen und Lieferstrukturen. Auch ein Großteil der Großhändler, von denen die Caterer beliefert werden, ist überregional tätig und hat damit nur begrenzt regionale Waren bzw. als regional gekennzeichnete Waren im Angebot. Dazu kommt, dass der Einsatz vorverarbeiteter Produkte aufgrund bestehender Arbeitsroutinen und Produktsicherheit in den Küchen überwiegt. So müssen Gemüsesorten wie bspw. Möhren, Zwiebeln und Brokkoli gewaschen, geschnitten und tiefgekühlt werden, Kartoffeln geschält, vorgegart und vakuumiert, Eier pasteurisiert und Fleisch bereits küchenfertig verarbeitet sein. Des Weiteren werden Lebensmittel für Großküchen in großen Mengen benötigt. Jedoch fehlt es sowohl im Landkreis Barnim als auch ganz Brandenburg an Vorverarbeitungs- sowie Logistikstrukturen für den gebündelten Absatz von Frischware. Die Ergebnisse des Erfahrungsaustauschs zeigen, dass bei den Küchen im Landkreis Informationsbedarf besteht bezüglich des Einkaufs von Lebensmitteln aus der Region für die Bedürfnisse von Großküchen (Mengen, Verpackungsgrößen, Liefermöglichkeiten etc.). Großhändler haben zwar immer mehr Bio-Produkte im Angebot, regionale Lebensmittel seien jedoch schwieriger zu beschaffen. Der Direktkauf bei regionalen Betrieben ist für Einkäufer*innen in Kitas und bei Verpflegungsdienstleistern mit einem hohen Arbeitsaufwand verbunden, da nur wenige Informationen vorhanden sind zu regionalen Betrieben, Produkten und Liefermodalitäten. Schwierig sei es im Moment auch Informationen oder Ansprechpartner im Landkreis oder bei der Kommune zu finden bspw. bei Fragen zu Fördermöglichkeiten, Weiterbildungsangeboten etc.
Umsetzungsmöglichkeiten:	**(9) Aufbau eines Kooperationsmanagements für regionale Wertschöpfungspartnerschaften:** Die Förderung eines Kooperationsmanagements soll den Aufbau regionaler (Bio-)Wertschöpfungspartnerschaften unterstützen. Die Umsetzung kann in Form von personellen Kapazitäten z.B. einer Koordinationsstelle („Wertschöpfungskettenmanager*in“) erfolgen, oder auch als Aufbau von Fort- und Weiterbildungen oder Beratungsdienstleistungen bzw. Veranstaltungen zur Initiierung von Bio-Wertschöpfungsketten. Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) unterstützt bis Ende 2024 Initiativen und Projekte mit den genannten Zielen[33].

[33]https://www.bundesprogramm.de/was-wir-tun/projekte-foerdern/bio-wertschoepfungsketten/foerderung-von-bio-wertschoepfungsketten/

	(10) Modellprojekt zum Aufbau von Kooperationen zwischen Küchen und regionalen Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben: In einem Pilotprojekt soll herausgestellt werden, wie der Aufbau von Kooperationen zwischen Küchen im Landkreis und regionalen Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben in der Praxis umgesetzt werden kann. Das Modellprojekt kann sowohl in einer Küche durchgeführt werden, die bereits selber kocht als auch in einer Einrichtung, die plant, eine eigene Küche zu installieren. Gemeinsam mit den Beteiligten soll das Vorgehen geplant und die Umsetzung begleitet und evaluiert werden. Ziel ist ein auf andere Küchen übertragbares Konzept, welches konkrete Umsetzungsmöglichkeiten aufzeigt zu Kooperationsmöglichkeiten, gemeinsamer Anbauplanung, Organisation des Einkaufs, Menüplanung, Arbeitsabläufe (z.B. Personal- und Zeitaufwand), Kommunikation mit den Eltern, Zusammenwirken mit ernährungspädagogischen Aktivitäten. **(11) Förderung von Vernetzungsangeboten zwischen Kita- und Schulküchen und Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben:** Vernetzungsangebote wie bspw. Exkursionen mit unterschiedlichen thematischen Schwerpunkten (bspw. Gemüseanbau oder Verarbeitung von Molkereiprodukten) können den Austausch zwischen den Verantwortlichen für die Verpflegung in Kitas- und Schulen und Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben ermöglichen, ein gegenseitiges Verständnis schaffen und damit auch den Aufbau regionaler Lieferbeziehungen befördern. **(12) Einrichtung Internetseite zur Kita- und Schulverpflegung im Landkreis:** Ziel ist die Bereitstellung von Informationen und Benennung Ansprechpersonen zu Fragen im Bereich Kita- und Schulverpflegung im Landkreis in Form einer Internetseite. Damit soll den beteiligten Akteuren an der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis der Zugang zu Informationen erleichtert werden. Aktuelle Informationen bspw. zu Vernetzungstreffen, Exkursionen, Bildungsangeboten und Fördermöglichkeiten können so leichter gefunden werden.
Best Practice/ Kooperationsmöglichkeiten:	▪ Zusammenschluss von Berliner und Brandenburger Produzent*innen in der Wirtschaftsinitiative „fair und regional“[34] ▪ Kooperation Siemens-Kantinen und Erzeugerbetrieb mit Tierwohl-Schweinefleisch[35] ▪ Kooperation Prignitzer Landschwein – Eberswalder Gruppe – REWE: Programm „100 % Regional“[36] ▪ Durchführung von Regional-Exkursionen: Ernährungsrat Berlin[37] ▪ Informationen zur Kita- und Schulverpflegung in Brandenburg: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

[34] https://fair-regional.de/
[35] https://www.topagrar.com/schwein/news/firmenrestaurant-raet-bauern-sollten-offensiv-auf-unternehmen-zugehen-11585159.html
[36] https://www.eberswalder.de/id-100-regional.html
[37] http://ernaehrungsrat-berlin.de/regio-exkursionen/

10.2 Strategien zur Umsetzung im Landkreis Barnim

Hintergrund und Ziel der Konzeptentwicklung ist es, das Potential des Einsatzes von biozertifizierten und regionalen Agrarprodukten in der Kita- und Schulspeisung im Landkreis aufzuzeigen. Nachfolgend wird zunächst zusammenfassend dargestellt, ob und unter welchen Bedingungen sich eine Erhöhung des Anteils biozertifizierter und regionaler Lebensmittel in der Kita- und Schulspeisung realisieren lässt. Hierbei soll auch die der Bezug zu den in Kapitel 10.1beschrieben Maßnahmen aus den verschiedenen Handlungsfeldern aufgezeigt werden. Darauf aufbauend wird dargelegt, welche weiteren Faktoren und Schritte für die erfolgreiche Umsetzung einer Gesamtstrategie relevant sind.

10.2.1 Realisierbarkeit Anspruch Bio und Regional

Für eine Umsetzung des Anspruches Bio und Regional sollen drei mögliche Szenarien dargestellt werden. Ausgehend vom Status Quo im Landkreis werden jeweils Potentiale und Umsetzungsmöglichkeiten beschrieben.

Szenario I: Erhöhung des Anteils von biozertifizierten Lebensmitteln

Zahlreiche Beispiele aus anderen Bundesländern zeigen, dass die Umstellung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auf Bio-Lebensmittel zunehmend leichter umsetzbar wird. Dies liegt zum einen daran, dass mittlerweile ein großes Angebot von Bio-Lebensmitteln auch für die besonderen Bedürfnisse von Großküchen (bspw. Gebindegrößen, Vorverarbeitungsgrad) auf dem Markt vorhanden ist und auch konventionelle Großhändler ein hiesiges Sortiment an Bio-Lebensmitteln führen. Zum anderen gibt es inzwischen einen breiten Erfahrungsschatz, wie der Bio-Anteil in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung erhöht werden kann, ohne dass gleichzeitig der Essenspreis erheblich steigt.

Basierend auf einer landesweiten Befragung von ARENS-AZEDEVO (2014) konnte in einer Modellkostenrechnung für die Kitaverpflegung gezeigt werden, dass der Preis für die eingesetzten Waren um 8-15 % steigt, wenn ein Bio-Anteil von 20 % eingehalten wird. Die Wareneinstandskosten in der Frisch- und Mischküche betragen je nach Altersgruppe zwischen 0,68 Euro und 1,11 Euro (bei Einkauf im Einzelhandel, im Großhandel günstiger) und haben einen Anteil von 20 – 30 % an den Gesamtkosten des Mittagessens. Der höhere Preis pro Essen durch den Bio-Anteil von 20 % liegt bei ca. 6-8 Cent (ausgehend von einem Essenspreis von 3,11 Euro für Kinder unter 3 Jahren und 3,54 Euro für Kinder von 7-10 Jahren) und damit einer Kostensteigerung von 2-3 % pro Mittagessen (Arens-Azevedo et al. 2014).

