Schulverpflegung im Landkreis Darmstadt-Dieburg

Bericht zur Umfrage Mittagsverpflegung 2026

www.ladadi.de

Landkreis
Darmstadt-Dieburg
Zukunft. Regional. Leben.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Einleitung 2

1. Situation der Schulverpflegung im LaDaDi 2

1.1. Organisation 3

1.1.1. Exemplarischer Ablauf in der Mensa 4

2. Ziele, Hintergrund und Methodik der Umfrage 5

2.1. Ziele 5

2.1.1. Strukturierte Möglichkeit für Feedback 5

2.1.2. Stärken und Schwächen erkennen 5

2.2. Hintergrund 5

2.3. Methodik 5

2.4. Grenzen der Umfrage 6

3. Ergebnisse 6

3.1. Apetito 6

3.2. Biond 8

3.3. Caseda Gastro Services GmbH 10

3.4. CAT EUROPA Catering GmbH 13

3.5. E&A Gastronomie GmbH 16

3.6. FPS Catering GmbH & Co. KG 18

3.7. Nowicook culinary solutions 20

3.8. Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH 23

3.9. Rückmeldungen aus Freitextantworten 26

3.9.1. Stichwort Catererwechsel 26

3.9.2. Feedback allgemein 26

3.9.3. Beispielfeedback zum Essen 27

3.10. Weitere Ergebnisse 27

4. Bewertung 28

4.1. Gespräche mit Caterern 28

4.2. Besonderheit Temperatur 28

4.3. Besonderheit Portionsgröße 28

4.4. Situation Auftragnehmer 29

5. Handlungsempfehlungen 30

5.1. Wiederholung 30

5.2. Austausch mit den Caterern 30
5.3. Auftragsvergabe transparent machen 30

Einleitung

Der Landkreis Darmstadt-Dieburg (LaDaDi) ist Träger von aktuell 83 Schulen im Landkreis. Für alle Schulen mit Ganztagsangebot hat der LaDaDi gemäß dem Hessischen Schulgesetz (HSchG) die räumliche, sächliche und personelle Ausstattung sicherzustellen, sodass ein warmes Mittagessen angeboten werden kann. Das Angebot eines Mittagessens ist mit allen Rahmenbedingungen ein zentraler Bestandteil des Ganztagsangebotes an Schulen. Ziel des Fachbereichs Schulservice, Volkshochschule ist es, mit dem Verpflegungsangebot zu einer guten Lernumgebung beizutragen und die Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler (SuS) zu fördern. Eine möglichst hohe Teilnahmequote am Mittagessen fördert die Chancengleichheit und dient der Primärprävention.

An den Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg, die durch vom Schulträger beauftragte Caterer versorgt werden, fand vom 27.04.-22.05.2026 erneut eine Online-Umfrage zur Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung an unseren Schulen statt. Damit handelte es sich um eine Wiederholung der 2023 zum ersten Mal durchgeführten Umfrage.

Der vorliegende Bericht soll einen Überblick über die Rahmenbedingungen der Schulverpflegung im Landkreis geben, einen Einblick in Ausstattung und Abläufe ermöglichen und die Ergebnisse der Befragung darstellen.

1. Situation der Schulverpflegung im LaDaDi

Der LaDaDi ist als öffentlicher Auftraggeber bei der Beschaffung der Dienstleistung Schulverpflegung für die Essensausgabe an geltendes Vergaberecht gebunden und unterliegt somit der Pflicht diese Leistungen in einem öffentlichen Verfahren zu vergeben. Der überwiegende Teil der Schulen mit Ganztagsangebot im LaDaDi ist mit reinen Ausgabeküchen und Mensen ausgestattet. Dies bedeutet, dass die Küchen technisch so angelegt sind, dass fertig zubereitetes und warmgehaltenes Essen (Cook & Hold Verfahren), angeliefert und vor Ort ausgegeben werden kann. Sie verfügen im Wesentlichen über Stationen in denen das Essen warm gehalten und ausgegeben wird. Zur Ausstattung gehören die sogenannten Bains-Maries, Kühlmöglichkeiten, Arbeitsflächen, Schränke mit Besteck und Geschirr, sowie eine Spülmaschine und Entsorgungsmöglichkeiten. Nicht vorgesehen bzw. nicht möglich ist die Zubereitung von kalten oder warmen Speisen, oder das Endzubereiten in Konvektomaten. An 74 Schulen ist die Dienstleistung „Lieferung von Mittagsverpflegung im Cook & Hold Verfahren" an Cateringunternehmen vergeben, welche aus eigenen Produktionsküchen heraus beliefern. Nicht jede Schule verfügt über eine eigene Mensa. An einigen Standorten teilen sich benachbarte Schulen Ausgabeküchen und Speiseräume.

Nur fünf Schulen des LaDaDi verfügen über Frischküchen des Landkreises am Schulstandort. Hier wird im Cook & Serve System, was soviel bedeutet wie „gekocht und serviert", frisch zubereitet und verpflegt.

Die größte Küche befindet sich an der Joachim-Schumann-Schule in Babenhausen. Sie ist mittels Vergabeverfahren an einen externen Dienstleister vergeben und versorgt zum Umfragezeitpunkt neben dem Standort selbst, an dem darüber hinaus auch Schüler und Schülerinnen (SuS) von 2 benachbarten Schulen essen, 10 Umkreisschulen im Cook & Hold Verfahren.

Zwei weitere fremdbewirtschaftete Frischküchen befinden sich an der Friedrich-Ebert-Schule in Pfungstadt und an der Eiche-Schule in Ober-Ramstadt. In beiden Küchen wird frisch gekocht (durch einen externen Dienstleister), sowie aus der Friedrich-Ebert-Schule außerdem die Hahner Schule und die Schillerschule Pfungstadt und aus der Eiche-Schule die benachbarte Hans-Gustav-Röhr-Schule im Cook & Hold Verfahren beliefert.

Eine Besonderheit stellt die Gustav-Heinemann-Schule dar. Die Küche wird in Eigenregie des Landkreises betrieben. Ebenfalls eine Sonderstellung hat die Anna-Freud-Schule. Dort werden die SuS als Teil des pädagogischen Konzepts in den Herstellungsprozess der Mittagsverpflegung aktiv mit einbezogen.

An 2 Schulen, einer Berufsschule und einem Oberstufengymnasium, findet die Versorgung jeweils über einen erweiterten Kioskbetrieb statt.

Zur Sicherstellung der personellen Situation in den Ausgabeküchen beschäftigt der Landkreis 46 fest stationierte Küchenausgabekräfte und drei Springerkräfte in eigener Anstellung. Der weitere Bedarf an Küchenausgabekräften sind Arbeitnehmende der Cateringunternehmen, den Vertragspartnern der Schulverpflegung. Die Kostenübernahme der daraus resultierenden Arbeitsstunden obliegt dem Landkreis.

1.1. Organisation

Die Essenspreise werden vom Auftragnehmer (dem Cateringunternehmen, im Folgenden AN genannt) direkt mit den Erziehungsberechtigten abgerechnet. Um sich für die Teilnahme am Mittagessen anzumelden ist es erforderlich einen Online-Account beim, vom AN bereitsgestellten, Online-Bestellsystem anzulegen. Über die Bestellsysteme erfolgt neben der Essensbestellung auch die finanzielle Abwicklung. Die Systeme funktionieren guthabenbasiert und müssen von den Erziehungsberechtigten per Banküberweisung aufgeladen werden. Befindet sich kein Guthaben auf dem Konto bzw. ist dieses aufgebraucht, ist eine Essensbestellung nicht möglich. Als Leistung im Rahmen von Bildung und Teilhabe kann die Kostenübernahme der Mittagsverpflegung beantragt werden.

Die Essenspreise, die an die Caterer gezahlt werden, enthalten keine Kosten für Energie, Ausstattung und Personal vor Ort, diese werden vollständig vom Schulträger übernommen.

Die angebotene Mittagsverpflegung pro Menü muss grundsätzlich aus zwei Gängen bestehen. Enthält das Menü Fleisch oder Fisch, muss zusätzlich ein vegetarisches Menü angeboten werden. An einigen Schulen wird zudem eine kostengünstigere 1-Gang Menüvariante, angeboten, wenn die Schulen bzw. die Elternschaft dies einfordern und die räumlichen Anforderungen erfüllt werden können. Bei einigen Cateringunternehmen, welche im Betrachtungszeitraum der Umfrage Vertragspartner des Landkreises sind, besteht ferner die Möglichkeit Sonderkostmenüs (zum Beispiel laktose- oder glutenfreie Speisen) zu erhalten. Für diese Mahlzeiten, die es im Speiseplan explizit auszuweisen gilt, können Preiszuschläge erhoben werden. Diese zusätzlichen Angebote sind freiwillige Leistungen des Caterers, hierfür gibt es keine vertragliche Verpflichtung.

Die Vertragspartner Schulverpflegung sind gehalten, ihre Speisepläne nach den Vorgaben des „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ in der jeweils aktuellen Version zu gestalten. Eine generelle Orientierung an den DGE Qualitätsstandards inklusive den empfohlenen Portionsgrößen wird in den Vergabeunterlagen vom LaDaDi gefordert. Die Verträge der Schulverpflegung verlangen zudem den Einsatz qualitativ einwandfreier Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft. Auf ein saisongerechtes Angebot und einen hohen Einsatz regionaler Lebensmittel ist durch den AN zu achten. Bioprodukte mit EU-Bio-Logo müssen zum im jeweiligen Angebot genannten Prozentsatz zum Einsatz kommen. Der Mindestprozentsatz bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Lebensmittel, gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats.

Die Teilnahme am Mittagessensangebot ist freiwillig und kann auch nur tageweise erfolgen. An zwei Schulen werden Monatspauschalen, wie sie den Erziehungsberechtigten aus der Kita bekannt sind, abgerechnet. Alle Kinder, die nicht an der Mittagsverpflegung teilnehmen, verpflegen sich mit von zu Hause mitgebrachten Speisen. Diese Kinder werden überlicherweise als „Brotdosenkinder" bezeichnet.

Es es nicht möglich einen bewährten Caterer unbefristet über beliebig viele Jahre mit der Belieferung zu beauftragen. Als öffentlicher Auftraggeber ist der LaDaDi an nationales sowie europäisches Vergaberecht gebunden, welches den LaDiDi zur Ausschreibung der Verpflegungsleistung verpflichten. Die Vergabe erfolgt somit transparent und diskriminierungsfrei. Die Ausschreibungspflicht ergibt sich aus dem kalkulierten Auftragswert, der im Fall der Schulverpflegung neben dem Essen auch eine Personaldienstleistung enthält. Um häufige Wechsel und den zeitlichen Aufwand zu vermeiden, werden möglichst lange Laufzeiten mit flexiblen Verlängerungsoptionen gewählt.

