



## Verpflegungssituation im Kreis Warendorf

—

## Vorstellung der Befragungsergebnisse

Warendorf  
02. März 2015

**Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW**  
**Dipl. Oecotrophologin Cornelia Espeter**

gefördert durch:



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,  
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für  
Schule und Weiterbildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen

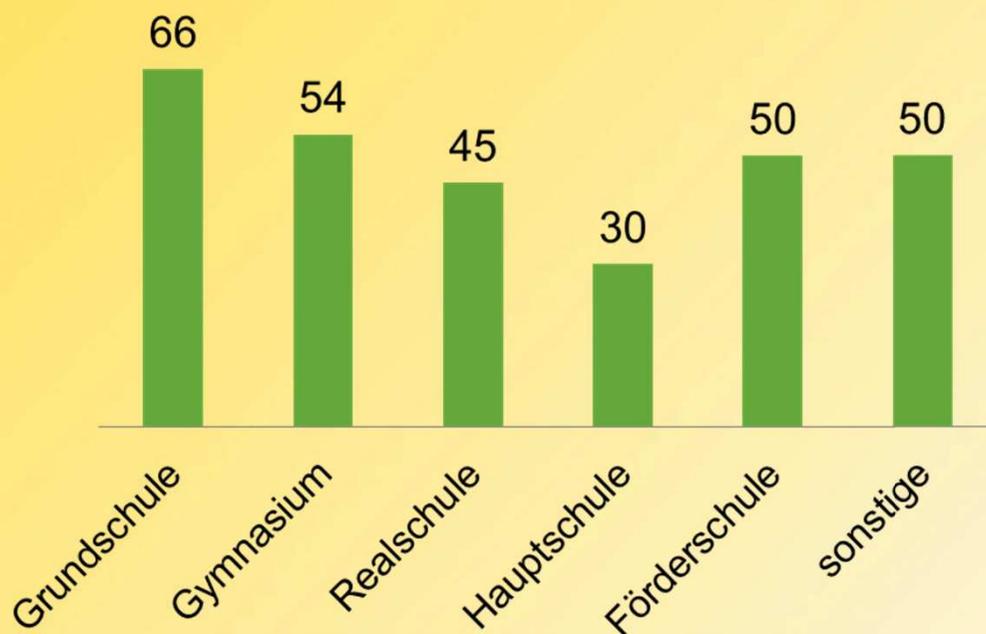


## Erhebungsmethodik und Daten

<b>Instrument:</b>	webbasierter Fragebogen alternativ: schriftlicher Fragebogen
<b>Fragebogen:</b>	für Schulträger für Schulleitungen aller Schulformen
<b>Erhebungszeitraum:</b>	15. September bis 02. Oktober 2014
<b>Teilnahmequote:</b>	61% Schulen (n=75) 59% Schulträger (n=10)

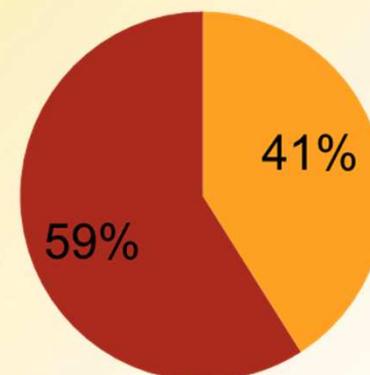
## Rücklaufquote: Schulen/Schulträger

Beteiligung nach Schulformen (in %)

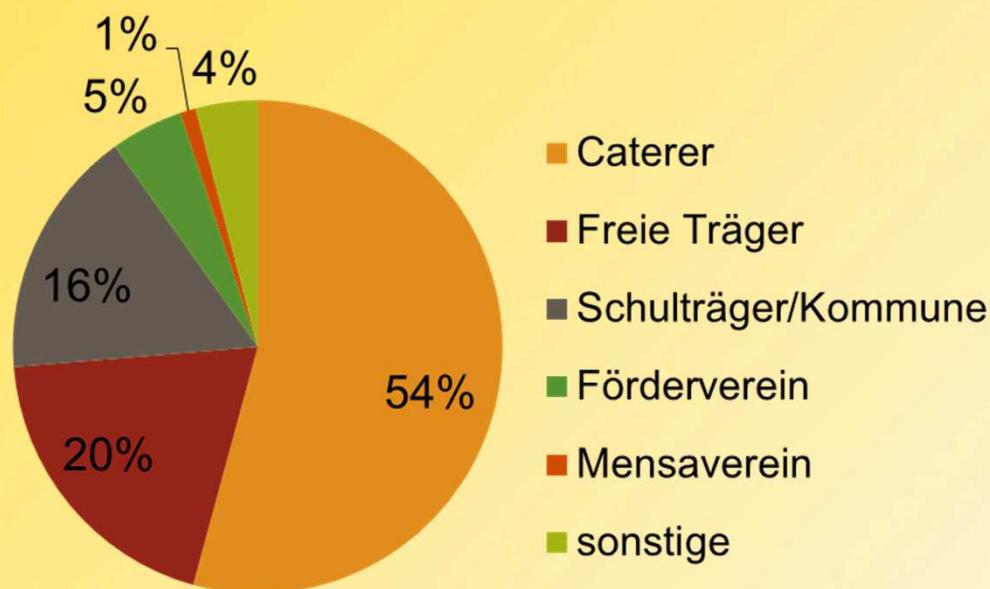


Schulträger Befragung

- nicht teilgenommen
- teilgenommen



## Verantwortlichkeiten in der Schulverpflegung



Vergleich bundesweite  
Befragung (2014):

