

Gute Ernährung bedeutet mehr Lebensqualität für Jung und Alt:

Welche politischen Entscheidungen helfen, eine ausgewogene Ernährung für Kinder, Jugendliche und Senioren in Deutschland dauerhaft zu sichern?



Guido Hildebrandt,
Vorstandssprecher apetito AG

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leser,

die Bundesregierung hat sich in ihrem Koalitionsvertrag 2018 vorgenommen, „einen gesundheitserhaltenden und nachhaltigen Lebensstil zu fördern, ernährungsbedingte Krankheiten zu bekämpfen und den gesundheitlichen Verbraucherschutz zu stärken“ (Seite 89). Zudem will sie zunehmende **gesundheitliche Risiken durch schlechte Ernährung** erforschen und bekämpfen. Zur politischen Sommerpause widmen wir uns daher der Frage, wie eine gute, ausgewogene Ernährung zur Sicherung der Gesundheit und Lebensqualität von Kindern, Jugendlichen und Senioren erreicht werden kann.

Julia Klöckner hat auf der BAGSO-Fachtagung im Februar angekündigt, mehr in die Steigerung der Qualität der Seniorenverpflegung zu investieren. Die Ministerin plant, den Zusammenhang zwischen Ernährung und den wichtigsten Alterskrankheiten verstärkt zu erforschen. Auf den folgenden Seiten präsentieren wir unsere in Praxis und eigenen Untersuchungen gewonnenen Erkenntnisse über die Ursachen und Folgen von Mangelernährung. Darauf aufbauend stellen wir mögliche Optimierungen der bestehenden **Rahmenbedingungen vor, um eine optimale Verpflegung je nach Lebenssituation sicherzustellen** und die wachsende Gefährdung durch Frailty (Gebrechlichkeit) einzudämmen.

Der Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit steht ebenso im Bereich der Kita- und Schulverpflegung verstärkt im Fokus der Politik. Die Frage ist: **Wie kann eine optimale Verpflegung von Kindern und Jugendlichen nach den DGE-Qualitätsstandards sichergestellt werden?** Um diesem Anspruch gerecht zu werden, sollten Ausschreibungen leistungsbezogen formuliert und Kontrollen eingeführt werden.

Berlin führt für das Schuljahr 2019/2020 **elternbeitragsfreies Schulessen für Erst- bis Sechstklässler ein**, um eine gute Ernährung von benachteiligten Kindern sicherzustellen. Welche Auswirkungen ergeben sich durch diese Maßnahme für die Verpflegungsprozesse in den Bildungseinrichtungen? Wie können wir diese Herausforderungen bestmöglich meistern? Damit die ambitionierte Reform zu einem Erfolg wird, stellen wir dar, **welche Rahmenbedingungen nun dringend geschaffen werden müssen**.

Eine gute Lektüre wünscht



Guido Hildebrandt
Vorstandssprecher apetito AG



Mangelernährung und die gesundheitlichen Folgen für Senioren (S. 3)



Kita- und Schulverpflegung leistungsbezogen ausschreiben (S. 5)



Folgen der Einführung von elternbeitragsfreiem Schulessen (S. 6)

apetito stellt sich vor: Ernährungsspezialist für Kinder und Senioren

apetito bietet vielfältige, ausgewogene Menüs und Speisepläne mit DGE-Zertifizierung für Kitas, Schulen und Senioren. Fest steht: Gemeinsam können wir es besser. Deshalb führen wir persönliche Gespräche mit politischen Entscheidern. Zusammen mit Ihnen wollen wir die strukturellen Voraussetzungen für eine flächendeckend gesunde Ernährung in Deutschland schaffen.

Ihre Ansprechpartner:

Geschäftsbereich Kids & Schools:



Klaus Ludmann

Geschäftsführer
apetito Kids & Schools

Geschäftsbereich Care:



Hendrik Rosery

Geschäftsführer
apetito Care



Die apetito AG ist ein mittelständischer Anbieter von Verpflegungslösungen mit Sitz in Rheine (NRW). 1958 gegründet, gehört das Unternehmen heute zu den Marktführern im Bereich der **Kita- und Schulverpflegung** (Kids & Schools) sowie der **Seniorenverpflegung** (Care).

Aktuell verpflegt apetito rund 1,3 Millionen Menschen täglich – davon in Deutschland rund 429.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 120.000 Seniorinnen und Senioren in stationären Einrichtungen und durch Essen auf Rädern. apetito beschäftigt rund 9.400 Mitarbeiter, davon 7.900 in Deutschland.