Im Pilotprojekt „Mehr Bio in Bremer Kitas“, bei dem innerhalb von 10 Monaten 3 Kitas auf 100 % Bio umgestellt wurden, gelang die vollständige Umstellung auf Bio mit einer Kostensteigerung pro Essen von 10-15 %. (Freie Hansestadt Bremen 2018). In der DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (DGE 2019) wurden die Wareneinstandskosten pro Mahlzeit für die Schulverpflegung aufgezeigt. In der Primarstufe betragen diese 1,22 Euro bei Verwendung konventioneller Lebensmittel, 1,32 Euro bei einem Bio-Anteil von 20 % und 2,23 Euro bei 100 % Bio. In der Sekundarstufe sind es 1,77 Euro bei Verwendung konventioneller Lebensmittel, 1,84 Euro bei einem Bio-Anteil von 20 % und 3,28 Euro Wareneinstandskosten bei 100 % Bio. Die Kosten beziehen sich auf eine Belieferung durch den Großhandel ohne Mengenrabatt bei 100-599 Mahlzeiten und die Einhaltung der DGE-Standards. Für 20 % Bio in der Schul-

verpflegung erhöhen sich die Wareneinstandskosten demnach um 4-8 % und bei 100 % Bio um 82-85 % (DGE 2019).

Der Anspruch, eine Erhöhung des Bio-Anteils relativ kostenneutral zu realisieren, wie ihn die Stadt Bremen bei der Umstellung ihrer Kitas, Schulen, Krankenhäuser und Betriebskantinen verfolgt, lässt sich aus den Erfahrungen anderer Beispiele vordergründig dadurch umsetzen, indem die Speisepläne und damit auch der Einkauf umgestellt werden (DGE 2019, Freie Hansestadt Bremen 2018). Für eine kostengünstige/-neutrale Erhöhung des Bio-Anteils sind demnach u.a. folgende Aspekte zentral: weniger häufig Fleisch, mehr gering verarbeitete Lebensmittel und mehr saisonale Lebensmittel. Bei der Umstellung einzelner Produktgruppen auf Bio erweist es sich zudem als sinnvoll mit Produktgruppen zu beginnen, die einen geringen Preisunterschied zu konventionellen Produkten aufweisen, wie bspw. Getreideprodukte oder Kartoffeln (Blumenthal et al. 2018).

Die Ergebnisse aus der Bestandsanalyse im Landkreis Barnim zeigen, dass Bio-Lebensmittel in 57 % der Kitas und 25 % der Schulen in der Verpflegung eine Rolle spielen. Keine Angaben zum aktuellen Bio-Anteil konnten die Träger für 43 % der Kitas und 68 % der Schulen machen. Einen Bio-Anteil von über 20 % haben nach Angaben der Träger noch 37 % der Kitas und 10 % der Schulen. Bei der Höhe des Bio-Anteils zeigen sich keine Unterschiede zwischen Einrichtungen, die in Eigenbewirtschaftung kochen und Einrichtungen, die von einem Verpflegungsdienstleister beliefert werden. Ein Vergleich der Kosten für ein Mittagessen bei Verwendung ausschließlich konventioneller Zutaten und ein Mittagessen mit einem Bio-Anteil von über 20 % in den Barnimer Kitas zeigt, dass bei Zubereitung der Speisen in Eigenbewirtschaftung ein Preisanstieg von 7 % gegeben ist und bei Anlieferung von Warmverpflegung durch einen Verpflegungsdienstleister von 9 %. Damit bewegen sich die Kostensteigerungen bei einem Bio-Anteil zwischen 20 %- 100 % in den Kitas im Landkreis zwischen den Werten aus den Studienergebnissen für einen Bio-Anteil von 20 % (Kostensteigerung pro Essen von 2-3 %) und der für die Bremer Kitas angegebenen Preissteigerung für einen Bio-Anteil von 100 % (Kostensteigerung pro Essen von 10-15 %).

Die Verfügbarkeit von biozertifizierten Lebensmitteln für die Bedarfe von Großküchen ist nach Aussagen der Küchen und Lieferanten der Kitas und Schulen im Landkreis für alle Produktgruppen vorhanden. Demnach ist eine Erhöhung des Anteils von biozertifizierten Lebensmitteln in den Kitas und Schulen im Landkreis über den Einkauf beim Händler bzw. über entsprechende Vorgaben zum Bio-Anteil in Ausschreibungen unkompliziert umsetzbar. Um jedoch den Bio-Anteil (weiter) zu erhöhen ohne gleichzeitig die Kosten pro Essen stark anzuheben, liegen die Schlüsselfaktoren zum einen in einer geschickten Menüplanung (mehr vegetarische Gerichte, mehr saisonale und gering verarbeitete Produkte) und zum anderen darin, mit Produktgruppen zu beginnen, die geringe Preisunterschiede zu konventionellen Produkten aufweisen. Insbesondere die Senkung des Fleischanteils scheint für die Erhöhung des Bio-Anteils im Landkreis Barnim ein relevanter Hebepunkt zu sein. Die in den Studien errechneten möglichen Mehrkosten für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln basieren auf einer Speiseplanung, die an den DGE-Standards orientiert ist, also nur 2-mal pro Woche Fleisch enthält. Da auf einer Vielzahl der Speisepläne im Landkreis jedoch täglich Fleischgerichte stehen, wäre eine Umstellung auf Bio bei gleichbleibender Menüplanung mit wesentlich höheren Kosten verbunden.

Zielführende Maßnahmen, um die genannten Ansätze im Landkreis umzusetzen, sind in den Handlungsfeldern 2 und 3 beschrieben:

- Beratungsangebote und Schulungen für Köch*innen/Küchenpersonal
- Erarbeitung von Verpflegungskonzepten
- Überprüfung bestehender Qualitätsanforderungen
- Entwicklung und Erprobung einer Arbeitshilfe zur Vorbereitung und Durchführung von Ausschreibungen

Die Umsetzung dieser Maßnahmen soll es sowohl Köch*innen erleichtern, ihre Kompetenzen im Bereich Menüplanung und Speisenzubereitung zu erweitern als auch Träger und Leiter*innen von Kitas und Schulen dabei unterstützen, Qualitätskriterien festzulegen und die Akzeptanz sowohl innerhalb der Einrichtungen als auch in der Kommunikation nach außen (mit Eltern, Caterern) zu erleichtern.

Szenario II: Erhöhung des Anteils von regionalen Lebensmitteln

Während eine Erhöhung des Bio-Anteils durch geschickte Menüplanung und entsprechende Qualitätsanforderungen in Ausschreibungen und Verträgen zunehmend leichter umsetzbar wird, erfordert eine Erhöhung des Anteils von regionalen Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis weitreichendere Ansätze.

Die größte Herausforderung für einen höheren Einsatz regionaler Lebensmittel besteht in der begrenzten Verfügbarkeit von Produkten aus der Region, die auch für die Bedürfnisse von Großküchen (Vorverarbeitungsgrad, Gebindegrößen, Logistik etc.) geeignet sind. Die Erhöhung des Bio-Anteils in der Berliner Schulverpflegung zeigt, dass Bio nicht automatisch mit regional einhergeht. Die Bio-Lebensmittel für die täglich rund 180 000 Berliner Schulessen kommen derzeit trotz verschiedener Initiativen[38] nur zu einem Bruchteil aus Brandenburg. Hemmende Faktoren liegen neben der mangelnden regionalen Verfügbarkeit von Produkten für Großverbraucher v.a. in den Einkaufsstrukturen der Küchen (beim überregionalen Großhandel) sowie den bestehenden Arbeitsabläufen bei der Zubereitung der Speisen und den damit verbundenen Anforderungen an den Vorverarbeitungsgrad der Produkte.

Nach den Ergebnissen der Befragung der Kita- und Schulträger im Landkreis Barnim scheint der derzeitige Regionalanteil in der Kita- und Schulspeisung sogar höher zu sein als der Anteil biozertifizierter Lebensmittel. Für 56 % der Kitas und 60 % der Schulen wird ein Anteil regionaler Lebensmittel angegeben. In 37 % der Kitas und 43 % der Schulen liegt dieser nach Angaben der Träger bei über 20 %. Die Befragung der Caterer und Lieferanten ergab jedoch ein abweichendes Bild. Der Grund für diese Diskrepanz ist, dass „regional“ in den Anforderungen in Ausschreibungen und Verträgen seitens der Träger meist nicht näher definiert ist und die Angabe „regional“ nach Vergaberecht auch als solches nicht als Kriterium herangezogen werden sollte. Die Folge ist, dass der Begriff damit seitens der Anbieter unterschiedlich ausgelegt wird und sich bspw. auch auf ganz Deutschland beziehen kann. Es ist daher davon auszugehen, dass der Anteil von Produkten aus dem Landkreis oder Brandenburg in der Kita- und Schulspeisung geringer ist als die Ergebnisse der Trägerbefragung ergeben haben.