Mit der Veröffentlichung von geplanten Aufträgen zur Belieferung von Schulen mit Mittagsverpflegung auf einer digitalen Vergabeplattform, ist für alle interessierten Unternehmen eindeutig nachvollziehbar, welche Vorgaben als Voraussetzung zu erfüllen sind (Eignungsprüfung), welche Anforderungen (Zuschlagskriterien) es gibt und wie genau diese bewertet werden. Daraus ergibt sich eine Rangreihenfolge und schließlich das Unternehmen (Bestbieter) welches den sogenannten Zuschlag bekommt und infolgedessen beauftragt wird. An dieser Stelle ist zu betonen, dass die gebotenen Preise für Personalstunden und Essen nur mit 30 Prozent Gewichtung in die Bewertung einfließen und die weiteren 70 Prozent der Wertungskriterien Qualitätskriterien aus den Bereichen Lebensmittel oder Organisation darstellen. Beispiele hierfür sind die Wegstrecke zur Anlieferung, der Bioanteil oder die Bestellfristen.

1.1.1. Exemplarischer Ablauf in der Mensa

Entsprechend der Mensagröße essen Ganztagskinder in der Regel in bis zu drei Essensschichten zu Mittag und holen sich ihr vorbestelltes Menü an der Essensausgabe bei den Küchenausgabekräften ab. Je nach täglichen Essenszahlen, das heißt sobald über einen Zeitraum von mindestens sechs Monaten die Anzahl der bestellten Essen täglich über 50 Portionen liegt, sollen Mensen mit Chipsystemen ausgestattet werden. Die Einführung eines solchen Chipsystems für die Essensausgabe ist für die jeweilige Schule freiwillig und richtet sich nach deren Bedürfnissen. Derzeit sind 31 Schulen mit Chipsystemen in der Essensausgabe ausgestattet. Alle Essenden verfügen, im Falle eines vorhandenen Chipsystems, über einen persönlichen Chip, mit dem die Menüwahl bei Essensabholung im System für die Ausgabekraft sichtbar wird. In Schulen ohne Chipsystem wird die Menüzuteilung mittels Namenslisten und zuvor ausgeteilten Essensmärkchen gehandhabt. In der Regel benutzen die SuS zum Transport der Speisen Tabletts. Gläser gehören ebenfalls in die Grundausstattung einer Mensa. Getrunken wird zum Teil Wasser aus Wasserspendern der Schulen, bzw. Leitungswasser, welches teilweise in Karaffen auf den Tischen bereitssteht. Im Anschluss an die Mahlzeit werden die Tabletts entweder in Abräumwägen geschoben und in der Küche abgeräumt, oder an Stationen von den SuS selbst abgeräumt, sortiert, sowie die Essensreste entsorgt.

An einer Schule wird als Pilotprojekt das Essen in Schüsseln auf den Tischen platziert, so dass sich die SuS selbst daraus bedienen können. Dies hat für die SuS den Vorteil, dass sie selbst entscheiden, welche Komponenten und Mengen sie verzehren möchten. Sie können erst probieren und dann Nachschlag nehmen. Außerdem wird damit die Tischgemeinschaft gefördert. Um die Umsetzung im Ganztag organisatorisch besser steuern zu können, gibt es an dieser Schule Pauschalen für drei bis fünf feste Essentage.

2. Ziele, Hintergrund und Methodik der Umfrage

2.1. Ziele

Das Team Schulverpflegung strebt die kontinuierliche Verbesserung der Akzeptanz des Mittagessenangebotes an. Auch die wirtschaftliche Tragfähigkeit des Angebotes wird durch höhere Teilnahmequoten gestärkt und trägt dazu bei, dass die Erbringung der Dienstleistung „Schulverpflegung" für Caterer attraktiv bleibt.

Ziel des Fachbereichs Schulservice, Volkshochschule ist es auch, mit dem Verpflegungsangebot zu einer guten Lernumgebung beizutragen und die Leistungsfähigkeit der SuS zu fördern. Eine möglichst hohe Teilnahmequote am Mittagessen fördert die Chancengleichheit und dient der Primärprävention.

2.1.1. Strukturierte Möglichkeit für Feedback

Für die SuS und deren Familien ist die Umfrage und Abstimmungsmöglichkeit eine Aufforderung zur Bewertung der Mittagsverpflegung und damit eine Chance der Beteiligung und Einflussnahme in Bezug auf die Verpflegung. Ausschließlich aktive, häufig anlassbezogene Rückmeldungen zu bewerten, ergibt ein verzerrtes Bild, da hier in der Regel negatives Feedback gegeben wird.

Je höher die Beteiligung an einer Schule, desto eher können einzelne Reklamationen ins Verhältnis gesetzt werden. Da generell eher Beschwerde als Lob kundgetan wird, ist so ersichtlich, ob es sich um Einzelmeinungen handelt, oder der überwiegende Anteil der SuS in einem bestimmten Punkt unzufrieden ist.

2.1.2. Stärken und Schwächen erkennen

Aus den Umfrageergebnissen und auch aus durch die Umfrage inspirierten detaillierten Rückmeldungen ergibt sich nicht nur ein Stimmungsbild über die Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung, sondern der Schulträger erhält außerdem Hinweise auf Verbesserungspotential. Ebenso gibt es Bereiche die überwiegend positiv bewertet werden und daher keinen Handlungsbedarf erfordern. Aus den Umfrageergebnissen lässt sich eine Priorisierung für Maßnahmen zur Qualitätssicherung ableiten.

2.2. Hintergrund

Die Gesamtzahl der SuS im Schuljahr 2025/2026 beträgt 33.996. Davon besuchen 12.783 SuS die Grundschule oder Grundstufe, von denen 7.686 SuS im Pakt für den Ganztag angemeldet sind, was 65,70% entspricht.

Täglich werden ca. 5.931 Essen ausgegeben. Insgesamt liegen dem Schulservice 2.450 abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. Alle SuS, auch die, die aktuell (noch) nicht am Essen teilnehmen, konnten sich an der Umfrage beteiligen. Die Nicht-Essenden konnten Gründe für ihre Nichtteilnahme benennen. Die abgeschlossenen Umfrageteilnahmen sind entsprechend nicht direkt mit der Anzahl angemeldeter SuS im Ganztag gleichzusetzen.

2.3. Methodik

Die Umfrage war über einen Link oder einen QR-Code aufzurufen. Beide wurden in einer E-Mail an die Schulsekretariate und Schulleitungen, mit der Bitte um Weiterleitung, an die SuS, versandt. Die Weiterleitung erfolgte dann, je nach Organisation der Schulen, an die Elternvertretungen und die Betreuungsträger. Zusätzlich wurde den Schulen die Möglichkeit vorgeschlagen, den Link auf ihrer eigenen Website zu veröffentlichen und über andere Kanäle zu verteilen, sowie die Einbeziehung der Umfrage in den Unterricht. In der Nachricht wurde der Teilnahmezeitraum vom 27.04.2026-

22.05.2026 genannt. Auch der Kreiselternbeirat und Ganztagsträger wurden benachrichtigt. Eine Pressemeldung hat für eine rege Teilnahme geworben. Sämtliche SuS des LaDaDi und deren Eltern oder Erziehungsberechtigte sollten somit über mindestens einen der Wege von der Möglichkeit der Teilnahme in Kenntnis gesetzt worden sein.

2.4. Grenzen der Umfrage

Für die Aussagekraft der Umfrageergebnisse muss die Rücklaufquote bei der Betrachtung der Ergebnisse einbezogen werden. Bezogen auf die Umfrage zur Mittagsverpflegung ist dies besonders bei der Betrachtung einzelner Schulen zu berücksichtigen. Bei einstelligen Teilnahmezahlen sind die Antworten der wenigen Teilnehmenden womöglich deutlich abweichend von den nicht abgegebenen Einschätzungen. Die Analyse sämtlicher Ergebnisse, gruppiert nach dem beliefernden Caterer, ermöglicht die Bildung einer größeren Grundgesamtheit und liefert somit repräsentative Daten, die zur Beurteilung der Qualität dienen können.

3. Ergebnisse

Die Auswertung der Umfrageergebnisse erfolgt an dieser Stelle nach Caterer. Es werden die Kategorien „Essenshäufigkeit pro Woche“, „Essensqualität“, „Portionsgrößen“, „Mängel“ und „Verfahren“ dargestellt. Im Anschluss an die Betrachtung pro Caterer werden Anmerkungen aus den Freitextantworten erläutert.

An den Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg, die durch vom Schulträger beauftragte Caterer mit Mittagessen versorgt werden, fand vom 27.04. bis 22.05.2026 erneut eine Online-Umfrage zur Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung statt. Damit wurde die erstmals 2023 durchgeführte Befragung wiederholt und ermöglicht einen Vergleich der Ergebnisse über die Zeit.

Im Folgenden werden die zentralen Ergebnisse dargestellt. Veränderungen gegenüber 2023 werden jeweils dann ausgewiesen, wenn derselbe Caterer wie bei der ersten Umfrage tätig war; bei neu hinzugekommenen Caterern erfolgt kein direkter Vergleich mit den Vorjahresdaten.

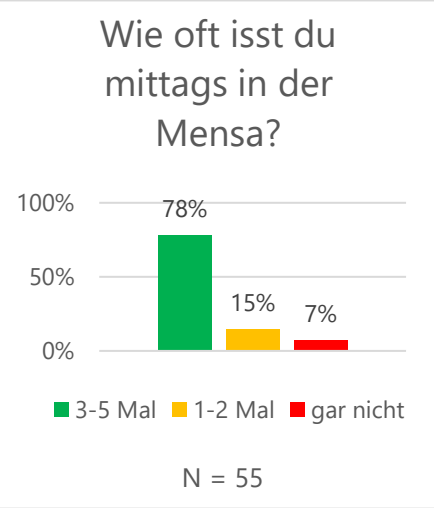
3.1. Apetito

Die Firma Apetito betreibt die Frischküche am Standort der Eiche-Schule in Ober-Ramstadt. In der Küche wird außerdem für die Hans-Gustav-Röhr-Schule gekocht und diese im Cook & Hold-Verfahren beliefert.

