



×



ISINOVA

Alva Bonaker | Jonas John | Jana Rückert-John

Zwischen Anspruch und Wirklichkeit: Kita- und Schulverpflegung im Spannungsfeld von Versorgungsauftrag, Qualität und Kostendruck

Studie zur ökonomischen und gesellschaftlichen Bedeutung der Schul- und Kitacaterer
mit Fokus auf aktuelle Marktentwicklungen und Herausforderungen

Inhaltsverzeichnis

Summary	S. 5
Einleitung	S. 9
Teil I: Der Kita- und Schulverpflegungsmarkt in aktuellen Zahlen	S. 11
1.1 Strukturmerkmale der Kita- und Schulcaterer	S. 11
1.2 Angebot und Leistungen der Kita- und Schulcaterer	S. 13
1.3 Kosten- und Preisstruktur	S. 16
1.4 Aktuelle Herausforderungen der Kita- und Schulcaterer	S. 18
1.5 Notfallvorsorge der Caterer	S. 20
Teil II: Aktuelle Trends und Herausforderungen der Caterer in der Post-Covid-Zeit	S. 21
2.1 Ökonomische Entwicklung und wirtschaftliche Unsicherheit	S. 21
Kostensteigerung: Personal, Energie und Lebensmittel	S. 21
Kostensteigerung: Verpflegung	S. 23
Mehrwertsteuersenkung	S. 24
Ausschreibungsverfahren	S. 25
Zukünftige ökonomische Entwicklung	S. 27
2.2 Fachkräftemangel, Ausbildung und neue Verpflegungslösungen	S. 29
Trends seit der Coronapandemie	S. 29
„Cook and Chill“ als Verpflegungslösung	S. 30
2.3 Digitalisierung, künstliche Intelligenz und Robotik	S. 31
Digitalisierungsprozesse	S. 32
Künstliche Intelligenz	S. 32
Robotik	S. 33
2.4 Wandel des Essalltags und Nachhaltigkeit	S. 34
Teil III: Gesellschaftliche Bedeutung der Kita- und Schulverpflegung	S. 37
3.1 Soziale Verantwortung für die junge Generation	S. 37
Kostenfreie Verpflegung und Bildung-und-Teilhabe	S. 38
3.2 Kita- und Schulcaterer als infrastrukturelles Backup im Notfall	S. 39
3.3 Wahrnehmung und Wertschätzung durch Partner, Kunden und Politik	S. 43
Endnoten	S. 46
Wissenschaftlichen Autoren	S. 49

Summary

Sechs Millionen Kinder und Jugendliche essen täglich bundesweit in Kitas und Schulen. Damit ist die Kita- und Schulverpflegung eine tragende Säule der Gemeinschaftsverpflegung (GV), die wiederum einen der zentralen Sektoren der Gastwelt (Tourismus, Hospitality, Foodservice & Freizeitwirtschaft) darstellt.¹ Die Arbeit der Cateringunternehmen in Deutschland ist weit mehr als eine technische oder logistische Aufgabe: Sie verbindet Versorgungssicherheit, Gesundheitsprävention, Bildung und soziale Teilhabe. Gleichzeitig treffen steigende (politische) Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit auf knapper werdende Budgets, steigende Kosten und zersplitterte Zuständigkeiten.

Die vorliegende Studie – im Auftrag der Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG) – untersucht die strukturelle und wirtschaftliche Lage der Kita- und Schulverpfleger in den Jahren 2025/2026. Grundlage sind hierfür eine deutschlandweite Onlinebefragung von 305 Caterern, Interviews mit Fachleuten aus der Praxis sowie eine umfangreiche Literatur-Auswertung. Die hohe Beteiligung an der Umfrage ermöglicht einen explorativen Einblick in den Gesamtmarkt, ist aber nicht repräsentativ. Die Untersuchungsergebnisse zeigen einen Sektor mit hoher gesellschaftlicher Bedeutung, dessen wirtschaftlicher Spielraum immer enger wird. Gefordert sind gute, gesunde und nachhaltige Mahlzeiten, eine verlässliche Versorgung und zusätzliche Leistungen in den Einrichtungen. Finanzierung, Ausschreibungspraxis und Infrastruktur bilden diese Anforderungen jedoch zu oft nicht ausreichend ab.

Wesentliche Ergebnisse dieser Studie sind:

- 1) Großer bundesweiter Markt mit wachsender Konzentration.** Die befragten Anbieter versorgen nach eigenen Angaben 33.634 Kitas, Schulen und Horte und produzieren wöchentlich mehr als zehn Millionen Essen. 83 Prozent der 100 Caterer mit Umsatzangabe erzielen höchstens zehn Millionen Euro im Jahr. Gleichzeitig entfallen laut Branchendaten gut 75 Prozent des Gesamtumsatzes auf die zehn größten Caterer. Der Konsolidierungsdruck dürfte daher weiter steigen.
- 2) Anhaltender Kostendruck und starke Preisdominanz gefährden Qualität.** Neun von zehn Teilnehmer*innen benennen steigende Waren- und Personalkosten als eine der größten Herausforderungen (93 bzw. 91 Prozent). Im Mittel entfallen 38 Prozent der Gesamtkosten auf Personal sowie 35 Prozent auf Waren – das sind 73 Prozent aller Ausgaben. Der durchschnittliche Nettoverkaufspreis eines Mittagessens liegt in der Umfrage bei 4,21 Euro. 71 Prozent halten diesen Preis für unverhältnismäßig zu den geforderten Leistungen. Für drei Viertel der Befragten stellt der Preis das wichtigste Zuschlagskriterium bei öffentlichen Ausschreibungen dar – häufig zulasten der Qualität.
- 3) Arbeitskräftemangel und geringe Reserven für digitale Transformation.** Fehlendes Personal bleibt für sechs von zehn Caterern ein zentrales Problem. Digitalisierung und künstliche Intelligenz gelten als naheliegende Antwort darauf, doch vor allem kleineren Anbietern fehlt es an Investitionsmitteln, Datenintegration und technischem Know-how, um neue Technologien stärker in der Praxis zu nutzen.

4) Ältere Jugendliche essen seltener zu Mittag. Nach Einschätzung der Umfrageteilnehmer*innen liegt die Teilnahmequote der von ihnen belieferten weiterführenden Schulen bei höchstens 50 Prozent. 57 Prozent sehen daher auch rückläufige Teilnahmequoten als relevante Herausforderung für ihr Geschäft. Um mehr Jugendliche zu erreichen, müssen neben dem Speiseplan daher auch Preise, Bestellsysteme, Pausenzeiten und die Aufenthaltsqualität in Mensen in den Blick genommen werden.

5) Gute Verpflegung ist effektiver Hebel für Prävention und soziale Teilhabe. Ausgewogene Mahlzeiten prägen Ernährungsgewohnheiten früh, beugen Übergewicht und ernährungsbedingten Erkrankungen vor und können das Gesundheitssystem langfristig entlasten. Auch der Sachverständigenrat zur Begutachtung der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung empfiehlt im Frühjahrsgutachten 2026 verbindliche Standards für eine gesunde Ernährung in Kitas und Schulen. Dennoch haben laut KIDA-Studie des Robert Koch-Instituts nur 69 Prozent der sechs- bis 17-Jährigen Zugang zu einer warmen Mahlzeit in ihrer Bildungseinrichtung. Kinder aus Haushalten mit geringerem Einkommen nutzen die Angebote zudem seltener.

6) Realer Leistungsumfang wird unterschätzt – Ausstattung vor Ort oft unzureichend. Viele Caterer liefern weit mehr als Mahlzeiten: 73 Prozent der befragten Unternehmen stellen zusätzlich Personal bereit, 62 Prozent liefern Technik zum Warmhalten oder Regenerieren und ein Drittel bietet Ernährungsbildung an. Gleichzeitig bewerten zwei Drittel die Ausstattung in den Einrichtungen als unzureichend. Diese zusätzlichen Leistungen und Investitionen werden in Ausschreibungen und Preisdebatten häufig nicht angemessen berücksichtigt.

7) Verlässliche Regeln und politische Anerkennung fehlen. Drei Viertel der befragten Anbieter vermissen ausreichend politische Unterstützung für ihre (systemrelevante) Arbeit. Dabei haben sich deutsche Caterer in der Covid-Pandemie, Energiekrise und bei Cybervorfällen vielfach als verlässliches Versorgungs-Backup erwiesen. Dennoch bleiben Richtlinien, Finanzierung und Qualitätsstandards von Bundesland zu Bundesland in Teilen so verschieden, dass dies den Erhalt einer flächendeckenden Versorgungsinfrastruktur erschwert. Sinnvoll wären hingegen vor allem verlässlichere Rahmenbedingungen und Standards, mehr Gewicht für Qualität und Gesundheit bei öffentlichen Ausschreibungen und eine auskömmliche Finanzierung.

8) Kostenfreies Schulessen branchenintern umstritten. Ob Schulessen in Deutschland flächendeckend kostenfrei sein sollte, wird unter interviewten Expert*innen kontrovers diskutiert. Unstrittig ist: Über das Bildungs- und Teilhabepaket des Bundes erhalten einkommensschwache Familien zwar Zugang zu einem kostenfreien Mittagessen, genutzt wird das Angebot nach Einschätzung der befragten Fachleute bislang aber nur von rund 20 bis 30 Prozent der Berechtigten. Als Hauptgründe nennen sie bürokratische Hürden und Unterschiede in der kommunalen Umsetzung.

Diese Studie wurde freundlicherweise unterstützt von:



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BROICH CATERING.COM



gastromenü
catering & events



Einleitung

Der Gastwelt-Sektor Gemeinschaftsverpflegung – und in dem Kontext insbesondere die Versorgung in Kitas und Schulen – spielt eine zentrale Rolle in der aktuellen Ernährungsstrategie der Bundesregierung, mit dem Ziel, gesunde und nachhaltige Ernährungsumgebungen zu fördern.² Hier liegt daher ein großes Potenzial für Bereiche, wie Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit, aber auch eine damit verbundene gesellschaftliche Verantwortung der Kita- und Schulcaterer. Diesen Ansprüchen gerecht zu werden, stellt angesichts der häufig geringen Zahlungsbereitschaft für das Essen sowie der steigenden Kosten, insbesondere für Waren und Personal, im Zusammenhang mit krisenbedingten wirtschaftlichen Unsicherheiten und Umbrüchen eine große Herausforderung für die Akteur*innen im Cateringbereich dar. Dabei stellt sich dieses Marktsegment in Deutschland als sehr heterogen dar, da keine einheitlichen Standards und Rahmenbedingungen bestehen, sondern Kita- und Schulcaterer regional unterschiedlichen Regelungen und Handhabungen folgen.

In der vorliegenden Marktstudie werden Ergebnisse einer ersten bundesweiten Online-Befragung zur strukturellen und ökonomischen Situation der Kita- und Schulcaterer in Deutschland und Erkenntnisse aus qualitativen Interviews mit Vertreter*innen vorgestellt und diskutiert. Die Studie beleuchtet außerdem den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Stellenwert des Gastwelt-Sektors. Der Fokus liegt dabei auf der Post-Corona-Zeit und den Herausforderungen, die sich dadurch und in Zusammenhang mit weiteren Krisen der Gegenwart ergeben haben und zukünftig ergeben werden.

Zielgruppe der Online-Befragung waren alle Anbieter*innen von Kita- und Schulverpflegung, also natürliche und juristische Personen, die Speisen produzieren und/oder ausliefern. Zu diesen zählen unter anderem Caterer, Mensavereine oder Elterninitiativen. Reine Ausgabeküchen wurden nicht berücksichtigt. In der vorliegenden Studie wird der gängige Begriff „Caterer“ als Überbegriff verwendet. Hiermit sind also nicht nur Caterer im engen Sinne gemeint, sondern auch alle anderen Organisationen oder Personen, die Essen für Schulen oder Kitas anbieten. Umfrageteilnehmer*innen waren überwiegend Geschäftsführer*innen und Betriebsleiter*innen, aber auch Küchenchef*innen, Qualitätsmanager*innen, Einkaufsleiter*innen und Personen in anderen Funktionen der Unternehmen beziehungsweise Organisationen.

Interviews wurden mit folgenden Praxisvertreter*innen geführt: **Ralf Blauert** (Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. und Blauart Catering), **Ursula Broich-Brüster** und **Claus Meinen** (BROICH-CATERING GmbH), **Marc Eifert** (Gastromenü GmbH), **Markus Grube** (VielfaltMenü GmbH), **Thomas Hus** (Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH), **Stefan Lehmann** (LEHMANNs Gastronomie GmbH), **Luca Lichtenthäler** und **Klaus Ludmann**³ (apetito AG), **Heike Rettel** (Unternehmensgruppe Rettel/Saar-Retti) und **Klaus Richter** (LebensWert Gastgeber GmbH).

Der Kita- und Schulverpflegungsmarkt in aktuellen Zahlen

Des Weiteren wurden 65 Artikel des Branchenmagazins gv-praxis im Zeitraum von Oktober 2024 bis Mai 2026 mit Fokus auf Kita- und Schulverpflegung zu den Themenschwerpunkten Digitalisierung, Krisenvorsorge, Nachhaltigkeit, ökonomische Situation und Kostenentwicklung, Fachkräfte und gesellschaftliche Verantwortung ausgewertet.

Teil I der Studie stellt die Ergebnisse der Online-Befragung vor. Die Teile II und III diskutieren die Ergebnisse der qualitativen Interviews, hier zusammen mit den Ergebnissen der gv-praxis-Recherche. In Teil zwei liegt der Fokus auf den aktuellen Trends und Herausforderungen der Kita- und Schulcaterer in der Post-Corona-Zeit, in Teil drei steht die gesellschaftliche Bedeutung der Kita- und Schulverpflegung im Mittelpunkt.

An der Online-Befragung beteiligten sich insgesamt 305 Unternehmen und Organisationen, die Essen für Kitas und Schulen in Deutschland anbieten (im Folgenden Kita- und Schulcaterer genannt).⁴ Die Ergebnisse vermitteln einen Überblick über den Markt der Kita- und Schulverpflegung hinsichtlich seiner Struktur, der ökonomischen Situation und der aktuellen Herausforderungen.

1.1 – Strukturmerkmale der Kita- und Schulcaterer

Die befragten Caterer versorgen insgesamt 36.599 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland mit Essen.⁵ Einzelne Anbieter versorgen allein bis zu 1.500 Einrichtungen, knapp zwei Drittel (65 Prozent) jedoch jeweils weniger als 50 Einrichtungen. Fast ein Viertel versorgt weniger als 10 Einrichtungen, weitere 40 Prozent versorgen zehn bis 50 Einrichtungen.

Auch die Zahl ihrer Produktionsorte variiert stark (Abb. 1). Während die Hälfte (52 Prozent) der Caterer das Essen an einem Standort und weitere 36 Prozent an bis zu zehn Standorten produzieren, verfügen einzelne (2 Prozent) über mehr als hundert Produktionsorte.

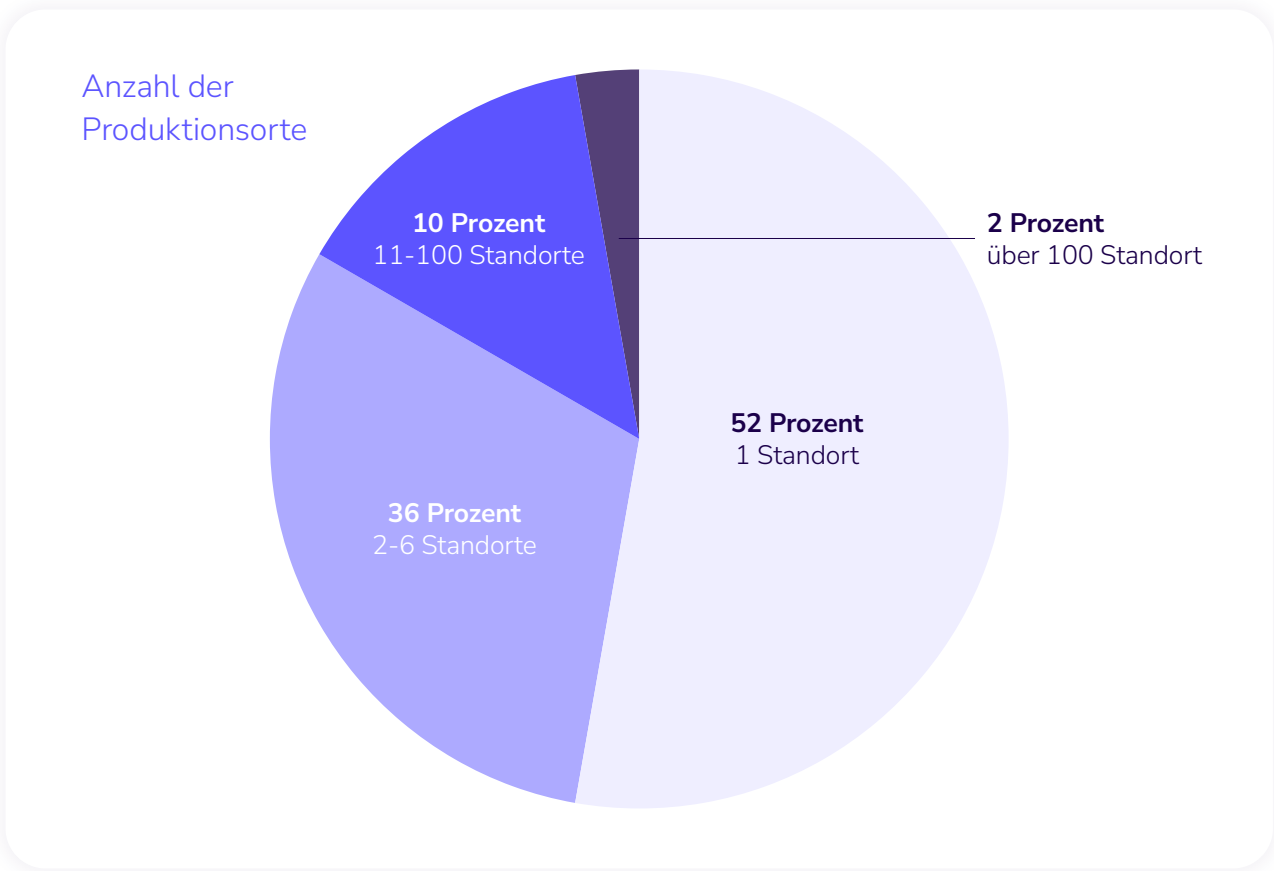


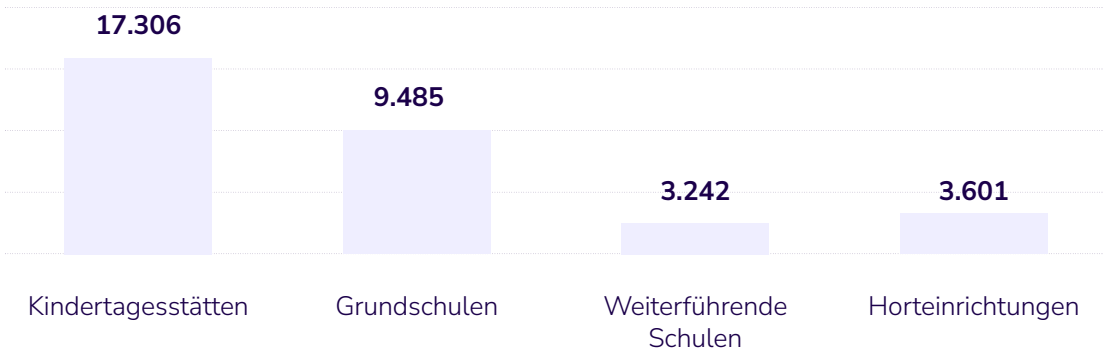
Abb. 1: Frage „Über wie viele Produktionsorte verfügt Ihr Unternehmen/Ihre Organisation?“, n=302