[38] Bsp. Umsetzung Projekt „Wo kommt dein Essen her?“ Mehr Infos unter: http://wokommtdeinessenher.com/index.php

Bezüglich einer möglichen Kostensteigerung des Essens bei einer Erhöhung regionaler Lebensmittel lassen sich aus anderen Beispielen keine übertragbaren Daten finden. Die Verfügbarkeit regionaler Lebensmittel und damit auch die Preisstrukturen sind in den verschiedenen Bundesländern unterschiedlich. Empfehlungen, um den Anteil regionaler Lebensmittel nach und nach in der Kita- und Schulspeisung im Landkreis zu erhöhen, sind jedoch ähnlich wie bei der Erhöhung des Bio-Anteils: der Einsatz weniger verarbeiteter Produkte und saisonaler Produkte erleichtert den Bezug bei regionalen Lieferanten. Frische Rohwaren sind in der Regel zudem günstiger im Einkauf als vorverarbeitete Produkte.

Die Ergebnisse der Bestandsanalyse haben gezeigt, dass es für kleinere regional verankerte Küchen einfacher umsetzbar ist, bei regionalen Lieferanten einzukaufen als für überregional agierende Verpflegungsdienstleister. Eine Förderung der Eigenbewirtschaftung mit einer Frisch- und Mischküche in den Kitas und Schulen, wie im Handlungsfeld 1 dargestellt, kann sich daher begünstigend auf eine Erhöhung regionaler Lebensmittel auswirken. Kostenvergleiche verschiedener Verpflegungssysteme zeigen, dass eine Frisch- und Mischküche in Abhängigkeit von den Verwaltungskosten beim Träger ab ca. 100-300 Essen pro Tag nicht kostenintensiver als eine Belieferung durch einen Verpflegungsdienstleister ist (Tecklenburg 2019, Arens-Azevedo et al. 2014). In einer eigenbewirtschafteten Küche sind insbesondere die Personalkosten stark von der Anzahl der zubereiteten Essen abhängig, so dass die Gesamtkosten pro Essen mit steigender Essensteilnahme sinken. Sobald die Wirtschaftlichkeit durch entsprechende Essenszahlen pro Tag gegeben ist, überwiegen die Vorteile einer eigenen Küche bezüglich des Einkaufs regionaler Produkte, besser ernährungsphysiologischer Qualitäten durch kurze Standzeiten und der möglichen Verbindung von Speisenzubereitung und Ernährungsbildung.

Um den Ansatz einer Förderung eigener Küchen zur Erhöhung des Anteils regionaler Lebensmittel zu verfolgen, wird insbesondere eine Umsetzung der Maßnahmen aus Handlungsfeld 1 und 2 empfohlen. Zusammen mit den Maßnahmen aus Handlungsfeld 5 zum Auf- und Ausbau von Kooperationsstrukturen besteht das Potential, den Anteil regionaler Lebensmittel in der Verpflegung zu erhöhen und gleichzeitig zu einer Sensibilisierung für die Bedarfe der Akteure entlang der Wertschöpfungskette beizutragen. Um jedoch auch die mittel- und langfristig notwendigen Strukturen zur Stärkung der regionalen Erzeugung und Verarbeitung zu schaffen, müssen über die in diesem Bericht hinausgehende wirtschaftsfördernde Ansätze bspw. der Aufbau von Verarbeitungskapazitäten, Schaffung von Lagermöglichkeiten und Logistikstrukturen verfolgt werden.

Szenario III: Erhöhung des Anteils von biozertifizierten UND regionalen Lebensmitteln

Die jeweiligen Voraussetzungen für eine Erhöhung des Anteils biozertifizierter und regionaler Lebensmittel wurden in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben. Das Potential für eine Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln ist gegeben, wenn Träger und Küchen mit Beratung, Fortbildungen und Vernetzungsmöglichkeiten entsprechend unterstützt werden. Biozertifizierte Lebensmittel für die Ansprüche von Großküchen sind sowohl über den Naturkostgroßhandel als auch über den konventionellen Großhandel unkompliziert zu beziehen. Relevant ist, dass eine Erhöhung des Bio-Anteils nicht automatisch mit einer Erhöhung regionaler Lebensmittel einhergeht. Um gleichzeitig zu Bio dem Anspruch nachzukommen, auch mehr regionale Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung im Barnim zu etablieren, müssen neben Maßnahmen zur Kompetenzerweiterung in den Küchen und in der Beschaffung auch Ansätze verfolgt werden, die den

Aufbau regionaler Strukturen ermöglichen. Dazu gehören zum einen Maßnahmen zum Aufbau von (Vernetzungs-)Strukturen in der regionalen Wertschöpfungskette und zum anderen eine Förderung der Eigenbewirtschaftung von Küchen in Kitas und Schulen.

10.2.2 Umsetzung Maßnahmenvorschläge

Für die Erhöhung des Anteils biozertifizierter und regionaler Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung wurden 12 konkrete Maßnahmenvorschläge in 5 Handlungsfeldern erarbeitet, die im Kapitel 10.1 einzeln beschrieben sind:

1. Beratung und Unterstützung für Bereitstellung Frühstück und Vesper in der Kita
2. Beratung und Unterstützung für Bereitstellung Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen
3. Einrichtung und Unterstützung von Konsultationskitas
4. Beratungsangebote und Schulungen für Köch*innen/Küchenpersonal
5. Erarbeitung von Verpflegungskonzepten
6. Überprüfung bestehender Qualitätsanforderungen
7. Entwicklung und Erprobung einer Arbeitshilfe zur Vorbereitung und Durchführung von Ausschreibungen
8. Modellprojekt zur Steigerung der Attraktivität der Pausenverpflegung in Schulen
9. Aufbau eines Kooperationsmanagements für regionale Wertschöpfungspartnerschaften
10. Modellprojekt zum Aufbau von Kooperationen zwischen Küchen und regionalen Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben
11. Förderung von Vernetzungsangeboten zwischen Kita- und Schulküchen und Erzeugungs- und Verarbeitungsbetrieben
12. Einrichtung Internetseite zur Kita- und Schulverpflegung im Landkreis

Für eine erfolgreiche Umsetzung und Wirksamkeit der einzelnen Maßnahmen werden folgende Schritte empfohlen:

(1) Fördermöglichkeiten und Unterstützungsangebote nutzen

Für die Umsetzung der Maßnahmen bestehen derzeit u.a. folgende Möglichkeiten der Förderung:

a. Förderrichtlinie des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten
   - **Möglichkeit zur Förderung der Maßnahmen 9 und 10**
   - Konkrete Schritte: Einreichung eines Projektantrages beim BÖLN[39] bis spätestens 31.12.2024

b. Förderrichtlinie des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zur „Förderung von Projekten zur Information von Verbraucherinnen und Verbrauchern über regionale Wertschöpfungsketten zur Erzeugung von Bioprodukten sowie zur Umsetzung von begleitenden pädagogischen Angeboten (RIGE)"
   - **Möglichkeit zur Förderung der Maßnahmen 3,11 und 12**

[39] Weitere Informationen unter: https://www.bundesprogramm.de/was-wir-tun/projekte-foerdern/bio-wertschoepfungsketten/foerderung-von-bio-wertschoepfungsketten/

- Konkrete Schritte: Einreichung eines Projektantrages beim BÖLN[40] bis spätestens 31.12.2024

(2) Einrichtung einer ressortübergreifenden Arbeitsgruppe

- Koordination der Umsetzung geeigneter Maßnahmen
- Begleitung der Kommunikation mit den beteiligten Akteuren (Träger, Einrichtungen, Caterer, landwirtschaftliche Betriebe, Interessenvertretungen etc.)
- Gewinnung von Kooperationspartnern
- Entwicklung von Instrumenten für eine **Wirkungsevaluation** der Maßnahmen

(3) Einrichtung eines Beirates

- Forum von Expert*innen zur Vernetzung von Fachkompetenz und kritischer Reflektion laufender Aktivitäten, entwickelt Verbesserungsvorschläge und neue Ideen zur Umsetzung
- tagt 1-2 mal jährlich
- Zusammensetzung aus Vertreter*innen aus Verwaltung, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft

(4) Vernetzung und Information

Kita- und Schulverpflegung ist eine Querschnittsaufgabe. Sie gelingt, wenn alle Beteiligten gut informiert sind, es klare Kommunikationsstrukturen gibt und ein gemeinsames Ziel definiert ist. Die Förderung regionaler Netzwerke und der Wissenstransfer zwischen den an der Kita- und Schulverpflegung beteiligten Personen (Kinder, Eltern, Pädagog*innen, Leiter*innen, Caterer, Verarbeiter, Erzeuger) erlaubt einen Austausch und ein gegenseitiges Lernen der Akteure zu relevanten Themen, schafft Kooperationsmöglichkeiten und unterstützt damit eine gemeinsam getragene Qualitätsverbesserung der Kita- und Schulverpflegung. Um die Potentiale von Vernetzung und Wissenstransfer auszuschöpfen, gibt es neben den in den einzelnen Handlungsfeldern empfohlenen Maßnahmen zu Vernetzung und Information sowie den genannten Kooperationsmöglichkeiten noch weitere Ansätze:

