

22.04.2016

## Antwort

der Landesregierung

auf die Kleine Anfrage 4515 vom 29. Februar 2016  
der Abgeordneten Christina Schulze Föcking CDU  
Drucksache 16/11296

### Aussagen von Minister Remmel zur Schulverpflegung

#### *Vorbemerkung der Kleinen Anfrage*

Ende Oktober 2015 fand in Düsseldorf eine Veranstaltung der Verbraucherzentrale NRW mit dem Thema „Schulessen im Spagat zwischen Selbstbestimmung und Diktat!“ statt.

Nach Berichten von Teilnehmern hat Minister Remmel über seine eigenen Erfahrungen mit seiner Schulverpflegung gesprochen. Er habe früher öfter in der Mensa seines Gymnasiums gegessen. Das Tiefkühlfertiggerichte, das an seiner Schule seinerzeit dort angeboten wurde, sei fürchterlich gewesen.

Vor Kurzem hat der Minister die Firma, die damals dieses Essen hergestellt hat, und die es heute noch immer gibt, besucht. Er kam in seinem Fazit zu der Einschätzung, dass sich in den letzten 40 Jahren doch eine Menge verbessert habe.

**Der Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz** hat die Kleine Anfrage 4515 mit Schreiben vom 22. April 2016 namens der Landesregierung im Einvernehmen mit der Ministerin für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport, der Minister für Gesundheit, Emanzipation, Pflege und Alter und der Ministerin für Schule und Weiterbildung beantwortet.

**1. *Wie schätzt der Minister nach seinem Besuch bei der Fa. Apetito in Rheine die Qualität und Eignung der dort hergestellten cook & freeze Menüs für die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen ein?***

Wesentlich für eine gesunde, nachhaltige Kita- und Schulverpflegung ist zunächst einmal eine ausgewogene Auswahl der angebotenen Menüs, Speisen und Speisekomponenten durch die

Datum des Originals: 22.04.2016/Ausgegeben: 27.04.2016

Die Veröffentlichungen des Landtags Nordrhein-Westfalen sind einzeln gegen eine Schutzgebühr beim Archiv des Landtags Nordrhein-Westfalen, 40002 Düsseldorf, Postfach 10 11 43, Telefon (0211) 884 - 2439, zu beziehen. Der kostenfreie Abruf ist auch möglich über das Internet-Angebot des Landtags Nordrhein-Westfalen unter [www.landtag.nrw.de](http://www.landtag.nrw.de)

Entscheidungsträger. Das bedeutet - in Übereinstimmung mit den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung - die ausreichende Berücksichtigung vegetarischer und saisonaler Angebote und die Ergänzung mit Frischkost vorzugsweise aus der Region.

Dabei ist grundsätzlich mit jedem Verpflegungssystem - ob Cook & Chill, Cook & Freeze, Warmverpflegung oder Frisch- und Mischküche - eine gute Schulverpflegung möglich, sofern die erforderlichen Rahmenbedingungen stimmen. Dazu gehören ein professioneller Umgang und die Einhaltung der konkreten Anforderungen des jeweiligen Systems, ob es die Zubereitung, die Einhaltung der Warmhaltezeiten oder eine lückenlose Kühlkette betrifft.

**2. *Trifft es zu, dass die Landesregierung Schulen und Schulträgern von der Verwendung von cook & freeze-Essen abrät?***

Nein, eine solche Empfehlung ist der Landesregierung nicht bekannt. Auf die Ausführungen zu den unterschiedlichen Verpflegungssystemen in der Antwort auf Frage 1 wird verwiesen.

**3. *Inwieweit sind der Landesregierung besondere gesundheitliche Gefährdungen durch cook & freeze-Erzeugnisse bekannt, wenn diese vorschriftsmäßig verarbeitet, gelagert und zubereitet sind?***

Es sind im Sinne der Fragestellung keine besonderen gesundheitlichen Gefährdungen bekannt.

**4. *Was unternimmt die Landesregierung, um die Bezieher von Gemeinschaftsverpflegung objektiv über die Eigenschaften der verschiedenen Zubereitungsarten von Gemeinschaftsverpflegung zu informieren?***

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung sowie das Projekt "Kita gesund & lecker" unterstützen, beraten und schulen im Auftrag der Landesregierung Kitas, Schulen und ihre jeweiligen Träger zu den unterschiedlichen Verpflegungssystemen und deren professioneller Umsetzung. Dazu gehört auch eine Beratung hinsichtlich der Eignung eines konkreten Verpflegungssystems für die jeweilige Einrichtung und zu deren Ausschreibung.

**5. *Inwieweit verfügt die Landesregierung über Erkenntnisse, in welchem Maße die verschiedenen Zubereitungsarten von Gemeinschaftsverpflegung in Schulen und Kindergärten im Land NRW angeboten werden?***

Der Landesregierung sind die Ergebnisse der bundesweiten Studie der HAW Hamburg "Qualität der Schulverpflegung" (2014) für Nordrhein-Westfalen bekannt. Danach bieten Schulen zu rund 49% Warmverpflegung an, 16% Cook & Chill, 14% Cook & Freeze und rund 9% Frisch- und Mischküche.

Laut NRW-Kita-Studie (2013, [www.verbraucherzentrale.nrw/Befragung-Kitaverpflegung](http://www.verbraucherzentrale.nrw/Befragung-Kitaverpflegung)) bieten rund 53% der Kitas Warmverpflegung, 6% Cook & Chill, 12% Cook & Freeze und 29% Frisch- und Mischküche an.