

**Antrag B-7**  
**SPD-Unterbezirk Göttingen****Empfehlung der Antragskommission**  
**Annahme****Mittagsverpflegung an Schulen und Kitas verbessern**

1 Die SPD verbessert die Mittagsverpflegung unse-  
2 rer Kinder in Kindertagesstätten und Schulen durch  
3 Einführung verbindlicher Mindeststandards auch in  
4 den Einrichtungen, in denen diese noch nicht gelten.

5

6 **1. Gesetzliche Festlegung von Qualitätsstandards**  
7 **für Kita- und Schulverpflegung**

8 Zum verbindlichen Lieferstandard für Catering-  
9 unternehmen werden die jeweiligen Richtlinien  
10 des Bundesministeriums für Ernährung (DGE-  
11 Qualitätsstandards) in ihrer jeweils aktuellsten  
12 Fassung bestimmt.

13 Quelle:

14 <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/>

15

16 **2. Qualifizierte Produktion**

17 Träger von Kita- und Schulen, die Speisen selbst  
18 produzieren, achten dabei auf ausgewogene und  
19 gesunde Ernährung durch Einhaltung der DGE-  
20 Richtlinien oder durch den Einsatz von Ökotropho-  
21 logen. Cateringunternehmen, die Speisen an Kita-  
22 und Schulen in Niedersachsen liefern, haben ihre  
23 Qualifikation in den Bereichen Lebensmittel- und  
24 Speisenplanung bzw. -Herstellung durch eine DGE-  
25 Zertifizierung nachzuweisen.

26

27 **Begründung**

28 Verschiedene Studien u.a. der Bertelsmann Stiftung  
29 haben in der Vergangenheit die Qualität des Mittag-  
30 essens in KiTa untersucht. Nur in jeder dritten Ki-  
31 Ta entsprach das Essen den anerkannten Standards.  
32 Die Mehrheit der KiTa-Kinder erhielt keine ausgewo-  
33 gene Ernährung.

34 Quelle: repräsentative Studie der Bertelsmann Stif-  
35 tung über Qualität und Kosten des Mittagessens in  
36 Kindertagesstätten

37 [https://www.bertelsmann-  
38 stiftung.de/de/publikationen/publikation/did/isst-  
39 kita-gut/](https://www.bertelsmann-stiftung.de/de/publikationen/publikation/did/isst-kita-gut/)

40 Ursache:

41 In den kommunalen Ausschreibungen spielt Her-  
42 kunft und Qualität der Speisen in vielen Fällen keine  
43 oder nur eine untergeordnete Rolle. Zuschlagskrite-  
44 rium ist zumeist ausschließlich der Endpreis.

45 Der Wettbewerb der Lieferanten / Caterer be-  
46 schränkt sich auf die Preisgestaltung und nicht auf

47 die Qualität. Die derzeitige allgemeine Ausschrei-  
48 bungssituation fördert diesen Wettbewerb. Anstatt  
49 hochwertiger Rohstoffe werden günstige Rohstoffe  
50 minderer Qualität bevorzugt.

51 Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Form-  
52 fleisch, genetisch veränderte Nahrungsmittel, kurz-  
53 um alles was der bewusste Verbraucher nicht ver-  
54 wenden würde ist für Lieferanten von KiTa und  
55 Schulverpflegung kein Problem.

56 Folge:

57 Die Kinder haben Nachsehen bei der ausschließlich  
58 auf den Endpreis abzielenden Vergabeart. Jeder Lie-  
59 ferant, der hochwertige und gesunde Nahrungsmit-  
60 tel einsetzt, hat gegen „Separatorenfleisch und Tü-  
61 tensuppen“ im Preiswettkampf keine faire Chance.

62 Lösung:

63 Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung  
64 und Landwirtschaft (BMEL) hat die Deutsche Ge-  
65 sellschaft für Ernährung Qualitätsstandards für ver-  
66 schiedene Lebenswelten entwickelt.

67 DGE-Richtlinien sind Qualitätsstandards, die detail-  
68 liert aufzeigen, wie eine ausgewogene Verpflegung  
69 in verschiedenen Lebenswelten aussehen soll. Die  
70 Richtlinien der DGE entsprechen den aktuellen wis-  
71 senschaftlichen Erkenntnissen und werden fortlau-  
72 fend weiterentwickelt. Mit gesetzlicher Verpflich-  
73 tung zur Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards  
74 für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kin-  
75 der werden erstmals klare Vorgaben für die Aus-  
76 wahl von Lebensmitteln und Getränken definiert.  
77 Dadurch ermöglichen wir allen Lieferanten einem  
78 fairen Wettbewerb und beenden das Qualitätsdum-  
79 ping auf dem Rücken unserer Kinder.