

Abfallarme Schulverpflegung

14. Oktober 2019

Maßnahmen in Ausschreibung verankern



Im Durchschnitt landen 25 Prozent der in Schulküchen oder Cateringunternehmen zubereiteten Speisen im Abfalleimer. Diese Abfallquote hat die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen in einer Fallstudie des Forschungsprojekts REFOWAS empirisch ermittelt.

Bereits mit einfachen und kurzfristig umsetzbaren Maßnahmen kann es gelingen, einen erheblichen Teil dieser Lebensmittelabfälle einzusparen. Das zeigen die Messungen, die vor und nach der Umsetzung solcher Maßnahmen in verschiedenen Schulen durchgeführt wurden.

Zu diesen Maßnahmen gehören unter anderem:

- Die Produktions- bzw. Bestellmengen auf den tatsächlichen Bedarf anpassen
- Die Portionsgrößen bei der Essensausgabe kontrollieren
- Feedback über die Teller- und Ausgabereste an die Küchenleitung geben
- Eine gute Kommunikation mit den Schülerinnen und Schülern.

Mit diesen Maßnahmen konnten die Speisereste pro Gericht im Durchschnitt von 130 auf 87 Gramm reduziert werden. Auch wenn die erreichbaren Einsparungen von Fall zu Fall sehr stark variieren - die Größenordnung von rund einem Drittel lässt aufhorchen. Wer diese Potenziale nutzt, gewinnt finanzielle Spielräume für mehr Qualität auf dem Teller. Doch wo liegen die Ansatzpunkte für eine Verbesserung?

Kriterien in Ausschreibungen verankern

Da die Verpflegung an Schulen häufig von den Schulträgern ausgeschrieben und an geeignete Cateringunternehmen vergeben wird, liegt es nahe, bereits im Leistungsverzeichnis Kriterien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu verankern. Genau dieses Thema hat die Verbraucherzentrale NRW in der zweiten Phase der REFOWAS-Fallstudie unter die Lupe genommen und bundesweit 78

Caterinnen und Caterer und 201 Träger der Schulverpflegung befragt. Ziel der Umfrage war es, die Schwierigkeiten und Sichtweisen von Trägern und Caterinnen und Caterern zu ermitteln und gleichzeitig Instrumente und Lösungsmöglichkeiten für eine nachhaltige und abfallarme Verpflegung zu entwickeln.

Unzureichende Fachkompetenz

Die von der Verbraucherzentrale NRW durchgeführte Fallstudie „Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schulverpflegung“ war Teil des Verbundprojekts REFOWAS. Foto: Verbraucherzentrale NRW

Ein Hindernis zeigte sich bei der Befragung ganz deutlich: Etwa zwei von drei der befragten Cater/innen gaben an, dass die Ausschreibungen eine „geringe fachliche Fundierung“ aufweisen. Auf der anderen Seite räumten 40 Prozent der befragten Schulträger ein, dass es ihnen beim Thema Ausschreibungen am „fachlichen Hintergrund fehlt“. Das lässt sich leicht nachvollziehen: 71 Prozent von ihnen haben eine Berufsausbildung oder einen Studienabschluss im Bereich „Verwaltung“, nur fünf Prozent im Bereich „Ernährungswissenschaft/Hauswirtschaft“. Zudem befasst sich der überwiegende Teil von ihnen (80 Prozent) nur in maximal 25 Prozent seiner Arbeitszeit mit dem Thema Schulverpflegung.

„Ganz offensichtlich brauchen die mit Ausschreibungen befassten Personen in der kommunalen Verwaltung Unterstützung: fachliche Beratung oder Schulungen“, bilanziert der Ernährungsexperte Frank Waskow von der Verbraucherzentrale NRW. „Sinnvoll wäre beispielsweise eine öffentliche Stelle, wo die Kommunen zu diesen fachlichen Fragen Beratung finden“, rät der Leiter der Fallstudie. Zudem wünschen sich die Träger Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen zu Fragen und Problemen, mit denen sie bei Ausschreibungen konfrontiert sind.