→ 63,9% Fremdbewirtschaftung

### Qualitätssicherung

- ✓ 40,3% der Verantwortlichen treffen sich regelmäßig (in 48,3% finden keine Treffen statt)
- ✓ 90% aller Schulträger haben einen festen Ansprechpartner

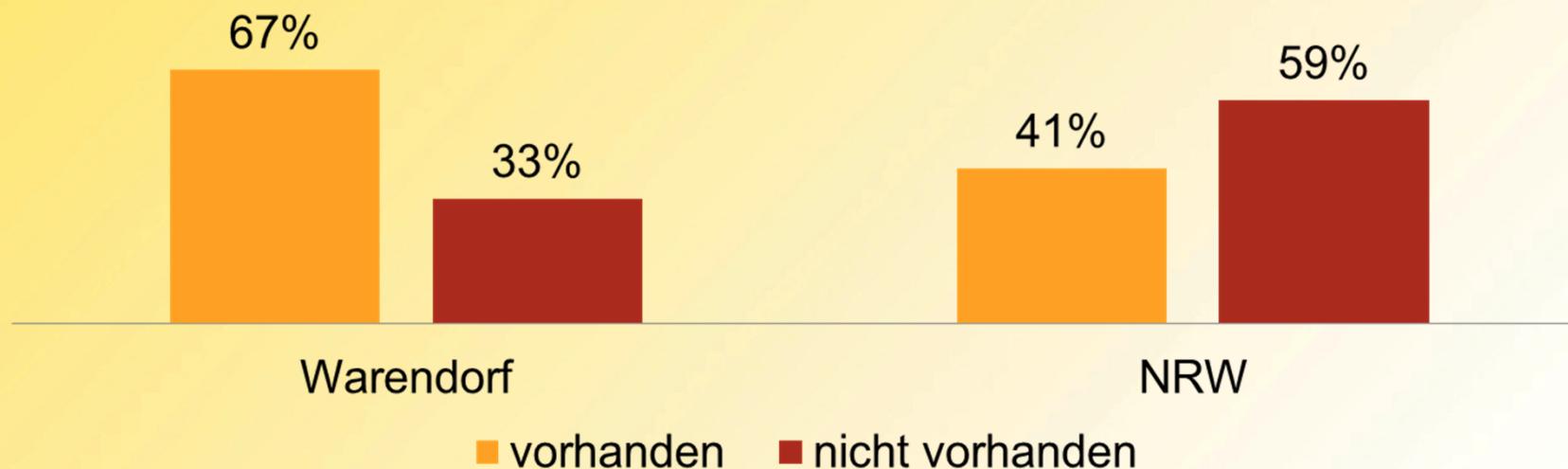
Vergleich bundesweite  
Befragung (2014):  
29,1% QS in Gremien

## Ausschreibung und Leistungsverzeichnis

20% - haben **eine** Ausschreibung gemacht

80% - haben **keine** Ausschreibung gemacht

### Angaben zum Leistungsverzeichnis



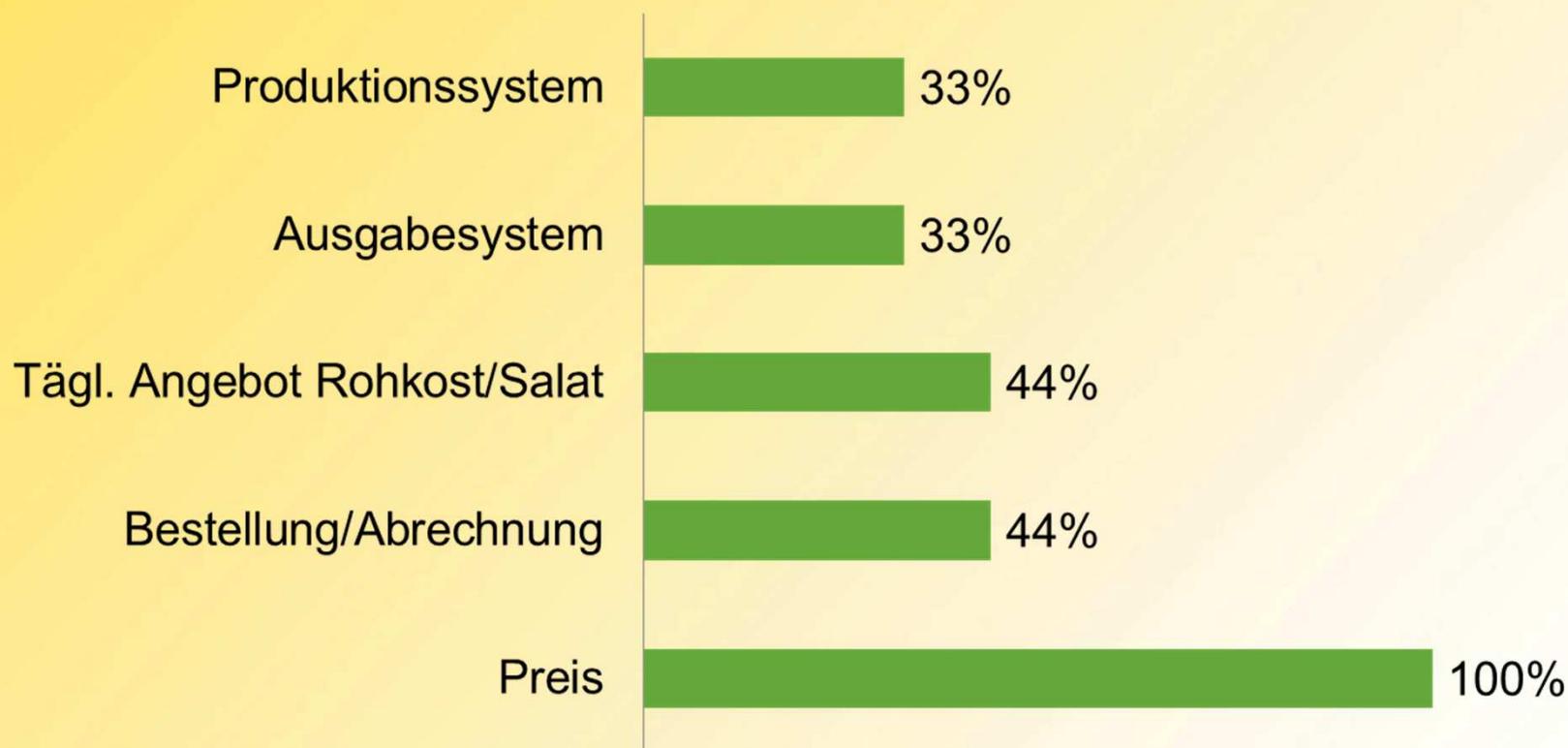
## Ausschreibung und Leistungsverzeichnis

