

Gutachten

Gemeinschaftsverpflegung an Dortmunder Kindertagesstätten und Schulen

Auftraggeberin:

Stadt Dortmund

Umweltamt

Brückstraße 45, 44135 Dortmund

Ansprechpartnerin: Alessa Heuser (vertreten durch Dorothee Gangnus)

Auftragnehmer:

a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR

Mendelstraße 11, 48149 Münster

Ansprechpartner: Rainer Roehl und Frederik Bury

Fachliche Koordination des Gutachtens:

Alessa Heuser (Stadt Dortmund), Dorothee Gangnus (Stadt Dortmund) und

Frederik Bury (a'verdis)

Autor*innen:

Frederik Bury (a'verdis) und Rainer Roehl (a'verdis)

Lektorat:

Dorothee Gangnus (Stadt Dortmund)

Layout und weitere Mitarbeit:

Pia Rathke (Stadt Dortmund) und Luna Vera Steinbusch (Stadt Dortmund)

Münster, den 15. Dezember 2025

angepasst am 02.04.2026

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	4
Tabellenverzeichnis.....	6
1 Hintergrund und Zielsetzung.....	7
2 Struktur der Verpflegungssituation in Dortmund.....	8
3 Aufbau der Datenabfrage.....	10
4 Beteiligung an der Datenabfrage	10
5 Methodik der Auswertung.....	11
6 Ergebnisse der Datenabfrage	11
6.1 Fragestellungen des Umweltamtes der Stadt Dortmund.....	11
6.2 Berechnung von Szenarien	22
7 Kontextualisierung der Ergebnisse.....	25
7.1 Maßnahmen anderer Kommunen	26
7.2 Wissenschaftliche Studien	28
7.3 Sozio-ökonomische Situation in Dortmund.....	31
8 Handlungsmöglichkeiten	33
9 Fazit.....	36
10 Anhang	39

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Bio-Anteil in % in Relation zur Gesamtsumme der ausgegebenen Essen, eigene Darstellung.....	16
Abbildung 2: Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche enthalten Fleisch?, alle Kindertagesstätten, eigene Darstellung	18
Abbildung 3 (links): Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche enthalten Fleisch? alle Kindertagesstätten mit eigener Küche, eigene Darstellung	18
Abbildung 4 (rechts): Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche enthalten Fleisch?, Kindertagesstätten in nicht-städtischer Trägerschaft mit eigener Produktion der Mittagsverpflegung, eigene Darstellung	18
Abbildung 5: Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche enthalten Fleisch? OGS mit Mittagsverpflegung durch einen externen Cateringbetrieb, eigene Darstellung	19
Abbildung 6: Überblick der Häufigkeit von Gerichten mit Fleisch pro Wochen in den verschiedenen Einrichtungen, eigene Darstellung	19
Abbildung 7 (links): Wurde in den letzten fünf Jahren der Lebensmittelabfall gemessen?, eigene Darstellung	20
Abbildung 8 (rechts): Sind bisher Maßnahmen zur Reduktion der Speiseabfälle ergriffen worden?, eigene Darstellung	20
Abbildung 9 (links): Entfernung von Produktion und Verzehr, Anzahl Cateringbetriebe, eigene Darstellung.....	22
Abbildung 10 (rechts): Entfernung von Produktion und Verzehr, Anzahl belieferteter Einrichtungen, eigene Darstellung	22
Abbildung 11: Zusammenfassung der Ergebnisse der Datenerhebung	25
Abbildung 12: Überblick Stadt München.....	26
Abbildung 13: Überblick Stadt Freiburg.....	27
Abbildung 14: Kosten pro Mahlzeit bei Eigenbewirtschaftung und unterschiedlichen Qualitäten, KuPs-Studie	29
Abbildung 15: Kosten pro Mahlzeit bei Fremdbewirtschaftung und unterschiedlichen Qualitäten und Verpflegungssystemen, KuPs-Studie.....	29
Abbildung 16: Vergleich der Selbstkosten nach Verpflegungssystem in Abhängigkeit zur Anzahl der ausgegebenen Essen pro Tag, KuPS-Studie	30
Abbildung 17: Armutsgefährdungsquote für Haushalte mit Kindern in NRW, IT.NRW	32
Abbildung 18: Zielgruppenspezifische Fragebögen.....	39
Abbildung 19: Beispiel für Antworten, die als unplausibel eingestuft wurden	39
Abbildung 20: Konsum von fast food von Jugendlichen in Relation zu sozio-ökonomischen Faktoren, Auszug aus Tabelle 2.....	40

Abbildung 21: Anzahl der Schüler*innen an allen Schulen aller Träger in Dortmund, Darstellung der Stadt Dortmund	41
Abbildung 22: Anzahl an Kindern in Tageseinrichtungen, Darstellung der Stadt Dortmund.....	41

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Datengrundlage: Preise pro Essen	13
Tabelle 2: Preise pro Essen/Monat	14
Tabelle 3: Datengrundlage Bio-Anteil	15
Tabelle 4: Datengrundlage: Gerichte mit Fleisch pro Woche	17
Tabelle 5: Preis pro Essen mit und ohne DGE-Zertifizierung.....	24
Tabelle 6: Preis pro Monat mit und ohne DGE-Zertifizierung.....	24
Tabelle 7: Kosten und Preise fürs Mittagessen an Schulen in Berlin, eigene Darstellung	31

1 Hintergrund und Zielsetzung

Die Stadt Dortmund ist mit rund 614.000 Einwohner*innen (Stand 31.12.2024) die neuntgrößte Stadt in Deutschland und eines der großen Wirtschaftszentren im Ruhrgebiet.

Dementsprechend groß ist der Umfang an täglichen Mittagessen in den 334 Kindertagesstätten, 91 Offenen Ganztagschulen im Grund- und Förderschulbereich und 67 allgemeinbildenden Schulen, Berufs- und Weiterbildungskollegs der Stadt (die Zahlen beziehen sich auf den Erhebungszeitpunkt im Frühjahr 2025).

Für die Gemeinschaftsverpflegung werden große Mengen an Lebensmitteln erzeugt, verarbeitet und gehandelt. Daher bietet die Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung einen wichtigen Hebel zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung auf kommunaler Ebene. Über die Gemeinschaftsverpflegung können Ziele der öffentlichen Gesundheit und sozialen Teilhabe mit Anforderungen des Klima- und Ressourcenschutzes verbunden werden. Angesichts steigender ernährungsbedingter Erkrankungen sowie wachsender ökologischer Herausforderungen kommt der Gemeinschaftsverpflegung eine strategische Bedeutung zu. Durch den Einsatz von biologischen, fairen und regional-saisonalen Lebensmitteln und einer pflanzenbetonten Speisegestaltung können gesundheitliche Prävention, Klima- und Umweltschutz sowie regionale Wertschöpfung gleichermaßen unterstützt werden. Insbesondere in Kindertagesstätten und Schulen hat eine gesunde und nachhaltige Mittagsverpflegung eine hohe Relevanz, da sie frühzeitig Ernährungsgewohnheiten prägt, Bildungschancen unterstützt und einen wichtigen Beitrag zur gesundheitlichen Chancengleichheit leistet. Die Weiterentwicklung entsprechender Strukturen ist damit ein zentraler Baustein für die langfristige ökologische, wirtschaftliche und soziale Stabilität einer Kommune.

In den vergangenen Jahren hat die Stadt Dortmund zahlreiche politische Beschlüsse gefasst, um eine gesunde und nachhaltige Ernährung in Dortmund umzusetzen. Im Handlungsprogramm Klima-Luft 2030¹ aus dem Jahr 2021 wurden für das Handlungsfeld Landwirtschaft und Ernährung verschiedene Maßnahmen festgelegt, unter anderem eine klimafreundliche, gesunde Ernährung in städtischen Einrichtungen. Bereits 2017 erklärte der Rat mit dem Kindergesundheitsziel² die gesunde Ernährung von Kindern zum Handlungsschwerpunkt. Im Juli 2025 folgte die Verabschiedung von Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde, kindgerechte und nachhaltige Verpflegung im Rahmen des

¹ <https://www.dortmund.de/themen/umwelt-nachhaltigkeit-und-klimaschutz/klimaschutz-und-klimafolgenanpassung/handlungsprogramm-klima-luft-2030/>

² <https://www.dortmund.de/themen/gesundheit-und-pflege/kinder-und-jugendliche/kindergesundheitsziel/>

Qualitätsrahmens „Ganztägige Förderung für Kinder im Grundschulalter“³. Eine gesündere und nachhaltigere Mittagsverpflegung in Dortmunder Kitas und Schulen ist somit ein zentraler Schritt zur Umsetzung dieser politischen Vorgaben.

Um zunächst einen genauen Überblick des Status Quo der Verpflegungssituationen zu erhalten, hat das Umweltamt der Stadt Dortmund im Jahr 2025 eine Datenerhebung durchgeführt, deren Ergebnisse hier dargestellt und diskutiert werden. Ziel der Erhebung war es, eine genaue Übersicht der aktuellen Verpflegungssituation in Kindertagesstätten und Schulen in Dortmund zu bekommen, um darauf aufbauend wirksame und passende Maßnahmen zur Steigerung der Verpflegungsqualität im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit zu entwickeln und umzusetzen.

Die Datenerhebung erfolgte in Form einer Online-Abfrage. Im Detail wurde die aktuelle Situation der Mittagsverpflegung in Dortmunder Kitas und Schulen mit dem Fokus auf Gesundheit und Nachhaltigkeit ermittelt. Inhaltlich umfasste die Erhebung folgende Aspekte: Lebensmittelqualität, Speisenangebot, Lebensmittelverschwendung sowie wirtschaftliche Zahlen zur Abschätzung der Verpflegungskosten. Zusätzlich wurden die Entfernungen zwischen Produktionsstätten und Speiseorten abgefragt, um hinsichtlich des Energieverbrauchs, der Verkehrsemissionen und der Frische konkrete Aussagen treffen zu können.

2 Struktur der Verpflegungssituation in Dortmund

Zielgruppe der Abfrage waren Verwaltungsmitarbeitende der Stadt Dortmund und nicht-städtische Träger, die die Mittagsverpflegung organisieren, als Nachfrager von Lebensmitteln und Cateringleistungen sowie die Kita- und Schulcaterer als Anbieter.

Überblick der verschiedenen Verpflegungsanbieter in Dortmund

Folgende Angaben beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erhebung im Frühling 2025. Zu diesem Zeitpunkt gab es in Dortmund insgesamt 334 Kindertageseinrichtungen, davon 98 in städtischer (FABIDO) und 236 in nicht-städtischer Trägerschaft; letztere wurden von acht verschiedenen Trägern geführt⁴. In 44 Küchen der städtischen Einrichtungen der FABIDO wurde in einer eigenen Küche vor Ort selbst gekocht. In 40 FABIDO Kindertageseinrichtungen wurde die Mittagsverpflegung von ServiceDO, einem Tochterunternehmen des Klinikum

³ <https://www.dortmund.de/themen/bildung/schulische-bildung/qualitaetsrahmen-ganztaegige-foerderung-von-kindern-im-grundschulalter-der-stadt-dortmund/gemeinschaftsverpflegung-im-ganztag/?>

⁴ Alle Angaben zur Anzahl von Bildungseinrichtungen sowie zur Organisation der Mittagsverpflegung und Organisations-, Auftrags- und Vertragsbedingungen in diesem Kapitel beruhen auf Angaben des Umweltamtes der Stadt Dortmund, die a'verdis für diesen Bericht zur Verfügung gestellt wurden.

Dortmunds, geliefert. Die verbleibenden 14 FABIDO-Einrichtungen hatten keine Mittagsverpflegung.

Insgesamt gab es in Dortmund 91 offene Ganztagschulen (OGS), davon 85 Grundschulen an 89 Standorten und sechs Förderschulen. Die Mittagsverpflegung wurde an den OGS-Standorten von den jeweiligen OGS-Maßnahmenträgern – insgesamt 11 verschiedene OGS-Maßnahmenträger – deutlich überwiegend über Cateringbetriebe beauftragt.

An insgesamt 67 weiterführenden Schulen, Berufs- und Weiterbildungskollegs wird die Mittagsverpflegung sehr unterschiedlich organisiert und nicht an allen weiterführenden Schulen ist eine Mittagsverpflegung vorhanden. Bei den Schulen der Sekundarstufen 1 und 2 gibt es keine direkten Aufträge des Schulverwaltungsamtes an Cateringbetriebe. Die Schulen beschaffen die Cateringleistungen selbst. In 22 Schulen verpachtet das Schulverwaltungsamt zur Produktion der Mittagsverpflegung die Mensa bzw. die Cafeteria an Cateringbetriebe.

Vier städtische Schulen haben eine eigene Frischküche vor Ort und organisieren und produzieren die Mittagsverpflegung selbst: Westfalenkolleg, Gesamtschule Scharnhorst, Paul-Dohrmann-Schule und Martin-Luther-King-Gesamtschule und produzieren teilweise über den eigenen Bedarf hinaus auch noch für andere Schulen.

Alle nicht-städtischen weiterführenden Schulen (Sek 1 und Sek 2) sind finanziell und organisatorisch eigenverantwortlich für ihre Mittagsverpflegung.

Insgesamt beliefern rund 28 verschiedene Cateringbetriebe Kindertageseinrichtungen und Schulen in Dortmund.

