



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.

Umfrage 2023

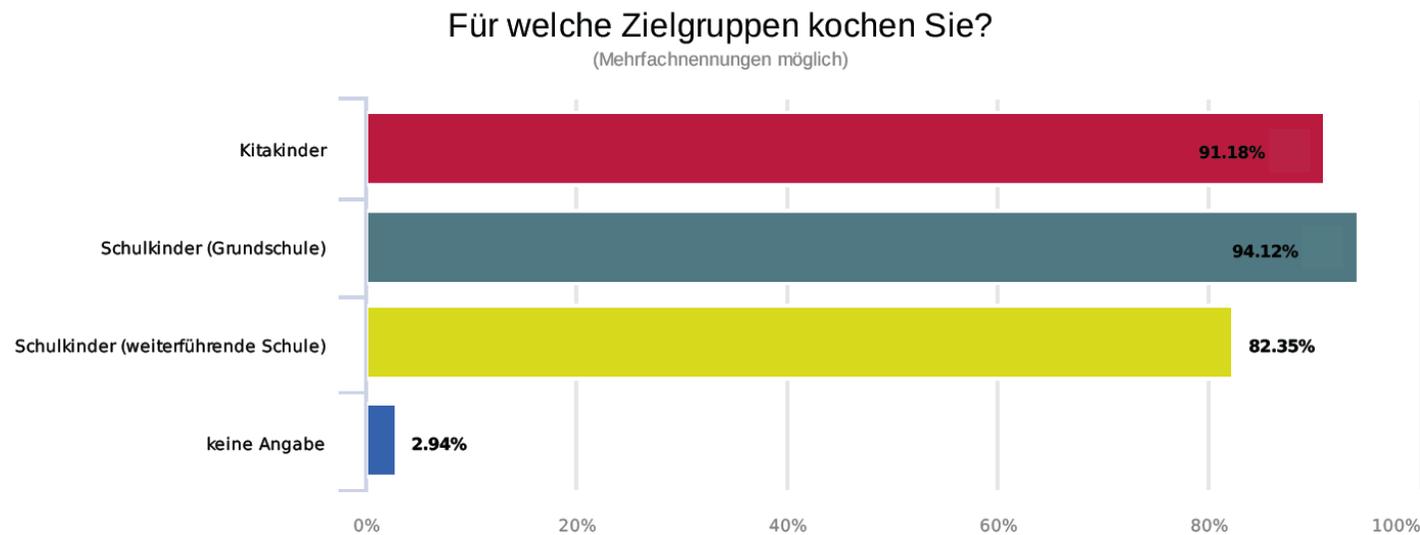
SCHULVERPFLEGUNG: TIERISCH ODER PFLANZLICH?

(Stand: März 2023)



Zielgruppe

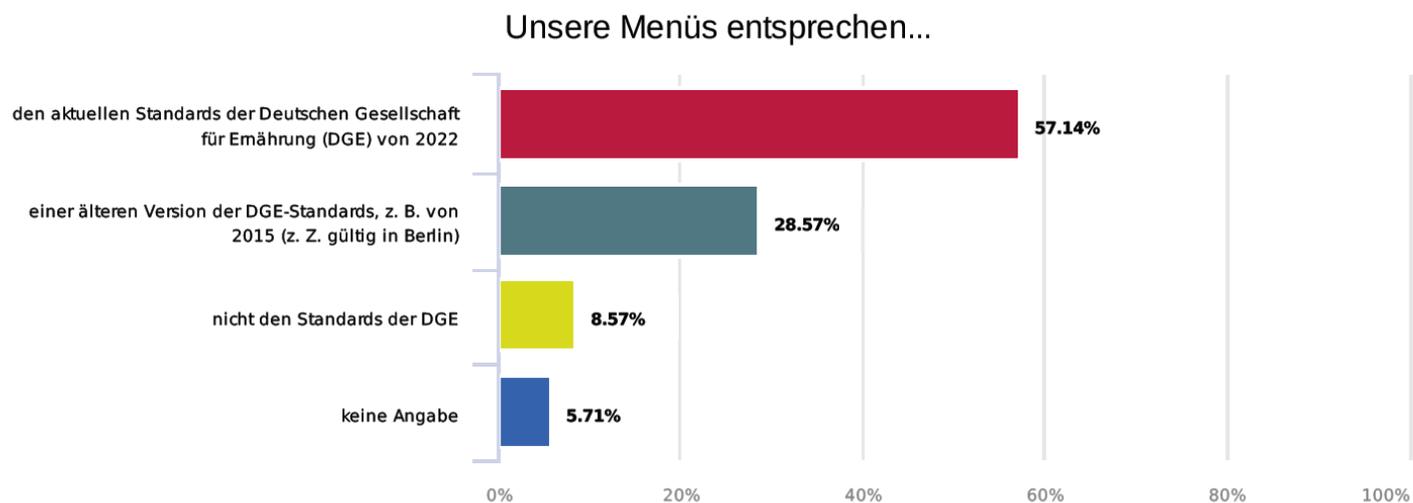
90 Prozent der VDSKC-Betriebe produziert für mehrere Zielgruppen: Kitakinder, Primarstufe und für Schüler der Sekundarstufe. Wir repräsentieren somit eine hohe Vielzahl an Anforderungsspektren in unserer Mitgliedschaft.





