

Education Catering – zwischen Laienengagement und Professionalität

Ulrike Pfannes

Gemeinschaftsverpflegung im Bildungsbereich gliedert sich in Studierendenverpflegung und Schulverpflegung. Während die Studierendenverpflegung in Deutschland eine professionelle Tradition hat, sucht die Schulverpflegung immer noch nach Wegen, ein attraktives Angebot für Schüler zu gestalten. Defizite werden auf der Basis verschiedener Untersuchungen vielfach beklagt. Der Beitrag analysiert die unterschiedlichen strukturellen Rahmenbedingungen der beiden Bereiche und stellt deren Auswirkungen dar. Anhand eines systematischen Vergleichs lassen sich Ursachen für Probleme der Schulverpflegung pointiert herausarbeiten. Auf dieser Basis können weitere Wege bzw. Hindernisse zur Professionalisierung der Schulverpflegung aufgezeigt werden. Aber auch die Studierendenverpflegung kann von dem Blick in angrenzende Bereiche profitieren.

1 Einleitung

Bei der Gemeinschaftsverpflegung (GV) im sogenannten Education-Bereich gibt es viele Gemeinsamkeiten zwischen der Studierendenverpflegung und der Schulverpflegung: Junge Menschen sollen institutionell während der Lernpausen gut versorgt werden: „Brainfood“ ist gefragt. Beim Verzehrsort wird in beiden Fällen häufig von Mensa gesprochen, und die Teilnahme am Essen ist freiwillig.

So ähnlich dies auch klingt, so unterschiedlich sind die Bedingungen für diese beiden Verpflegungsbereiche. Während die Studierendenverpflegung (StuV) eine relativ lange professionelle Tradition hat, sucht die Schulverpflegung (SchuV) immer noch nach Wegen. An unterschiedlichen Stellen wird die SchuV aus aktuellem Anlass thematisiert, sowohl in der Wissenschaft, bei Gemeinschaftsverpflegern/Caterern, auf Symposien, in Fachzeitschriften und Veröffentlichungen als auch in den Schulen.

Immer wieder erfolgt auch ein Blick ins Ausland (z. B. Fenner 2007, S.10-18), da dort der Ganztagesbetrieb von Schulen – und damit die GV – schon eine längere Tradition hat, um gegebenenfalls aus diesen Erfahrungen zu lernen. Es kann sich aber auch ein Blick im Inland auf einen weiteren GV-Bereich des Segment Education-Catering, nämlich die Studierendenverpflegung lohnen.

Nachfolgend sollen die unterschiedlichen strukturellen Rahmenbedingungen und ihre Auswirkungen analysiert werden. Ein systematischer Vergleich kann u. a. Ursachen für Schwierigkeiten der SchuV erklären und Hinweise für Professionalisierungswege für die Schulverpflegung liefern.

Es lässt sich aber durchaus auch Positives der SchuV auf die StuV übertragen.

2 Studierendenverpflegung durch die Studentenwerke

Die Verpflegung von Studierenden, wie wir sie heute in Deutschland vorfinden, ist aus der studentischen Selbsthilfebewegung nach dem Ersten Weltkrieg hervorgegangen. Während in früherer Zeit das „Sattwerden“ im Vordergrund stand und somit das Angebot und das Ambiente schlicht waren, haben sich die gemeinnützigen Studentenwerke als Verantwortliche für die Hochschulgastronomie im Laufe der Jahre zu modernen

Education Catering – Between Voluntarism and Professionalism

Catering in the education sector can be subdivided into catering for students at universities and catering for pupils at schools. Whereas student catering has a long professional tradition in Germany, school-catering is still searching for ways to arrange an attractive offer.

Several studies show that there are a number of deficiencies regarding school catering.

The different structural requirements of both catering sectors are analyzed systematically and their impacts are described. On the basis of that comparison it is possible to work out the causes for various problems of school catering and there is a chance to show further ways or obstacles towards professionalization. Moreover, even student catering can profit from a differentiated view of the related areas.

Dienstleistungsunternehmen entwickelt. Eat and meet: Ein vielfältiges Angebot und ein modernes Ambiente der Einrichtung kennzeichnen heute (meistens) die Studierendenverpflegung.

Die 58 lokalen Studentenwerke (AöR) haben auf Länderebene aufgrund von Studentenwerksgesetzen eine rechtlich selbstständige Basis. Neben der Verpflegung (bundesweit ca. 700 Einrichtungen) gehören Studierendenwohnanlagen, das BAföG und Sozialberatung zum wesentlichen Aufgabenbereich eines jeden Studentenwerks.

Man kann sagen, dass die Studentenwerke Facility-Management-Dienstleister für die jeweiligen Hochschulen (HS) darstellen. Während sich die HS auf ihr Kerngeschäft Forschung und Lehre konzentrieren, sind die Studentenwerke für die sozialen Belange der Studierenden in den genannten Feldern eigenverantwortlich – wenn auch im engen Kontakt mit den jeweiligen HS – zuständig. Dieser Gedanke von Arbeitsteilung, verknüpft mit der Professionalisierung auch der Nicht-Kernleistungen im Hochschulraum, ist auch nach 60 Jahren noch modern und wird durch die Entwicklung im FM (Facility-Management) bestätigt. Die Mensa kann dabei durch ein attraktives Angebot auch zur Profilierung der HS und zur Zufriedenheit der Studierenden und Mitarbeiter/innen beitragen.

Nimmt man als Beispiel Hamburg, dann muss sich nicht jede der HS um ihre Verpflegung kümmern, sondern ein Dienstleister, das Studierendenwerk Hamburg¹, übernimmt diese Aufgabe. Es existiert zentral eine Organisationsstruktur, die professionell und unter Nutzung von Synergieeffekten die Studierenden versorgt. Es ist entsprechendes Fachpersonal sowohl im Management als auch in der Ausführung tätig, das dafür sorgt, dass die Leistungen zielgruppengerecht erbracht werden. Vergleichbares findet sich bei anderen Studentenwerken in anderen Bundesländern.

Die Finanzierung der Studentenwerke basiert im wesentlichen auf drei Säulen:

- staatlicher Zuschuss/Zuwendungen,
- Semesterbeitrag und
- Entgelte der Nutzer (z. B. für Essen).