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 25_26/SuS im Ganztag angemeldet	Beteiligung Umfrage
Eiche-Schule	Ober-Ramstadt	Grundschule	271/127	21
Hans-Gustav-Röhr-Schule	Ober-Ramstadt	Grundschule	277/170	34

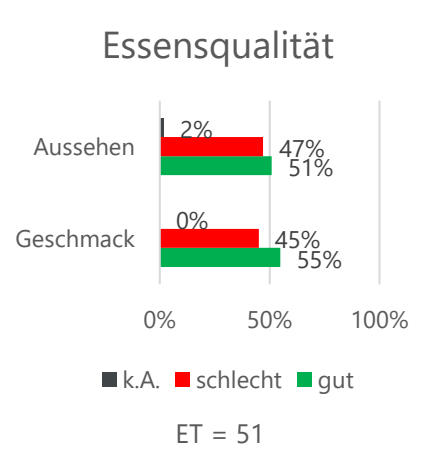
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von Apetito teilnehmen können, beträgt 548. Täglich werden durchschnittlich 163 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 29,74 % entspricht. Für Apetito liegen 55 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 51 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 4 davon sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 163 Essenden haben sich 31,29 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu

beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 163 nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



93 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

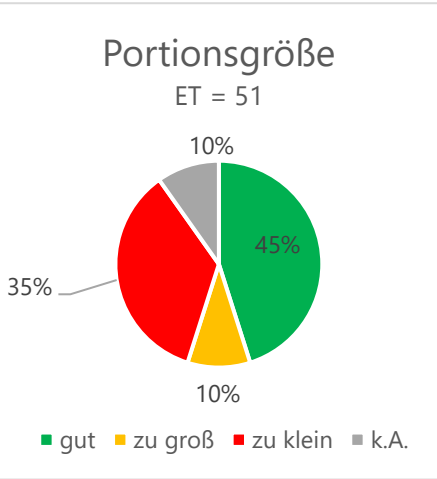
7 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.



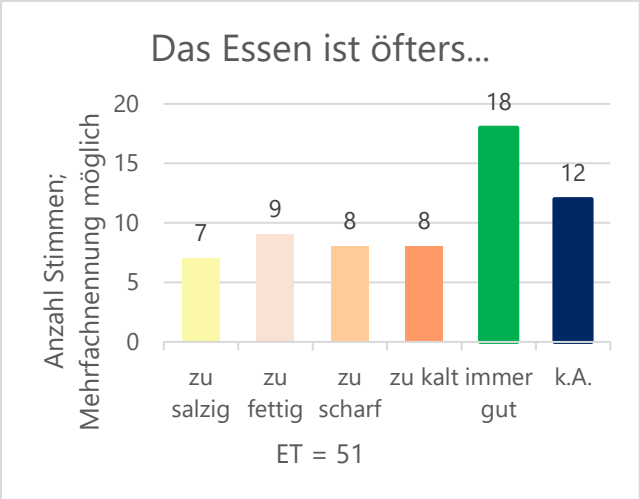
Bei der Bewertung des Aussehens des Essens ist das Verhältnis 51 % (immer lecker, meistens lecker) zu 47 % (meistens nicht lecker oder nie lecker).

2 % machen keine Angaben (k.A.).

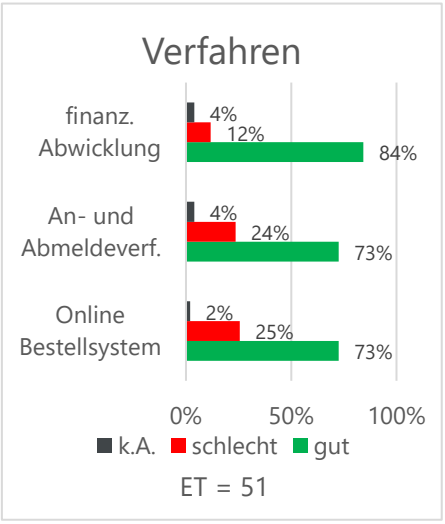
Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 55 % der 51 Essenden mit „sehr gut" oder „gut" und 45 % mit „nicht gut oder „schmeckt gar nicht".



Die Portionsgröße wird von 35 % der Essenden als „zu klein" bewertet, für 55 % ist sie „genau richtig" oder „zu groß".



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 18 (35 %) von 51 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut" befinden, bewerten 9 (18 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu fettig".



Mit der finanziellen Abwicklung sind 12 % „nicht sehr zufrieden" oder „unzufrieden".

Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind 73 % der Essensteilnehmenden zufrieden.

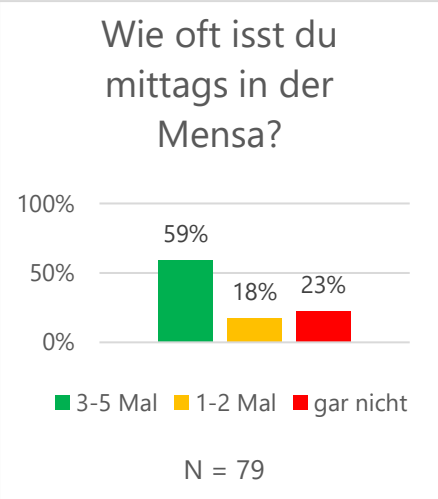
3.2. Biond

Die Firma Biond betreibt die Frischküche am Standort der Friedrich-Ebert-Schule in Pfungstadt. In der Küche wird außerdem für die Hahner Schule und die Schillerschule Pfungstadt gekocht und diese im Cook & Hold-Verfahren beliefert.

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 25_26/SuS im Ganztag angemeldet	Beteiligung Umfrage
Friedrich-Ebert-Schule Pf.	Pfungstadt	Kooperative Gesamtschule	1377/k.A.	45
Schillerschule Pf.	Pfungstadt	Förderschule Lernen	64/10	6
Hahner Schule	Pfungstadt	Grundschule	132/95	28

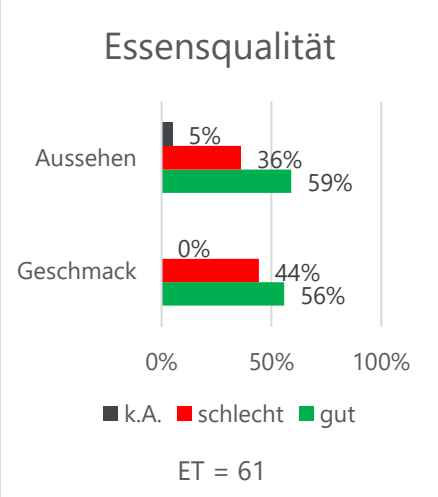
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von Biond teilnehmen können, beträgt 1.573. Täglich werden durchschnittlich 163 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 10,63 %

entspricht. Für Biond liegen 79 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 61 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET), 18 sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 163 Essenden haben sich 37,42 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 163, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



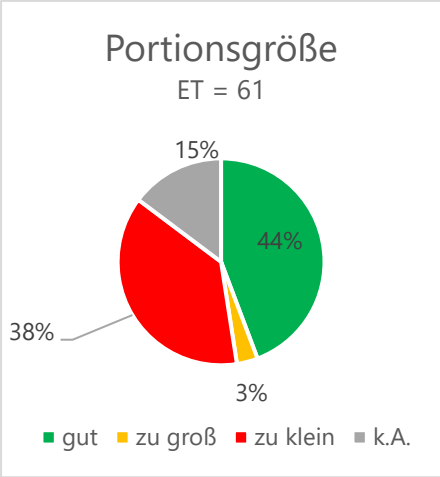
77 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

23 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

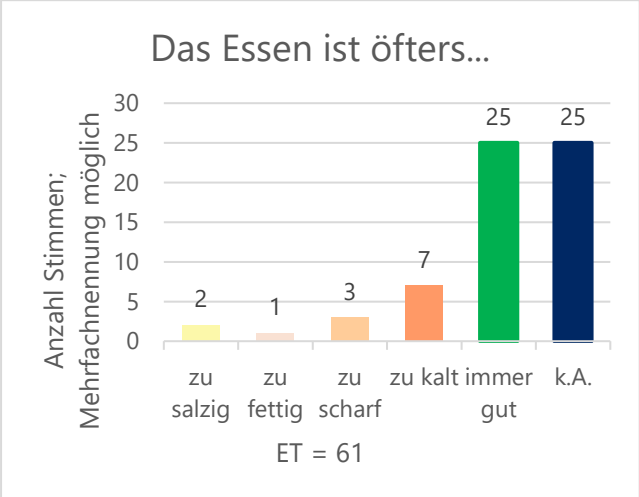


Bei der Bewertung des Aussehens des Essens ist das Verhältnis 59 % (immer lecker, meistens lecker) zu 36 % (meistens nicht lecker oder nie lecker).

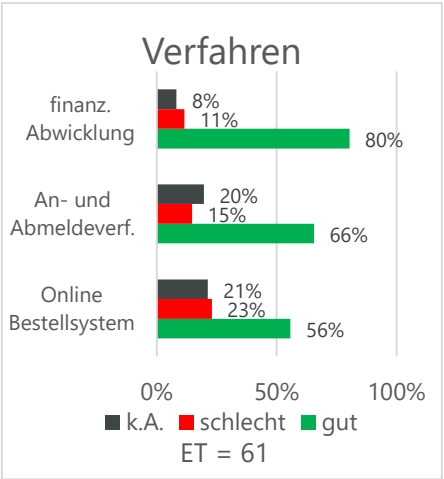
Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 56 % der 61 Essenden mit „sehr gut“ oder „gut“ und 44 % mit „nicht gut oder „schmeckt gar nicht“.



Die Portionsgröße wird von 38 % der Essenden als „zu klein“ bewertet, für 47 % ist sie „genau richtig“ oder „zu groß“.



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 25 (41 %) von 61 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut“ befinden, bewerten 7 (11 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt“.



Mit der finanziellen Abwicklung sind 11 % „nicht sehr zufrieden“ oder „unzufrieden“.

Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind 56 % der Essensteilnehmenden zufrieden.