Zielgruppe und Zeitraum der Datenerhebung

Die Datenabfrage zur Mittagesverpflegung wurde vom Umweltamt der Stadt Dortmund an folgende Akteur*innen geschickt:

- alle Kita-Träger und darüber deren Standorte
- alle OGS-Träger (Primar- und Förderschulbereich) und darüber deren Standorte
- alle von den Trägern und der Verwaltung angegebenen Schul- und Kita-Caterern
- alle städtischen Schulen aus dem Sek 1-Bereich, deren Küchen/Mensen die Stadt Dortmund an Caterer vermietet
- alle städtischen Schulen aus dem Sekundarstufe 1- und 2-Bereich, von denen das Umweltamt weiß, dass dort Frischküchen vorhanden sind und genutzt werden
- einzelne nicht-städtische Schulen aus dem Sekundarstufe 1- und 2-Bereich

Die Datenerhebung konnte online im Zeitraum vom 10.04.2025 bis zum 10.07.2025 ausgefüllt werden.

3 Aufbau der Datenabfrage

Die Online-Datenabfrage zur Verpflegungssituation in Kindertageseinrichtungen und Schulen war in folgende Themenbereiche gegliedert: „Angebot und Nachfrage“, „Preis und Kosten“, „Lebensmitteleinkauf“ und „vertragliche Konditionen“. Da der Fragebogen mit bis zu 51 Fragen umfangreich war und eine hohe Beteiligung erzielt werden sollte, gab es keine Pflichtangaben in der Umfrage, um die Schwelle der Beteiligung trotz umfangreicher Datenabfrage möglichst gering zu halten. Damit möglichst viele Daten erhoben werden konnten, wurde der Fragebogen an viele verschiedene Akteur*innen versandt. Diese lassen sich in drei Gruppen einteilen:

1. Produzierende Akteur*innen (Bildungseinrichtungen mit eigener Küche und eigenem Personal zur Zubereitung und Cateringbetriebe)
2. Bildungseinrichtungen, die von einem Cateringbetrieb beliefert werden (Kindertagesstätten, Grundschulen bzw. offene Ganztagschulen (OGSen)⁵, weiterführende Schulen)
3. Träger von Bildungseinrichtungen (Träger von Kindertagesstätten, OGS-Träger, Schulverwaltungsamt)

Diese drei Gruppen haben jeweils zielgruppenspezifische Fragebogentypen bekommen. Insgesamt gab es sieben verschiedene Fragebögen für die unterschiedlichen Einrichtungsarten und Akteur*innen (siehe Anhang, Abb. 18). Teilweise wurden Informationen auch bei mehreren Gruppen abgefragt, so dass die Wahrscheinlichkeit erhöht wurde, die benötigten Informationen zu erlangen.

4 Beteiligung an der Datenabfrage

Das Umweltamt der Stadt Dortmund hat die Datenabfrage von ihrem Lime-Survey-Account verschickt und alle Antworten gesammelt. Diese Antworten wurden dann in eine Exceltabelle exportiert und a'verdis zur Verfügung gestellt. Während der Laufzeit der Datenabfrage haben sich das Umweltamt der Stadt Dortmund und a'verdis zur bisherigen Beteiligung an der Datenabfrage ausgetauscht und auf Grundlage der ersten Analyse, bei bestimmten Akteur*innen nachgesteuert, um die Teilnahme zu erhöhen. Von Beginn an war deutlich zu erkennen, dass der Rücklauf an Antworten im Bereich der Kindertagesstätten am höchsten, im Bereich der OGS etwas geringer und im Bereich der weiterführenden Schulen sehr gering war. Auch nach erneuter Ansprache der OGS-

⁵ Grundschulen und offene Ganztagschulen (OGS) sind organisatorisch eigenständige Einheiten werden hier aber synonym verwendet, weil an einer Grundschule immer die OGS für die Mittagsverpflegung zuständig ist und in diesem Text nur die Mittagsverpflegung und nicht etwa schulische Inhalte besprochen werden.

Bereiche und der weiterführenden Schulen durch das Umweltamt konnte eine ausgeglichene Verteilung nicht erreicht werden. Insgesamt konnten 111 Antwortbögen von Kindertagesstätten, 55 Antwortbögen von offenen Ganztagschulen, 9 Antwortbögen von weiterführenden Schulen, 19 Antwortbögen von Cateringbetrieben und 47 Antwortbögen von Trägereinrichtungen ausgewertet werden.

5 Methodik der Auswertung

Zunächst wurden alle Antworten nach den unterschiedlichen Fragebogentypen sortiert. Von den vorhandenen Antwortbögen mussten diejenigen aussortiert werden, die nicht gewertet werden konnten. Dies betraf die folgenden Fälle:

1. Antwortbögen ohne Inhalt
2. Doppelte Antwortbögen derselben Einrichtung bzw. desselben Betriebs
3. Unplausible Antworten

Bei doppelten Antwortbögen wurde erstens der Antwortbogen mit den meisten Antworten gewertet und zweitens, bei gleicher Anzahl von Antworten, der Fragebogen mit dem späteren Datum der Abgabe gewertet.

Unplausible Antworten wurden im Antwortbogen markiert und nicht gewertet, der Antwortbogen selbst aber für andere Fragestellungen weiterhin gewertet (Beispiel siehe Anhang, Abb. 19).

6 Ergebnisse der Datenabfrage

Die Ergebnisse der Datenabfrage gliedern sich in zwei Abschnitte. In 6.1 werden insgesamt fünf Fragestellungen des Umweltamtes zur aktuellen Verpflegungssituation anhand der Ergebnisse beantwortet. Zusätzlich werden in Abschnitt 6.2 zwei Szenarien vorgestellt, die auf Wunsch des Umweltamtes und auf Grundlage der Ergebnisse berechnet wurden.

6.1 Fragestellungen des Umweltamtes der Stadt Dortmund

Die Daten sollten im Hinblick auf drei wesentliche und zwei weitere ergänzende Fragestellungen ausgewertet werden:

1. Was würde es die Stadt Dortmund kosten, wenn das Mittagessen in allen Kindertagesstätten und Schulen in Dortmund kostenbeitragsfrei wäre?

Vorgehensweise

Diese Fragestellung konnte aus der Datenabfrage über die Berechnung der Summe der Elternbeiträge erfasst werden. Die Ergebnisse zeigen also nicht die kompletten Kosten der

Verpflegung, sondern lediglich den Anteil, der bisher von den Eltern getragen wird und in dem Fall eines kostenbeitragsfreien Mittagessens von der Stadt Dortmund zusätzlich zu den bereits bestehenden Kosten (z.B. Ausgabepersonal, Küchentechnik, Strom, Wasser, Reinigung etc.) übernommen werden müsste.

Um die Summe der jährlichen Kosten für die Stadt Dortmund bei einem kostenbeitragsfreien Mittagessen zu berechnen, wurde aus den Angaben zu den Elternbeiträgen pro Fragebogentyp zunächst ein Durchschnittspreis gebildet. Dieser wurde dann mit der Anzahl der Kinder in den entsprechenden Einrichtungen (siehe Anhang, Abb. 21 und 22) multipliziert und auf die jährlichen Kosten hochgerechnet. Diese Hochrechnung wurde in zwei verschiedenen Varianten durchgeführt.

1. Wenn die ursprüngliche Angabe im Antwortbogen auf einem monatlichen Essensbeitrag beruhte, wurde dieser monatliche Preis mit 12 multipliziert.
2. Wenn die ursprüngliche Angabe im Antwortbogen auf einem Preis pro Essen beruhte, wurde dieser Preis im Falle von Kindertagesstätten mit 225 (Anzahl Betreuungstage pro Jahr) multipliziert und im Falle von Schulen mit 195 (Anzahl Schultage im Schuljahr der Datenabfrage 24/25) multipliziert.

Datengrundlage

Die Datengrundlage für die Berechnung der Kosten der Stadt Dortmund für ein kostenbeitragsfreies Mittagessen war im Bereich der Kindertagesstätten mit Angaben zu 60 % aller ausgegebenen Essen und für die Grundschulen mit Angaben zu 41 % aller ausgegebenen Essen ausreichend für ein aussagekräftiges Ergebnis. Im Bereich der weiterführenden Schulen war die Datengrundlage allerdings (wie in allen Fragestellungen) zu gering, sodass keine Aussagen getroffen werden konnten.

Kategorie	Essen insgesamt	Ausgewertete Essen	Verhältnis
Essen in FABIDO mit eigener Küche	3.994	3.994	100 %
Essen in FABIDO durch Service DO	2.390	2.390	100 %
Essen in Kindertagesstätten mit eigener Küche insgesamt		4.780	
Essen in Kindertagesstätten durch Cateringbetriebe		6.963	
Alle Essen in Kindertagesstätten	19.483	11.743	60 %
Essen in Grundschulen	24.158	9.889	41 %
Essen in weiterführenden Schulen (ohne Weiterbildungskolleg und Sekundarschule)	63.110	1.590	3 %
Essen in allen Schulen (ohne Weiterbildungskolleg und Sekundarschule)	87.268	11.479	13 %
Alle Essen in Kindertagesstätten & Schulen	106.751	23.222	22 %

Tabelle 1 : Datengrundlage: Preise pro Essen

Ergebnisse

Die Preise pro Essen liegen je nach Fragebogentyp zwischen 3,35 € und 4,14 € bzw. einem monatlichen Essensbeitrag der Eltern zwischen 62,84 € und 77,66 €. Bei einer Auswertung der Preise bei einer Verpflegung durch Cateringbetriebe für Kindertagesstätten (ohne die Kindertagesstätten der FABIDO und der Belieferung durch Service DO) liegt der Preis pro Essen bei 2,84 € (siehe Tabelle 2). Diese Auswertung wurde zusätzlich gewählt, da die Kindertagesstätten der FABIDO in den Daten im Verhältnis zur gesamten Anzahl der Kindertagesstätten in Dortmund (44 von 111) überproportional vertreten sind.

Auswertung pro Essen	Preis pro Tag	Preis pro Monat
FABIDO mit eigener Küche	4,14 €	77,66 €
Sonstige Kindertagesstätten mit eigener Küche	3,85 €	72,15 €
Kindertagesstätten durch Cateringbetrieb	3,35 €	62,84 €
Kindertagesstätten durch Cateringbetrieb ohne FABIDO	2,84 €	53,25 €
Durchschnitt aller Kindertagesstätten	3,66 €	68,63 €
Grundschulen durch Cateringbetrieb	3,50 €	65,65 €

Tabelle 2: Preise pro Essen/Monat

Insgesamt ergibt sich aus den Daten eine jährliche Summe aller Elternbeiträge für die Verpflegung in den Kindertagesstätten von 16.046.367 €. Für die Verpflegung in der Grundschule beläuft sich die jährliche Summe aller Elternbeiträge auf insgesamt 16.492.908 €.

Alle Angaben zu Preisen sind Brutto-Preise.

2. Wie viel Bio-Lebensmittel werden derzeit in der Verpflegung in den Kindertagesstätten und Schulen der Stadt Dortmund verwendet?

Vorgehensweise

Zur Berechnung des Bio-Anteils wurden in den Fragebogentypen A, B und F die selbstkochenden Kindertagesstätten und die Cateringbetriebe nach dem prozentualen Anteil der verwendeten Bio-Lebensmittel gefragt.

Die Angaben konnten, je nach Genauigkeit der verfügbaren Daten, in die Kategorien „kein Bio“, „weniger als 30 % Bio“ oder „mehr als 30 % Bio“ eingeteilt werden. In einer zweiten Frage konnte die Einteilung in kleineren Abstufungen vorgenommen werden (0 – 10 %, 11 – 20 %, 21 – 40 %, 41 – 70 %, 71 % - 90 %, 91 % – 100 %). In einem weiteren Kommentarfeld konnte zusätzlich (falls vorhanden) die genaue Bio-Quote angegeben werden.

Datengrundlage

Die Datengrundlage zur Auswertung des monetären Anteils an Bio-Lebensmitteln im Verhältnis zum Gesamtwareneinsatz im Bereich der Kindertagesstätten war gut. Insgesamt wurden zu 54 % aller Essen, die in Kindertagesstätten ausgegeben werden, Angaben gemacht (siehe Tabelle 3). Bei den Grundschulen konnten nur Angaben zu 17 % aller Essen ausgewertet werden. Bei den weiterführenden Schulen lag dieser Anteil lediglich bei 2 %.

Kategorie	Essen insgesamt	Ausgewertete Essen	Verhältnis
FABIDO mit eigener Küche	3.994	3.419	86%
Sonstige Kindertagesstätten mit eigener Küche		444	
Kindertagesstätten durch Cateringbetriebe beliefert (ohne FABIDO)		4.310	
FABIDO durch Service DO beliefert	2.390	2.390	100%
Alle Kinder in Kindertagesstätten	19.483	10.563	54%
Alle Kinder in Grundschulen	24.158	4.060	17%
Alle Kinder in weiterführenden Schulen	63.110	1.080	2%

Tabelle 3: Datengrundlage Bio-Anteil

Ergebnisse

Die selbstkochenden Kindertagesstätten verwenden insgesamt überdurchschnittlich viel Bio-Lebensmittel, da 83 % der Kinder in diesen Kindertagesstätten ein Essen mit einem Bio-Anteil zwischen 41 % und 70 % serviert bekommen. In Kindertagesstätten, die durch einen Cateringbetrieb beliefert werden, bekommen 63 % aller Kinder ein Essen mit einem Bio-Anteil zwischen 0 % und 10 % und 36 % der Kinder ein Essen mit einem durchschnittlichen Bio-Anteil von 41 – 70 %. Werden die Essen der FABIDO Kindertagesstätten durch die Belieferung von Service DO nicht mitberechnet, kann die Aussage getroffen werden, dass 99 % aller Kinder in den verbliebenen Kindertagesstätten ein Essen mit einem Bio-Anteil von 0 % – 10 % erhalten. Der Bio-Anteil in den Kindertagesstätten, die von einem Cateringbetrieb beliefert werden, ist demnach (abgesehen von den FABIDO Kindertagesstätten) sehr gering.