Mangelernährung und die gesundheitlichen Folgen für Senioren verstärkt im Fokus der Bundespolitik

Wie eine optimale Verpflegung je nach Lebenssituation der Senioren aussehen könnte

Die Bundesministerin für Ernährung, Julia Klöckner, hat Ende Februar 2019 auf der Fachtagung der Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisationen (BAGSO) betont, dass es für sie ein besonders wichtiges Anliegen ist, die Qualität der Seniorenverpflegung zu verbessern. In diesem Kontext kündigte sie an, den Zusammenhang zwischen Ernährung und den wichtigsten Alterskrankheiten verstärkt erforschen zu wollen. Beginnen möchte die Ministerin mit einer Bestandsaufnahme der bisherigen Forschung in Deutschland, um den Forschungsbedarf festzulegen.

Als führender Anbieter hochqualitativer Lösungen zur Seniorenverpflegung erforscht apetito bereits seit Längerem in Kooperation mit der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg die Ursachen und Folgen von Mangelernährung bei Senioren. Wenn ein Ungleichgewicht zwischen der physiologisch oder krankheitsbedingt notwendigen Aufnahme von Kalorien und Nährstoffen und der tatsächlichen Zufuhr vorliegt, kann eine Fehlernährung (englisch: Malnutrition) die Folge sein – die Form der Mangelernährung, die bei Senioren häufig vorkommt. Sie kann messbar zu z. B. Gewichtsverlust/Untergewicht, Erkrankungsanfälligkeit und Stürzen führen und diverse Mangelkrankheiten auslösen.

Auslöser für Mangelernährung

Bei Personen ab 65 Jahren können unterschiedliche Ursachen Auslöser für Mangelernährung sein. Hierzu zählen:

- eine zu einseitige Ernährung
- Kau- und Schluckstörungen
- Erkrankungen der Zähne und des Mundes
- Schmerzen nach der Nahrungsaufnahme
- Krankheiten, z.B. Krebs
- Appetitlosigkeit, z.B. bedingt durch Einnahme von Medikamenten

1,6 Millionen deutsche Senioren gelten als mangelernährt

25 % der Patienten in Krankenhäusern sind mangelernährt

1,3 Millionen mangelernährte Senioren leben zu Hause

4,6 Tage längere Krankenhaus-Aufenthalte durch Mangelernährung

10-15 % der Bewohner in Senioreneinrichtungen sind mangelernährt

Quelle: VDD, 2018; DGE, 2009; MDS, 2015¹⁾

1) https://www.vdd.de/presse-und-news/news-singleview/?tx_ttnews%5Btt_news%5D=1187&tx_ttnews%5BbackPid%5D=3&cHash=1294931e5256aee7338a1aod68a157122
<https://www.dge.de/presse/pm/ernaehrung-von-senioren-in-stationaeren-einrichtungen/>
<https://www.deutsche-seniorenliga.de/aktuelles/presse-archiv/267-mangelernaehrung-in-deutschland-insbesondere-im-alter.html>

Wirtschaftliche und medizinische Folgen von Mangelernährung

Mangelernährung entwickelt sich zu einem ernsten volkswirtschaftlichen Folgekosten-Problem. Eine bereits im Jahr 2010 veröffentlichte Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM) kam zu dem Ergebnis, dass die direkten zusätzlichen Kosten für das deutsche Gesundheitssystem, welche durch die Mangelernährung verursacht werden, bereits zu diesem Zeitpunkt bei 9 Milliarden Euro jährlich lagen. Davon entfielen 5 Milliarden Euro auf Krankenhäuser, 2,6 Milliarden Euro auf die Pflege und 1,3 Milliarden auf den ambulanten Bereich. Darüber hinaus entstehen indirekte Kosten für die deutsche Volkswirtschaft, z.B. durch zusätzliche Kosten für private Haushalte, bedingt durch Folgeerkrankungen der Mangelernährung.

Die im Rahmen der Studie veröffentlichte Prognose für 2020 ging von einer Steigerung der direkten Kosten um 25 Prozent auf rund 11 Milliarden Euro aus. Beim Fachkongress 2018 der DGEM erläuterte Kongresspräsident Christian Löser, dass sich die Situation seitdem noch weiter deutlich verschärft habe. Die neuesten Zahlen der Berufsverbände der Oecotrophologen und Ernährungsmediziner gehen davon aus, dass in Deutschland jährlich 20 bis 30 Prozent aller Krebspatienten nicht an ihrer Grunderkrankung, sondern an den Folgen ihrer Mangelernährung sterben. Laut Löser weisen die neuesten Untersuchungen sogar darauf hin, dass die alleine durch Mangelernährung in der EU verursachten Kosten derzeit 170 Milliarden Euro pro Jahr betragen. Dies lässt vermuten, dass die volkswirtschaftlichen Kosten in Deutschland weit über den ursprünglichen vorhergesagten 11 Milliarden Euro liegen.

