

02.09.2019

Antrag

der Fraktion der SPD

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

Ausgangslage

Es ist wichtig, allen Kindern und Jugendlichen von Beginn an unabhängig von ihrer Herkunft eine gesunde und ausgewogene Ernährung in unseren Kindertagesstätten und Schulen kostenfrei zu ermöglichen.

Nach wie vor beeinflusst die soziale Herkunft die Bildungschancen. Das wirkt sich auf viele Lebensbereiche aus und schränkt die Teilhabe von Kindern und Jugendlichen ein. Insofern überrascht es wenig, dass Kinder aus benachteiligten Familien bzw. aus armen und armutsgefährdeten Haushalten auch beim Thema „Gesunde Ernährung“ benachteiligt sind. Der ungleiche Zugang zu gesunder und ausgewogener Ernährung bzw. zum Erwerb entsprechender Kompetenzen ist gesellschaftlich bedenklich, da die Qualität der Mahlzeiten im Kinder- und Jugendalter für die Entwicklung, Gesundheit und zukünftige gesunde Lebensführung eine entscheidende Rolle spielt.

Kitas und Schulen sind neben dem häuslichen Umfeld der zweitwichtigste Lebensraum von Kindern und Jugendlichen. Viele von ihnen besuchen Ganztagschulen oder Kindertagesstätten, verbringen damit einen großen Teil des Tages außer Haus und sind darauf angewiesen, in den Bildungseinrichtungen verlässlich mit ausgewogenen Mahlzeiten versorgt zu werden. Bundesweit wird rund ein Drittel der Schülerinnen und Schüler in den Schulen verpflegt. Dabei liegt der Anteil in den Grundschulen mit ca. 80 Prozent deutlich höher als an den weiterführenden Schulen. Es ist davon auszugehen, dass sich der Bedarf an einer entsprechenden Verpflegung in den kommenden Jahren weiter erhöhen wird. Deshalb kommt Schulen und Kitas auch beim Thema Ernährung eine wichtige Funktion zu.

Leider entspricht die Verpflegung in den Schulen häufig nicht den Ansprüchen an eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Die bundesweite Erhebung „Qualität der Schulverpflegung“ zeigt, dass generell zu viele Fleischgerichte, zu wenig Gemüse und zu wenig Vollkornprodukte oder Seefischgerichte angeboten werden¹.

¹ Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung, Abschlussbericht, Mai 2015, Hamburg

Datum des Originals: datum/Ausgegeben: datum

Gemäß der o. g. Erhebung produzieren in NRW 14 Prozent der Schulen Mahlzeiten mit einer Frischküche. 12 Prozent der Schulen bereiten Mahlzeiten aus Tiefkühlkomponenten zu. 16 Prozent der Schulen bereiten Mahlzeiten aus gekühlten Komponenten (Cook&Chill) zu. Der überwiegende Anteil der Schulen – 49 Prozent – erhält verzehrfertige Mahlzeiten (Warmverpflegung)². Ähnlich vielfältig stellt sich die Situation in den Kindertagesstätten dar. Auch hier reicht die Bandbreite von der Anlieferung verzehrfertiger Mahlzeiten bis hin zu einer Frischküche.

Damit sind auch die qualitativen Unterschiede groß, denn bislang fehlen einheitliche Qualitätsstandards, an denen sich Schul- oder Kitaträger verbindlich orientieren können. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist es erstrebenswert, wirtschaftlich zu arbeiten, regionale Produkte zu verwenden und Ressourcen zu schonen³.

Auch das Umfeld, in dem die Mahlzeiten eingenommen werden, ist von großer Bedeutung. Es gibt hier Handlungsbedarf, da Mahlzeiten in Räumen eingenommen werden müssen, die häufig anderen primären Nutzungen dienen. Mittelfristig wollen wir Speiseräume, die in einem freundlichen und angemessenen Ambiente bei niedrigem Lärmpegel das Essen zu einem gemeinsamen Ritual im Tagesablauf machen.

Allerdings wird immer wieder deutlich, dass die erforderlichen finanziellen Mittel für eine hohe Qualität nicht in ausreichendem Maße zur Verfügung gestellt werden.

Genauso wenig wie Strom aus der Steckdose kommt, kommt Essen aus dem Konvektomaten oder aus Warmhaltebehältern. Auch wenn mit allen Verpflegungssystemen eine qualitativ gute Kita- und Schulverpflegung angeboten werden kann, zeigt die Erfahrung, dass Kinder, Eltern und pädagogische Fachkräfte mit einer angelieferten Mittagsverpflegung nicht immer mit der sensorischen und ernährungsphysiologischen Qualität zufrieden sind.

Insofern ist es wünschenswert, in Kitas und Schulen perspektivisch flächendeckend Frischküchen zu etablieren. Dazu müssen zunächst die organisatorischen, finanziellen und gesetzlichen Voraussetzungen geschaffen werden.