Insgesamt beschäftigen die befragten Caterer 12.563 Mitarbeiter*innen (n=240). Knapp zwei Drittel (62 Prozent) beschäftigen jeweils unter 50 Personen, 48 Unternehmen beschäftigen über 100 Personen, von diesen haben vier mehr als 1.000 Mitarbeiter*innen. Die Beschäftigten sind überwiegend in der Küche (46 Prozent) und in der Ausgabe (35 Prozent) tätig.⁶ Bei der Hälfte der Caterer (51 Prozent) handelt es sich um Unternehmen mit der Rechtsform einer GmbH, 28 Prozent sind gemeinnützige Unternehmen, Vereine und andere nicht gewinnorientierte Organisationen.⁷

Eine große Spannweite ist beim Gesamtjahresumsatz der Caterer im Jahr 2025 zu erkennen. So erwirtschaftete ein Viertel (26 Prozent) der Caterer, die hierzu Angaben machten (n=100), im Jahr 2025 einen Umsatz von weniger als einer Million Euro, 57 Prozent lagen im Bereich zwischen einer und zehn Millionen Euro, 17 Prozent erwirtschafteten über 10 Millionen Euro, wobei der höchste Wert bei über 500 Millionen Euro lag.⁸ Gemessen an ihrem Umsatz im Jahr 2025, lassen sich 83 Prozent der Caterer der Kategorie kleine Unternehmen (Umsatz bis 10 Millionen Euro), 12 Prozent der Kategorie mittlere Unternehmen (Umsatz 10 bis 50 Millionen Euro) und fünf Prozent der Kategorie Großunternehmen zuordnen (über 50 Millionen Euro Umsatz). Den größten Anteil am Gesamtjahresumsatz 2025 der Caterer machte der Bereich der Kindertagesstätten aus, gefolgt von den Grundschulen, während die Einnahmen an weiterführenden Schulen und Horteinrichtungen in deutlich geringerem Maße zum Gesamtumsatz beitrugen.⁹

Insgesamt werden von den befragten Caterern 33.634 Einrichtungen im Bereich der Kita- und Schulverpflegung in Deutschland mit Essen versorgt (Abb. 2). Von diesen sind 17.306 Kindertagesstätten, 9.485 Grundschulen, 3.242 weiterführende Schulen und 3.601 Horteinrichtungen. Über zwei Drittel aller Einrichtungen werden von weniger als fünf Prozent der Caterer versorgt. Insgesamt existieren in Deutschland 32.836 allgemeinbildende Schulen und 61.031 Tageseinrichtungen für Kinder.¹⁰

Anzahl der versorgten Kita- und Schuleinrichtungen



Die Teilnehmerquote in den Kitas und Schulen, die das Essensangebot wahrnehmen, variiert je nach Einrichtungsart.¹¹ In weiterführenden Schulen nehmen nach Schätzung der befragten Caterer nur bis zu 50 Prozent der Schüler*innen am Essen teil. In den anderen Einrichtungsarten wird die Teilnehmerquote deutlich höher geschätzt, am höchsten in Kindertagesstätten, in denen knapp 60 Prozent der befragten Caterer von einer Teilnahme von 80 bis 100 Prozent der Kinder ausgehen. Deutlich wird an dieser Stelle, dass für alle Einrichtungsarten über ein Drittel der Caterer zu dieser Frage keine Auskunft geben kann.

1.2 – Angebot und Leistungen der Kita- und Schulcaterer

In einer durchschnittlichen Woche (Fünftagewoche ohne Feiertage) produzieren die befragten Caterer insgesamt über zehn Millionen Essen.¹² Kitas haben hieran einen Anteil von rund 1,4 Millionen Essen, Grundschulen von 7,3 Millionen Essen, weiterführende Schulen von knapp 1 Million Essen und Horteinrichtungen von 0,5 Millionen Essen.¹³

Fast alle befragten Caterer (n=195) bieten Mittagessen an (97 Prozent). Auch Frühstück und Zwischenmahlzeiten (zweites Frühstück oder Nachmittagsmahlzeiten) werden häufig angeboten (38 bzw. 35 Prozent der Caterer). Seltener werden Abendessen und sonstige Essen angeboten (12 Prozent bzw. 11 Prozent der Caterer).¹⁴

Dabei ist es gängige Praxis vieler Caterer, den Kindern und Jugendlichen eine Auswahl verschiedener Menüs oder Komponenten anzubieten.¹⁵ Das gilt vor allem für weiterführende Schulen (93 Prozent der Caterer), aber auch für Grundschulen (87 Prozent), Horteinrichtungen (82 Prozent) und Kindertagesstätten (77 Prozent).¹⁶

Monetärer Anteil an Bio-Lebensmitteln der Caterer

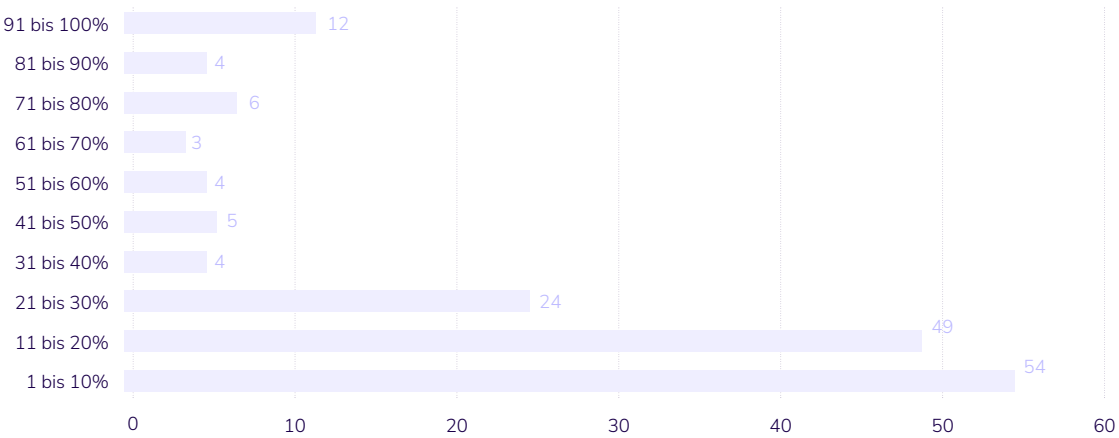


Abb. 3: Frage „Wie hoch ist ungefähr der monetäre Anteil (in Prozent) an Bio-Lebensmitteln in Ihrem Unternehmen/Ihrer Organisation?“, n=165

Der monetäre Anteil von Bio-Lebensmitteln am Gesamtlebensmitteleinsatz der befragten Caterer variiert in starkem Maße (Abb. 3). Acht Caterer gaben an, ausschließlich Bio-Essen anzubieten, bei dem Großteil der Caterer (73 Prozent) liegt der Bioanteil hingegen bei bis zu 30 Prozent. Der Mittelwert (Median) für ganz Deutschland liegt bei 20 Prozent. Berlin (n=16) sticht dabei mit einem monetären Anteil von Bio-Lebensmitteln von 68 Prozent deutlich heraus, während die westlichen Bundesländer (Hessen, Saarland, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Niedersachsen) tendenziell knapp unter dem Bundesdurchschnitt liegen (um die 18 Prozent).¹⁷ Fünfzehn Caterer gaben an, überhaupt keine Bio-Lebensmittel zu verwenden. In den qualitativen Interviews wiesen mehrere Caterer darauf hin, dass die Nachfrage nach Bio-Essen in Kitas und Grundschulen in Kombination mit der Nachfrage nach vegetarischem Essen vor allem in Großstädten in den letzten Jahren deutlich gestiegen ist. Einige Caterer bieten deshalb optionale Bio-Menülinien an. Zugleich würde die Ausweitung des Bio-Angebots nur dann positiv aufgenommen, wenn sie nicht mit einer Preissteigerung verbunden ist (→ Wandel des Essalltags und Nachhaltigkeit).

Die befragten Caterer setzen unterschiedliche Speiseproduktionssysteme ein (Abb. 4). Dabei ist „Cook and Hold“ – die fertigen Speisen werden meist in einer Zentralküche zubereitet und unter Heißhaltung an den Ort der Ausgabe geliefert und ausgegeben – das mit Abstand am meisten von den Caterern genutzte System (80 Prozent der Caterer). Die Systeme „Cook and Serve“ – die Speisen werden am Ort des Verzehrs zubereitet und direkt ohne Transportwege an die Tischgäste ausgegeben – sowie „Cook and Chill“ – zubereitete Speisen werden schockgekühlt, verpackt und bis zur Regeneration gekühlt gelagert, am Ort des Verzehrs werden die Speisen nur noch endgegart oder erhitzt – werden von ähnlich vielen Caterern verwendet (43 Prozent bzw. 41 Prozent der Caterer nutzen diese). Das System „Cook and Freeze“ – zubereitete Speisen werden nach der Zubereitung schockgefrostet und an den Ort der Ausgabe geliefert, dort werden die tiefgekühlten Speisen nur noch erhitzt oder fertig gegart – wird nur von fünf Prozent der Caterer genutzt. Dieses Speiseproduktionssystem kommt fast ausschließlich bei großen Caterern zum Einsatz. Kleinere Caterer (die unter 30 Einrichtungen versorgen) nutzen die Produktionssysteme „Cook and Chill“ sowie „Cook and Freeze“ deutlich seltener.

Eingesetzte Speiseproduktionssysteme

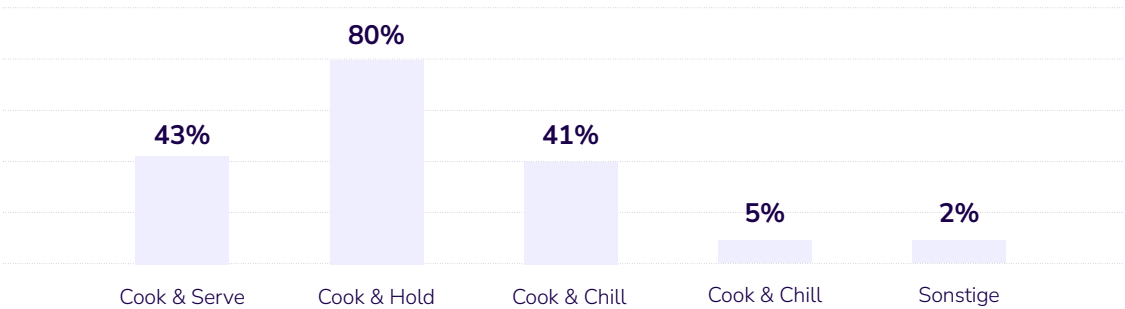


Abb. 4: Frage „Welche Speiseproduktionssysteme setzen Sie ein?“, n=193

Welche der Systeme genutzt werden, hängt von verschiedenen Faktoren ab, über die nicht allein der Caterer entscheidet. „Cook and Hold“ hat unter anderem durch den Personalmangel in den Einrichtungen in der Coronazeit ein Comeback erlebt. Aus Sicht interviewter Caterer sollte für den möglichst guten Erhalt der Nährstoffqualität des Essens das „Cook and Chill“-System mehr zum Einsatz kommen (→ „Cook and Chill“ als Verpflegungslösung).

Neben den Essens- und Verpflegungsangeboten bieten viele der Caterer zusätzliche Leistungen an (Abb. 5). 73 Prozent der Unternehmen stellen als zusätzliche Leistung Personal, zum Beispiel für die Essensausgabe, zur Verfügung, 62 Prozent bieten Technik, zum Beispiel für das Warmhalten des Essens vor Ort, an und 59 Prozent der Unternehmen unterhalten einen Kiosk. Zudem bietet ein Drittel von ihnen (33 Prozent) Bildungsangebote, wie Kochkurse oder Unterrichtsangebote, an. Ein Viertel der Caterer (26 Prozent) offeriert zusätzliche Reinigungsleistungen.

Zusätzliche Leistungen

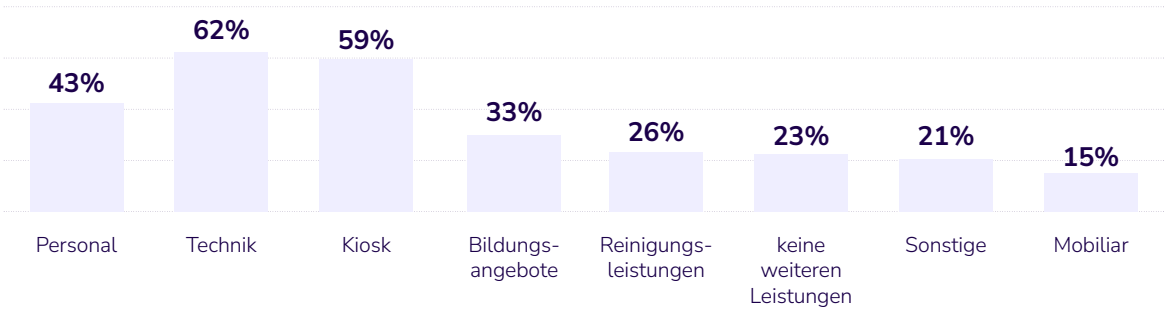


Abb. 5: Frage „Welche der folgenden Leistungen bietet Ihr Unternehmen/Ihre Organisation zusätzlich zum Essensangebot an?“, n=154

1.3 – Kosten- und Preisstruktur

Der aktuelle Nettoverkaufspreis für ein Mittagessen in Kitas und Schulen – verstanden als warme Speisenkomponenten, ohne Vorspeise und Dessert – der befragten Caterer liegt im Durchschnitt bei 4,21 Euro. Der Preis für ein Mittagessen liegt in Kitas mit 3,76 Euro (netto) am niedrigsten, in weiterführenden Schulen mit 4,70 Euro (netto) am höchsten. In Grundschulen liegt der Preis bei 4,30 Euro (netto) und in Horteinrichtungen bei 4,06 Euro (netto) (Abb. 6).

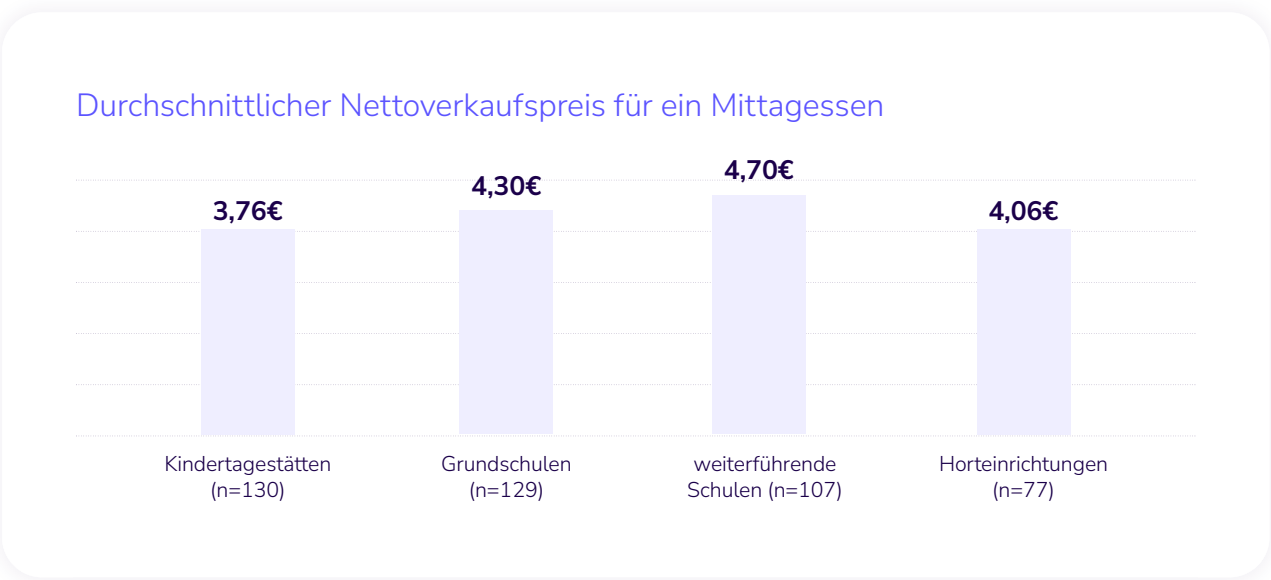


Abb. 6: Frage „Geben Sie bitte Ihren aktuellen Nettoverkaufspreis für ein Mittagessen als Preisspanne vom niedrigsten bis zum höchsten Verkaufspreis an! Anmerkung: Sollten Sie Menüs anbieten, geben Sie nur den Preis für die warmen Speisenkomponenten an, ohne Vorspeise und Dessert. Der durchschnittliche Essenspreis bildet den Durchschnitt zwischen dem durchschnittlichen Nettohöchstpreis und dem durchschnittlichen Nettotiefstpreis ab.“

Während die niedrigsten Nettopreise 0 bis 1 Euro betragen, liegen die höchsten Nettopreise zwischen 5,93 Euro (in Horteinrichtungen) und bis zu 9 Euro (in weiterführenden Schulen). Der durchschnittliche Nettopreis variiert dabei regional. Tendenziell liegt er in den östlichen Bundesländern etwas niedriger als im Bundesdurchschnitt – in Sachsen etwa kostet das Mittagessen durchschnittlich 3,93 Euro (netto). Allerdings ist der Preis auch in Nordrhein-Westfalen (3,78 Euro, netto) verhältnismäßig niedrig. Im benachbarten Niedersachsen hingegen müssen im Durchschnitt 4,42 Euro (netto) für ein Mittagessen bezahlt werden. In Baden-Württemberg liegt der durchschnittliche Nettopreis bei 4,41 Euro.¹⁸

Einen relevanten Anteil am Preis für ein Mittagessen machen die Kosten für den Wareneinsatz aus (Abb. 7). Der durchschnittliche Wareneinsatz pro Portion liegt mit 1,48 Euro (netto) in Horteinrichtungen am niedrigsten und mit 1,98 Euro (netto) in weiterführenden Schulen am höchsten.

