



NEUE STUDIE

Zwischen Anspruch und Wirklichkeit: Kita- und Schulverpflegung im Spannungsfeld von Versorgungsauftrag, Qualität und Kostendruck

Studie zur aktuellen Lage der Schul- und Kitacaterer

Diese Studie wurde freundlicherweise unterstützt von:



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BROICH CATERING.COM





THEMENSCHWERPUNKTE & METHODEN

- Teil I: Der Kita- und Schulverpflegungsmarkt in **aktuellen Zahlen**
- **Online-Umfrage** mit 305 Caterern im Frühjahr 2026
- Teil II: Aktuelle **Trends und Herausforderungen** im Kita- und Schulverpflegungsmarkt in der Post-Covid-Zeit
- **Interviews** mit 9 Praxisvertreter*innen
- Erkenntnisse aus **Branchenmagazin** gv-praxis (2024-2026)
- Teil III: **Gesellschaftliche Bedeutung** der Branche der Kita- und Schulverpflegung



GROßER BUNDESWEITER MARKT MIT WACHSENDER KONZENTRATION (1)

Befragte Schul- und Kitacaterer:

- **Versorgen** 50.490 Kita- und Schuleinrichtungen und **produzieren** wöchentlich mehr als 10 Millionen Essen
- **Beschäftigen** 20.044 Mitarbeiter*innen
- **Jahresumsatz** bei 83 Prozent max. 10 Millionen Euro, bei 5 Prozent über 50 Millionen Euro, in 2025
- 75 Prozent des Gesamtumsatzes bei den zehn größten Caterern (lt. Branchendaten)



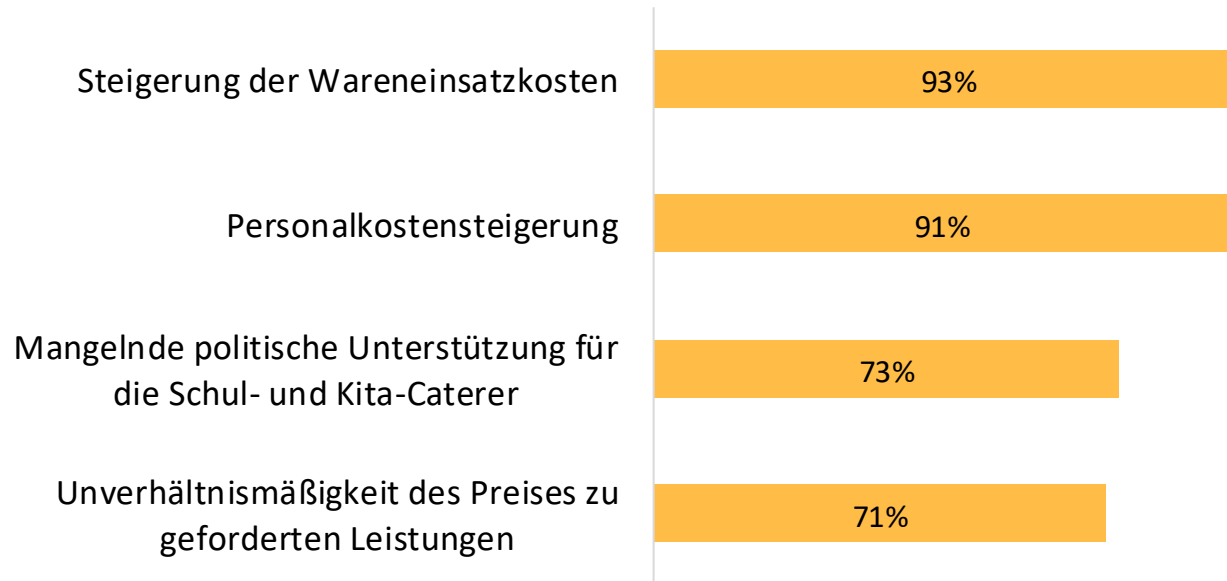
Foto: LEHMANNs Gastronomie GmbH

ANHALTENDER KOSTENDRUCK UND STARKE PREISDOMINANZ GEFÄHRDEN QUALITÄT DES ESSENS (2)