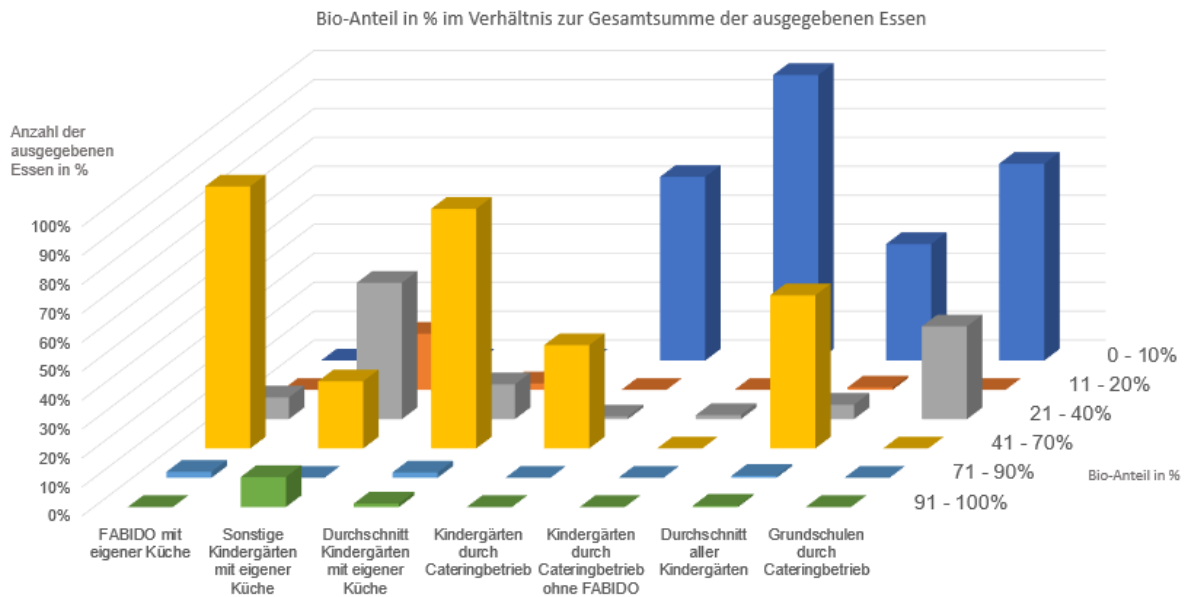


Abbildung 1: Bio-Anteil in % in Relation zur Gesamtsumme der ausgegebenen Essen, eigene Darstellung

In den Grundschulen liegt bei 68 % aller Essen der Bio-Anteil zwischen 0 % und 10 % und bei den restlichen 32 % aller Essen liegt der Bio-Anteil zwischen 21 % und 40 %.

Aus den Mittelwerten der oben dargestellten Prozentbereiche zum Bio-Anteil und den teilweise zusätzlich gemachten Angaben zur genauen Bio-Quote für Kindertagesstätten konnte für alle Kindertagesstätten eine durchschnittliche Bio-Quote von 30 % ermittelt werden. Diese Angabe ist auf Grund der inhärenten Variabilität innerhalb der Prozentbereiche und den nur teilweise verfügbaren genauen Bio-Quoten etwas ungenauer als die oben vorgenommene Einteilung in Prozentbereiche.

3. Wie hoch ist der Anteil von vegetarischen und veganen Gerichten in Dortmunder Kindertagesstätten und Schulen?

Vorgehensweise

Die Datenabfrage beinhaltete zur Erfassung der Ausgestaltung des Speisenangebots folgende, in den Fragebogentypen gleich strukturierte Fragen:

Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche

- ...sind vegetarisch (durchschnittlich)?
- ...sind vegan (durchschnittlich)?
- ...enthalten Fleisch (durchschnittlich)?
- ...enthalten Fisch (durchschnittlich)?
- ...enthalten Hülsenfrüchte (durchschnittlich)?

Die Auswertung hat ergeben, dass sich viele der Antworten widersprechen. So lag die Gesamtsumme der verschiedenen angegebenen Gerichte aus den jeweiligen Kategorien mehrfach höher oder niedriger als die Gesamtsumme an angebotenen Gerichten

insgesamt. Da der Grund hierfür nicht eindeutig ermittelt werden konnte, beruht die Auswertung der Antworten ausschließlich auf der Grundlage der Frage zur Häufigkeit von Gerichten mit Fleisch pro Woche. Auf diese Weise wurde die Fehleranfälligkeit minimiert und die Vergleichbarkeit der Antworten untereinander maximiert, da z. B. nicht beachtet werden musste, ob ein veganes Gericht auch bei den vegetarischen Gerichten in die Zählung eingeflossen ist.

Datengrundlage

Die Datengrundlage zur Auswertung der Angebotshäufigkeit von Gerichten mit Fleisch war in den Bereichen der selbstkochenden Kindertagesstätten mit Angaben zu 88 % aller Einrichtungen und der offenen Ganztagschulen mit Angaben zu 70 % aller Einrichtungen sehr gut (siehe Tabelle 4). Im Bereich der Kindertagesstätten mit einer Versorgung durch einen externen Cateringbetrieb (17 %) und bei weiterführenden Schulen (10 %) dagegen nicht ausreichend.

Kategorie	Einrichtungen insgesamt	Ausgewertete Einrichtungen	Verhältnis
FABIDO mit eigener Küche	44	41	93%
Sonstige Kindertagesstätten mit eigener Küche	23	17	74%
Kindertagesstätten mit eigener Küche insgesamt	66	58	88%
OGS mit Cateringbetrieb	80	56	70%
Cateringbetriebe in Dortmund im entsprechenden Sektor	28	13	46%
Kindertagesstätten mit Cateringbetrieb	269 ⁶	46	17%
Weiterführende Schulen mit Cateringbetrieb	63 ⁷	6	10%

Tabelle 4: Datengrundlage: Gerichte mit Fleisch pro Woche

Ergebnisse

Im Durchschnitt aller Kindertagesstätten wird wenig Fleisch angeboten. Mit Abstand am häufigsten gibt es einmal pro Woche Fleisch (71%) und nur sehr selten fast täglich (3%) (siehe Abb. 2). In den Kindertagesstätten mit eigener Produktion der Mittagsverpflegung wird überdurchschnittlich wenig Fleisch angeboten (siehe Abb. 3). In 98 % der FABIDO-

⁶ Die genaue Anzahl ist nicht bekannt, daher handelt es sich hier um eine Schätzung

⁷ Die genaue Anzahl ist nicht bekannt, daher handelt es sich hier um eine Schätzung

Einrichtungen wird einmal pro Woche Fleisch angeboten. In allen weiteren Kindertagesstätten mit eigener Produktion wird in 35 % der Einrichtungen kein Fleisch, in 59 % der Einrichtungen einmal Fleisch und in nur 6 % der Einrichtungen zwei bis drei Gerichte mit Fleisch pro Woche angeboten (siehe Abb. 4).

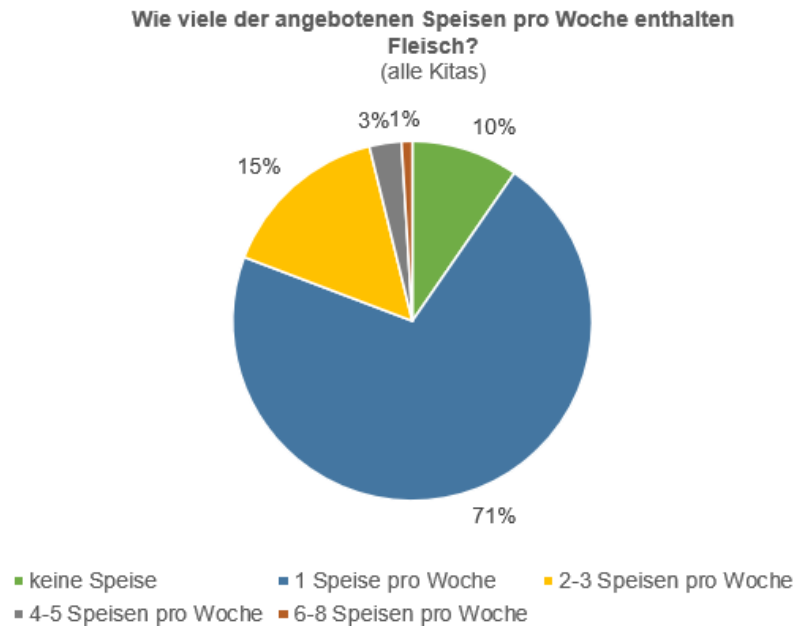


Abbildung 2: Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche enthalten Fleisch?, alle Kindertagesstätten, eigene Darstellung

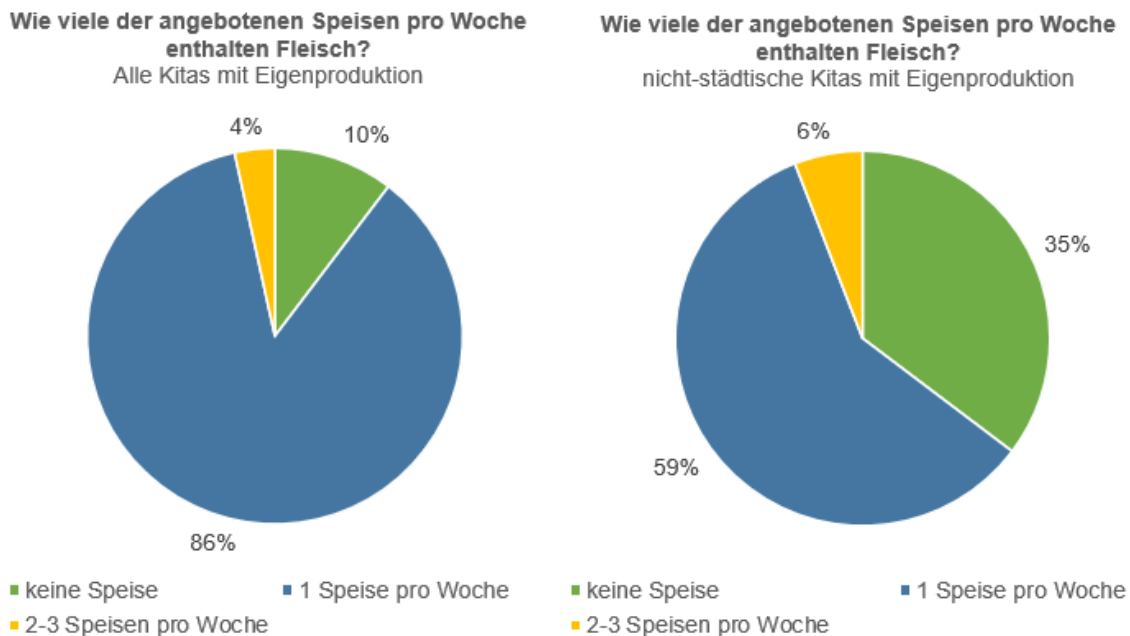


Abbildung 3 (links): Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche enthalten Fleisch? alle Kindertagesstätten mit eigener Küche, eigene Darstellung

Abbildung 4 (rechts): Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche enthalten Fleisch?, Kindertagesstätten in nicht-städtischer Trägerschaft mit eigener Produktion der Mittagsverpflegung, eigene Darstellung

Im Vergleich dazu wächst der Anteil an Gerichten mit Fleisch pro Woche in den Grundschulen an. In der OGS wird in 64 % der Einrichtungen zwei bis dreimal pro Woche Fleisch angeboten und in 29 % der Einrichtungen ein Fleischgericht pro Woche (siehe Abb. 5).