Betrachtet man die Aufteilung der Gesamtkosten der Caterer, so ist zu erkennen, dass die Kosten für das Personal im Jahr 2025 mit 38 Prozent den größten Anteil bilden (Abb. 8). Einen vergleichbar großen Anteil umfassen die Warenkosten mit 35 Prozent. Monatlich geben die Caterer durchschnittlich 14.500 Euro für Personal aus, wobei die Spannweite von 15 Euro¹⁹ bis 15 Millionen Euro reicht.²⁰ Alle weiteren Kostenarten machen jeweils weniger als zehn Prozent der Gesamtkosten aus – die Kosten für Logistik und Fuhrpark betragen durchschnittlich neun Prozent, die Kosten für Energie acht Prozent, die Kosten für Miete sechs Prozent und die Kosten für die Speiseresteentsorgung drei Prozent. Als weitere Kosten wurden unter anderem Ausgaben für die Instandhaltung, Versicherungen, Steuerberatung und Anschaffungen genannt.

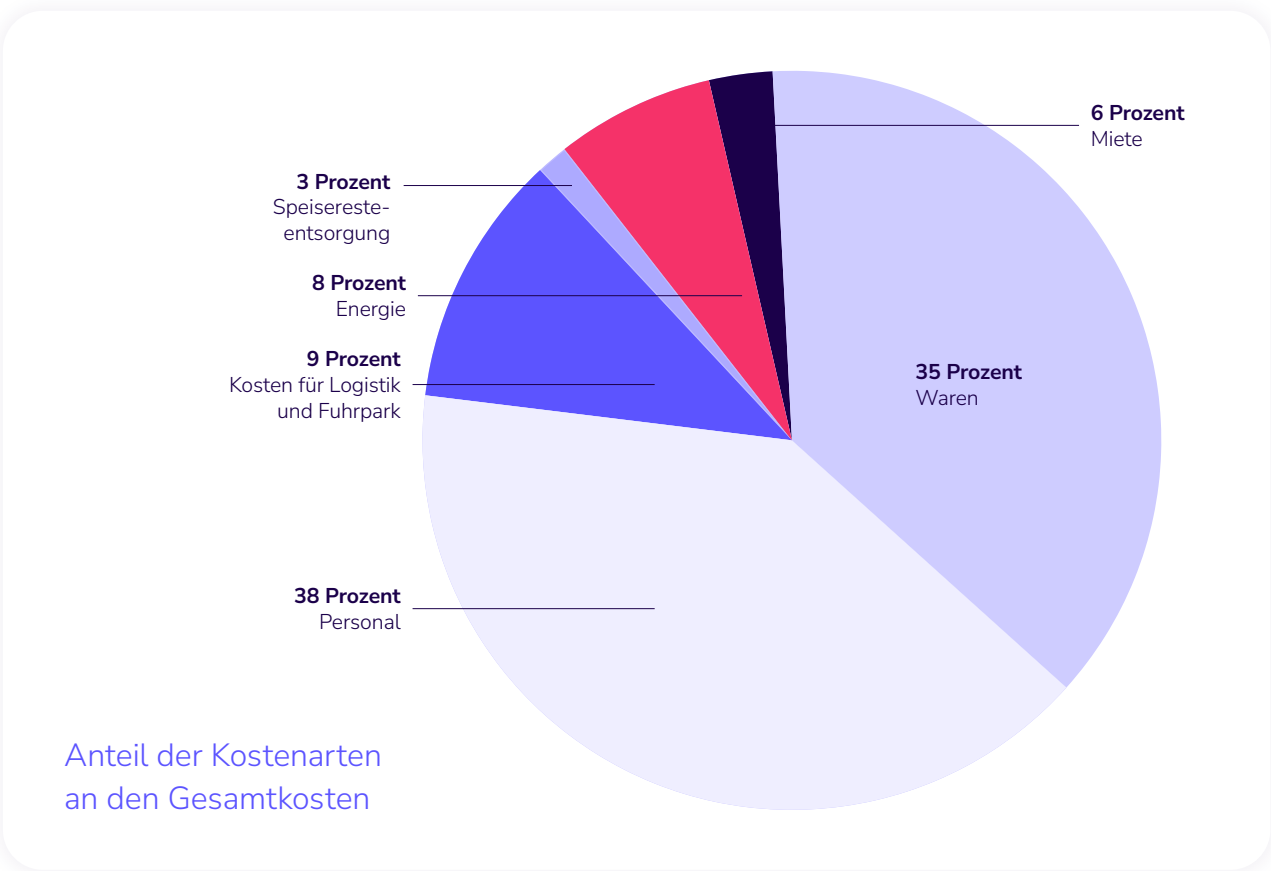


Abb. 8: Frage „Welchen Anteil (in Prozent) hatten die folgenden Kostenarten an den Gesamtkosten Ihres Unternehmens/Ihrer Organisation im Jahr 2025?, n=102“

1.4 – Aktuelle Herausforderungen der Kita- und Schulcaterer

Die Caterer sind mit verschiedenen Herausforderungen bei der Umsetzung ihrer unternehmerischen Ziele konfrontiert (Abb. 9). Die größte Herausforderung besteht für sie in der Steigerung der Wareneinsatzkosten (93 Prozent) und der Personalkosten (91 Prozent). Die Anhebung des Mindestlohns zu Beginn des Jahres 2026 und die in den letzten Jahren stark gestiegene Inflationsrate spielen in dem Kontext eine zentrale Rolle. Dies zeigt sich auch in den qualitativen Interviews, in denen mehrere Gesprächspartner*innen betonen, dass der gestiegene Mindestlohn nicht nur einen Kostenanstieg für Angestellte mit Mindestlohn bedeutet, sondern dass damit in der Regel auch eine Anpassung der nächsthöheren Einkommensgruppen einhergeht (→ Kostensteigerung: Personal, Energie und Lebensmittel).

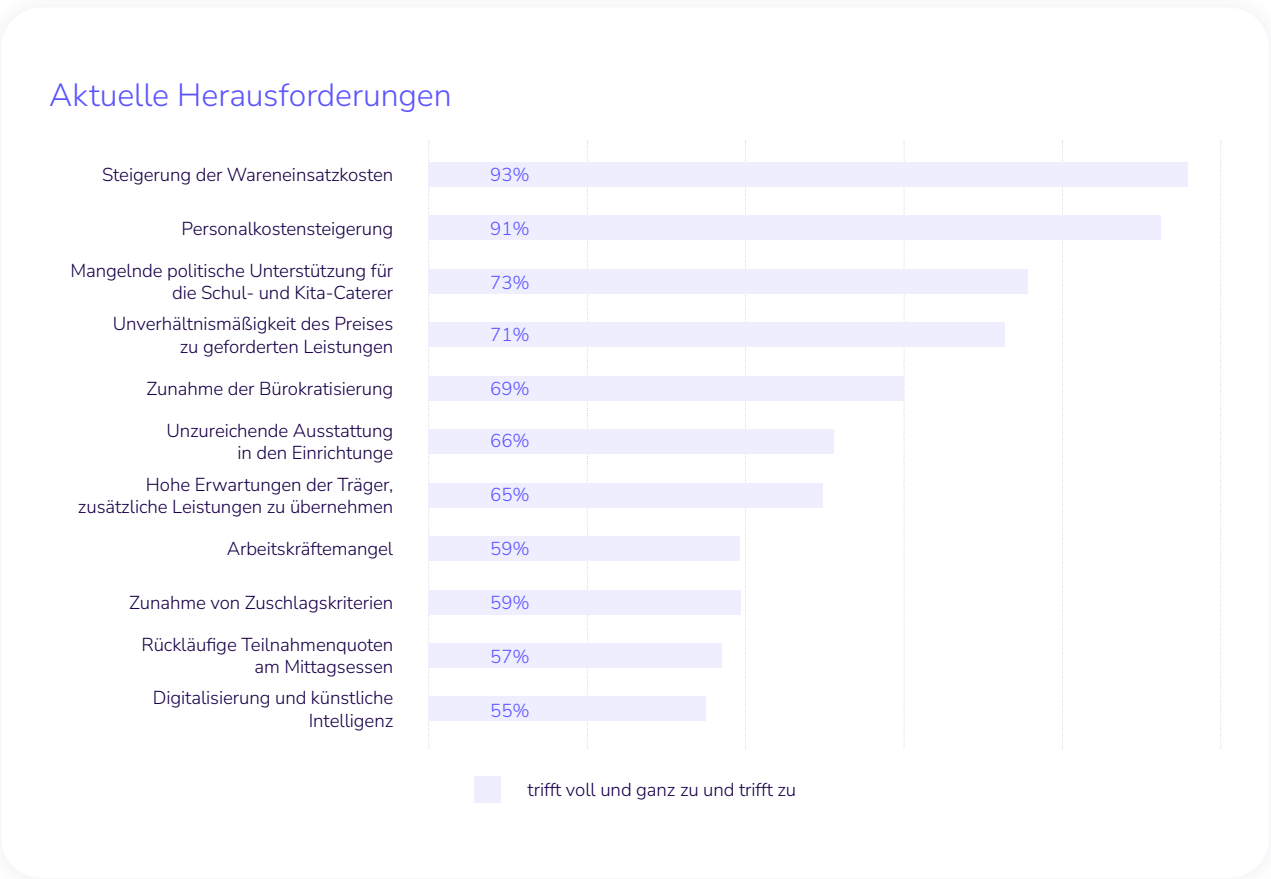


Abb. 3: Frage „In welchem Maße sind Sie als Unternehmen/Organisation mit folgenden Herausforderungen konfrontiert?“ Antwortoptionen: „trifft voll und ganz zu“, „trifft zu“, „trifft teilweise zu“, „trifft nicht zu“, „trifft überhaupt nicht zu“; die ersten beiden sind hier dargestellt. n=143

An dritter Stelle der Herausforderungen wird von drei Vierteln der Caterer die mangelnde politische Unterstützung der Schul- und Kitacaterer genannt. Auch dieses Ergebnis spiegelt sich in den Interviews wider, in denen viele Caterer darauf hinweisen, dass sie sich nicht ausreichend politisch vertreten fühlen und den dringenden Bedarf sehen, dass gesundem Mittagessen für Kinder und Jugendliche auf politischer Ebene ein höherer Stellenwert beigemessen wird und klare Regelungen zur Vereinheitlichung der Strukturen in diesem Gastwelt-Sektor geschaffen werden (→ Wahrnehmung und Wertschätzung durch Partner, Kund*innen und Politik).

Die Unverhältnismäßigkeit des Essenspreises zu den geforderten Leistungen wird als eine etwa ebenso große Herausforderung eingestuft (71 Prozent). Auch die Interviewpartner*innen verweisen auf das Problem der mangelnden Bereitschaft, einen angemessenen Preis für gutes Essen der Kinder und Jugendlichen zu bezahlen. Allerdings bezieht sich das nicht nur auf die Eltern, denn viele von ihnen sind unter anderem aufgrund der gestiegenen Lebenshaltungskosten nicht dazu in der Lage, höhere Kosten für die Kita- und Schulverpflegung zu zahlen. Deshalb wird die Verantwortung für einen angemessenen Essenspreis auch bei der Politik gesehen (→ Kostenfreie Verpflegung und Bildung-und-Teilhabe). Die zunehmenden Ansprüche an das Essen spiegeln sich auch in der Zunahme von Zuschlagskriterien wider, was von 59 Prozent der Befragten als große Herausforderung angesehen wird.

Weitere Herausforderungen sehen 69 Prozent der Befragten in der Zunahme der Bürokratisierung und 66 Prozent haben diese in der unzureichenden Ausstattung in den Einrichtungen erkannt. Hierzu ergab eine differenzierte Abfrage²¹, dass vor allem Kombidämpfer nicht ausreichend in den Einrichtungen vorhanden sind: Jeweils rund ein Viertel der Befragten bestätigt das für Horteinrichtungen (23 Prozent) und für Kitas (31 Prozent). Außer in den Kitas fehlt es in den anderen Einrichtungen etwa in gleichem Maße auch an Gastronom-Behältern. An nächster Stelle folgen im Ranking der nicht ausreichend vorhandenen Ausstattungselemente in allen Einrichtungsarten Tiefkühl- und Kühlgeräte. Tische, Stühle und Geschirr sind tendenziell überall ausreichend vorhanden. Bemerkenswert ist auch, dass deutlich über die Hälfte der Caterer keine Kenntnisse in Bezug auf die Ausstattung in Horteinrichtungen (62 Prozent) und Kitas (56 Prozent) besitzt. Bei den Grundschulen betrifft das weniger als die Hälfte (40 Prozent) und für weiterführende Schulen lediglich ein Drittel der Caterer (29 Prozent).

Als ähnlich große Herausforderung wie die unzureichende Ausstattung (65 Prozent) werden von den befragten Caterern die hohen Erwartungen der Träger bezeichnet, zusätzliche Leistungen zu übernehmen (65 Prozent). Auch der Arbeitskräftemangel stellt für 59 Prozent der Caterer eine große Herausforderung dar. Rückläufige Teilnehmerquoten werden von 57 Prozent der Befragten als große Herausforderung charakterisiert. Für mehr als die Hälfte der Befragten (55 Prozent) stellen Digitalisierung und künstliche Intelligenz (55 Prozent) große Herausforderungen dar. Die Herausforderungen spiegeln sich auch in den wichtigsten Zuschlagskriterien wider, die Träger von Kindertagesstätten und Schulen in öffentlichen Ausschreibungen definieren.²² Das wichtigste Zuschlagskriterium ist für drei Viertel der Befragten der Preis, gefolgt vom Speisenangebot (20 Prozent) und den Qualitätsmerkmalen des Essens (19 Prozent). Unter „Qualität des Essens“ finden auch der Bio-Anteil (13 Prozent oder 11 Prozent) und die DGE-Zertifizierung (mit je 8 Prozent) Berücksichtigung.

Aktuelle Trends und Herausforderungen der Caterer in der Post-Covid-Zeit

1.5 – Notfallvorsorge der Caterer

Mit dem Fokus der Studie auf die Post-Corona-Zeit stellt sich auch die Frage, wie sich diese und andere Krisen der letzten Jahre und der Gegenwart auf das Management der Kita- und Schulcaterer auswirken und welche Vorsorgemaßnahmen, konkret Notfallpläne, vorbereitet wurden.²³

Drei Viertel der befragten Caterer verfügen über Notfallpläne für Personalausfälle, dicht gefolgt von Plänen für Störungen in der Lieferkette (74 Prozent). Auch für Fälle von Cyberangriffen oder IT-Ausfällen haben über zwei Drittel der Befragten Krisenpläne entwickelt, für Schließungen von Schulen und Kitas sind es etwas mehr als die Hälfte (55 Prozent). Weitere Krisenfälle, für die Notfallpläne zur Verfügung stehen, wurden nur von vier Befragten angegeben, wobei es sich überwiegend um Fälle von Speiserückrufen handelt.

2.1 – Ökonomische Entwicklung und wirtschaftliche Unsicherheit

Viele Caterer stehen wirtschaftlich stark unter Druck.²⁴ Einen zentralen Treiber bilden die Personalkosten, die aufgrund von Tarifvereinbarungen und des Mindestlohns auch zukünftig ansteigen werden. Zusätzlich werden die Betriebe durch die gestiegenen Lebensmittel- und Energiepreise sowie nicht zuletzt durch die seit den Jahren 2022/23 hohe Inflation belastet.²⁵ Der seit dem Jahr 2026 in der Gastronomie geltende Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent wird zwar als eine faire politische Maßnahme bewertet, allerdings profitieren viele Betriebe nur wenig bis gar nicht davon. Die von vielen Akteuren erhoffte Entlastung blieb damit aus. All das hat zur Folge, dass die angebotenen Mahlzeiten seit Jahren teurer werden, obwohl viele Anbieter bereits versuchen, die Preise gering zu halten, um so die Kund*innen an sich zu binden. Zugleich steigen die Erwartungen und Ansprüche an die Caterer, unter anderem in Ausschreibungen, immer weiter, ohne dass äquivalent dazu die Zahlungsbereitschaft steigt. Daraus resultieren Preiskämpfe und Dumpingpreise, die sich parallel zu dem ab 1. August 2026 eingeführten Rechtsanspruch auf ganztägige Bildung und Betreuung für Kinder der ersten Klassenstufe weiter zuspitzen werden. Das hat bereits und wird zukünftig weiter zu Schließungen von Versorgungsbetrieben führen, so befragte Expert*innen.