Maßnahmen festlegen

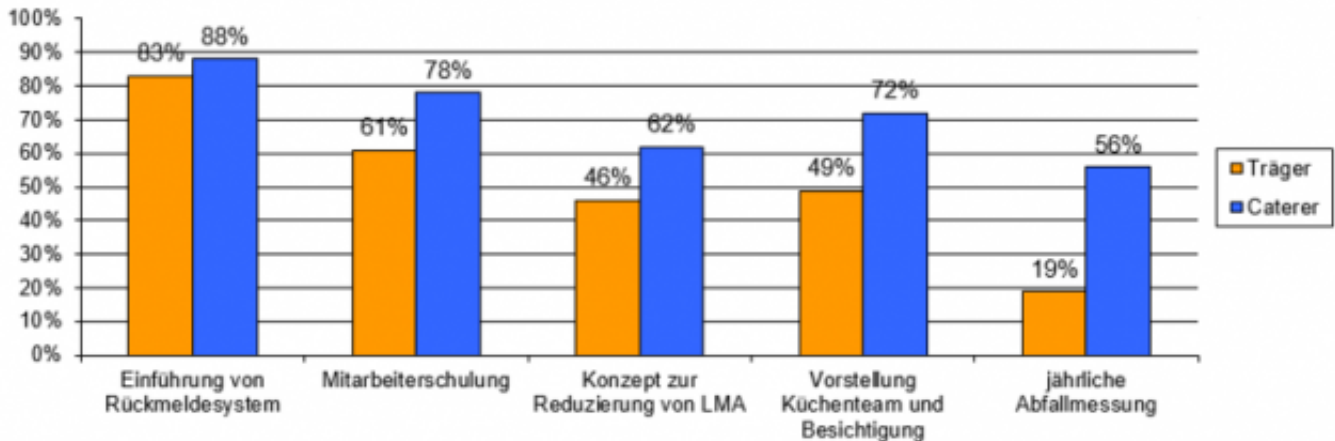
Folgende Ansatzpunkte bieten sich an, um Kriterien zur Abfallvermeidung in Ausschreibungen aufzunehmen:

- Rückmeldesystem zu beliebten und unbeliebten Gerichten
- Mitarbeiterschulungen
- Konzepte zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Küchenbesichtigung und Vorstellung des Mensateams zum Beginn des Schuljahres
- Regelmäßige Abfallmessungen

Aber was halten Träger und Cater/innen davon, solche Maßnahmen in das Leistungsverzeichnis für Ausschreibungen zur Schulverpflegung aufzunehmen?

Die Antworten auf diese Frage sind aufschlussreich: Grundsätzlich waren die Cateringunternehmen offener dafür, solche Kriterien bereits in ihre Angebote aufzunehmen. Am deutlichsten zeigt sich das bei der Akzeptanz für Abfallmessungen.

Welche Kriterien können Sie sich vorstellen in ein Angebot bzw. ein Leistungsverzeichnis aufzunehmen?



Caterinnen und Caterer sind grundsätzlich bereit, Maßnahmen zur Abfallvermeidung umzusetzen. Daten: Verbraucherzentrale NRW. Grafik: Andreas Greiner.

Fachwissen für Ausschreibung bündeln

Die Studie identifiziert eine Reihe von Schwierigkeiten, warum es bisher noch zu wenig gelingt, Maßnahmen für eine abfallarme Schulverpflegung in Ausschreibungen zu berücksichtigen. Neben der geringen Fachkompetenz und mangelnder personellen Kontinuität auf Seiten der Träger spielen das komplexe Vergaberecht und vorhandene Unsicherheiten in Bezug auf Qualitäts- und Umweltkriterien eine Rolle. Abhilfe könnten an den Schulen oder bei den Kommunen installierte Verpflegungsbeauftragte bieten, die mit Kompetenz Schulkolleginnen und -kollegen und Träger bei der Weiterentwicklung der Schulverpflegung beraten und die Ausschreibungen fachlich unterstützen.

Qualität hat seinen Preis

Ein zentrales Hemmnis ist zudem die starke Orientierung auf den Preis statt auf eine gute Qualität. Laut Studie liegt der Verkaufspreis für ein Mittagessen bei 3,07 Euro in der Primarstufe beziehungsweise 3,38 Euro in der Sekundarstufe. Ähnliche Werte hatte auch die KuPs-Studie ergeben.

Insbesondere für kleine und mittlere Cateringunternehmen wird es bei steigenden Anforderungen schwierig, bei diesem Preisniveau wirtschaftlich zu arbeiten. Für 71 Prozent der befragten Caterinnen und Caterer war der „zu niedrige Preis“ ein Grund dafür, dass sie bei einer Ausschreibung kein Angebot abgegeben haben. Die Hoffnung, dass der Markt dies alleine schon regelt, greift zu kurz. Vor allem in ländlichen Regionen fehlt es teilweise an Verpflegungsanbieterinnen und -anbietern, wie die Studie zeigt. Längere Lieferwege und meist kleinere Schulen als in den Städten verschärfen hier die Situation.

Insgesamt zeigt die Studie, dass das Thema „Lebensmittelabfälle bei Ausschreibungen“ bisher noch in den Kinderschuhen steckt. Bereits heute engagieren sich die Kommunen bei der Schulverpflegung finanziell und personell. „Doch die Probleme von Preisgestaltung, Anbietermarkt und mangelnder Fachkompetenz können sie alleine nicht lösen“, so Waskow. „Wir haben hier ein gesellschaftliches Problem und es stellt sich die Frage: Was ist uns die Weiterentwicklung der Schulverpflegung wert?“

Weitere Informationen auf www.oekolandbau.de

- [Mail](#)
- [Abfall](#)
- [Ernährung](#)
- [Schulverpflegung](#)