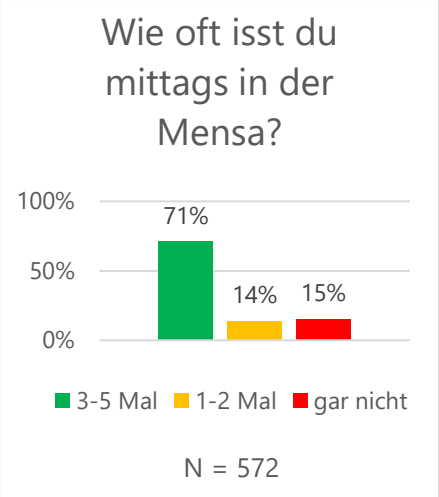
3.3. Caseda Gastro Services GmbH

Folgende Schulen werden von der Firma Caseda beliefert:

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 25_26/SuS im Ganztag angemeldet	Beteiligung Umfrage
Albert-Schweitzer-Schule	Griesheim	Förderschule Lernen und geistige Entwicklung	39/-	2
Albrecht-Dürer-Schule	Weiterstadt	Kooperative Gesamtschule	1581/k.A.	51
Astrid-Lindgren-Schule	Weiterstadt	Grundschule	276/210	48
August-Euler-Schule	Griesheim	Grundschule	95/87	33
Carlo-Mierendorff-Schule	Griesheim	Grundschule	303/200	39
Carl-Ulrich-Schule	Weiterstadt	Grundschule	481/343	1
Dilsbachschule	Reinheim	Grundschule	99/73	11
Erich-Kästner-Schule	Pfungstadt	Grundschule	269/166	25
Gerhart-Hauptmann-Schule	Griesheim	Kooperative Gesamtschule	1740/k.A.	43
Goetheschule Pf.	Pfungstadt	Grundschule	285/161	32
Gutenbergschule Pf.	Pfungstadt	Grundschule	109/57	15
Helene-Weber-Schule	Pfungstadt	Förderschule	31/-	5
Hirschbachschule	Reinheim	Grundschule	154/114	30
Justin-Wagner-Schule	Roßdorf	Kooperative Gesamtschule	672/k.A.	27
Lessingschule	Erzhausen	Grundschule	322/214	36
Rehbergschule	Roßdorf	Grundschule	377/268	90
Schloss-Schule	Weiterstadt	Grundschule	268/268	20
Schule am Kiefernwäldchen	Griesheim	Förderschule Sprachheilförderung	99/99	9
Wilhelm-Busch-Schule	Weiterstadt	Grundschule	89/87	12
Wilhelm-Leuschner-Schule	Pfungstadt	Grundschule	236/161	43

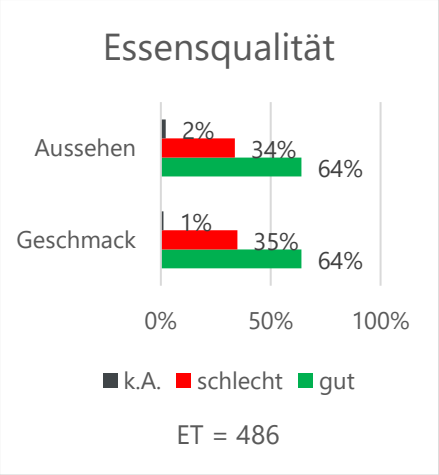
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von Caseda teilnehmen können, beträgt 7.516. Täglich werden durchschnittlich 1.797 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 23,9 % entspricht. Für Caseda liegen 572 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 486 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 86 davon sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 1.797 Essenden haben sich 27,1 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu

beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 1.797, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



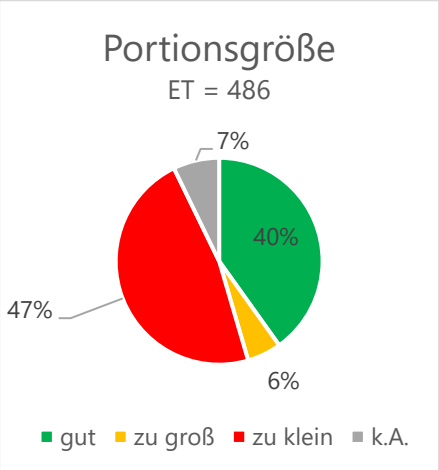
85 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

15 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

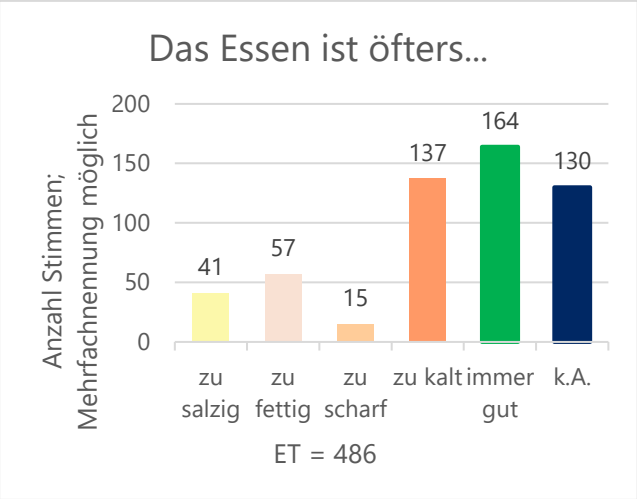


Bei der Bewertung des Aussehens des Essens ist das Verhältnis 64 % (immer lecker, meistens lecker) zu 34 % (meistens nicht lecker oder nie lecker).

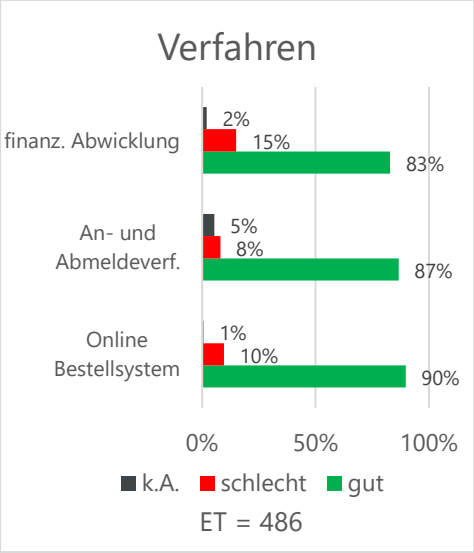
Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 64 % (65 % in der Umfrage 2023) der 486 Essenden mit „sehr gut" oder „gut" und 35 % mit „nicht gut oder „schmeckt gar nicht".



Die Portionsgröße wird von 47 % (52 % in der Umfrage 2023) der Essenden als „zu klein" bewertet, für 46 % ist sie „genau richtig" oder „zu groß".



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 164 (34 %) von 486 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut" befinden, bewerten 137 (28 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt" (in 2023 waren es noch 43 %, hier hat es also eine deutlich messbare Verbesserung gegeben).



Mit der finanziellen Abwicklung sind 15 % „nicht sehr zufrieden" oder „unzufrieden". Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind 90 % der Essensteilnehmenden zufrieden.

3.4. CAT EUROPA Catering GmbH

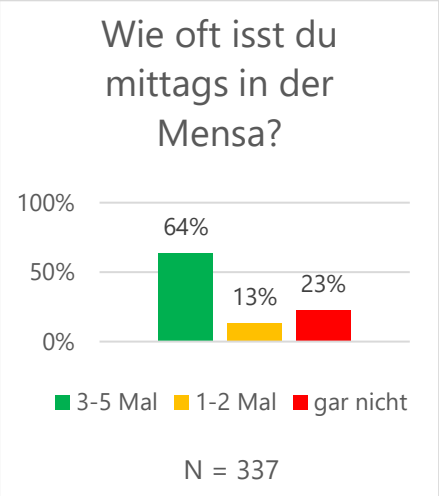
Folgende Schulen werden von der Firma CAT beliefert:

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 25_26/SuS im Ganztag angemeldet	Beteiligung Umfrage
Albert-Einstein-Schule	Groß-Bieberau	Kooperative Gesamtschule	1037/k.A.	91
Gundernhäuser Schule	Roßdorf	Grundschule	186/130	9
Hähnleiner Schule	Alsbach-Hähnlein	Grundschule	183/131	4
Hans-Quick-Schule	Bickenbach	Grundschule	262/214	1
Haslochbergschule	Groß-Bieberau	Grundschule	168/92	54

Hessenwaldschule	Weiterstadt	Kooperative Gesamtschule	700/k.A.	24
Melibokusschule	Alsbach-Hähnlein	Kooperative Gesamtschule	773/k.A.	2
Modautalschule	Modautal	Grundschule	298/145	26
Schule am Hinkelstein	Alsbach-Hähnlein	Grundschule	166/133	37
Tannenbergschule	Seeheim-Jugenheim	Grundschule	330/265	16

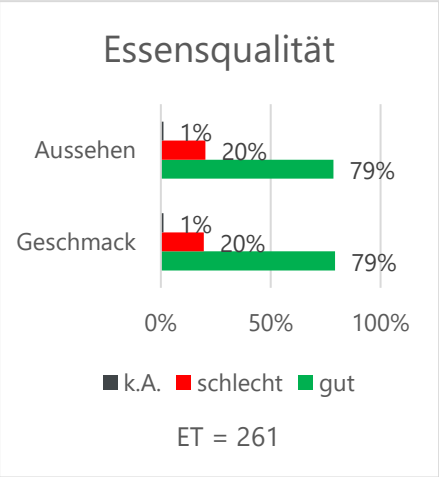
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von CAT teilnehmen können, beträgt 4.220. Täglich werden durchschnittlich 952 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 22,6 % entspricht. Für CAT liegen 337 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 261 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 76 davon sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 952 Essenden haben sich 27 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 952, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.

Im Vergleich zu den Umfragewerten aus 2023 hat sich die Zufriedenheit in mehreren Punkten sichtbar verbessert.



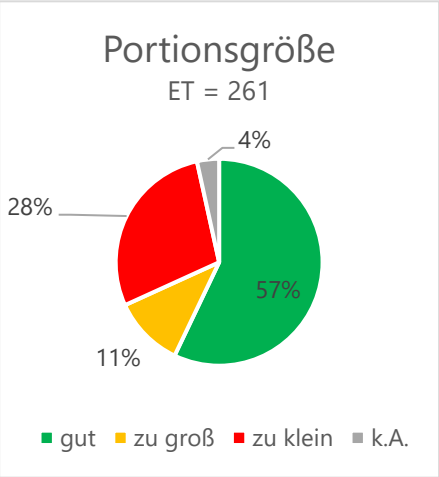
77 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

23 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

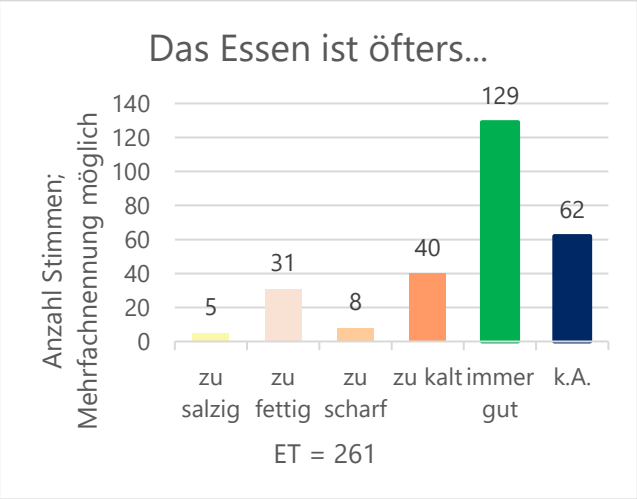


Das Aussehen bewerten 79 % (in 2023 71 %) mit „sieht sehr gut aus" und „sieht gut aus" zu 20 % „sieht schlecht aus" und „sieht überwiegend schlecht aus".

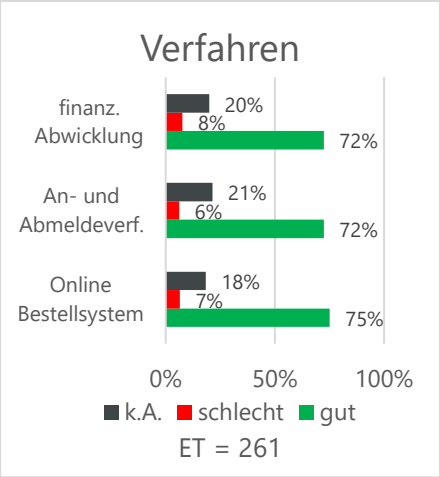
Den Geschmack bewerten durchschnittlich 79 % (in 2023 70%) mit „sehr gut" oder „gut" und 20 % mit „nicht gut" oder „schmeckt gar nicht".