DGE-Standards

Von den teilnehmenden Betrieben entsprechen die angebotenen Menüs zu 57 Prozent den aktuellen Standards (2022) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), zu 29 Prozent der Vorgängerversion der DGE-Standards (z. B. von 2015), nur 9 Prozent arbeiten nicht entsprechend der Standards der DGE. Insgesamt legen 88 Prozent der Betriebe die DGE Qualitätsstandards zugrunde.

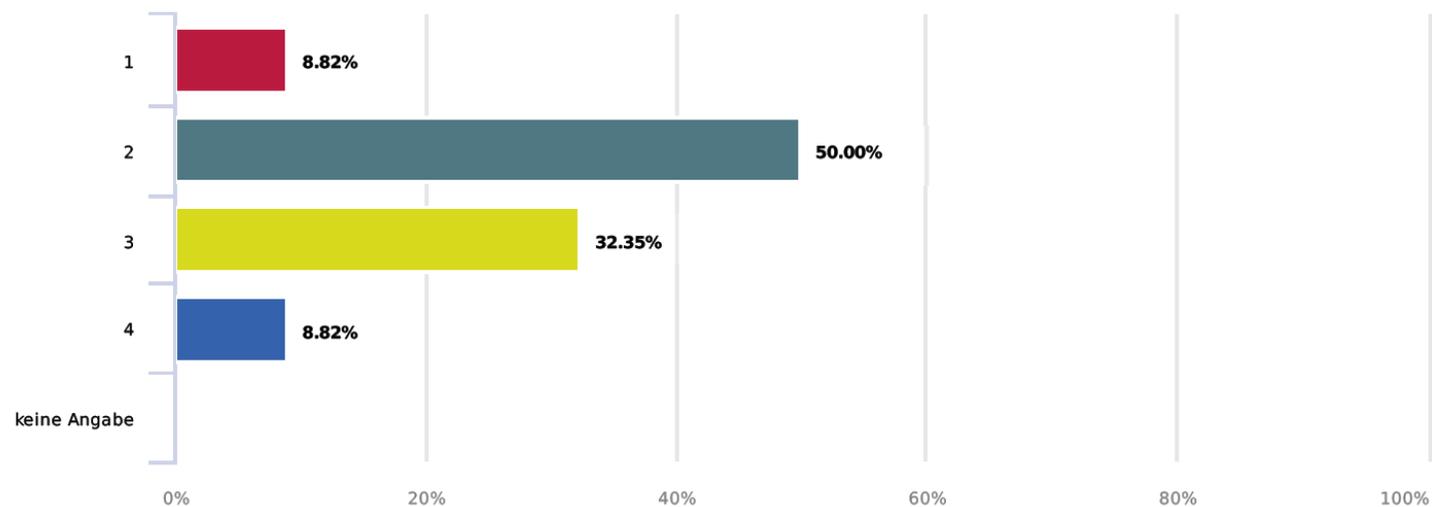




Menülinien

Die Hälfte der Betriebe bietet täglich zwei Menülinien zur Wahl an. 32 Prozent der Befragten halten täglich drei Menülinien bereit und jeweils 9 Prozent bieten lediglich ein Menü bzw. vier Menüs an. Das verdeutlicht die Tendenz bei den Cateringunternehmen, die Wahlmöglichkeiten übersichtlich zu gestalten und dadurch dem Thema Nachhaltigkeit in der Küche und beim Verzehr Priorität einzuräumen.