- Vernetzung mit dem Ernährungsrat Brandenburg[41]
- Vernetzung mit der Initiative „Wo kommt dein Essen her?“ des Verbandes der Berliner und Brandenburger Schulcaterer zur Steigerung des Anteils regionaler Lebensmittel in der Schulverpflegung[42]
- Nutzung von Angeboten der Initiative „BioBitte“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Erhöhung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung[43]
- Organisation Erfahrungsaustausch mit Akteuren anderer Kommunen, die den Bio/Regionalanteil in der Kita- und Schulverpflegung erhöht haben z.B. der Stadt Bremen oder Freiburg

[40] Weitere Informationen unter: https://www.bundesprogramm.de/was-wir-tun/projekte-foerdern/bio-wertschoepfungsketten/informationen-zu-bio-wertschoepfungsketten/?L=0
[41] https://ernaehrungsrat-brandenburg.de/
[42] http://www.wo-kommt-dein-essen-her.de/index.php
[43] https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/

Literaturverzeichnis

AG17 (2017): Kompendium Kita-Beiträge im Land Brandenburg. Beispielausführungen und Hinweise für Kostenbeitragssatzungen/ Kostenbeitragsordnungen nach § 17 KitaG.

Arens-Azevedo et al. (2014): Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. Online verfügbar unter: https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Publikationen/GrauePublikationen/GP_Isst_Kita_gut.pdf

Baumeister, Brigitte; Laumeyer, Beate (2015): Selbst kochen in der Kita – so geht´s! Einführung von Frisch-/ Mischküche mit BioRegio-Lebensmitteln. Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Würzburg. Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken (Hrg.). Online verfügbar unter: http://www.aelf-wu.bayern.de/mam/cms10/aelf-wu/ernaehrung/dateien/leitfaden_kita_bioregio.pdf

Blumenthal et al. (2018): Gutes Essen macht Schule. Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung – wie geht das? Agrar Koordination & Forum für internationale Agrarpolitik e.V.(Hrg.) Online verfügbar unter: https://www.agrarkoordination.de/fileadmin/user_upload/AK_Broschuere_A4_Web6.pdf

Brandenburgisches Schulgesetz - BbgSchulG, vom 02.08.2002: Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg.

Kindertagesstättengesetz - KitaG, vom 27.06.2004: Zweites Gesetz zur Ausführung des Achten Buches des Sozialgesetzbuches - Kinder- und Jugendhilfe.

Baum, Christoph (2015): Finanzierung von Kindertagesstätten in Brandenburg. Auslegungshilfe zu §§ 15 ff. KitaG für Träger von Tagesbetreuungseinrichtungen. Berlin.

Baum, Christoph (2016): Grundsätze der Höhe und Staffelung der Elternbeiträge gemäß § 17 KitaG. Handreichung für die örtlichen Träger der öffentlichen Jugendhilfe in Brandenburg zur Erteilung des Einvernehmens gemäß § 17 Abs. 3 Satz 2 KitaG.

BMWi (2019): Öffentliche Aufträge und Vergabe. Online verfügbar unter https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Dossier/oeffentliche-auftraege-und-vergabe.html, zuletzt geprüft am 19.07.2019.

Daenzer-Wiedmer et al. (2019 Essen in der Kita. Sozial, lecker und gesund?! Dokumentation der Fachtagung 03.04.2019. Online verfügbar unter: https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2019/09/Gesamtdokumentation_Kita-Fachtag.pdf

DGE (2007): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

DGE (2009): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

DGE (2019): DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Kosten und Wirtschaftlichkeit der Schulverpflegung im Fokus – eine Handreichung für Schul- und Sachaufwandsträger. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrg.) Online verfügbar unter: https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/BMEL-Schulverpflegung-KuPS-Studie.pdf

Europäische Kommission (Hg.) (2009): Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen– Umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen (GPP) – Produktblatt. Online verfügbar unter http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_de.pdf, zuletzt geprüft am 19.07.2019.

Freie Hansestadt Bremen (2018): Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen.

Fülles et al. (2017): Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte. Hg. v. Netzwerk deutscher Biostädte.

Haack, Michaela (2016): Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen. Eine Analyse von politischem Anspruch und administrativer Wirklichkeit in Berlin und Brandenburg. HNE Eberswalde, Eberswalde.

Hölscher, Jana (2017): Ökobarometer 2017. Hg. v. BMEL.

KErn (2019): Wegweiser - Vergabe von Verpflegungsleistungen. Qualitätsstandards verankern. Hg. v. KErn - Kompetenzzentrum für Ernährung.

LIGA der Freien Wohlfahrtspflege - Spitzenverbände im Land Brandenburg (Hg.) (2016): Orientierungshilfe zur Umsetzung des gesetzlichen Versorgungsauftrags der Kindertagesstätten in Brandenburg und zur Ermittlung der Versorgungskosten und des Essengeldes.

MBJS (2015): Gesetzliche Grundlagen sowie Handlungsempfehlungen für Schulträger. Online verfügbar unter https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/schule/Schulkultur/Schulverpflegung_BB/pdf/Erlaeuterungsschreiben_Schultraeger_Benehmensherstellung___113_BbgSchulG.pdf, zuletzt geprüft am 28.07.2019.

Noleppa, Steffen; Cartsburg, Matti (2015): Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Hg. v. WWF.

Schmidt, Vanessa; Dubbers, Elisabeth (2014): Regelungen der Bundesländer auf dem Gebiet der umweltfreundlichen Beschaffung. Hg. v. Umweltbundesamt.

Tecklenburg, Ernestine (2019): Gesunde Ernährung in Kitas – Was wissen wir über die Kosten? Einfluss auf Kosten und Wirtschaftlichkeit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards. Vortrag auf Fachtagung „Essen in der Kita – Sozial, lecker und gesund?!“ Online verfügbar unter: https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2019/06/Vortrag_KitaFachtag_Tecklenburg.pdf

Walthall, Beatrice; Fischer, Andreas (2019): Endbericht Regiowoche Berlin. 1-5 Oktober 2018. Hrg. v. Ernährungsrat Berlin.

Anhang I: Fragebogen zur Kita- und Schulverpflegung

Bestandsanalyse zur Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Barnim
Fragebogen an die Träger

Liebe Zuständige für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Barnim,

für die vom Landkreis beauftragte Konzeptentwicklung zur Förderung regionaler und biozertifizierter Produkte in der Kita- und Schulspeisung möchten wir im ersten Schritt eine Bestands- und Potentialanalyse durchführen. Ziel der vorliegenden Befragung ist es, die derzeitigen Rahmenbedingungen für die Verpflegung in den Barnimer Kindertagesstätten und Schulen zu erfassen, um darauf aufbauend gemeinsam mit den verschiedenen Akteursgruppen umsetzungsorientierte Lösungen entwickeln zu können. Wir würden uns daher sehr freuen, wenn Sie uns hierbei unterstützen!

Die Auswertung der Befragung erfolgt in anonymisierter Form und lässt keine Rückschlüsse auf die jeweiligen Einrichtungen zu. Trägerbezogene Daten werden nicht an Dritte weitergeben. Bei Rückfragen zum vorliegenden Fragebogen können Sie sich gerne an die zuständige Ansprechpartnerin von der HNE Eberswalde wenden (Michaela Haack, Tel. 03334-657451, michaela.haack@hnee.de).