Die Portionsgröße wird von 28 % (in 2023 39 %) als „zu klein" bewertet, für 68 % ist sie „genau richtig" oder „zu groß".



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 129 (49 %) von 261 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut" befinden, bewerten 40 (15 % in 2023 31 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt".



Mit der finanziellen Abwicklung sind 20 % „nicht sehr zufrieden“ oder „unzufrieden“.

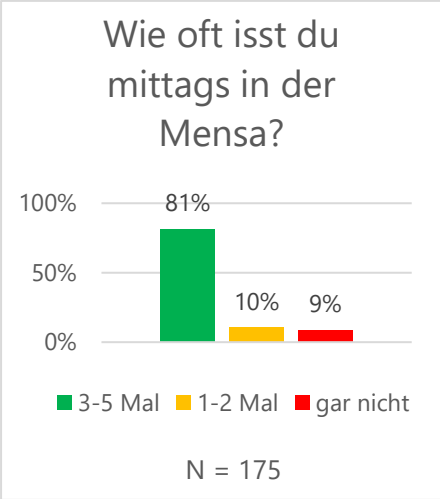
Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind 75 % der Essensteilnehmenden zufrieden.

3.5. E&A Gastronomie GmbH

Folgende Schulen werden von der Firma E&A beliefert:

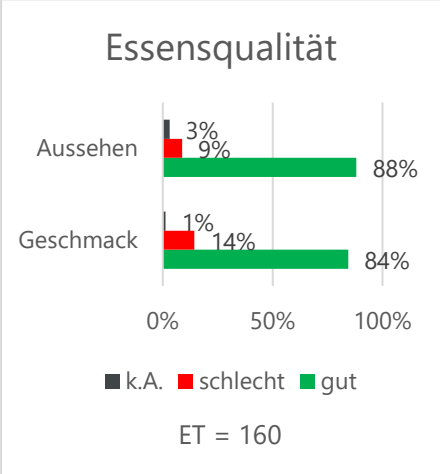
Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 25_26/SuS im Ganztag angemeldet	Beteiligung Umfrage
Anne-Frank-Schule	Dieburg	Förderschule Lernen	79/18	2
Geiersbergschule	Groß-Umstadt	Grundschule	353/204	22
Gutenbergschule Di.	Dieburg	Grundschule	250/192	35
Heubacher Schule	Groß-Umstadt	Grundschule	61/46	8
Ludwig-Glock-Schule	Messel	Grundschule	187/144	34
Marienschule	Dieburg	Grundschule	305/201	43
Wendelinusschule	Groß-Umstadt	Grundschule	119/91	26
Wiebelsbacher Schule	Groß-Umstadt	Grundschule	47/29	5

Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von E&A teilnehmen können, beträgt 1.401. Täglich werden durchschnittlich 557 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 39,8 % entspricht. Für E&A liegen 175 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 160 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 15 sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 557 Essenden haben sich 29 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 557, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



91 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

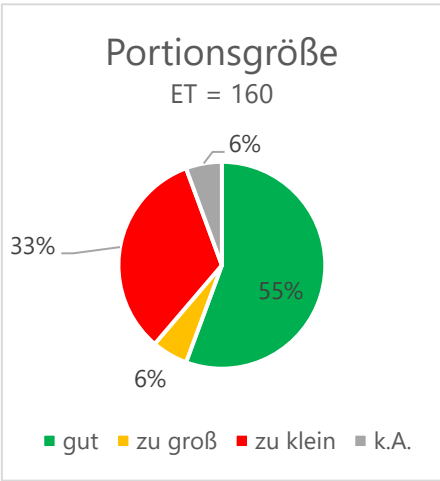
9 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.



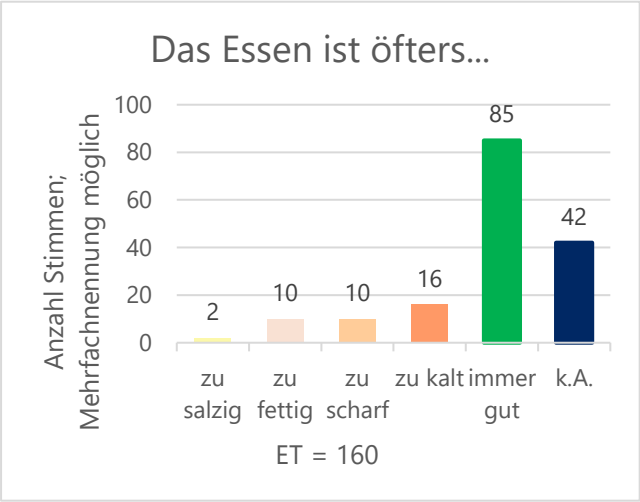
Geschmack und Aussehen. Das Aussehen wird mit 88 % als „sehr gut" oder „gut" bewertet. 9 % gefällt das Aussehen nicht.

Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 84 % der 160 Essensteilnehmenden mit „sehr gut" oder „gut" und 14 % mit „nicht gut" oder „schmeckt gar nicht".

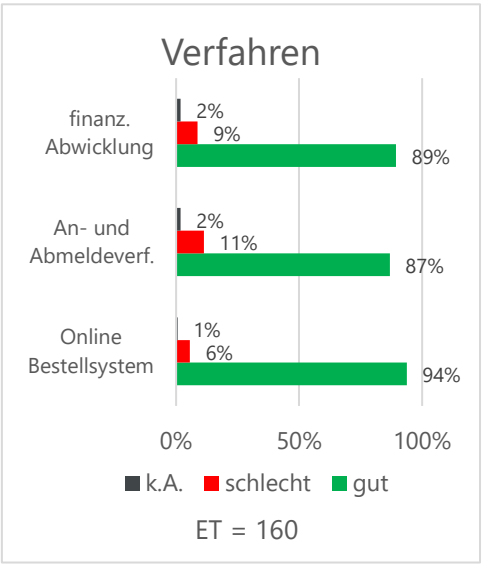
Die Umfrageteilnahme ist von 32 Essensteilnehmenden in 2023 auf 160 in 2026 gestiegen. Die sehr hohen Werte aus 2023 von 94 % „gut" für das Aussehen und 91 % „gut" für den Geschmack wurden in 2026 nicht ganz erreicht.



Die Portionsgröße wird von 33 % als „zu klein" bewertet, für 61 % ist sie „genau richtig" oder „zu groß".



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 85 (53 %) von 160 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut" befinden, bewerten 16 (10 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt". 10 Stimmen werden ebenso für „zu fettig" und zu scharf vergeben.



Mit der finanziellen Abwicklung sind 9 % „nicht sehr zufrieden" oder „unzufrieden". Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind der überwiegende Anteil der Essensteilnehmenden sehr zufrieden.

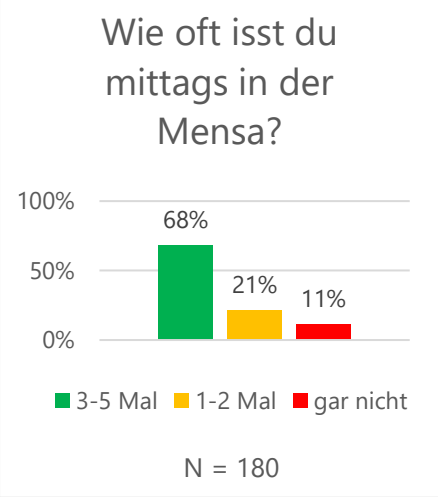
3.6. FPS Catering GmbH & Co. KG

Folgende Schulen werden von der Firma FPS beliefert:

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 25_26/SuS im Ganztag angemeldet	Beteiligung Umfrage
Friedensschule	Groß-Zimmern	Grundschule	363/170	24
Goetheschule Di.	Dieburg	Kooperative Gesamtschule	1.091/k.A	23
Schillerschule Gr.	Griesheim	Grundschule	457/337	133

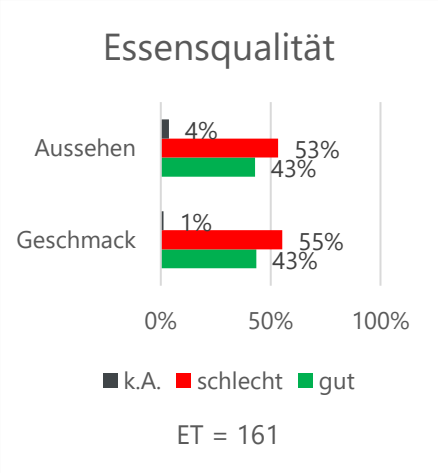
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von FPS teilnehmen können, beträgt 1.911. Täglich werden durchschnittlich 392 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 20,5 % entspricht. Für FPS liegen 180 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 161 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 19 sind Nicht-Essensteilnehmende (NT).

Von 392 Essenden haben sich 41 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 392, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



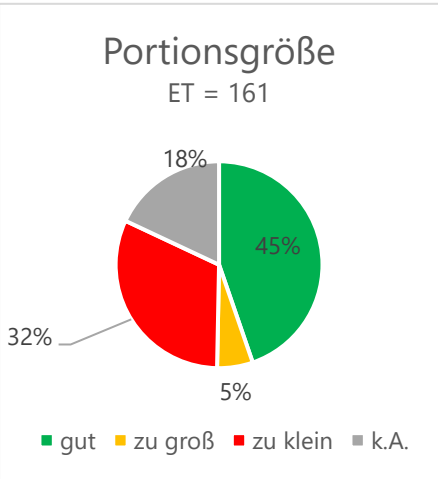
89 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

11 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

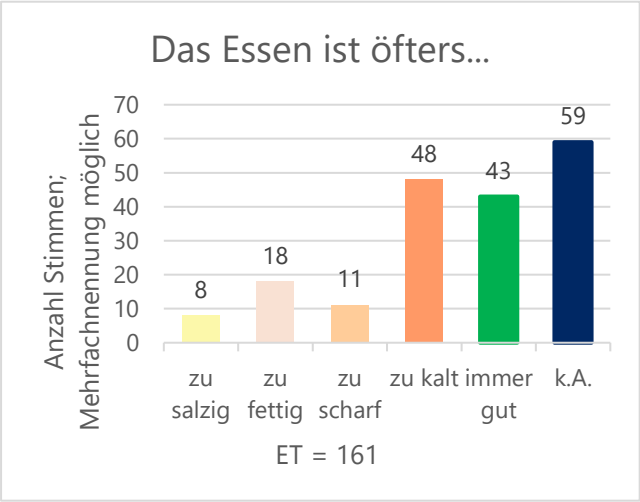


Geschmack und Aussehen. Das Aussehen wird mit 43 % als „sehr gut" oder „gut" bewertet. 53 % gefällt das Aussehen nicht.

