



# Evaluation der Schulverpflegung an allgemeinbildenden Schulen in Lübeck November 2022

Sonja Rieper und Lena Ahlborn-Ritter  
Schule & Sport, Abt. Bildungsmanagement





# Ergebnisse der Evaluation

## Schulverpflegung an allgemeinbildenden Schulen in Lübeck

Fragebogenerhebung im November 2022

n= 58 Schulstandorte

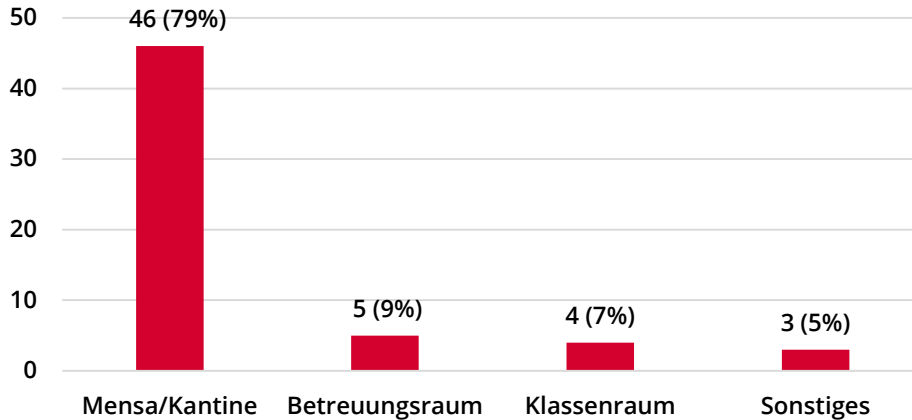
- 31 Grundschulen
- 9 Gemeinschaftsschulen mit Grundschule
- 5 Gemeinschaftsschulen ohne Grundschule\*
- 7 Gymnasien
- 6 Förderzentren

\*inkl. Gotthardt-Kühl und Trave GemS wg. getrennter Standorte



# Fragen zur Verpflegungssituation

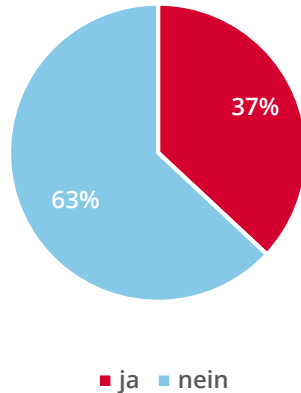
## Wo essen die Schüler:innen an Ihrer Schule?



- 79 % der Standorte haben eine Mensa, darunter alle Standorte ohne Grundschule.
- 14 Standorte nutzen zusätzlich zu Mensa/ Essensraum noch weitere Räume, wie Flure, Schulbücherei, Turnhalle, Küche und Multifunktionsraum. Dies sind alle Standorte mit Grundschulenteil oder Förderzentren.



**Nur Schulen mit Grundschulteil und Föz:**  
Ist die Kapazität ausreichend?



**N=46 GS, GemS/GS und Föz**

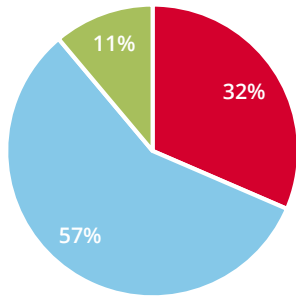
	In wie vielen Schichten wird gegessen?	
2 Schichten	5	13%
3 Schichten	13	33%
4 Schichten	12	31%
5 Schichten	3	8%
keine Angabe	6	15%

- 63 % der Schulstandorte mit Grundschulteil und Förderzentren finden die Kapazität von Mensa/Essensraum nicht ausreichend.
- 39 % essen bereits in mehr als 3 Schichten.



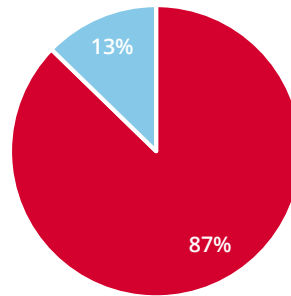
# Fragen zum Angebot

Wie oft wird pro Woche Fleisch angeboten? (n=58)



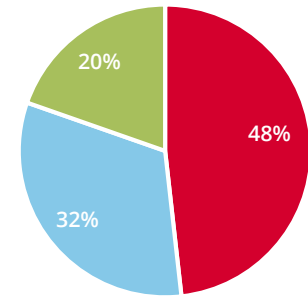
■ 1 x ■ 2-3 x ■ mehr als 3 x

Es wird täglich eine vegetarische Alternative angeboten. (n=58)



