

Steckbrief zur kommunalen Strategie Ernährungsbildung und Schulverpflegung in Freiburg im Breisgau

Bewirtschaftungsform	Fremdbewirtschaftung; Vergabe der Verpflegungsleistungen über Dienstleistungsverträge an derzeit sechs Verpflegungsbetriebe
Anzahl Schulen in Trägerschaft	30 Grundschulen 30 weiterführende Schulen 9 Sonderpädagogische Bildungs- und Beratungszentren (SBBZ)
Anzahl Schulmahlzeiten pro Jahr	ca. 540.000 (2022)
Verpflegungskonzept	<p>Die Schulen werden überwiegend mit Kühlkost beliefert, einige Schulen auch mit warm gehaltenen Speisen. Für Grundschulen, die keine eigenen Mensen haben, wurden Campuslösungen zur gemeinsamen Nutzung der Mensa in weiterführenden Schulen geschaffen.</p> <p>Ab dem Schuljahr 2023/24 ist der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung verpflichtend.</p> <p>In den Mensen der weiterführenden Schulen werden die Speisen im Tablett-System angeboten, derzeit sind zwei Menülinien (ovo-lacto-vegetarisch und Mischkost mit Fleisch und Fisch) im Angebot. In den Grundschulen wird ab dem Schuljahr 2023/24 nur noch eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie angeboten. Dort wird die sogenannte Familiendeckung angestrebt, bei der das Essen aus Schüsseln am Tisch durch die Schüler*innen selbst geschöpft und eng von pädagogischen Fachkräften betreut wird.</p>
Nachhaltigkeit	<p>Mit seiner kommunalen Strategie befürwortet die Stadt Freiburg ein nachhaltiges und gesundheitsförderliches Schulverpflegungsangebot. So liegt der geldwerte Bio-Anteil (brutto) derzeit bei 20 %, wird ab dem Schuljahr 2023/24 auf 30 % erhöht und danach sukzessive gesteigert. Weitere Nachhaltigkeitskriterien sind im Verpflegungsangebot bereits Standard. Ab dem Schuljahr 2023/24 wird das Verpflegungsangebot an den Grundschulen ausschließlich ovo-lacto-vegetarisch. Dies ist notwendig, um die steigenden Kosten für Lebensmittel, den steigenden Bio-Anteil und die höheren Personalausgaben der Speiseanbieter aufzufangen sowie aus Gesundheitsförderungs- und Nachhaltigkeitsaspekten.</p>

An den weiterführenden Schulen werden weiterhin zwei Menülinien angeboten (eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie und eine zweite Menülinie Mischkost, die entsprechend den DGE-Empfehlungen für diese Menülinie an jeweils einem Tag pro Woche ein Fleisch- bzw. Fisch-Gericht sowie an drei Tagen ein vegetarisches Gericht enthält).

Ernährungsbildung

Damit eine nachhaltige Ernährungsbildung in den Schulen gefördert wird, beschäftigt das Amt für Schule und Bildung der Stadt Freiburg eine Ökotrophologin, die an der Schnittstelle zwischen kommunalen Ämtern, Schulen und außerschulischen Akteuren alltagsintegrierte Bildungsangebote vermittelt und etabliert.

Ein Baustein zur Ernährungsbildung ist mit den Speiseanbietern vertraglich vereinbart. So unterstützen die Speiseanbieter pro Jahr jede Schule mit 20 Stunden für Bildungsaktivitäten. Das können Halbtages- oder Tagesausflüge zu regionalen Lieferanten sein, von denen der Speiseanbieter seine Ware bezieht oder auch der Besuch der Produktionsstätte des Caterers.

Ein pädagogischer Standard für die Begleitung der Grundschul Kinder beim Mittagessen ist derzeit in Arbeit.

Zusammenarbeit mit Speiseanbietern Eckpunkte zum Vergabeverfahren

Es besteht eine enge Zusammenarbeit zwischen dem Amt für Schule und Bildung und den Speiseanbietern, u.a. in der Qualitätssicherung, zur Reduktion von Lebensmittelabfällen und in der Beschaffung von Lebensmitteln in Bio-Qualität von regionalen Lieferanten. Im Zuge von Markterkundungen oder Umfragen werden im Vorfeld von Vergabeverfahren Möglichkeiten der Unternehmen für eine nachhaltige und von Kindern und Jugendlichen akzeptierte Speiseversorgung ausgelotet. Vor dem Hintergrund der aktuellen Preisentwicklung werden mit den Unternehmen Preisgleitklauseln verabredet. Um die Nachhaltigkeitsstrategie umzusetzen, unterstützt das Amt für Schule und Bildung die Unternehmen mit Workshops, u.a. mithilfe der Kampagne BioBitte oder Einzel-Coachings vor Ort, um unternehmensindividuelle und produktionsbezogene Hilfestellung zu leisten.