Wie viele Menülinien bieten Sie täglich an?

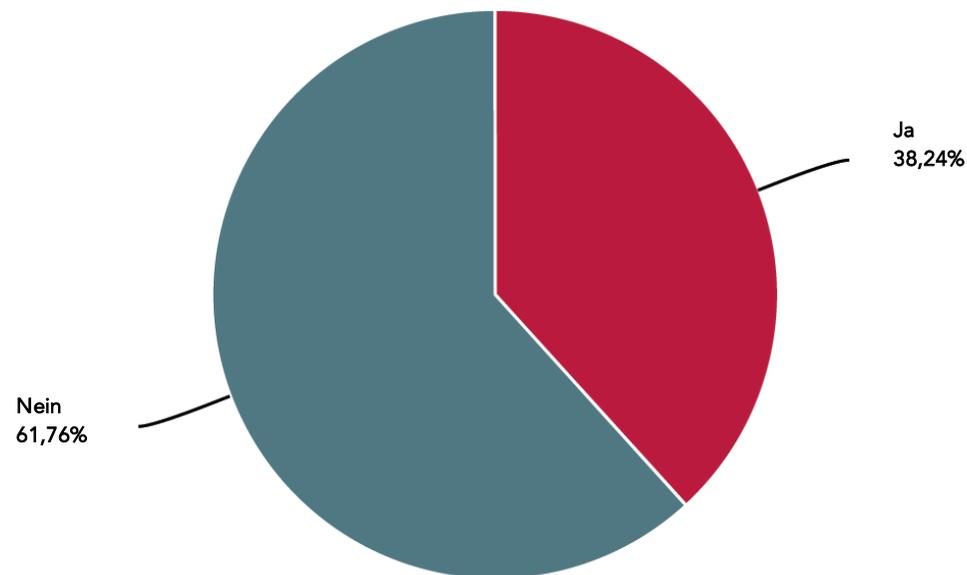




Fleisch und Fisch

Die Wahl eines täglichen Fleisch- oder Fischgerichtes ist durch 38 Prozent der befragten Betriebe gegeben. Das ist sicherlich noch deutlich zu viel, allerdings haben Auftraggeber hier gute Möglichkeiten, diesen Umfang auf null zu senken.

Können Ihre Kunden täglich ein Fleisch- oder Fischgericht wählen?



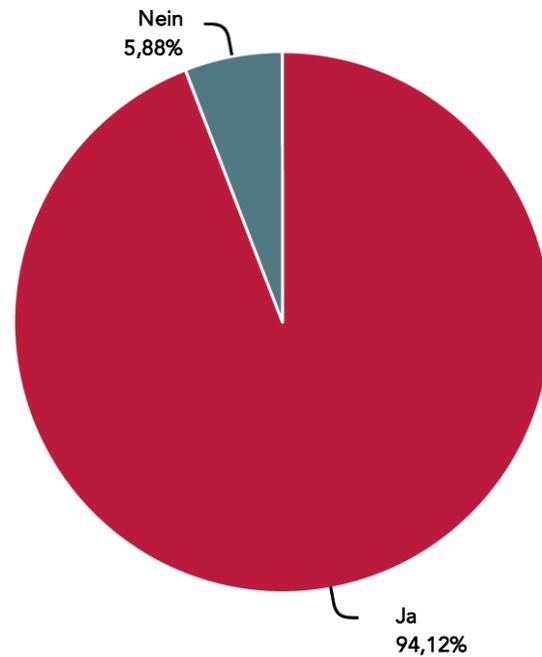


Vegetarisch

94 Prozent der Cateringunternehmen bieten täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht an, nur bei 6 Prozent der Caterer ist das nicht möglich. Es wird deutlich, in welche Richtung sich die Essensangebote in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche in den letzten Jahren entwickelt haben.

Können Ihre Kunden täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht wählen?