Der staatliche Zuschuss zum laufenden Betrieb der Studentenwerke fließt zum überwiegenden Teil in die Mensen, daneben gibt es heutzutage punktuell Zuschüsse für Sanierungen bzw. Neubauten. Der staatliche Zuschuss in den einzelnen Bundesländern ist unterschiedlich hoch; es kann vermutet werden, dass er sich derzeit durchschnittlich pro Mittagessen in der Größenordnung von 1,00 bis 2,00 Euro/Essen bewegt².

Der Semesterbeitrag ist ein Solidarbeitrag, den alle Studierenden erbringen müssen, die sich an einer HS

einschreiben bzw. rückmelden wollen, unabhängig von der Nutzung der Leistung.

Es liegt in der Entscheidung eines jeden Studentenwerks, welcher Semesterbeitrag erhoben wird (Beispiel: Hamburg: 47,50 Euro/Semester, Kaiserslautern 79,00 Euro/Semester) und in welchem Umfang dieser in die Hochschulgastronomie fließt. Der überwiegende Teil der Semesterbeiträge (Solidarbeitrag) kommt traditionell der Verpflegung der Studierenden zugute; es kann sich dabei durchschnittlich um Größenordnungen von circa 1,00 bis 2,00 Euro/Essen handeln³. Dies bedeutet, dass – unabhängig von der Teilnahme am Essen – alle Studierenden einen Solidarbeitrag für die Mensa leisten.

Die Verpflegung der Studierenden muss also nicht alleine durch die Erlöse aus den verkauften Essen und anderem finanziert werden, sondern hat eine Sockelfinanzierung durch alle potenziellen Nutzer (Studierende) und durch den staatlichen Zuschuss.

Die Essenspreise für die Mensen können je nach ausgewähltem Essen zwischen circa 1,50 und 4,50 Euro liegen.

Im Laufe der Jahre hat sich eine Verschiebung des Umfangs der einzelnen Säulen entwickelt. Während die staatlichen Zuschüsse stetig abnahmen, wurden im Gegenzug die Semesterbeiträge kontinuierlich erhöht.

Ziel der Studentenwerke als Non-Profit-Organisationen muss es sein, kostendeckend zu wirtschaften. Um dieses Ziel (z. B. bei Kostensteigerungen im Personal- oder Sachkostenbereich) zu erreichen, kann mit Blick auf die Preisbildung in den Mensen an zwei Stellschrauben gedreht werden: Essenspreis- oder Semesterbeitragserhöhung. Während Preiserhöhungen Proteste der Studierenden hervorrufen bzw. die Teilnahmequote senken können, ist bei Semesterbeitragserhöhungen die Teilnahmequote in den Mensen in der Regel nicht tangiert, da die Unmittelbarkeit für die Nutzer fehlt. Man kann also von politischer Preisbildung sprechen.

Im Jahr 2005 hat das DSW (Dachverband der Studentenwerke, Berlin) Qualitätsziele für Service und Beratungsangebote rund ums Studium herausgegeben, die auch den Hochschulgastronomiebereich umfassen. Diese Ziele sind als Absichtserklärungen formuliert, ohne bindenden Charakter für die jeweiligen lokalen Studentenwerke. Eine systematische Überprüfung oder Zertifizierung dieser Ziele erfolgt bisher nicht. Inwieweit diese Qualitätsziele vor Ort aktiv genutzt werden bzw. inwieweit diese zu einer Qualitätsverbesserung beigetragen haben, ist nicht öffentlich bekannt (www.studentenwerke.de).

Die Aufgabe der Mensen im Hochschulbereich besteht u. a. darin, „hochschulnah für Studierende preiswerte

Speisen und Getränke unter Berücksichtigung moderner ernährungsphysiologischer Empfehlungen anzubieten“ (BMBF 2010, S. 424). Die Nutzung der Mensen hat sich im Zeitverlauf verändert: Entsprechend des gesellschaftlichen Trends werden neben dem Mittagessen vermehrt weitere Mahlzeiten außer Haus (Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Abendessen) in den Mensen/Cafeterien eingenommen, wengleich das Mittagessen immer noch das wichtigste Angebot der Mensen darstellt. Als Stammgäste bei der Mittagsmahlzeit (Nutzung mind. 3 x pro Woche) sehen sich nach der 17. und 18. Sozialerhebung ca. 40 Prozent der Gäste (1991: 45 Prozent). Mit Blick auf den Geschlechteraspekt wird deutlich, dass vor allem bei Frauen die Zahl der Stammgäste deutlich geringer ist (ca. 30 Prozent) als bei Männern (ca. 50 Prozent), auch bei den Nichtnutzern überwiegen die Frauen mit 27 Prozent. Weiterhin wird festgestellt, dass Studierende der verschiedenen sozialen Herkunftsgruppen die Mensen unterschiedlich häufig zum Mittagessen nutzen: Mit steigender sozialer Herkunft steigt der Anteil der Stammnutzer (soziale Herkunft niedrig: 37 Prozent, soziale Herkunft hoch: 45 Prozent) (BMBF 2010, S. 422-438).

Eine bundesweite Beurteilung des Mensaangebotes erhob zuletzt die 17. Sozialerhebung (BMBF 2004) mit folgenden Kriterien und Ergebnissen: Preis-Leistungs-Verhältnis 3,5; Auswahl und Kombinationsmöglichkeiten 3,4; Geschmack 3,2; Ernährungsqualität und Gesundheitswert 3,0; Atmosphäre/Raumgestaltung 2,9 (von 1 „sehr schlecht“ bis 5 „sehr gut“)⁴ Eine bundesweite Beurteilung des Mensaangebotes wurde in der 18. und 19. Sozialerhebung (BMBF 2007, 2010) nicht mehr erfragt. In der 18. Sozialerhebung (BMBF 2007) wurden lediglich Hindernisse erhoben, häufiger in einer Mensa zu essen. Danach wurden in der Reihenfolge der Häufigkeiten bei den Nichtnutzern genannt: Qualität des Angebotes (38 Prozent), persönliche Lebenssituation (38 Prozent), Zeitmangel (31 Prozent), Atmosphäre (28 Prozent), Lehrveranstaltungen liegen zeitlich ungünstig (27 Prozent), Abneigung gegen Verpflegung aus Großküchen (26 Prozent), Preis-Leistungs-Verhältnis des Angebotes (22 Prozent), Lage und Erreichbarkeit (15 Prozent).