Über die Ergebnisse der Befragung und den weiteren Projektverlauf werden wir Sie zeitnah informieren. Vielen herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

RÜCKMELDUNG nach Möglichkeit **bis zum 22.03.2019**
per Email: michaela.haack@hnee.de, per Fax: 03334/657-282 oder postalisch:
Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, Fachbereich Landschaftsnutzung und Naturschutz, Michaela Haack, Schicklerstraße 5, 16225 Eberswalde

ALLGEMEINE ANGABEN

Name des Trägers:

Ansprechpartner*in für eventuelle Rückfragen:

ORGANISATORISCHE RAHMENBEDINGUNGEN

1) **Wie viele Schulen, Kitas und Horte gehören zu Ihrem Zuständigkeitsbereich? Wie viele Kinder und Jugendliche werden dort jeweils betreut?** *(Da sich die Befragung an unterschiedlich große Träger richtet, sind eventuell nicht alle Antwortkategorien - Kita, Schule, Horteinrichtungen - für Sie relevant. Nichtzutreffendes bitte streichen)*

Anzahl Kitas: mit insgesamt Kindern
Anzahl Schulen: mit insgesamt Schüler*innen
Anzahl Horte: mit insgesamt Kindern

VERPFLEGUNGSUMFANG UND –ANGEBOT

2) **Auf welchem Weg erfolgt überwiegend die Bereitstellung des Speisenangebotes in den jeweiligen Einrichtungen?** *(Besonderheiten zu einzelnen Einrichtungen können am Ende des Fragebogens vermerkt werden)*

a. Frühstück

☐ Eigene Küche ☐Kita ☐Schule ☐Hort
☐ Trägereigene Zentralküche ☐Kita ☐Schule ☐Hort
☐ Externe Verpflegungsdienstleister ☐Kita ☐Schule ☐Hort
☐ Elternhaus ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Sonstiges: ☐Kita ☐Schule ☐Hort

b. Mittagsverpflegung

☐ Eigene Küche ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Trägereigene Zentralküche ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Externe Verpflegungsdienstleister ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Elternhaus ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Sonstiges: ☐Kita ☐Schule ☐Hort

c. Vesper

☐ Eigene Küche ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Trägereigene Zentralküche ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Externe Verpflegungsdienstleister ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Elternhaus ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Sonstiges: ☐Kita ☐Schule ☐Hort

d. Weitere Speisenangebote?

☐ Kita:

☐ Schule:

☐ Hort:

3) **Wie viele Kinder/Jugendliche nehmen das Verpflegungsangebot in den Einrichtungen in Anspruch?**

Kitas: Frühstück: Mittagessen: Vesper:

Schulen: Frühstück: Mittagessen: Vesper:

Horte: Frühstück: Mittagessen: Vesper:

4) **Welche der folgenden Verpflegungssysteme werden für die Mittagsverpflegung genutzt?**

☐ Speisen werden vor Ort zubereitet (Frisch- und Mischküche) ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Speisen werden warm angeliefert (Warmverpflegung) ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Speisen werden tiefgekühlt angeliefert (Tiefkühlkostsystem) ☐Kita ☐Schule ☐Hort

☐ Speisen werden gekühlt angeliefert (Cook & Chill) ☐Kita ☐Schule ☐Hort

VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTER UND LIEFERANTEN

5) **Welche Essensanbieter beliefern derzeit die Einrichtungen in Ihrer Trägerschaft?** *(Bitte jeweils Anbieter benennen)*

☐ Cateringunternehmen für Schul-/Kitaverpflegung:

☐ Standortbezogene Kantinen:

☐ Gastronomische Einrichtungen:

☐ Behindertenwerkstatt/Integrative Unternehmen:

☐ Sonstige:

☐ Keine bestehenden Verträge mit Essensanbietern

6) **Welche Einkaufsmöglichkeiten werden für den Bezug von Lebensmitteln für Frühstück, Mittag und Zwischenmahlzeiten genutzt?** *(Bitte jeweils Anbieter benennen)*

☐ Großhandel:

☐ Lebensmitteleinzelhandel:

☐ Direktvermarkter oder Erzeuger aus Region:

☐ Weitere:

☐ Kein Einkauf von Lebensmitteln

QUALITÄTSKRITERIEN VERPFLEGUNGSANGEBOT

7) **Welche Qualitätsstandards werden für das Verpflegungsangebot berücksichtigt?**

☐ DGE-Qualitätsstandards

☐ Andere Standards oder Leitlinien:

☐ Keine Orientierung an externen Standards

8) **Produkte aus ökologischem Anbau**

a. Welchem Anteil am Warenumsatz haben Bio-Lebensmittel im Verpflegungsangebot?

☐ 0 % ☐ 0-10 % ☐ 11-20 % ☐ 21-30 % ☐ Über 30 % ☐Keine Aussage möglich

b. Welche Produktgruppen werden hier insbesondere berücksichtigt?

☐ Obst und Gemüse ☐ Kartoffeln ☐ Getreide und Getreideprodukte

☐ Milch und Milcherzeugnisse ☐ Eier ☐ Fleisch und Fleischwaren ☐ Fisch

☐ Keine Präferenz

9) **Regionale und saisonale Produkte**

a. Welchen Anteil haben regionale/saisonale Lebensmittel im Verpflegungsangebot?

☐ 0 % ☐ 0-10 % ☐ 11-20 % ☐ 21-30 % ☐ Über 30 % ☐Keine Aussage möglich

b. Welche Produktgruppen werden hier insbesondere berücksichtigt?

☐ Obst und Gemüse ☐ Kartoffeln ☐ Getreide und Getreideprodukte

☐ Milch und Milcherzeugnisse ☐ Eier ☐ Fleisch und Fleischwaren ☐ Fisch

☐ Keine Präferenz

KOSTEN DER MITTAGSVERPFLEGUNG

10) **Wie hoch sind die durchschnittlichen Kosten pro Mittagessen in den Einrichtungen?** *(Abgabepreis des Verpflegungsdienstleisters bzw. kostendeckender Preis bei Eigenbewirtschaftung)*

Kitas: Euro Grundschulen: Euro

Horte: Euro Weiterführende Schulen: Euro

11) **Wie hoch ist das Elternentgelt bzw. der von den Essensteilnehmern zu zahlende Preis pro Mittagessen?**

Kitas: Euro Grundschulen: Euro

Horte: Euro Weiterführende Schulen: Euro

AKTIVITÄTEN ZUR ERNÄHRUNGSBILDUNG

12) Welche Aktivitäten zur Ernährungsbildung werden in Ihren Einrichtungen derzeit wahrgenommen?

- ☐ Institutionsübergreifende Gesundheits-/Ernährungs- und Bewegungsprojekte, wie z.B. :
- ☐ Aktionen, Themenwochen und Exkursionen zum Thema Ernährung/Gesundheit
- ☐ Eigener Anbau von Obst, Gemüse und Kräutern
- ☐ Back- und Kochaktionen
- ☐ Einbezug der Kinder bei Planung, Einkauf und Zubereiten der Mahlzeiten
- ☐ Keine Aktivitäten
- ☐ Weitere:

HERAUSFORDERUNGEN FÜR DIE VERPFLEGUNG

13) Vor welchen Herausforderungen stehen Sie derzeit?

- ☐ Umsetzung von Maßnahmen zur Ernährungsbildung
- ☐ Kommunikation mit den Eltern – Zielkonflikt Erwartungshaltung vs. Bezahlbarkeit
- ☐ Verbesserung Kommunikation mit externen Verpflegungsdienstleister bezüglich bedarfsgerechter Speisenangebote
- ☐ Aufrechterhaltung des Speisenangebotes aufgrund geringer Teilnahmezahlen
- ☐ Räumliche Gegebenheiten in den Einrichtungen zur Gewährleistung bedarfsgerechter Pausenzeiten/einer einladenden Essatmosphäre
- ☐ Qualitätssicherung
- ☐ Menü- und Rezeptplanung
- ☐ Keine besonderen Herausforderungen
- ☐ Weitere:

RAUM FÜR KOMMENTARE UND RÜCKFRAGEN:

Anhang II: Protokoll zur Veranstaltung am 13. November 2019

Protokoll zur Veranstaltung am 13. November 2019 von 10:00 – 13:00 Uhr an der HNE Eberswalde: „Bio, Regional, Bezahlbar? – Qualitätsanforderungen an die Kita- und Schulverpflegung aus Sicht der Träger“

Teilnehmer*innen: Insgesamt 13 Verantwortliche für die Kita- und Schulverpflegung aus öffentlicher und freier Trägerschaft.

Ziel des Austauschs: Qualitätsanforderungen an die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Barnim aus Sicht der Träger erfassen + Umsetzungsmöglichkeiten diskutieren

Agenda:

10:00 Uhr	Begrüßung und Vorstellungsrunde
10:20 Uhr	Ergebnisvorstellung Bestands- und Potentialanalyse (*M. Haack*)
10:50 Uhr	Gemeinsame Vision für die Gestaltung der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis
11:15 Uhr	Herausforderungen und Umsetzungsmöglichkeiten *(Stillarbeit)*
11:50 Uhr	Diskussion der gesammelten Ergebnisse
12:15 Uhr	Gemeinsame Schritte + Unterstützungsbedarfe
12:50 Uhr	Abschluss und Ausblick

Zusammenfassung der Ergebnisse: Ziel des Workshops war es zu erfassen, welche Prioritäten für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Barnim aus Sicht der öffentlichen und freien Träger bestehen und welche konkreten Ansatzpunkte diese für eine mögliche Qualitätsverbesserung sehen. Die Diskussionsergebnisse zeigen, dass nach Auffassung der Teilnehmer*innen die Qualität der Kita- und Schulspeisung nicht von einzelnen Kriterien wie „bio“, „regional“ oder dem Preis bestimmt wird, sondern dass der Hebel für langfristige positive Veränderungen in der Schaffung geeigneter Rahmenbedingungen und der Einbindung der verschiedenen Akteursgruppen in den Veränderungsprozess liegt.