Um das Leistungsverzeichnis kümmern sich:

- ✓ Schulträger und Schulleitung (zu je 70%)
- ✓ von der Schule beauftragte Person (30%)
- ✓ Mensa-/Förderverein (20%)
- ✓ Eltern (Elternbeirat) (0%)

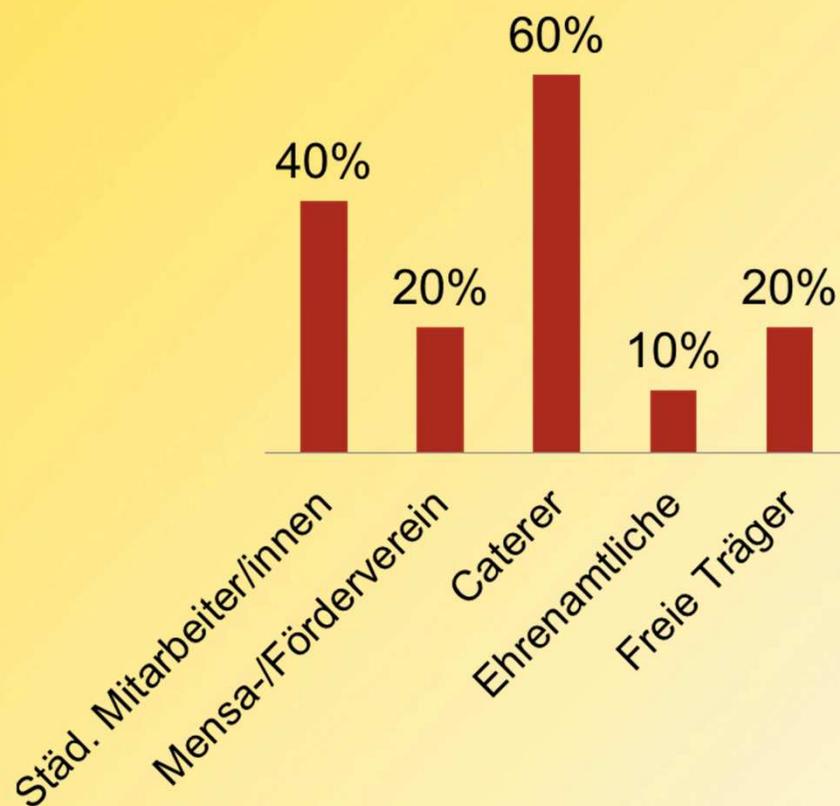
# Ausschreibung und Leistungsverzeichnis