Einzelne lokale Studentenwerke führen weiterhin für ihre Mensen Zufriedenheitsbefragungen durch, die z. T. veröffentlicht werden. In der 19. Sozialerhebung entfällt auch dies, und es werden nur Aspekte erhoben, die den Studierenden an den Mensen besonders wichtig sind: räumliche Nähe zur Hochschule (90 Prozent), kostengünstiges Angebot (83 Prozent), qualitativ hochwertiges Angebot (78 Prozent), geringer Zeitaufwand (57 Prozent), guter Service (45 Prozent), Ort der Kommunikation/Information (44 Prozent), gute räumliche

Abkürzungen

AöR	Anstalt des öffentlichen Rechts
DSW	Deutsches Studentenwerk, Dachverband der Studentenwerke, Berlin
FM	Facility-Management
GV	Gemeinschaftsverpflegung
HS	Hochschulen
SchuV	Schulverpflegung
StuV	Studierendenverpflegung

Gestaltung (43 Prozent), Angebot ökologisch erzeugter Produkte (26 Prozent). Aktuelle repräsentative bundesweite Daten zur Beurteilung von Qualität und Zufriedenheit der gastronomischen Einrichtungen durch die Studierenden liegen somit nicht (mehr) vor.

Neben dem Essen in den Mensen wählen die Studierenden auch die Gastronomie im Umfeld der jeweiligen Hochschule (Café, Bistro, Imbiss, Döner-Laden, Fast-Food-Restaurant, Kiosk, Café-Shop). Da Studierende nicht verpflichtet sind, die Mensen zu besuchen, sind diese Angebote eine Konkurrenz für das Studentenwerk, sowohl was die Vielfalt des Angebots angeht, als auch, was die Preise angeht. Gleichzeitig wirkt die Mensa als Korrektiv, insbesondere, was die Preise in diesen Umfeldinstitutionen angeht.

Abschließend sei zur Datenlage über die Studierendenverpflegung angemerkt: Es stehen Daten aus den jeweiligen Geschäftsberichten der lokalen Studentenwerke, aus der DSW-Broschüre „Studentenwerke im Zahlenspiegel“, und aus der Sozialerhebung zur Verfügung (www.studentenwerke.de). Daneben liefern die Webseiten der jeweiligen Studentenwerke eine gute Übersicht über die Arbeitsbereiche.

3 Schulverpflegung

Verpflegung in Schulen war über lange Zeit hinweg in Deutschland kaum ein Thema. Sie fand – wenn man das Mittagessen betrachtet – eigentlich nur in Internaten statt. In manchen Schulen gibt es einen Kiosk, der z. B. vom Hausmeister betrieben wird, in der Pause kommt gegebenenfalls ein Bäcker, oder man besucht die benachbarten Geschäfte. Erst mit Einführung der Ganztagschulen wurde das Thema Schulverpflegung aktuell. Es nehmen derzeit ca. 1,7 Mio. Schüler am Ganztagesbetrieb teil, die offene Form⁵ herrscht dabei vor. Dabei sind die Unterschiede zwischen den einzelnen Bundesländern erheblich. Während in den Anfängen die Cateringbranche ein großes neues Marktpotenzial für das Betreiben von Schulmensen sah, hat sich mittlerweile die

Euphorie deutlich gelegt, da sich SchuV als mühsames Geschäft herausgestellt hat. Dies gilt für viele Beteiligte: Schulleitungen, Lehrer, (mögliche bzw. potenzielle) Betreiber und Eltern.

Es liegen mittlerweile verschiedene Untersuchungen zur Akzeptanz der Schulverpflegung, zur Bewertung von Mittagesszeiten und zu Strukturdaten vor (Übersicht bei: Arens-Azevedo/Laberenz 2008, S.58 f). Die jüngste ist die Nestlé-Studie 2010 „So is(s)t die Schule“. Diese Studie zeigt, dass sich im Laufe der letzten Jahre wenig Positives in der SchuV entwickelt hat. Es wurden folgende Punkte abgefragt und benotet: Speiseabwechslung 2,7; Speiseauswahl 2,7; Geschmack des Essens 2,7; Geruch des Essens 2,7; Aussehen des Essens 2,8; Atmosphäre des Speiseraums 2,8; Bequemlichkeit der Möbel 2,8; Organisation der Essenausgabe 3,0; Ruhe in der Schulmensa 3,4; Gesamtnote 2,9. Vor fünf Jahren wurden die Schulmensen insgesamt noch mit 2,3 bewertet; es wird somit eine Verschlechterung konstatiert (Nestlé 2010).

Die Durchschnittspreise der SchuV schwanken zwischen den einzelnen Bundesländern von knapp unter 2 Euro (Sachsen-Anhalt 1,81 Euro) bis knapp unter 3 Euro (Baden-Württemberg 2,89 Euro) und lag 2008 im Durchschnitt bei 2,43 Euro. Die Teilnahmequote liegt zwischen 33 Prozent in Hamburg und 79 Prozent in Thüringen (Durchschnitt 47 Prozent). Die Betreiber für die Schulmensen sind sehr unterschiedlich: Pächter, Caterer, Eltern/Elternvereine (i. d. R. Mütter), Beschäftigungsträger, Metzger, die Schule in Eigenregie, sonstige externe Lieferanten. So vielfältig wie die Betreiber, so unterschiedlich sind auch die Entscheidungsträger und Ansprechpartner in den Schulen: Schulträger, Schulleitung, Lehrer, Schulverein, Mensaverein, Hausmeister (Arens-Azevedo/Laberenz 2008, S.66 ff).

Die Aufzählung der Ansprechpartner zeigt, dass es sich dabei nicht um Experten, sondern um Laien handelt, die sich – je nach persönlichem Interesse – in die Materie (GV, ggf. Leistungsverzeichnis, Vertragsgestaltung) einarbeiten. Ergänzend kommt hinzu, dass dieses Schulpersonal vermutlich auch ohne seine Zuständigkeit für die SchuV mit der jeweiligen Kernaufgabe ausgelastet ist.