**Steigende Kosten für Waren und Personal
sind größte Herausforderungen**

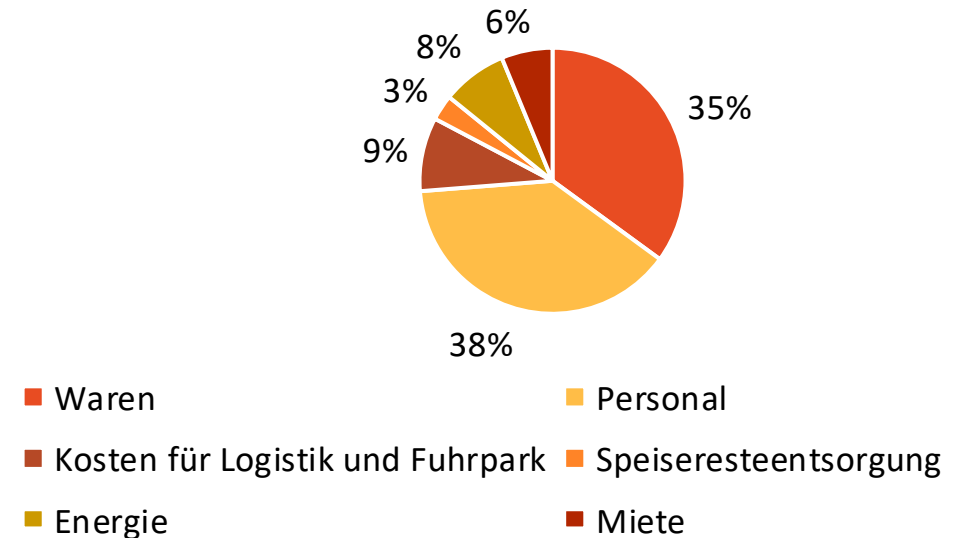
TOP 4 Herausforderungen



Frage „In welchem Maße sind Sie als Unternehmen/Organisation mit folgenden Herausforderungen konfrontiert?“, Antwortoptionen: „trifft voll und ganz zu“, „trifft zu“, „trifft teilweise zu“, „trifft nicht zu“, „trifft überhaupt nicht zu“; die ersten beiden sind hier dargestellt. N=143

**Waren und Personal machen rund
Dreiviertel der Gesamtausgaben aus**

Anteil der Kostenarten an den Gesamtkosten 2025



Frage „Welchen Anteil (in %) hatten die folgenden Kostenarten an den Gesamtkosten Ihres Unternehmens/Ihrer Organisation im Jahr 2025?“, N=102



ANHALTENDER KOSTENDRUCK UND STARKE PREISDOMINANZ GEFÄHRDEN QUALITÄT DES ESSENS (2)

- **Preis** steht für die meisten (71%) nicht im Verhältnis zu geforderten **Leistungen**.
- Drei Viertel sehen Preis als wichtigstes Zuschlagskriterium.
- Zu Lasten der **Qualität**

„Die Belastungen durch Energiepreise und durch die Personalkostenentwicklung stehen konträr zu den Wünschen, billiges Mittagessen anzubieten. Das heißt, wir sind damit konfrontiert, dass wir immer höhere Ausgaben haben, aber die Preise, die wir am Markt erzielen können, nicht in gleichem Maße steigen.“ (Claus Meinen, BHG.BROICHCATERING GmbH)



KONTROVERSE DISKUSSION UM DEN ESSENSPREIS (3)

- Durchschnittlicher **Nettoverkaufspreis** 4,21 Euro, bei regionalen Unterschieden
- Europäischer Vergleich: Schweden, Finnland kostenfrei
- Kontroverse über **kostenfreies Mittagessen**: Soziale Teilhabe versus Wertschätzung

„[So] ist es ganz häufig so, dass bei uns die Kinder die wirklich einzig richtige Mahlzeit am Tag bekommen. Das dürfen wir nicht unterschätzen. Gerade in ärmeren Regionen.“ (Klaus Richter, LebensWert Gastgeber GmbH)



ARBEITSKRÄFTEMANGEL UND DIGITALE TRANSFORMATION (4)

- Für knapp 60 Prozent der Caterer ist der Personalmangel ein großes Problem
- Zunehmender Einsatz von Digitalisierung, KI und Robotik
- Trägt zur Marktkonzentration bei

*„Die Digitalisierung voranzutreiben und dafür zu sorgen, das hat **nicht unbedingt** zum Personalabbau oder zur Personaleinsparung geführt, sondern eher zur Sicherheit. Die Prozesse werden sicherer und nachvollziehbar, sie werden einfacher für die Mitarbeiter.“ (Ralf Blauert, VDSKC e.V.)*



ÄLTERE JUGENDLICHE ESSEN SELTENER ZU MITTAG (5)

- Geringe **Teilnehmerquote** in weiterführenden Schulen, unter 50 Prozent
- 57 Prozent der Caterer sehen rückläufige Teilnahmequoten als **Herausforderung**
- Mindestens ein Drittel der Befragten kennt die Teilnahmequoten nicht
- **DESHALB:** Preise, Bestellsysteme, Pausenzeiten und die Aufenthaltsqualität in Mensen in den Blick nehmen



Foto: VDSKC e.V.