Frailty als wichtiger Indikator für Mangelernährung bei Senioren

Als Frailty (Gebrechlichkeit) wird ein gesundheitlicher Risikozustand bezeichnet, der unter anderem

- ein erhöhtes Risiko negativer Gesundheitsauswirkungen birgt,
- die funktionelle Dysregulation komplexer Organsysteme mit sich bringt,
- körperliche Funktionen und Reserven vermindert und
- dazu führt, dass sich Stressoren ungehindert schädigend auswirken.

Betroffene leiden unter Gewichtsverlust, Muskelschwund und Gleichgewichtsstörungen. Weitere Folgen von Frailty sind eine eingeschränkte Vitalität und Mobilität, kognitive Beeinträchtigungen sowie gedrückte Stimmung und soziale Vereinsamung. Die Betroffenen sind anfälliger für Erkrankungen, Stürze und Behinderungen. Daraus resultieren vermehrte Krankenhausaufenthalte, eine erhöhte Pflegebedürftigkeit

und eine sinkende Lebenserwartung. Eine Studie des Robert Koch-Instituts aus dem Jahre 2016 zeigt, dass eine beginnende Frailty („Pre-Frailty“) bereits bei 38,8 Prozent der 65- bis 79-jährigen Menschen in Deutschland vorliegt.



Gesunde Seniorenernährung verringert die Gefährdung durch Frailty

Eine ausgewogene, eiweißhaltige Ernährung in Kombination mit Bewegung kann Frailty entgegenwirken. Sie trägt erheblich zur gesundheitlichen Prävention bei und verkürzt zudem die Genesungsdauer bei

Erkrankungen. In diesem Zusammenhang betont apetito Care Geschäftsführer Hendrik Rosery, dass es wichtig ist, Senioren mit optimalem, bedürfnisangepasstem Essen zu versorgen: „Essen-auf-Rädern-Angebote sind insbesondere in strukturschwachen und ländlichen Räumen für die Versorgung von hunderttausenden Senioren essenziell, um Mangelernährung und der daraus resultierenden Frailty vorzubeugen.“

apetitos Erfahrungswerte in der Seniorenverpflegung je nach Lebenssituation

Durch den Austausch mit Kunden weiß apetito, dass Mangelernährung in den unterschiedlichen Lebenssituationen – in Seniorenheimen, Kliniken, Tagespflege und mit dem Pflegedienst – durchaus ein Thema ist. Das Problembewusstsein, das heißt das Vermögen, Mangelernährung zu erkennen und entsprechende Maßnahmen abzuleiten, ist jedoch unterschiedlich stark ausgeprägt.

apetitos Handlungsempfehlungen:



- Einführung regelmäßiger Ernährungschecks sowie einer Schweregrad-Einteilung durch die Krankenkassen
- Optimierung der Seniorenverpflegung, damit diese bedarfsgerecht auf die jeweilige Lebenssituation zugeschnitten ist:
 - Ausbau/Förderung von Essen auf Rädern
 - Entwicklung von weiteren Ernährungsangeboten je nach den körperlichen Bedürfnissen (z.B. schmackhafte, pürierte Menüs mit einer hohen Nährstoffdichte oder kleine, aber dafür hochkalorische Menüs für Senioren mit weniger Hungergefühl)

Kita- und Schulverpflegung leistungsbezogen ausschreiben

Warum die Ausschreibungskriterien überarbeitet werden sollten

Viele Familien sind auf die Verpflegungsangebote in Kitas und in Schulen elementar angewiesen, um ihren Alltag bewältigen zu können. Kitas und Schulen schließen mit ihrem wichtigen Verpflegungsangebot eine Fürsorgelücke. Folgende Faktoren optimaler Gemeinschaftsverpflegung sind daher für die Formulierung sinnvoller Mindestanforderungen für öffentliche Ausschreibungen von besonderer Bedeutung:

Gesundes Essen

Angebotsvielfalt

Preis-Leistungs-Verhältnis

Qualität

Nachhaltigkeit

Vergabestellen sollten sich diese Leistungsbausteine als Kriterien setzen und alle im Markt angebotenen Verpflegungssysteme prüfen – und keines grundsätzlich ausschließen. Zu definieren sind außerdem Rahmenbedingungen wie Pausenzeiten, personelle Gegebenheiten, die technischen und räumlichen Voraussetzungen sowie das Bestell- und Speiseplansystem. Ihre Bewertungskriterien sollten Vergabestellen dabei grundsätzlich offenlegen.