Die Schulen können sich mittlerweile Unterstützung durch die sogenannten Vernetzungsstellen (www.inform.de/vernetzungsstellen/schule) holen. Diese Vernetzungsstellen sind allerdings meist finanziell und personell knapp ausgestattet; z. B. gibt es in Hamburg 160 Ganztagschulen und eine halbe Stelle in der Vernetzungsstelle. Die Wirksamkeit einer solchermaßen ausgestatteten Vernetzungsstelle ist demnach recht eingeschränkt. Neben der geringen Ausstattung vieler Vernetzungsstellen ist deren Nutzung durch die jeweiligen Schulen freiwillig und hängt

vom Interesse vor Ort in der Schule ab. Daneben können Schulen auch auf Fachliteratur bei der Planung ihrer Schulverpflegung zurückgreifen (z. B. aid 2007, aid 2003).

Die Beteiligung der Schüler am Mittagessen ist von Schule zu Schule sehr unterschiedlich und nimmt meist mit zunehmender Jahrgangsstufe ab; der Gang zu naheliegenden Geschäften, Döner-Bude u. Ä. nimmt zu. Eine hohe Teilnahmequote ist aber wichtig, um wirtschaftliche und professionelle Lösungen für die SchuV zu erarbeiten⁶. An dieser Stelle ist auch die Säule der Finanzierung der SchuV zum Problem geworden. In der Regel finanziert sich der laufende Betrieb der SchuV ausschließlich durch die Nutzerentgelte, (Um-)Bau und Ausstattung der Mensen werden oft vom Schulträger finanziert.

Dies unterscheidet die SchuV deutlich von der Studierendenverpflegung (zusätzlich: staatlicher Zuschuss zum laufenden Betrieb und Semesterbeitrag) und auch der Betriebsverpflegung (zusätzlich: Zuschuss durch den Arbeitgeber). Es kann davon ausgegangen werden, dass weder die Studierendenverpflegung noch die Betriebsverpflegung ohne Zuschuss das derzeitige Niveau erlangt hätte⁷ – ganz abgesehen davon, dass dort durch adäquate betriebliche Strukturen und Fachpersonal ein professionelles Management gewährleistet ist.

Es bleibt auch zu fragen, ob das Ehrenamt (z. B. „Kochmütter“) – so grundsätzlich positiv es auch ist und so sehr es zur Senkung der Kosten beiträgt – für die flächendeckende Professionalisierung der richtige Weg ist. Ehrenamt in anderen sozialen Bereichen ist i. d. R. eine Ergänzung zur fachlichen Arbeit und dort eingebunden und kein Ersatz für Fachkräfte.

Bei der Analyse der Daten zur SchuV fällt auf, dass häufig Symptome erhoben und beklagt werden (z. B. Essen schmeckt nicht, es ist zu laut) und daraus individuelle Verbesserungsvorschläge abgeleitet werden, die sich dann oft sehr nahe am operativen Geschehen bewegen (z. B. Qualifizierung des Personals). Es wird oft nicht zwischen grundlegenden Ursachen (finanzieller und struktureller Rahmen) und Wirkungen (Essen schmeckt nicht, unattraktives Ambiente) unterschieden.

Weiter ist festzustellen: Die (gute) Qualität der Schulverpflegung hängt weitgehend vom individuellen Engagement vor Ort in der jeweiligen Schule ab:

- von Interesse, Kapazitäten und Wissen der Schulleitung und des Kollegiums,
- vom ehrenamtlichen Engagement und dem Know-how der Eltern,
- vom Engagement des jeweiligen Verpflegers (z. B. Caterer),
- von Zahlungsbereitschaft/-möglichkeiten der Eltern und

- von der Bereitschaft der Lehrer, das Thema (gesundes) Essen und Trinken als wichtigen Punkt im Unterricht bzw. in Projekten zu thematisieren (Ernährungsbildung).

Während in der Schule die meisten Dinge vorgegeben sind (Lehrpläne, Stundenumfang, Fächer) und Schulinspektionen, Vergleichsarbeiten bzw. zentrale Prüfungen seitens der Schulträger zur Qualitätssicherung beitragen sollen, bleibt die Schulverpflegung weitgehend ohne fachlich-strukturellen und finanziellen Rahmen. Diese Nebendienstleistung der Schule ist, trotz aller Forderungen z. B. der Ernährungswissenschaft, nur freiwilliger Teil des Bildungsauftrages der Schule. Um eine grundständige Entwicklung voranzubringen, ist die Schaffung eines Rahmens als solides Fundament unumgänglich, sonst werden weitere Untersuchungen in Zukunft möglicherweise die gleichen wenig zufrieden stellenden Ergebnisse liefern wie heute. Es könnte dann bei wenigen positiven Beispielen für SchuV⁸ bleiben, die im Sinne einer Nischenentwicklung zu guten schulindividuellen Lösungen gekommen sind.

Der Trend in anderen Wirtschaftsbereichen geht dahin, auch die Nebenleistungen im Sinne von Facility Management (www.gefma.de) zu professionalisieren, da diese Leistungen ebenfalls einen Beitrag zu den Kerndienstleistungen (in der Schule: Bildung) leisten. Beim Schulessen wird dies – verknüpft mit der Ernährungsbildung im Unterricht – ganz offensichtlich. Dies scheint im Bereich der Schule vielfach noch nicht verinnerlicht zu sein. Die Kluft zwischen Wunsch und Wirklichkeit ist bei der Schulverpflegung erheblich.

4 Vergleich: Studierendenverpflegung und Schulverpflegung

In der Übersicht wird anhand gleicher Kriterien ein Vergleich zwischen Studierendenverpflegung und Schulverpflegung durchgeführt: Es werden dabei einzelne schon genannte Aspekte aufgegriffen, aber auch viele weitere Sachverhalte vergleichend dargestellt, um akzentuiert die Gemeinsamkeiten und Unterschiede herauszuarbeiten (siehe Tabelle auf den nächsten beiden Seiten).

5 Schlussfolgerung und Ausblick

Schulverpflegung ist ein in der GV-Branche an vielen Stellen diskutiertes Thema, das sich seit einigen Jahren entwickelt. Es lohnt sich, neben einem Blick zur Schulverpflegung im Ausland auch einen Blick im Inland auf einen weiteren GV-Bereich des Segments Education-Catering, auf die Studierendenverpflegung zu werfen.