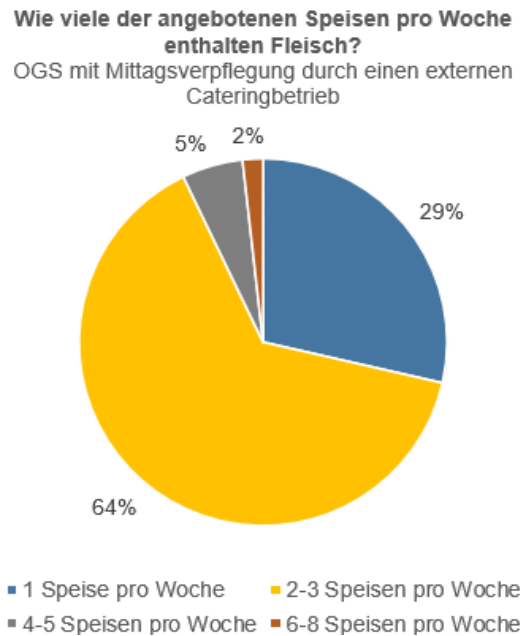


Abbildung 5: Wie viele der angebotenen Speisen pro Woche enthalten Fleisch? OGS mit Mittagsverpflegung durch einen externen Cateringbetrieb, eigene Darstellung

Unter Berücksichtigung der geringen Rückmeldung zum Angebot von Fleischgerichten von weiterführenden Schulen, zeigt die Datenerhebung, dass von Kindertagesstätte und Grundschule bis zur weiterführenden Schule die Häufigkeit an Gerichten mit Fleisch pro Woche analog mit dem Alter der Kinder steigt (siehe Abb. 6)

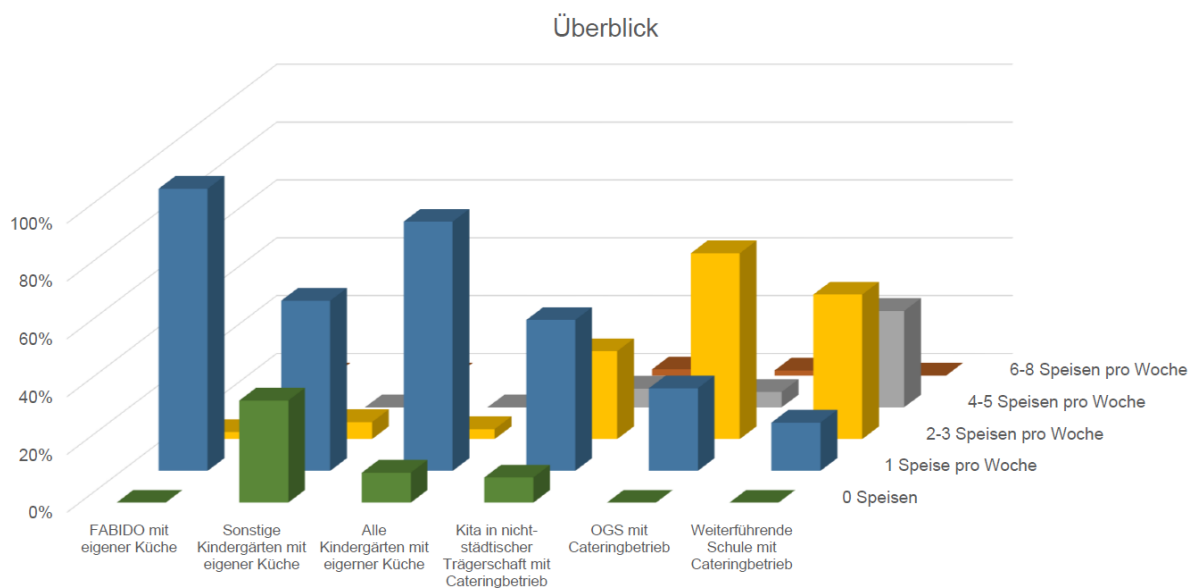


Abbildung 6: Überblick der Häufigkeit von Gerichten mit Fleisch pro Wochen in den verschiedenen Einrichtungen, eigene Darstellung

4. Wird der Lebensmittelabfall gemessen und werden Maßnahmen zur Verringerung des Lebensmittelabfalls umgesetzt?

Vorgehensweise

Die Stadt Dortmund wollte wissen, inwiefern das Thema der Lebensmittelabfallvermeidung in den Bildungseinrichtungen und Cateringbetrieben bereits bearbeitet wird. Die Datenumfrage hat daher unter anderem folgende Fragen beinhaltet:

- Wurde in den letzten fünf Jahren der Lebensmittelabfall gemessen?
- Sind bisher Maßnahmen zur Reduktion der Speiseabfälle ergriffen worden?

Datengrundlage

Insgesamt haben nur wenige der ausgewerteten Bögen konkrete Antworten zu dem Thema Lebensmittelabfallvermeidung enthalten. Die Frage nach der Messung wurde 51-mal beantwortet, die Frage nach ergriffenen Maßnahmen zur Reduktion 52-mal. Mit jeweils 51 Antworten von Kindertagesstätten der FABIDO mit eigener Küche sind diese Einrichtungen auch bei diesen Fragestellungen überproportional vertreten.

Ergebnisse

Das Ergebnis der Antworten ist eindeutig und zeigt sehr klar auf, dass bisher kaum Lebensmittelabfälle gemessen wurden und lediglich bei den Cateringbetrieben durchgehend Maßnahmen zur Reduktion des Lebensmittelabfalls ergriffen wurden (siehe Abb. 7 und 8).

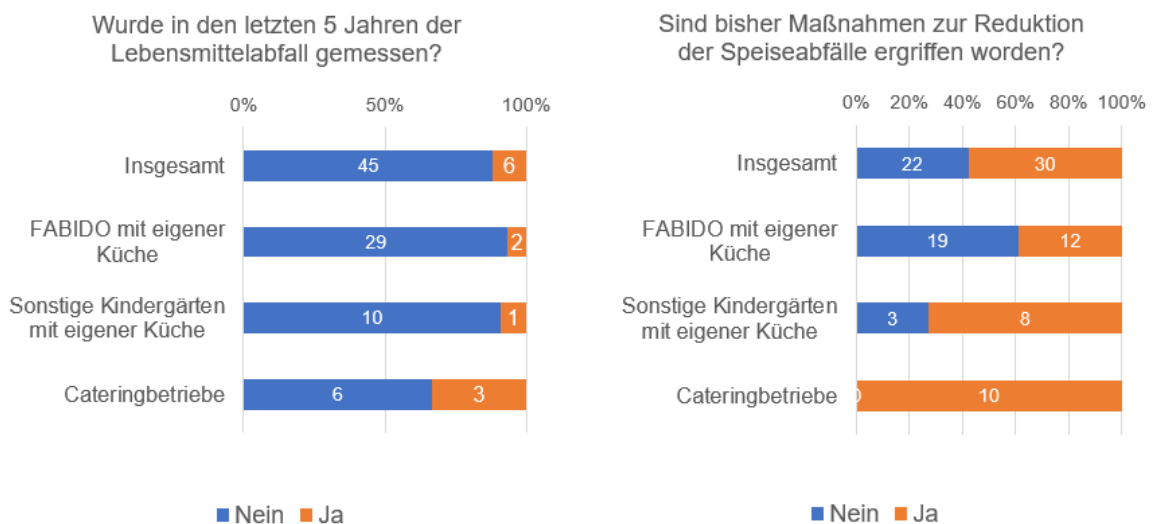


Abbildung 7 (links): Wurde in den letzten fünf Jahren der Lebensmittelabfall gemessen?, eigene Darstellung

Abbildung 8 (rechts): Sind bisher Maßnahmen zur Reduktion der Speiseabfälle ergriffen worden?, eigene Darstellung

Da das Messen der Lebensmittelabfälle und die Erhebung einer Abfallquote der erste Schritt zur wirkungsvollen Reduzierung von Abfällen ist, kann (auf Grundlage der geringen Anzahl von Antworten) vorsichtig festgehalten werden, dass im Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung noch viel Potenzial zur Einsparung von Geld und Ressourcen liegt.

5. Wie viel Lebensmittel aus regionaler Erzeugung werden derzeit in der Verpflegung in den Kindertagesstätten und Schulen der Stadt Dortmund verwendet?

Vorgehensweise und Datengrundlage

Für die Erfassung der Quantität der verwendeten Lebensmittel aus regionaler Erzeugung wurde nach einer Angabe in Prozent der verwendeten regional erzeugten Lebensmittel sowie nach einzelnen regional erzeugten Produktgruppen gefragt. Die Antworten zur Definition von regionalen Lebensmitteln fielen jedoch so unterschiedlich aus, dass eine vergleichende Auswertung der Antworten nicht möglich ist. Stattdessen konnte folgende Frage ausgewertet werden:

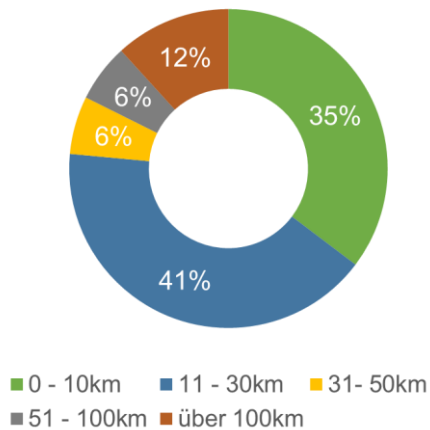
Wie weit ist Ihre Produktionsstätte von der am weitesten weg liegenden Kita bzw. Schule entfernt, die Sie beliefern?

Insgesamt haben dazu 61 % der Cateringbetriebe, die in Dortmund Kindertagesstätten und/oder Schulen versorgen Angaben gemacht, sodass Angaben zu 301 der insgesamt 491 Kindertagesstätten und Schulen in Dortmund gemacht wurden.

Ergebnisse

Das Ergebnis zeigt, dass über 70 % der Produktionsstätten in einem Umkreis von maximal 30km Entfernung zur belieferten Einrichtung liegen (siehe Abb. 9) und genau 60 % aller belieferten Einrichtungen aus diesem Umkreis von maximal 30 km mit Mittagessen versorgt werden (siehe Abb. 10). Von den zwei großen Betrieben mit einer Entfernung von mehr als 100 km, gibt es nur von einem Betrieb Angaben zur Anzahl der belieferten Einrichtungen in Dortmund, so dass der Anteil der belieferten Einrichtungen aus mehr als 100 km Entfernung von derzeit 36 % tatsächlich noch höher ausfallen wird. Es zeigt sich also eine hohe Konzentration der Versorgung aller Bildungseinrichtungen in Dortmund bei wenigen großen Betrieben.

Entfernung von Produktion und Verzehr
(Anzahl Cateringbetriebe)



Entfernung von Produktion und Verzehr
(Anzahl belieferte Einrichtungen)

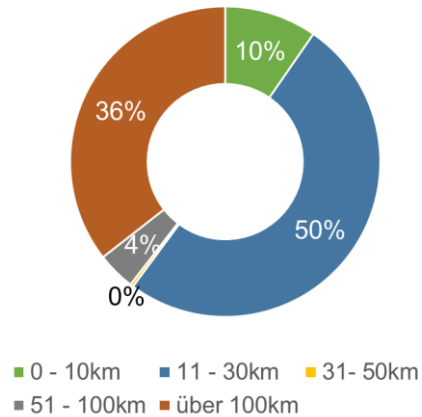


Abbildung 9 (links): Entfernung von Produktion und Verzehr, Anzahl Cateringbetriebe, eigene Darstellung

Abbildung 10 (rechts): Entfernung von Produktion und Verzehr, Anzahl beliefelter Einrichtungen, eigene Darstellung

6.2 Berechnung von Szenarien

Neben der oben dargestellten Auswertung sollten zwei Szenarien einer potenziellen zukünftigen Verpflegung berechnet werden:

1. Szenario: Wie hoch wären die Kosten, wenn die gesamte Verpflegung in allen Kindertagesstätten und Schulen einen geldwerten Anteil von 50 % Bio-Lebensmitteln hätte?

Zur Berechnung dieses **ersten Szenarios** sind als Grundlage die Daten der Einrichtungen und Betriebe der Datenabfrage genommen worden, die aktuell auf einem geldwerten Anteil von 50 % Bio-Lebensmitteln beruhen. Auf diese Weise mussten keine Zahlen einer Modellrechnung genommen werden, die immer nur auf Annahmen beruhen kann und dadurch per se Ungenauigkeiten beinhalten muss, sondern auf Zahlen, die auf tatsächlicher Praxis beruhen. Da mit diesen Anforderungen nur bei der Verpflegung von Kindern in Kindertagesstätten ausreichend Daten vorhanden waren, konnte auch nur ein Szenario für die potenziellen Kosten der Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten berechnet werden.

Insgesamt werden aktuell 6.384 Kinder mit einem Essen versorgt, welches mit einem geldwerten Anteil von 50 % Bio-Lebensmitteln zubereitet wurde. Diese 6.384 Essen bilden die Datengrundlage für die Hochrechnung der Kosten.

Die 6.384 Essen werden teilweise in Kindertagesstätten mit eigener Küche und teilweise durch einen Cateringbetrieb produziert. Aus allen Elternbeiträgen der Mittagessen mit einem geldwerten Anteil von 50 % Bio-Lebensmitteln wurde zunächst ein Durchschnittspreis

pro Essen gebildet und dieser dann mit der Anzahl aller Kinder in Kindertagesstätten (19.483) und mit der Anzahl der Öffnungstage im Jahr (225) multipliziert. Daraus ergibt sich eine Gesamtsumme der Elternbeiträge von 18.465.348 €. Das ist eine Steigerung der jährlichen Ausgaben im Verhältnis zu den aktuellen jährlichen Ausgaben durch Elternbeiträge (16.046.367 €) von 15 % bei einer gleichzeitigen Steigerung des Bio-Anteils von derzeit durchschnittlich 30 % auf 50 %.

Die tatsächlichen Kosten bei einer grundsätzlichen Versorgung mit 50 % Bio-Lebensmitteln in den Kindertagesstätten in Dortmund können von diesem Szenario selbstverständlich sowohl nach unten als auch nach oben abweichen, da die Berechnung des Szenarios auf den Kosten der derzeitigen Betriebe und Einrichtungen beruhen, die bereits 50 % Bio-Lebensmittel einsetzen und damit auch auf den Rahmenbedingungen dieser Betriebe und Einrichtungen. Mit veränderten Rahmenbedingungen der verbleibenden Betriebe und Einrichtungen, die in einem solchen Szenario ihren Lebensmitteleinkauf umstellen würden, kann sich natürlich auch der Preis ändern. Es ist jedoch davon auszugehen, dass auf Grund der guten Datengrundlage der Berechnung und dem Ausgangspunkt realer Zahlen, statt Modellannahmen, die Berechnung eine gute Orientierung bietet.

2. Szenario: Wie verhalten sich die Kosten eines Speisenangebots nach DGE⁸- oder Optimix⁹-Kriterien zu einem Speisenangebot ohne DGE- oder Optimix-Kriterien?

