

„Wir nehmen Geld in die Hand“

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner im Gespräch über kostenfreies Essen in Mensen, Hausaufgaben der Schulcaterer und die mögliche Kopplung der Essenspreise an den Preisindex für Lebensmittel.

In Finnland und Schweden gehört das Gratisessen bereits seit vielen Jahren zum gesellschaftlichen Gut. Und auch in Berlin kommt ab kommendem Schuljahr ein kostenfreies Schulessen für Schüler bis zur 6. Klasse. Wäre das nicht ein Modell für ganz Deutschland?

Ich glaube, vielen ist nicht bewusst, dass unser Staat bereits heute das Mittagessen in Schulkantinen mit insgesamt 1,2 Milliarden Euro jährlich fördert. Das tägliche Schulessen wird damit zur Hälfte subventioniert. Ein Angebot, das mehr als drei Millionen Schüler an Ganztagschulen wahrnehmen – insofern ist das eine enorme Leistung. Denn die Kosten für ein Schulessen liegen deutlich über dem Preis, den die Eltern bezahlen – im Durchschnitt sind das derzeit 3,50 Euro.

Dennoch gibt es viele Schüler, die der Mensa immer noch aus finanziellen Gründen fern bleiben.

Ab dem kommenden Schuljahr wird es – wenn Bundestag und Bundesrat zustimmen – ein kostenloses Mittagessen für die Kinder und Jugendlichen geben, die nach dem sogenannten Bildungs- und Teilhabepaket zuschussberechtigt sind, wir sprechen hier von etwa einem Fünftel der Kinder und Jugendlichen in Deutschland. Das ist Teil des „Starke-Familien-Gesetzes“, das wir im Bundeskabinett beschlossen haben.

Sind daran auch Forderungen geknüpft?

Wenn wir öffentliche Mittel einsetzen, dann ist für mich vor allem wichtig, dass wir damit genau das fördern, was uns allen wichtig ist: ein gesundes und ausgewogenes Essen, das den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entspricht. Mein Ministerium hat deshalb in den vergangenen Jahren gemeinsam mit den Bundesländern Schulvernetzungsstellen eingerichtet, die die Schulen und Kitas auf dem Weg zu einer gesunden Schulverpflegung begleiten und beraten.

Viele Caterer fordern für die Schul- und Kitaverpflegung schon seit Jahren die Abschaffung der Mehrwertsteuer. Wie stehen die Chancen dafür?

Bei der Frage nach der Besteuerung der Schulverpflegung wird sehr häufig leider vieles in einen Topf geschmissen, werden Äpfel mit Birnen verglichen. Denn je nachdem wie der Schulträger das Schulessen anbietet, kann es entweder gar nicht, mit sieben oder mit 19 Prozent besteuert werden. Der Höchstsatz wird nur fällig, wenn von einem Caterer geliefertes Essen mit einer Dienstleistung verbunden ist, wie zum Beispiel der Ausgabe des Essens oder der Reinigung des Geschirrs. Eine generelle Umsatzsteuerbefreiung für Schul- und Kitaverpflegung ist übrigens aufgrund der EU-rechtlichen Vorgaben, genauer der Mehrwertsteuer-Systemrichtlinie, nicht möglich.

Auf dem Bundeskongress Schulverpflegung haben Sie die DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) vorgestellt. Lassen sich mit 4 Cent mehr alle Probleme lösen?

Gesund, lecker und trotzdem kaum teurer – das geht und muss kein Widerspruch sein. Die Ergebnisse der KuPS-Studie, die mein Ministerium in Auftrag gegeben hat, belegen wissenschaftlich, dass durchschnittlich nicht

viel mehr Geld ausgegeben werden muss, um Kindern ein besseres Mittagessen zu bieten, das DGE-Standards [entspricht](#). In einer Schule, in der 200 Essen ausgegeben werden, liegt der Unterschied laut der Modellrechnung der Forscher bei besagten vier Cent pro Mahlzeit. Ich meine, wenn nur ein einstelliger Cent-Betrag den Unterschied macht, dann darf es keine Ausreden mehr geben, dann müssen DGE-Standards flächendeckend eingehalten werden. Das ist eine wichtige Investition in die Gesundheit unserer Kinder.

Das heißt für Sie?

Ich will deshalb, dass der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung die Grundlage jedes Speiseplans in Schulen wird. Das ist nicht nur Auftrag des Koalitionsvertrages, sondern eines meiner Herzensanliegen. Und dafür nehmen wir Geld in die Hand. Mein Ministerium fördert bereits seit zehn Jahren die Vernetzungsstellen für eine gesunde Mittagsverpflegung, nun haben wir das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in der Schule gegründet. Ab 2019 werden wir die Mittel für die Projekte der Vernetzungsstellen verdoppeln, auf zwei Millionen Euro pro Jahr. Mit den Kommunen als Schulträgern werden wir zusammenarbeiten, sie partnerschaftlich unterstützen. Damit eine gesundheitsförderliche Verpflegung in unseren Schulen Realität wird.

Sie haben auch gesagt, dass die vier Cent mehr für eine gesunde Mahlzeit durch eine bessere Prozess-Effizienz der Caterer eingespart werden könnten. Haben Sie konkrete Vorschläge?