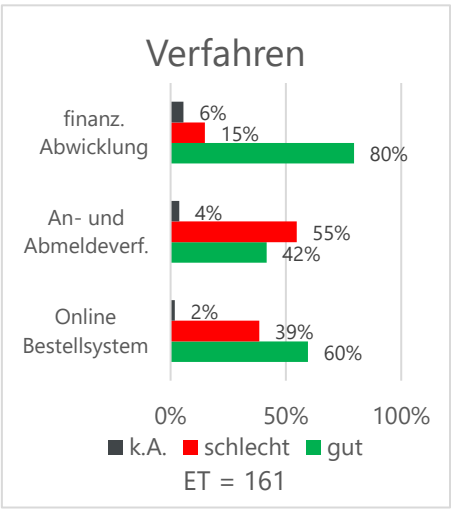
Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 43 % der 161 Essensteilnehmenden mit „sehr gut" oder „gut" und 55 % mit „nicht gut" oder „schmeckt gar nicht".



Die Portionsgröße wird von 32 % als „zu klein" bewertet, für 50 % ist sie „genau richtig" oder „zu groß".



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 43 (27 %) von 161 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut" befinden, bewerten 48 (30 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt". 18 Stimmen werden ebenso für „zu fettig" vergeben.



Mit der finanziellen Abwicklung sind 15 % „nicht sehr zufrieden" oder „unzufrieden". Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind mehr als die Hälfte der Essensteilnehmenden zufrieden.

3.7. Nowicook culinary solutions

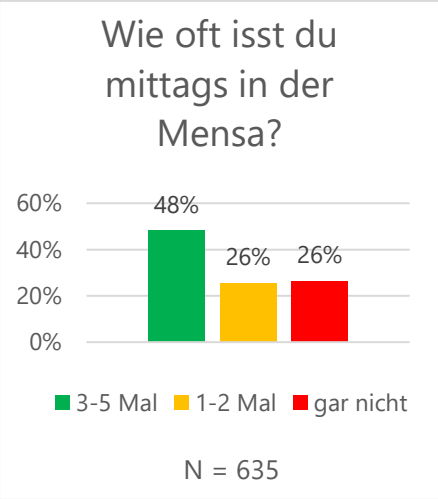
Folgende Schulen werden von der Firma Nowicook beliefert:

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 25_26/SuS im Ganztag angemeldet	Beteiligung Umfrage
Bachgauschule	Babenhausen	Oberstufengymnasium	395/k.A.	0
Bachwiesenschule	Babenhausen	Grundschule	141/90	17
Edward-Flanagan-Schule	Babenhausen	Förderschule Lernen	71/5	0
Eichwaldschule	Schaafheim	Grund-, Haupt- und Realschule mit Förderstufe	216/100 (Grundschule) 336/k.A. (Haupt- und Realschulzweig)	16 (Grundschule) 17 (weiterführende Schule)

Georg-Christoph-Lichtenberg- Schule	Ober-Ramstadt	Integrierte Gesamtschule	1326/k.A.	31
Joachim-Schumann-Schule	Babenhausen	Kooperative Gesamtschule	1075/k.A.	74
John-F.-Kennedy-Schule	Münster	Grundschule	554/369	71
Lindenfeldschule	Schaafheim	Grundschule	88/70	23
Markwaldschule	Babenhausen	Grundschule	107/92	25
Mira-Lobe-Schule	Eppertshausen	Förderschule Sprachheilförderung	100/100	6
Regenbogenschule	Münster	Grundschule	114/74	17
Schuldorf Bergstraße	Seeheim-Jugenheim	Grundschule, Kooperative Gesamtschule	389/136 (Grundschule; inkl. international) 1932/k.A. (Gesamtschule inkl. International und IntensivSuS)	67 (Grundschule) 103 (Gesamtschule)
Schule auf der Aue	Münster	Kooperative Gesamtschule	1088/k.A.	99
Schule im Kirchgarten	Babenhausen	Grundschule	574/322	45
Stephan-Gruber-Schule	Eppertshausen	Grundschule	232/112	24

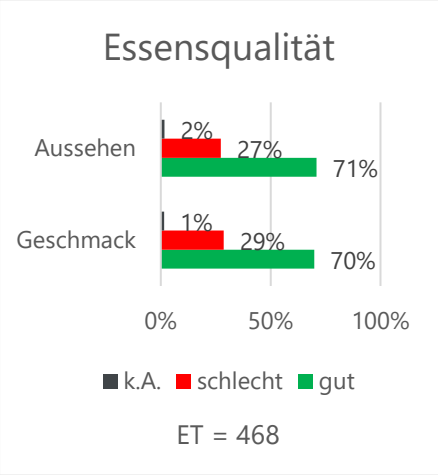
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von Nowicook teilnehmen können, beträgt 8.667. Täglich werden durchschnittlich 1.268 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 14,6 % entspricht. Für Nowicook liegen 635 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 468 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET), 167 sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 1.268 Essenden haben sich 37 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 1.268, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.

Auch bei Nowicook hat sich im Vergleich zu den Umfragewerten aus 2023 die Zufriedenheit in einigen Punkten nochmal verbessert.



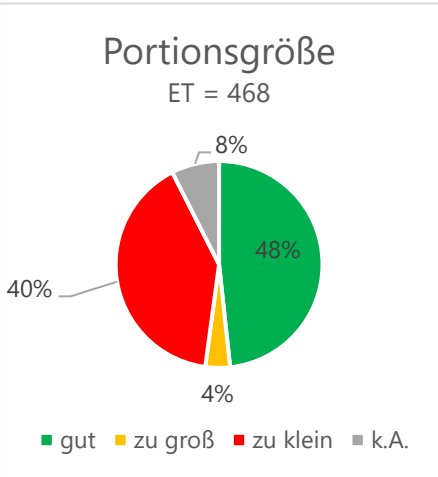
74 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

26 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

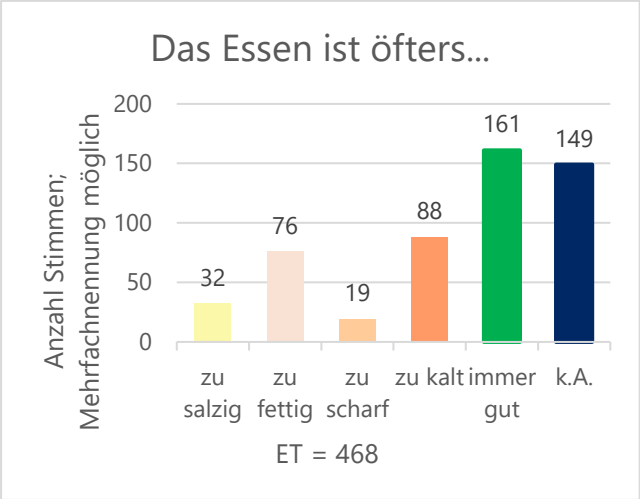


Das Verhältnis der Bewertung des Aussehens des Essens entspricht, mit Unterschied eines Prozentpunktes nach unten, der Geschmacksbewertung. 71 % (64 % in 2023) bewerten das Aussehen mit „sehr gut" oder „gut" und 27 % mit „nicht gut" oder „sieht gar nicht gut aus".

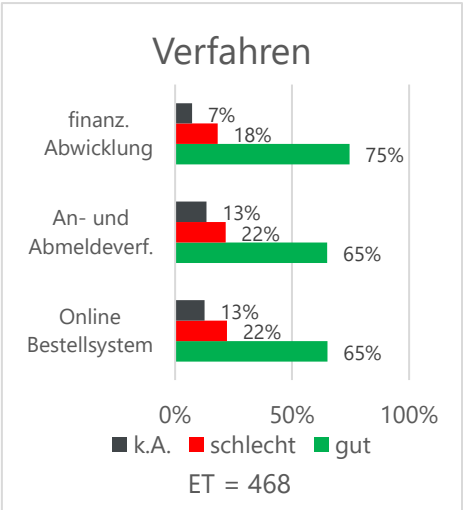
Den Geschmack bewerten durchschnittlich 70 % (65 % in 2023) mit „sehr gut" oder „gut" und 29 % mit „nicht gut oder „schmeckt gar nicht".



Die Portionsgröße wird von 40 % als „zu klein" bewertet, für 52 % ist sie „genau richtig" oder „zu groß"



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 161 (34 %) von 468 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut" befinden, bewerten 88 (19 %, in 2023 waren es 28 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt". 76 Stimmen werden für „zu fettig" vergeben, was 16 % von 468 ET entspricht.



18 % bewerten die finanzielle Abwicklung als „schlecht". Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind 65% zufrieden.

3.8. Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH

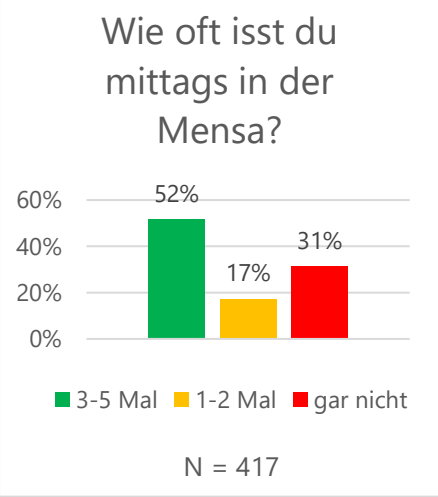
Folgende Schulen werden von der Firma Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH (OFW) beliefert:

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 25_26/SuS im Ganztag angemeldet	Beteiligung Umfrage
Albert-Schweitzer-Schule GZ	Groß-Zimmern	Kooperative Gesamtschule	717/k.A.	27
Dr.-Kurt-Schumacher-Schule	Reinheim	Kooperative Gesamtschule	760/k.A.	38
Ernst-Reuter-Schule	Groß-Umstadt	Grundschule und integrierte Gesamtschule	172/115 (Grundschule) 563/k.A. (Gesamtschule)	6 (Grundschule) 6 (Gesamtschule)
Frankensteinschule	Mühltal	Grundschule	65/39	5
Geißbergschule	Groß-Zimmern	Grundschule	81/45	13

Gersprenzschule	Reinheim	Grundschule	329/222	60
Grundschule im Grünen	Groß-Umstadt	Grundschule	79/45	16
Hasselbachschule	Otzberg	Grundschule	77/47	14
Max-Planck-Gymnasium	Groß-Umstadt	Gymnasium	1121/k.A.	114
Otzbergschule	Otzberg	Grundschule und Mittelstufenschule	176/95 (Grundschule) 156/k.A. (Mittelstufe)	12 (Grundschule) 1 (Mittelstufe)
Schule am Pfaffenberg	Mühltal	Grundschule	325/204	46
Schule im Angelgarten	Groß-Zimmern	Grundschule	200/64	22
Steinrehschule	Mühltal	Förderschule Lernen	96/27	1
Traisaer Schule	Mühltal	Grundschule	138/114	25
Ueberauer Schule	Reinheim	Grundschule	62/42	11

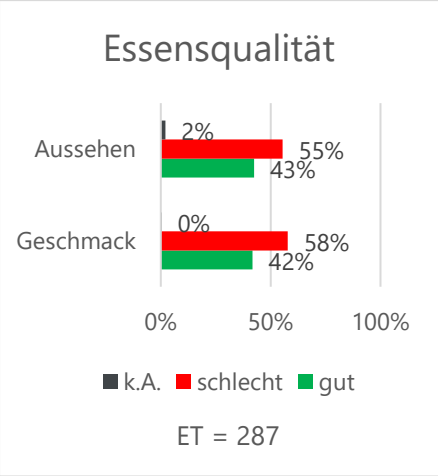
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von OFW teilnehmen können, beträgt 5.106. Täglich werden durchschnittlich 639 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 12,5 % entspricht. Für OFW liegen 417 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 287 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET), 130 sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 639 Essenden haben sich 45 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 639, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.

