

A n t w o r t

des Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten

auf die Kleine Anfrage des Abgeordneten Andreas Hartenfels (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)
– Drucksache 17/10720 –

Gute Ernährung für unsere Kinder: „Rheinland-Pfalz isst besser“

Die Kleine Anfrage – Drucksache 17/10720 – vom 2. Dezember 2019 hat folgenden Wortlaut:

Unter der Kampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“ des Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland Pfalz bündeln sich viele Projekte zur nachhaltigen und gesunden Ernährung an unseren Kindertagesstätten und Schulen. Ein bedeutendes Ziel von „Rheinland-Pfalz isst besser“ ist unter anderem, die Wertschätzung von Lebensmitteln und einer gesunden Ernährung zu steigern sowie für die Verwendung regionaler und biologisch erzeugter Produkte zu werben.

Vor diesem Hintergrund frage ich die Landesregierung:

1. Welcher Anteil der Ganztagschulen bzw. ganztägigen Kindertagesstätten bietet eine Gemeinschaftsverpflegung an?
2. Wie viele Kinder und Jugendliche können das Angebot einer Gemeinschaftsverpflegung in Anspruch nehmen?
3. Wie stellt sich die Verpflegungssituation bzw. Küchenausstattung (Frischküche, Warmhaltung oder Catering) in Kindertagesstätten und Schulen in Rheinland-Pfalz in der Regel dar?
4. Wie viele Kindertagesstätten haben bereits an einem Ernährungs-Coaching-Prozess (z. B. „Kita isst besser“ bzw. „Ernährungs-Kita“) teilgenommen bzw. planen, daran teilzunehmen?
5. Wie viele Schulen haben seit Beginn der Kampagne an Qualifizierungsprozessen für die Schulverpflegung (z. B. Beratungsangebote, Speiseplanchecks) teilgenommen?
6. Wie viele Kinder und Jugendliche konnten nach Schätzungen der Landesregierung bereits durch die Projekte der Kampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“ erreicht werden?
7. Welche weiteren Projekte zur gesunden Ernährung mit regionalen und biologisch erzeugten Produkten werden im Rahmen von „Rheinland-Pfalz isst besser“ unterstützt und gefördert?

Das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit Schreiben vom 23. Dezember 2019 wie folgt beantwortet:

Vorbemerkung:

Gemäß Koalitionsvertrag von Rheinland-Pfalz für 2016 bis 2021 unterstützt das Land die Träger der Kitas und Schulen bei der Verbesserung der Essensqualität, der Erhöhung des Einsatzes regionaler Produkte und bei der Orientierung an den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Im Rahmen von „Rheinland-Pfalz isst besser“ hat das Land sich in den letzten Jahren mit vielfältigen Beratungs- und Förderangeboten kontinuierlich in diesem großen Themenkomplex engagiert. In dem gemeinsamen Ministerratsbeschluss zwischen dem Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten, dem Bildungsministerium sowie dem Ministerium für Soziales, Arbeit, Gesundheit und Demografie Rheinland-Pfalz vom 16. Oktober 2018 sind konkrete Zielvorgaben für die Umsetzung einer nachhaltigen, kind- und jugendgerechten Ernährung in Kitas und Schulen festgelegt worden.

Dies vorausgeschickt, beantworte ich die Kleine Anfrage wie folgt:

Zu den Fragen 1 und 2:

Nach §§ 74 f Schulgesetz ist der Schulträger für Organisation und Bereitstellung der Verpflegung der Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen zuständig. An allen Ganztagschulen in Angebotsform, die es im Schuljahr 2019/2020 in Rheinland-Pfalz gibt, wird ein Mittagessen für alle Schülerinnen und Schüler angeboten.

96,13 Prozent der Tageseinrichtungen in Rheinland-Pfalz bieten eine Mittagessensverpflegung in Kitas. 104 293 Kinder nehmen das in Anspruch.