Bei der KuPS-Studie ging es um das Einsparpotential im gesamten Prozess der Organisation der Schulverpflegung, inklusive der Gestaltung der Rahmenbedingungen in den Schulmensen. An welcher Stelle der Kette eingespart werden kann, ist sehr individuell und hängt ab von den konkreten Gegebenheiten vor Ort. Mal lassen sich die vier Cent vielleicht durch einen geringeren Energieverbrauch reinholen, ein andermal dadurch, dass man mehr Kinder dazu bringt, in der Mensa zu essen und dadurch wiederum die Kosteneffizienz steigert. Die eigenen Strukturen dahingehend zu hinterfragen, ist sinnvoll, zudem gibt es sicher Erfahrungswerte, auf die zurückgegriffen werden kann.

Was halten Sie von dem Vorschlag, die Essenspreise im Sinne einer gleichbleibenden, hochwertigen Qualität an den Preisindex für Lebensmittel und Lohnkosten zu koppeln?

Natürlich müssen die Anbieter von Schulessen in ihrer Kalkulation die Preise für Lebensmittel und Lohnkosten berücksichtigen. Nur sind genaue Vertragsinhalte wie die Preisgestaltung Sache der beteiligten Akteure – also dem Anbieter und dem Schulträger. Und was die Frage nach der Qualität betrifft: Die Zusage bei der Zubereitung die Standards der DGE einzuhalten, ist überprüfbar und wird entsprechend kontrolliert.

Die Schulmensa soll ein Lernort sein, der die Heranwachsenden nicht nur für einen gesunden Lebensstil, sondern auch für nachhaltiges Handeln sensibilisiert. Wie stellen Sie sich Ernährungsbildung in Kita und Schule vor?

Das Thema Ernährungsbildung muss fächerübergreifend behandelt, vor allem aber auch ganz praktisch in den Schulalltag integriert werden, das halte ich für wichtig. Das geht los beim Schulgarten über die Koch-AG, das Schulessen in der Mensa bis hin zum Angebot des Schulkiosks.

Im Rahmen unseres Projekts „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ haben wir zudem Materialien entwickelt, die den Lehrkräften an den Schulen oder den Erzieherinnen und Erziehern in Kitas wichtige Hilfestellungen für die praktische Ernährungsbildung liefern.

In Berlin gibt es seit gut zwei Jahren eine Kontrollstelle, die eigens die Einhaltung der Berliner Qualitätsstandards überprüft. Wäre dies für Sie auch ein Modell für Deutschland?

Das Modell mag in Berlin funktionieren, wird aber nicht übertragbar sein auf Flächenländer mit Hunderten von Schulträgern, die ganz unterschiedliche Anforderungen und Voraussetzungen haben. Ungeachtet dessen spielt das Thema an sich – die Qualitätssicherung – natürlich eine wichtige Rolle. Wenn man Standards setzt, muss man deren Einhaltung auch überprüfen, sicherstellen, dass zugesicherte Leistungen erbracht werden. Dabei kommt dem Leistungsverzeichnis eine zentrale Rolle zu. Darin legen die Schulen konkret fest, welche Anforderungen ihr zukünftiger Caterer erfüllen soll.

Wenn Sie bedenken, dass nur knapp 40 Prozent der im Rahmen der DGE-Kostenstudie befragten Schulträger überhaupt über ein Leistungsverzeichnis für alle Schulen verfügten, dann wird deutlich, dass hier noch einige Luft nach oben ist. Den Trägern und Schulen dieses Leistungsverzeichnis näher zu bringen, ist daher eine der wesentlichen Aufgaben des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule, ebenso für die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Ländern.

Die Fragen stellte Claudia Zilz

„Gesund, lecker und trotzdem kaum teurer muss kein Widerspruch sein.“

„Ernährungsbildung muss in den Schulen fächerübergreifend behandelt werden.“

Zilz, Claudia

Julia Klöckner

Von der Deutschen Weinkönigin zur Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft – die CDU-Politikerin Julia Klöckner hat eine steile Karriere gemacht. Die ausgebildete Journalistin studierte in Mainz Politikwissenschaften, Theologie und Pädagogik. Ihr politischer Werdegang startete in Rheinland-Pfalz, seit 2002 ist sie Mitglied des Deutschen Bundestages. Schon als Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesernährungsministerium engagierte sich die heute 46-Jährige von 2009 bis 2011 für die Schulverpflegung. Die gebürtige Bad Kreuznacherin ist zudem seit sieben Jahren stellvertretende Vorsitzende der CDU Deutschland.

Bildunterschrift: Fotos: BLE, BMEL/Janine Schmitz/photothek.net, CDU Rheinland-Pfalz

Bundesministerin Julia Klöckner will auch den Zuckergehalt in Produkten für Kinder reduzieren.


Engagierte sich schon als Parlamentarische Staatssekretärin von 2009 bis 2011 für das Thema: Julia Klöckner und Starkoch Tim Mälzer eröffneten damals die Übungsküche des St. Matthias Gymnasiums in Gerolstein.

Quelle:	gv praxis Nr. 3 vom 08.03.2019 Seite 042 bis 045
ISSN:	0342-376X
Ressort:	Interview
Schlagworte:	Steuerrecht Subventionen Umsatzsteuer Kosten Preis Qualität Interview Schul-Catering
Firma:	Vernetzungsstellen Schulverpflegung BMEL Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Person:	Julia Klöckner
Land:	Deutschland
Dokumentnummer:	20190308488183

Dauerhafte Adresse des Dokuments:

https://www.wiso-net.de/document/GVPR_20190308488183%7CGVPA_20190308488183

Alle Rechte vorbehalten: (c) dfv Mediengruppe - Zum Erwerb weitergehender Nutzungsrechte: content-syndication@dfv.de

 © GBI-Genios Deutsche Wirtschaftsdatenbank GmbH