Sämtliche Schulen sind von OFW zum Schuljahr 2025/2026 neu übernommen worden. Aufgrund von Startschwierigkeiten ist es möglich, dass SuS die zu Beginn, aber dann nicht mehr am Mittagessen teilgenommen haben, unter den 130 „nicht Essenden" wiederzufinden sind. 35 % der Umfrageteilnehmenden die nicht essen gehen, geben als Begründung „schmeckt nicht" an.



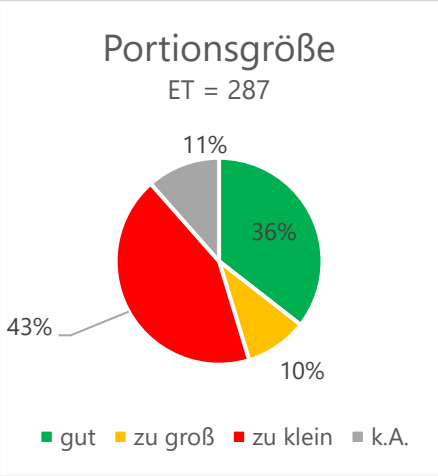
69 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

31 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

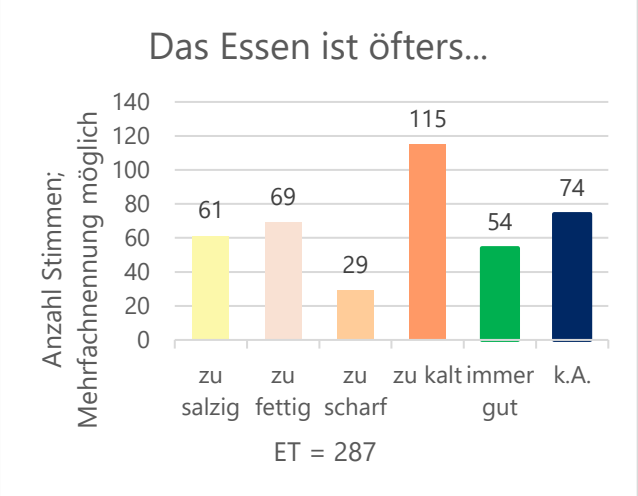


Geschmack und Aussehen. Das Aussehen wird mit 43 % als „sehr gut" oder „gut" bewertet. 55 % gefällt das Aussehen nicht.

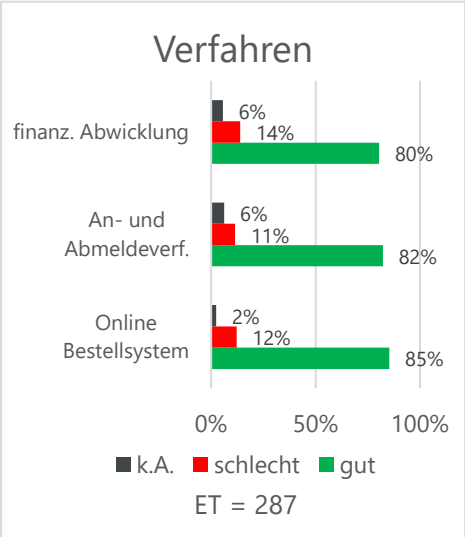
Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 42 % der 287 Essensteilnehmenden mit „sehr gut" oder „gut" und 58 % mit „nicht gut" oder „schmeckt gar nicht".



Die Portionsgröße wird von 43 % als „zu klein" bewertet, für 46 % ist sie „genau richtig" oder „zu groß"



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 54 (19 %) von 287 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut" befinden, bewerten 115 (40 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt". 69 Stimmen werden für „zu fettig" vergeben, was 24 % von 287 ET entspricht.



14 % bewerten die finanzielle Abwicklung als „schlecht". Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind über 80% zufrieden.

3.9. Rückmeldungen aus Freitextantworten

In der ersten Umfrage zur Schulverpflegung in 2023 gab es keine Möglichkeit Freitexte, wie zum Beispiel Ergänzungen nicht genannter Antwortmöglichkeiten, konkrete Wünsche und Kommentare abzugeben. Schriftliche Rückmeldungen per E-Mail beinhalteten diesen Wunsch für zukünftige Befragungen. Der letzte Punkt in der Umfrage 2026 lautete entsprechend: „Was ihr uns sonst noch sagen möchtet". Von 2.450 Teilnehmenden haben 1.095 diese Möglichkeit genutzt.

3.9.1. Stichwort Catererwechsel

In vielen Freitextantworten äußern Eltern Unverständnis über den Wechsel des Caterers und die damit verbundenen Entscheidungen, insbesondere darüber, dass die für das Essen Zahlenden bzw. die Essensteilnehmenden nicht vorab befragt wurden. Wie unter 1.1 ausgeführt, ist der LaDaDi als öffentlicher Auftraggeber zur Ausschreibung der Leistungen verpflichtet. Eine freie Wahl des Caterers, wie vielfach angenommen, besteht daher nicht. Das führt gelegentlich bei Schulen und Eltern zu Irritationen.

3.9.2. Feedback allgemein

Bei allen Caterern gibt es positive und negative Rückmeldungen sowohl zum Essen selbst, als auch zu organisatorischen Themen. In Summe wird im Freitext erwartungsgemäß häufiger Kritik geäußert, als Lob ausgesprochen. Da die Antworten freiwillig und unstrukturiert erfolgen, sind daraus keine belastbaren, standardisierten Ergebnisse abzulesen. Im Folgenden sind mehrfach benannte Themen aufgeführt. Die Caterer erhalten eine Auswertung der Antworten aus ihren Schulen, der für sie jeweils relevantesten Themen.

Die Vorbestellfristen werden zum Teil als zu lang angesehen. Gleichzeitig könnten Speisepläne früher bereitgestellt werden, damit man gleich für mehrere Wochen vorbestellen kann. Die kurzfristige Abbestellmöglichkeit am Morgen bei Krankheit wird positiv bewertet, bzw. ist dies nach Catererwechsel nicht mehr möglich, wird die fehlende Option bemängelt. Gleiches gilt für eine Erinnerungsmail bezüglich der Bestellfristen und dies auch in den Ferien, in welchen die Bestellung für den Schulstart nach den Ferien vergessen wird: Gibt es die Möglichkeit, wird dies positiv erwähnt, fehlt eine Erinnerungsmail, wird diese vermisst.

Es gibt den Wunsch nach Bestellmöglichkeiten per App und Bezahlung via Lastschrift oder Pay Pal. Das Aufladen des Guthabenkontos, bzw. die Zeit, bis das gebuchte Geld verfügbar ist, dauert vielen Befragten zu lang. Gerade deshalb wird eine Erinnerungsmail, bei geringem Guthaben gelobt und andere vermissen diese Warnung, zumal bei nicht vorhandenem Guthaben die Bestellung nicht ausgeführt wird.

Viele Eltern würden ihre Kinder gerne zum Essen anmelden, ohne dass diese im Ganztag angemeldet sind.

Gerade an weiterführenden Schulen wird um vegane Alternativen gebeten. Auch die Forderung nach einem halal geeigneten Angebot wird von einigen genannt.

Viele loben das Küchenpersonal an ihren Schulen, andere wünschen sich wiederum einen freundlicheren Umgang mit den Mensanutzenden.

Wie auch in den Grafikergebnissen zu sehen, werden die Portionsgrößen von vielen als zu klein angesehen. Die Kinder würden nicht satt. Die Freitextantworten bestätigen, was seitens der Caterer argumentiert wird; nämlich, dass die Kinder nicht alle Komponenten eines Menüs verzehren.

3.9.3. Beispielfeedback zum Essen

Sehr konkrete Kritik gibt es zum Essensangebot. Die einzelnen Punkte können als Information an die entsprechenden Caterer weitergegeben werden. Allerdings finden sich hier gehäuft widersprüchliche Beurteilungen pro Caterer, da es sich zum Teil um subjektive Beurteilungen von Geschmack und zur Auswahl der Gerichte handelt. Für die Caterer ist es eine tägliche Herausforderung möglichst alle Interessengruppen zufriedenzustellen. Denn auch Elternwunsch und Vorlieben der SuS sind nicht immer in Einklang zu bringen. Deshalb ist diese Kritik mit geringerer Bedeutung einzuordnen.

- Einerseits werden mehr vegetarische Gerichte gewünscht, es gibt sogar den Wunsch ganz auf vegetarische Kost umzustellen, gleichzeitig wird mehr Fleisch gefordert
- Es wird das Essen als ernährungsphysiologisch gut und gesund, aber nicht kindgerecht bezeichnet, andere bezeichnen das Essen als nicht gesund, zum Beispiel wegen süßer Hauptgerichte wie Milchreis, welche gleichzeitig von weiteren Befragten gerne häufiger auf den Speiseplan sollten und als kindgerecht angesehen werden
- Bei Kartoffeln und Nudeln wird der Gargrad einmal als zu stark und ebenso als zu gering bemängelt (also „matschig“ oder „zu hart“)
- Neben mehr Abwechslung wird bei gleicher Speisenbezeichnung auch ein standardisierter Geschmack erwartet
- Komponenten sind schon vermischt (z.B.: Fleisch in Sauce) statt einzeln
- Mehr Milchreis – andere weniger / kein süßes Hauptgericht

3.10. Weitere Ergebnisse

Die Frage: „Wie gefällt Dir der Essensraum?“, ist für die Betrachtung der Zufriedenheit mit dem Caterer irrelevant. Die Räumlichkeiten und deren Gestaltung liegen in der Zuständigkeit des Schulträgers. Die Ergebnisse sind überwiegend positiv, die meisten SuS empfinden die Umgebung beim Essen als positiv.