Um sicherzustellen, dass die ausgewählten Verpflegungslösungen für Kinder und Jugendliche grundsätzlich den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechen, muss deren Einhaltung konsequent kontrolliert und bei Verstößen sanktioniert werden. Gelingt es nicht, die Erbringung ausgeschriebener Leistungen nachprüfbar zu machen, leidet die Versorgungsqualität und regelkonforme Anbieter werden benachteiligt. Kontrollen würden außerdem gewährleisten, dass die DGE-Qualitätsstandards, deren Erstellung und Überarbeitung auch durch Steuergelder finanziert wird, tatsächlich umgesetzt werden.

apetitos Handlungsempfehlungen:



- Verbindliche Mindestanforderungen (z.B. zu Qualität, Menüvielfalt, Warmhaltezeiten, Hygiene) sollten zum Ausschluss nicht wettbewerbsfähiger Anbieter führen und so ein hohes Leistungsniveau im Markt sichern.
- Ausschreibungen sollten leistungsbezogen und systemoffen gestaltet werden.
- Im Markt muss ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis (z.B. Definition preislicher Ober- und Untergrenzen) geschaffen werden.
- Die Kontrolle von in Ausschreibungen versprochenen Leistungen soll vor Anbietern schützen, welche Leistungen versprechen, die sie nicht einhalten (können). Es muss zeitnah ein effizientes System unangekündigter Überprüfungen aufgebaut werden.

Kostenloses Schulessen – eine chancenreiche Entscheidung mit Risiken und Nebenwirkungen

Welche Folgen die Einführung von elternbeitragsfreiem Schulessen für Erst- bis Sechstklässler für die Bildungseinrichtungen hat

Berlin hat im Dezember 2018 beschlossen, dass ab dem Schuljahr 2019/20 alle Eltern von Schülern der 1. bis 6. Klasse von den monatlich 37 Euro Zuzahlung für die Schulverpflegung befreit werden. Die bildungspolitische Sprecherin der SPD-Fraktion, Maja Lasic, betont, dass diese Maßnahme erstmals sicherstellen soll, dass auch in sozialen Brennpunkten alle Hortkinder, Grundschüler sowie Fünft- und Sechstklässler der Oberschulen mit Essen versorgt werden können. Kein Kind soll den Schulalltag hungrig bestreiten.

Klaus Ludmann, Geschäftsführer apetito kids & schools, begrüßt die Zielsetzung der Berliner Initiative: „Damit die Kita- und Schulverpflegung jedoch weiterhin reibungslos funktioniert, müssen auch die Rahmenbedingungen stimmen.“ Die Leiterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ), Dr. Anke Oepping, fordert in diesem Kontext eine interdisziplinäre Debatte, um reibungslose Prozesse in den Bildungseinrichtungen sicherzustellen. Als langjähriger Branchenexperte für Verpflegungslösungen in Kitas und Schulen ist es für apetito ein Kernanliegen, sich mit seinem Know-how in diese Debatte einzubringen.

Sprunghafte Zunahme der Essensteilnehmer prognostiziert

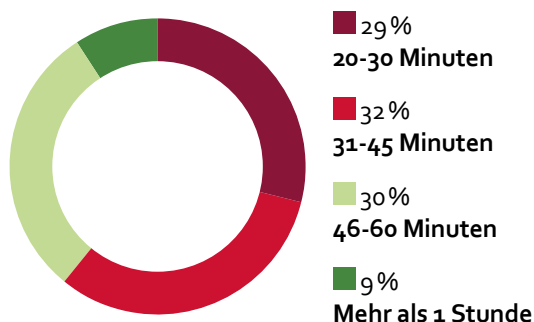
Der Verband der Brandenburger und Berliner Schulcaterer e.V. prognostiziert, dass in den betroffenen Berliner Bildungseinrichtungen 60 Prozent mehr Kinder als bisher essen werden, während die Politik gerade einmal mit einem Anstieg der Essensteilnehmer-Zahlen um 14 Prozent kalkuliert. apetito stellt schon jetzt Kapazitätsengpässe fest: „In vielen Schulen in Berlin ist die Mittagsversorgung aufgrund der eingeschränkten räumlichen und zeitlichen Situation bereits an der Grenze angelangt. An diesen Schulen wird eine deutliche Zunahme dazu führen, dass ein gemeinsames Mittagessen, das die Schüler auch genießen können, nicht mehr zu realisieren ist“, sagt Klaus Ludmann.