Kostensteigerung: Personal, Energie und Lebensmittel

Aus Sicht der Expert*innen waren durch die Erhöhung des Mindestlohns in den letzten Jahren vermehrt starke Anstiege der Personalkosten von über zwanzig Prozent zu verzeichnen. In der Folge verschiebt sich das gesamte Lohngefüge²⁶, da durch eine Erhöhung des Mindestlohns auch die Personalnebenkosten, wie etwa die Krankenkassenbeiträge, ansteigen. Der regelmäßig steigende Mindestlohn hat ebenfalls zur Folge, dass tarifvertraglich angestellte Arbeitnehmer*innen und die Gewerkschaften vermehrt höhere Löhne fordern. Während sich hierzu in Bundesländern, wie Niedersachsen und Baden-Württemberg, relativ schnell geeinigt werden konnte, verlaufen die Verhandlungen in Rheinland-Pfalz und Hessen eher langsam.²⁷ Diese Tarifierhöhungen und der gewerkschaftliche Aushandlungsprozess werden aus Expert*innensicht grundsätzlich als gerechtfertigt eingestuft. Das zeigte sich etwa am Tarifvertrag zwischen der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und dem Caterer Vielfaltmenü.

„Unser Tarifvertrag und die Einigung mit der NGG zeigen zudem: Faire Arbeitsbedingungen, wirtschaftliche Stabilität, verlässliche Perspektiven und Arbeitsplatzsicherung passen gut zusammen. Das ist ein starkes Ergebnis und ein wichtiges Signal!“²⁸

Viele Unternehmer*innen betonen jedoch zugleich, dass die Anstiege in den vergangenen drei bis vier Jahren massiv gewesen sind. Das hat mitunter zur Folge, dass viele Caterer ihre Angestellten nicht übertariflich bezahlen können. Die Lohnkostensteigerung stellt sich im Kita- und Schulverpflegungssektor als besondere Herausforderung dar, da diese im unteren Einkommensbereich anzusiedeln ist. Dies führt dazu, dass die Profite und somit das Investitionskapital der Unternehmen geringer ausfallen.

“*Die Zahlen sehen ,noch‘ gut aus. Aber die Gewinnmargen stehen weiter unter Druck. Vor allem die Kostensituation der Kunden macht vielen Caterern zu schaffen, gefolgt von den Personalkosten.*”²⁹

Zusätzlich werden die Unternehmen durch die gestiegenen Kosten für Energie stark belastet, die vor allem mit dem Ukraine-Krieg (→ Kita- und Schulcaterer als infrastrukturelles Backup im Notfall) stark angestiegen sind und im Jahr 2023 ihren Höhepunkt erreichten. Aufgrund dessen mussten sich die Unternehmen intensiv mit ihrer Energieversorgung auseinandersetzen, wozu bis dahin in dem Maße keine Notwendigkeit bestanden hatte. Mittlerweile liegt der Energiepreis wieder in einem Rahmen, der von den Expert*innen als verträglich angesehen wird, aber immer noch höher als vor der Coronapandemie ist. Um die Kosten zu senken, setzten manche Anbieter auf eigene Photovoltaikanlagen und sehen darin gleichzeitig einen Klimaschutzbeitrag (→ Wandel des Essalltags und Nachhaltigkeit). Mit welchen Hürden die Installation von Photovoltaikanlagen jedoch verbunden sein kann, macht die Mensastiftung Minden deutlich. Die geplante Installation der Anlagen auf ihren Dächern scheiterte an der Stadtverwaltung, da das Betriebsgelände nur gepachtet ist. Die Stadt entschied, das Vorhaben selbst umzusetzen, jedoch zögert sich der Prozess seither hinaus. Überdies lassen sich seit Jahren sprunghafte Steigerungen und Schwankungen bei den Preisen für Lebensmittel feststellen. Manche Expert*innen stufen das als eine beständige Gefahr ein, mit der Catering-Unternehmen aufgrund verschiedener Krisen (→ Kita- und Schulcaterer als infrastrukturelles Backup im Notfall), wie Pandemien, Kriege, Dürren oder Ernteaussfällen, immer konfrontiert sind. So kam es etwa im Zuge des Ukrainekriegs zwar zu einer Getreideknappheit, jedoch konnte schnell auf Alternativen zurückgegriffen werden. Die Expert*innen schätzen die Preisanstiege als teilweise „exorbitant“ ein. So liegen bei Rindfleisch etwa die Preissteigerungsraten aktuell bei über 30 Prozent.

“*Ich bin seit 39 Jahren bei apetito und habe in dieser Zeit noch nie erlebt, dass so viele unterschiedliche Herausforderungen gleichzeitig auf uns einwirken. Energiekrise, Inflation, Personalmangel und die zunehmend angespannte Finanzlage vieler Kommunen treffen aktuell in einer Intensität zusammen, die außergewöhnlich ist.*”

Klaus Ludmann, apetito AG

Kostensteigerung: Verpflegung

Die geschilderten finanziellen Herausforderungen haben zur Folge, dass ein starker Kostendruck³⁰ auf die Unternehmen entsteht und ihnen aufgrund dessen Geld fehlt, um neue Investitionen zu tätigen. Dadurch waren in den letzten fünf Jahren viele Caterer dazu gezwungen, stetig ihre Preise für das Verpflegungsangebot nach oben anzupassen. Das spiegelt sich auch in den Ergebnissen einer Umfrage des Verbands Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC)³¹ und einer Studie der gv-praxis³² wider, nach der 63 Prozent beziehungsweise 56 Prozent der befragten Unternehmen ihre Preise erhöhen mussten. Der Nettopreis für ein Kita- beziehungsweise ein Schulessen lag Ende 2025 in Deutschland durchschnittlich zwischen 3,97 und 4,53 Euro.³³ Das korrespondiert auch mit den vorgestellten Umfrageergebnissen im Teil I der Studie, nach dem der durchschnittliche Nettopreis für das Essen im Jahr 2025 4,21 Euro betrug.

Während manche Verpflegungsanbieter berichten, dass die Preisentwicklungen seit der Coronapandemie enorm gewesen seien, betonen andere wiederum, dass der Anstieg von maximal einem Euro in den zurückliegenden sechs Jahren zumutbar sei. So seien Preise unter drei Euro pro Menü schlicht unmöglich und fünf Euro pro Menü eigentlich unverzichtbar, um die Ausgaben zu decken. Daher können zusätzliche Belastungen, wie die Inflationsrate, bisher nur teilweise oder gar nicht ausgeglichen werden. Das hängt damit zusammen, dass die Preissteigerungen nicht eins zu eins weitergegeben werden können³⁴, da das Verständnis der Kund*innen für Preiserhöhungen bereits jetzt an seine Grenzen stößt. Solche Preisanpassungen sind oft mit einer Unzufriedenheit der Eltern sowie häufig mit der Kündigung der Verträge durch die Träger verbunden.

“*Die Belastungen durch Energiepreise und durch die Personalentwicklung sind konträr zu den Wünschen, billiges Mittagessen anzubieten. Das heißt, wir sind damit konfrontiert, dass wir immer mehr Ausgaben haben, aber die Preise, die wir am Markt erzielen können, nicht in gleichem Maße steigen.*”

Claus Meinen, BROICHCATERING GmbH

Die Caterer suchen nach geeigneten Lösungen, um einerseits die Belastungen auszugleichen und andererseits ihre Kund*innen nicht zu verlieren. So können Großanbieter etwa Menüs auf einem günstigen Niveau von 3,50 Euro anbieten, indem die Kosten umgelegt, die Portionsgrößen reduziert oder auf den Einsatz von kostenintensiven Lebensmitteln, wie Rindfleisch, verzichtet wird. Zugleich gibt es andernorts aber auch Schulen, die explizit Fleischgerichte fordern, da sonst der Essenspreis nicht als gerechtfertigt bewertet wird. Eine weitere Lösung besteht darin, dass sich die Kund*innen zusätzlich zu einem Festpreis optionale Extras hinzubuchen und so den Preis selbstständig nach ihren eigenen Bedürfnissen anpassen können. Betont werden muss hierbei allerdings,

dass es sich bei all diesen Lösungen um Ansätze handelt, die bei einzelnen Caterern lokal funktionieren, aber möglicherweise nur schwer übertragbar sind. Als wichtiger Akteur dieses Gastwelt-Sektors unterstreicht der Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC) daher, dass die Schul- und Kitacaterer eine Entlastung benötigen, die bei allen Betrieben ankommt.³⁵

Mehrwertsteuersenkung

Die Senkung der Mehrwertsteuer auf ausgegebene Speisen von neunzehn auf sieben Prozent zum 1. Januar 2026 wird als eine politische Maßnahme angesehen, welche die gesamte Gastwelt stärkt – so auch die Kita- und Schulcaterer. Werden Speisen nicht nur angeliefert, sondern auch vor Ort in den Schul- und Kindertageseinrichtungen ausgegeben, dann zahlen die Speisenanbieter nun einen geringeren Steuersatz. Einerseits erzeuge das „mehr Stabilität und finanzielle[n] Spielraum“,³⁶ andererseits würden sich die steuerliche Entlastung und die gestiegenen Ausgaben der Caterer gegenseitig aufheben. Aufgrund der auch zukünftig zu erwartenden steigenden Kosten ist nicht von einer nachhaltigen Entlastung auszugehen, sondern lediglich von einer vorübergehenden Pausierung der stetig zunehmenden Mehrbelastungen für die Kund*innen.³⁷

Hinzu kommt, dass ein Großteil der Caterer angibt, Einrichtungen ausschließlich oder überwiegend zu beliefern und die Mahlzeiten nicht selbst vor Ort auszugeben. So wird die Mehrwertsteuersenkung zwar als faire Maßnahme bewertet, welche allerdings für viele Betriebe finanziell nicht relevant ist. Begründet wird das damit, dass bei einer Ausgabe vor Ort zusätzliches Personal benötigt wird, was mit zusätzlichen Herausforderungen einhergeht (→ Fachkräftemangel, Ausbildung und neue Verpflegungslösungen). Übernehmen die Caterer die Essenausgabe in den Einrichtungen, dann ist hierbei entscheidend, ob Brutto- oder Nettoverträge mit den Trägern vereinbart wurden.

Bei Bruttoverträgen zahlen die Kund*innen einen festen Betrag, während der Verpflegungsanbieter die Steuern bezahlt. Je nach Höhe des Essenpreises kann so mehr Geld einbehalten werden. Solche sogenannten Bruttoverträge waren während der Coronapandemie üblich, wurden aber oft mit der Zurückstellung auf 19 Prozent auf Nettoverträge umgestellt. Dabei bezahlen die Kund*innen direkt den Steuersatz mit dem Kauf des Essens.

Was kostet das **Schulessen** in anderen europäischen Ländern?

0 ^{EU}	Schweden & Finnland (Lucas et al. 2017)
3,35 ^{EU}	Großbritannien (School Food Matters 2023)
4,35 ^{EU}	Italien (Cittadinanzattiva APS 2026)

Quelle: SNA (<https://schoolnutrition.org/about-school-meals/school-meal-statistics/>), Cittadinanzattiva APS (<https://www.cittadinanzattiva.it/notizie/17870-mense-scolastiche-pubblicate-la-nuova-indagine-di-cittadinanzattiva.html>), School Food Matters (<https://www.schoolfoodmatters.org/sites/default/files/2024-10/CoASM-report.pdf>); Lucas, Patricia Jane, Patterson, Emma, Sacks, Gary, Billich, Natassja, Evans, Charlotte Elizabeth Louise (2017), „Preschool and school meal policies: an overview of what we know about regulation, implementation, and impact on diet in the UK, Sweden, and Australia“, in: *Nutrients*, 9(7), 736, doi:10.3390.

Entsprechend kommt es bei Nettoverträgen mit der Senkung auf sieben Prozent lediglich zu einer Preissenkung für die Kund*innen. Im Falle von weiterhin bestehenden Bruttoverträgen wurden die Caterer sogar gebeten, die Entlastung an die Kund*innen durch gesenkte Preise weiterzugeben. Andernorts versuchen manche Träger, die Steuersenkungen für den eigenen kommunalen Haushalt zu nutzen, da auch dort das Geld fehlt.³⁸

Klaus Richter, LebensWert Gastgeber GmbH
An weiterführenden Schulen wurden in der Regel Bruttopreise vereinbart, und durch die Mehrwertsteuerreduzierung haben wir jetzt die Chance, weniger Steuern vom Bruttopreis abzuführen.

Ausschreibungsverfahren

Die Verpflegung in Kitas und Schulen ist durch zahlreiche länder- und kommunalspezifische und Anforderungen, wie die kostenfreie Verpflegung oder Teilbezuschussung (→ Kostenfreie Verpflegung und Bildung- und-Teilhabe), geregelt. So muss in Hamburg unter anderem jeden Tag ein festes Kontingent an Essen in die Schulen geliefert werden, und zwar unabhängig davon, ob die Kinder vor Ort sind oder nicht. Für Caterer, die überregional aktiv sind, stellen solche Bedingungen eine zusätzliche Belastung dar. Aber auch die Qualitätsansprüche unterscheiden sich nach Region (→ Wandel des Essalltags und Nachhaltigkeit). In westdeutschen Bundesländern wird vermehrt davon berichtet, dass die Speiseanforderungen, wie etwa die Nutzung von Bio-Produkten, die Einhaltung von DGE-Qualitätsstandards, vegane und vegetarische Menülinien oder die Berücksichtigung von Allergenen und Unverträglichkeiten in den letzten Jahren stark zugenommen haben. Die Qualität wird dabei regelmäßig durch Zertifikate sichergestellt. Caterer aus ostdeutschen Bundesländern berichten hingegen davon, dass solche spezifischen Qualitätsmerkmale in den Ausschreibungen eine geringe Rolle spielen. Bundesländerübergreifend lässt sich unabhängig vom Kriterium der Qualität erkennen, dass bei öffentlichen Ausschreibungen aufgrund der volatilen Wirtschaftslage und der prekären kommunalen Haushalte der wichtigste Faktor für den Zuschlag der Angebotspreis ist.

Markus Grube, VielfaltMenü GmbH
Zu sagen, „Essen muss so günstig wie nur irgend möglich hergestellt werden. Wer das billigste Angebot macht, erhält den Zuschlag.“ ist doch völlig absurd.

Nach Einschätzung der Expert*innen sind sich die Kommunen in den ostdeutschen Bundesländern dabei durchaus der Tatsache bewusst, dass diese Ausschreibungspraxis zulasten der Qualität geht. Jedoch dominiere der Angebotspreis so stark, dass in den darauffolgenden Ausschreibungen erneut dieselben Kriterien ausgegeben würden. Das habe zur Folge, dass Jugendliche mittags im Schnellimbiss essen, oder Kinder und Jugendliche, die sich finanziell ein ‚besseres‘ Essen leisten können, das Verpflegungsangebot in der Einrichtung nicht in Anspruch nehmen. Das Mittagessen in den Schul- und Kitaeinrichtungen werde somit zu einem Angebot, was sich tendenziell an finanziell schlechter situierte Familien richte und damit potenziell zu einer Stigmatisierung führe. In westdeutschen Bundesländern wiederum fehle zunehmend die Bereitschaft, für die geforderte Qualität auch höhere Preise zu bezahlen (→ Wahrnehmung und Wertschätzung durch Partner, Kunden und Politik). So werden zwar Qualitätsstandards festgeschrieben, aber anschließend oft der billigste Anbieter genommen. Dadurch stellt sich die Anforderung, leckeres, gesundes und gleichzeitig preisgünstiges Essen anzubieten, als unrealistischer Anspruch dar.



Klaus Ludmann, apetito AG

Die Anforderungen an die Verpflegung sind in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen. Politisch wurde zurecht das Ziel formuliert, unseren Kindern die bestmögliche Ernährung zu bieten. Dieser Anspruch findet sich heute auch in vielen Ausschreibungen wieder. Gleichzeitig erleben wir jedoch, dass am Ende immer häufiger ausschließlich der Preis über die Vergabe entscheidet. Teilweise werden Ausschreibungen zu 100 Prozent nach dem Preis bewertet, während die Erwartungen an Qualität unverändert hoch bleiben. Zwischen Anspruch und Entscheidungsrealität ist dadurch eine Schieflage entstanden.

Caterer übernehmen deshalb zumeist nur noch eine Preisbindung für ein Jahr oder streben in bereits bestehenden Verträgen über Ausnahmeverfahren eine Preiserhöhung an. Das ist aber etwa bei öffentlichen Ausschreibungen mit Bindefristen von drei bis vier Jahren, wie sie seit der Coronapandemie üblich sind, nicht mehr möglich. Verträge mit Kommunen werden daher oft als starr charakterisiert, sodass anschließende Preisanpassungen kaum oder gar nicht möglich sind.³⁹ Das hat zur Folge, dass manche Caterer sich gar nicht mehr auf öffentliche Ausschreibungen bewerben und darauf vertrauen, dass ihre Kund*innen die Preise aufgrund der hohen Qualität akzeptieren.



Ursula Broich-Brüster, BROIHCATERING GmbH

Wo der Preis im Fokus steht und die Qualität erst in zweiter Linie eine Rolle spielt, da können wir nicht mitmachen. Also wir können nicht nur auf Preis gehen, das wollen wir auch nicht.

Andere Anbieter wiederum verpflichten sich nicht mehr zu den DGE-Qualitätsstandards, wenn diese in den Ausschreibungen lediglich als Orientierung gewünscht, aber deren Einhaltung nicht gefordert wird. Ob die Standards eingehalten werden, kann nicht überprüft werden, sodass es im Endeffekt keinen Unterschied macht, ob diese in den Ausschreibungen als Kriterium stehen oder nicht. Solche Entwicklungen bewerten andere Caterer als besorgniserregend, da es zeige, dass die Qualität zunehmend eine untergeordnete Rolle spielt. Viele der interviewten Caterer wünschen sich einheitliche Regelungen in der Auftragsvergabe, da die „gegenwärtige Lage als chaotisch“ eingestuft wird.

Zukünftige ökonomische Entwicklung

Da bisher keine einheitlichen Regeln und Qualitätsstandards existieren, könne sich in Deutschland jeder auf Ausschreibungen in der Schul- und Kitaverpflegung bewerben.⁴⁰ Das zieht vermehrt Dumpingpreise nach sich, die den Markt und andere Caterer durch Preisdruck schwächen. Starke Preis- und Konkurrenzkämpfe führen vereinzelt zu Konsolidierungen und Schließungen klein- und mittelständischer Verpflegungsanbieter.