Zu Frage 3:

In der im Jahr 2016 durchgeführten Erhebung zur „Qualität der Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz“ durch die HAW Hamburg wurde unter anderem auch die Mittagsverpflegungssituation in Kitas und Schulen wie folgt unter den Trägern repräsentativ erfasst:

Verpflegungssystem	Kita (in Prozent)	Schule (in Prozent)
Frisch- und Mischküche	43,9	9,7
Tiefkühlkostsystem	16,6	13,3
Cook & Chill-System	2,4	16,7
Warmverpflegung	37,1	60,3

Laut der befragten Kitaträger wird die warme Hauptmahlzeit in den Kitas am häufigsten vor Ort im System der Frisch- und Mischküche (43,9 Prozent) hergestellt, gefolgt von der Anlieferung von warmgehaltenen Speisen (Warmverpflegung, 37,1 Prozent). Laut der befragten Kitaleitungen verfügt die Hälfte der Kitas (50,8 Prozent) über eine Haushaltsküche, nur 21,5 Prozent haben eine voll ausgestattete Küche.

Von den Verpflegungssystemen in Schulen ist nach Angabe der befragten Schulträger die Warmverpflegung (60,3 Prozent) am stärksten vertreten. Ergebnisse der befragten Schulleitungen zeigen, dass die Ausgabe- und Verteilerküchen überwiegen, nur in seltenen Fällen (11,5 Prozent) wird von einer Produktionsküche vor Ort berichtet. Die Mittagsverpflegung in der Schule wird überwiegend von Cateringunternehmen (52,5 Prozent) sowie externen Lieferanten (31,2 Prozent) bereitgestellt.

Zu Frage 4:

Die Coaching-Initiative „Kita isst besser“ richtet sich an Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz, die Gesundheitsprävention, besonders im Hinblick auf Ernährung, zu ihrem Schwerpunkt machen möchten. Mit der Initiative sollen feste Strukturen zur Bildung eines nachhaltig gesundheitsfördernden Ernährungs- und Lebensstils als Grundlagen der Prävention von Übergewicht und ernährungsbedingten Erkrankungen im Bildungs- und Erziehungskonzept von Kitas langfristig verankert und dauerhaft im Kita-Alltag etabliert werden. Während des einjährigen Coaching-Prozesses, der durch einen Kita-Coach begleitet wird, entwickelt jede Kita für sich individuelle Maßnahmenpakete zur Verbesserung der Handlungsfelder Verpflegungsangebot, Essatmosphäre, Ernährungsbildung und Ernährungspartnerschaft sowie Bewegung und Entspannung. Seit Beginn der Coaching-Initiative im Jahr 2013 bis Ende des Jahres 2019 haben 112 Kitas in Rheinland-Pfalz den Coaching-Prozess durchlaufen. Während dieser Zeit konnten insgesamt 8 793 Kinder (8 119 Kitakinder und 674 Hortkinder) sowie deren Eltern erreicht werden.

Im Januar 2020 starten weitere 19 Kitas mit 1 536 Kita- und Hortkindern (1 413 Kitakinder und 120 Hortkinder) den Coaching-Prozess. Insgesamt profitieren 10 294 Kinder von der Coaching-Initiative „Kita isst besser“.

Für Kitas, die ihre Verpflegung weiter optimieren und sichern möchten, bietet die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung RP seit Anfang 2018 eine Qualifizierung zur Ernährungs-Kita (3 Sterne) an. Anhand eines Qualitätshandbuchs werden die Anforderungskriterien an die Qualitätsbereiche Verpflegung, Essatmosphäre und Ernährungsbildung, Verpflegungskonzept sowie einen PLUS-Punkt nach Wahl bearbeitet. Voraussetzung für die Teilnahme ist, dass sich die Kita bereits intensiv mit der Verpflegung und Ernährungsbildung befasst oder an der Kita-Coaching-Initiative „Kita isst besser“ oder anderen Qualitätsentwicklungs-Programmen teilgenommen hat.

14 Kitas haben seit Anfang 2018 die Auszeichnung zur Ernährungs-Kita erhalten. 1 186 Kinder profitieren von dieser Maßnahme.

Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung RP rechnet, bis Mitte Januar 2020 auf insgesamt 15 Ernährungs-Kitas zu kommen. Zehn Kitas befinden sich aktuell noch im Qualifizierungsprozess.

Zu Frage 5:

Seit dem Jahr 2014 bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung RP einen landesspezifischen, mehrstufigen Qualifizierungsprozess mit drei Qualitätsbereichen (Verpflegungsangebot, Ernährungsbildung und Essatmosphäre, Verpflegungskonzept) und einem besonderen PLUS-Punkt (Nachhaltigkeit oder Zwischenverpflegung) an.

Seit dem Jahr 2014 haben sich dazu 160 Schulen angemeldet. Insgesamt 43 Schulen haben den 3. Stern erreicht. In den 43 Schulen nehmen ca. 6 000 Schülerinnen und Schüler an der Mittagsverpflegung teil. Viele Schülerinnen und Schüler werden darüber hinaus durch Ernährungsbildungsarbeit (im Qualifizierungsprozess verpflichtend) erreicht.

Speiseplanchecks sind Untersuchungen des Schulessens anhand von bestimmten Bewertungskriterien. Die Bewertung der Speisepläne stellt ein wichtiges Instrument in der Beratung der Schulen dar. Es wurden von 2013 bis 2019 ca. 441 Speiseplanchecks insgesamt durchgeführt.

Zu Frage 6:

Im Jahr 2013 hat die Landesregierung die Kampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“ eingeführt, um gezielt und ganzheitlich betrachtet Übergewicht und ernährungsbedingte Begleit- und Folgeerkrankungen im Kindes- und Jugendalter mit einem breitem Spektrum an Maßnahmen für die Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung in den Bildungseinrichtungen entgegenzuwirken.

Alle Projekte werden in enger Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung an den DLR und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung RP durchgeführt. Das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten hat schon einige Strukturen geschaffen und ist mit vielfältigen Maßnahmen in Kitas und Schulen bereits unterwegs:

- EU-Schulprogramm – strukturelle Verankerung von Ernährungsbildungsmaßnahmen

Das Programm beinhaltet die kostenlose Abgabe von frischem Obst, Gemüse und bzw. oder ungesüßter Milch an Kitas sowie Grund- und Förderschulen. Begleitende Ernährungsbildungsmaßnahmen werden in den teilnehmenden Einrichtungen verpflichtend durchgeführt. Mit dem EU-Schulprogramm werden bereits rund 90 Prozent (etwa 150 000 Kinder) der Grund- und Förderschulen und etwa 80 Prozent (rund 140 000 Kinder) der Kitas durch die regelmäßige wöchentliche Belieferung von frischem Obst und Gemüse erreicht.

- Unterrichtsreihe „Das ABC der Lebensmittel“ (Grundschulen)

Mit der Unterrichtsreihe „ABC der Lebensmittel“ erleben die Kinder in allen vier Jahren der Grundschulzeit das Thema Ernährung in Theorie und Praxis. Sie lernen insbesondere regionale und saisonale Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe kennen, bereiten daraus einfache Gerichte selbst zu und machen dabei neue Geschmackserfahrungen. Es dient als pädagogische Begleitmaßnahme zum EU-Schulprogramm.

Seit dem Jahr 2010 wurden dadurch ca. 10 000 Schülerinnen und Schüler erreicht. Im aktuellen Schuljahr 2019/2020 werden ca. 62 Schulen mit ca. 136 Klassen an der Unterrichtsreihe teilnehmen.