## Auswahl Bewertungskriterien

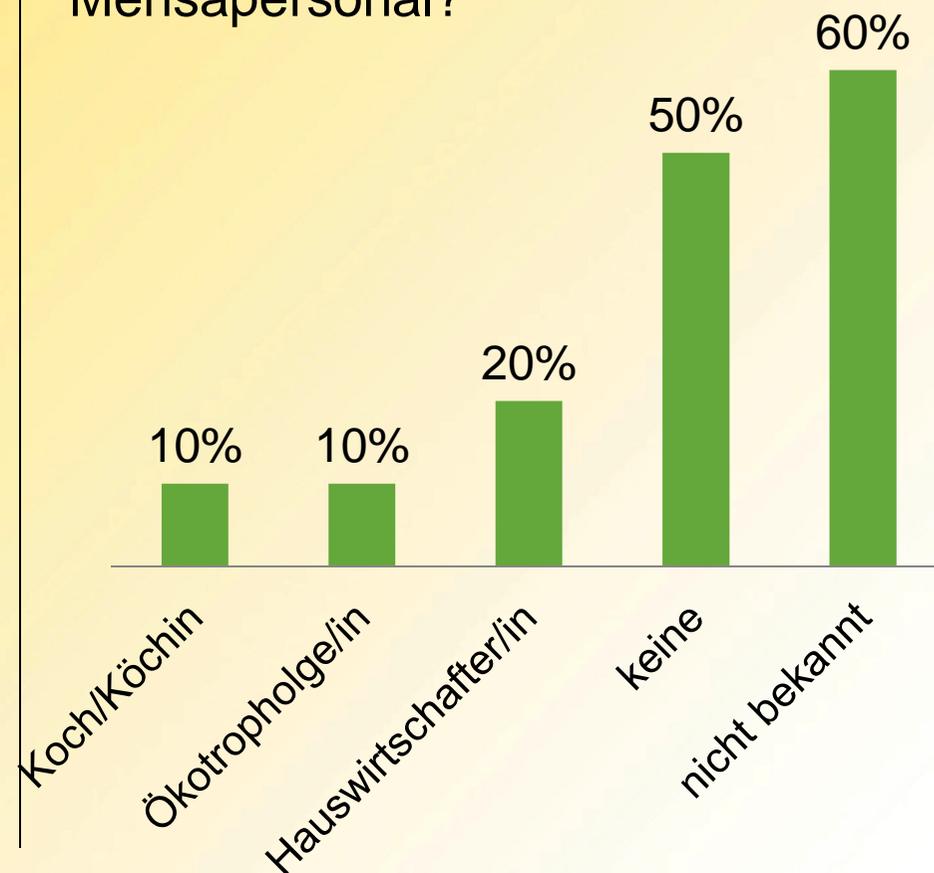


## Qualifikation und Professionalisierung

Wo ist das Mensapersonal angestellt?

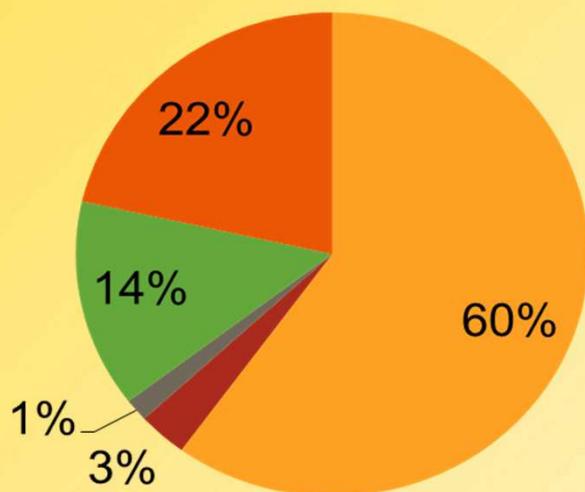


Welche Qualifikation hat das Mensapersonal?



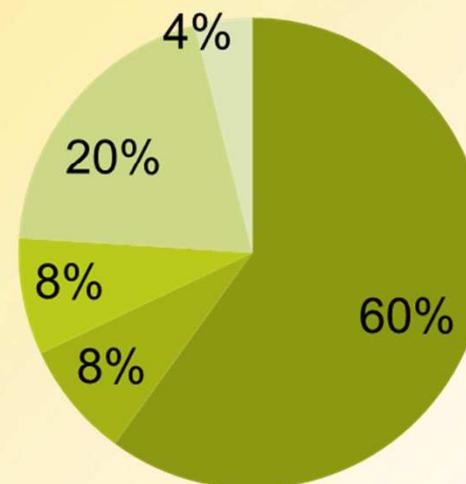
## Verpflegungssystem - Produktionssystem

**Kreis Warendorf**



- Warmverpflegung
- Kühlkost
- Tiefkühlkost
- Frischküche
- Mischküche

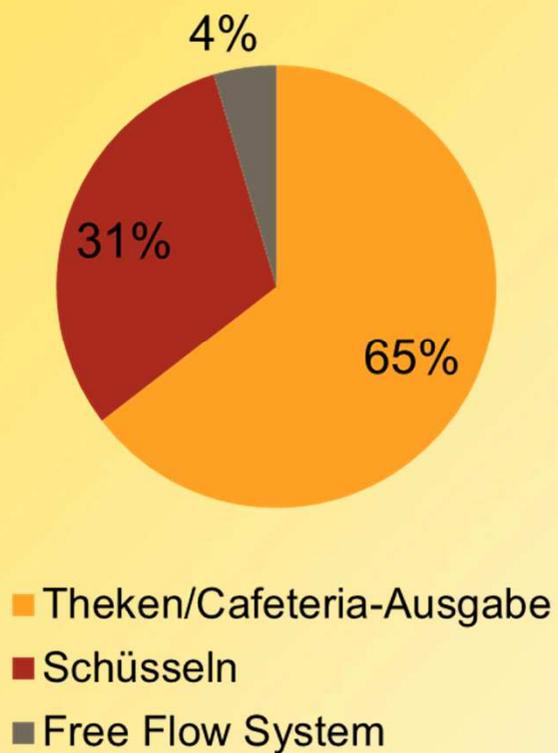
**Vergleich bundesweite  
 Befragung (2014)**