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und das Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) sind zwei wissenschaftliche Einrichtungen, die Standards definiert haben, welche gesunde und nachhaltige Ernährung in Gemeinschaftsverpflegungen sicherstellt. Daher ist eine Zertifizierung oder Überprüfung des Speisenangebots nach diesen Kriterien für Kommunen eine mögliche Absicherung über die Qualität der Verpflegung. Das zweite Szenario sollte daher die Kosten einer Mittagsverpflegung mit Überprüfung nach diesen Kriterien mit den Kosten der Mittagsverpflegung ohne eine solche Zertifizierung oder Überprüfung vergleichen. Optimix heißt der Standard des FKE.

Zur Berechnung des **zweiten Szenarios** sind zwei Schritte unternommen worden. Zum einen wurde der durchschnittliche Preis pro Essen von Cateringbetrieben ermittelt, die Essen mit DGE-Zertifizierung verkaufen und mit dem durchschnittlichen Preis pro Essen von Cateringbetrieben verglichen, die Essen ohne DGE-Zertifizierung verkaufen. Dabei konnte ein durchschnittlicher Preis von 3,56 € für Essen mit DGE-Zertifizierung und ein Preis von 3,44 € für Essen ohne DGE-Zertifizierung ermittelt werden (siehe Tabelle 5).

⁸ <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/>

⁹ https://www.klinikum-bochum.de/files/klinikum-bochum/dokumente/fachbereiche/kinder-und-jugendmedizin/Sonstiges/OMK%20Akt%20Ernmed%202017_Kersting_Online-PDF.pdf

Kategorie	Anzahl Cateringbetriebe	Bio-Quote	Preis pro Essen
Speisenangebot nach DGE-Kriterien	5	25 %	3,56 €
Speisenangebot ohne DGE-Kriterien	3	0 %	3,44 €

Tabelle 5: Preis pro Essen mit und ohne DGE-Zertifizierung

Zum anderen wurden monatliche Essensbeiträge von Eltern in Kindertagesstätten verglichen, die vom selben Cateringbetrieb Essen mit DGE-Zertifizierung und Essen ohne DGE-Zertifizierung bekommen haben. In beiden Fällen betrug der monatliche Essensbeitrag jeweils 70 €. Dieser Vergleich wurde mit drei unterschiedlichen Cateringbetrieben durchgeführt. Die DGE-Zertifizierung hatte also in diesen Fällen auf den Preis für das Mittagessen keine Auswirkung (siehe Tabelle 6).

Name	Anzahl beliefelter Einrichtungen	Preis ohne DGE-Zertifizierung	Preis mit DGE-Zertifizierung
Cateringbetrieb A	15	70 €	70 €
Cateringbetrieb B	3	70 €	70 €
Cateringbetrieb C	2	70 €	70 €

Tabelle 6: Preis pro Monat mit und ohne DGE-Zertifizierung

In beiden Varianten der Berechnung des zweiten Szenarios war die Anzahl der wertbaren Antworten sehr gering (siehe Tabellen 6 und 7), weshalb mit diesem Ergebnis lediglich eine gute Tendenz ermittelt werden kann.

Zusammenfassung der Ergebnisse der Datenerhebung
<ul style="list-style-type: none"> • Der aktuelle Elternbeitrag für die Verpflegung aller Kinder in Kindertagesstätten beläuft sich auf ca. 16 Millionen Euro im Jahr. • Der aktuelle Elternbeitrag für die Verpflegung aller Grundschulkinder beläuft sich auf ca. 16,5 Millionen Euro im Jahr. • Die Preise (brutto) pro Essen liegen zwischen 2,84 € und 4,14 €. • In Kindertagesstätten mit eigener Küche ist der Bio-Anteil überdurchschnittlich hoch. • Bei Cateringbetrieben (ohne FABIDO Kindertagesstätten) ist der Bio-Anteil im Kindertagesstättenbereich sehr gering. • Kindertagesstätten mit eigener Küche kochen sehr pflanzenbasiert.

- In Kindertagesstätten wird am häufigsten 1x pro Woche Fleisch angeboten.
- In der Grundschule wird am häufigsten 2-3x pro Woche Fleisch angeboten.
- Bisher wird bei allen Verpflegungssituationen kaum Abfall gemessen.
- Nur bei Catering-Betrieben wurden konkrete Maßnahmen zur Reduktion des Abfalls ergriffen.
- Im Bereich Lebensmittelabfallvermeidung liegt noch viel Potential zur Einsparung von Lebensmitteln, Ressourcen wie CO₂ und Geld.
- Die meisten Catering-Betriebe (76 %) produzieren in der näheren Umgebung (bis 30 km).
- Wenige Betriebe aus größerer Entfernung liefern sehr viele Essen (Konzentration bei großen Catering-Betrieben).
- Aktuelle Mehrkosten für einen steigenden Bio-Anteil von 30 % auf 50 % belaufen sich auf ungefähr 15 % (gilt für die Berechnung von Essen in Kindertagesstätten und ohne Berücksichtigung anderer Kriterien).
- Von der aktuellen Verpflegungssituation ausgehend würden die Elternbeiträge pro Jahr um etwa 2,5 Millionen Euro steigen, um alle Kinder in Kindertagesstätten mit 50 % Bio-Lebensmitteln und nach Optimix-Kriterien zu versorgen (durchschnittliche Preissteigerung von 15 %).
- Speisenangebote nach festen Qualitätsmerkmalen zu Gesundheit (und Nachhaltigkeit) sind nicht grundsätzlich teurer als ohne diese Vorgaben.

Abbildung 11: Zusammenfassung der Ergebnisse der Datenerhebung

7 Kontextualisierung der Ergebnisse

Mit den Ergebnissen der Datenerhebung lässt sich die aktuelle Verpflegungssituation in Kindertageseinrichtungen und Schulen in Dortmund auf vielfache Weise beschreiben. Die Ergebnisse allein reichen aber nicht über Dortmund hinaus und sind für sich genommen schwierig als Grundlage für Handlungsmöglichkeiten seitens der Stadt Dortmund zu nutzen. Um wirksame Schritte auf dem Weg zu einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung zu definieren, werden in diesem Kapitel die Ergebnisse der Datenerhebung in einen größeren Kontext gestellt. Diese Kontextualisierung findet im Hinblick auf Maßnahmen anderer Kommunen, in Relation zu wissenschaftlichen Studien und unter Einbeziehung der sozio-ökonomischen Situation in Dortmund statt.

7.1 Maßnahmen anderer Kommunen

Sowohl auf europäischer Ebene¹⁰ als auch insbesondere in Deutschland hat sich ein Netzwerk sogenannter Bio-Städte¹¹ seit 2010 (Europa 2002) gebildet, um die verschiedenen Verpflegungsanlässe von Kommunen gesünder und nachhaltiger auszurichten. Dieses Ziel verfolgen die Bio-Städte (und auch andere Kommunen) in unterschiedlicher Weise. Übergeordnet lassen sich die kommunalen Bemühungen in dieser Hinsicht in drei Aspekte einteilen:

1. Vorschrift von Qualitätskriterien für die unterschiedlichen Verpflegungsanlässe

Ein Beispiel ist die Bio-Stadt München, die in Stadtratsbeschlüssen aus den Jahren 2006¹² und 2008¹³ beschlossen hat, mehr Bio-Lebensmittel in Kindertageseinrichtungen, Geschäftsbereichen der Stadt München und der Gastronomie zu fördern.

Bio-Stadt München
<p>Kindertagesstätten in Verantwortung der Stadt München: (Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 08321 vom 20.07.2006)</p> <ul style="list-style-type: none">• Verankerung eines Bio-Anteils von 50 Prozent, darüber hinaus sämtliches Fleisch aus ökologischer Tierhaltung
<p>Verpflegungsanlässe (alle) in Verantwortung der Stadt München: (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 08524 vom 02.05.2013)</p> <ul style="list-style-type: none">• Mindestanteil von 20 Prozent an Bio-Lebensmitteln (nach Möglichkeit aus regionalem Umfeld)

Abbildung 12: Überblick Stadt München

Ebenso wie München hat z.B. auch die Bio-Stadt Bonn per Stadtratsbeschluss vom 21.11.2017 beschlossen, „Qualitätsmerkmale für die Mittagsverpflegung für Schulen und Kindergärten“ einzuführen. Die Ziele sind dabei geringer als in München und liegen bei 10 % Bio-Lebensmittel (bezogen auf den monetären Gesamtwareneinsatz) im ersten Vertragsjahr und 20 % Bio-Lebensmittel ab dem zweiten Vertragsjahr.

Eine Abfrage im Netzwerk der Bio-Städte im Jahr 2024 hat erhoben, inwiefern die Ziele der Städte bisher erreicht wurden. Insgesamt ist die Erfolgsquote für Kindertageseinrichtungen dabei höher als für Schulen¹⁴.

¹⁰ <https://www.organic-cities.eu/>

¹¹ <https://www.biostaedte.de/> (abgerufen am 19.12.2025)

¹² Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 08321

¹³ Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 00965

¹⁴ <https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/bio-staedte/neue-zahlen-aus-den-biostaedten/>

Die Stadt Freiburg hat neben Vorgaben zur Lebensmittelqualität auch Vorgaben zum konkreten Angebot der Speisen in Kindertagesstätten und Schulen festgehalten und demnach beschlossen, dass in Kindertagesstätten und Grundschulen keine Mahlzeiten mit Fleisch oder Fisch mehr angeboten werden¹⁵¹⁶.

Bio-Stadt Freiburg
Kindertagesstätten und Grundschulen <ul style="list-style-type: none">Keine Gerichte mit Fleisch oder Fisch
Weiterführende Schulen <ul style="list-style-type: none">Zwei Gerichte pro Tag zur Auswahl, davon an zwei Tagen ein Fleisch oder Fischgericht. Alle anderen Gerichte sind vegetarisch.

Abbildung 13: Überblick Stadt Freiburg

2. Eigenproduktion der Verpflegung durch die Stadt

Die Stadt Göttingen hat beschlossen, die Verpflegung für Kindertagesstätten und Schulen mehr eigenverantwortlich zu übernehmen und dafür mehrere Zentralküchen mit einer Kapazität von etwa 6.000 Essen pro Tag erbauen lassen¹⁷. Auf diese Weise soll der direkte Zugriff auf Qualität gewährleistet werden und zugleich durch einheitliches Vorgehen und weniger beteiligte Akteur*innen die Kosten reduziert werden. Diese Aufwandsreduzierungen in Organisation, Verwaltung und Kosten soll zugunsten von Gesundheit und Nachhaltigkeit reinvestiert werden. Es wurden daher z.B. alle Rezepturen an die DGE-Qualitätskriterien¹⁸ für Kindertagesstätten und Schulen angepasst¹⁹.

3. Zentrale Schulungs- und Bildungszentren

In diesen Fällen haben bereits einige deutsche Städte eigene zentrale Anlaufstellen für Schulungen und Weiterbildungen für Fachkräfte und interessierte Bürger*innen geschaffen, um einen Wandel der Ernährungskultur zu unterstützen. Die Stadt Berlin²⁰ hat damit nach

¹⁵ <https://www.freiburg.de/pb/2121287.html>

¹⁶ <https://ris.freiburg.de/submission?id=4891611100014>

¹⁷ <https://www.goettingen.de/buergerservice/dienstleistungen/kuechenbetriebe-900000440-0.html?myMedium=1>

¹⁸ <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/>

¹⁹ https://www.zehn-niedersachsen.de/news/284_Wo_Politik_Gesellschaft_und_Verwaltung_gemeinsam_die_Weichen_Stellen_-_das_Goettinger_Modell_der_Kita-_und_Schulverpflegung

²⁰ <https://kantine-zukunft.de/>

dem Vorbild des „House of Food“ in Kopenhagen²¹ angefangen. Mittlerweile gibt es auch in Bremen²² und München²³ solche Angebote.

Insgesamt zeigt der Blick auf andere Kommunen, dass diese mehr und mehr die Verbesserung der Verpflegungssituation in Kindertagesstätten und Schulen nach gesundheitlichen und nachhaltigen Gesichtspunkten als ihre Aufgabe definiert haben und auf mehreren Wegen bearbeiten.

Es lässt sich auch erkennen, dass Vorgaben zu Lebensmittelqualitäten funktionieren und so Schritt für Schritt wichtige Ziele der Nachhaltigkeit und Gesundheitsversorgung erreicht werden können.

7.2 Wissenschaftliche Studien

Eine sehr prominente und viel diskutierte Studie zur Verpflegung an Schulen der Sekundarstufen 1 und 2 ist die „Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung“ (KuPS)²⁴ aus dem Jahr 2019. Darin wurden über eine bundesweit angelegte Datenerhebung verschiedene Produktionssysteme und unterschiedliche Anteile an Bio-Lebensmitteln und Qualitätsvorgaben verglichen. In dem Zusammenhang mit der Datenerhebung in Dortmund ist eine wesentliche Erkenntnis, dass die Mehrkosten bei Einführung der DGE-Qualitätsstandards und einem Bio-Anteil von 20 % sehr gering sind (siehe Abb. 14 und 15). Erst bei einer Steigerung auf 100 % Bio- Lebensmittel steigen die Kosten stark an. Dies trifft sowohl bei Eigenbewirtschaftung als auch bei Fremdbewirtschaftung der Schulen zu.