GUTE VERPFLEGUNG IST EFFEKTIVER HEBEL FÜR PRÄVENTION UND SOZIALE TEILHABE (6)

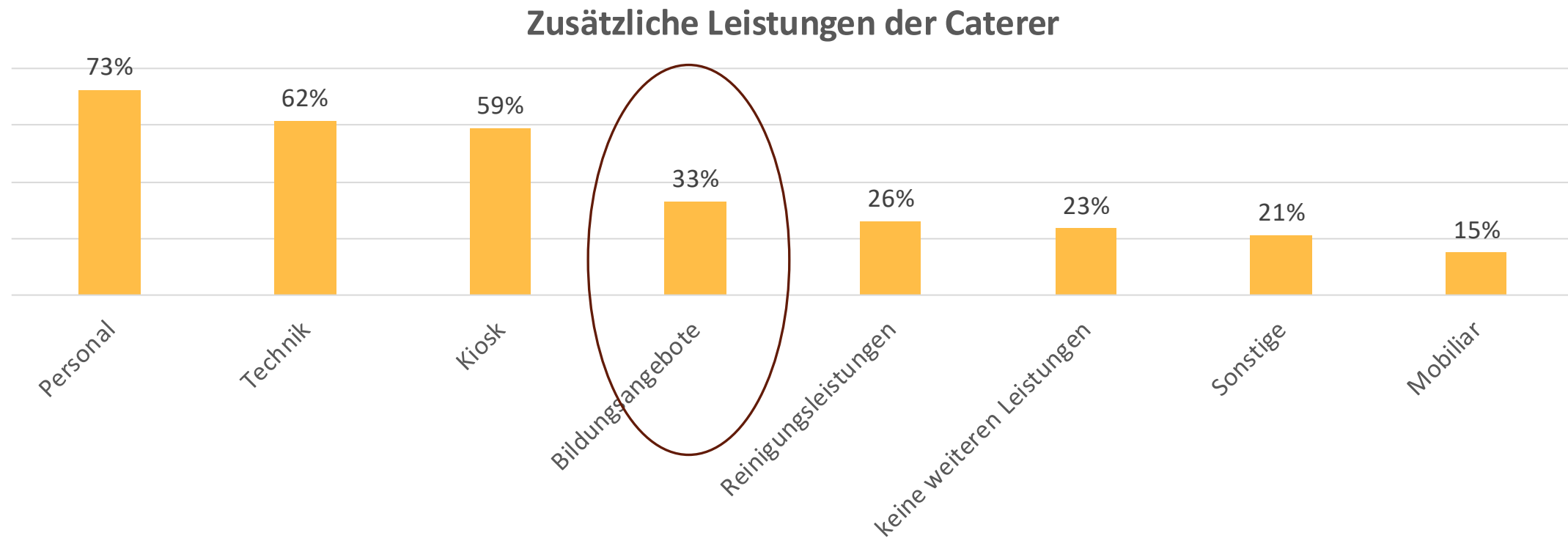
- Potential der Verpflegung als **gesundheitliche Prävention** (Übergewicht, ernährungsbedingte Erkrankungen)
- Zugang zum Essen für Kinder aus Haushalten mit geringem Einkommen häufig schwierig: BuT nur von 20-30 Prozent der Berechtigten in Anspruch genommen

„Schulessen hat einen erheblichen Einfluss auf das ganze soziale Leben, auf das soziale Miteinander der Kinder. Es wird in Deutschland viel zu wenig Zeit und Knowhow darauf verwendet, das zu verstehen und entsprechend zu handeln!“ (Markus Grube, VielfaltMenü)



TATSÄCHLICHER LEISTUNGSUMFANG WIRD UNTERSCHÄTZT – AUSSTATTUNG VOR ORT OFT UNZUREICHEND (7)

Viele Caterer bieten zusätzliche Leistungen an. Zwei Drittel bewerten Ausstattung als unzureichend.



Frage „Welche der folgenden Leistungen bietet Ihr Unternehmen/Ihre Organisation zusätzlich zum Essensangebot an?“, N=154



STRUKTUREN BUNDESWEIT SEHR UNTERSCHIEDLICH (8)

Richtlinien, **Qualitätsstandards**, Finanzierungsmodelle und Preise ja nach Bundesland verschieden und nicht verpflichtend, z. B. sehr unterschiedliche hohe Bio-Anteile (durchschnittlich 20%)

„Das eigentliche Problem in Deutschland ist, dass es keine bundesweit einheitlichen Qualitätsstandards für die Kinder- und Schulverpflegung gibt. Theoretisch kann jeder Anbieter – auch eine Frittenbude – Schulessen anbieten. Dabei geht es um die Gesundheit und Entwicklung unserer Kinder. Deshalb braucht es einen Befähigungsnachweis, damit nur qualifizierte Anbieter Kinder- und Schulverpflegung übernehmen.“ (Stefan Lehmann, LEHMANNs Gastronomie GmbH)



FAZIT

- Gesellschaftlich, gesundheitlich und wirtschaftlich relevanter Sektor – Kita- und Schulverpflegung ist weit mehr als ein Randthema der Bildungspolitik
- Unter hohem Druck: Steigende Kosten und Ansprüche bei hohem Preisdruck
- Mehr politische und gesellschaftliche Anerkennung nötig,
 - um Konsolidierung und Qualitätsverluste zu verhindern
 - Um Ganztagsbetreuung zu sichern.



VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT!



Foto: LEHMANNs Gastronomie GmbH

Diese Studie wurde freundlicherweise unterstützt von:



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BROICH CATERING.COM