Stefan Lehmann, LEHMANNs Gastronomie GmbH

Das eigentliche Problem in Deutschland ist, dass es keine bundesweit einheitlichen Qualitätsstandards für die Kinder- und Schulverpflegung gibt. Theoretisch kann jeder Anbieter – auch eine Frittenbude – Schulessen anbieten. Dabei geht es um die Gesundheit und Entwicklung unserer Kinder. Deshalb braucht es einen Befähigungsnachweis, damit nur qualifizierte Anbieter Kinder- und Schulverpflegung übernehmen.

Diese Entwicklung am Schul- und Kitaverpflegungsmarkt lässt sich über die letzten Jahre beobachten und wird auch durch eine Studie der gv-praxis bestätigt. Hierbei zeigt sich, dass die zehn größten Caterer bereits jetzt „einen Anteil von gut 75 Prozent am Gesamtumsatz“⁴¹ ausmachen und stärker wachsen als der Rest. Konso-

lidierungsprozesse waren einerseits die Folge der Coronapandemie, andererseits aber auch dadurch bedingt, dass ältere Geschäftsführer*innen in Rente gehen und keine Nachfolger*innen finden. Die Betriebe werden dann eingestellt oder gehen in größere Unternehmen auf. Die befragten Expert*innen gehen davon aus, dass der Catering-Sektor zukünftig weniger aus klein- und mittelständischen Unternehmen bestehen wird.

Die Herausforderung des demografischen Wandels lässt sich nicht nur bei kleineren Caterern beobachten, sondern auch in den Schulen und Kitas selbst. So kommt es bereits jetzt vermehrt zu Gruppenschließungen in den Kitas, was aufgrund des Geburtenrückgangs auch zukünftig ein noch größeres Problem darstellen wird. Manche Caterer werfen daher bereits jetzt einen Blick auf die Segmente der Gemeinschaftsverpflegung, die von diesen Entwicklungen profitieren, wie etwa die Seniorenverpflegung.

Ein weiterer Lösungsansatz besteht darin, durch starkes Wachstum, Skaleneffekte zu erzielen und so mögliche Einbußen, die durch den demografischen Wandel bedingt sind, abzufangen. Begünstigt wird das durch die schrittweise Einführung der Ganztagsbetreuung für Grundschulkindern ab dem 1. August 2026, da dadurch der Bedarf an Schulessen steigen wird und eine große Menge an Essen produziert werden muss.⁴² Die gesetzliche Festschreibung bietet aus Expert*innensicht Planungssicherheit und gewährleistet weniger Anfälligkeit für wirtschaftliche Schwankungen.

Kurzfristig – für das Jahr 2026 – geht ein Großteil der Caterer allerdings nicht davon aus, dass sich die Situation im Vergleich zum Vorjahr stark verändern wird.⁴³ Vor dem Hintergrund des zukünftig steigenden Bedarfs, der wachsenden Gästezahlen und der entsprechend höheren Umsätze wird der Cateringsektor allerdings als Wachstumsmarkt eingestuft.⁴⁴ Das spiegelt sich auch in konkreten Zahlen der gv-praxis⁴⁵ wider: So wachsen die Erlössteigerungen des Segments Schule/Mensen/Kita mit 6,2 Prozent im Vergleich zu Betriebsrestaurants (5,5 Prozent), Seniorenheimen (2,3 Prozent), Kliniken/Krankenhäusern (0,8 Prozent) und sonstigen Märkten am stärksten. Das macht deutlich, dass der Cateringsektor trotz weiterhin steigender Personalkosten und Lebensmittelpreise widerstands- und zukunftsfähig ist.



Marc Eifert, Gastromenü GmbH

Die Nachfrage steigt. Wir verzeichnen keine, sondern Zuwächse. Im Gegenteil, mitunter müssen wir Anfragen kritisch prüfen und in manchen Fällen sogar ablehnen.

Zugleich führt die höhere Nachfrage durch Schulen und Kitas aber auch dazu, dass davon ausgegangen wird, dass sich in Zukunft schlanke, große, schlagkräftige und digitalisierte (→ Digitalisierungsprozesse) Zentralküchen durchsetzen werden, durch die ortsunabhängig eine gleichbleibende Qualität angeboten werden kann. Kleine Anbieter geraten hierdurch zusätzlich unter Druck und der Wettbewerb wird sich weiter verschärfen.

2.2 – Fachkräftemangel, Ausbildung und neue Verpflegungslösungen

Der Fach- und Arbeitskräftemangel stellt sich – analog zur gesamten Gastwelt – im Cateringbereich als eine der aktuell größten Herausforderungen⁴⁶ dar und wird teils sogar als Krise⁴⁷ charakterisiert. Das betrifft nicht nur die qualifizierten Mitarbeiter*innen, sondern auch das un- und angelernte Personal. Je nach Nähe zu größeren Städten beziehungsweise ländlichen Regionen stellt sich diese Herausforderung unterschiedlich stark dar. So berichten manche Caterer, dass sich die Situation wieder normalisiert habe, während andere weiterhin unter diesem Problem leiden. Als mögliche Lösungsansätze hierfür werden ein stärkerer Fokus auf die Ausbildung von Fachkräften gelegt oder ein Wechsel der Produktionssysteme (Cook-and-Chill) und der Einsatz neuer Maschinen und Technologien⁴⁸ (→ Digitalisierungsprozesse) angestrebt.

Trends seit der Coronapandemie

Noch bis vor ein paar Jahren war im Catering-Sektor nahezu eine Vollbeschäftigung in Deutschland zu verzeichnen. Die Coronapandemie 2020 wird als ausschlaggebender Moment angesehen, der diese Situation völlig veränderte. Da die Unternehmen nicht, wie gewohnt, weiterarbeiten durften, verließen viele Angestellte den Sektor und wechselten in andere Bereiche, wie etwa in den Lebensmitteleinzelhandel. Seither kann die Kita- und Schulverpflegung nicht mehr im selben Maße wie zuvor Mitarbeiter*innen für sich gewinnen. Das liegt mitunter auch daran, dass Jobs in der Verpflegungsindustrie nicht zu den bestbezahlten gehören und viele der Mitarbeiter*innen deshalb nach der Pandemie nicht mehr zurückkehrten. In dem Kontext sind Unternehmen in ländlichen Regionen vom Problem des Personalmangels bis heute besonders hart betroffen. Am schwierigsten sei es, qualifizierte Köche zu finden. Expert*innen berichten, dass Bewerber*innen häufig in der Großküche nicht zurechtkommen, da sie in der Gastronomie gelernt haben, und die zu produzierenden Mengen eine zu große Herausforderung für sie darstelle. Viele Bewerber*innen hätten zudem Gehaltsvorstellungen, die für die Betriebe ‚utopisch‘ hoch seien und nicht gezahlt werden könnten. Allerdings sind seit einem Jahr auch Anzeichen festzustellen, dass sich die Situation wieder normalisiert und es mehr Bewegungsspielraum für die Caterer gibt. Das hängt nicht zuletzt mit der prekären Arbeitsmarktsituation und der angespannten Wirtschaftssituation Deutschlands⁴⁹ zusammen. Um Fachkräfte im Unternehmen zu halten, schaffen die Caterer attraktive Arbeitsbedingungen für ihre Angestellten. So werden etwa Gehälter gezahlt, die teilweise weit über den gängigen Tarifen liegen und regelmäßig steigen.



Stefan Lehmann, LEHMANNs Gastronomie GmbH

Gute Mitarbeitende sind heute schwer zu finden und noch schwerer zu halten. Deshalb investieren wir bewusst in attraktive Zusatzleistungen und Benefits. Denn wir möchten, dass sich unsere Mitarbeitenden langfristig für uns entscheiden.

Beliefert ein Betrieb eine Einrichtung nicht nur, sondern kümmert er sich auch um die Ausgabe der Speisen, muss er zusätzlich Servicekräfte bereitstellen. Allerdings sind diese Stellen nicht lukrativ, denn dieses Personal wird durchschnittlich nur drei Stunden pro Schicht benötigt. Zudem verschärft das geplante Reformpaket der Bundesregierung die Lage weiter: Minijobber sollen künftig nicht mehr von den Rentenbeiträgen befreit sein und es soll ein Pauschalsteuersatz von fünf Prozent erhoben werden.⁵⁰ Um qualifizierte Arbeitskräfte einzusetzen, bieten Verpflegungsbetriebe verstärkt Aus- und Fortbildungsangebote an und investieren in diese. So wird etwa von den befragten Expert*innen moniert, dass das Ausbildungsniveau von Köch*innen in den letzten zwanzig Jahren stark abgenommen habe. Insgesamt ist die Anzahl der Auszubildenden im Vergleich zum Bedarf weiterhin zu gering. Um dem Arbeitskräftemangel zu begegnen, werben manche Betriebe auch Personal aus dem Ausland an. Die Unternehmen erhoffen sich davon, dass diese Personen nach erfolgreicher Ausbildung längerfristig im Unternehmen verbleiben. Als problematisch erscheint jedoch die Sprachbarriere, weshalb manche Einsatzbereiche im Unternehmen, wie etwa der Kundenservice, nicht infrage kommen.

„Cook and Chill“ als Verpflegungslösung

Eine weitere Lösung für den Personalmangel sind entkoppelte Systeme, wie „Cook and Chill“-Verfahren. Dabei wird das Essen zwei bis drei Mal pro Woche angeliefert und kann anschließend vor Ort in den Bildungs- und Betreuungseinrichtungen aufgewärmt werden. Das System eignet sich daher auch vor allem für Einrichtungen in den ländlichen Regionen, die ansonsten nur schwer zu erreichen sind. Dieser Trend lässt sich bereits seit mehreren Jahren beobachten, hat allerdings aufgrund des Fachkräftemangels während der Coronapandemie an Schwung verloren. Das scheint sich nun zu ändern, auch wenn die Verpflegungsanbieter hierbei unterschiedliche Ansichten vertreten. So gehen einige Expert*innen davon aus, dass das Aufwärmen durch ungelerntes Personal der Einrichtungen übernommen werden kann, ohne Qualitätseinbußen befürchten zu müssen. Andere wiederum vertreten die Meinung, dass der Mangel an geschultem Personal in den Einrichtungen – welcher sich ebenfalls seit der Coronapandemie verschärft habe – dazu führe, dass das Essen nicht fachgerecht aufgewärmt werde. Darunter leide dann auch die Qualität des angebotenen Essens.

Eine Möglichkeit, dass „Cook and Chill“-Verfahren umzusetzen, bietet der Caterer Gastromenü. Hier wird in einer leistungsstarken Zentralküche traditionell und handwerklich gekocht, gekühlt, im Gebinde verpackt, ausgeliefert und über intelligente Regeneriergeräte vor Ort, schonend regeneriert. Den Fokus legt Gastromenü auf die Qualität der Speisen, moderne Mehrwegverpackungssysteme und intelligente Regenerierungsgeräte.



Klaus Ludmann, apetito AG

Wir sind überzeugt, dass flexible Verpflegungssysteme künftig weiter an Bedeutung gewinnen werden. Der Fachkräftemangel hat sich vielerorts längst zu einem akuten Personalmangel entwickelt. Deshalb braucht es Lösungen, die auch mit begrenzten personellen Ressourcen eine hochwertige Verpflegung ermöglichen. Konzepte wie Cook & Freeze mit tiefgekühlten Komponenten bieten hier die notwendige Flexibilität und helfen gleichzeitig, Qualitätsstandards zu sichern

Für die Einrichtungen sind diese Verpflegungslösungen durchaus mit Herausforderungen verbunden. Zum einen müssen zunächst Stellplätze geschaffen werden, da die Einrichtungen bisher in der Regel auf Warmverpflegung ausgelegt sind. Zum anderen muss zusätzlich die Regenerationstechnik angeschafft werden. Zudem werden die Aufgaben, die vorher durch die Caterer geleistet wurden, an die Einrichtungen abgegeben. Die Einrichtungen können sich jedoch solche Investitionen nicht leisten. Ob finanzielle Unterstützung hierfür von staatlicher Seite zu erwarten ist, hängt dabei immer vom Bundesland und der jeweiligen Bereitschaft ab, Gelder hierfür aufzuwenden. Die Einrichtungen selbst sehen zumeist nur den zusätzlichen Aufwand und die zusätzlichen Kosten, jedoch keinen direkt ersichtlichen Nutzen. Zwar meinen manche Caterer, dass die Qualität durch verringerte Standzeiten erhöht wird, andere erwidern jedoch, dass das Essen jeden Tag ohnehin frisch sei. Der eigentliche Nutzen liege bei den Verpflegungsanbietern, Personal und Kosten einsparen zu können.

Im Vergleich mit anderen Segmenten der Gemeinschaftsverpflegung, wie etwa der Altenpflege, wird der Fachkräftemangel in der Kita- und Schulverpflegung allerdings als weniger prekär wahrgenommen, da die Beschäftigungsverhältnisse aufgrund von planbaren Arbeitszeiten und keiner Wochenendarbeit als attraktiv eingestuft werden. Gleichwohl wird der Personalmangel auch zukünftig alle Marktsegmente betreffen und sich als dauerhafte Herausforderung darstellen. Der Mangel an qualifizierten Fachkräften wird daher zukünftig den Bedarf an alternativen Verpflegungssystemen, digitalen Lösungen und modernen technischen Geräten immer mehr verschärfen.

2.3 – Digitalisierung, künstliche Intelligenz und Robotik

Ebenso wie dies auch in anderen gesellschaftlichen Bereichen der Fall ist, nimmt die Digitalisierung einen großen Stellenwert in den Unternehmen der Kita- und Schulverpflegung ein. Dadurch ist es möglich, Prozesse zu optimieren und insbesondere in Zeiten des demografischen Wandels, des Fachkräftemangels und der wirt-

schaftlichen Unsicherheiten das Unternehmen effizienter zu gestalten.⁵¹ Besonders die Coronapandemie hat entscheidend dafür gesorgt, dass Unternehmen sich stärker mit der Digitalisierung auseinandersetzen.

Digitalisierungsprozesse

Der Großteil der Kita- und Schulcaterer versteht unter Digitalisierung in erster Linie, die Verwaltungsprozesse – wie etwa die Essensbestellung, Personalverwaltung oder Buchhaltung – papierfrei zu gestalten. Manche versehen Geräte mit QR-Codes, um nachvollziehen zu können, wo sich diese befinden oder wer welche exakten Mengen an Waren für welche Kund*innen verpackt hat. Andere wiederum entwickeln Apps, mit denen die interne Arbeitsfelderfassung erfolgt und das Bestellwesen für die Eltern vereinfacht wird.⁵² Zwar braucht es weiterhin menschliche Arbeitskräfte, welche diese Systeme pflegen, jedoch ist es dadurch möglich, Personal bei anderen nichtdigitalisierbaren Prozessen einzusetzen.



Ralf Blauert, Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

Die Digitalisierung voranzutreiben und dafür zu sorgen, das hat nicht unbedingt zum Personalabbau oder zur Personaleinsparung geführt, sondern eher zur Sicherheit. Die Prozesse werden sicherer und nachvollziehbar, sie werden einfacher für die Mitarbeiter.

Andere Beispiele aus der Praxis umfassen etwa die Essensausgabe über ein Chip-System: Wenn ein Kind zur Essensausgabe kommt, dann wird der Chip eingelesen, das Essen ausgegeben und das Geld direkt von einem Bankkonto eingezogen. Herausforderungen bei solchen digitalen Angeboten treten meist an der Schnittstelle mit den Verwaltungsbehörden auf, wenn ein Kind ein bezuschusstes Mittagsangebot erhält. So müssen die entsprechenden Unterlagen, wie Wohngeld- oder Grundsicherungsbescheid und ausgefüllte Formulare, zunächst von der betreffenden Kommune geprüft werden, bevor das Kind sein Essen erhält. Solche Bearbeitungsvorgänge gehen sehr langsam voran und sind größtenteils nicht digitalisiert. Caterer sind darum bemüht, die Anliegen von Eltern aus einkommensschwächeren Haushalten zu unterstützen, wenn die Beantragung einer bezuschussten Mittagsverpflegung zu komplex erscheint oder schambelastet ist. Da jede Kommune jedoch ihre eigenen Formulare hat, wird die standardisierte Bearbeitung mittels Chatbot erschwert. Solche Herausforderungen nehmen Zeit und Personal in Anspruch, welche durch die Digitalisierung eigentlich eingespart werden sollten.

Künstliche Intelligenz

Künstliche Intelligenz (KI) befindet sich bereits heute in vielen Bereichen der Kita- und Schulverpflegung im Einsatz. Sie wird vor allem dafür genutzt, Daten aus unterschiedlichen Bereichen eines Betriebs zusammenzuführen und ideale Portionen zu erstellen.^{53,54} Der Einsatz von KI zielt im Wesentlichen darauf ab, eine bessere Einkaufs- und Produktionsplanung zu erzielen, eine Überproduktion zu vermeiden und schließlich Lebensmittelabfälle zu verringern. Durch das regelmäßige Einspeisen neuer Daten und die Überprüfung der angebotenen Menüs ist es mittels KI möglich, potenzielle Probleme zu erkennen und zu umgehen, bevor sie überhaupt auftreten. Ist die KI erst einmal mit den Daten des Unternehmens vertraut, ist es auch möglich, die zeitintensive Recherche nach passenden Ausschreibungen zu automatisieren.^{55,56}

Mittels KI werden die Prozesse ohne größeren Aufwand optimiert und so Zeit, Personal und Kosten eingespart. Es wird jedoch auch die Gefahr erkannt, dass ein stärkerer Gebrauch von KI eine zunehmende Abhängigkeit⁵⁷ von den onlinegehosteten Systemen und deren Anbietern schafft. Ein plötzlicher Ausfall dieser Lösungen im Krisenfall (→ Kita- und Schulcaterer als infrastrukturelles Backup im Notfall) stellt potenziell auch eine Gefahr für die Verpflegungsunternehmen dar.