²¹ <https://kbh-madhus.webflow.io/english/aboutus>

²² <https://www.vhs-bremen.de/forumkueche>

²³ <https://rethink-muenchen.de/klimabewusst-leben/haus-der-kost/>

²⁴ <https://www.dge.de/fileadmin/dok/dge/projekte/KuPS-Studie-Abschlussbericht.pdf>

Abbildung 9: Kalkulatorischer Preis einer Mahlzeit bei Eigenbewirtschaftung und Mischküche in Abhängigkeit von Leistungsanforderungen (Primarstufe, 200 Mahlzeiten pro Tag)
Kosten in Euro pro Mahlzeit

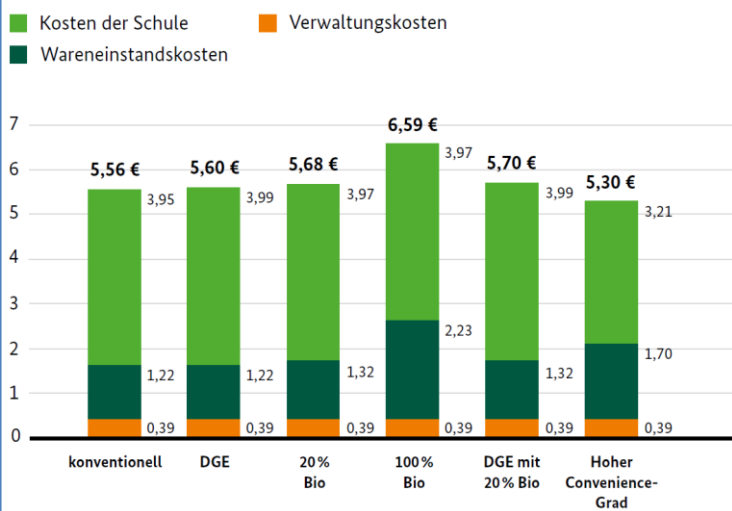


Abbildung 14: Kosten pro Mahlzeit bei Eigenbewirtschaftung und unterschiedlichen Qualitäten, KuPs-Studie²⁵

Abbildung 11: Kalkulatorischer Preis einer Mahlzeit bei Fremdbewirtschaftung in den Verpflegungssystemen Warmverpflegung, Kühl- und Tiefkühlkost in Abhängigkeit von Leistungsanforderungen (Primarstufe, 200 Mahlzeiten pro Tag)
Kosten in Euro pro Mahlzeit

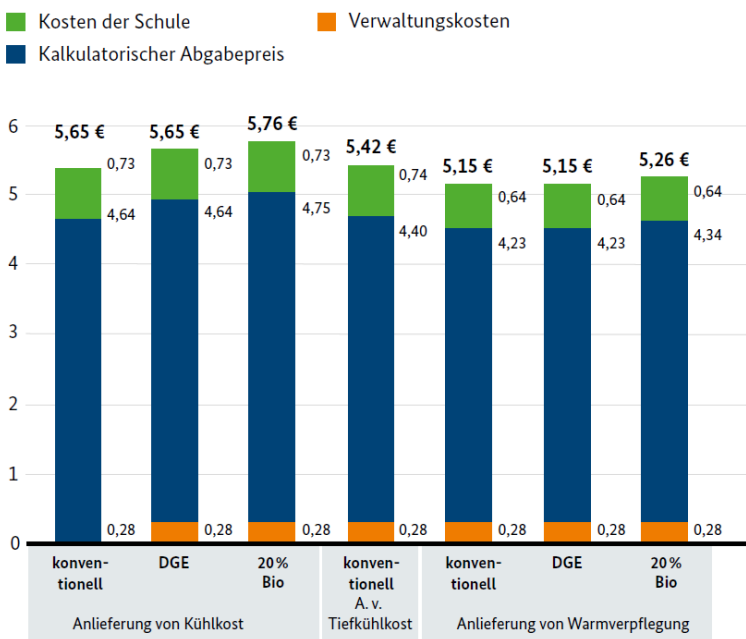


Abbildung 15: Kosten pro Mahlzeit bei Fremdbewirtschaftung und unterschiedlichen Qualitäten und Verpflegungssystemen, KuPs-Studie²⁶

²⁵ https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/GesundeErnaehrung/Kosten-Preisstrukturen-Schulverpflegung-Praxis.pdf?__blob=publicationFile&v=5, S. 39

²⁶ https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/GesundeErnaehrung/Kosten-Preisstrukturen-Schulverpflegung-Praxis.pdf?__blob=publicationFile&v=5, S. 40

Eine weitere zentrale Erkenntnis ist, dass sich die Kosten pro Mahlzeit der verschiedenen Produktionssysteme mit steigender Anzahl an produzierten Mittagessen stark angleichen (siehe Abb. 16).

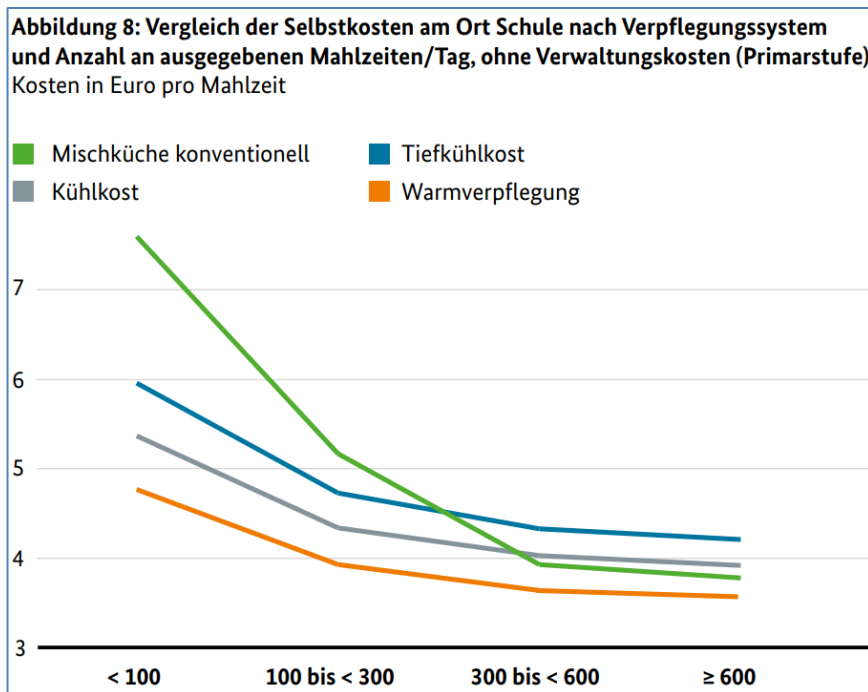


Abbildung 16: Vergleich der Selbstkosten nach Verpflegungssystem in Abhängigkeit zur Anzahl der ausgegebenen Essen pro Tag, KuPS-Studie²⁷

Im Vergleich zu dem errechneten Szenario von 50 % Bio-Lebensmitteln in Kindertagesstätten in Dortmund wäre also bei einer Einführung einer Bio-Quote von mindestens 20 % in Kindertagesstätte und Schule nicht mit einer relevanten Kostensteigerung zu rechnen, wenn die Ergebnisse der KuPS-Studie als Grundlage der Annahme dienen.

Neben der KuPS-Studie soll hier noch eine zweite Studie zur Kontextualisierung herangezogen werden, die im Jahr 2012 im Auftrag des Bundeslands Berlin veröffentlicht worden ist. Ziel der Studie war es, die Kosten pro Mittagessen zu definieren, zu denen ein gesunderhaltendes Mittagessen (nach den DGE-Qualitätsstandards) produziert werden kann. Mit Hilfe einer Modellrechnung wurden so Bruttopreise für verschiedene Schulformen berechnet und mit erhobenen tatsächlichen Preisen verglichen.

²⁷ https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/GesundeErnaehrung/Kosten-Preisstrukturen-Schulverpflegung-Praxis.pdf?__blob=publicationFile&v=5, S. 38

Im Ergebnis der Studie waren die erhobenen Preise deutlich unter den errechneten Preisen der Modellrechnung und damit für ein gesunderhaltendes Mittagessen zu niedrig²⁸ (siehe Tabelle 7).

Kosten und Preisstruktur Berlin 2012		
	Erhobene Durchschnittspreise	Preise Modellrechnung
Grundschule	2,01 €	3,17 – 3,36 €
Gymnasium	2,48 €	3,97 – 4,25 €
Integrierte Sekundarschule	2,41 €	3,14 – 4,25 €

Tabelle 7: Kosten und Preise fürs Mittagessen an Schulen in Berlin, eigene Darstellung²⁹

Die aktuellen Preise, die das Land Berlin derzeit für Mittagessen an Grundschulen bezahlt, sind seit dem Schuljahr 2024/2025 4,64 € (7 % USt) bzw. 5,16 € (19 % USt) bei externer Belieferung durch einen Cateringbetrieb und 5,69 € (7 % USt) bzw. 6,33 € (19 % USt) bei eigener Produktion des Mittagessens in der Schule selbst.³⁰ Im Vergleich dazu ist der erhobene durchschnittliche Bruttopreis von 3,50 € an Grundschulen in Dortmund bei externer Belieferung durch einen Cateringbetrieb deutlich geringer. Der Modellrechnung der hier diskutierten Studie folgend ist daher anzunehmen, dass das Mittagessen in den Grundschulen in Dortmund den Qualitätskriterien einer gesunden Ernährung nach dem Standard der DGE nicht entspricht.

7.3 Sozio-ökonomische Situation in Dortmund

Bei einer angestrebten Verbesserung der gesundheitlichen und ökologischen Qualität der Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen sollte unbedingt auch die sozio-ökonomische Situation in Dortmund berücksichtigt werden, um insbesondere abschätzen zu können, ob eventuelle Preissteigerungen, die mit der gesundheitlichen und ökologischen Verbesserung der Verpflegungsqualität einhergehen können, von den Familien selbst finanziell getragen werden können, oder von der Stadt Dortmund (oder ggf. vom Land NRW) finanziert oder teilfinanziert werden müssen.

²⁸https://digital.zlb.de/viewer/api/v1/records/15522507/files/media/schulverpflegung_kosten_qualisicherung.pdf

²⁹https://digital.zlb.de/viewer/api/v1/records/15522507/files/media/schulverpflegung_kosten_qualisicherung.pdf, S. 3

³⁰<https://www.parlament-berlin.de/adosservice/19/Haupt/vorgang/h19-1334.B-v.pdf>, S. 2 – 3

Die Armutsgefährdungsquote im Jahr 2024 für Dortmund lag laut it.nrw bei 22,1 %³¹. Innerhalb der 15 größten Städte in Deutschland liegt damit nur noch in Essen (22 %) und in Duisburg (26,7 %) die Quote höher. Im Vergleich dazu hat München mit 13,7 % die geringste Armutsgefährdungsquote dieser Großstädte³².

Unter allen Haushalten mit Kindern sind in NRW Alleinerziehende besonders betroffen. Darüber hinaus steigt die Armutsgefährdung mit der Anzahl der Kinder (siehe Abb. 17).

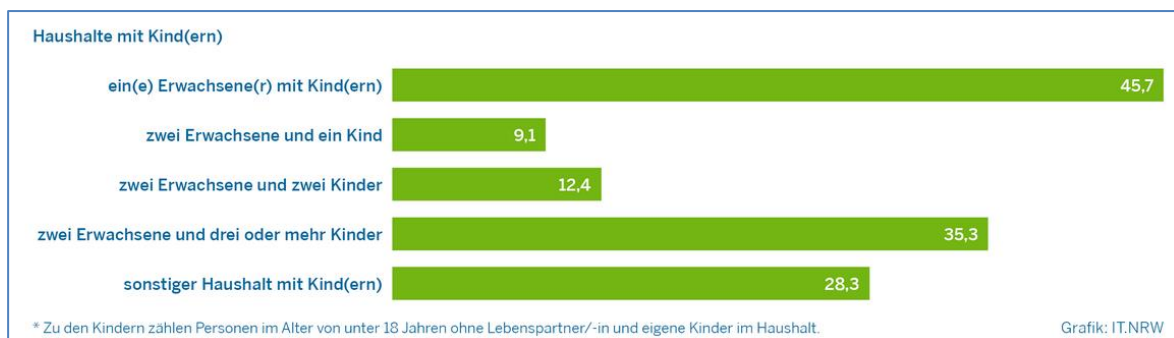


Abbildung 17: Armutsgefährdungsquote für Haushalte mit Kindern in NRW, IT.NRW³³

Es ist also anzunehmen, dass Preissteigerungen für das Mittagessen für eine relevante Gruppe der Familien in Dortmund eine finanzielle Belastung darstellen würde, was mindestens für eine Teilfinanzierung des Mittagessens durch die Stadt Dortmund (oder ggf. das Land NRW) spricht.

Neben der Frage der Finanzierbarkeit des Mittagessens von Familien in Dortmund sind auch noch Zusammenhänge des sozio-ökonomischen Status mit gesunder Ernährung zu beachten. Im 15. DGE-Ernährungsbericht wird z.B. ein Zusammenhang zwischen sozio-ökonomischen Status und Übergewicht diagnostiziert. Personengruppen mit niedrigem sozioökonomischem Status sind demnach besonders von Übergewicht und damit verbundenen Folgeerkrankungen betroffen. Ebenso gilt das auch für Kinder mit Migrationshintergrund im Vergleich zu Kindern ohne Migrationshintergrund.³⁴

In der Studie Eskimo II des Robert Koch Instituts³⁵ konnte außerdem ein Zusammenhang von sozio-ökonomischen Status mit dem Verzehr von Fast Food erkannt werden. Demnach

³¹ <https://www.it.nrw/armutsgefaehrdung-in-nrw#:~:text=Die%20h%C3%B6chste%20Armutsgef%C3%A4hrdungsquote%20in%20Nordrhein,Prozent%20in%20der%20Raumordnungsregion%20Siegen.>

³² <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/159848/umfrage/armutsgefaehrdungsquote-in-deutschland-2008/>

³³ <https://www.it.nrw/armutsgefaehrdung-in-nrw>

³⁴ <https://www.dge.de/fileadmin/dok/wissenschaft/ernaehrungsberichte/15eb/15-DGE-Ernaehrungsbericht.pdf>, S. 80 ff.