Die Eigenversorgung bzw. Frischküchen haben viele Vorteile. Die Speisen werden frisch zubereitet und behalten ihre Qualität, da die Standzeiten und Transportwege kurz gehalten werden können. Bei der Eigenversorgung kann ein hoher Anteil an regionalen und/oder ökologisch erzeugten Produkten verwendet werden. Wünsche und Anregungen sind leicht umzusetzen, wie z. B. Ernährungseinschränkungen einzelner Kinder. Darüber hinaus lässt sich die Frischküche gut mit dem ernährungspädagogischen Konzept verknüpfen.

Viele Bildungseinrichtungen haben sich bereits auf den Weg gemacht, ohne dass ihre Arbeit ausreichend finanziert und gewürdigt wird. Neben der Anerkennung fehlt auch eine finanzielle Absicherung bzw. Unterstützung.

Nicht zuletzt ist eine gute Essensversorgung wichtiger Bestandteil im Kampf gegen die Folgen von Kinderarmut. Jedes Kind muss perspektivisch Zugang zu mindestens einem gesunden, warmen und kostenfreien Essen haben. Unabhängig von der Herkunft oder dem Wohnort.

Schulische Bildung und Aufklärung in Ernährungsfragen müssen im Sinne der Nachhaltigkeit und des sozialen Ausgleichs eine inhaltliche Verankerung und Betreuung der Ernährungs- und Verbraucherbildung in den Bildungs- und Kultusministerien sowie in der Lehrerfort- und -ausbildung erfahren. Das Wissen über Nahrungsmittel und ihre Verwendung für einen gesunden Lebensstil fördern den selbstbestimmten Umgang mit Nahrung. Kochkenntnisse sind Grundlage für eine selbstbestimmte, gesunde, vielfältige Ernährung und einen nachhaltigen Konsum und sollten mit zunehmendem Alter der Jugendlichen Gegenstand schulischer Bildung sein.

² vgl. auch: Kleine Anfrage Nr. 17/4787, „Frischküche in Schulen“

³ vgl. DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Die Universität Paderborn hat jüngst eine Studie veröffentlicht, die die unzulängliche Ausbildung und das fehlende fachliche Wissen der Lehrkräfte in Bezug auf ernährungswissenschaftliche Standards sowie das fehlende allgemeine Interesse der Lehrpersonen am Thema Ernährung offenlegt.⁴ Hier besteht dringender Handlungsbedarf.

Vorhandene Angebote nutzen

Mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW gibt es bereits einen zentralen Akteur auf diesem Feld. Die Einrichtung leistet gute Arbeit, um die Qualität der Verpflegung nachhaltig zu verbessern. Auf Grundlage der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) fungiert sie als zentrale Informations- und Anlaufstelle und berät Kitas und Schulen bei allen Fragen rund um die Ernährung.

Die DGE-Qualitätsstandards zeigen detailliert auf, wie eine ausgewogene Verpflegung für Kinder und Jugendliche aussehen soll. Sie wurden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) von der DGE entwickelt und beinhalten die folgenden Punkte:

- Gestaltung der Verpflegung: Getränkeversorgung, Lebensmittelauswahl, Mahlzeitengestaltung
- Rahmenbedingungen der Einrichtung: z. B. Essatmosphäre, Ernährungsbildung
- Rahmenbedingungen Verpflegung: z. B. rechtliche Bestimmungen
- Nachhaltigkeit: Ökologie, Wirtschaftlichkeit, Gesellschaft.

Ernährungswissenschaftler raten dazu, den Qualitätsstandard der DGE für die Schulverpflegung verbindlich festzuschreiben.

Die Vernetzungsstelle fördert und begleitet außerdem den Aufbau lokaler, regionaler und landesweiter Netzwerke. Allerdings ist ihre Arbeit nur unterstützend und eine Einhaltung der Standards ist nicht verpflichtend.

Bei den Qualitätskriterien zur Ausschreibung von Schulverpflegung weisen die Vernetzungsstellen auf den DGE-Qualitätsstandard hin⁵. Der Bekanntheitsgrad der Vernetzungsstelle bei den Schulträgern liegt in NRW bei 76 Prozent. Bei 57 Prozent der Verträge wird der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung vertraglich gefordert⁶. Damit sind auch die qualitativen Unterschiede groß, denn bislang fehlt ein landesweit einheitlicher und verbindlicher Qualitätsstandard bzw. Orientierungsrahmen, an denen sich Schul- oder Kitaträger ausrichten können. Eine Konsultation der Vernetzungsstelle geschieht durch den Schul- bzw. Kitaträger jeweils auf freiwilliger Basis.

Unterstützung anbieten und gutes Essen ermöglichen

Neben der Frage nach einem entsprechendem Orientierungs- bzw. Qualitätsrahmen für gesunde Verpflegung in Kitas und Schulen stellt sich insbesondere die Frage nach der Umsetzung vor Ort. Denn zunächst fehlt es in vielen Kitas und Schulen an den Grundvoraussetzungen. Darüber hinaus muss das Thema gesunde Ernährung oft neben dem schulischen und Kita-Alltag bewältigt werden.