(ovo-lacto-vegetarisch = mit Eiern und Milchprodukten, aber ohne Fleisch oder Fisch)



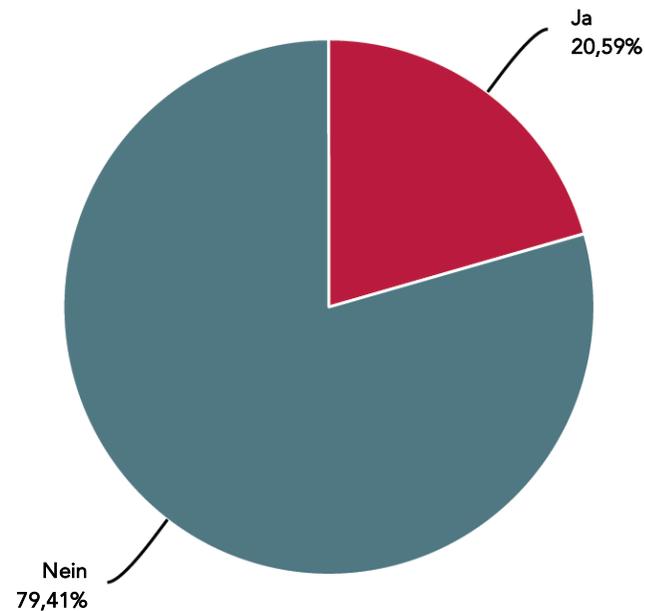


Vegan

Das vegane Angebot ist noch nicht in vergleichbarem Umfang erhältlich, es steht lediglich in 21 Prozent der Betriebe täglich zur Verfügung. Hier erkennen wir noch erheblichen Aufholbedarf und Tempo ist gefragt. Möglichkeiten zur Beschleunigung liegen auch hier bei den Auftraggebern.

Können Ihre Kunden täglich ein veganes Gericht wählen?

(keinerlei tierische Produkte, auch kein Honig, keine Gelatine u. ä.)





Verkaufte Mahlzeiten

Eine Mehrheit (53 Prozent) wählt das vegetarische Angebot immer noch nicht. Allerdings ist der Unterschied nur gering. 47 Prozent entscheiden sich für vegetarische Gerichte. Welche Maßnahmen könnten helfen, diesen Wert zu erhöhen? Die vegetarischen Menüs müssen attraktiver werden. Hier gibt es noch unbedingten Bedarf an der Weiterbildung des Küchenpersonals, z. B. in Form von kostenfreien Inhouse-Schulungen.

Ein weiterer bedeutender Aspekt sind die Ausbildungsinhalte in den klassischen Küchenberufen. Die Themen ovo-lacto-vegetarisch, vegan, planetary health und flexitarisch sind in den Lehrplänen längst nicht angekommen und finden im schulischen Teil nur selten ihren Raum. Prüfungsrelevant sind diese Ernährungsformen leider bislang nicht, sondern die klassische Fleisch- und Fischküche ist hier nach wie vor das Nonplusultra. Wir wünschen uns daher dringend einen Anschluss an die aktuellen Gegebenheiten und Erfordernisse der Ernährungskultur des 21. Jahrhunderts.

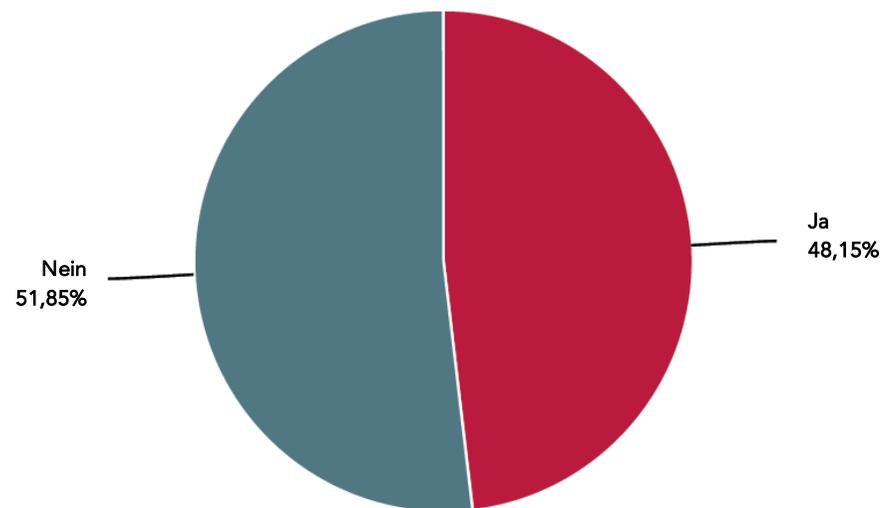
Vegane Gerichte werden noch deutlich seltener gewählt, 55 Prozent der Betriebe gibt an, dass der Anteil dieser Menüs noch unter 10 Prozent liegt. Hier ist also noch erheblicher Aufholbedarf, allerdings ebenfalls großer Schulungsbedarf, da die Mitarbeitenden in den Küchen und in der Planung noch viel lernen müssen.