■ ja ■ nein

Zwischen wie vielen Menüs können die Schüler:innen wählen? (n=58)

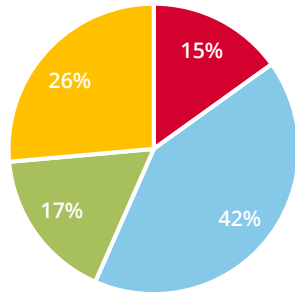


■ 1 Menü ■ 2 Menüs ■ mehr als 2

- 68 % der Schulen bieten mehr als 1 mal pro Woche Fleisch an.
- 48 % insgesamt und 60% der Standorte mit Grundschulteil bieten nur ein Menü pro Tag an.
- 13 % (7 Schulen) geben an, keine tägliche vegetarische Alternative anzubieten.

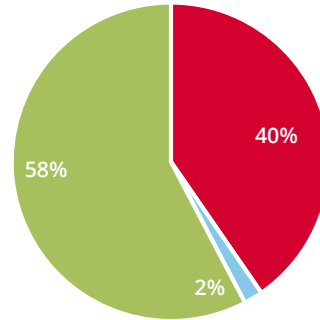


Bei Zutaten wie Obst, Gemüse, Eiern, Kartoffeln und Milch wird das saisonale Angebot der eigenen Region genutzt.



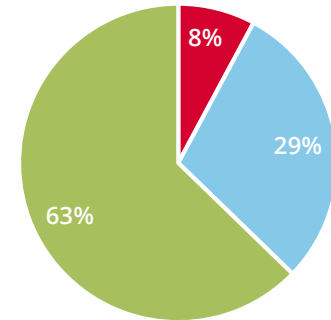
■ unter 25% ■ 25-50% ■ 50-75% ■ 75-100%

Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.



■ ja ■ nein ■ teilweise

Die Zutaten stammen aus fairem Handel.



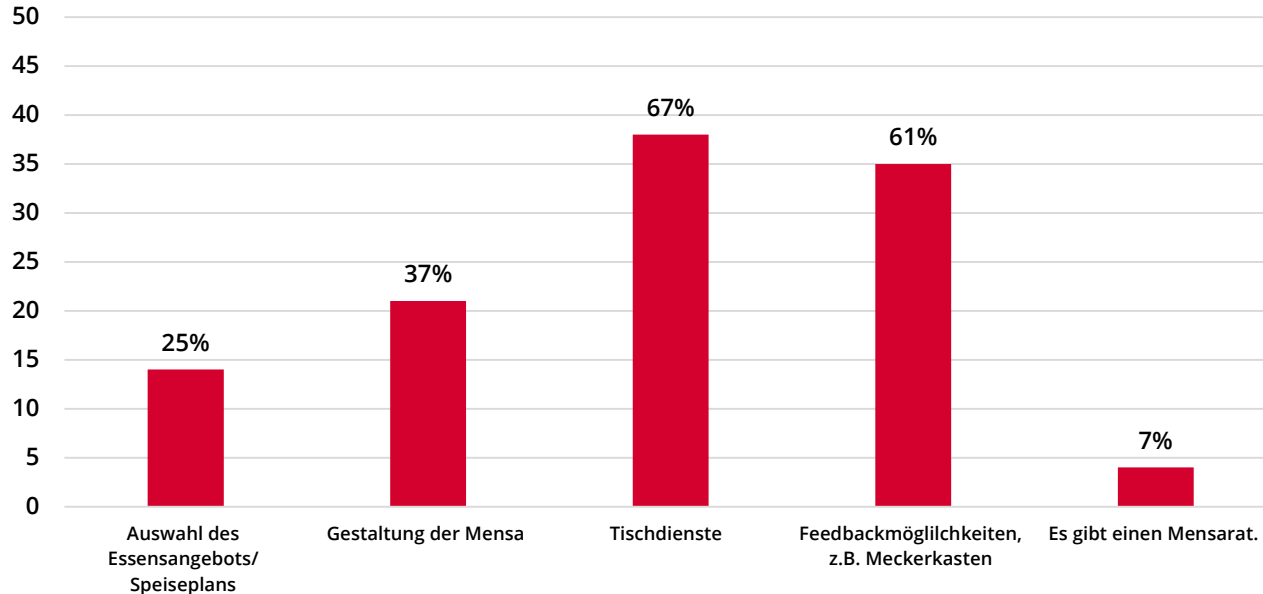
■ ja ■ nein ■ teilweise

- An 14 Schulen (26%) stammt das Essen bereits zu 75-100% aus regionalen und saisonalen Zutaten.
- Einheimische Lebensmittel werden an 21 Schulen (40%) bevorzugt, an 30 Schulen (58%) teilweise.
- 32 Schulen (63%) geben an, dass die Zutaten teilweise aus fairem Handel stammen, bei 4 Schulen (8%) trifft dies völlig zu.