Robotik

Kochroboter, wie die des Startups „Goodbytz“ oder des Unternehmens „Circus Group“ sind mittlerweile in Deutschland sowohl in Mensen, Universitätskliniken als auch bei Lebensmitteleinzelhändlern, wie EDEKA und Rewe⁵⁸ ein etabliertes Werkzeug. Das Aufgabenspektrum der Roboter reicht dabei von der Übernahme einzelner Arbeitsschritte bis hin zur Fertigstellung kompletter Gerichte. Gleichzeitig betont Patric Scordialo, Leiter des Innovationsmanagements bei Transgourmet, dass der Trend in Richtung Kochroboter nicht bedeutet, dass das Personal obsolet wird, sondern eher, dass dieses entlastet werden kann. So komme es vielmehr auf eine stärkere Zusammenarbeit zwischen Mensch und Maschine an.^{59,60} Da die Qualität konsistent ist und weniger Fachkräfte für die Zubereitung benötigt werden, stellen die Kochroboter in Zeiten finanzieller und personeller Engpässe eine kostengünstige und attraktive Alternative dar.

Der Trend hat auch die Kita- und Schulcaterer erreicht. Bisher werden vollautomatisierte Roboter in den Küchen allerdings noch nicht im großen Maßstab eingesetzt. Wer diese nutzt, setzt sie bisher vor allem zum Putzen ein. Stattdessen liegt der Fokus vor allem auf Küchengeräten, Maschinen und Großtechnikgeräten, welche Teilaufgaben übernehmen. Auch hier geht es darum, Arbeitszeit einzusparen und Arbeitskräfte anderweitig einsetzen zu können. Zugleich erkennen auch Unternehmer*innen das Entwicklungspotenzial von Robotern. So geht etwa der Caterer Gastromenü davon aus, dass nur diejenigen Verpflegungsanbieter zukünftig erfolgreich

sein werden, welche die Digitalisierung akzeptieren. Das hängt damit zusammen, dass heute im Prozess der Essensproduktion noch zu viel per Hand gemacht werde. Es wird erwartet, dass diese Arbeit zukünftig vollständig automatisiert wird und so der menschliche Faktor reduziert wird, um die Fehlerquoten zu verringern.



Marc Eifert, Gastromenü GmbH

In Zentralküchen wird nach wie vor noch an den Kochkesseln gefahren, geschöpft und kundenspezifisch verpackt, oft händisch und fehlerhaft. Davon müssen wir weg.

Digitalisierung und technologische Neuerungen bilden integrale Bestandteile des Cateringsektors, mit denen sich aktiv auseinandergesetzt wird. Denn hierdurch werden die Arbeitsabläufe und die interne Verwaltung optimiert sowie die ohnehin knappen Ressourcen – Zeit, Geld, Personal – eingespart. Lediglich bei der Produktion von Speisen verzichten viele Unternehmen in der Kita- und Schulverpflegung tendenziell (noch) auf vollautomatische Lösungen. Vor dem Hintergrund diverser Herausforderungen werden alternative Lösungen zukünftig einen noch größeren Stellenwert einnehmen und daher stetig weiterentwickelt.

2.4 – Wandel des Essalltags und Nachhaltigkeit

Die Themen Nachhaltigkeit und Ernährungswende haben heutzutage nicht mehr die Relevanz, die sie einst erreichten. Das liegt unter anderem daran, dass die neue Bundesregierung, bestehend aus CDU/CSU und SPD, dem Thema eine geringere Bedeutung beimisst.⁶¹ Manche Caterer sind daher der Ansicht, dass in Deutschland zu wenig Augenmerk auf gesundes Mittagessen gelegt werde. Dies deckt sich mit der bereits beschriebenen Fokussierung auf den Preis bei teilweiser Vernachlässigung von Qualitätsmerkmalen in Ausschreibungsverfahren. Zugleich zeigt sich trotz der „verhaltenen Konsumdynamik“⁶² der Verbraucher*innen, dass die Ansprüche an eine qualitativ hochwertige, gesunde Mahlzeit gleich hoch bleiben.⁶³ Das spiegelt sich auch im Ernährungsreport 2025 des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) wider, nach dem 90 Prozent der Befragten eine gesunde Ernährung für wichtig erachten und fast drei Viertel ihren Fleischkonsum verringern möchten.⁶⁴ Dieser Trend zeigt sich auch in Umfrageergebnissen des Instituts für Demoskopie, nach denen die Zahl der Flexitarier und Vegetarier im Jahr 2025 gestiegen ist – die Anzahl der Personen, die sich vegan ernähren, ist hingegen zurückgegangen.⁶⁵ Entsprechend ist in den letzten Jahren die Nachfrage nach vegetarischen Menüs in Kitas und Schulen gestiegen, und es wird damit gerechnet, dass diese auch zukünftig größer wird.⁶⁶ Besonders für Kinder kann durch eine flexitarische beziehungsweise vegetarische Ernährung das Risiko für Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Krebs im späteren Alter verringert und so das Gesundheitssystem entlastet werden.⁶⁷ Eine rein pflanzenbasierte Ernährung für Kinder und Jugendliche wird hingegen von den Verpflegungsanbietern

mehrheitlich abgelehnt, da es hierdurch zu einem Nährstoffmangel kommen kann (→ Soziale Verantwortung für die junge Generation).

Das große Interesse vieler Menschen an einer ausgewogenen Ernährung hat zur Folge, dass immer mehr Caterer diesem Trend mit ihrem Angebot folgen. In dem Kontext wird versucht, teure Fleischalternativen so gering wie möglich zu halten und stattdessen auf vegetarische Produkte zu setzen. So seien der Geschmack sowie eine Mischung aus bekannter klassischer Hausmannskost und neuen, exotischen Gerichten wichtige Faktoren, um mit vegetarischen Gerichten überzeugen zu können.⁶⁸ Diese Tendenz zeigt sich auch an den Menü-Charts der apetito AG, nach denen acht der Top 10 beliebtesten Gerichte in Kitas und Schulen 2025 vegetarisch waren. Die Liste enthält dabei neben exotischen Gerichten, wie Süßkartoffeleintopf mit Kicher-erbsen, auch Klassiker, wie Spaghetti mit vegetarischer Bolognese sowie Hühnerfrikassee mit Langkornreis.⁶⁹

Beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln zeigt sich ein differenzierteres Bild. Manche Caterer meinen, dass diese grundsätzlich weiterhin bei den Kund*innen beliebt seien⁷⁰ und sich auch zukünftig eine hohe Nachfrage nach Bio-Produkten zu verzeichnen sein werde. Andere wiederum sind überzeugt, dass den Kund*innen der Bioanteil nahezu egal sei oder nur so lange positiv bewertet werde, wie sich dadurch der Preis nicht verändert.



Klaus Richter, LebensWert Gastgeber GmbH

Manche Eltern haben einfach sehr skurrile Forderungen. Ja, die wollen halt möglichst wenig bezahlen und hundert Prozent Bio auf dem Teller haben.

Entsprechend gehen diese Caterer davon aus, dass die hohen Ansprüche an das Essen zukünftig wieder zurückgenommen werden und der Trend stärker in Richtung Convenience-Produkte gehen wird, da diese günstiger sind. Andere kommen zu dem Schluss, dass in Kindergärten und Schulen „rund 20 Prozent des Speiseplans [...] ohne nennenswerte Mehrkosten mit Bio-Produkten gefüllt werden“ könne.⁷¹

Lösungsansätze zur Etablierung einer nachhaltigeren Ernährung werden auch in der Festlegung einheitlicher Standards gesehen. Allerdings treffen auch solche Vorschläge auf Widerstand. So wurde etwa seitens der Politik vorgeschlagen, auf Tierhaltungskennzeichnungen Wert zu legen. Da das allerdings eine zusätzliche Belastung und einen hohen Mehraufwand „ohne Mehrwert für die Gäste“ bedeuten hätte, wurde die Idee vom Deutschen Hotellerie- und Gastronomieverband e.V. (DEHOGA) abgelehnt.⁷² Ein Standard, den viele bereits umsetzen und der sich in den letzten Jahren in der Kita- und Schulverpflegung als „Maß der Dinge herauskristallisiert“ hat (Stefan Lehmann, LEHMANNs Gastronomie GmbH), betrifft die Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Viele Caterer beklagen dabei allerdings den sehr aufwendigen und ressourcenbindenden Zertifizierungsprozess.

Gesellschaftliche Bedeutung der Kita- und Schulverpflegung



Thomas Hus, Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH

Die gehen natürlich nach ernährungsphysiologischen [Richtlinien], was ja auch durchaus richtig ist, aber es ist nicht praxisnah.

So berichtete etwa die im Saarland ansässige Unternehmensgruppe Rettel, dass der Geschmack von Kindern oft nicht mit den Empfehlungen der DGE korrespondiert.⁷³ Im September 2025 hat die DGE diese Zertifizierung daher im Rahmen eines durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) geförderten dreijährigen Projekts neu entwickelt und durch den DGE-VerpflegungsCheck ersetzt.⁷⁴ Der Check wird digital angeboten und ist dadurch einfacher und kostengünstiger. Ziel ist es, so mehr Verpflegungsanbieter zu erreichen sowie Ideal und Praxis besser miteinander zu verbinden und zu vereinbaren.

Es handelt sich nun weniger streng um eine Zertifizierung, sondern vielmehr um eine Auszeichnung, die ähnlich dem EU-weiten Nutri-Score eine Bewertungsskala von A bis E umfasst. Kriterien, die früher zu einem „Nichtbestehen“ geführt haben, verschlechtern somit zwar das Ergebnis, führen aber nicht zum Ausschluss. Angestrebt wird, dass sich der Verpflegungsanbieter bis zur nächsten Kontrolle in diesen Aspekten verbessert.⁷⁵ Dahingehend ähnelt der DGE-VerpflegungsCheck anderen Zertifizierungen, wie etwa dem „Für-uns“-Siegel der apetito AG⁷⁶ oder dem vierstufigen Bioland-Programm⁷⁷. Neben Aspekten, wie der Verwendung saisonaler, regionaler und biologisch hergestellter Waren – worauf bereits jetzt sehr viele Caterer Wert legen –, setzen die Programme ebenfalls einen starken Fokus darauf, inwiefern sich die Caterer in anderen Bereichen des Unternehmens nachhaltig aufstellen. Für die Verpflegungsanbieter bedeutet das neben den verwendeten Lebensmitteln auf E-Mobilität beim Transport zu setzen oder wiedernutzbare Mehrwegschalen und Edelstahl-Gastronombehälter zu verwenden.

Auch die Stromerzeugung aus nachhaltigen Energiequellen ist ein wichtiger Aspekt. Manche nutzen dabei erneuerbare Ressourcen, wie Solarzellen, oder beziehen Ökostrom, andere wiederum entsorgen die anfallenden Speisereste in eigenen Biogasanlagen. Zugleich lässt sich beobachten, dass das Thema Nachhaltigkeit in der krisengeschüttelten Gegenwart keinen leichten Stand hat. Derzeit stehen bei vielen Caterern die Effektivität und Kosteneinsparung im Vordergrund, sodass die Ressourcen und das Engagement, sich stärker für Nachhaltigkeit einzusetzen, fehlen.

3.1 – Soziale Verantwortung für die junge Generation

Viele Caterer erfüllen aus ihrer Sicht einen Bildungsauftrag und übernehmen gesellschaftliche Verantwortung, wenn sie Kindern und Jugendlichen vielfältiges Essen anbieten und so die Basis für eine gesunde Ernährung legen. Ziel ist es, dass sich das gesunde Ernährungsverhalten verstetigt und im späteren Leben zur Selbstverständlichkeit wird. Dafür sollten Kinder bereits frühzeitig in den Bildungseinrichtungen in regelmäßigen Kontakt mit den Themen Kochen, Lebensmittel und Ernährungswissen gelangen. Aus Sicht der befragten Expert*innen können viele Kitas und Schulen die Ernährungsbildung jedoch nicht im nötigen Maße leisten.



Markus Grube, VielfaltMenü GmbH

Schulessen hat einen erheblichen Einfluss auf das ganze soziale Leben, auf das soziale Miteinander der Kinder. Es wird in Deutschland viel zu wenig Zeit und Knowhow darauf verwendet, das zu verstehen und entsprechend zu handeln.

Viele Caterer gehen daher davon aus, dass solche Bildungsangebote zukünftig eine wichtigere Rolle spielen sollten. Projekte, die es bereits in der Praxis gibt und die gut funktionieren, sind etwa Schulgärten und Hochbeete, Projektstage, an denen Kinder für andere Kinder kochen, Koch-AGs mit Mitarbeiter*innen der Verpflegungsanbieter oder auch Gruppenexkursionen zu den Produktionsstandorten.⁷⁸ All diese Angebote tragen dazu bei, dass Kinder für die traditionelle, regionale Lebensmittelproduktion und -verarbeitung sensibilisiert werden. Vor allem Kinder im Kita- und Grundschulalter können für solche Angebote begeistert werden, während das Interesse mit fortschreitendem Alter abnimmt.



Claus Meinen, BROICHCATERING GmbH

Wenn ich es schaffe, schon im frühen Leben darauf zu achten, dass ich mich gesund, bewusst ernähre sowie achtgebe auf diese Dinge, dann trägt das letztendlich positiv zur gesellschaftlichen Gesamtentwicklung bei.

Durch die frühe Ernährungsbildung erhoffen sich die Caterer außerdem, dass die Kinder dieses Wissen und ihre Ansprüche an eine gesunde Mahlzeit nach Hause tragen und ihren Eltern vermitteln. Denn zu Hause werde immer weniger selbst gekocht und viele Kinder würden einseitig und ungesund ernährt, so berichten Caterer. Ein Großteil der Kinder käme hungrig aus dem Wochenende oder kenne eher hochverarbeitetes Fast Food als fri-

sches Obst und Gemüse. Diese Entwicklung verdeutlicht auch der Unicef-Ernährungsbericht⁷⁹, nach dem jedes vierte Kind in Deutschland übergewichtig ist – Tendenz steigend. Die Folgen sind geringere Aufmerksamkeit, Lernschwierigkeiten und verminderte Beweglichkeit.⁸⁰ Haben sich solche familiäre Ernährungsgewohnheiten erst einmal etabliert, dann ist es schwer, diese wieder abzutrainieren. Entsprechend sinkt aufgrund des sogenannten „Picky Eating“ auch die Bereitschaft, Neues auszuprobieren. Das gemeinschaftliche Mittagessen kann auch hier einen entscheidenden Beitrag leisten. So hat laut der britischen „Avon Longitudinal Study of Parents and Children“ der Druck durch Gleichaltrige zur Folge, dass bei der Mittagsverpflegung eher unbekannte Gerichte ausprobiert werden.⁸¹ Das Mittagessen in Gemeinschaft mit Peers, unabhängig von der sozialen, kulturellen oder religiösen Herkunft⁸², ist daher ein wichtiges sozial verbindendes Ereignis, welches Zugehörigkeit schafft und das Gemeinschaftsgefühl stärken kann. Aber auch die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Gerichten selbstbestimmt wählen und die Menge festlegen zu können, nimmt einen wichtigen Einfluss auf das Ernährungsverhalten. Die Bedeutung dieser Aspekte wurde besonders während der Coronapandemie deutlich, als das gemeinschaftliche Essen und auch die Menüauswahl beschränkt wurden.



Stefan Lehmann, LEHMANNs Gastronomie GmbH

Gerade im Ganztage sollte das Mittagessen einen viel höheren Stellenwert haben. In vielen Konzepten wird die Bedeutung einer guten Verpflegung zwar betont, im Alltag kommt sie jedoch häufig zu kurz. Zu knappe Essenszeiten oder zu kleine Mensen zeigen, dass dem Thema oft nicht die Priorität eingeräumt wird, die es verdient. Meist rückt die Verpflegung erst dann in den Fokus, wenn Eltern unzufrieden sind.

Aufgrund der wichtigen gesellschaftlichen Rolle der Kita- und Schulcaterer ist auch der Bundesernährungsminister Alois Rainer (CSU)⁸³ der Meinung, dass eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung nach DGE-Qualitätsstandards einen festen Bestandteil der Ganztagsbetreuung und des Schulalltags aller Kinder in Deutschland bilden sollte.⁸⁴ Nach der im Jahr 2023 veröffentlichten KIDA-Studie des Robert Koch-Instituts haben deutschlandweit bisher allerdings nur 69 Prozent der 6- bis 17-Jährigen einen Zugang zu einer warmen Mahlzeit in den Bildungseinrichtungen. Zudem nehmen insbesondere Kinder aus Familienhaushalten mit niedrigerem Einkommen seltener solche Angebote wahr.⁸⁵

Kostenfreie Verpflegung und Bildung-und-Teilhabe

Durch die steigenden Kosten und Angebotspreise können sich heute viele Eltern das Essensangebot nicht mehr leisten,⁸⁶ weshalb wieder mehr Kinder Mahlzeiten von zu Hause mitbringen und das Angebot der Einrichtungen

nur an wenigen Tagen oder gar nicht in Anspruch nehmen.⁸⁷ Diese Entwicklung wird vor allem wegen der sozialen Bedeutung des gemeinsamen Essens und der Wichtigkeit einer vollwertigen warmen Mahlzeit kritisch bewertet. Deshalb fordern einige Akteure ein bundesweit kostenfreies Speiseangebot, wie es bereits in Finnland seit dem Jahr 1943, in Schweden seit dem Jahr 1940 oder in Berlin seit dem Jahr 2019 existiert. Zu den Befürwortern zählen unter anderem der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) des BMLEH und der Bürgerrat „Ernährung im Wandel“, der im Jahr 2023 vom Deutschen Bundestag eingesetzt wurde. Der Bürgerrat forderte mit höchster Priorität ein gesundes und kostenloses Schulessen, welches im Rahmen von acht Jahren schrittweise eingeführt werden und als Grundrecht aller Kinder gelten soll. Aufgrund der Zuständigkeiten von Bund und Ländern sowie der finanziellen Belastung für den Bundeshaushalt wurde der Vorschlag durch die Regierung jedoch abgelehnt.⁸⁸

Manche Caterer unterstützen den Vorschlag einer kostenfreien Verpflegung. Andere Verpflegungsanbieter stehen der kostenfreien Schulverpflegung kritisch gegenüber, da die Erfahrungen aus Berlin darauf hinweisen, dass diese weder nötig noch sinnvoll sei. So habe dieses Angebot zur Folge, dass Kinder bei Abwesenheit nicht abgemeldet würden und einfach nicht erschienen. Müssten die Eltern sich zumindest an den Kosten beteiligen, würde auch die Motivation steigen, das Essen abzubestellen. So aber komme eine enorme Lebensmittelverschwendung zustande, die mit Nachhaltigkeitszielen und Wirtschaftlichkeit nicht vereinbar sei. Bereits jetzt fordern die Caterer mehr Verlässlichkeit, dass die Speisemengen, die von den Einrichtungen bestellt werden, auch abgenommen und nicht kurzfristig abbestellt werden. Das habe neben der Frage, wer für die Kosten aufkommen muss, zur Folge, dass vollwertige Speisen kostenintensiv von den Anbietern entsorgt werden müssen. Durch eine flächendeckende, kostenfreie Verpflegung würde sich diese Situation eher noch verschärfen.