Man sieht beim Vergleich zwischen der StuV und der SchuV, wie unterschiedlich Politik im historischen Zeitverlauf Verantwortung für soziale Belange wahrgenommen hat bzw. wahrnimmt. Während die Neugründung der Studentenwerke nach dem Zweiten Weltkrieg zeitnah erfolgte und als ein Beitrag zur Daseinsvorsorge der Studierenden angesehen wurde, hat sich die Politik bei der Etablierung der Ganztageschulen kaum für die sozialen Belange der Schule (z. B. die Verpflegung) interessiert. Es hätte seitens der Länder oder auch der Schulträger grundsätzlich die Möglichkeit gegeben, Strukturen und Finanzmittel zu schaffen, die bei der professionellen Implementierung der Nicht-Kernleistung Verpflegung unterstützend hätten wirken können. Dies ist nicht erfolgt: Der Hinweis auf knappe Ressourcen und die Autonomie der Schulen sind dabei gängige Argumente. Während die Schulen nach wie vor individuell nach Wegen suchen, wird die StuV durch länderspezifische gesetzliche Regelungen und durch staatliche Zuschüsse weiter unterstützt.

Es wird auch deutlich, dass zur Professionalisierung der SchuV die individuellen Anstrengungen Einzelner in den Schulen vor Ort sehr wichtig sind (z. B. Schulleiter, Eltern, Betreiber), dass aber die Schaffung von Rahmenbedingungen (Strukturen und Finanzen) seitens der Politik und der dazugehörigen Verwaltungen bzw. Schulträger mindestens genauso wichtig ist, um flächendeckend Professionalität zu erreichen. Man kann nicht einerseits hohe Ansprüche an die Schulverpflegung stellen (z. B. Qualitätsstandards, Ernährungsbildung) und andererseits die entsprechenden strukturellen und finanziellen Mittel nicht zur Verfügung stellen: Mit den Mitteln für ein Fahrrad kann man keinen Mercedes/BMW/Audi o. Ä. entwickeln, bauen und fahren.

Man stelle sich Folgendes vor: Die Studierendenverpflegung gäbe es noch nicht, und sie müsste heute unter den derzeitigen Rahmenbedingungen der Schulverpflegung entwickelt werden. Das hätte zur Folge, dass sich jede Hochschule, vielleicht sogar jede Fakultät, damit auseinandersetzen müsste, wie sie ihre Studierenden verpflegen sollten und dazu weder Kompetenz noch Kapazitäten noch Räume hätten. Weiterhin würde man vor der Aufgabe stehen, dass einerseits das Essen gesund⁹ und zu einem sozial verträglichen Preis anzubieten sei, und das Ganze andererseits ohne staatlichen Zuschuss zum laufenden Betrieb¹⁰ und ohne Semesterbeitrag zu finanzieren sei. Fachkräfte in der Hochschulgastronomie in den Studentenwerken würden vermutlich sagen, das sei die „Quadratur des Kreises“. Die HS würden wahrscheinlich einwenden, dass sie ob der gegenwärtigen vielfältigen Änderungen – z. B. Bachelor- und Master-System und

KRITERIUM	STUDIERENDENVERPFLEGUNG	SCHULVERPFLEGUNG
Umfang der Gemeinschaftsverpflegung	Bundesweit 58 Studentenwerke, für 210 HS-Standorte mit insgesamt 750 gastronomischen Einrichtungen. ca. 2 Mio Studierende bundesweit Bsp. Hamburg: 13 Mensen und Cafeterien/Café-Shops	Ca. 12.000 Ganztagschulen bundesweit, die sich mit dem Thema Schulverpflegung beschäftigen, ca. 1,7 Mio Schüler bundesweit in Ganztagschulen Beispiel Hamburg: ca. 160 Ganztagschulen
Bezeichnung der Einrichtung	Mensa, Cafeteria, Café-Shop, Café	Mensa, Cafeteria, Kiosk, Kantine
Verantwortung für die GV	Örtliches Studentenwerk für mehrere GV-Einrichtungen	Einzelne Schulleitungen für die schuleigene Mensa
GV als Kern- oder Nebendienstleistung	GV als Nebendienstleistung der HS und als Kerndienstleistung des jeweiligen Studentenwerks mit entsprechend qualifizierten Mitarbeitern und professionalisierter Leitung als Entscheidungsträger	GV als Nebendienstleistung der Schule: Schulleitungen, Lehrer, Schüler und Mütter/Väter (Laien) sind ggf. engagiert und arbeiten sich in die Materie GV ein; Schulleitung ist Entscheidungsträger
Anzahl der Essen und Teilnahmequote	Je Mensa zwischen 5000 und 200 Essen je Tag Teilnahmequote: Stammnutzer (mind. 3 x pro Woche) ca. 40 %, (Frauen ca. 30 %, Männer ca. 50 %)	Abhängig von der Größe der Schule: 50 – 200 Essen Teilnahmequote: von Schule zu Schule sehr unterschiedlich
Instanzen der Gestaltung der GV	Die grundlegenden Rahmenbedingungen werden durch die Studentenwerksgesetze der jeweiligen Bundesländer festgelegt: Studentenwerke sind als professioneller Dienstleister für die GV im HS-Raum vorgesehen. Dies führt zur Bündelung und Schaffung von Kompetenz und Synergieeffekten. Die Zuschüsse werden auf Länderebene festgelegt und dann – bei Flächenstaaten – unter den jeweiligen Studentenwerken aufgeteilt.	Die grundlegenden Rahmenbedingungen werden durch die Kultusministerien der Länder festgelegt. Die Schulträger legen die jeweiligen Finanzen und grundlegenden Strukturen fest. Die einzelnen Schulleiter suchen mit den weiteren (ehrenamtlichen) Schulakteuren für jede Schule einen individuellen Weg, ggf. in Zusammenarbeit mit einer Vernetzungsstelle.
Bewirtschaftungsform der GV-Einrichtung	Eigenregie Studentenwerk (faktische Monopolstellung)	Heterogen: Fremdvergabe an professionellen Dienstleister (Caterer/Pächter), Schulverein, Elterninitiativen/-vereine (i. d. R. Mütter), Beschäftigungsträger
Produktionssysteme	Cook & Serve, selten Cook & Hold	Heterogen: überwiegend Cook & Hold, daneben: Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze
Ehrenamt in der GV	Nein	Ja, z. B. Kochmütter, Schüler, Ein-Euro-Jobber
Finanzierungssäulen der GV	Drei Säulen: <ul style="list-style-type: none"> ● Nutzerentgelte ● Staatlicher Zuschuss (laufender Betrieb, Investitionen); auch indirekte Subventionierung aus dem Budget der Hochschulen (z. B. Energiekosten, Reinigungskosten) ● Semesterbeiträge (Pflicht-Solidarbeitrag aller Studierenden, unabhängig von der Essenteilnahme) 	Zwei Säulen <ul style="list-style-type: none"> ● Nutzerentgelte ● Staatlicher Zuschuss für Investitionen; häufig indirekte Subventionierung aus dem Budget der Schule (z. B. Energiekosten, Reinigungskosten)
Staatliche Förderung	Objektförderung: <ul style="list-style-type: none"> ● Staatlicher Zuschuss zum laufenden Betrieb der Mensen d. h. Zuschuss zum Essen unabhängig von der Bedürftigkeit der Studierenden ● Staatlicher Zuschuss zur Errichtung und Modernisierung der Mensen (früher die Regel, heute nach Haushaltslage) 	Subjektförderung: <ul style="list-style-type: none"> ● z. T. Essenzuschuss nur für Kinder aus sozial schwachen Familien (Hartz IV) Objektförderung: <ul style="list-style-type: none"> ● staatlicher Zuschuss für die Errichtung der Mensen bzw. Küchen