Veganes Angebot erhöhen?

Eine kleine Mehrheit möchte das vegane Angebote in ihren Betrieben nicht ausweiten. Da noch vor wenigen Jahren die Ablehnung veganer Angebote und Ängste vor ungesunden Standards dominierten, hat hier ein beachtlicher Veränderungsprozess stattgefunden. Auffällig ist, dass die nachwachsende Generation inzwischen einen Ernährungswandel einfordert. Das gestiegene Bewusstsein und vor allem die Sorge bezüglich des Klimawandels erzeugen für das persönliche Ernährungsverhalten der jungen Menschen neue Anforderungen. Das Ernährungskonzept Veganismus ist für viele das Gebot der Stunde.

Würden Sie dieses Angebot gern erhöhen?

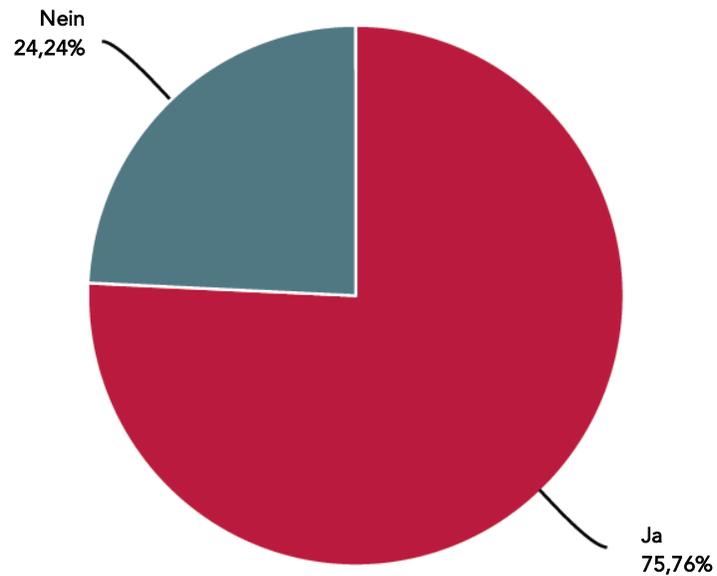




Fleisch reduzieren?

Mehr als 75 Prozent der befragten Unternehmen kann sich vorstellen, das Fleischangebot weiter zu reduzieren. Eine Minderheit lehnt das ab. Dafür werden unterschiedliche Gründe genannt.

Können Sie sich vorstellen, Ihr Angebot an Fleischgerichten zu reduzieren?

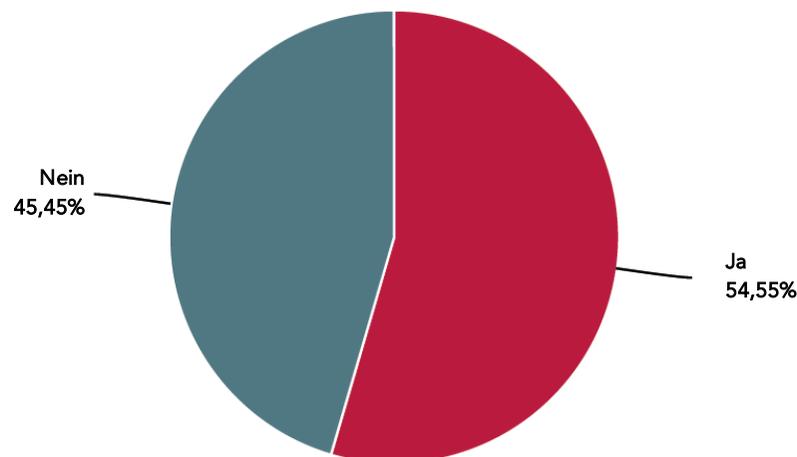




Fleisch reduzieren?