*In **Finnland** erhalten knapp 900.000 Schüler*innen täglich ein ausgewogenes, kostenfreies Mittagessen. Die Produktion eines Schulessens kostet dem finnischen Staat täglich 3,25 Euro. Diese Ausgaben werden als Investition in die Gesundheit der finnischen Kinder und Jugendlichen verbucht, sie reduzieren die Bürokratie und machen das Bildungssystem moderner.*

*Auch **Berlin** hat eine kostenfreie Verpflegung aller Grundschulkinder eingeführt. Die Produktion eines Schulessens kostet das Land täglich 4,64 Euro (laut Vernetzungsstelle Schulverpflegung). Aufgrund der finanziellen Lage erwägt der regierende Bürgermeister Wegner (CDU) allerdings, das Angebot nur noch einkommensschwachen Familien zur Verfügung zu stellen. Zugleich herrscht die Sorge vor, dass dadurch die soziale Ungleichheit und Stigmatisierung zunehmen.*

*In **Potsdam** wurde die Schulverpflegung durch einen pauschalen Preisdeckel von 3,90 Euro stabil gehalten. Für die restlichen Kosten kam die Stadt auf. Ziel sollte es sein, mehr Kindern einen Zugang zu einer warmen Mahlzeit zu ermöglichen, jedoch ist die Teilnehmerquote nicht signifikant angestiegen. Aufgrund der gestiegenen Essenspreise und der schlechten Finanzlage der Stadt soll die Verpflegung zukünftig nur noch für Bedürftige subventioniert werden.*

Quelle: <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule/organisation/kosten>; <https://gv-praxis.food-service.de/gv-praxisnews/kostenfreies-schulessen-politische-debatte-nimmt-an-fahrt-auf-61941>; <https://gv-praxis.food-service.de/gv-praxisnews/finland-deshalb-ist-finland-vorreiter-beim-schulessen-65685>; <https://gv-praxis.food-service.de/gv-praxisnews/schulverpflegung-streit-um-schulessen-in-potsdam-65597>

Stattdessen setzen sich viele Caterer für die Förderung von Ernährungsgerechtigkeit über das Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) ein. Darüber erhalten Kinder aus einkommensschwachen Familien gegen Vorlage eines Asylbewerber-, Bürgergeld-, Grundsicherungs- oder Wohngeldnachweises ein kostenfreies Mittagessen. Durch dieses System und die teilweise darüberhinausgehenden Leistungen tragen die Caterer aus ihrer Sicht auch dazu bei, dass manche Kinder zumindest eine richtige Mahlzeit am Tag erhalten.

Klaus Richter, LebensWert Gastgeber GmbH

[So] ist es ganz häufig so, dass bei uns die Kinder die wirklich einzig richtige Mahlzeit am Tag bekommen. Das dürfen wir nicht unterschätzen. Gerade in ärmeren Regionen.

Auch für viele Familien mit geringerem Einkommen, die knapp über der Bemessungsgrenze des BuT liegen, können die Essenspreise eine Belastung darstellen. Sie müssen allerdings in den meisten Bundesländern wie die einkommensstärkeren Haushalte den regulären Preis bezahlen. Das führt laut interviewter Caterer häufig dazu, dass diese Gruppe den entscheidenden Ausschlag für die Forderung nach geringen Essenspreisen gibt, da die Zahlungsbereitschaft, sich daran bemisst, was diese Haushalte finanzieren können, wenngleich dies nicht auf die niedrigeren und höheren Einkommensgruppen zutrifft. Hier würden dringend Lösungen benötigt. Mit den steigenden Preisen und der unsicheren Wirtschaftslage wird zudem der Anteil der BuT-anspruchsberechtigten Familien größer. Zugleich liegt der Anteil der Inanspruchnahme oft nur bei 20 bis 30 Prozent, da viele Leistungen von den Kommunen gar nicht angeboten werden. Zudem erschweren bürokratische Verfahren die Vergabe. Viele Caterer betonen daher die Notwendigkeit größerer Flexibilität und geringerer Bürokratie.

3.2 – Kita- und Schulcaterer als infrastrukturelles Backup im Notfall

Angeichts aktueller multipler Krisen und zunehmender Unsicherheiten – durch Klimawandel, Inflation, Pandemien, Kriege und erhöhte Gefahr vor Angriffen auf die kritische Infrastruktur (KRITIS)⁸⁹ – spielt die Aufrechterhaltung der Lebensmittelversorgung im Krisenfall eine zentrale Rolle. Fachveranstaltungen der Ernährungs- und Lebensmittelbranche widmen sich dem Themenkomplex Krise und den damit einhergehenden Herausforderungen vor allem für die Lebensmittelversorgung durch Produzent*innen, Lebensmitteleinzelhandel und Gemeinschaftsverpflegung. Zentrale Fragen sind hierbei, wie Rohstoffe weiterverarbeitet oder Betriebe versorgt werden können, wenn Straßen durch das Militär blockiert sind oder Zulieferer nicht dazu in der Lage sind, Produkte zu transportieren. Die Verpflegungsanbieter fanden in der Debatte jedoch bisher weniger Berücksichtigung, obwohl Themen, wie krisenfeste Lieferketten und die Versorgung der Bevölkerung im Notfall, auch sie betreffen, nicht zuletzt deshalb, da einige von ihnen Großküchen mit teils immensen Kapazitäten betreiben. Das zeigte sich in der Vergangenheit sowohl bei der Versorgung während der Flüchtlingskrise als auch während der Coronapandemie.

Claus Meinen, BROICHCATERING GmbH

Natürlich liegt es nahe, dass Unternehmen, die größere Mengen an Personen verpflegen können, wie Kantinen, Schul- und Kitacaterer, Großgastronomiebetriebe, auch eigentlich eine gewisse Systemrelevanz haben, insbesondere, wenn wir über Krisen und Katastrophenfälle sprechen, um hier die Bevölkerung zu unterstützen.

Die Coronapandemie und die damit einhergehenden Schließungen von Bildungseinrichtungen und Betrieben bildeten Teile einer bis dahin nicht gekannten Krise. Diese Krise stellte eine Zäsur des alltäglich betrieblichen Ablaufs und somit des Fortbestehens der Unternehmen dar. Dennoch mussten besonders Kinder von Personen in systemrelevanten Berufen weiter versorgt werden. Manche belieferten die Zielgruppen mit teils nur sehr wenigen Kindern oder Jugendlichen einzeln und priorisiert nach einem Triage-System, während andere wiederum Lunchpakete bereitstellten, die sich zentral abgeholt wurden. Zugleich mussten dafür die Mitarbeiter*innen der Caterer weiter beschäftigt werden, die zum Beispiel aus der Kurzarbeit zurückgeholt wurden und sich meist alle zwei Wochen abwechselten.

Diese Versorgung habe sich zwar finanziell in der Regel nicht rentiert, jedoch sähen viele Caterer die Versorgung als ihre gesellschaftliche Verantwortung an. Das habe dazu geführt, dass der Cateringsektor nach langer Zeit mangelnder politischer Aufmerksamkeit wieder anerkannt und auch als Teil der kritischen Infrastruktur (KRITIS) wahrgenommen wurde. Doch das änderte sich schnell wieder, wie Ralf Blauert (Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.) berichtet:

Ralf Blauert, Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.)

Während Corona waren wir plötzlich wichtig, ja, systemrelevant. Und danach waren wir das plötzlich nicht mehr, als sich alles wieder normalisierte.

Dabei zeigen Ereignisse, wie der Brandanschlag auf das Stromnetz im Januar 2026 im Südosten Berlins mit neuer Relevanz, dass die Verpflegungsbetriebe im Grunde wie Lehrer*innen und Erzieher*innen eine „Stütze [...] der Gesellschaft“ (Klaus Richter, LebensWert Gastgeber GmbH) bilden, auf die nicht verzichtet werden kann. Das nehmen vermehrt auch die Bundesländer wahr und fragen nun bei den Caterern nach, wie viel zeitlichen Vorlauf sie benötigen und wie Waren beziehungsweise Lieferketten abgesichert sein müssten, damit die Unternehmen in

solchen Notfällen liefern könnten. Der Verband sowie auch manche Caterer erhoffen sich dadurch, wieder stärker ihre Systemrelevanz für die Versorgungssicherheit herauszustellen. Einige der befragten Expert*innen erwarten, dass das Thema Notfallvorsorge zukünftig noch weiter an Bedeutung gewinnt und es auf die Zusammenarbeit und den Austausch mit anderen Caterern sowie die fachliche Beratung ankomme.

Bislang findet das Thema der Notfallvorsorge nur bei einigen Caterern Beachtung. Das zeigen auch die Ergebnisse im Teil 1 der Studie. Katastrophenschutz- und Notfallpläne sind oft gar nicht vorhanden oder beziehen sich lediglich auf Personal-, IT- und Stromausfälle. Im Fall von IT-Ausfällen etwa wird alles per Hand, Papier und Telefon geplant, während im Fall eines Stromausfalls auf Kaltverpflegung oder vorgekochtes Essen umgestellt wird. Überdies werden aber zumeist spontan Lösungen für die verschiedenen Herausforderungen gesucht, da diese aufgrund der unterschiedlichen Anforderungen der Einrichtungen nicht planbar seien. Auch ein gutes Netzwerk mit anderen Caterern spielt eine entscheidende Rolle, um den eigenen Lieferverpflichtungen nachkommen zu können. Deutlich wird allerdings, dass es sich hierbei vor allem um interne Notfälle in den Betrieben oder in den zu beliefernden Einrichtungen handelt, nicht aber um gesellschaftliche Katastrophen. Anders sieht es bei den branchenführenden Unternehmen aus, die aufgrund ihrer Größe aktuell stark in die Notfallvorsorge investieren.

Da sich die größeren Verpflegungsanbieter der NIS-2-Richtlinie⁹⁰ verpflichten, sind die IT- und die Stromsicherheit auch hier ein entscheidender Faktor. IT-Systeme sind etwa durch eine Zwei-Faktor-Authentifizierung und die Infrastruktur großer IT-Unternehmen doppelt abgesichert. Um einen kompletten Stromausfall zu verhindern, setzen die Caterer auf Notstromaggregate, die mit Öl und Gas betrieben werden. Zum Beispiel plant Gastromenü den Ausbau von Gasspeichern und Öltanks, um die Energieunabhängigkeit weiter zu erhöhen. Ferner vereinheitlichen manche Verpflegungsanbieter ihre Rezepte und Produktionsstandorte, um standortsunabhängig produzieren zu können. „Cook and Chill“-Verfahren verhindern die Versorgungsknappheit und ermöglichen so die schnelle Produktion und Verteilung großer Mengen an Mahlzeiten. Fällt eine Produktionsstätte aus oder besteht ein Mehrbedarf in einer Krisenregion, müssen die Mitarbeiter*innen lediglich zum alternativen Standort gebracht werden und können dort wie gewohnt Essen produzieren. Um auch im Krisenfall unabhängig von Leasingfirmen agieren zu können, benutzen manche Caterer für den Transport von Mitarbeiter*innen und Produkten bereits jetzt schon eigene Fahrzeuge. Zusätzlich werden durch die Standardisierung der Gerichte auch die Ressourcen optimiert. So können Zulieferer versichern, be-

Wie erfolgreiche Krisenvorsorge funktionieren kann, zeigt sich am Beispiel von *apetito*. Als Partner der Einsatzverpflegung für Organisationen wie Bundeswehr, Polizei und THW verfügt das Unternehmen über einen breiten Baukasten an Produkten und Versorgungskonzepten. Dadurch können im Krisenfall flexibel unterschiedliche Verpflegungslösungen bereitgestellt werden. Die Produkte sind lange haltbar, qualitativ hochwertig und so konzipiert, dass ihre Zubereitung auch ohne spezielle Vorkenntnisse möglich ist.

stimmte Lebensmittel immer vorrätig zu haben. Nutzen die Caterer mehrere Zulieferer, können diese im Notfall füreinander einspringen. Zudem verfügen die Verpflegungsanbieter über eigene Großlager. Zwar ist die Lagerhaltung aufwendig und kostenintensiv, jedoch garantiert diese krisenfeste Lebensmittelbestände. Solche Vorsorgestrategien ermöglichen die Verpflegung von mehreren tausend Personen innerhalb von 24 Stunden mittels Partnerschaften mit Krisenorganisationen, wie etwa dem Technischen Hilfswerk.

Die Krisenvorsorgepläne der großen Verpflegungsanbieter zeigen auf, wie eine Versorgung der Bevölkerung im Notfall funktionieren kann. Zugleich geht der VDSKC auch davon aus, dass kleinere Betriebe aufgrund ihrer Erfahrungen während der Coronapandemie in einem solchen Krisenfall bekannte Notfallmaßnahmen wieder reaktivieren können.

3.3 – Wahrnehmung und Wertschätzung durch Partner, Kunden und Politik

Mitunter haben die Erfahrungen während der Coronapandemie dazu geführt, dass Caterer stärker wahrgenommen und wertgeschätzt werden. Verpflegungsanbieter stellen bei manchen Bildungseinrichtungen und Trägern ein Umdenken fest. Sie werden nun weniger als bloße Dienstleister, sondern vielmehr als Kooperationspartner angesehen. Die Interessen und Probleme werden wechselseitig stärker wahrgenommen und es wird gemeinsam überlegt, wie mit Herausforderungen umgegangen werden kann.

Außerdem kommt es auch auf die Wertschätzung durch die Eltern der Kinder an. Eltern, denen ein qualitativ hochwertiges Essen wichtig ist, wertschätzen die Leistungen und Angebote der Caterer. Die meisten Kund*innen respektive Eltern wissen allerdings laut befragten Caterern häufig gar nicht, woher ihre Kinder die Mittagsverpflegung bekommen. Das Kita- und Schulessen werde größtenteils als Selbstverständlichkeit angesehen. Erst dann, wenn dem Kind das Essen nicht schmecke oder der Preis als zu hoch angesehen werde, interessierten sich die Eltern und reagierten empört, so die befragten Caterer. Das Maß an Entrüstung sei allerdings ganz normal und spiegle die derzeitige Stimmung in der Gesellschaft wider. Wichtig sei daher, in den Dialog mit den Eltern und den Kindern einzutreten. Caterer nehmen deshalb proaktiv an Elternabenden teil, um insbesondere die Eltern für die DGE-Qualitätsstandards und die ökonomischen Veränderungen zu sensibilisieren. Um zu erfahren, wie zufrieden die Kinder mit dem Essen sind, nutzen einige Caterer spielerische Fragebögen. Wird ein Essen schlecht bewertet, bleibt es zunächst im Sortiment, um zu erörtern, ob der Geschmack unbekannt ist und sich die Kinder erst daran gewöhnen müssen oder ob es ihnen tatsächlich nicht schmeckt. Verbessert sich die Bewertung nicht, wird das Gericht überarbeitet oder nicht mehr angeboten. Diese Maßnahmen sind vielerorts gut etabliert und tragen dazu bei, dass sowohl Kinder als auch Eltern zufriedener mit dem Angebot sind.

Kita- und Schulcaterer erfahren aus ihrer Perspektive nur eine geringe Wertschätzung seitens der Politik. Das liege unter anderem daran, dass die Kita- und Schulverpflegung sowohl ein Thema des Landwirtschafts- als auch des Bildungsministeriums ist. Je mehr Ministerien an einem Thema arbeiten, desto mehr verliere es an Bedeutung, da sich niemand mehr dafür zuständig fühle, so die befragten Expert*innen. Zudem beklagen sie die zersplitterte Cateringlandschaft, der es aufgrund von zu geringer Lobbyarbeit an einem einheitlichen Sprachrohr fehle. So sei es selbstverständlich, dass Vertreter*innen der Autoindustrie etwa bei Wirtschaftsreisen den Bundeskanzler begleiten, oder für die Pharma- und Chemieindustrie eigenständige Gipfel abgehalten werden. Es komme darauf an, der Gemeinschaftsverpflegung mehr Gehör und Wertschätzung zu verschaffen, denn der Gastwelt-Sektor verpflegt täglich rund 17 Millionen Menschen in Deutschland.

Ursachen für die mangelnde Wertschätzung sehen die Caterer darin, dass Ernährung und Essen als Selbstverständlichkeit und persönliche Angelegenheit gesehen werden. Da der Sektor bisher nicht als systemrelevant eingestuft wird, herrsche das Verständnis vor, auf diese Leistungen und Angebote im Zweifelsfall auch verzichten zu können. Das habe zur Folge, dass wissenschaftliche Empfehlungen und Vorschläge von Bürger- und Expertenräten regelmäßig ignoriert und zurückgestellt werden. Gleichwohl heben die Caterer positiv hervor, dass sich der Minister Alois Rainer vermehrt für eine gesunde Kita- und Schulverpflegung einsetzt und mit der Reduzierung der Mehrwertsteuer (→ Mehrwertsteuersenkung) auf sieben Prozent auf die Vorschläge der Gastronomieverbände und der Verpflegungsanbieter eingegangen wurde.

Andere Forderungen sind bisher unbeantwortet geblieben. So werden eine Anhebung der Höchstarbeitszeit und eine Bezahlung nach Wochen- oder Monatsleistungen gefordert, ähnlich wie dies bereits in Österreich der Fall ist. Die aktuelle, tägliche Höchstarbeitszeit von zehn Stunden pro Tag führe dazu, dass die Arbeit an geschäftigen Tagen innerhalb dieser Zeit nicht abgeschlossen werden kann. An anderen Tagen falle wiederum deutlich weniger Arbeit an. Dies erfordere von den Arbeitnehmer*innen ein hohes Maß an Flexibilität, die durch das aktuelle Bezahlmodell auf Stundenbasis nicht ausreichend honoriert werde.