³⁵ https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/6887.2/EsKiMoll_Projektbericht.pdf?sequence=3&isAllowed=y

steigt der Konsum von Fast Food mit sinkendem sozio-ökonomischen Status (siehe Anhang, Abb. 20).

Sowohl der DGE-Ernährungsbericht als auch die Studie Eskimo II zeigen also eine starke Korrelation von niedrigem sozio-ökonomischen Status und ungesunder Ernährung auf.

Der Blick auf die sozio-ökonomische Situation in Dortmund zeigt also einerseits auf Grund der hohen Armutsgefährdungsquote in Dortmund eine weitere Notwendigkeit der Steigerung der ökologischen und gesundheitlichen Verpflegungsqualität und andererseits die Schwierigkeit der Finanzierung des Mittagessens durch arme und armutsgefährdete Familien in Dortmund.

8 Handlungsmöglichkeiten

Aus den Ergebnissen der Datenabfrage und der in Kapitel 7 angeführten Kontextualisierung, ergeben sich aus Sicht von a'verdis für die Stadt Dortmund mehrere empfehlenswerte Handlungsmöglichkeiten, welche sich in fünf Kategorien einteilen lassen.

1. Konkrete städtische Vorgaben zur gesundheitlichen und ökologischen Qualität des Speisenangebots

Die Stadt Dortmund kann und sollte verschiedene Vorgaben zum Verhältnis von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung an Kindertagesstätten und Schulen formulieren und sich hierbei an Kriterien der DGE-Qualitätsstandards oder Optimix orientieren. Die Zusammensetzung der verschiedenen Lebensmittel im Speiseplan mit einem ausgeprägten Schwerpunkt auf pflanzlichen Lebensmitteln ist sowohl gesundheitlich als auch ökologisch der bedeutendste Faktor für eine deutliche Verbesserung und verursacht dabei entweder keine oder verhältnismäßig geringe Mehrkosten. Insbesondere die viel beachtete und diskutierte Studie der EAT-Lancet Commission aus dem Jahr 2019³⁶ (Neuaufgabe 2025³⁷) zur Planetary Health Diet hat auf globaler Ebene verdeutlicht, dass eine gesunde und nachhaltige Ernährung nur auf Basis einer pflanzenbetonten Ernährung langfristig möglich ist.

Darüber hinaus kann ein Mindestanteil an definierten Lebensmittelqualitäten (Bio, Tierwohlstufe, fair gehandelte Produkte) vorgeschrieben werden. Mehrere Studien und die eigene Erfahrung aus Beratungsprozessen von a'verdis zeigen, dass eine Mindestquote von 20 % Bio-Lebensmitteln ohne relevante Mehrkosten in Kindertagesstätten und Schulen umgesetzt werden kann. Diese Quote sollte daher das Mindestmaß an Vorgaben zu Lebensmittelqualitäten für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen sein und

³⁶ https://eatforum.org/wp-content/uploads/2025/09/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf

³⁷ [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(25\)01201-2/abstract](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(25)01201-2/abstract)

muss perspektivisch gesteigert werden. Die Strategien der bereits vorgestellten Bio-Städte können dabei für die langfristige Ausrichtung als Orientierung dienen.

Über einzelne Vorgaben und Quoten hinaus zeigen die in Kapitel 7 dargestellten Beispiele der Kommunen und Studien, dass Vorgaben zur gesundheitlichen und ökologischen Qualität gemacht werden müssen, weil dadurch gleiche Bedingungen für alle Akteur*innen entstehen und vermieden wird, dass sich alleinig der günstigste Preis durchsetzt und alle anderen Kriterien vernachlässigt werden³⁸.

Bei allen Vorgaben sollte unbedingt beachtet werden, dass diese eindeutig, einheitlich und überprüfbar sind und auch praktisch überprüft werden können. Es liegt daher nahe, die Kriterien so zu wählen, dass diese z.B. von den Öko-Kontrollstellen oder der DGE überprüft werden können.

2. Finanzierung und Zuschuss

Eine gute und damit gesunde und nachhaltige Verpflegung sollte insbesondere in Dortmund nicht vom Einkommen der Eltern abhängig gemacht werden. Die Ergebnisse der Datenerhebung in Dortmund zeigen, dass manche Verbesserungen in ökologischer und gesundheitlicher Qualität der Verpflegung mit Mehrkosten verbunden sind, während andere Maßnahmen kostenneutral umgesetzt werden können. Der Blick auf die sozio-ökonomische Situation der Stadt Dortmund hat darüber hinaus gezeigt, dass es erstens viele Haushalte in Dortmund gibt, für die Mehrkosten eine starke finanzielle Belastung bedeuten und dass zweitens eine Verbesserung insbesondere der gesundheitlichen Qualität der Verpflegung gerade auf Grund der hohen Anzahl von Familien mit niedrigem sozio-ökonomischen Status besonders dringlich ist, weil in mehreren Studien ein Zusammenhang von niedrigem sozio-ökonomischen Status und ungesunder Ernährung aufgezeigt werden konnte. Beide Erkenntnisse gemeinsam betrachtet bedeuten daher, dass aus sozialer und ökologischer Perspektive der Nachhaltigkeit die gesundheitliche und ökologische Qualität der Mittagsverpflegung verbessert werden muss, ohne nennenswerte Preissteigerungen für die Familien zu verursachen. Dies kann entweder durch ein kostenbeitragsfreies Mittagessen für alle Kinder oder die Übernahme der Elternbeiträge durch die Stadt für Familien bis zu einem bestimmten maximalen Einkommen oder Vermögen erreicht werden. Eine weitere (und auch zusätzliche) Möglichkeit wäre die Subventionierung besonders gesunder und klimafreundlicher Speisen durch die Stadt, indem ein Zuschuss für produzierte Mahlzeiten an die Erfüllung bestimmter Qualitätskriterien gekoppelt ist (Beispiel „Bundeskantinenrichtlinie³⁹).

³⁸ Auch auf internationaler Ebene hat sich Deutschland innerhalb der „school meals coalition“ dazu verpflichtet nachhaltige und gesunder Ernährung in Schulen zu fördern:

https://schoolmealscoalition.org/sites/default/files/attachments/files/DEU_Commitments.pdf

³⁹ https://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/bsvwvbund_07071954_D11152133214.htm

3. Kommunikation und Kooperation mit Verpflegungsanbietern

Hier ist es wichtig, dass die Stadt klare, nachvollziehbare und langfristige Ziele formuliert, feste Ansprechpersonen für Bildungseinrichtungen und Cateringbetriebe in der städtischen Verwaltung etabliert sowie einen regelmäßigen Austausch von Stadt und produzierenden Betrieben organisiert, so dass die gegenseitigen Herausforderungen und Rahmenbedingungen klar sind und eine langfristige erfolgreiche Weiterentwicklung der Verpflegungsqualität stattfinden kann.

Neben den direkten Cateringbetrieben der Bildungseinrichtungen in Dortmund ist auch ein Austausch mit dem Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.⁴⁰ und den Vernetzungsstellen zur Kita- und Schulverpflegung⁴¹, sowie anderen Kommunen (z.B. Bio-Städte) und externen Berater*innen hilfreich, um den Umgestaltungsprozess mit den Cateringbetrieben zu einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung zu begleiten.

4. Kommunikation und Kooperation mit Kindertagesstätten und Schulen

Für eine langfristig erfolgreiche Veränderung braucht es auch die Bildungseinrichtungen selbst. Die Stadt sollte daher die Hintergründe und langfristigen Ziele in die Kindertagesstätten und Schulen tragen und dabei die involvierten Akteur*innen der unterschiedlichen Einrichtungen integrieren. Nicht selten scheitert eine gute Verpflegung nicht (nur) an der Produktion, sondern auch an den Bedingungen am Ort des Verzehrs, wenn z.B. keine ausreichend lange Mittagspause zur Verfügung steht, oder der Speisesaal zu klein oder zu laut ist.

In diesem Fall müssen Bildung und Ernährung zusammengedacht werden. Das bedeutet in Kindertagesstätten und Schulen ausreichend Raum und Zeit für das Mittagessen und darüber hinaus pädagogische Fachkräfte und Lehrer*innen, die eine gute Verpflegung angemessen unterstützen. Das erfordert nicht nur eine Zusammenarbeit der verschiedenen involvierten Akteur*innen, sondern auch Investitionen in die bestehende Infrastruktur der Kindertagesstätten- und Schulgebäude.

Für die Grund- und Förderschulen gibt es in Dortmund mit dem „Qualitätsrahmen Ganztägige Förderung für Kinder im Grundschulalter“ mit dem Modul Gemeinschaftsverpflegung bereits einen Leitrahmen für die Kooperation von Bildungseinrichtungen und Kommune. In dem Qualitätsrahmen wurden unter anderem Leitziele und Maßnahmen für die Zusammenarbeit und Struktur zur Förderung einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Gemeinschaftsverpflegung unter Einbezug der beteiligten Akteur*innen festgelegt.

⁴⁰ <https://www.vdskc.de/>

⁴¹ <https://www.gemeinsamgutessen.de/bundeslaender/vernetzungsstellen-kitaverpflegung>

5. Organisation und Prozesse

Viele Prozesse außerhalb der eigentlichen Produktion des Essens können eine Verbesserung der Verpflegungsqualität an Kindertagesstätten und Schulen verlangsamen oder ganz aufhalten. Daher ist es wichtig von Beginn an auf möglichst einheitliche Verwaltungsprozesse in allen Bereichen zu achten und z.B. ein schlankes Bestell- und Abrechnungssystem zu etablieren und die Überprüfung der Qualitätsvorgaben einfach zu halten.

Aus der Perspektive von a'verdis ergibt sich für die Stadt Dortmund eine weitere gute Möglichkeit zur Optimierung der Organisation und Prozesse in der Kombination von Auftragsvergabe an produzierende Cateringbetriebe und Eigenproduktion von Mittagessen in Quartiersküchen. Auf diese Weise lassen sich steuerliche Vorteile (Wegfall der Mehrwertsteuer) mit Skaleneffekten und direktem Zugriff der Stadt auf die Qualität verbinden, wodurch viele Verwaltungsaufgaben von Besprechungen bis hin zu Kontrollen im Aufwand deutlich reduziert werden können. Die Stadt Göttingen ist in dieser Hinsicht ein gutes Beispiel für diese Art der Beschaffung und Produktion.

Insbesondere im Bereich der OGS ist die derzeitige Struktur aus den Akteuren städtische Verwaltung, OGS-Träger und produzierenden Cateringbetrieben kompliziert und könnte insofern vereinfacht werden, als dass die Stadt direkt für die Beschaffung des Mittagessens bzw. die Produktion des Mittagessens zuständig ist.

9 Fazit

Die Datenerhebung in Dortmund zum aktuellen Stand der Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen hat insgesamt viele aufschlussreiche Erkenntnisse hervorgebracht.

Erstens wurde in der Erstellung des Fragebogens deutlich, wie komplex und kleinteilig die gesamte Struktur der Mittagsverpflegung und der vielen verschiedenen Zuständigkeiten der unterschiedlichen Akteur*innen ist.

Zweitens wäre insgesamt eine höhere Beteiligung an der Datenerhebung wünschenswert gewesen. Zum Bereich der weiterführenden Schulen konnten z.B. kaum Daten erhoben werden, so dass über die Situation an den weiterführenden Schulen weiterhin kein detaillierter Überblick vorhanden ist. Für die Bereiche Kindertagesstätte und Grundschulen bzw. OGS konnten allerdings viele Fragen beantwortet werden.

Drittens wurde deutlich, dass im Hinblick auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung noch viel Potential vorhanden ist. Für fast alle Verpflegungssituationen gilt, dass der Bio-Anteil noch sehr gering ist und der Lebensmittelabfall noch kaum gemessen wurde. Aus

ökologischer und gesundheitlicher Perspektive ist positiv hervorzuheben, dass in den meisten Kindertagesstätten vorwiegend pflanzenbetont gekocht wird, auch wenn diese Ausrichtung insgesamt noch stärker ausfallen sollte. Die Grundschulen und weiterführenden Schulen haben in dieser Hinsicht noch einen weiteren Weg vor sich und sollten das Angebot noch deutlich pflanzlicher ausrichten.

a'verdis sieht die Aufgabe der Stadt Dortmund darin, dieses ungenutzte Potential nach gesundheitlichen und ökologischen Aspekten der Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen zu fordern und zu fördern. Dafür ist eine aktive Gestaltung der Verpflegung notwendig. Dass dieser Weg funktioniert, zeigen nicht nur andere Kommunen in Deutschland sondern auch auf internationaler Ebene. Nicht nur in Berlin ist das Mittagessen bis zur sechsten Klasse kostenbeitragsfrei⁴², sondern beispielsweise auch in Schweden⁴³, Finnland⁴⁴, Indonesien⁴⁵ und vielen weiteren Ländern⁴⁶. In Schottland und Frankreich⁴⁷, Brasilien⁴⁸ und weiteren Ländern⁴⁹ gibt es lebensmittelbezogene Vorgaben zur ökologischen und gesundheitlichen Qualität der Schulverpflegung. Studien zu kostenbeitragsfreiem Schulessen können mittlerweile aufzeigen, dass die aktive Gestaltung der Nachfrage durch Beschaffung⁵⁰ von Schulessen positive ökologische, gesundheitliche und volkswirtschaftliche Auswirkungen hat⁵¹, da die Einsparungen und Vorteile in den Bereichen Gesundheitsversorgung, Bildung, Wirtschaftswachstum und umweltfreundlicher Lebensmittelproduktion die Kosten für gesundes und nachhaltiges Mittagessen in Kindertagesstätten und Schulen übersteigen^{52 53}.