KRITERIUM	STUDIERENDENVERPFLEGUNG	SCHULVERPFLEGUNG
Nutzerentgelte/Preis	<p>Preisbildung:</p> <p>Kostenorientierte Essens-Preisbildung unter Berücksichtigung der weiteren Finanzierungsquellen (staatlicher Zuschuss und Semesterbeitrag); keine Gewinnerzielungsabsicht, da Studentenwerke Non-Profit-Organisationen sind.</p>	<p>Preisbildung:</p> <p>a.) Kostenorientiert: Essenspreis muss die Kosten für die Erstellung der Mahlzeiten decken (z. B. Elternverein/Beschäftigungsträger) oder</p> <p>b.) Bei Vergabe an erwerbswirtschaftlichen Caterer/Pächter müssen neben der Kostendeckung auskömmliche Gewinne erwirtschaftet werden.</p>
Grad der Professionalisierung	<p>hoch; langjährige professionelle betriebliche Strukturen und Prozesse (Kerndienstleistung) und relativ verlässliche, auskömmliche Finanzierung der GV, Fachpersonal</p>	<p>Eher niedrig, da sich das Feld entwickelt: Laien sind als Ansprechpartner aktiv (Schulträger, Schulleitung, Schulverein, Mensaverein, Lehrer, Hausmeister); neutrale Unterstützung der Schulen kann durch sog. Vernetzungsstellen erfolgen.</p> <p>Der Professionalisierungsgrad bei der Ausführung der GV-Leistung in der jeweiligen Schule ist sehr heterogen und hängt stark davon ab, wer die Leistungserstellung erbringt bzw. von der Qualifikation des Personals.</p>
Externe Qualitätsstandards/-empfehlungen	<p>Ja</p> <p>DIG: Leitlinien des Deutschen Instituts für GV</p> <p>DSW: Qualitätsziele für Service und Beratungsangebote rund ums Studium (2005)</p> <p>DGE: Umsetzung der Referenzwerte für die GV: Mensa (seit Jahren verfügbar)</p>	<p>Ja</p> <p>DGE: Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (2009): Schwerpunkt: ernährungsphysiologisch ausgewogenes Essen und Trinken; Zertifizierung durch die DGE</p>
Erhebungen zur Zufriedenheit und Qualität der GV-Leistung	<p>Abstimmung mit den Füßen: Teilnahmequote am Essen</p> <p>Bundesweite Sozialerhebung des DSW;</p> <p>Zufriedenheitsbefragungen bei den Studierenden durch die jeweiligen örtlichen Studentenwerke; Zeitschrift Unicum: bundesweite Auslobung „Mensa der Jahres“</p>	<p>Abstimmung mit den Füßen: Teilnahmequote am Essen</p> <p>Diverse Untersuchungen: u.a. Verbraucherzentralen, HAW: Strukturanalyse (2008), Nestlé Studie 2010</p>
Räumlichkeiten für die GV und Ausgabesysteme	<p>Eigene Mensen mit bundesweit relativ ähnlich hohem Niveau: eigene Produktions-, Ausgabe- und Verzehrsbereiche i. d. R. in Hochschulgebäuden (Überlassungsverträge zwischen Studentenwerk und Hochschule)</p>	<p>Heterogen und sehr uneinheitlich im Niveau:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Improvisierte Produktions-, Ausgabe- und Verzehrsbereiche, ggf. in Neben- oder Kellerräumen ● Verzehrsbereiche in den Klassenzimmern, da keine Speiseräume vorhanden sind bzw. in multifunktionalen Räumen wie z. B. Schulaula ● Neubau von Mensen mit modernen Produktions-, Ausgabe- und Verzehrsbereichen/Speiseräumen
Ausgabe/Verteilung	<p>Free-Flow oder Linienausgabe</p>	<p>Linienausgabe, Free-Flow, Tischgemeinschaft mit Schüsselsystem (bei jüngeren Kindern)</p>
Ziele der GV	<p>Örtliches Studentenwerk entscheidet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sättigung ● Erhaltung des Gesundheitszustandes ● Entspannung, Erhöhung des Wohlbefindens ● Kommunikationstreffpunkt Mensa ● Förderung der Ökologie (Bio-Lebensmittel) ● Geldwerter Vorteil für Nutzer u. a. durch Zuschuss des jeweiligen Bundeslandes ● Zufriedenheit der Gäste: Studierende 	<p>Die jeweilige Schulleitung entscheidet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sättigung ● Erhaltung/Verbesserung d. Gesundheitszustands ● Entspannung, Erhöhung des Wohlbefindens ● Kommunikationstreffpunkt Mensa ● Förderung der Ökologie (Bio-Lebensmittel) ● Entlastung der Eltern ● Gesundheitsförderung: implizite und/oder explizite Wissensvermittlung und Ernährungsbildung (Mensa und Unterricht) ● Zufriedenheit: Schüler und Eltern, Schulleitung

andere strukturelle Entwicklungen – keine Ressourcen, aber auch kein Know-how dazu hätten.