Heike Rettel, Unternehmensgruppe Rettel/Saar-Retti

Wir wünschen uns einen offenen Dialog auf Augenhöhe, gemeinsam an einem Tisch über die Interessen der Gemeinschaftsverpflegung zu sprechen, wäre ein wichtiges Signal. Derzeit haben wir jedoch den Eindruck, dass unsere Anliegen nicht gehört werden und untergehen.

Die Caterer erwarten, in größerem Umfang in die Entscheidungs- und Lösungsfindung einbezogen zu werden, sodass ihre Interessen mehr Beachtung finden. Teils geschieht das bereits, etwa in Form von Unterstützung bei der Gestaltung von Ausschreibungen. Dabei wird geschaut, wie diese konzipiert sein sollten, was die Caterer

finanziell leisten können und was nicht. Erwartet wird auch, dass die Politik dem entstandenen Preisdruck, etwa durch das Absenken von Energiepreisen und Lohnnebenkosten, entgegenwirkt. Eine gesicherte Finanzierung habe zur Folge, dass der Preis nicht mehr das wichtigste Zuschlagskriterium sei und auch dem Trend, immer stärker auf billige Convenience-Produkte zu setzen, entgegengewirkt werden könne. Das sollte auch dadurch ermöglicht werden, dass bei der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen deutschlandweit verbindliche Ernährungsstandards gelten, die ihren Fokus auf Nachhaltigkeit, Qualität und Gesundheit legen.⁹¹ Eine gesunde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung benötige staatliche Subventionen und Unterstützung – das sei auch eine Investition in die Zukunft, die sich langfristig auszahle. Um Deutschland auch zukünftig funktionstüchtig zu halten, seien sie jedoch umso wichtiger, so der VDSKC.

VERGLEICHENDE ANALYSE

Endnoten

¹ https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung/gemeinschaftsverpflegung_node.html

² https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-kabinett.pdf?__blob=publication-File&v=8

³ Klaus Ludmann war zum Zeitpunkt des Interviews Geschäftsführer der apetito AG und berät nun im Ruhestand das Unternehmen als Senior Consultant.

⁴ Die Online-Befragung wurde von Februar bis Mai 2026 bundesweit durchgeführt.

⁵ Das umfasst auch andere Einrichtungen, die nicht der Kita- und Schulverpflegung zuzurechnen sind.

⁶ Die Frage lautete: Wie viele Mitarbeiter*innen beschäftigt Ihr Unternehmen/Ihre Organisation insgesamt im Bereich der Kita- und Schulverpflegung?

⁷ Die Frage lautete: Welche Unternehmens- bzw. Rechtsform hat Ihr Unternehmen/Ihre Organisation?, Antwortmöglichkeiten: GbR (Verein, Elterninitiative), OHG, KG, GmbH, AG, UG, gGmbH, gUG, Sonstige, n=305

⁸ Die Frage lautete: Wie hoch war der Gesamtjahresumsatz Ihres Unternehmens/Ihrer Organisation im Jahr 2025 in Euro?

⁹ Die Aufforderung lautete: Bitte schätzen Sie den Anteil (in Prozent) am Gesamtjahresumsatz Ihres Unternehmens/Ihrer Organisation für die folgenden Bereiche im Jahr 2025!

¹⁰ Statistisches Bundesamt 2025(a) (Hrsg.): Statistischer Bericht – Allgemeinbildende Schulen – Schuljahr 2024/25); Statistisches Bundesamt 2025(b) (Hrsg.): Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe. Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege zum 1.03.2025

¹¹ Die Aufforderung lautete: Schätzen Sie bitte die durchschnittliche Teilnehmerquote (in Prozent) in den Einrichtungen ein, die von Ihrem Unternehmen/Ihrer Organisation versorgt werden! Durchschnittliche Teilnehmerquote in Kindertagesstätten, Grundschulen, weiterführenden Schulen, Horteinrichtungen.

¹² Die Frage lautete: Wie viele Essen produziert Ihr Unternehmen/Ihre Organisation insgesamt an allen Ihren Standorten in einer durchschnittlichen Woche, d. h. in einer Fünftagewoche, ohne Feiertage?

¹³ Unterschiedliche n-Zahlen: Kindertagesstätten, n=153, Horteinrichtungen, n=93, Grundschulen, n=146, weiterführende Schulen, n=124.

¹⁴ Die Frage lautete: Welche Mahlzeiten werden von Ihrem Unternehmen/Ihrer Organisation angeboten? Mehrfachantworten möglich: Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Zwischenmahlzeit (2. Frühstück, Nachmittagsmahlzeit), Sonstiges.

¹⁵ Die Frage lautete: Bieten Sie eine Auswahl (verschiedene Menüs oder Komponenten) für Kinder, Schüler*innen und Gäste an?

¹⁶ Unterschiedliche n-Zahlen: Kindertagesstätten, n=132, Horteinrichtungen, n=111, Grundschulen, n=136, weiterführende Schulen, n=162.

¹⁷ Ein Vergleich der Bundesländer ist aufgrund der teils geringen Fallzahlen nicht möglich.

¹⁸ Eine weitere Aufschlüsselung nach Bundesländern ist aufgrund der geringen Fallzahlen nicht möglich.

¹⁹ Diese geringen Personalkosten fallen bei kleinen Anbietern, wie Elterninitiativen an.

²⁰ Die Frage hierzu lautete: Welche Kosten (in Euro) fallen in Ihrem Unternehmen/Ihrer Organisation für Personal durchschnittlich pro Monat an?

²¹ Die Frage hierzu lautete: Welche der folgenden Ausstattungselemente sind in den meisten Kindertageseinrichtungen/Grundschulen/weiterführenden Schulen/Horteinrichtungen vor Ort vorhanden oder nicht ausreichend vorhanden?

²² Die Frage hierzu lautete: Welches sind die wichtigsten Zuschlagskriterien, die Träger von Kindertagesstätten und Schulen in öffentlichen Ausschreibungen – in der Regel – definieren? Nennen Sie die fünf wichtigsten Zuschlagskriterien nach Priorität!, 1. Priorität: n=105, 2. Priorität: n=101, 3. Priorität: n=95.

²³ Die Frage lautete: Verfügt Ihr Unternehmen/Ihre Organisation über Notfallpläne für folgende Krisenfälle?, n=141

²⁴ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/schulcatering--umfrage-hoehere-preise-im-schulcatering-waren-alternativlos-65348>

²⁵ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/dehoga-fachabteilung-catering-caterer-fordern-jahr-der-reformen-66263>

²⁶ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/kommentar-damit-kaempfen-die-top-32-caterer-66803>

²⁷ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/kommentar-damit-kaempfen-die-top-32-caterer-66803>

²⁸ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/tarifeinigung-mehr-lohn-fuer-beschaeftigte-bei-vielfaltmenue-64728>

²⁹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/tarifeinigung-mehr-lohn-fuer-beschaeftigte-bei-vielfaltmenue-64728>

³⁰ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/kommentar-damit-kaempfen-die-top-32-caterer-66803>

³¹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/schulcatering--umfrage-hoehere-preise-im-schulcatering-waren-alternativlos-65348>

³² <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/gvpraxis-exklusiv-umfrage-so-sehen-die-umsaetze-in-kantine-und-mens-a-im-jahr-2025-aus-65625>

³³ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/schulcatering--umfrage-hoehere-preise-im-schulcatering-waren-alternativlos-65348>

³⁴ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/rebional-warum-preiserhoehungen-unvermeidbar-sind-65934>

³⁵ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/vdskc--7-mwst.-kita--und-schulverpfleger-brauchen-nachhaltige-entlastung-65450>

³⁶ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/mehrwertsteuersenkung-wie-gastro-profis-die-7-prozent-senkung-genutzt-haben-66481>

³⁷ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/mehrwertsteuersenkung-wie-gastro-profis-die-7-prozent-senkung-genutzt-haben-66481>

³⁸ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/gesetze/7--mehrwertsteuer-so-beurteilen-verbandssprecher-den-bundesrats-beschluss-65438>

³⁹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/vdskc--7-mwst.-kita--und-schulverpfleger-brauchen-nachhaltige-entlastung-65450>

⁴⁰ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/bmleh-mehrpower-und-geld-fuer-qualitaets-essen-65345>

⁴¹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/rankings/top-caterer-2025-die-top-32-contract-caterer-sind-2025-gewachsen-66857>

⁴² <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/schulverpflegung-schulcaterer-im-saarland-unter-druck-65286>

⁴³ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/gvpraxis-exklusiv-umfrage-so-sehen-die-umsaetze-in-kantine-und-mens-a-im-jahr-2025-aus-65625>

⁴⁴ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/rankings/top-caterer-2025-die-top-32-contract-caterer-sind-2025-gewachsen-66857>

⁴⁵ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/rankings/top-caterer-2025-die-top-32-contract-caterer-sind-2025-gewachsen-66857>

⁴⁶ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/rankings/top-caterer-2025-die-top-32-contract-caterer-sind-2025-gewachsen-66857>

⁴⁷ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/kita--und-schulverpflegung-digitale-tools-fuer-krisensichere-gemeinschaftsverpflegung-64915>

⁴⁸ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/interview--transgourmet-robotik-und-ki-sind-eine-riesen-chance-64743>

⁴⁹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/kommentar-damit-kaempfen-die-top-32-caterer-66803>

⁵⁰ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/gesetze/reformplae-ne-minijob-entscheidung-vertagt-67360>

⁵¹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/interview--transgourmet-robotik-und-ki-sind-eine-riesen-chance-64743>

⁵² <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/interview--transgourmet-robotik-und-ki-sind-eine-riesen-chance-64743>

⁵³ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/interview--transgourmet-robotik-und-ki-sind-eine-riesen-chance-64743>

⁵⁴ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/einsparpotenziale-apetito-catering-reduziert-foodwaste-65951>

⁵⁵ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/schulverpflegung-how-to-so-setzt-vielfaltmenue-ki-beim-schulessen-ein-66369>

⁵⁶ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/ki-in-der-praxis-wenn-schulverpflegung-ploetzlich-rechnen-kann-65968>

⁵⁷ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/interview--transgourmet-robotik-und-ki-sind-eine-riesen-chance-64743>

⁵⁸ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/handelsgastromomie-so-sollen-sich-kochroboter-rechnen-65520>

⁵⁹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/interview--transgourmet-robotik-und-ki-sind-eine-riesen-chance-64743>

⁶⁰ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/stw-kaiserslautern-erste-mensa-mit-kochroboter-kai-64931>

⁶¹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/rebional-warum-preiserhoehungen-unvermeidbar-sind-65934>

⁶² <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/rankings/top-caterer-2025-die-top-32-contract-caterer-sind-2025-gewachsen-66857>

⁶³ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/kommentar-damit-kaempfen-die-top-32-caterer-66803>

⁶⁴ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/plant-based-warum-heimische-bio-zutaten-gefragt-sind-65237>

⁶⁵ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/marktueberblick-pflanzliche-ernaehrung-weiter-auf-dem-vormarsch-65459>

⁶⁶ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/plant-based-warum-heimische-bio-zutaten-gefragt-sind-65237>

⁶⁷ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/vegetarismus-wie-veggie-kost-fuer-kinder-gesund-ist-61037>

⁶⁸ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/praxistipps-profitipps--so-gelingt-die-gruene-kueche-66277>

⁶⁹ <https://www.apetito.de/presse/menucharts-2025>

⁷⁰ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/digital-talk-so-gelingt-der-bio-einstieg-66330>

⁷¹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/bio-marktmehr-bio-in-thueringen-aber-strukturen-fehlen-65877>

⁷² <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/dehoga-fachabteilung-catering-caterer-fordern-jahr-der-reformen-66263>

⁷³ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/schulverpflegung-schulcaterer-im-saarland-unter-druck-65286>

⁷⁴ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/bmleh-mehrpower-und-geld-fuer-qualitaets-essen-65345>

⁷⁵ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/dge-zertifizierung-dge-verpflegungsscheck-loest-diezertifizierung-ab-64495>

⁷⁶ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/apetito-catering-meilenstein-fuer-apetito-catering-65654>

⁷⁷ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/bronzepartner-union-investment-und-genuss--harmonie-ab-sofortbioland-partner-66032>

⁷⁸ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/modellprojekt-lernort-mensa-startet-in-niedersachsen-66249>

⁷⁹ <https://www.unicef.org/media/174086/file/CNR%202025%20>



Das **Institut für Sozialinnovation (ISInova)** ist ein im Jahr 2000 gegründetes wissenschaftliches Forschungsinstitut, dessen Forschungsaktivitäten durch die im Jahr 2018 gegründete ISInova gemeinnützige UG durchgeführt werden. ISInova nimmt eine dezidiert sozialwissenschaftliche Perspektive auf Innovation als soziales Phänomen ein. Die so bezeichneten weitreichenden Strukturänderungen erforscht das Institut vor allem im Rahmen des gesellschaftlichen Nachhaltigkeitsdiskurses, um die Potentiale von Initiativen und Projekten sozialer Innovation für eine nachhaltige Entwicklung zu fördern. ISInova besteht aus einem Team von Sozialwissenschaftlerinnen und Sozialwissenschaftler, die über eine hohe fachliche Kompetenz in den Fächern Soziologie, Psychologie, Politikwissenschaften und Geografie verfügen. Mit der Forschung von ISInova werden Innovationsprozesse und innovative Praktiken entdeckt und Möglichkeiten ihrer Etablierung untersucht und evaluiert. Mit der Beratung werden Unternehmen, Organisationen und politische Institutionen bei der Entwicklung von Strategien zur Förderung sozialer Innovation für Nachhaltigkeit unterstützt. Inhaltliche Schwerpunkte sind insbesondere Innovationen als Chance für nachhaltige Entwicklung, neue Governance-Formen, nachhaltiger Konsum und innovative Konsumformen, politisches und bürgerschaftliches Engagement für eine nachhaltige Entwicklung und die Teilhabe an Transformationsprozessen in Richtung einer nachhaltigen Gesellschaft, Restrukturierung von Organisationen und Prozessen hinsichtlich Teilhabe, Partizipation, Vielfalt (Diversity) und Digitalisierung. Darüber hinaus zeichnet sich ISInova durch eine breite und fundierte Anwendung qualitativer und quantitativer Methoden aus. In den Projekten kommen Online- und Bevölkerungsumfragen, Experteninterviews, Gruppendiskussionen und teilnehmende Beobachtungen in einem Mixed-Method-Design zum Einsatz. Seit 2014 arbeitet ISInova eng mit dem Schwester-Institut für Sozialinnovation Consulting (ISIconult) zusammen, das ebenfalls eine Reihe von Forschungsprojekten zur Innovationsthematik bearbeitet.

Prof. Dr. Jana Rückert-John – Gesellschafterin des Instituts für Sozialinnovation, Professorin für Soziologie des Essens an der Hochschule Fulda. Sozialwissenschaftlerin mit Schwerpunkten in Ernährungs- und Umweltsoziologie sowie Methoden der empirischen Sozialforschung. Forschungsschwerpunkte sind Wandel des Essalltags, Außer-Haus-Verpflegung, nachhaltige Ernährung, Ernährungskommunikation und Ernährungspolitik.

Dr. Alva Bonaker – Sozial- und Regionalwissenschaftlerin. Studium der Sozialwissenschaften und Regionalstudien mit Fokus auf Südasien an der Humboldt-Universität zu Berlin, der Jawaharlal Nehru Universität Neu-Delhi, der School of Oriental and African Studies (Universität London) und am Centre for Modern Indian Studies (Georg-August-Universität Göttingen). Seit 2022 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Sozialinnovation, Berlin. Fachliche Expertise in den Bereichen Ernährung, Bildung und Armut in Indien, soziales Engagement und Bürgerbeteiligung. Methodische Kompetenzen in qualitativer und quantitativer Sozialforschung. Forschungsinteressen sind gesellschaftliche Ungleichheiten, Sozialpolitik und Ernährungssicherheit.

-%20Feeding%20Profit%20-%20Data%20Tables-%20English%20-%20FINAL.pdf.pdf

⁸⁰ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/schulverpflegung-gutes-essen-in-kita-und-schule-66679>

⁸¹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/studie-was-schulessen-bei-picky-eatern-bewirkt-64366>

⁸² <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/internationaler-tag-der-familie-biobitte-gutes-schulessen-entlastet-familien-66888>

⁸³ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/tag-der-schulverpflegung-was-es-fuer-erfolgreichen-ganztagsbraucht-64597>

⁸⁴ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/modellprojekt-lernort-mensa-startet-in-niedersachsen-66249>

⁸⁵ <https://www.gemeinsamgutessen.de/schulessen/zahlen-daten-fakten>

⁸⁶ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/schulcatering--umfrage-hoehere-preise-im-schulcatering-waren-alternativlos-65348>

⁸⁷ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/vdskc--7-mwst.-kita--und-schulverpfleger-brauchen-nachhaltige-entlastung-65450>

⁸⁸ <https://blgastro.de/schulverpflegung/michael-polster-in-ruhestand/>

⁸⁹ <https://www.handelsblatt.com/politik/deutschland/sicherheit-dobrindt-spricht-von-hoher-anschlagsgefahr-in-deutschland/100241173.html>

⁹⁰ Bei NIS-2 handelt es sich um eine im Dezember 2022 beschlossene Richtlinie der Europäischen Union zur Netzwerk- und Informationssicherheit. Durch die Richtlinie sollen KRITIS-Einrichtungen stärker vor Cyberangriffen geschützt und so wirtschaftliche Schäden und Versorgungsengpässe verhindert werden. Siehe https://www.bsi.bund.de/DE/Das-BSI/Auftrag/Gesetze-und-Verordnungen/NIS-2-Richtlinie/nis-2-richtlinie_node.html.

⁹¹ <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/gvpraxis-exklusiv-umfrage-so-sehen-die-umsaetze-in-kantine-und-mensa-im-jahr-2025-aus-65625>

Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG)

Powered by Union der Wirtschaft e.V.
Chausseestraße 48a, 10115 Berlin
zukunft-gastwelt.de

Bei Rückfragen:

Dr. Marcel Klinge
DZG-Vorstandssprecher
denkfabrik@zukunft-gastwelt.de