Die Abfrage nach Lebensmitteln die die SuS gerne häufiger oder weniger häufig essen würden entspricht den Erwartungen. Nudeln und Dessert führen nahezu bei allen Caterern die „häufiger-Rangliste“, während -ebenfalls bei allen Caterern- Fisch, Hülsenfrüchte und auf Platz drei Suppen, seltener gewünscht werden. Fisch und Hülsenfrüchte sollen laut den DGE-Qualitätsstandards zur

Schulverpflegung mindestens einmal wöchentlich auf dem Speiseplan erscheinen, was die Caterer nahezu alle auch regelmäßig berücksichtigen.

4. Bewertung

4.1. Gespräche mit Caterern

Alle Vertragspartner erhalten die Auswertung ihrer Schulen als Zusammenfassung in grafischer Darstellung. Ebenso werden die Freitextantworten zusammengefasst weitergegeben. Die Freitextantworten aus der Umfrage sind ein Pool für vielfältige Verbesserungsideen. Zufriedene Kunden und viele Essensanmeldungen liegen auch im Interesse der Caterer, sodass umsetzbare Verbesserungsvorschläge Anwendung finden sollten. Allen Caterern werden Gespräche zur gemeinsamen Betrachtung der Umfrageergebnisse empfohlen.

Sämtliche Vertragspartner werden regelmäßig über konkrete Punkte anlassbezogen schriftlich informiert. Zu Reklamationen gibt es generell kurzfristige Rückmeldungen und Maßnahmen seitens der Caterer.

4.2. Besonderheit Temperatur

In der Regel wird das Essen den gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturvorgaben entsprechend vom Caterer angeliefert. Wärmeverluste entstehen oft erst im Verlauf der Ausgabe. Das Essen wird überwiegend in beheizbaren Thermoporten transportiert, die vor Ort über Stromzufuhr bis zur Entnahme heißgehalten werden. Schon mit der erforderlichen Kontrolle der Eingangstemperatur bei Anlieferung, besteht das Risiko eines Temperaturverlustes.

In der Ausgabe ist zu beachten, dass die Wasserbäder auf die richtige Temperatur gebracht werden, bevor die GN (Gastronorm)-Behälter eingesetzt werden. Vorhandene Wärmebrücken müssen eingeschaltet sein. Bei größeren Pausen in der Essensausgabe sollten die Deckel wieder auf die GN-Behälter gesetzt werden. Sofern möglich, können vorgewärmte Teller bereitgestellt werden, damit der Transport zum Tisch optimiert wird, denn der größte Wärmeverlust entsteht, wenn das Essen auf dem Teller portioniert ist und dann noch sicher zum Tisch manövriert werden muss.

4.3. Besonderheit Portionsgröße

Bei allen Caterern bewerten zwischen 28 % und 47 % der Umfrageteilnehmenden die Portionsgröße als zu klein. Auch die Freitextantworten haben häufig die zu geringen Portionsgrößen als Thema. Es besteht in den Antworten Einigkeit darüber, dass die SuS satt in den Nachmittag starten sollen.

Eine Beobachtung in den Mensen zeigt, dass regelmäßig Tellerreste entsorgt werden. Das legt den Verdacht nahe, dass Kinder aufgrund persönlicher Vorlieben, nicht alle Komponenten eines Menüs verzehren und deshalb nicht immer satt werden.

Möglich ist auch der Fall, dass alle Komponenten eines Menüs verzehrt werden und sich dennoch kein Sättigungsgefühl einstellt. Das ist in verschiedenen Entwicklungsphasen der Kinder denkbar und ein Problem der Vorgaben, die nur eine einheitliche und keine individuelle Empfehlung zulassen. Somit treffen die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (siehe „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“) hinsichtlich der Portionsgrößen mitunter nicht für jeden Essensteilnehmenden zu. Eine Erklärung für die eher geringe Portionsgrößenempfehlung der DGE ist die Prävention von Übergewicht und Adipositas, eine weitere der Nachhaltigkeitsgedanke. Durch die Reduktion von Überproduktion und damit von Abfällen wird die Verpflegung nachhaltiger.

Das Thema Nachschlag, sofern ausreichende Mengen geliefert werden, wird sehr individuell gehandhabt. An vielen Schulen gilt die Regelung, dass Nachschläge von Beilagen möglich sind und manche Ausgabekräfte geben an, dies gut steuern zu können, weil sie die Kinder kennen. Von anderen Ausgabekräften kommt die Rückmeldung, dass sie aufgrund von nachfolgenden Essensschichten und der Schwierigkeit des Abschätzens der Mengen gar keinen Nachschlag geben.

Der naheliegenden Erhöhung der Liefermenge als Lösung für zu klein empfundene Portionen widersprechen die teilweise erheblichen Mengen an Lebensmittelabfällen. Vor einer solchen Anpassung sollte daher geprüft werden, in welchem Umfang die Essensreste auf persönliche Vorlieben oder die Zusammensetzung der Menüs, zurückzuführen sind.

Eltern und Erziehungsberechtigte wünschen sich ein gesundes Essen für ihre Kinder und gleichzeitig soll dies kindgerecht sein. Liest man die Beispiele in den Freitexten, was unter kindgerecht verstanden wird (z.B. Chicken-Nuggets, Pizza, Burger, Schnitzel), erklärt sich der Konflikt, den ein Caterer bei außerdem noch individuellen Geschmacksvorlieben, zu lösen hat: Ein maximal gesundes, vollwertiges, leckeres und satt machendes Essen, von dem am besten allen Essenden jede Komponente gut schmeckt und welches schließlich noch viel Abwechslung bietet und sich an mindestens 20 Essenstagen nicht wiederholt.

4.4. Situation Auftragnehmer

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Die ältesten Verträge sind aus der Zeit vor Corona. Cateringunternehmen, die diese Jahre mit Schulschließungen überstanden haben, haben seit Anfang 2022 mit einer starken Inflation zu kämpfen. Ausmaße der Preissteigerungen von Nahrungsmitteln und Energie sind nicht absehbar und somit nicht für längere Zeiträume kalkulierbar. Zusätzlich stiegen die Personalkosten deutlich durch die Anhebung des Mindestlohns.

Da die Laufzeiten für die Schulverpflegung Zeiträume von z.T. drei Jahren mit zumeist zweimaliger Verlängerungsoption um jeweils weitere zwei bis drei Jahre betragen, stehen die ursprünglich gebotenen Essenspreise nicht mehr im Verhältnis zu aktuellen Gesamtmarkt-Preisentwicklungen. Auch aus diesem Grund mussten bereits außerordentliche Preiserhöhungen für die Mittagsverpflegung und Personalkosten vereinbart werden.

Mögliche Folgen der aktuellen Situation sind abgelehnte Vertragsverlängerungen und wenige oder gänzlich ausbleibende Angebote auf Ausschreibungen von Schulverpflegung. Schon jetzt ist die Belieferung von Schulen offensichtlich nur eingeschränkt attraktiv. Natürlich spielen im Einzelfall noch weitere Aspekte eine Rolle, z.B. geringe Essenszahlen und weite Anlieferungswege.

Personalgestellung, entweder dauerhaft oder im Vertretungsfall, ist ein Vertragsbestandteil, den die Caterer zu erfüllen haben. Diese Leistung beinhaltet regelmäßige Schulungen des Personals und dessen Ausstattung mit Arbeitskleidung und die Reinigung selbiger.

Eine weitere Leistung, die vom Caterer eingefordert wird, ist die Administration und eigenverantwortliche Abrechnung mit den Erziehungsberechtigten. Erreicht die tägliche Bestellmenge eine Anzahl von mehr als 50 Essen, hat der Caterer ein Chipsystem zur Verfügung zu stellen, sofern die Schule dies wünscht. Außerdem ist die Abwicklung und aktive Mitwirkung zur Abrechnung der Zuschüsse von Sozialbehörden (z.B.: „Bildung und Teilhabe“) verpflichtend.

Jegliche Überlegungen zur Verbesserung des Mittagessenangebotes sollten daher berücksichtigen, ob der Auftrag attraktiv bleibt. Für neue Ausschreibungen ist vor diesem Hintergrund eher eine Vereinfachung und Reduzierung von Vorgaben zu überlegen.

Vielen ist nicht bewusst, dass der Essenspreis, der für ein einzelnes Essen gezahlt wird, bei Weitem nicht die Gesamtkosten deckt. Der LaDaDi subventioniert den Essenspreis über die Bereitstellung

von Personal in der Ausgabeküche und sämtliche Ausstattung vor Ort (unter anderem festes und loses Inventar, Energiekosten, Wasser, Entsorgungskosten).

5. Handlungsempfehlungen

5.1. Wiederholung

Die Umfrage 2026 fand in dieser Form bereits zum zweiten Mal statt. Somit kann auch die Entwicklung der Zufriedenheit betrachtet werden und festgestellt werden, ob Veränderungsmaßnahmen sich positiv auswirken. Für die Eltern ist die Umfrage das richtige Signal. Sie zahlen für eine Leistung und haben selbst keinen Einfluss auf die Qualität, Quantität und Ausgestaltung derselben. Die Zufriedenheit regelmäßig abzufragen ist richtig. Ohne Abfrage gibt es nur einzelne Beschwerden von Eltern und selten positive Rückmeldungen, mit der Umfrage relativieren sich Einzelmeinungen und Punkte bei denen Handlungsbedarf besteht kristallisieren sich aufgrund von Mehrfachnennungen heraus. Der LaDaDi als Auftraggeber kann die Themen zur Verbesserung damit zielführend priorisieren.

Um die Aufmerksamkeit für die Umfrage künftig weiter zu erhöhen, werden neben den bereits genutzten Kanälen auch die externen Ganztagsträger gebeten, die Information über die Teilnahmemöglichkeit weiterzugeben.

5.2. Austausch mit den Caterern

Grundsätzlich sind Gespräche mit den Caterern zu den Inhalten der Umfrage vorgesehen, insbesondere bei Kritikpunkten. Hauptthemen für den Schulträger (sowohl im Austausch mit den Caterern, als auch in Vorbereitung für kommende Ausschreibungen), die sich aus der Umfrage ergeben sind:

- Portionsgrößen
- Temperatur Essen
- Geschmack / Speisepläne
- Bestellabläufe

5.3. Auftragsvergabe transparent machen

Durch Catererwechsel entstehen bei Eltern Unsicherheiten. Zukünftig kann über die Schulen an die Eltern/Erziehungsberechtigten frühzeitig kommuniziert werden, warum ein Wechsel nötig wird (in der Regel das Vertragsende nach allen Verlängerungsoptionen) und auch, dass es nicht möglich ist, einen Caterer frei auszuwählen, sondern die gesetzlichen Bestimmungen zur Vergabe einzuhalten sind.

Stand September 2026