Nach ihrer Vision für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis befragt, nannten die Teilnehmer*innen die Zubereitung von Mahlzeiten in eigenen Küchen, die Verwendung von mehr frischen Produkten aus der Region dank Kooperationen mit regionalen Erzeugern und Verarbeitern, die Möglichkeit allen Kindern und Jugendlichen bis Klasse 12 ein kostenfreies Mittagessen in einer einladenden Essatmosphäre (Pausenzeiten, Speiseräume) anbieten zu können, sowie den Wunsch nach mehr Rechtsicherheit bei der Kalkulation des Essensgeldes in den Kitas. Für die Akzeptanz gesünderer, nachhaltigerer Speisen (v.a. weniger Zucker und Fleisch, mehr Frischeprodukte, Verwendung von Bio-Lebensmitteln) sei es zudem wichtig, dass Kinder, Eltern, Lehrer*innen und Erzieher*innen stärker in die Gestaltung des Speisenangebotes eingebunden werden. Zielgruppenspezifische Angebote im Bereich Ernährungsbildung sollten daher ein wichtiger Bestandteil einer Qualitätsverbesserung der Kita- und Schulverpflegung sein.

Die anschließende Diskussion zu bestehenden Herausforderungen und Umsetzungsmöglichkeiten erfolgte entlang von drei Themenfeldern, die sich bereits in der Bestands- und Potentialanalyse als

relevant erwiesen: Rahmenbedingungen in den Einrichtungen, Qualitätssicherung und Gestaltung von Verträgen und Ausschreibungen. Neben schwierigen Rahmenbedingungen wie bspw. mangelnder Küchenausstattung, fehlende Räumlichkeiten und entsprechend ausgebildetem Küchenpersonal wurde die Herausforderung thematisiert, überhaupt geeignete Anbieter oder Lieferanten für die Bereitstellung der Mahlzeiten zu finden (nur wenige Bewerber bei Ausschreibungen, Bestellung von Kleinstmengen beim Einkauf von Lebensmitteln schwierig). Weitere Diskussionspunkte bewegten sich im Bereich Informationsmöglichkeiten und Rechtssicherheit: Möglichkeiten und Grenzen des Vergaberechts, Qualitätsanforderungen Kita- und Schulverpflegung seitens des Landes, Informationsangebote zu Finanzierungsmöglichkeiten sowie Weiterbildungen im Bereich Ernährung.

Lösungsansätze zur Bewältigung der bestehenden Hürden werden bspw. in der Entwicklung von Verpflegungskonzepten seitens der Einrichtungen/Träger gesehen, in der Teilnahme an Schulungen und Weiterbildungen im Bereich Ernährungsbildung, in einem regelmäßigen Austausch mit Caterern, Eltern, Erzieher*innen und Kindern zur Qualitätssicherung und in der Unterstützung von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg. Die drei Ansatzpunkte, die seitens der Teilnehmer*innen als besonders relevant eingeschätzt wurden, um in den verschiedenen Bereichen gemeinsam voranzukommen, sind:

1. Verbindliche Qualitätsstandards auf Landesebene kommunizieren, um Träger und Einrichtungen bei Kommunikation mit Eltern und Caterern zu unterstützen
2. Erstellung von Musterausschreibungen und Leitfäden zur rechtssicheren Durchführung von Vergaben

Transparenz vonseiten der Verwaltung: Ansprechpersonen benennen und Informationen bereitstellen für Förderanträge, Weiterbildungsangebote, Unterstützung bei der Erstellung von Verpflegungskonzepten etc.

Gemeinsame Vision und Ziele für die Kita- und Schulverpflegung im Landkreis

Bessere Rahmenbedingungen schaffen:

- **Eigene Küchen**: Kitas und Schulen kochen wieder selber bzw. Zubereitung von Mahlzeiten in trägereigenen Zentralküchen → Hierfür bedarf es einer besseren Personalausstattung mit Fachkräften für die Zubereitung der Mahlzeiten sowie geeigneter Räumlichkeiten für Zubereitung und Lagerung.
- **Einladende Essatmosphäre**: Längere Pausenzeiten und größere Speiseräume ermöglichen den Kindern und Jugendlichen, ihre Mahlzeiten in einer angenehmen Essatmosphäre zu sich zu nehmen. Unterstützung bei Infrastruktur (bauliche Gegebenheiten sind derzeit nicht vorhanden) ist gegeben.
- **Kostenfreies Essen** bis Klasse 12, um allen Kindern und Jugendlichen ein Mittagessen zu ermöglichen.
- **Mehr Flexibilität und Rechtssicherheit bei Kalkulation des Essensgeldes:** in verschiedenen Einrichtungen wären Eltern bereit, mehr Geld für eine hochwertigere Verpflegung zu zahlen. Gemeinden/Träger können aber bisher aufgrund rechtlicher Vorgaben die Kosten für das Mittagessen nur zu einem Teil auf Eltern umlegen (Grundsatz der „häuslichen Ersparnis“ nach KitaG). Die Lücke zwischen Essensgeld und tatsächlichen Kosten für das Mittagessen muss von den Trägern finanziert werden.
- **Finanzielle Unterstützung vom Land**: eine Voraussetzung, um die dargelegte Vision zu verwirklichen, ist aus Sicht der Träger/Gemeinden eine höhere finanzielle Unterstützung vom Land für Personalmittel und bauliche Vorhaben.

Regionale Lebensmittel in den Küchen:

- **Kooperationen mit Erzeugern/Verarbeitern aus der Region**: Aufbau regionaler Strukturen zur Belieferung der Küchen (Logistik, Abstimmung Liefermodalitäten z.B. Abnahme von Kleinstmengen, flexible Liefertermine etc.).
- **Mehr Frischeprodukte**: Wunsch nach frischen Produkten, speziell mehr Obst und Gemüse aus der Region ist finanzierbar (momentan vergleichsweise sehr hoher Kostenfaktor).

Kinder stärker einbeziehen, Eltern und Lehrer*innen sensibilisieren:

- **Essenspläne stärker an den Wünschen der Kinder ausrichten**: Kinder sollen mitentscheiden können, was sie essen → dies würde Annahme des Mittagessens durch die Kinder verbessern.
- **Ernährungsbildung praktisch umsetzen**: zum Beispiel Möglichkeiten schaffen, um gemeinsam mit den Kindern zu kochen.
- **Gemeinsam im Klassenverbund essen**: auch Lehrer*innen essen mit.
- **Akzeptanz bei Eltern schaffen**: Bedürfnisse/Wünsche abfragen, Transparenz herstellen, Ernährungsbildung und Aufklärung zur Akzeptanz gesünder Speisen und „moderner" Speisepläne (v.a. weniger Zucker, Fleisch), Mehrwert von Bio-Lebensmitteln vermitteln.

Herausforderungen und Umsetzungsmöglichkeiten für eine Qualitätsverbesserung der Kita- und Schulverpflegung

Bestehende Herausforderungen, Umsetzungsmöglichkeiten, mögliche gemeinsame Schritte sowie konkrete Unterstützungsbedarfe für eine Qualitätsverbesserung der Kita- und Schulverpflegung wurden entlang von 3 Themenfeldern diskutiert, die sich bereits in der Bestandsanalyse als relevant erwiesen: Rahmenbedingungen in den Einrichtungen, Qualitätssicherung und Gestaltung von Ausschreibungen und Verträgen.

Themenfeld 1: Rahmenbedingungen in den Einrichtungen

Bestehende Hürden:

- Küchenausstattung
- Räumlichkeiten
- Finanzierung
- Personalausstattung
- mangelndes Weiterbildungsangebot im Bereich Ernährung

Hier sehen wir Lösungsansätze:

- **Antrag auf Küchenausstattungen** bei Gemeinde stellen: sehr langwierig und hoher Personalaufwand für Kommunikation mit Gemeinde, kann aber kann erfolgreich sein. Leitung und Träger müssen Deadlines im Kopf haben und Verantwortlichkeiten festlegen, Kostenvoranschläge müssen gestellt werden.
- **Finanzierung Verpflegung durch Spenden seitens der Eltern**: Rechtliche Einschränkungen umgehen, indem häusliche Ersparnis durch Spenden (z.B. Obstkorb, den die Eltern finanzieren) erhöht wird.

- **Schulungen und Weiterbildungen für Servicepersonal + Erzieher*innen**: Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln, Kochkurse etc.

Das würde uns bei der Umsetzung helfen:

- **Zugang zu Informationen und Transparenz** von Seite des Landkreises schaffen**:** z.B. in Form von **zentralen Ansprechpersonen im Landkreis**, an die sich Einrichtungen wenden können, wenn sie bspw. planen, ihre Küche auszubauen („An wem kann ich mich mit Antrag XY wenden?“)
- **Erstellung von Leitfäden** z.B. für Prozedere Antragsstellung Küchenausstattung.
- **Fortbildungsmöglichkeiten für Erzieher*innen/Küchenpersonal** erweitern, transparent machen + Finanzierungsmöglichkeiten aufzeigen.