Herausforderungen, die mit dieser Prognose einhergehen

Der 2015 von der Initiative für gesunde Ernährung „Inform“ veröffentlichte Abschlussbericht zur Qualität der Schulverpflegung bestätigt diese Beobachtung. Er dekliniert eine Reihe von Herausforderungen, die sich aus schnell steigenden Essensteilnehmer-Zahlen ergeben:

- zusätzlich benötigte Küchenkapazitäten und -ausstattung
- zusätzlich benötigtes Personal, bzw. Entlastung des bestehenden Personals durch Umstellung des bisherigen Verpflegungsprozesses
- eine höhere Auslastung der Raumkapazitäten der Bildungseinrichtungen
- Folgen für zeitliche Abläufe in den Einrichtungen (verkürzte Essenszeiten, anzupassende Pausenregelungen)
- gestiegene administrative Aufwände (z.B. durch erweiterte Nachweispflichten)

Länge der Pausen im gesamten Bundesgebiet
DGE-Empfehlung: mindestens 46 Minuten



Quelle: Inform Abschlussbericht „Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung“

Personelle Entlastung durch Umstellung des Verpflegungssystems

Anzahl der Esser	konventionelle Systeme	entkoppelte Systeme
100	14,5 h	5 h
250	25,5 h	9 h
500	38 h	14,8 h

Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung des Saarlandes

Der Bericht betont, dass eine komplett kostenlose Verpflegung die vorhandenen räumlichen und personellen Kapazitäten sehr anspannen wird. Fehlt Personal an der Essensausgabe, müssen die Schüler länger warten; ihre Erholungsphase fällt kürzer aus. Fraglich ist, ob in diesem knappen Zeitfenster alle Schüler und Lehrer entsprechend versorgt werden können, bzw. wie mit Wartezeiten bei der Essensausgabe

umzugehen ist. Die Einführung von elternbeitragsfreiem Essen wird die Bildungseinrichtungen noch mehr unter Druck setzen. Die von apetito empfohlene Umstellung des Verpflegungssystems auf ein entkoppeltes System – wie z.B. Cook & Freeze – bringt auch in dieser Hinsicht spürbare Vorteile: Indem der Zubereitungsprozess der Mahlzeiten zeitlich kürzer ausfällt, wird das Personal entlastet.

Strategien, um einen Anstieg der Lebensmittelverschwendung zu vermeiden

Was nichts kostet, ist nichts wert – dieser Einstellung muss entgegengewirkt werden, warnt apetito. Vor einigen Jahren hat es in Jena ebenfalls kostenloses Essen gegeben. Allerdings nur für ein Jahr, denn die hohe Nichtabmeldequote (z.B., wenn Kinder krank wurden) führte dazu, dass viel Essen zubereitet, aber letztendlich nicht gegessen wurde. Kostenfrei darf nicht falsch verstanden werden, denn es handelt sich nicht um ein Gratisessen, lediglich die Elternbeteiligung entfällt.

apetitos Handlungsempfehlungen:



- Bundeslandübergreifende Empfehlungen zur Regulierung von elternbeitragsfreiem Essen entwickeln, um die logistischen Herausforderungen zu meistern
- Auswirkungen auf den administrativen Aufwand von Bildungseinrichtungen und Verpflegungsanbietern berücksichtigen
- Schulleitungen und Lehrkräfte in die Auswahl der Angebotsysteme und die organisatorische Planung des Schulalltags einbeziehen (inklusive Rhythmisierung des Unterrichts und die Pausengestaltung)
- Gezielte Handlungsempfehlungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Kitas und Schulen entwickeln
- Anbieter auswählen, die tatsächlich auf Kinderwünsche eingehen – sicherzustellen durch regelmäßige Befragungen und die Aufnahme von Qualitätskriterien in die Ausschreibungs- und Vergabekriterien (z.B. Regio-, Bio- und DGE-Standards)
- Investitions- und Finanzierungsmodelle bereitstellen, die für die Schulen praktikabel sind (z.B. Mietkauf)

apetito unterstützt die im Koalitionsvertrag formulierten ernährungs- und gesundheitspolitischen Zielsetzungen und bringt dazu gerne seine Expertise ein. Sprechen Sie mit uns:

apetito Politikdialog
Sebastian Oberbillig
 Tel. 089/89 35 63 436
 Fax 089/89 89 39 84 29
 politikdialog@apetito.de