55 Prozent der Befragten fürchten durch eine Reduzierung des Fleischangebots einen Rückgang der Anzahl der Essenskinder. Dieser „potenziellen Verlustgruppe“ könnten wir mit einer deutlichen Erhöhung der Attraktivität begegnen, in Verbindung mit Maßnahmen wie z. B. dem Unterrichtsfach Ernährungsbildung. Leider fehlen bislang entsprechende finanzielle Mittel. Wir fordern hierfür die voll umfängliche Finanzierung des Mittagessens für alle Schulkinder durch den Staat. Für die Reduzierung der derzeitigen Mengen an Fleisch wird es noch einige Zeit benötigen. Wir müssen die Fleischesser begleiten auf ihrem Weg zu einem Verständnis von „weniger ist mehr“ und „Qualität vor Quantität“. Dazu brauchen wir deutliche Signale von den politischen Verantwortlichen.

Befürchten Sie einen Rückgang der Essenskinder, wenn Sie den Fleischanteil reduzieren?

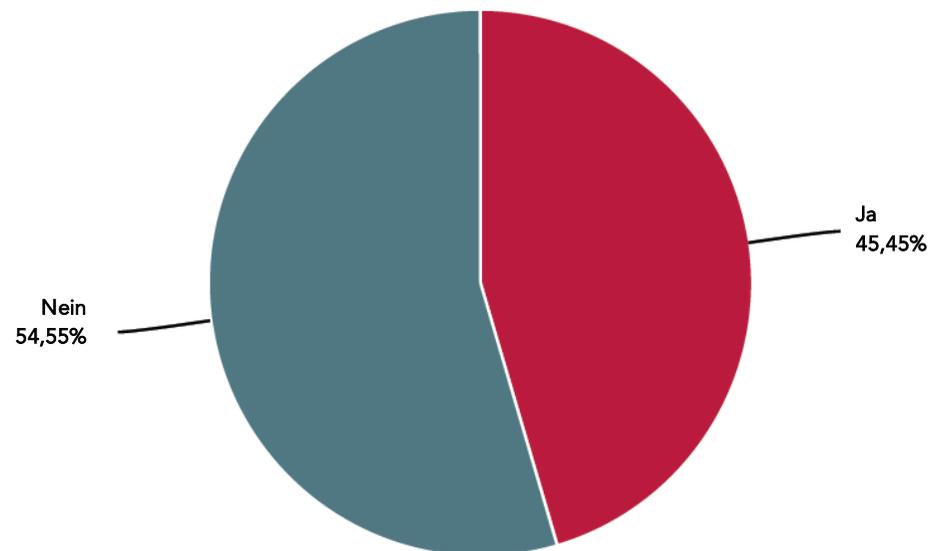




Fisch reduzieren?

Etwa 45 Prozent der befragten Caterer kann sich vorstellen, das Fischangebot weiter zu reduzieren. Eine knappe Mehrheit spricht sich dagegen aus. Gegen eine Reduzierung spreche vor allem die Nährstoffdichte von Fisch. Die vorgeschriebenen Mengen an Iod oder Omega 3-Fettsäuren etwa könnten ohne Fisch schwerer abgedeckt werden, befürchten 58 Prozent der Umfrageteilnehmer. 59 Prozent der Caterer finden es nicht sinnvoll, Fleisch und Fisch aus öffentlichen Aufträgen zu streichen.

Können Sie sich vorstellen, Ihr Angebot an Fischgerichten zu reduzieren?