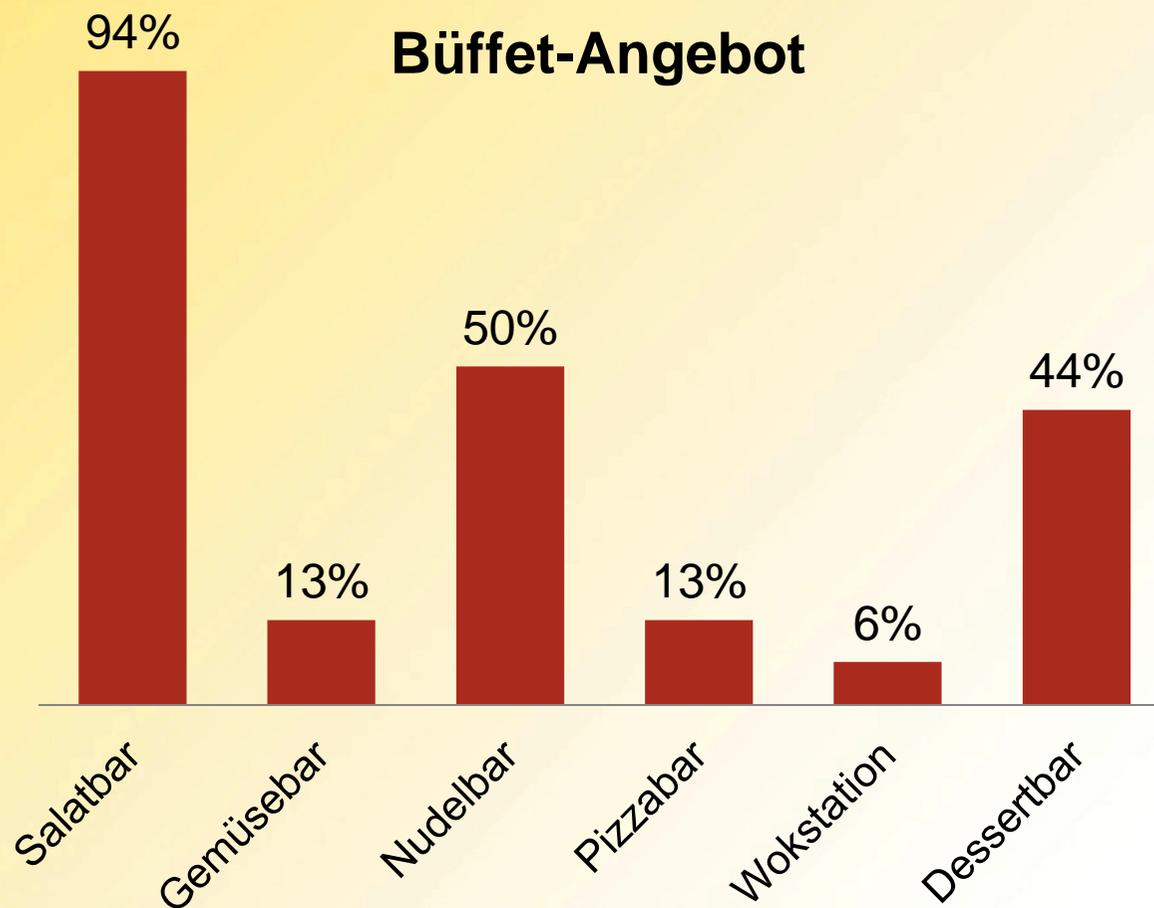
- Warmverpflegung
- Kühlkost
- Tiefkühlkost
- Frisch/Mischküche
- Mischform