Man kann folgenden Schluss ziehen: Es besteht die Gefahr, dass die SchuV weiterhin an vielen deutschen Schulen ein wenig professionelles Dasein fristet. Um dies zu ändern, bedarf es neben individuellen Lösungen in den einzelnen Schulen (bei der jede Schule derzeit „das Rad neu erfindet“) unbedingt einer deutlichen Verbesserung der politischen Rahmenbedingungen als solide Basis. Die Verbraucherzentralen haben hierzu grundlegende zentrale Forderungen an unterschiedliche Stakeholder im Kontext Schulverpflegung formuliert: Bundesregierung, Landesregierungen, Schulträger, Schulen (Verbraucherzentralen 2009).

Die Vernetzungsstellen zur Unterstützung könnten ein sehr hilfreicher Anlaufpunkt sein, der allerdings erheblich weiter ausgebaut werden müsste, um die SchuV grundlegend voranzubringen. Bisher werden Synergien zwischen einzelnen Schulen auch bei gleichem Schulträger (z. B. Hamburg) kaum genutzt. So wird viel Energie darauf verwendet, dass sich jede Schule ihre Nische erarbeitet und mühsam nach individuellen Lösungen sucht, gegebenenfalls unterstützt von Vernetzungsstellen oder anderen schulnahen Institutionen (z. B. Amt für Lehrerfortbildung – Servicestelle Schule & Gesundheit, Wiesbaden). Darüber hinaus bleibt fraglich, ob sich ohne staatlichen Zuschuss zum Mittagessen auf Dauer ein flächendeckendes gutes Angebot entwickeln wird.

Zu beachten ist auch, dass das Thema Schulverpflegung im Vergleich zur Studierendenverpflegung (und auch zur Betriebsverpflegung) komplexer ist: Neben dem Versorgungsaspekt sollen pädagogische Sachverhalte im Schulalltag eine wichtige Rolle spielen: Ernährungs- und Gesundheitsbildung im Unterricht, verknüpft mit einer entsprechenden Schulverpflegung, wird angestrebt, um die Ernährung der Schüler nachhaltig zu beeinflussen; das erfordert entsprechen qualifiziertes Personal (beispielsweise Ökotrophologen) und Ressourcen.

Möglicherweise wird sich in Zukunft die Schulmensa – bei abnehmenden Schülerzahlen aufgrund der Demografie – als Profilierungsfaktor erweisen und gegebenenfalls darüber mehr Bedeutung erlangen. Dies könnte zur Folge haben, dass Schulen diesem Bereich mehr Ressourcen beimessen.

Aber auch die Studierendenverpflegung kann von der Diskussion über die SchuV lernen. Dazu könnte gehören, dass die StuV die im Vergleich zur SchuV relativ besseren Rahmenbedingungen nutzen: Während im Bereich SchuV der Aspekt Übernahme von Verantwortung für die Gesundheitsförderung in der Diskussion eine große Rolle spielt, wird dies in den Studierendenwerken bisher wenig beachtet. Die Orientierung an der Gastronomie, „wir bieten,

was der Gast wünscht“, prägt eher die Entwicklung der letzten Jahre. Dabei könnten verbindliche Qualitätsstandards mit Zertifizierung (z. B. ein noch zu erarbeitender DGE-Qualitätsstandard Studierendenverpflegung) zweckmäßig sein, um die Qualität kontinuierlich festzulegen, zu überprüfen und damit zu sichern. Da verschiedene Studentenwerke derzeit mit einer Zertifizierung nach DIN ISO 9001 beschäftigt sind, könnte es naheliegend sein, „gesundes Essen“ auch in diesem Prozess verstärkt zu berücksichtigen. Weiterhin könnte damit z. B. das Thema Nachhaltigkeit verknüpft und einbezogen werden.

Die Zielgruppe Studierende lässt sich in Studenten und Studentinnen segmentieren. Zieht man in Betracht, dass bei der Zielgruppe Studentinnen, die in der Regel gesundheitsbewusster essen, noch deutlich unerschlossene Marktpotenziale liegen (Nichtnutzer: 27 Prozent, sporadische Nutzer: 42 Prozent, Stammgäste: 31 Prozent), kann sich dies unter dem Aspekt „Gesundheitsförderung“ wirtschaftlich positiv auswirken und darüber hinaus das Image der Mensen weiter verbessern. Unter Umständen könnten sich die Studentenwerke bei der verstärkten Berücksichtigung „von gesundem Essen zur Gesundheitsförderung“ im langsam entwickelnden Markt der Schulverpflegung etablieren und ein professioneller Partner für die Schulen werden, zum Vorteil für beide Seiten¹¹. Mit Blick auf kritische Diskussionen zur Monopolstellung der Studentenwerke bei der Verpflegung¹² und möglicher Marktentwicklungen könnte eine Profilierung über Qualität eine strategische Ausrichtung sein. Es gibt also auch in der Studierendenverpflegung noch Potenziale zur Weiterentwicklung.

Literaturverzeichnis

- aid (Hrsg.) (2003): Essen und Trinken in Schulen. Bonn.
- aid (Hrsg.) (2007): Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen. Bonn.
- Arens-Azevedo, U.; Laberenz H. (2008): Strukturanalyse Schulverpflegung. Hamburg.
- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) (Hrsg.) (2004): Die wirtschaftliche und soziale Lage der Studierenden in der Bundesrepublik Deutschland 2003 – 17. Sozialehebung des Deutschen Studentenwerks. Berlin.
- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) (Hrsg.) (2007): Die wirtschaftliche und soziale Lage der Studierenden in der Bundesrepublik Deutschland 2006 – 18. Sozialehebung des Deutschen Studentenwerks. Berlin.
- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) (Hrsg.) (2010): Die wirtschaftliche und soziale Lage der Studierenden in der Bundesrepublik Deutschland 2009 – 19. Sozialehebung des Deutschen Studentenwerks. Berlin.