Themenfeld 2: Qualitätssicherung

Bestehende Hürden:

- Personalausstattung: **Ausbildungsgrad** der Küchenkräfte

Hier sehen wir Lösungsansätze:

- **Regelmäßige Gespräche mit Caterern:** Einrichtungen, Eltern, Kindern werden befragt, Rückmeldungen werden regelmäßig mit Caterer gesprochen → mehr Zufriedenheit bei Eltern.
- **Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes** unter Berücksichtigung der Interessen aller Beteiligten (Eltern, Kinder, Caterer). Die Entwicklung eines Konzepts ist sehr aufwändig, kann aber positive Früchte tragen, vereinfacht Kommunikation mit den Beteiligten. Anstoß kann vom Träger kommen, sollte aber gemeinsam entwickelt werden.

Das würde uns bei der Umsetzung helfen:

- **Verbindliche Qualitätsstandards auf Landesebene schaffen**: würde Einrichtungen die Kommunikation mit Eltern und Caterern erleichtern und mehr Sicherheit für Entscheidungen geben.
- **Informationen zu Weiterbildungsangeboten** verbessern (Ernährungsbildung, Qualifizierung Küchenpersonal).

Themenfeld 3: Gestaltung von Ausschreibungen und Verträgen

Bestehende Hürden:

- **Vergaberechtliche Vorgaben/Einschränkungen**: v.a. EU-weite Ausschreibung, Möglichkeiten zur Festlegung bestimmter Qualitätsanforderungen (z.B. „regional“).
- **Zu wenig Anbieter auf dem Markt**/Bewerber bei Ausschreibungen z.B. aufgrund eines schlechten Standortes der Einrichtung. Gründe für mangelnde Bewerber meist nicht bekannt.
- **Sicherheit/Klarheit in Bezug auf Qualitätsanforderungen** seitens des Landkreises → zu viele verschiedene Meinungen.
- **Bestellung von Kleinstmengen** schwierig

Hier sehen wir Lösungsansätze:

- **Losbildung**: Aufteilung Aufträge in mehrere Lose
- bei Kleinstmengen: eigener Einkauf
- **Unterstützung durch Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg**

Das würde uns bei der Umsetzung helfen:

- **Musterausschreibungen inkl. Leitfaden für Prozedere Ausschreibung** (z.B. Empfehlungen für Zeitplanung), die dann auf die Einrichtungen individuell angepasst werden kann. Bisher: Heranziehen der alten Ausschreibungen.
- **Übersicht über regionale Erzeugerbetriebe/Lieferanten schaffen**: eventuell in Form von Aktionstagen in der Region, wo Anbieter und Träger aufeinander treffen → persönliche Kontakte besser als Erstellung einer Broschüre.

Abschließende Priorisierung der diskutierten Maßnahmen seitens der Teilnehmer*innen:

1. **Vorgaben für einheitliche Qualitätsstandards auf Landesebene**, die eine gute Grundlage für Kommunikation mit Eltern und Caterern bieten.
2. **Musterausschreibung inkl. Leitfaden** zur Abwicklung von Ausschreibungen.
3. **Transparenz vonseiten der Verwaltung schaffen**: Ansprechpersonen kenntlich machen, Informationen zur Verfügung stellen. Bereiche: Fördermöglichkeiten, .

Anhang III: Protokoll zur Veranstaltung am 23. Oktober 2019

Protokoll zur Veranstaltung am 23. Oktober 2019 von 14:00 – 17:00 Uhr, HNE Eberswalde: „Frühstücks- und Vesperverpflegung lecker und abwechslungsreich gestalten: Möglichkeiten zur Umsetzung im Kita-Alltag“

Teilnehmer*innen: Insgesamt 17 Verantwortliche für die Kita- und Schulverpflegung aus öffentlicher und freier Trägerschaft.

Ziel des Austauschs: Praxistaugliche Umsetzungsmöglichkeiten für eine gesunde, leckere und abwechslungsreiche Frühstücks- und Vesperverpflegung sowie Unterstützungsbedarfe seitens der Einrichtungen und Träger aufzeigen und diskutieren

Agenda:

14:00 Uhr	Begrüßung und Vorstellungsrunde
14:20 Uhr	Ergebnisvorstellung Bestands- und Potentialanalyse
14:40 Uhr	Status Quo Frühstücks- und Vesperverpflegung in den Barnimer Kitas
15:50 Uhr	Input Jens Luther - Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg
16:10 Uhr	Umsetzungsmöglichkeiten im Landkreis
16:50 Uhr	Zusammenfassung und Ausblick

Zusammenfassung der Ergebnisse: Der Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmer*innen zu den Umsetzungsmöglichkeiten einer gesunden, leckeren und abwechslungsreichen Frühstücks- und Vesperverpflegung hat gezeigt, dass in den Barnimer Einrichtungen bereits viele gute Ansätze vorhanden sind, die vor Ort umgesetzt werden. Die anwesenden Kita-Leiterinnen, Köchinnen und Verantwortlichen bei den Trägern zeigten sich größtenteils zufrieden mit der gegenwärtigen Situation in ihren Einrichtungen, nannten aber auch bestehende Herausforderungen, die schwer aus eigener Kraft zu bewältigen seien.

Als besonders positiv wurde von den Vertreter*innen der Einrichtungen hervorgehoben, dass Frühstück und Vesper vorwiegend selbstständig und frisch zubereitet werden. Vereinzelt werden die Mahlzeiten auch von den Eltern mitgegeben oder von einem Caterer angeliefert. Es wird Wert auf abwechslungsreiche und gesunde Kost gelegt, die sich auch an den Wünschen der Kinder orientiert. Benötigte Lebensmittel werden größtenteils im Groß- oder Einzelhandel bestellt und angeliefert. Die Zubereitung erfolgt durch das Personal in den Küchen und die Erzieher*innen, wobei auch versucht wird, die größeren Kinder in die Vorbereitung einzubeziehen.

Optimierungsbedarfe sehen die Teilnehmer*innen in der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit von Frühstück/Vesper und dem Mittagessen, in der Verbindung von Ernährungsbildung und bestehendem Verpflegungsangebot, in der praxisorientierten Erstellung von Ausschreibungen sowie dem zu stemmenden Personalaufwand für die Zubereitung der Mahlzeiten. In Bezug auf den Einkauf der Lebensmittel wird der Wunsch nach mehr regionalen Lebensmitteln genannt und damit verbunden der Aufbau von Lieferstrukturen zwischen regionalen Erzeugerbetrieben und Einrichtungen, die Möglichkeit auch Kleinstmengen bestellen zu können sowie die Bereitstellung angemessener finanzi-

eller Mittel für Frühstück und Vesper, um die Kluft zu bestehenden Qualitätsanforderungen von Eltern und Politik schließen zu können.

Um den genannten Herausforderungen begegnen zu können, wurden folgende Hebepunkte genannt:

- fachliche Unterstützung in Form von Schulungen/Weiterbildungen des Küchenpersonals für die Zubereitung ausgewogener Mahlzeiten sowie Arbeitshilfen für Träger/Kita-Leitungen zur Gestaltung von Ausschreibungen
- Qualifizierung von Erzieher*innen, um Ernährungsbildung mit dem bestehenden Speisenangebot besser verbinden zu können
- Erstellung einer Übersicht zu regionalen Erzeuger-/Verarbeitungsbetrieben im Landkreis (für Einkäufer*innen in Kitas und Cateringunternehmen)
- Überarbeitung der auf Landesebene derzeit geltenden Vorgaben zur Berechnung des Essensgeldes → mehr (finanzielle) Wertschätzung von Frühstück und Vesper

Ein Ansatzpunkt, der über alle Themenfelder hinweg genannt wurde, ist die stärkere Förderung der Vernetzung zwischen den Einrichtungen. Der organisierte Austausch zu verschiedenen Themen, wie bspw. Gestaltung von Speisenplänen und Ausschreibungen, Einkauf bei regionalen Anbietern und Kommunikation mit Eltern und Caterern, stellt für die Teilnehmer*innen einen großen Mehrwert dar. Als Möglichkeiten zur Etablierung solcher Austauschangebote im Sinne des gegenseitigen Lernens wurden die Einrichtung von Konsultationskitas, die Kommunikation von Leuchtturmprojekten sowie die Gründung von regionalen Essenskommissionen/MensaAGs aufgeführt.

Wie sieht das Frühstücks- und Vesperangebot in den Einrichtungen aus?

Wie ist das Speisenangebot gestaltet? Woran orientieren sich die Einrichtungen bei Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel?