# Fragen zur Partizipation

Wie werden die Schüler:innen einbezogen? (n=57)

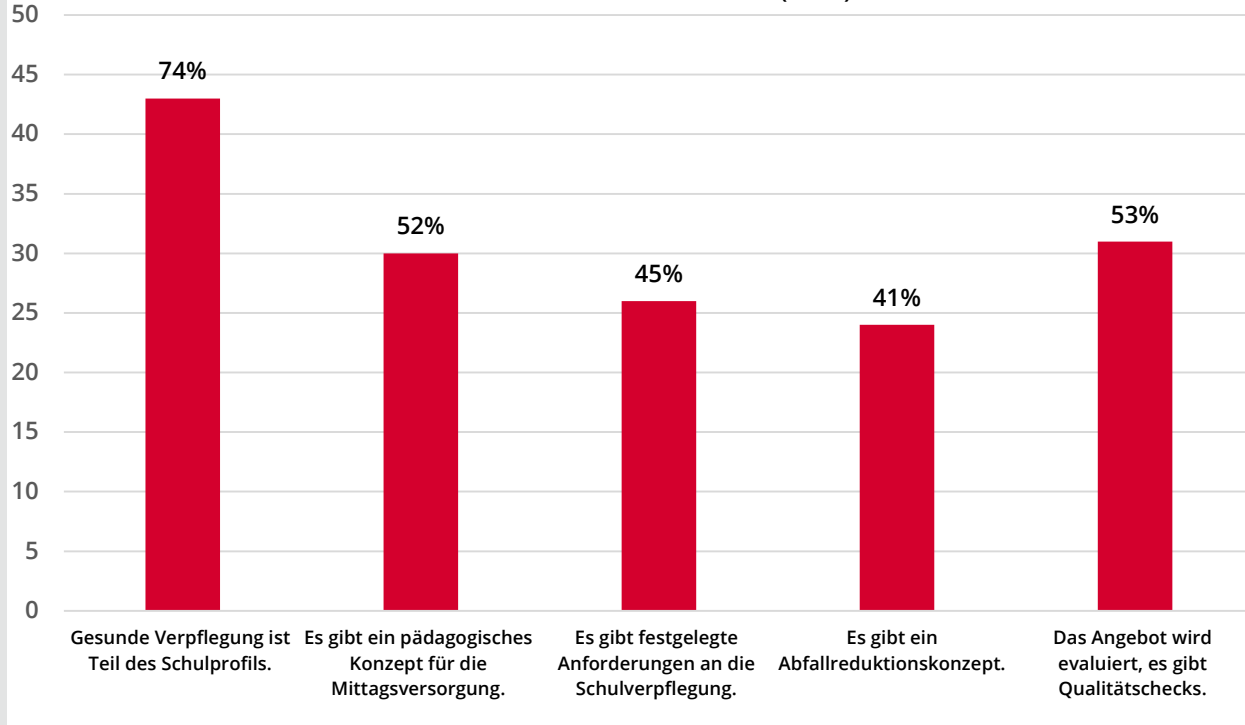


- An 67 % der Standorte gibt es Tischdienste.
- Feedbackmöglichkeiten bieten 61% der Schulen an.
- Eine Mitbestimmung der Schüler:innen am Essensangebot ist an 25 % der Schulen möglich.
- 7% = 4 Schulen haben einen Mensarat.



# Qualitätsanforderungen

8. Was trifft auf Ihre Schule zu? (n=58)



- Gesunde Verpflegung ist bei 74 % der Schulen Bestandteil des Schulprofils.
- Rund die Hälfte hat ein pädagogisches Konzept fürs Mittagessen.
- 45 % haben Anforderungen an die Verpflegung festgelegt, wie DGE oder ähnliche Standards.
- 41 % haben ein Abfallreduktionskonzept.
- Evaluationen/Qualitätschecks finden in 53 % der Schulen statt.