

Vorlage Nr.: 2025/0945

Verantwortlich: **Dez. 3**
Dienststelle: **Schul- und Sportamt**

Mittagsverpflegung an Schulen: Evaluation Masterarbeiten

Gremien	Termin	TOP	Ö / N	Zuständigkeit
Schulausschuss	12.11.2025	9	Ö	Kenntnisnahme

Kurzfassung

Antrag an den Schulausschuss

Der Schulausschuss nimmt den Schlussbericht der in Kooperation mit der Pädagogischen Hochschule durchgeführten Masterarbeiten zur Qualität der Schulverpflegung in Karlsruhe zur Kenntnis.

Finanzielle Auswirkungen	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Investition <input type="checkbox"/> Konsumtive Maßnahme	Gesamtkosten: Jährliche/r Budgetbedarf/Folgekosten:	Gesamteinzahlung: Jährlicher Ertrag:
Finanzierung <input type="checkbox"/> bereits vollständig budgetiert <input type="checkbox"/> teilweise budgetiert <input type="checkbox"/> nicht budgetiert	Gegenfinanzierung durch <input type="checkbox"/> Mehrerträge/-einzahlung <input type="checkbox"/> Wegfall bestehender Aufgaben <input type="checkbox"/> Umschichtung innerhalb des Dezernates	Die Gegenfinanzierung ist im Erläuterungsteil dargestellt.

CO₂-Relevanz: Auswirkung auf den Klimaschutz Bei Ja: Begründung Optimierung (im Text ergänzende Erläuterungen)	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> positiv <input type="checkbox"/> negativ <input type="checkbox"/>	geringfügig <input type="checkbox"/> erheblich <input type="checkbox"/>
IQ-relevant	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	Korridor Thema:
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	abgestimmt mit

Kooperation mit der PH Karlsruhe zum Thema Mittagsverpflegung an Schulen – Vorstellung weiterer Masterarbeiten

Wie bereits am 29. November 2023 dem Schulbeirat berichtet (Vorlage 2023/1185), wurde die zur Sicherstellung der Qualität der Schulverpflegung beauftragte Evaluation im Rahmen einer Kooperation zwischen der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe (Institut für Alltagskultur und Gesundheit, Institut für Ökonomie und ihre Didaktik) und dem Schul- und Sportamt durch thematisch angepasste Masterarbeiten und eine Bachelorarbeit an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe durchgeführt. Die Auswertung der Arbeiten wurde durch eine im Rahmen des städtischen Klimaschutzbudgets neu geschaffene Stelle ermöglicht. Die Ergebnisse der ersten fünf Arbeiten wurden bereits am 3. Juli 2024 (Vorlage 2024/0602) im Schulbeirat vorgestellt.

Folgende weitere wissenschaftliche Arbeiten wurden im Zusammenhang der Kooperation ausgewertet und die Ergebnisse zusammengefasst:

1. Masterarbeit: Saisonalität in der Schulverpflegung: Eine Analyse von Praktiken, Herausforderungen und Potenzialen am Beispiel ausgewählter Caterer in Karlsruhe mit der Forschungsfrage: „Inwieweit berücksichtigen Caterer in Karlsruhe bei der Schulverpflegung die Prinzipien von Saisonalität, Regionalität und Bio-Produkten und welche Rolle spielen diese Aspekte für eine nachhaltige Ernährung in Karlsruhe?“

Ziel der Arbeit war es, herauszufinden, ob die Caterer in Karlsruhe die Prinzipien der Saisonalität und Regionalität beachten und Bio-Produkte im geforderten Umfang eingesetzt werden. Der Fokus der Arbeit lag zudem auf dem Thema der nachhaltigen Ernährung.

Fazit der Arbeit: Der Vergleich von drei Schulen (Eichendorffschule, Drais-Grund- und Gemeinschaftsschule sowie Ernst-Reuter-Gemeinschaftsschule) und drei Caterern (Sauder GmbH, El Tucano GmbH & Co. KG sowie ES catering GmbH) ermöglicht anhand vorgegebener Speisepläne eines Monats einen Überblick über den Einsatz von saisonalen und biologisch erzeugten Lebensmitteln. Die Auswertung zeigt eine überwiegend erfolgreiche Umsetzung der Vorgaben, die die Caterer aus der Leistungsbeschreibung und den eingereichten Zuschlagskriterien erfüllen müssen. Dennoch wird auf Verbesserungsmöglichkeiten hingewiesen, wie beispielsweise den Einsatz von Bio-Fleisch, die Reduktion von Rindfleisch in den Speiseplänen oder den Einsatz von mehr saisonaler und regionaler Ware.

Fazit/Ausblick der Verwaltung: Insgesamt sollten die Bereiche der Saisonalität sowie der Einsatz der Bio-Produkte regelmäßig überprüft werden. Dies ist eine Anregung, die aktuell bereits erfolgreich umgesetzt wird und durch eine ständige Qualitätskontrolle der vom Caterer eingesetzten Produkte stattfindet.

2. Masterarbeit: Nachhaltige Mittagsverpflegung an Schulen – eine empirische Untersuchung an drei Karlsruher Schulen zur Reduzierung von Speiseresten

Der Fokus der Arbeit liegt auf der Analyse, wie und aus welchen Gründen Lebensmittelreste an den untersuchten Schulen entstehen und wie sie reduziert werden können.

Fazit der Arbeit: In der Arbeit wird dargestellt, dass in der Schulverpflegung zum Verzehr geeignete Lebensmittel unnötigerweise entsorgt werden. Es werden die Zusammenhänge erklärt, wie, in welchem Maße und warum Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung entstehen, und es werden Handlungsempfehlungen zur Reduzierung dieser Abfälle gegeben. Zu diesem Zweck wurden Lebensmittelabfallmessungen an drei Karlsruher Schulen über drei Tage hinweg durchgeführt und durch Befragungen von Schüler*innen ergänzt. Als Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelresten konnten folgende Gründe identifiziert werden: Zeitmangel, unangemessene Portionsgrößen sowie individuelle

Geschmackspräferenzen der Schüler*innen. Auch die Überproduktion an Speisen durch bestellte, aber nicht abgeholte Mahlzeiten trägt zum Entstehen von Lebensmittelabfällen bei.

Fazit/Ausblick der Verwaltung: Obwohl in der Mittagsverpflegung der Karlsruher Schulen durch hohe Qualitätsstandards sowie bereits an mehreren Schulmensen etablierte Speiseweitergabeprojekte ein vergleichsweise hoher Nachhaltigkeitsgrad erreicht wurde, ist der Entwicklungsprozess noch nicht abgeschlossen. Um die Speisereste weiter zu reduzieren, sollen zusätzliche Maßnahmen ergriffen werden. Dazu zählen unter anderem repräsentative Befragungen der Essenteilnehmerinnen und -teilnehmer, Lebensmittelrestemessungen sowie die Optimierung der Bestellprozesse. In Zusammenarbeit mit den Schulcaterern und den Schulgemeinschaften werden auf dieser Grundlage Konzepte entwickelt, die den Prozess zu einem sowohl schmackhaften als auch nachhaltigen Schulessen weiterführen. Ansätze, die verfolgt werden, sind beispielsweise die Entwicklung von klimafreundlichen Rezepten, eine partizipative Menügestaltung sowie bildungsbegleitende Maßnahmen.