⁴ https://sug.uni-paderborn.de/fileadmin/sug/ekg/ernaehrungswissenschaft/190717_Abschlussbericht_ErnBildung.pdf

⁵ <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/qualitaet-faengt-bei-der-ausschreibung-an-12617>

⁶ Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung, Abschlussbericht, Mai 2015, Hamburg

Es hat sich gezeigt, dass die bislang ergriffenen Maßnahmen nicht ausreichen. Es bedarf folglich gemeinsamer Anstrengungen aller Akteure, also Bund, Land und Schulträgern, die notwendigen baulichen und organisatorischen Voraussetzungen zu schaffen, um die Schulträger und die Träger von Kindertagesstätten entsprechend zu unterstützen.

Wichtig ist hierbei, dass im Rahmen dieser Standards die Kindertagesstätten und Schulen, in kleinen wie auch großen Kommunen, selbstverantwortlich entscheiden können, ggf. in Verantwortung der Schulkonferenzen, wie das Essenskonzept ausgestaltet und realisiert wird. Für die Umsetzung können die vorhandenen Mittel aus dem BuT-Paket genutzt werden.

Der Landtag stellt fest,

- dass die Qualität der Mahlzeiten im Kinder- und Jugendalter für die Entwicklung, Gesundheit und zukünftige gesunde Lebensführung eine entscheidende Rolle spielt, dies aber in der Realität von Bildungseinrichtungen unter den gegenwärtigen Voraussetzungen oft keine ausreichende Berücksichtigung findet.
- dass eine soziale Benachteiligung oft mit einem ungesunden Ernährungsverhalten einhergeht, was aber durch gute Praxis in Schule und Kita behoben werden kann.
- dass der DGE-Qualitätsstandard eine maßgebliche Grundlage für optimale Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten bilden kann.
- dass die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung wichtige Unterstützung zur Sicherstellung der Qualität einer ausgewogenen Verpflegung auf Grundlage des DGE-Qualitätsstandards bietet.
- dass das Thema gesunde Ernährung bislang nur unzureichend gesetzlich verankert ist. Es mangelt sowohl an finanziellen, baulichen und personellen Voraussetzungen sowie an einem verpflichtenden Standard bzw. Orientierungsrahmen.
- dass gesundes Essen ein Kinderrecht ist. Jedes Kind in Nordrhein-Westfalen muss perspektivisch Zugang zu Frühstück und einer kostenfreien, warmen und gesunden Mahlzeit pro Tag haben

Der Landtag fordert die Landesregierung auf,

- die Arbeit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung weiterhin zu unterstützen und sie bei der Umsetzung der verpflichtenden Einhaltung des DGE-Standards mit einzubeziehen.
- einen Orientierungsrahmen zur Schulverpflegung zu entwickeln, der sich an den DGE-Qualitätsstandards ausrichtet, und dessen verpflichtende Einhaltung im Schulgesetz des Landes NRW festzuschreiben.
- zusätzliche personelle Ressourcen zur Koordinierung der Schulverpflegung zur Verfügung zu stellen. Schulen eigene Küchen zur Verfügung zu stellen, wo dies baulich machbar ist, oder alternativ Kooperationen mit Frischküchen oder lokalen Caterern zu ermöglichen.
- einen Orientierungsrahmen zur Kitaverpflegung zu entwickeln, der sich an den DGE-Qualitätsstandards ausrichtet, und dessen verpflichtende Einhaltung im Kinderbildungsgesetz (KiBiz) des Landes NRW festzuschreiben.
- den finanziellen Rahmen zu schaffen, um den bedarfsgerechten Einsatz von hauswirtschaftlichen Fachkräften bzw. Köchinnen und Köchen in der Kita zu schaffen.

- den finanziellen Rahmen zu schaffen, um Kindern eine gesunde Verpflegung in der Bildungseinrichtung zukommen zu lassen, darunter fällt neben dem Frühstück auch das warme Mittagessen.
- gemeinsam mit dem Bund ein Sonderinvestitionsprogramm zum Einbau von Küchen in Schulen und Kindertagesstätten aufzulegen.
- sich für eine curriculare Verankerung des Themenfelds „Gesunde Ernährung“ in den Lehrplänen aller Schulformen einzusetzen.
- die Implementierung des Themenfelds „Gesunde Ernährung“ in die Lehreraus- und -fortbildung voranzutreiben.
- jedem Kind, unabhängig von seiner sozialen Herkunft, ein kostenloses warmes Mittagessen zur Verfügung zu stellen.

Thomas Kutschaty

Sarah Philipp

Eva-Maria Voigt-Küppers

Jochen Ott

Regina Kopp-Herr

Dennis Maelzer

Michael R. Hübner

Stefan Zimkeit

Christian Dahm

André Stinka

und Fraktion