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2009): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bonn.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (8/2001): Umsetzung der Referenzwerte für die Gemeinschaftsverpflegung – Erläuterungen und Tabellen. Bonn.
- Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung (DIG): Leitlinien gv, www.dig-home.de, 22.4.2010
- Deutsches Studentenwerk (DSW) (Hrsg.) (2009): Studentenwerke im Zahlenspiegel 2008/2009. Berlin.
- Deutsches Studentenwerk (Hrsg.) (2005): Qualitätsziele für Service und Beratungsangebote rund ums Studium. Berlin. S.10–11
- Ferner, A. (2007): So essen Schulkinder im Ausland. In: Zeitschrift Schulverpflegung 2, S.10–18
- Lopez, H. (2010) In: Ess-Klasse junior 1/2010. Sonderausgabe der gv-praxis.
- Nestlé (Hrsg.) (2010): Nestlé Studie 2010 „So is(s)t die Schule – Chancen für das lernende Esszimmer“, Kurzfassung, pdf, 22.4.2010
- Studierendenwerk Hamburg (Hrsg.) (2009): Geschäftsbericht 2008. Hamburg.
- Verbraucherzentralen (2009): Essen und Trinken in Schulen – Positionen und Forderungen , Position Verbraucherzentralen Februar 2000; <http://bildungsklick.de/datei-archiv/50651/positionspapier.pdf>, 22.4.2010
- www.gefma.de, 22.4.2010
- www.in-fom.de/vernetzungsstelleschule, 22.4.2010
- www.schuleplusessen.de, 22.4.2010
- www.studentenwerke.de, 26.4.2010
- www.studierendenwerk-hamburg.de, 22.4.2010
- 3 Daten zum durchschnittlichen Semesterbeitragsanteil je ausgegebenes Mittagessen werden von den Studentenwerken nicht veröffentlicht. Sie lassen sich somit nur grob aus den verfügbaren Daten ableiten.
- 4 Hinweis zur Skala: 1 „sehr schlecht“, 2 „schlecht“, 3 „befriedigend“, 4 „gut“, 5 „sehr gut“
- 5 Man unterscheidet: voll gebundene (alle Schüler: mind. 3 Tage/Woche mind. 7 Std.), teilweise gebundene (ein Teil der Schüler: mind. 3 Tage/Woche mind. 7 Std.) und offene Form (freiwillige Angebote mit freiwilliger Teilnahme der Schüler).
- 6 Die Veröffentlichung einer Untersuchung „Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung – Eine Analyse der Kostenstruktur“ von Arens-Azevedo u. a. ist in Vorbereitung.
- 7 Es findet sowohl bei der Betriebsverpflegung als auch bei der Studierendenverpflegung seit Jahren eine kontinuierliche Reduktion des Zuschusses statt: Die Studierendenverpflegung versucht, dies u. a. über eine Erhöhung des Semesterbeitrages zu kompensieren. Die Betriebsverpflegung u. a. über Zusatzgeschäfte im Cateringbereich und durch eine Preisdifferenzierung (z. B. ein günstiges soziales Mittagessen und weitere höherpreisige Essen mit einem größeren Deckungsbeitrag). Dass diese Verpflegungsbereiche auf Dauer ganz ohne Subventionierung auskommen, wird nicht gesehen.
- 8 z. B.: Sonderausgabe der gv-praxis: Ess-Klasse Junior
- 9 Das Angebot an Produkten, die bei den Nutzern/innen beliebt sind und somit zur Steigerung der Erlöse beitragen wie z. B. Soft Drinks, „ungesunde“ Gerichte (z. B. Currywurst mit Pommes), Süßigkeiten müssten ggf. im Umfang deutlich reduziert bzw. gestrichen werden.
- 10 Es stellt sich dabei die politische Frage, warum das Essen für Studierende staatlich bezuschusst wird, während dies für Schüler nicht gleichermaßen erfolgt. Bei den Studierenden soll der Zuschuss zum laufenden Betrieb zur Schaffung sozialer Rahmenbedingungen im HS-Raum und zur Chancengerechtigkeit beitragen.
- 11 Einzelne Studentenwerke sind im Segment Schulverpflegung schon als Dienstleister aktiv und liefern z. B. Essen an Schulen. Hierbei handelt es sich um ein Zusatzgeschäft, das zu einer besseren Auslastung beiträgt und einen Deckungsbeitrag liefert.
- 12 z. B. Ottenschläger Madlen: Können wir bitte die Karte haben? Bislang haben die Studentenwerke das Monopol für Deutschlands Mensen. Das soll sich nun ändern in: DIE ZEIT 30.8.2008

Anmerkungen

- 1 Von den ca. 57.000 Studierenden in Hamburg nutzen täglich ca. 20.000 Studierende die 13 Mensen und Cafés/Café-Shops; Daten 2008: Gesamtumsatz Mensen ohne Zuschuss: 11.747.356 Euro, Erträge aus Semesterbeiträgen: 5.328.370 Euro, staatl. Zuschuss für den Bereich Hochschulgastronomie: 2.833.206,67, 4,9 Mio. Gäste (Studierendenwerk Hamburg (Hrsg.) 2009, Deutsches Studentenwerk (Hrsg.) 2009)
- 2 Daten zum durchschnittlichen staatlichen Zuschuss je ausgegebenes Mittagessen werden von den Studentenwerken nicht veröffentlicht. Sie lassen sich nur grob aus den zugänglichen Daten abschätzen. In Hamburg gibt es eine weitere ergänzende Zuschussregelung (weitergeleitete Essenszuschüsse): Hat ein Student keine Möglichkeit, in einer Mensa zu essen, da sich der gesonderte Betrieb aufgrund der geringen Anzahl nicht lohnen würde, kann ein Kantinenbetreiber bei der Ausgabe eines Studierendenessens einen staatlichen Zuschuss in der Höhe von 1 Euro/Essen erhalten. Dies setzt voraus, dass darüber ein Vertrag zwischen dem Studierendenwerk Hamburg und dem Kantinenbetreiber abgeschlossen wird. Kantinenzuschuss 2008: 312.572 Euro.

Prof. Dr. Ulrika Pfannes

Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Hamburg (HAW)
Lohbrügger Kirchstraße 65
21033 Hamburg