Damit sind wir zufrieden:

- Mit dem Frühstücks- und Vesperangebot sind die meisten Kitas sehr zufrieden. Dieses ist abwechslungsreich und wird in einem Großteil der Einrichtungen frisch zubereitet. Es gibt täglich frisches Obst und Gemüse, Müsli und Joghurt, verschiedene Brotsorten, selbstgemachte Aufstriche, verschiedene Wurst- und Käsesorten.
- Es werden individuelle Wünsche der Kinder berücksichtigt und Meinungen der Eltern zum Frühstücks-/Vesperangebot eingeholt.
- Unterstützend wirken auch Lieferanten, die Einrichtungen in der Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel beraten.

Hier sehen wir Optimierungsbedarfe:

- Herausforderungen werden vor allem in der Abstimmung des Frühstücks-/Vesperangebotes mit dem Mittagsangebot gesehen: Es fehlt an Schulungen für das Küchenpersonal, damit ein flexibler, abwechslungsreicherer Essensplan zustande kommen kann, in welchem sich die einzelnen Mahlzeiten ergänzen.
- Obstmahlzeit am Vormittag: Kinder nehmen teilweise bis zum Mittag vier Mahlzeiten zu sich (Frühstück zu Hause, 2. Frühstück in Kita, Obstmahlzeit, Mittagessen). Inwiefern kann hier flexibler mit der Obstmahlzeit umgegangen werden? Wichtig ist zu berücksichtigen, ob Kind zu Hause gefrühstückt hat.
- Zu wenig regionale Produkte im Speisenangebot.
- Übergang von Ernährungsbildung in die Verpflegung fehlt oftmals (z.B. Berücksichtigung von Rezepten, die im Bereich der Bildung ausprobiert werden, im Speisenplan)

- Ausschreibungen müssen präziser werden und die Zeiträume für die Bewerbung länger. Momentan sind die Bewerbungsfristen sehr knapp, wodurch Besichtigungen der Caterer in den Einrichtungen erschwert werden und damit eine auf die Bedarfe und Möglichkeiten der Einrichtung zugeschnittene Angebotsabgabe („Lücke zwischen Ausschreibung und Speisenanbieter“).

Das können wir selbstständig umsetzen:

- Abstimmung Frühstück/Vesper mit Mittagessen mit Hilfe der aid-Ernährungspyramide. Hiermit kann eine ausgewogene, vielfältige Ernährung zusammengestellt und die Kommunikation gegenüber den Eltern erleichtert werden.

An diesen Stellen wünschen wir uns Unterstützung:

- Austausch zwischen den einzelnen Kitas zum Thema Verpflegung stärken.
- Rezepte/Variationen für eine abwechslungsreiche und frische Verpflegung.
- Fachliche Unterstützung für die Personen, die bei den Trägern für die Ausschreibungen der Verpflegungsleistungen/Einkauf zuständig sind.
- Erstellung einer Ausschreibungshilfe.

Wie wird der Einkauf organisiert?

Auf welchem Weg kommen die Lebensmittel in die Kitas? Wo wird eingekauft? Wer ist für Bestellungen/Einkauf zuständig?

Damit sind wir zufrieden:

- Die Lebensmittel für Frühstück und Vesper werden von den Einrichtungen größtenteils bei Lieferanten bestellt und angeliefert.
- Lieferanten sind zum einen klassische Supermärkte (z.B. REWE, Edeka) oder Großhändler, aber auch regionale Bio-Läden oder Direktvermarkter (z.B. für Fleisch und Wurst, Molkereiprodukte).
- Auch Großhändler bieten immer mehr Bioprodukte an.
- Zuständig für den Einkauf/die Bestellungen sind in einigen Einrichtungen die Erzieher*innen, in anderen Einrichtungen die Köch*innen.

Hier sehen wir Optimierungsbedarfe:

- Bestellung von Kleinstmengen ist bei größeren Lieferanten nicht möglich. Lieferverträge werden gekündigt, wenn Mindestbestellmengen nicht eingehalten werden. Einrichtungen sind bei Kleinstmengen gezwungen selber einzukaufen. Dies ist zeitlich nicht machbar und auch versicherungstechnisch sowie rechtlich schwierig (Einkauf mit eigenen Auto nicht versichert; Hygieneanforderungen → Einhaltung Kühlkette).
- Regionale Erzeuger-/Verarbeitungsbetriebe haben teilweise nicht die Möglichkeit, die Einrichtungen anzuliefern (v.a. bei Kleinstmengen).
- Frisches Obst und Gemüse im Vergleich zu anderen Lebensmitteln sehr teuer oder entsprechen nicht der gewünschten Qualität.
- Konflikt: steigende Preise für Essensversorgung und gleichzeitig steigende Erwartungen seitens verschiedener Akteure an die Essensqualität in den Einrichtungen.

Das können wir selbstständig umsetzen:

- Möglichkeit für Umgang mit Kleinstmengen: verschiedene Lieferanten in Anspruch nehmen (z.B. ein Hauptlieferant und ein Lieferant für kleinere, flexible Bestellungen). Lieferungen für Kleinstmengen sind teurer, aber so können Einrichtungen flexibel bleiben.

- Einkauf von gekühlten Waren ist möglich mit Kühltasche, Kühlakkus → Abstimmung mit Lebensmittelüberwachung notwendig.

An diesen Stellen wünschen wir uns Unterstützung:

- Erstellung einer Übersicht regionaler Erzeugerbetriebe, bei denen Kitas und auch Großküchen bestellen können.
- Schaffung von logistischen Lösungen für Einkauf bei regionalen Erzeugerbetrieben.
- Mehr Wertschätzung/finanzielle Unterstützung für Frühstück und Vesper → bisher Fokus meist auf Mittagessen, für Frühstück und Vesper stehen kaum finanzielle Mittel zur Verfügung.

Wie kommt das Essen auf den Tisch?

Wer ist für die Zubereitung zuständig? Wie hoch ist der Zeitaufwand? Welche Anforderungen müssen beachtet werden? Welche Räumlichkeiten werden genutzt?

Damit sind wir zufrieden:

- Frühstück und Vesper werden in einem Großteil der Einrichtungen vor Ort zubereitet.
- In einer Einrichtung wird das Frühstück von den Eltern als Brotbox mitgegeben.
- Größere Kinder werden an der Zubereitung beteiligt.

Hier sehen wir Optimierungsbedarfe:

- Aufwand sehr hoch: bei Zubereitung Frühstück und Vesper müssen Erzieher*innen mithelfen, da zu wenig Zeit/Personal in der Küche.
- Wunsch: Einbezug der Kinder und Entlastung der Erzieher*Innen, aber Platz-, Zeit-, Personalmangel, um die Kinder mehr in die Zubereitungen einzubeziehen.
- Schöneres Essensambiente z.B. durch Porzellangeschirr, aber Probleme in der Umsetzung → Belastung des Personals durch höheres Gewicht des Geschirrs .

Das können wir selbstständig umsetzen:

- -

An diesen Stellen wünschen wir uns Unterstützung:

- Wie kann das Ambiente im Speisenraum attraktiver gestaltet werden?
- Weiterbildung/Sensibilisierung Erzieher*innen für Wahrnehmung Vorbildfunktion.

Wie können Austausch und Vernetzung zwischen den Kitas zukünftig befördert werden?

Themenübergreifend wurde von den Teilnehmer*innen an verschiedenen Stellen der Wunsch nach einem stärkeren Austausch zwischen den einzelnen Einrichtungen geäußert. Die Möglichkeit sich bezüglich der Gestaltung von Speiseplänen, Rezepten, Einkauf bei regionalen Betrieben, Kommunikation mit Eltern und Caterern, praxisorientierte Gestaltung von Ausschreibungen etc. auszutauschen, wird als großer Mehrwert wahrgenommen. Bisher besteht v.a. trägerübergreifend zwischen den einzelnen Einrichtungen im Landkreis wenig Kontakt. Einige Möglichkeiten dies in der Praxis umzusetzen wurden von Jens Luther von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg vorgestellt und diskutiert:

- Einrichtung von offiziellen **Konsultationskitas** im Bereich gesunde, nachhaltige Verpflegung (z.B. nach dem Vorbild der Konsultationskitas des Berliner Landesprogramms „Kitas bewegen – für die gute gesunde Kita“): Konsultationskitas sind Einrichtungen, die von anderen Einrich-

tungen besucht werden können und Impulse geben zum Thema Gesundheitsförderung und nachhaltige Verpflegung in Kitas.

- **Gute Beispiele kommunizieren**: Einrichtungen können als Leuchtturmprojekte ihre Stärken darstellen und andere Einrichtungen zu Austausch und Vernetzung einladen.
- Gründung von **Essenskommissionen/Mensa AGs**: im Land Brandenburg gibt es bereits mehrere Regionalgruppen, die aus jeweils mehreren Einrichtungen bestehen und sich zum Thema Verpflegung austauschen und voneinander lernen.