## Verpflegungssystem - Ausgabesystem

### Kreis Warendorf

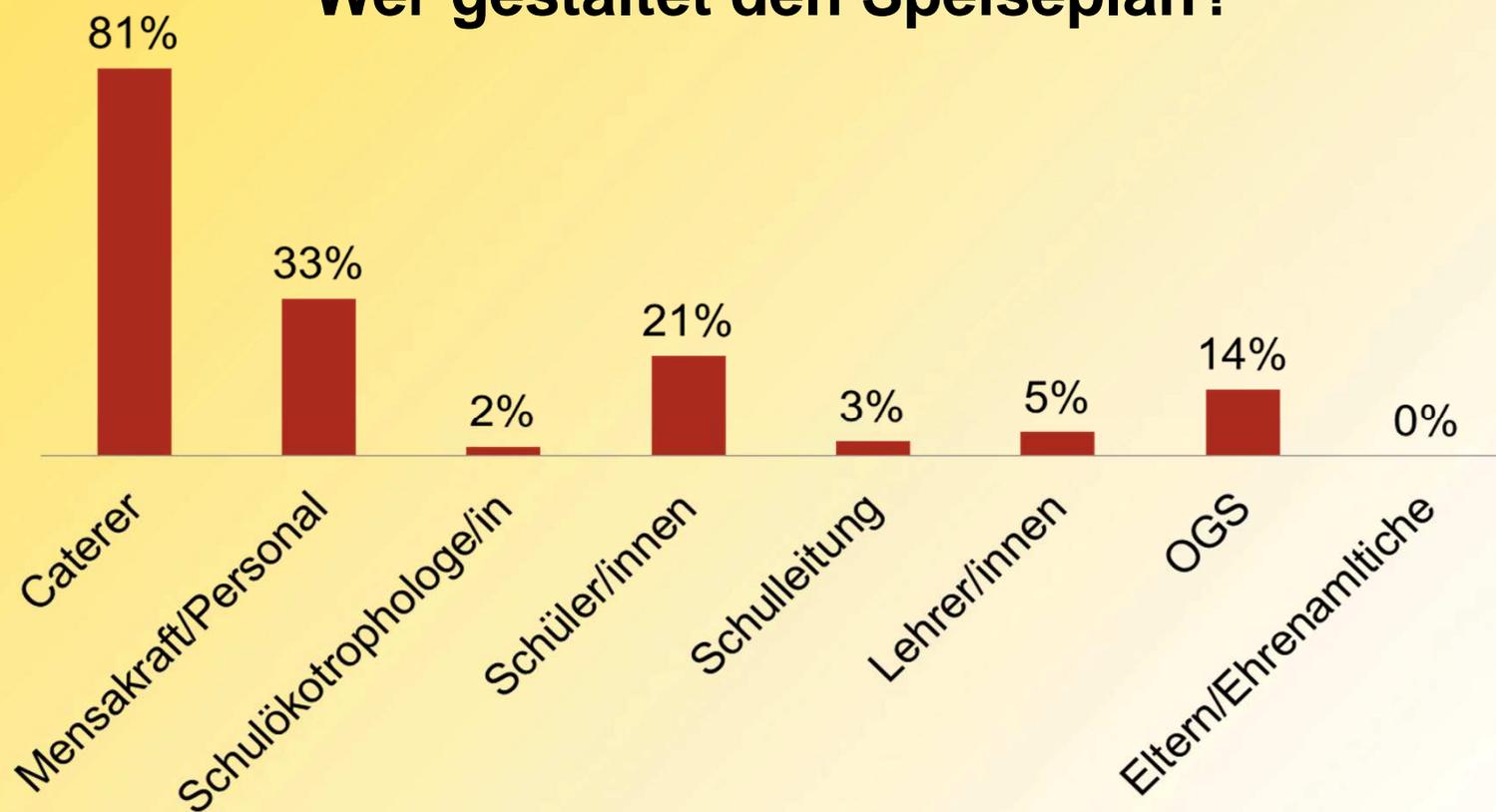


### Büffet-Angebot



## Speisenplanung

### Wer gestaltet den Speiseplan?



## Speisenplanung

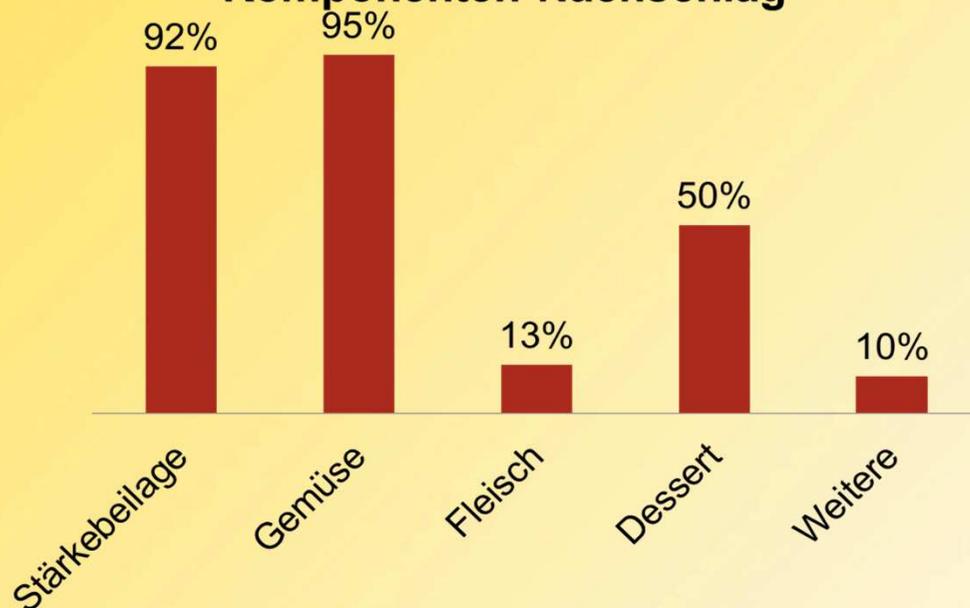
Kann ein Nachschlag geholt werden?

Ja 90,5%  
 Nein 9,5%

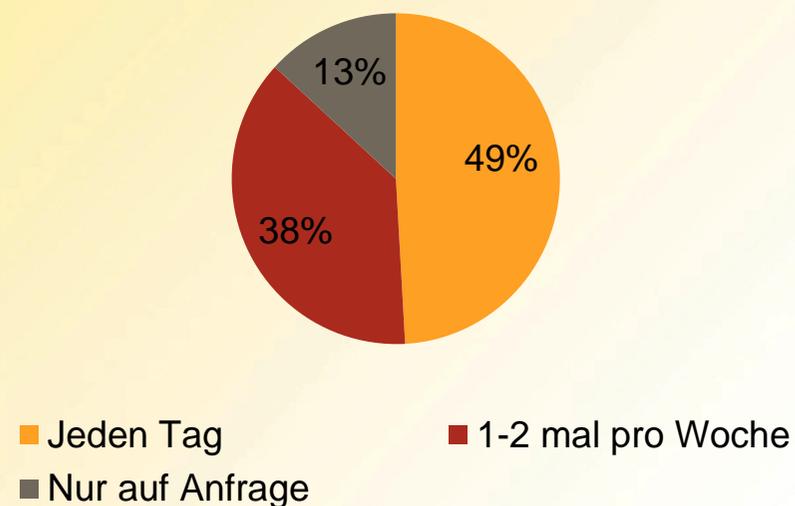
Gibt es ein vegetarisches Angebot?