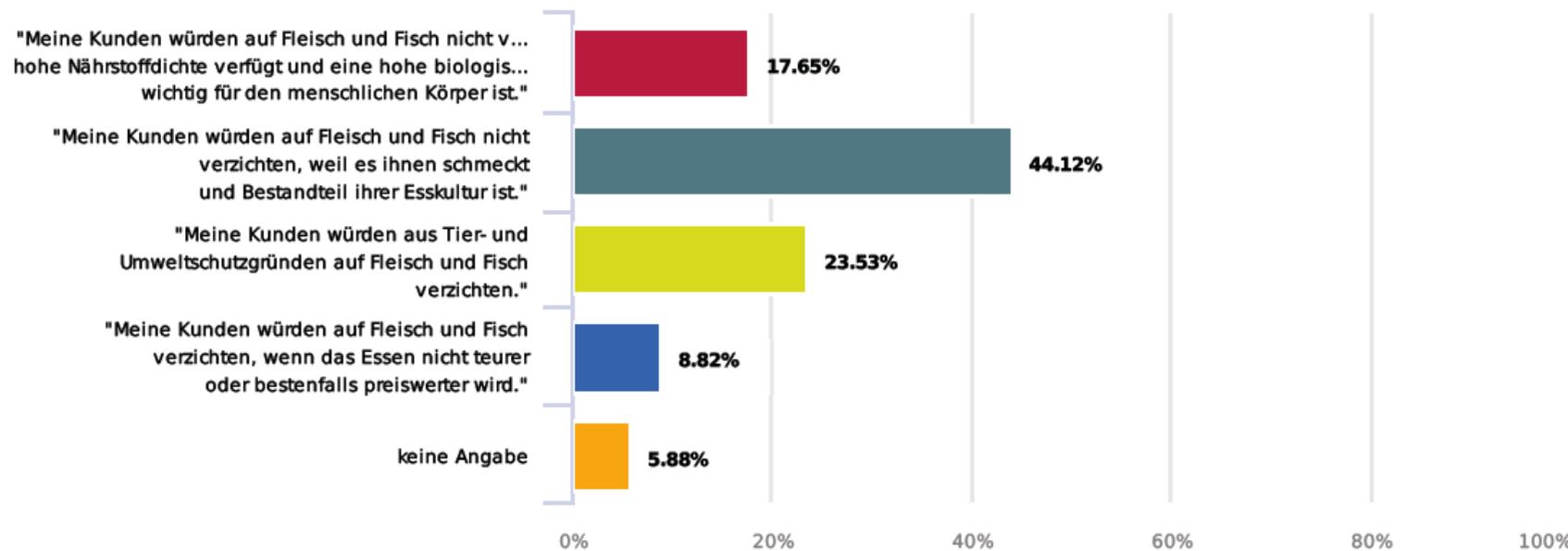




Kundenstimmen

Dass ihre Kunden aufgrund von Geschmack und Esskultur nicht auf Fleisch und Fisch verzichten würden, denken 44 Prozent der Befragten. 24 Prozent nehmen allerdings an, dass die Schüler aus Tier- und Umweltschutzgründen auf Fleisch und Fisch verzichten würden.

Welche dieser Aussagen trifft erfahrungsgemäß auf Ihren Kundenkreis zu?





Fazit

Die Mitgliedsbetriebe im VDSKC e.V. sind aufmerksam und entwicklungs offen bezüglich unterschiedlicher Wünsche der Essensteilnehmer. Sie sind gleichermaßen verpflichtet, den teilweise komplexen Anforderungen durch die beauftragenden Stellen zu entsprechen. Zu häufig gehen die Interessen der Beteiligten (Geschmack, persönliche Vorlieben, Nachhaltigkeit und Klimaziele) deutlich auseinander.

Fleischfreie, bzw. fleischreduzierte Pläne sind machbar und werden bereits von den Cateringbetrieben realisiert. Ovo-lacto-vegetarische, vegane und flexitarische Angebote werden in guten Umfängen ermöglicht. Die Schulträger sind leider noch von Gemeinde zu Gemeinde sehr unterschiedlich aufgestellt. Erste Protagonisten (Bsp. Freiburg) setzen Zeichen mit entsprechenden Vergabemustern, die das Fleischangebot stark einschränken bzw. vollständig streichen.

„Das Schneckentempo ist das normale Tempo jeder Demokratie (Helmut Schmidt)“. Daher „Lasst uns mal den Turbo einlegen (Eva-Maria Lambeck)“.