⁴² <https://www.berlin.de/sen/bildung/unterstuetzung/praevention-in-der-schule/gesundheitsernaehrung/>

⁴³ <https://www.gemeinsamgutessen.de/schulessen/international/schweden-hat-lange-schulverpflegungstradition>

⁴⁴ <https://www.gemeinsamgutessen.de/schulessen/international/finnland-bietet-kostenlose-schulverpflegung>

⁴⁵ <https://www.vdskc.de/kostenfreies-schulessen-in-indonesien/>

⁴⁶ <https://de.wfp.org/pressemitteilungen/wfp-bericht-die-haelfte-der-schulkinder-weltweit-erhaelt-kostenloses-schulessen>

⁴⁷ <https://www.ganztagsschulen.org/de/ganztagsschule-vor-ort/mittagessen-schulverpflegung/der-blick-ueber-den-tellerrand-schulessen-in-europa.html>

⁴⁸ <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000168829/download/>, S. 20

⁴⁹ <https://www.vdskc.de/schulessen-international/>

⁵⁰ <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000168829/download/>, insbesondere S. 16 - 21

⁵¹ Nicht nur die Wissenschaft plädiert mittlerweile für eine aktive Gestaltung der Schulverpflegung durch Kommunen und Länder, sondern auch in der Bevölkerung gibt es eine große Akzeptanz für kostenbeitragsfreies Mittagessen mit Vorgaben zu gesundheitlich und ökologischen Kriterien: https://www.bundestag.de/webarchiv/Ausschuesse/ausschuesse20/weitere_gremien/buergerraete/buergerrat_th1/kostenloses-essen-schule-kitas-991914

⁵² <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000168639/download/>, insbesondere S. 6

⁵³ <https://www.project-syndicate.org/commentary/school-meal-programs-industrial-strategy-tool-for-shaping-markets-by-mariana-mazzucato-2025-09/german>

10 Anhang

Wählen Sie einen Fragebogen zur Teilnahme an der Abfrage:

Wählen Sie den Fragebogen, der für Sie vorgesehen ist. Zur Wahl des richtigen Fragebogens lesen Sie bitte das mitgesandte PDF-Dokument "Abfrage_Hilfestellungen".

● Bitte wählen Sie eine der folgenden Antworten:

- Fragebogen A: Kita der FABIDO mit eigener Produktion der Mittagsverpflegung
- Fragebogen B: Kita in nicht-städtischer Trägerschaft mit eigener Produktion der Mittagsverpflegung
- Fragebogen C: Kita in nicht-städtischer Trägerschaft mit Mittagsverpflegung durch einen externen Cateringbetrieb
- Fragebogen D: OGS mit Mittagsverpflegung durch einen externen Cateringbetrieb
- Fragebogen E: Weiterführende Schule mit Mittagsverpflegung durch einen externen Cateringbetrieb
- Fragebogen F: Cateringbetrieb für Kita und/oder Schule ODER weiterführende Schule mit eigener Produktion
- Fragebogen G: Schulverwaltungsamt, Geschäftsstellen OGS-Träger, Geschäftsstellen nicht-städtischer Kita-Träger

Abbildung 18: Zielgruppenspezifische Fragebögen

AB	AC	AD	AE	Bitt
Für wie viele Kitas bzw. Schulen in Dortmund produzieren Sie aktuell Mittagessen?	Wie viele Mittagessen produzieren Sie insgesamt für jeweils Kitas bzw. Schulen im laufenden Kita- bzw. Schuljahr täglich? [Kitas]	Wie viele Mittagessen produzieren Sie insgesamt für jeweils Kitas bzw. Schulen im laufenden Kita- bzw. Schuljahr täglich? [Grundschulen]	Wie viele Mittagessen produzieren Sie insgesamt für jeweils Kitas bzw. Schulen im laufenden Kita- bzw. Schuljahr täglich? [Weiterführende Schulen]	Bitte Sie Nam Cat ieb dan Sta Dor
4		320	310	
4				
12	1890000	1890000	420000	
3	210	0	0	
1	50			
12	400	460		
48	3000	700	250	
10	60	1300	0	
44	2390		650	
107				
13	2500	2000	500	

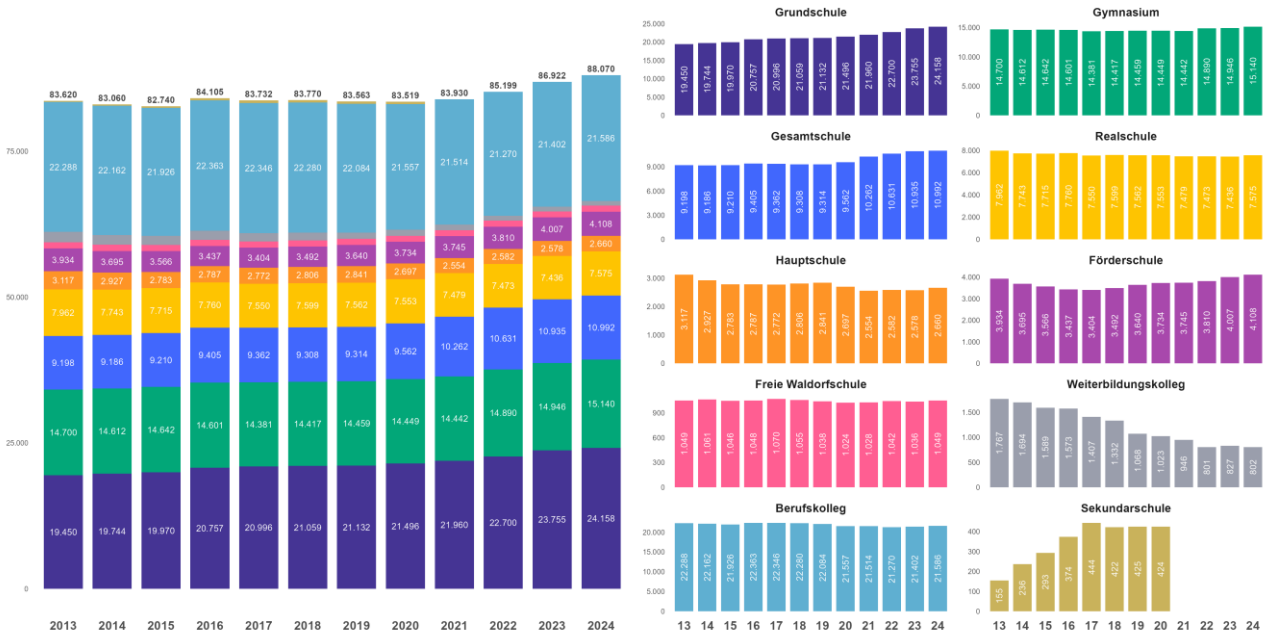
Abbildung 19: Beispiel für Antworten, die als unplausibel eingestuft wurden

Variable	Mädchen						Jungen					
	n	Mittelwert (%)	(95 %-KI)	Median (%)	1. Quartil (%)	3. Quartil (%)	n	Mittelwert (%)	(95 %-KI)	Median (%)	1. Quartil (%)	3. Quartil (%)
Gesamt	727	6,5	(5,9–7,2)	5,3	2,7	8,9	626	7,8	(7,1–8,5)	6,4	3,5	10,3
Altersgruppe												
12–13 Jahre	248	5,5	(4,8–6,2)	4,6	2,2	7,5	250	7,0	(6,2–7,8)	5,8	3,6	9,3
14–15 Jahre	259	6,7	(5,5–7,8)	5,1	2,7	8,8	204	8,3	(7,3–9,3)	7,6	3,7	10,6
16–17 Jahre	220	7,4	(6,2–8,6)	5,7	3,4	10,6	172	8,2	(6,7–9,7)	6,0	3,0	12,3
Sozioökonomischer Status												
Niedrig	76	7,6	(5,7–9,5)	5,6	2,4	12,0	53	9,1	(6,1–12,1)	6,8	3,6	12,4
Mittel	473	6,5	(5,8–7,2)	5,4	3,0	9,0	390	7,8	(7,1–8,5)	6,6	3,6	10,0
Hoch	167	5,5	(4,5–6,4)	4,3	2,3	7,2	175	7,1	(6,1–8,2)	6,1	3,4	9,0
Migrationshintergrund												
Ja	88	7,0	(5,3–8,6)	5,4	2,3	11,8	59	10,0	(7,2–12,7)	7,7	4,3	10,5
Nein	631	6,5	(5,9–7,2)	5,3	3,0	8,7	566	7,4	(6,8–8,0)	6,2	3,4	10,1
Schultyp												
Haupt-/Real-/Gesamtschule	272	7,5	(6,5–8,5)	5,8	2,8	10,3	260	8,0	(6,8–9,2)	7,1	3,9	11,4
Gymnasium	392	5,9	(5,1–6,7)	4,7	2,4	7,7	300	7,4	(6,6–8,2)	6,2	3,3	10,1
Anderer Schultyp oder kein Abschluss	34	5,8	(4,8–6,8)	5,6	4,2	7,1	46	5,9	(3,5–8,2)	5,8	3,4	7,5

Abbildung 20: Konsum von fast food von Jugendlichen in Relation zu sozio-ökonomischen Faktoren, Auszug aus Tabelle 2⁵⁴

⁵⁴https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/6408/JoHM_01_2020_Fast_Food_Konsum.pdf?sequence=1&isAllowed=y, S. 9

Anzahl der Schüler*innen an allen Schulen aller Träger in Dortmund
Schuljahre 2013/2014 bis 2024/2025

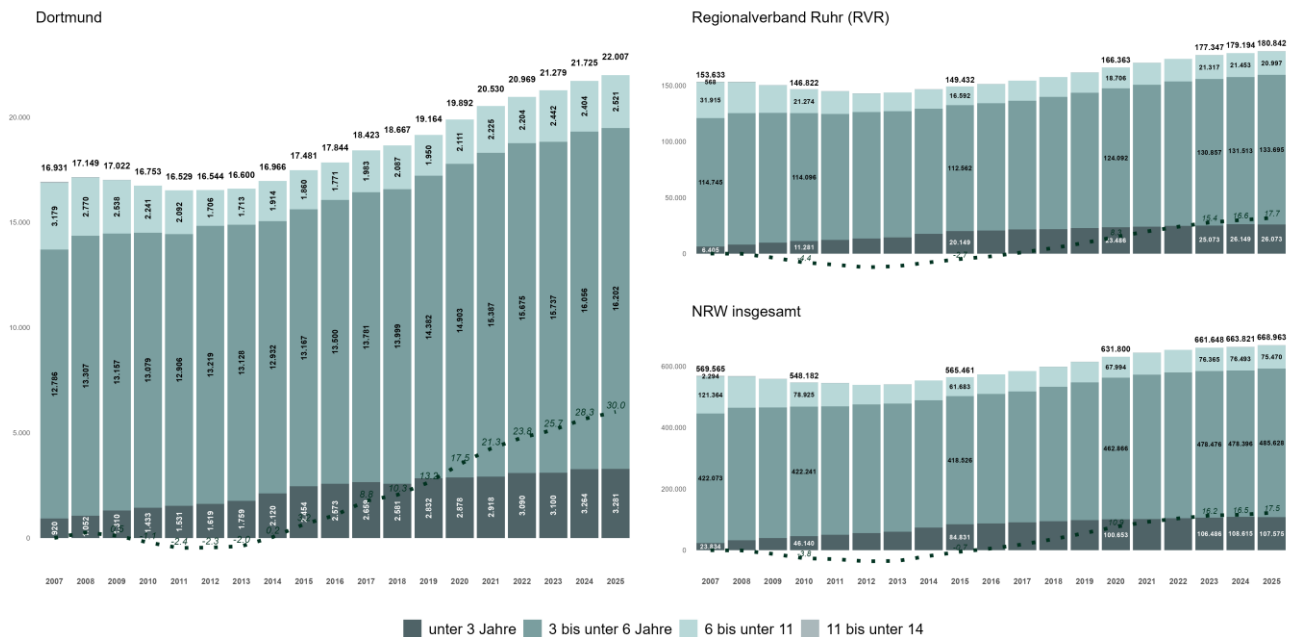


Datengrundlage: Amtliche Schulstatistik des Landes NRW; Darstellung der Stadt Dortmund | FB 40 (Bildungsmonitoring)

Abbildung 21: Anzahl der Schüler*innen an allen Schulen aller Träger in Dortmund, Darstellung der Stadt Dortmund

Anzahl an Kindern in Tageseinrichtungen

differenziert nach Altersgruppen in Dortmund, dem RVR und NRW insgesamt sowie Angabe der relativen Veränderung zum Ausgangsjahr 2007



Datengrundlage: Landesdatenbank NRW | IT.NRW; Statistik der Tageseinrichtungen für Kinder, Stichtag jeweils 01.03., für 2007 und 2008: 15.03.; Darstellung der Stadt Dortmund | FB 40 | Bildungsmonitoring

Abbildung 22: Anzahl an Kindern in Tageseinrichtungen, Darstellung der Stadt Dortmund