- Kita-Coaching-Initiative „Kita isst besser“

siehe Antwort zu Frage 4

- Qualifizierung zur Ernährungs-Kita (3-Sterne)

siehe Antwort zu Frage 4

- Qualifizierungsprozess für Schulen mit 3 Sternen (Schulen allgemein)

siehe Antwort zu Frage 4

- Speiseplanchecks an Schulen (Schulen allgemein)

siehe Antwort zu Frage 4

- Schulprojekt „Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist uns unser Essen wert?“ (Förderschulen, Realschulen, Gymnasien)

Das Schulprojekt „Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist uns unser Essen wert?“ sensibilisiert Schülerinnen und Schüler für die Zusammenhänge von Lebensmittelqualität, Wertschätzung und nachhaltigem Ernährungsverhalten. Mit dem Schulprojekt wird teilnehmenden Schulklassen der Sekundarstufe I landesweit eine Unterrichtseinheit mit Lehrmaterial für mehrere Unterrichtsstunden zur Verfügung gestellt. Als Highlight wird ein Tag mit einem professionellen Partnerkoch angeboten.

Hier wurden seit dem Jahr 2014 ca. 120 Schulen und somit ca. 3 600 Schülerinnen und Schüler erreicht.

Im aktuellen Schuljahr 2019/2020 werden voraussichtlich 51 Schulen das Schulprojekt durchführen.

- Kochbus (LZU)

Durch den Kochbus-Einsatz seit dem Jahr 2014 werden Themen wie Ernährungsbildung, regionale Wertschöpfung, ökologische Herkunft der Lebensmittel und nachhaltige Ernährung beim gemeinsamen Kochen und Essen nahegebracht. Zielgruppen sind Schulen, Kitas, Gemeindehäuser, Bauernhöfe, Ferienfreizeiteinrichtungen, Messen oder Verbrauchermärkte. In den vergangenen Jahren fanden jährlich etwa 50 bis 60 Veranstaltungen mit ca. 5 000 Personen statt. Im Jahr 2019 fanden bereits ca. 90 Veranstaltungen statt. Dadurch werden ca. 9 000 Personen – überwiegend in Kitas und Schulen, Ferienfreizeiten – jährlich erreicht.

Zu Frage 7:

Das Projekt „Bio, Qualität und Bildung – Bessere Kita- und Schulverpflegung in drei Pilotregionen in Rheinland-Pfalz“ startete im Herbst 2019. Ziel ist es, Träger bei der Einführung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie bei der stufenweisen Umstellung auf 30 Prozent biologische sowie 50 Prozent regionale Lebensmittel zu unterstützen.

Dies soll zunächst in drei Pilotregionen in Rheinland-Pfalz (Region Eifel, Region Westpfalz, Region Westerwald-Taunus) realisiert werden. Die Pilotregionen nehmen somit eine Vorreiterrolle für ganz Rheinland-Pfalz ein. Ausgehend von den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung soll auch eine Stärkung der gesamten Region, etwa der ortsansässigen Lebensmittelbetriebe, des Handels und der landwirtschaftlichen Erzeuger erreicht sowie ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden. Unter anderem sollen folgende Maßnahmen in dem Projekt umgesetzt werden:

- Einrichtung von runden Tischen mit allen betroffenen Akteuren auf Träger- und ggf. auch auf Einrichtungsebene,
- Durchführung von Seminaren/Webinaren zur Unterstützung des Einrichtungspersonals bei der Einführung des DGE-Qualitätsstandards,

- Schulung von Trägern/Einrichtungen bezüglich einer vergaberechtskonformen Ausschreibung, u. a. in Hinsicht auf die Beschaffung biologischer und regionaler Lebensmittel,
- Unterstützung des professionellen Aufbaus von regionalen Lieferstrukturen mit Bündelung der Belieferung,
- Unterstützung u. a. von Verantwortlichen für die Verpflegung und von Hauswirtschaftskräften bei der Umsetzung einer optimalen Kita- und Schulverpflegung.

Mit dem Projekt sollen die regionale Wertschöpfung unterstützt sowie ein gesundes Essverhalten vermittelt werden. Es trägt zudem zum Ausbau kurzer Transportwege und zum Ausbau der Ernährungsbildung von Kindern und deren Eltern im Hinblick auf die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel und auf die aktuellen Aspekte der Ernährung bei.

Ulrike Höfken
Staatsministerin