

# Projekt FrankFOOD 2005-2007

## Zusammenfassung und Ausblick

Der Ausbau von Ganztagschulen durch das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ war Anlass für das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), das Modell- und Demonstrationsvorhaben „Verpflegung in Ganztagschulen mit regionalen Produkten“ auszuschreiben. Dabei sollte untersucht werden, ob und wie regionale Produkte verstärkt zur Schulverpflegung eingesetzt werden können und wie hoch die Mehrzahlungsbereitschaft für regionale Produkte in den Schulen ist. Auf der Basis betriebswirtschaftlicher Kalkulation sollten etwaige Mehrkosten abgeschätzt werden.

Bildungsmaßnahmen zu Ernährung und regionaler Landwirtschaft in den beteiligten Schulen sollten die Kompetenzen von Schülern, Lehrkräften und Eltern erweitern, für die eigene Schulverpflegung sensibilisieren und zur Akzeptanzverbesserung beitragen. Ein weiterer Schwerpunkt war die Unterstützung der Schulen bei der qualitativen Verbesserung der Schulverpflegung.

Im Rahmen der Begleitforschung wurden in den Partnerschulen Befragungen von Schülern, Lehrkräften und Eltern zur Zufriedenheit mit der Schulverpflegung und ihrer Einstellung und Zahlungsbereitschaft für regionale Qualitätsprodukte durchgeführt.

Das Projekt wurde vom Institut für ländliche Strukturforschung (IfLS) an der Johann Wolfgang Goethe-Universität und der Verbraucherzentrale Hessen (VZH), beide mit Sitz in Frankfurt am Main, entwickelt und durchgeführt. Schwerpunkte der Arbeit des IfLS lagen in den Bereichen regionale Produkte, Kalkulationen, Markt, Aufbau einer Homepage und Begleitforschung. Die Verbraucherzentrale Hessen war vor allem den Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung, die gesundheitlichen Anforderungen an die Schulverpflegung sowie die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zuständig.

Über die Projektlaufzeit von zwei Jahren arbeiteten die Partner intensiv mit fünf Schulen und 4 Cateringunternehmen zusammen (01.07.2005 bis 30.06.2007).



## Regionale Produkte und Markt

Zu Kommunikations- und Marketingzwecken wurde die Projektmarke FrankFOOD entwickelt. Die Herkunftsregion wurde mit einem Radius von 150 km um Frankfurt definiert, so dass die typischen Vermarktungswege aus den Regionen um Frankfurt einbezogen wurden. Die Homepage [www.FrankFOOD.net](http://www.FrankFOOD.net) diente als Informationsmedium und enthält neben Hintergrundinformationen eine regionale Produktdatenbank, die nach und nach erweitert wurde und mittlerweile über 1000 regionale Produkte führt.

Die zentrale Frage des höheren Produktpreises für regionale Lebensmittel wurde im Gespräch mit den Caterern und Schulen aufgegriffen und diskutiert. Ergebnisse der Modellkalkulation der Speisepläne dreier Caterer zeigen, dass Anteile von 25 bis 40% regionaler Produkte im kalkulierten Modellmonat nur zu geringen oder z.T. ohne Mehrkosten möglich sind, wenn nur die reinen Produktpreise betrachtet werden ohne den Mehraufwand für die Beschaffung.

Danach ist ein durchschnittlicher Regionalanteil von 25% erreichbar, wenn vor allem im Sommerhalbjahr der Einsatz regionaler Obst- und Gemüseprodukte deutlich erhöht wird, z.B. auf 40 bis 50% von Mai bis Oktober. Dazu müssten lt. den IfLS-Kalkulationen Mehrkosten von mind. 0,10 bis 0,20 € pro Menü (frei Schule, ohne Mehraufwand für Beschaffung etc.) einkalkuliert werden. Ein Gesamtpreis von rund 3,- € für ein Menü aus Vor-, Haupt- und Nachspeise erscheint dann gerechtfertigt. Bei höherem Regional- und Ökoanteil sowie bei Ausgleich des Mehraufwandes wird der Mehrpreis eher 0,50 € betragen bzw. der Menüpreis Richtung 3,50 € tendieren (incl. Kosten für die Essensausgabe). In Frankfurt soll der Essenpreis (Vor- oder Nachspeise und Hauptgericht) für ein Menü mit 10% Bio-Anteil und 25% regionale Produkte durch die Subventionierung der Essensausgabe und Übernahme weiterer Kosten (Energie) 3,- € nicht übersteigen.

## Ernährungsbildung

In der schulischen Ernährungsbildung wurden von den fünf Schulen 1870 SchülerInnen, Lehrkräfte und Eltern aktiv an 83 Angeboten zur Ernährungsbildung beteiligt. Neue Maßnahmen wurden entwickelt und erprobt, wie beispielsweise das Kursangebot „Lebensmitteldetektive gesucht“, welches sich besonders zur Integration in das

Nachmittagsprogramm von Schulen eignet oder die Umfrage- und Kochaktion „Mein Lieblingsessen“ für weiterführende Schulen.

Die durchgeführten Bildungsmaßnahmen zu den Themen Ernährung und regionale Landwirtschaft eignen sich sehr gut für den Unterricht oder für Projekte. Praktische handlungsorientierte Ansätze und das Einbeziehen außerschulischer Lernorte (landwirtschaftliche Betriebe, Verarbeiter, Küchen des Caterers) stärken die Alltagskompetenz der Schüler und eignen sich besonders für die Akzeptanzförderung des eigenen Schulessens. Insbesondere das gemeinsame Kochen und die selbständige Zubereiten von Speisen unterstützen die Theorie und Praxis, eine gesunde Ernährung erlebbar zu machen.

### **Speisepläne**

Zur Bewertung der Speisepläne der beteiligten Caterer entwickelte die Verbraucherzentrale ein Bewertungsschema in Form einer Checkliste. Grundlage bildeten das optimix-Konzept, die Bremer Checkliste und DGE-Empfehlungen, ergänzt durch fachliche Konkretisierungen durch die Verbraucherzentrale Hessen. Auf Grundlage der Ergebnisse wurden Empfehlungen zu ernährungsphysiologischen Optimierungen der Speiseplangestaltung gegeben und im Rahmen von Feedbackgesprächen Veränderungen angeregt.

Generell ist auf eine fettarme Zubereitung, Reduzierung der Fleischgerichte sowie die Einhaltung der Standzeiten zu achten. Mehr attraktive vegetarische Gerichte, Hülsenfrüchte, Fisch und Rohkostkomponenten sollten zum Einsatz kommen und die Vielfalt an saisonal verfügbaren Gemüsen ausgeschöpft werden. Eine Salatbar mit einer abwechslungsreichen Auswahl an Salaten und Gemüsen wird von SchülerInnen gut angenommen.

Empfohlen wird ein Menüzyklus von mind. 6 Wochen ohne Wiederholung im Speiseplan. Caterer oder Schulen sollten jährlich Akzeptanzbefragungen zum Essen durchführen. Die Herkunft der eingesetzten regionalen oder ökologischen Produkte könnte z.B. im Speiseplan oder durch einen Aushang transparent gemacht werden.

### **Begleitforschung**

Im Zuge der Begleitforschung wurden in zwei Intervallen insgesamt 810 SchülerInnen und Schüler, 452 Eltern und 67 Lehrerinnen und Lehrer befragt (Nges = 1329). Das Alter der

befragten SchülerInnen lag zwischen dem 8. und 16. Lebensjahr. Es wurden Schüler der 3. bis 7. sowie einer 10. Klasse befragt.

Von den befragten SchülerInnen nahmen nur 25% täglich und 50% wöchentlich an der Schulverpflegung teil. Dies entspricht in etwa vergleichbaren Erhebungen in den alten Bundesländern. Von den 67 Lehrkräften nehmen rund 30% am Schulessen teil und dies im Schnitt nur einmal monatlich. Im Durchschnitt beurteilen die SchülerInnen die Qualität mit gut bis mittelmäßig („geht so“). Sie sind jedoch im Durchschnitt zufriedener mit dem Essen als ihre Eltern. Die Lehrkräfte beurteilten das Essen am kritischsten.

„Etwas Ordentliches und Warmes zu Mittag“ ist der **Hauptgrund der Essensteilnahme** der meisten SchülerInnen und Eltern. Von fast einem Drittel der SchülerInnen wird das Mittagessen als Möglichkeit gesehen, gemeinsam mit Freunden zu essen und diese dort treffen zu können. Bei jüngeren SchülerInnen spielt der Betreuungsaspekt über die Mittagszeit eine große Rolle für die Teilnahme am Verpflegungsangebot.

Als **Grund für die Nichtteilnahme** am Essen war bei SchülerInnen und Eltern die Möglichkeit, zu Hause essen zu können, besonders bedeutend (62-78%). Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb der Schule wie Bäcker oder Schnellimbiss bevorzugten fast ein Drittel der befragten Schüler.

Zur **Verbesserung des Essens und der Akzeptanz** wurde eine Reihe von Ansätzen deutlich. Im Vordergrund standen die Verbesserung der Qualität und des Geschmacks: bessere, leckerere Menüs, gesunde Snackangebote und Salate, geringe Standzeiten und appetitliches Aussehen. Weitere Maßnahmen wären, das Mittagessen stärker im Schulalltag zu integrieren und ggf. klassenweise mit Lehrkräften essen zu gehen. Eine gute Atmosphäre, schön gestaltete Räumlichkeiten und soziale Aspekte wie die Trennung älterer und jüngerer Schüler, freundliches Personal sowie ausreichend Platz und Ruhe beim Essen wirken sich deutlich positiv auf die Akzeptanz des Essens aus.

Der verstärkte **Einsatz regionaler und ökologischer Produkte** wird in gestützten Abfragen stets mehrheitlich begrüßt. Die damit verbundenen Argumente sind vor allem Frische und Umweltaspekte, die Förderung regionaler Arbeitsplätze steht dahinter zurück. Der Einsatz von frischem Obst und Gemüse aus der Region ist besonders gewünscht. Weniger als die Hälfte der Befragten ist jedoch der Meinung, dass regionale Produkte per se hochwertiger sind.



Die **Mehrzahlungsbereitschaft** für ein Essen mit 50% Regionalanteil und 10% Bio-Anteil liegt bei Befragungen zwischen 0,30 € und 1 €, unterscheidet sich nach Schulformen und sozialem Hintergrund der Schulen. Der akzeptierte Preis für ein Essen schwankt zwischen 1,75 und 3 € bei Grund- und Gesamtschulen sowie 3 bis 4 € an Gymnasien. Dies stellt für den Mehreinsatz regionaler Produkte Eckpunkte dar, die in der zu wählenden Gesamtstrategie jeweils Berücksichtigung finden müssen.

Eine **fächerübergreifende Umsetzung** der Themen Ernährung und Landwirtschaft im Unterricht - und nicht nur an Projekttagen - erfordert veränderte Rahmenbedingungen. Lehrkräfte wünschen sich mehr Spielräume für die Integration im Unterricht und mehr Unterstützung in Form von Fortbildungen und Lehrmaterialien.

### **Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit ist gerade für ein Projekt von zentraler Bedeutung, das die Akzeptanz für etwas andere und evtl. teurere Produkte in der Schulverpflegung erhöhen und eine gesündere Zusammensetzung des Angebots unterstützen soll. Sie kommuniziert die gemeinsame Klammer - die Marke FrankFOOD - in der Öffentlichkeit, transportiert die Projektidee in die Region und bewirkt bei den beteiligten Akteuren eine Aufwertung der Aktivitäten durch die öffentliche Meinung. Durch Fernseh- und Hörfunkbeiträge zu unterschiedlichen Anlässen (14) und eine Vielzahl von erschienenen Presseartikeln (27) konnten diese Ziele erreicht werden.

Die Erfahrungen und Ergebnisse des Projekts werden nach Vorlage dieses Berichts in einem Leitfaden zusammengefasst und für vergleichbare Ballungsräume verfügbar gemacht. Nach einer wissenschaftlichen Tagung, gemeinsam mit dem Partner-Projekt an der Universität Göttingen im September 2007, wird ein Tagungsband mit den Projektergebnissen erscheinen.

### **Ausblick**

Vor dem Hintergrund, dass in Frankfurt die Mehrzahl der Cafeterien erst zum Schuljahr 2007/2008 fertig gestellt wird und auch alle Gymnasien (durch die Verkürzung der Schulzeit von 13 auf 12 Jahre) in absehbarer Zeit eine Mittagsverpflegung erhalten, entwickelt sich in Zukunft ein sehr großer potentieller Markt für regionale Qualitätsprodukte. Dies ermöglicht

dem FrankFOOD-Projekt erstmals, gemeinsam mit den Betreibern dieser Schulkantinen, von Beginn an ein neues Verpflegungskonzept umzusetzen und zu begleiten.

Darüber hinaus sollten auch Schulen, die bereits eine Verpflegung haben, auf die Bedingungen in der neuen Ausschreibung umgestellt werden (mind. 10% Öko, 25% regionale Produkte sowie gesundheitliche Standards). Die Festlegung auf diese klaren Kriterien durch die Stadt Frankfurt ist ein sehr zu begrüßender Schritt zur langfristigen Verbesserung der Schulverpflegung. Erfahrungen zeigen, dass Kriterien erst wirksam sind, wenn sie auch kontrolliert werden. Deshalb ist es wichtig, ein Kontrollsystem für die gesundheitlichen und regional-ökologischen Anforderungen einzuführen.

Bei der Verbraucherzentrale Hessen und dem Institut für ländliche Strukturforchung sind Nachfragen von weiteren Schulen, Kitas und Caterer zu verzeichnen, die gerne eine gesunde Verpflegung nach den oben genannten Kriterien hätten bzw. anbieten würden. Der Aktionsradius von FrankFOOD könnte dadurch in den nächsten Jahren deutlich wachsen. An die dargestellten Erfolge und ermutigenden Ergebnisse dieses FrankFOOD-Projekts könnte nahtlos angeknüpft werden. Nächste Schritte wären:

- Unterstützung und Beratung der Caterer, die nach den neuen Ausschreibungskriterien arbeiten oder Cafeterien betreiben.
- Konzeption eines Kontrollsystems bzgl. den gesundheitlichen und regional-ökologischen Anforderungen.
- Entwicklung einer zuverlässigen Logistik zur Belieferung mit regionalen und ökologischen Produkten.
- Gründung eines Vereins zu Vernetzung der Vermarktung und Ernährungsbildung.

### **Ansprechpartner:**

**Institut für ländliche Strukturforchung**, Zeppelinallee 31, 60325 Frankfurt/Main,  
Armin Kullmann, [kullmann@ifls.de](mailto:kullmann@ifls.de)

**Verbraucherzentrale Hessen e. V.**, Große Friedberger Str. 13-17, 60313 Frankfurt,  
Regina Scholz, [scholz@verbraucher.de](mailto:scholz@verbraucher.de).