Ja 85,7%  
 Nein 14,3%

**Komponenten Nachschlag**



**Angebotshäufigkeit**



## Hygienemanagement

- ✓ 42,9% - es gibt eine(n) Hygienebeauftragte(n)
- ✓ 44,4% - es gibt ein Eigenkontrollkonzept (nach HACCP)
- ✓ 57,1% - es werden alle Angaben dokumentiert
- ✓ 68,3% - es gibt einen Reinigungs- und Desinfektionsplan
- ✓ 96,8% - Mitarbeiterschulung nach IFSG und LMHV

Vergleich bundesweite Befragung (2014)

→ 80,2% - Umsetzung eines Hygienekonzept (nach HACCP) in NRW

## Bestellung und Abrechnung

### Wie lange muss im Voraus bestellt werden?

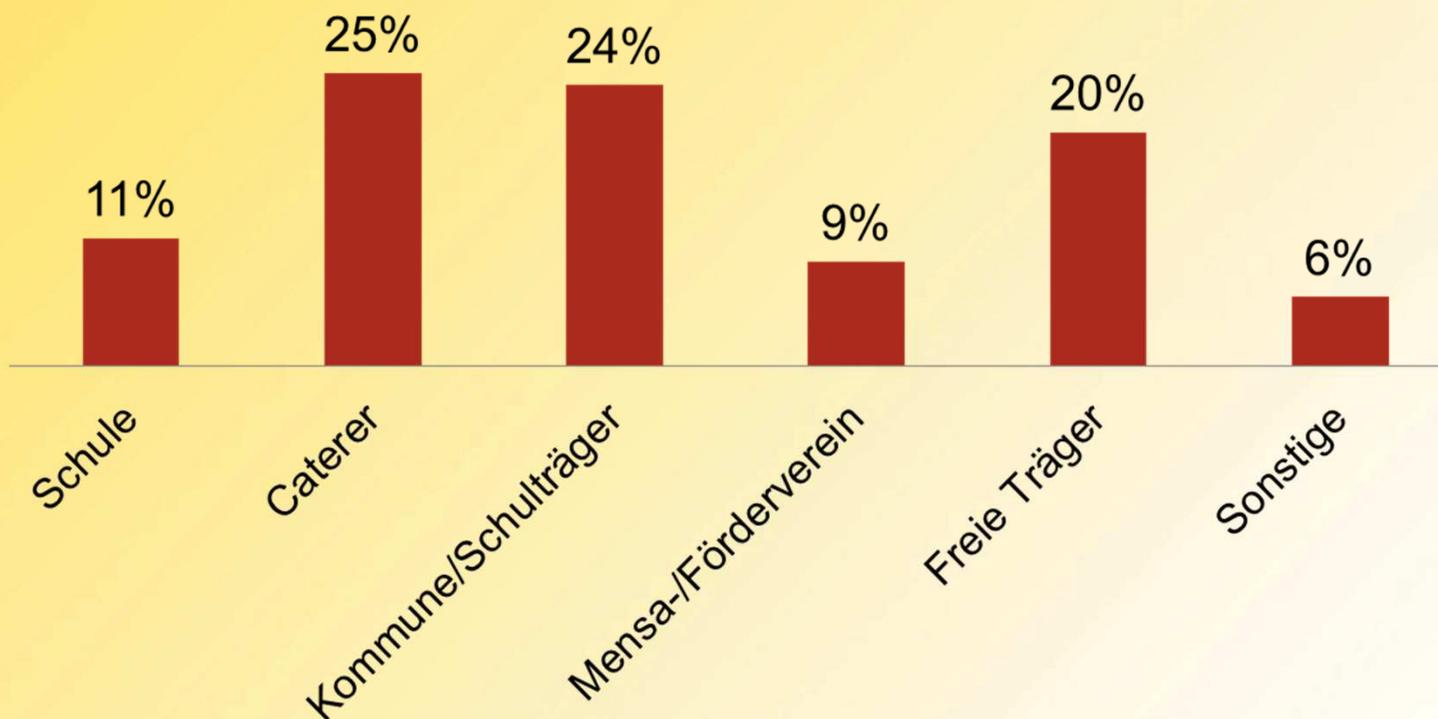
- ✓ 29% - spätestens am selben Tag
- ✓ 71% - x Tage im voraus (1 Tag bis 2 Monate)
  - ↳ Davon: Knapp die Hälfte innerhalb 1 bis 7 Tagen (44,1%)
- ✓ 59% - Spontanesser

Vergleich bundesweite Befragung (2014):

- ✓ 67,5% - Vorbestellung in NRW
- ✓ 17,4% - Spontanesser (bundesweit)