Statements

Matthias Dreher, Zwergenkantine:

„Ein Großteil der Schul- und Kitacaterer orientiert sich bereits an den DGE-Standards. Das hat sich in den letzten Jahren sehr positiv entwickelt. Leider ist der Fleischkonsum in Deutschland nach wie vor zu hoch, auch bei Kindern. Tierleid vom Fließband und falsche Ernährung kosten uns viele Milliarden Euro. Die Politik ist dafür verantwortlich, was in öffentlichen Einrichtungen auf die Teller kommt. Sie muss besser heute als morgen die Weichen für die Ernährungszukunft stellen - für Fleischreduktion, für bessere vegane und vegetarische Alternativen und für mehr Bio-Qualität.“

Silvio Kühne, CoWerk:

„Sachsen ist nach wie vor auf den vorderen Plätzen beim Fleischkonsum. Auch wenn wir in unseren Mensen jeden Tag ein vegetarisches Gericht anbieten, greifen nur fünf bis maximal 25 Prozent der Schulkinder zu. Es wäre schwierig für uns, tierische Produkte ad hoc wegzulassen. Den Menschen hier fällt es schwer, auf Fleisch zu verzichten. Ein langsames Umdenken sollte daher das Mittel der Wahl sein. Von der Politik erhoffe ich mir mehr Unterstützung auf dem Weg. Im Moment ist Fleisch noch zu billig und vegetarische Alternativen zu teuer. Das muss sich ändern.“

André Adden, Ratatouille Catering:

„Politische Vorgaben in der Gemeinschaftsverpflegung sind zwar wichtig, sie sollten aber nicht zu dogmatisch sein. Hier in Oldenburg, wo wir tätig sind, gibt es eher wenig Akzeptanzprobleme mit vegetarischem Essen. Die Stadt ist Vorreiter in Niedersachsen. In unseren Speiseplänen sind Fisch und Fleisch jeweils nur zwei Mal im Monat im Angebot. An den restlichen Tagen verpflegen wir komplett vegetarisch. Damit das auch bundesweit funktioniert, muss Ernährungsbildung bereits im Kitaalter beginnen. Gute Kommunikation mit allen Beteiligten ist hier der Schlüssel zum Erfolg.“



Jörg Wolf, Kochhaus Horizont:

„Beim Thema Fleisch gibt es sehr große regionale Unterschiede. Unsere Kunden aus dem ländlichen Raum fragen Fleisch immer noch stark nach. Eine Reduktion wäre auch im Hinblick auf das Tierwohl wichtig. Doch der Prozess sollte realistisch angegangen werden und regionale Gegebenheiten berücksichtigen. Verbote von oben herab bringen da wenig. Hier könnte eine intensive Aufklärungskampagne in Verbindung mit einer frühzeitigen Sensibilisierung für das Thema Ernährung vom Kitaalter an erfolversprechender sein. Wenn wir momentan alle tierischen Produkte streichen würden, hätten wir einen massiven Kundenverlust zu verkraften.“

Simone Scharfenberg, PICCO Kochbox:

„Bei PICCO bieten wir unseren Kunden max. einmal pro Woche Fleisch an. Unsere Fleischportionen sind vergleichsweise klein, Fleisch ist bei uns Beilage. Mit diesem Angebot erreichen wir eine hohe Akzeptanz unter den Kunden, die Kinder vermissen das Fleisch nicht. Bei der letzten Umfrage nach einem Wunschessen haben sich 60 Prozent der Tischgäste ein vegetarisches Gericht gewünscht.“

Sebastian Götz, BVS Catering:

„Wir befürworten die Reduktion des Fleisch-/Fischangebotes auf dem Speiseplan. Wir sehen die Verantwortung allerdings ebenso bei unseren Auftraggebern. Entgegengesetzt der aktuellen Trends für eine fleischreduzierte Kost, wird in der Kita- und Grundschulverpflegung heute immer noch ein höheres Fleischangebot gefordert. Hier liegt die Kaufentscheidung hauptsächlich bei den Eltern. Erst ab der Sekundarstufe wählen unsere jungen Tischgäste vermehrt selbst, wodurch der Trend zur fleischreduzierten Kost erst hier erkannt werden kann. Hier wünschen wir uns, dass Auftraggeber mehr Mut beweisen, um in ihren Ausschreibungen fleischreduzierte Angebote fest zu etablieren und zu fördern. Nur so werden Caterer in die Lage versetzt, alternative, vegetarische Gerichte in ihrem Speisenangebot kreativ einzusetzen.“