## Bestellung und Abrechnung

### Wer kümmert sich um die Abrechnung?



## Kosten für ein Mittagessen

Warendorf

Max. 4,30 €



Ø 3,06 €

Unter 2,00 €

Bundesweit

Max. 3,68 €



Ø 2,59 €

Min. 1,50 €

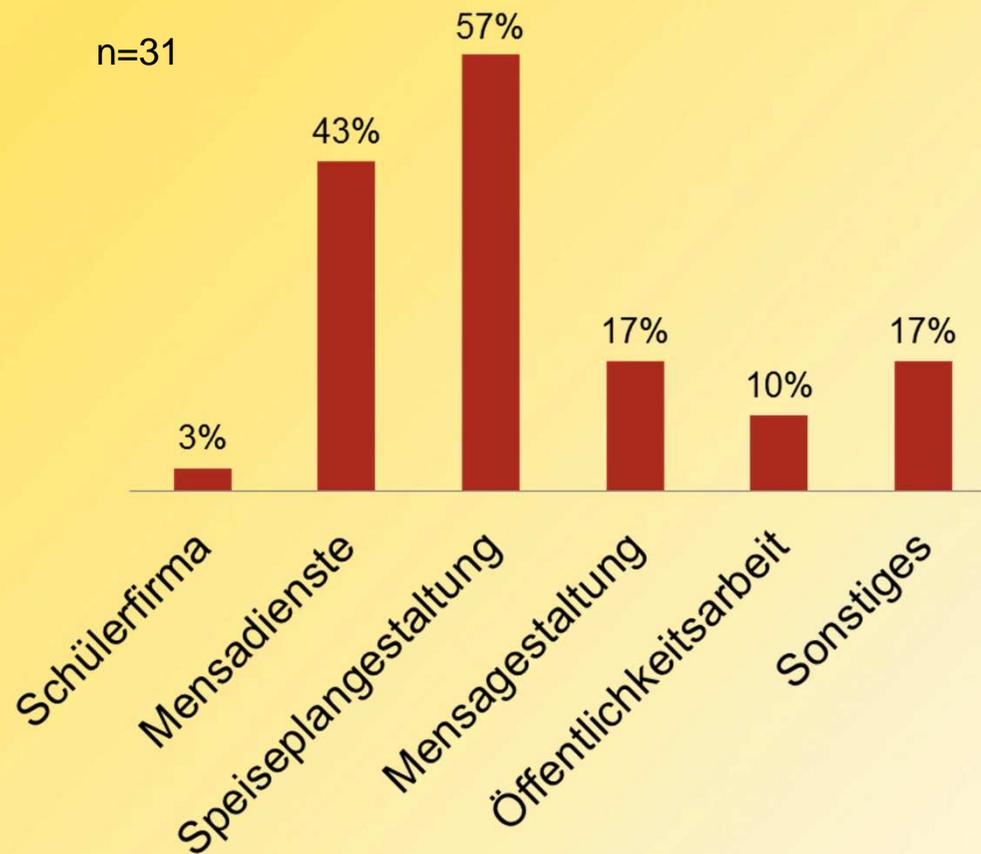
NRW  
Ø 2,99 €

## Akzeptanz

- ✓ 85% - ausreichend Sitzplätze in der Mensa
- ✓ 42% - „nicht Esser“ dürfen die Mensa mitnutzen
- ✓ 80% - Mensa dient außerhalb der Essenszeiten als Kommunikationsraum
- ✓ 88% - Zufriedenheit mit der Mensagegestaltung

## Partizipation

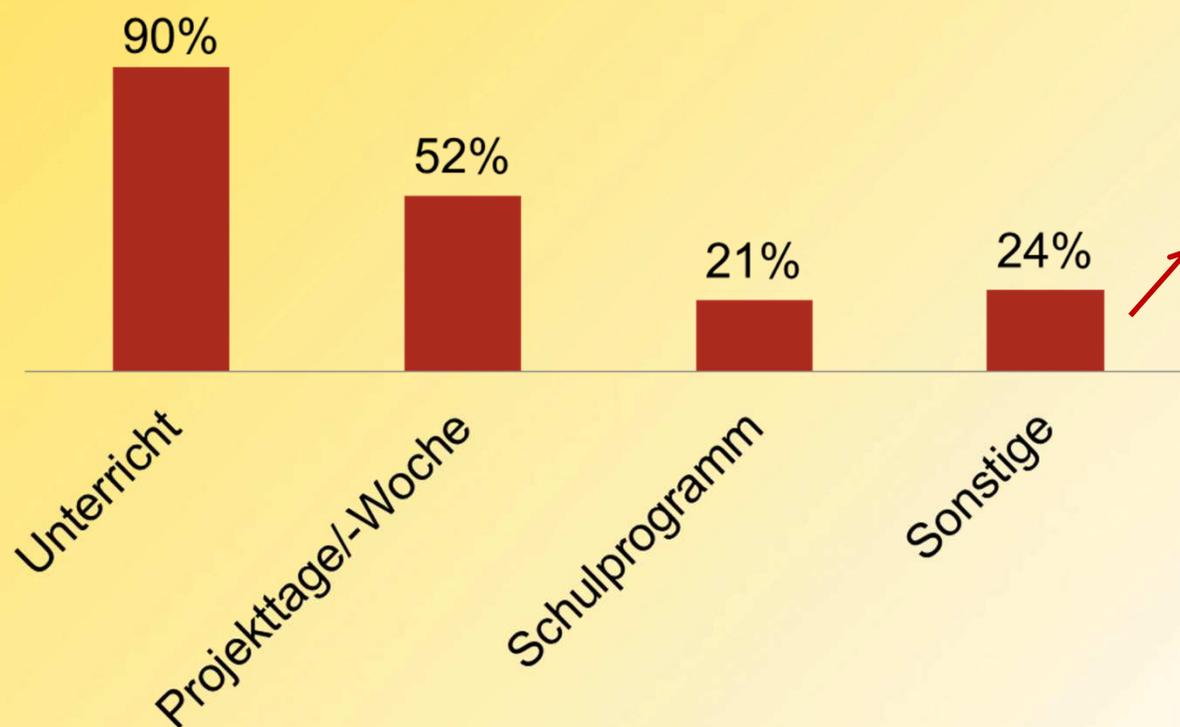
### Beteiligung am Thema Mittagsverpflegung



→ 53% regelmäßige  
Zufriedenheitsbefragung

## Ernährungsbildung

→ 92% - Ernährungsbildung im Schulalltag



z.B.:

- EU- Schulobst- und Gemüseprogramm
- Klasse 2000
- Koch AG
- Gesundes Frühstück

## Literaturverweis

Prof. Ulrike Arens-Azevedo *et al.* (2014): **Bundeskongress Schulverpflegung 2014. Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung Ergebnispräsentation.**

Herausgeber: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

## Der Kreis Warendorf ist auf einem guten Weg ...



**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit**