

Michaela Schlich (Hrsg.)

Schulverpflegung auf dem Prüfstand

**Eine Dokumentation zur Situation
in Rheinland-Pfalz 2009**



Cuvillier Verlag Göttingen
Internationaler wissenschaftlicher Fachverlag



UNIVERSITÄT
KOBLENZ · LANDAU

SCHULVERPFLEGUNG AUF DEM PRÜFSTAND

EINE DOKUMENTATION ZUR SITUATION IN RHEINLAND-PFALZ 2009

Herausgeberin:

Dr. oec. troph. *Michaela Schlich*

Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung
Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Koblenz, im Juni 2010

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

1. Aufl. - Göttingen : Cuvillier, 2010

978-3-86955-367-2

© CUVILLIER VERLAG, Göttingen 2010

Nonnenstieg 8, 37075 Göttingen

Telefon: 0551-54724-0

Telefax: 0551-54724-21

www.cuvillier.de

Alle Rechte vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlages ist es nicht gestattet, das Buch oder Teile daraus auf fotomechanischem Weg (Fotokopie, Mikrokopie) zu vervielfältigen.

1. Auflage, 2010

Gedruckt auf säurefreiem Papier

978-3-86955-367-2

VORWORT UND DANKSAGUNG

Das Thema Schulverpflegung brennt in Deutschland spätestens seit der zunehmenden Zahl von Ganztagschulen auf den Nägeln. Dabei liegen die Interessen und Anspruchsklassen aller Beteiligten - Schüler und Lehrer, Eltern und Schulträger, Caterer und Selbstversorger - gelegentlich im Widerstreit. Über Allem steht zunächst, dass die Schulverpflegung gesetzliche Mindestanforderungen an Lebensmittel hinsichtlich Hygienemanagement und Rückverfolgbarkeit erfüllen und dabei gleichzeitig wissenschaftlich gesicherten Erkenntnissen genügen muss, die hinsichtlich der Qualität von Speiseplänen für Kinder und Jugendliche in der Gemeinschaftsverpflegung vorliegen.

Rheinland-Pfalz als traditionell geprägtes Flächenland befasst sich im wissenschaftlichen Bereich sowohl institutionell als auch personell zu wenig mit Ernährungswissenschaft und Ökotrophologie. Benachbarte Bundesländer wie etwa Baden-Württemberg oder Nordrhein-Westfalen sind da schon erheblich weiter, institutionalisieren die wissenschaftliche Befassung mit der Ernährung des Menschen als Ernährungs- und Verbraucherbildung auch und gerade im Lehramtsbereich, unter der naheliegenden Anwendung auf das Thema Schulverpflegung.

Die Idee, mit der Herausgabe dieser Dokumentation einschlägige, auf die Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz bezogene Examensarbeiten von Studierenden der Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz, zu publizieren, ist auf der Tagung „Schulverpflegung Rheinland-Pfalz auf dem Prüfstand“ entstanden, die dankenswerter Weise am 23.09.2009 gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz durchgeführt werden konnte.

An dieser Stelle möchte ich mich vor allem bei meinen Studierenden bedanken, die das Forschungsprojekt zur Situation der Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz mit sehr großem Engagement und Begeisterung vorangetrieben haben! Bedanken möchte ich mich auch bei Dr. Brigitte Jansen, die sich um die zusammenfassende Darstellung der Ausgangslage im ersten Kapitel gekümmert hat, auf Basis der Vorarbeiten der Studierenden. Großen Dank auch für das einheitliche Layout und das gründliche Lektorat dieser Dokumentation durch Karin Horni und meinen Mann (Prof. Dr.-Ing. Elmar Schlich), ohne deren Zutun dieses Werk nicht so einfach gelungen wäre.

Ich wünsche der vorliegenden Dokumentation eine angemessene Verbreitung und die entsprechende Wirkung bei der weiteren Entwicklung der Schulverpflegung und des Fachs Ernährungs- und Verbraucherbildung, das in Rheinland-Pfalz den ihm zustehenden Stellenwert in der Ausbildung der Lehramtsstudierenden und an den Schulen sicherlich noch erreichen wird.

Koblenz, im Juni 2010

Dr.oec.troph. *Michaela Schlich*
Akademische Oberrätin an der
Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz
Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung

SCHULVERPFLEGUNG AUF DEM PRÜFSTAND

EINE DOKUMENTATION ZUR SITUATION IN RHEINLAND-PFALZ 2009

Dr. Michaela Schlich (Herausgeberin)

INHALT

Brigitte Jansen Michaela Schlich¹	Einleitung, Zielsetzung und Hintergründe zur Untersuchung der Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz 2009	7
Janin Schmaus	Schulverpflegung auf dem Prüfstand – Erhebung der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen in Rheinland-Pfalz	29
Simone Metzler	Verpflegungssituation an Schulen –Kioskangebot und Zwischenverpflegung im Großraum Koblenz	89
Heike Handwerk	Schulverpflegung an Schulen im Großraum Simmern – Kiosk und Zwischenverpflegung mit Blick auf Schulmilch	127
Cathrin Hein	Mittagsverpflegung an Ganztagschulen in Rheinland-Pfalz –Befragung der für das Schulessen Verantwortlichen	161
Bernd Adams	Mittagsverpflegung an Ganztagschulen in Rheinland-Pfalz –Ermittlung der Schülerakzeptanz	219
	Literatur und Internetquellen	261

¹ Der hier vorliegende Text ist auf Basis von Textabschnitten der Studierenden Bernd Adams, Heike Handwerk, Cathrin Hein, Simone Metzler und Janin Schmaus in deren Examensarbeiten entstanden. Zur Vermeidung von Dopplungen haben sich die Autorinnen zu dieser zusammenfassenden Vorgehensweise mit deutlicher redaktioneller und inhaltlicher Überarbeitung entschlossen, mit Hinweis auf die Vorlagen der Studierenden in deren Examensarbeit.

EINLEITUNG, ZIELSETZUNG UND HINTERGRÜNDE ZUR UNTERSUCHUNG DER SCHULVERPFLEGUNG IN RHEINLAND-PFALZ 2009

BRIGITTE JANSEN UND MICHAELA SCHLICH

EINLEITUNG

Ganztagsschulen existieren schon seit vielen Jahren vor allem bei unseren europäischen Nachbarn. Gerade in der letzten Zeit wird bei uns der Ruf nach Ganztagsschulen immer lauter und macht diese Schulform zu einem zentralen bildungspolitischen Schwerpunkt [IFB 2002:7].

So reagiert die Landesregierung auf die veränderten Lebensbedingungen unter denen Kinder und Jugendliche heutzutage aufwachsen. Insbesondere berufstätige und alleinerziehende Eltern nutzen für ihre Kinder das ganztägige Schulangebot. Damit leisten die Ganztagsschulen einen erheblichen Beitrag, um die Erziehung der Kinder und Berufstätigkeit besser miteinander verbinden zu können. Zudem bietet die ganztägige Betreuung durch intensivere schulische Förderung eine Vielzahl pädagogischer Chancen, die breitere Öffnung gegenüber anderen gesellschaftlichen Gruppen sowie zusätzliche Zeit um soziale und demokratische Verhaltensweisen einzuüben [PZ-INFO 2001:Vorwort].

Die Schule wird somit zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum der Kinder und Jugendlichen. Dadurch fallen traditionell von der Familie übernommene Aufgaben immer häufiger in den Bereich der Schulen. Ein wichtiger Aspekt ist hier die Mittagsverpflegung, die ein integraler Bestandteil des Ganztagsschulkonzeptes ist. Neben pädagogischen und strukturellen Änderungen, welche die Einrichtung eines Ganztagsbetriebes mit sich bringen, stehen die Schulen daher vor der großen Herausforderung, den Schülern mittags eine vollwertige Mahlzeit anzubieten.

- Wie sieht nun die aktuelle Verpflegungssituation an den Ganztagsschulen in Rheinlandpfalz aus?
- Mit welchen Problemen sehen sich die Schulen täglich konfrontiert?
- Welchen Herausforderungen müssen sich die Akteure der Schulverpflegung stellen?

- Welchen Beitrag kann die Schule überhaupt im Bereich Ernährungsbildung, Gesundheitsförderung und Prävention leisten?
- Wo liegen eventuell die Chancen?

Diese zentralen Fragestellungen werden mit Hilfe empirischer Erhebungen durch Studierende der Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz untersucht.

Die Zielsetzung dieser empirischen Erhebungen ist im Wesentlichen:

- die erstmalig flächendeckende Bestandsaufnahme und Dokumentation der aktuellen **Mittagsverpflegung** aller Ganztagschulen in Rheinland-Pfalz,
- eine Bestandsaufnahme der **Zwischenverpflegung** an Ganztagschulen ausgewählter Bezirke in Rheinland-Pfalz sowie
- die Dokumentation der Schülerakzeptanz der Mittagsverpflegung an ausgewählten Ganztagschulen in Rheinland-Pfalz.

Die hier vorliegende Dokumentation stellt die Ergebnisse der empirischen Erhebungen vor, die am Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung der Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz als Teil von Examensarbeiten im November 2009 eingereicht worden sind.

Die Anregung zur Herausgabe dieser Dokumentation entstammt der Tagung „Schulverpflegung Rheinland-Pfalz auf dem Prüfstand“, die in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz am 23. September 2009 in Koblenz stattgefunden hat.

THEORETISCHER HINTERGRUND

Rahmenbedingungen der Ganztagschule

Spätestens seit der Veröffentlichung der PISA-Ergebnisse (Deutsches PISA-Konsortium, 2001), die im internationalen Vergleich Skepsis an dem deutschen Halbtagschulsystem haben aufkommen lassen, ist das Thema Ganztagschule durch eine neue Entwicklungsdynamik gekennzeichnet.

Die neue Ganztagschulbildung ist darauf ausgerichtet, allen Kindern und Jugendlichen, unabhängig von ihrer Herkunft, einen umfassenden Zugang zu einer hochwertigen Bildung zu verschaffen [BETTMER et al. 2007, WBfF 2006].

Die Organisation und Konzeption von Ganztagschulen kann sehr unterschiedlich sein. Die Kultusministerkonferenz legt nur einige Mindestanforderungen fest und berücksichtigt bei ihrer Definition den Aspekt der ganztägigen Beschulung und der Betreuung. „Ganztagschulen sind demnach Schulen, bei denen im Primar- und Sekundarbereich:

- über den vormittäglichen Unterricht hinaus **an mindestens drei Tagen** in der Woche ein **ganztägiges Angebot** für die Schülerinnen und Schüler bereitgestellt wird, das täglich mindestens sieben Zeitstunden umfasst,
- **an allen Tagen** des Ganztagsbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein **Mittagessen** bereitgestellt wird,
- die **nachmittäglichen Angebote** unter der Aufsicht und Verantwortung der Schulleitung organisiert, in enger Kooperation mit der Schulleitung durchgeführt werden und in einem **konzeptionellen Zusammenhang mit dem vormittäglichen Unterricht stehen** [SdKMK 2004: 4].“

Diese Mindestanforderungen definieren einen Rahmen, der im Detail Handlungsspielräume für die jeweilige Ausgestaltung des Ganztagschulkonzeptes offen lässt und in jedem Bundesland unterschiedliche Umsetzungen findet. Durch die Vielfalt an Organisationsformen, Zielsetzungen und Konzeptionen ist es daher schwierig, eine allgemeine Definition für den Begriff „Ganztagschule“ zu finden.

Ganztagschulen in Rheinland-Pfalz

Im Schuljahr 2009/2010 hat Rheinland-Pfalz neben der GTS in Angebotsform noch 79 verpflichtende Ganztagschulen, die von allen dort angemeldeten Schülern ganztä-

gig besucht werden. Organisatorisch gesehen, gibt es auch Mischformen von Ganztagschultypen, darunter fallen die Ganztagsgymnasien mit achtjährigem Bildungsgang (G8GTS), die in der Orientierungsstufe als Ganztagschulen in Angebotsform geführt werden und ab Klassenstufe 7 für alle Schüler das ganztägige pädagogische Angebot verpflichtend ist.

Zusätzlich gibt es weitere 281 offene Ganztagschulen die, an mindestens drei Wochentagen, Schülern zur freien täglichen Auswahl in jeweils sieben Zeitstunden neben dem Unterricht beispielsweise eine Hausaufgabenbetreuung oder Maßnahmen zur Förderung und zur Freizeitgestaltung anbieten. Landesweit gibt es im Schuljahr 2009/2010 an 877 der rund 1.600 allgemein bildenden Schulen Ganztagsangebote, die voraussichtlich von deutlich mehr als 72.000 Schülern genutzt werden [www.ganztagschule.rlp.de (4)].

Ganztagschule in Angebotsform (neue Form)

In Rheinland-Pfalz gibt es seit 2001 das Rheinland-Pfälzische Modell der **Ganztagschule in Angebotsform**, das auch als neue Form bezeichnet wird. Dieses Modell sieht an vier Tagen in der Woche ein Ganztagsangebot von 8.00 bis 16.00 Uhr vor. Das bedeutet, dass die Teilnahme an der GTS für jeden Schüler² auf freiwilliger Basis erfolgt, es jedoch für jeden Schüler, der sich auf ein Ganztagsangebot festgelegt hat, verpflichtend für das folgende Schuljahr ist. In Bezug auf die Rahmenbedingungen der GTS in Rheinland-Pfalz spricht man von zwei Organisationsmodellen. Es handelt sich zum einen um die **additive Form**, zum anderen um die **rhythmisierte Form** der GTS. Daher wird dieses Rheinland-Pfälzische Modell auch als „Mischform“ bezeichnet.

Bei der additiven Form bleibt der Unterricht in Halbtagsform bestehen, nach der Mittagspause beginnen die Ganztagsangebote.

In der rhythmisierten Form ist eine Integration der Angebote auch am Vormittag möglich. Im Schuljahr 2008/2009 arbeiten etwa 40 % der GTS mit Ganztagsklassen und können dadurch ihr Unterrichtsangebot rhythmisieren [www.ganztagschule.rlp.de (1), WUNDER 2006].

² Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in der Arbeit durchgehend der Plural „Schüler“ verwendet. Darin einbezogen sind natürlich auch die weiblichen Schüler.

Die pädagogische Konzeption für die Gestaltung der Ganztagsangebote, besteht aus vier Teilbereichen und ist für jede Ganztagschule verpflichtend. (Gerne spricht man in diesem Zusammenhang von den vier Säulen des ganztägigen Schul- und Unterrichtstages.)

Es handelt sich hierbei um:

1. **Unterrichtsbezogene Ergänzungen,**
2. **Themenbezogene Vorhaben und Projekte,**
3. **Förderung sowie**
4. **Freizeitgestaltung** [WUNDER 2006: 9].

Dabei sollen die einzelnen Elemente gleich gewichtet sein. Je nach Schulart, Schulstandort und vor allem auch je nach konkreten Umsetzungsmöglichkeiten ist das Konzept variabel.

So ist die Zusammenarbeit mit außerschulischen Trägern ausdrücklich vorgesehen und es existieren zahlreiche Kooperationsvereinbarungen, wie beispielsweise mit Kirchen, Vereinen, Unternehmen und Jugendhilfen [WUNDER 2006].

Weitere Formen der Ganztagschule (ältere Modelle)

- Ganztagschulen in **offener Form** legen einzelne Unterrichtsveranstaltungen auf den Nachmittag und bieten darüber hinaus eine außerunterrichtliche Betreuung an.
- Ganztagschulen in **verpflichtender Form** sind in der Mehrzahl Förderschulen, aber auch Schulen anderer Schularten. Die Teilnahme an den weiteren pädagogischen Angeboten ist bei dieser Form für alle Schüler verpflichtend.
- Ganztagschulen in **teilweise gebundener Form** haben einzelne Klassen oder Jahrgangsstufen, die obligatorisch am Ganztagsbetrieb teilnehmen [BETTNER et al. 2007: 17, DEMMER et al. 2005, KNAUER 2006: 15].

Finanzierung der Ganztagschule

Die Finanzierung für Ganztagschulen in Rheinland-Pfalz wird auf zwei Wegen umgesetzt. Zunächst erhalten alle neuen Ganztagschulen für kleinere Investitionen auf Antrag Pauschalzuwendungen, die je nach Schulart zwischen 50.000 Euro und 75.000 Euro liegen. Des Weiteren ist eine Förderung von größeren Bauinvestitionen, wie z. B.

eine Mensa, nach den Maßgaben der Schulbauförderung des Landes mit den höchstmöglichen Sätzen möglich. Aus dem 4 Milliarden € Bundesprogramm zum Ausbau von Ganztagschulen „Zukunft Bildung und Betreuung 2003-2007“ erhält Rheinland-Pfalz bis 2007 insgesamt 198,44 Mio € [www.ganztagschule.rlp.de (1)].

In Rheinland-Pfalz ist der zustehende Anteil aus diesem Investitionsprogramm zu 100 % verplant, allerdings werden ganztagschulspezifische Baumaßnahmen weiterhin aus Mitteln des Landes unterstützt. Dies sind bei ganztagschulspezifischen Baumaßnahmen an Schulgebäuden 70 % und bei Investitionen in die Sportstätteninfrastruktur 50 % der zuwendungsfähigen Kosten [HOLTAPPELS et al. 2008: 31 ff.].

Die Personalkosten für zusätzliche Lehrer, pädagogische Fachkräfte und sonstiges pädagogisches Personal werden zu 100 % vom Land Rheinland-Pfalz finanziert. Dabei erhalten die Schulen ein Personalbudget, das abhängig ist von der Anzahl der teilnehmenden Schüler am Ganztagsangebot [HOLTAPPELS et al. 2008].

VERPFLEGUNG AN GANZTAGSSCHULEN

Esskultur

Ganztagsschulen haben gemeinsam, dass an allen Tagen des Ganztagsbetriebs den teilnehmenden Schülern ein Mittagessen bereitgestellt wird und zwar unabhängig vom sozioökonomischen Hintergrund. Der Versorgung der Kinder mit einem warmen Mittagessen kommt dabei eine sehr große Bedeutung zu, denn aus gesundheitlichen Gründen kann es keiner verantworten, dass nur Schokoriegel oder Pommes Frites den Magen füllen. Dabei ist zu bedenken, dass etwa ein Drittel aller Krankheiten bei Kindern auf Fehlernährung zurückzuführen sind.

Weiterhin ist erwiesen, dass es einen Zusammenhang zwischen Ernährung und Verhalten gibt. Gerade in unseren heutigen Schulen spiegelt sich dieses Bild wieder: Es gibt zunehmend verhaltensauffällige Schüler. Deswegen kann die Relevanz der Mittagsversorgung nicht deutlich genug gemacht werden. Neben dem „richtigen“ Essen hat die Schülerschaft zusätzlich noch die Gelegenheit, soziales Verhalten in der Gruppe zu erlernen und bestimmte Regeln anzuwenden bzw. selbst einzuhalten.

Bei kaum einem Schüler verteilt sich die Nahrungsaufnahme auf fünf Mahlzeiten täglich (erstes und zweites Frühstück, Mittagessen, eine Mahlzeit am Nachmittag und Abendessen). So hat eine Vielzahl von Untersuchungen belegt, dass eine erhebliche Zahl der Kinder und Jugendlichen ohne Frühstück in die Schule kommt. Daher ist es besonders wichtig, dass in der Schule Essenszeiten eingehalten werden und jeder Schüler die Gelegenheit hat, ein zweites Frühstück einzunehmen [APPEL 1998: 258ff].

Den Schülern der Ganztagschule muss auch genügend Zeit für ein Mittagessen zur Verfügung eingeräumt werden. Zu kurze Pausen und Hektik tragen dazu bei, dass nicht alle an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Die gesamte Mittagspause (Essensausgabe, Einnahme der Mahlzeit, Abräumen) sollte mindestens 60 Minuten dauern. Außerdem sollte darauf geachtet werden, dass jedem Schulkind genügend Platz in dem Speiseraum zur Verfügung steht – pro Essensteilnehmer ca. 1,5 m². Ansonsten sind versetzte Pausenzeiten einzurichten. Da die Lehrkräfte eine Vorbildfunktion haben, ist es notwendig, dass sie sich bereit erklären am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen.

Die Gestaltung des Essensraums ist ebenfalls ein wesentlicher Punkt. Die Schüler sollen sich in ihrer Mittagspause entspannen und Freude am Essen haben. Deswegen ist es von Vorteil, dass zur Ausgabe und zum Verzehr der Speisen gesonderte Räume zur Verfügung stehen. Der Essensraum selbst sollte ein helles, freundliches und ansprechendes Ambiente haben und zur Reduzierung der Geräuschkulisse sind lärm-dämmende Materialien zu verwenden. Zur Steigerung der Identifikation mit dem Speiseraum, sollten die Schüler bei der Gestaltung mit einbezogen werden. Dabei ist auf die Wünsche jeder Altersstufe der Schule zu achten. Insbesondere für die Oberstufe wird empfohlen, einen eigenen Raum zur Verfügung zu stellen [DGE 2007:11, APPEL 1998:262].

Das Mittagessen

Jede Ganztagschule in neuer Form bietet an allen vier Tagen, für die das Angebot eingerichtet ist, ein Mittagessen an. Unter Umständen besteht dieses Angebot auch am fünften Tag. Das Mittagessen, als integraler Bestandteil des Ganztagschulkonzeptes, muss mit besonderer Verantwortung wahrgenommen werden und sollte den Schülern mehr bieten, als eine reine Nahrungsaufnahme [APPEL 2005, COELEN 2008]. Mit dem Mittagessen in der Schule tritt an die Stelle einer familiären Esskultur eine schulische und damit öffentliche [WUNDER 2006: 30 ff.]. Vordergründig ist das Mittagessen und die damit verbundene Mittagspause nicht mit der Vermittlung von Lerninhalten verknüpft, dennoch stellt es eine tragende Rolle in Hinblick auf Erziehung, Betreuung und Bildung dar.

Für die Konzeption, Organisation und Umsetzung der Mittagsverpflegung in einer Ganztagschule sind die Kenntnisse und Zusammenhänge verschiedener Aspekte unverzichtbar. Dazu gehören:

- **Gemeinschaftliche Aspekte**

Soziale Kommunikation und Kulturtechniken,

- **Gesundheitliche Aspekte**

Speisenauswahl im Sinne der Ernährungsempfehlungen und Berücksichtigung von religiösen Vorgaben

- **Organisatorische Aspekte**

Bewirtschaftungs-, Verpflegungs-, Ausgabe-, und Abrechnungssysteme

- **Architektonische Aspekte**

Ausstattung von Küche und Mensa, Hygienevorschriften

- **Evaluatorische Aspekte**

Befragung von Schülern, Eltern, und Personal [COELEN 2008: 568].

Die Organisation und Bereitstellung des Mittagessens liegt in der Zuständigkeit des Schulträgers. Dies ergibt sich aus § 75 Absatz 2 Ziffer 5 SchulG, der ebenfalls die Kostentragungspflicht festlegt.

Laut § 85 SchulG können die Eltern der Schüler, die eine Ganztagschule besuchen, an den Aufwendungen für das Mittagessen, nach § 75 Abs. 2 Nr. 5, sozial angemessen beteiligt werden. Nach der amtlichen Begründung zu § 85 darf die Kostenbeteiligung nicht so ausfallen, dass Eltern aus finanziellen Gründen abgehalten werden, ihr Kind am Mittagessen anzumelden.

Für das Mittagessen an Ganztagschulen gelten folgende Kriterien:

- Für die Teilnahme am GTS-Mittagessen gibt es keine Rechtsverpflichtung.
- Speisen und Getränke dürfen von den Schülern auch mitgebracht werden.
- Falls das Elternhaus in erreichbarer Entfernung ist, können die Schüler auch zum Essen nach Hause gehen [www.ganztagsschule.rlp.de (5)].

Finanzierung des Mittagessens

„Keine Schülerin und kein Schüler, die in Ganztagschulen ein Mittagessen erhalten können, sollen aus finanziellen Gründen gezwungen sein, darauf zu verzichten.“ So lautet ein Kommentar von Doris Ahnen in einer Pressemitteilung vom 31.08.2008 [www.ganztagsschule.rlp.de (3)]. Bereits im Sommer 2006 hat die Landesregierung einen Sozialfonds für das Mittagessen in Ganztagschulen eingerichtet. Das bietet auch den Schülern die Möglichkeit am Mittagessen teilzunehmen, deren Eltern Arbeitslosengeld II bzw. Sozialhilfe beziehen oder Asylbewerber sind. In diese Förderung des Mittagessens sind alle Schüler der Ganztagschulen in Angebotsform, der verpflichtenden Ganztagschulen und der offenen Form einbezogen, die an vier Nachmittagen in der Woche an einem Ganztagschulangebot teilnehmen. Bei diesen Voraussetzungen können die Schüler das Mittagessen für 1 Euro erhalten.

Für die Kinder, die in so genannter versteckter Armut leben, ist ein zusätzlicher Härtefonds eingerichtet. Hierbei handelt es sich beispielsweise um Schüler, deren Eltern berechtigt wären, soziale Hilfen zu erhalten, die jedoch diesen Anspruch nicht geltend machen. Oder es handelt sich um solche Kinder, deren Erziehungsberechtigte kurzfristig in eine finanzielle Notsituation gekommen sind. Seit August 2008 gelten für diese Anspruchsgruppe neue Verfahrensregelungen, in denen die Verwaltung des Fonds für die Schulträger, Kommunen und die bislang zentral zuständige Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD) vereinfacht wird.

Demnach gibt es für alle Fälle - Härtefälle mit eingeschlossen - reine Pauschalzuweisungen an die Kommunen und freien Schulträger, die zweckgebunden für die Subventionierung von Mittagessen in Ganztagschulen verwendet werden können. Damit wird auf ein aufwändiges Zuweisungs- und Verwendungsnachweisverfahren verzichtet. In Verhandlungen mit kommunalen Spitzenverbänden, den beiden großen Kirchen und der Arbeitsgemeinschaft der Freien Waldorfschulen hat die Landesregierung entschieden, dass in Zukunft jeder Schulträger für 11 % seiner Ganztagschüler eine Pauschale von jeweils 160 Euro pro Kopf und Jahr erhält [www.ganztagschulen.org, www.ganztagschule.rlp.de (3)].

Zwischenverpflegung

Ergänzend zur Mittagsverpflegung gibt es an vielen Schulen die Möglichkeit der Zwischenverpflegung, in Form von Schulkiosk, Automat und/oder Cafeteria. Dabei sollte die Zwischenverpflegung nicht in Konkurrenz zur Mittagsverpflegung stehen und geeignete Lebensmittel, wie Obst und Gemüse, Vollkornprodukte und Milchprodukte, zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs im Angebot haben [DGE 2007].

Fett- und zuckerreiche Lebensmittel und Getränke sind wegen ihrer überschüssigen Energiezufuhr und der geringen Nährstoffdichte zu vermeiden. Beim Einsatz von Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen für die Zwischenverpflegung gelten ähnliche Bestimmungen, die im Folgenden erläutert werden, wie für die Mittagsverpflegung.

Schulmilchangebot

Auch die Schulmilch gehört in den Bereich der Zwischenverpflegung. Durch dieses seit über 30 Jahren bestehende Programm wird der Verzehr von Milch und Milchprodukten an Schulen und Kindergärten durch die Europäische Union unterstützt. Die

Zuschüsse sind seit 1994 mehrfach gekürzt worden und der Absatz ist stark gesunken. Gründe für den Rückgang sieht das Bundesernährungsministerium neben der Höhe der Beihilfe, in organisatorischen Problemen, einer nicht attraktiven Produktpalette und einem zu geringem Bewusstsein für den gesundheitlichen Beitrag von Milch [www.aid.de (1)].

Schulobstprogramm

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz führt die Initiative „5 am Tag“ im Sommer-Schulhalbjahr 2009 ein Pilotprojekt zum Schulobst in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz durch. Im Anschluss an dieses Pilotprojekt stellt die Europäische Union ab Herbst 2009 insgesamt 90 Millionen Euro für die Durchführung von Schulobstprogrammen an Schulen zur Verfügung, um Obst- und Gemüseverzehr bei Kindern- und Jugendlichen nachhaltig zu steigern [www.5amtag.de].

Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), im Rahmen des Projektes „Schule + Essen = Note 1“, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet und diese 2007 erstmals in einer Broschüre veröffentlicht, die an alle Schulen verschickt wird. Im September 2009 ist eine überarbeitete Auflage dieser Standards erschienen, in denen einige Kapitel konkretisiert und weiterentwickelt werden.

Diese ersten bundesweiten Qualitätsstandards für Schulverpflegung sind im nationalen Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ verankert und setzen einen „Meilenstein“ zur Qualitätssicherung in der Schulverpflegung [DGE 2007].

Im Rahmen von IN FORM werden in allen 16 Bundesländern Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung eingerichtet, deren Aufgabe es ist, in ihrem jeweiligen Bundesland die Qualitätsstandards bei den Entscheidungsträgern und verantwortlichen Akteuren publik zu machen und den Schulen unterstützend zur Seite zu stehen [DGE 2009a]. In Rheinland-Pfalz existiert die Vernetzungsstelle seit Mai 2009.

Zielsetzung und Inhalt der Qualitätsstandards

Im Mittelpunkt der Qualitätsstandards steht die Gestaltung der Schulverpflegung, die konkrete Anforderungen an eine ausgewogene Mittags- und Zwischenverpflegung sowie die Getränkeversorgung beinhalten. Des Weiteren bietet die Broschüre einen Überblick über die schulorganisatorischen und pädagogischen Rahmenbedingungen.

Die Qualitätsstandards haben folgende Zielsetzungen:

- Verbesserung der Qualität der Schulverpflegung an Schulen (Mittags- und Zwischenverpflegung),
- Verbesserung des Ernährungsverhaltens bei Kindern und Jugendlichen, um einen Beitrag zur Prävention von Krankheiten im Erwachsenenalter zu leisten,
- Hilfestellung für die Umsetzung eines optimalen Verpflegungsangebots und zur Qualitätssicherung sowie die notwendige Verknüpfung zur Ernährungs- und Gesundheitsbildung herzustellen und zu verankern [DGE 2007].

Anforderungen an die Mittagsverpflegung

Die Umsetzung der Standards in die Praxis ist in zwei Stufen möglich. **Stufe eins** nennt Mindeststandards auf Basis des optimierten Einsatzes bestimmter Lebensmittel, so dass qualitative Aspekte der Lebensmittelauswahl im Vordergrund stehen. Grundlagen sind hier klare Mindestfestlegungen in Bezug auf die Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung, die in die Speisenplangestaltung integriert sind. [DGE 2007: 13 ff.]

Stufe zwei fordert die Einhaltung quantitativer Ziele und macht eine Nährwertberechnung erforderlich. Dabei handelt es sich um ein Mittagsverpflegungsangebot auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Mit den nährstoffbasierten Standards wird festgelegt, wie viel Energie, Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, ausgewählte Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Mittagsmahlzeit liefern soll [DGE 2007].

Für die Gestaltung des Speisenplans sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Häufigkeit bestimmter Lebensmittel/-gruppen
- ethische und religiöse Aspekte, wie z. B. bei Gerichten mit Schweinefleisch immer eine Alternative anzubieten,

- tägliches Angebot eines vegetarischen Gerichts,
- Rücksichtnahme auf Allergien oder krankheitsbedingten Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl,
- klare und einfache sprachliche Gestaltung des Speiseplans
- eindeutige Bezeichnung des Fleisches, der Fleischerzeugnisse sowie der Tierart
- saisonale Anpassung der Speisen
- Berücksichtigung regionaler und kulturspezifischer Essgewohnheiten [DGE 2007, DGE 2009a].

Neben den eher äußeren Kriterien der Gestaltung des Speiseplans, ist es ebenfalls erforderlich, Kriterien für die Zubereitung der Speisen festzulegen, damit ein positiver Einfluss auf ernährungsphysiologische und sensorische Qualitäten der Speisen erreicht werden kann. Demnach ist auf eine fettarme Zubereitung der Speisen zu achten. Frittierte Produkte sollten maximal zweimal pro Woche angeboten werden. Bei der Zubereitung von Gemüse ist Dünsten und Dämpfen als Garmethode einzusetzen.

Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen ist so gering wie möglich zu halten, im Idealfall bis 30 Minuten, da eine zunehmende Warmhaltezeit einen erhöhten Vitamin- und Geschmacksverlust mit sich bringt. Daher kann die Zubereitung der Speisen auch chargenweise erfolgen, um unnötige Warmhaltezeiten zu vermeiden. Bei der Ausgabe der Speisen ist auf die korrekte Ausgabetemperatur zu achten: Warme Speisen müssen eine Temperatur von mindestens 65 °C und kalte Speisen eine Temperatur von maximal 7 °C aufweisen. Die Abläufe der Herstellung sowie der Ausgabe der Speisen sind zu dokumentieren. [DGE 2007, DGE 2009a].

Anforderung an die Getränkeversorgung

Um den Flüssigkeitsbedarf zu decken, ist es wichtig, den Schülern während des Schultages etwas zu trinken zur Verfügung zu stellen. Milch und Milchprodukte sowie Säfte gehören nicht zu der Gruppe der Getränke, sondern werden laut aid in die Kategorie der tierischen und pflanzlichen Lebensmittel eingruppiert [www.aid.de (2)].

Unverdünnte zuckerreiche Getränke wie Limonaden, Eistee und Fruchtsaftgetränke sind ebenfalls, aufgrund ihres hohen Zucker- und Energiegehaltes, nicht empfehlenswert.

Wasser ist zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfs am besten geeignet, da es wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente enthält, dabei aber keine Energie liefert. Zur Wasserversorgung bieten sich beispielsweise Trinkwasserspender oder Brunnen, die unter regelmäßiger Kontrolle und Wartung stehen, an. Dies gibt den Schülern die Möglichkeit, über den Tag verteilt, ihre Trinkflaschen mit frischem Wasser aufzufüllen.

Bewirtschaftungssysteme

Für die Art der Bewirtschaftung wird im Allgemeinen unterschieden in Eigen- und Fremdbewirtschaftung. Bei der **Eigenbewirtschaftung** erfolgt die Bewirtschaftung durch die Schule oder einen Mensaverein, der häufig aus einem Förderverein hervorgeht und die Qualitätsanforderungen an die Schule stellt. Als wichtige Voraussetzung muss ein detaillierter Leistungskatalog erstellt und entsprechendes Fachpersonal angestellt werden.

Die **Fremdbewirtschaftung** liegt in der Hand eines Pächters bzw. Caterers. Mit Hilfe eines Ausschreibungsverfahrens durch den Schulträger können sich Anbieter um den Verpflegungsbetrieb bewerben. Durch detaillierte Qualitätsanforderungen, die im Leistungsverzeichnis festgelegt werden, ist ein einfacher Vergleich diverser Angebote möglich. Meist wird die Infrastruktur durch den Träger vorgegeben, kann allerdings auch mit dem Anbieter abgestimmt werden [DGE 2007, DGE 2009a].

Verpflegungssysteme

Neben den verschiedenen Bewirtschaftungssystemen wird noch in Verpflegungssystemen unterschieden. Dabei wird die Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel vom jeweiligen System beeinflusst. Allerdings steht die Wahl des Verpflegungssystems oftmals in Abhängigkeit von baulichen Voraussetzungen sowie personellen und finanziellen Möglichkeiten.

- **Frischküche/Frischkostsystem**

Bei diesem System werden die Speisen direkt vor Ort in einer Küche vor- und zubereitet, portioniert und anschließend verzehrt. Hierbei werden überwiegend frische Lebensmittel verwendet, wozu entsprechende bauliche und personelle Rahmenbedingungen erfüllt werden müssen.

- **Tiefkühlsystem**

Dieses System beinhaltet eine ausschließliche oder überwiegende Verwendung angelieferter, tiefgekühlter Speisen, die von einem professionellen Anbieter stammen. Vor Ort werden die Speisen thermisch aufbereitet.

- **Cook & Chill/Kühlkostsystem**

Der Begriff „Cook & Chill“ heißt übersetzt „Kochen und Kühlen“, was bedeutet, dass die Mahlzeiten in einer externen Küche zubereitet und nach dem Garverfahren innerhalb kürzester Zeit auf 2-6 °C gekühlt und anschließend portioniert werden.

- **Warmverpflegung**

Ausschließliche oder überwiegende Verwendung von warm angelieferten Speisen, die von einer Zentralküche zubereitet und ausgeliefert werden. Die Speisen werden ggfs. in der Schule noch warm gehalten, bevor sie portioniert und ausgegeben werden.

- **Mischküche/Mischküchensystem**

Hierbei handelt es sich um eine Kombination aus frisch zubereiteten Speisekomponenten und Produkten mit unterschiedlich hohem Conveniencegrad. Der Conveniencegrad ergibt sich im Einzelfall aus der vorhandenen Infrastruktur, die in jedem Fall den Anforderungen einer Großküche entsprechen muss [AID 2005, APPEL 2005: 265 ff., FKE 2008, DGE 2007].

Essensausgabe

Bei der Essensausgabe gibt es eine Unterscheidung in folgende Systeme:

- **Tischgemeinschaft**

Diese beinhaltet eine Mehrportionenausgabe in Schüsseln und auf Platten, die auf den Tischen verteilt werden.

- **Cafeteria**

Hierbei handelt es sich um ein Tablettssystem, das über eine Ausgabentheke, an der die Speisen einzeln auf Tellern angerichtet werden, erfolgt.

- **Free-Flow-System (Buffet-System)**

Die Schüler stellen sich Speisekomponenten an verschiedenen Ausgabeeinheiten wie an einem Buffet selbst zusammen. Dabei sind Speisen in der Regel nach der übli-

chen Menüfolge Vorspeise und Salat, Hauptgericht, Nachspeise und Getränke angeordnet [DGE 2007:22]. In Bezug auf die verschiedenen Schulformen eignet sich die Tischgemeinschaft für alle Altersgruppen, das Cafeteria- und Free-Flow-System ist erst ab der Sekundarstufe empfehlenswert [DGE 2007].

Raum und Zeit

Die Essatmosphäre spielt eine große Rolle für die Akzeptanz des Mittagessens. Dazu gehört ein separater Raum, im Idealfall eine Mensa, die für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen unverzichtbar ist. Die Gestaltung des Speiseraumes sollte hell, freundlich und für das Alter der Kinder ansprechend sein. Eine Einbeziehung der Schüler bei der Gestaltung führt zu einer gesteigerten Identifikation mit der Mensa. Ebenfalls ist es notwendig, dass die Schüler für das Mittagessen genügend Zeit zur Verfügung gestellt bekommen, um in Ruhe die Mahlzeiten zu genießen und die Gelegenheit besteht, sich vom Schulalltag zu entspannen und sich mit Freunden auszutauschen.

Dabei gilt es ebenso den Faktor Lärm zu berücksichtigen, so dass die Schüler in „Ruhe“ essen können. Durch das Einführen von klaren Regeln und Ritualen während des Mittagessens lässt sich eine für alle Beteiligten angenehme Atmosphäre schaffen. Daher ist es von Vorteil, wenn Lehrkräfte als Vorbildfunktion beim Mittagessen teilnehmen. Des Weiteren haben sie dadurch die Möglichkeit eine vertrauensvolle Basis zu den Schülern aufzubauen [APPEL 2005, DGE 2007].

Personal

Die Anforderungen an die Qualifizierung und Anzahl des Personals, die im Rahmen der Schulverpflegung, insbesondere der Mittagsverpflegung, tätig sind, hängen größtenteils von dem vorherrschenden Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem ab. Als Voraussetzung für die Leitung des Verpflegungsbereichs gilt eine einschlägige berufliche Qualifikation. Die Teilnahme an regelmäßigen Weiterbildungs- und Schulungsmaßnahmen ist sowohl für die Leitung als auch für das Küchenpersonal, das vielleicht keine entsprechende Berufsqualifikation besitzt, erforderlich. Für Personal, das für die Aufbereitung von gelieferten Speisen, beispielsweise von Großcaterern, oder die Essensausgabe Verantwortung trägt, ist eine Schulung im Bereich Lebensmittelhygiene und Infektionsschutzgesetz Voraussetzung. Für das Aufbereiten der Speisen muss das Personal ebenfalls in den Prozessabläufen geschult sein.

QUALITÄTSMANAGEMENT IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Nach der DIN EN ISO 8402 wird Qualität beschrieben: „*als die Gesamtheit der Eigenschaften und Merkmale bezüglich ihrer Eignung, festgelegte und vorausgesetzte Erfordernisse zu erfüllen.*“ [WWW.FOODMEDIA.DE].

Der Qualitätsbegriff ist damit sehr vielschichtig. Bezogen auf das Schulessen gibt es auf die Frage nach Qualität die unterschiedlichsten Antworten. So ist es für die Schüler wichtig, dass die Speisen schmecken und auch mal das Lieblingsgericht gekocht wird. Die Eltern hingegen wollen, dass ihre Kinder gesundes Essen bekommen und wiederum die für die Mittagsverpflegung Verantwortlichen legen Wert auf eine hygienisch einwandfreie Küche. [SCHULVERPFLEGUNG 2007:20]

Die drei Säulen des Qualitätsmanagements

Damit alle Beteiligten auch langfristig mit dem Schulessen zufrieden sind, muss die Qualität in allen Dimensionen bedacht und gesichert werden. Bei einer systematischen Sicherung spricht man von Qualitätsmanagement. Es handelt sich aber nicht nur um Kontrollen, sondern beginnt bereits in der Planungsphase. Um Qualität zu überprüfen, müssen konkrete Ziele festgelegt werden. Die Frage, die sich dabei stellt, lautet: Was soll in welchem Maße erreicht werden? In manchen Bereichen gibt es bestimmte Standards und gesetzliche Anforderungen. Dennoch existiert kein einheitliches Patentrezept für die Qualitätssicherung in der Schulverpflegung. Da jede Schule anders ist, müssen auch die bestehenden Vorgaben und Hilfen an die jeweiligen Begebenheiten angepasst werden. [SCHULVERPFLEGUNG 2007: 20]

1. Die Ergebnisqualität

Ein zentrales Ergebnis in diesem Bereich ist beispielweise das Essen und Trinken. Es muss die ernährungsphysiologische, sensorische und hygienische Qualität gesichert werden. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) stellt dazu genaue und überprüfbare Anforderungen an die Schulverpflegung. So haben sie zunächst einmal qualitative Anforderungen die vorgeben, welche Lebensmittel und Lebensmittelgruppen wie häufig auf dem Speiseplan stehen sollen. Weiter werden neben der Lebensmittelauswahl auch die Nährstoff-Vorgaben berücksichtigt. Diese beiden Qualitätsstandards können anhand von Checklisten regelmäßig überprüft werden. Um die sensorische Qualität zu sichern, ist sensibilisiertes Küchenpersonal von Vorteil. Auch re-

gelmäßige Nachfragen, wie das Essen bei den Kindern und Jugendlichen ankommt, verbessern die Zufriedenheit.

Das Essen und die Getränke müssen gesundheitlich unbedenklich sein. Dafür hat die DGE eine entsprechende Auflistung mit verpflichtenden Hygiene-Regelungen entworfen. Dazu gehört in jedem Fall die Erfüllung eines gut umsetzbaren HACCP-Konzepts. Fragen über die Freundlichkeit des Personals, die Sauberkeit der Zubereitungsräume und die Zufriedenheit der Gäste sichern die Ergebnisqualität ab [SCHULVERPFLEGUNG 2007: 20ff].

2. Die Prozessqualität

Nicht nur die Ergebnisse eines Prozesses zählen, sondern auch die einzelnen Arbeitsabläufe bis dahin müssen reibungslos und schnell vonstattengehen. So muss z. B. überprüft werden, ob die Warmhaltezeiten für die Speisen nicht zu lange sind. Denn wenn solche Schwachstellen nicht behoben werden, haben diese einen negativen Einfluss auf die oben beschriebene Ergebnisqualität [SCHULVERPFLEGUNG 2007: 22].

3. Die Strukturqualität

Hier wird versucht, die spezifischen Rahmenbedingungen für die Schulverpflegung zu optimieren. Gemeint sind damit hauptsächlich die technischen und baulichen Kriterien wie z. B. der Zustand der Möbel und Küchengeräte. Aber auch die Zuständigkeiten für die einzelnen Verantwortlichkeitsbereiche müssen in diesem Sektor des Qualitätsmanagements geregelt werden [SCHULVERPFLEGUNG 2007: 22].

Leistungsverzeichnis

Durch ein Leistungsverzeichnis werden, unabhängig vom Bewirtschaftungssystem, Art, Umfang und Anforderungen der Verpflegungsqualität festgelegt. Dadurch erhält die Schule eine Grundlage für ein Ausschreibungsverfahren, damit ein Vergleich verschiedener Angebote von Anbietern möglich ist [DGE 2007, DGE 2009a].

Hygienevorschriften

Dem Gesetz nach gelten Schulen, die eine Mittagsverpflegung und/oder eine Zwischenverpflegung mit unverpackten Lebensmitteln anbieten, als Lebensmittelunternehmer und haben entsprechende Sorgfaltspflicht. Das bedeutet, dass die ausgegebenen Speisen und Lebensmittel von hygienisch einwandfreier Qualität sein müssen. Die

Beweispflicht bei Auftreten eines Verdachtsfalls, liegt beim Unternehmer bzw. beim Verantwortlichen für Schulverpflegung [DGE 2009b].

Um diese Qualität zu gewährleisten, ist eine stichprobenartige Endproduktkontrolle nicht ausreichend, sondern auch präventive betriebshygienische und mikrobiologische Maßnahmen müssen mit einbezogen werden.

Die Lebensmittelhygiene ist europaweit einheitlich durch gesetzliche Bestimmungen geregelt und das Hygienemanagement für Schulküchen umfasst drei Säulen. Das ist zum einen die „**Gute Hygiene Praxis**“, die Maßnahmen, wie Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene beinhaltet, um eine höchstmögliche Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. In einem Hygieneplan werden diese betriebsspezifischen Hygienevorschriften und deren Kontrollen festgelegt. Eine weitere Säule bezieht sich auf ein betriebliches Eigenkontrollsystem nach **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**. Das System gilt als vorbeugendes Konzept, das die Herstellung gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel sichert. Das Konzept baut auf einem wirksamen Hygienekonzept auf und ersetzt nicht die üblichen Hygienemaßnahmen. Es umfasst vorbeugende Gefahrenanalyse, die anschließende Festlegung von Maßnahmen zur Lenkung der Gefahren sowie die Überwachung und Dokumentation der festgelegten Maßnahmen. Die dritte Säule umfasst die **Belehrungen** und **Schulungen** für alle Küchenkräfte und Personen, die mit Lebensmitteln oder Geschirr in Kontakt kommen [DGE 2009b, KRÄMER 2007: 320 ff.].

Schulverpflegung im internationalen Vergleich

Seit es in Deutschland bundesweite Qualitätsstandards für die Schulverpflegung gibt, rückt das Schulessen immer weiter in den Fokus der Diskussionen um die Ganztagschule. Im Folgenden wird nun ein kurzer Einblick in Regelungen und Abläufe anderer Staaten in Bezug auf die Schulverpflegung gegeben. Tab. 1 zeigt in einer Übersicht Informationen zu den Standards, der Verbindlichkeit und der Preisgestaltung für die Essensteilnehmer in Großbritannien, Frankreich, Österreich, Schweden und Australien.

Tab. 1: Schulverpflegung im Ländervergleich

	Großbritannien	Frankreich	Österreich	Schweden	Australien
Standards	Ja	Ja	Nein	ja	Ja
Verbindlichkeit	Ja	Ja	—	nein	Nein
Betreff	Mittagessen, Kiosk	Mittagessen, Getränke	—	Mittagessen, Kiosk	Mittagessen
Kosten	2,30 – 2,50 €	Max. 3,00 €	2,50– 3,00 €	ca. 2,60 €	k. A.

BEDEUTUNG DER ERNÄHRUNG IM LEBENSRAUM SCHULE

„Ernährung in der Schule hat eine zentrale Bedeutung für die Gestaltung des „Lebensraumes Schule“ [DGE 2007: 6]. Das Thema Ernährung stellt die Schulen vor große Herausforderungen. Der veränderte Alltag von Eltern und Kindern, eine Pluralisierung der Lebensstile sowie veränderte Essgewohnheiten haben dazu geführt, dass Wissen und Fertigkeiten über gesundes Essen zu Hause immer seltener erworben werden. Außer Haus gibt es aber auch kaum Möglichkeiten zum Erwerb von Ernährungskompetenzen. Wachsende Armut unter Kindern und Jugendlichen führt ebenfalls dazu, dass viele Schüler sich unzureichend und/oder falsch ernähren [SIMSHÄUSER 2005]. So sind Fast Food und Convenience Produkte bei Kindern und Jugendlichen oftmals sehr beliebt, da diese einfach zu erwerben und schnell zubereitet sind.

Dabei hat Ernährung einen großen Einfluss auf Gesundheit und Ernährungssozialisation sowie die Konzentrations- und Lernfähigkeit und damit auch auf die Schulleistung. Eine qualitativ hochwertige und vollwertige Ernährung in der Schule ist für die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern unerlässlich. Die Schulen stehen in der Verantwortung, das Thema Ernährung in ihren Bildungs- und Erziehungsauftrag mit aufzunehmen [DGE 2009a]. Daher ist die Qualität des Lebensraums Schule für die Einlösung dieses Auftrags entscheidend [SIMSHÄUSER 2005].

Ernährungsbildung an Schulen

Früher war Ernährung kaum ein Thema an den Schulen. Schule hatte keinen expliziten Bildungsauftrag für Ernährung und Gesundheit von Schülern. In Haupt- und Realschulen wird Ernährung im Rahmen von hauswirtschaftlichem Unterricht als Wahlfach angeboten. Kompetenzen im Bereich Essen, Ernährung, Konsum und der Umgang mit Geld werden einerseits immer dringlicher, andererseits bekommen Kinder und Jugendliche dies immer seltener vermittelt. Die Einführung von Ganztagschulen eröffnet nun die Chance zu einer nachhaltigen Ernährungswende im Alltag von Kindern und Jugendlichen [SIMSHÄUSER 2005].

An dieser Stelle ist das Forschungsprojekt REVIS zu erwähnen. Durch dieses Forschungsprojekt wird ein Referenzrahmen für eine zukunftsweisende Ernährungs- und Verbraucherbildung entwickelt, der die Bereiche Bildungsziele, Kompetenzen, Themen und Inhalte und didaktische Orientierung umfasst.

Dabei wird nicht die Anforderung an ein neues Fach gestellt, welche das Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung umfasst, sondern die Lerninhalte sollen in eine Reihe traditioneller Unterrichtsfächer integriert werden [www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de]. Das Fach Hauswirtschaft beispielsweise ist allerdings das einzige Unterrichtsfach, in dem sowohl ernährungs- als auch verbraucherbezogene Inhalte kontinuierlich und vernetzbar implementiert werden können. Es bietet deshalb die größten Potenziale. Allerdings muss das Fach von seiner tradierten Vorstellung als „Koch-, Back- und Nähfach“ befreit werden und mit neuen Inhalten definiert werden.

Mit der Einführung einer Ganztagschule ist die Aufnahme der Ernährungsthematik in die Schulcurricula die zukunftsweisende Konsequenz. Damit können Teilaspekte in den Schulalltag integriert und das Thema „Ernährung & Gesundheit“ als Teilkonzept innerhalb der Leitlinien der Schule verankert werden [APPEL 2005].

Damit Ernährungsbildung durch Schulverpflegung erfolgreich umgesetzt werden kann, bedarf es den Einsatz einer Person, beispielsweise aus dem Fachgebiet der Ökologietrophologie, die ein so genanntes Schnittstellenmanagement leistet.

Daneben gibt es viele anschauliche Materialien und Konzepte, die im Unterricht eingesetzt werden können, um Schülern auf anschauliche Weise das Thema Ernährung zu vermitteln.

LITERATUR

Die Literaturangaben zu allen Beiträgen befinden sich am Ende der Dokumentation in einem zusammenfassenden Kapitel.



UNIVERSITÄT
KOBLENZ · LANDAU

**SCHULVERPFLEGUNG AUF DEM PRÜFSTAND –
ERHEBUNG DER MITTAGSVERPFLEGUNG AN GANZTAGSSCHULEN
IN RHEINLAND-PFALZ**

Autorin: *Janin Schmaus*

Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung
Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Nachfolgend sind folgende Teile der Examensarbeit von Janin Schmaus dokumentiert: Methode, Ergebnisse, Diskussion und Zusammenfassung, nach redaktioneller Überarbeitung durch die Herausgeber. Die Literaturangaben finden sich am Ende der gesamten Dokumentation in einem alle Arbeiten zusammenfassenden Kapitel.

SCHULVERPFLEGUNG AUF DEM PRÜFSTAND – ERHEBUNG DER MITTAGSVERPFLEGUNG AN GANZTAGSSCHULEN IN RHEINLAND-PFALZ

METHODE

Schriftliche Befragung

Bei der vorliegenden Erhebung handelt es sich um eine explorative, quantitative Datenerhebung, die mit Hilfe einer schriftlichen Befragung durchgeführt wird. Die Untersuchungsteilnehmer beantworten vorgelegte Fragen in Form eines Fragebogens selbstständig schriftlich.

Aufbau des Fragebogens

In dieser Erhebung ist der Fragebogen von den Verantwortlichen für Schulverpflegung auszufüllen, weil davon auszugehen ist, dass dieser Personenkreis über die entsprechenden Sachkenntnisse bezüglich Schulverpflegung verfügt. In einem gesonderten Anschreiben werden Hintergrund und Ziele der Befragung dargestellt, um auf die Notwendigkeit der Datenerhebung hinzuweisen.

Der Aufbau des Fragebogens ist durch Überschriften in acht einzelne Teilbereiche gegliedert, was zu einer besseren Übersicht und Strukturiertheit beiträgt.

Insgesamt besteht der Fragebogen aus 38 Fragen. Dabei sind die allgemeinen Fragen (1-5) zur Schule (Name der Schule, Schulform, Schulträger, Verantwortlicher für die Schulverpflegung, E-Mail) mit eingeschlossen und stellen damit den ersten Teil des Fragebogens dar.

Im zweiten Teilbereich (Fragen 6-15) geht es um die Organisation der Mittagsverpflegung (GTS-Form, Angebot Mittagsverpflegung, Bewirtschaftungssystem, Verpflegungssystem, Auswahlmenüs, Teilnahme Schüler/Lehrer, Einnahmeort, Ausgabesystem, Speiseplangestaltung, Anbieterauswahl).

Der dritte Teil (Fragen 16-23) behandelt Fragen zum Speisenangebot sowie zur Abwechslung und Zufriedenheit. Mit der Qualität und Hygiene (Qualitätsstandards der DGE, Leistungsverzeichnis, Hygieneplan und deren Verantwortlichen) befassen sich die Fragen im vierten Abschnitt (Fragen 24-26). Im fünften Teilabschnitt (Fragen 27-28) wird nach den Kosten und den Gründen der Nichtteilnahme am Essen gefragt.

Der sechste Teilabschnitt (Fragen 29-31) befasst sich mit der Situation der Zwischenverpflegung (Verpflegungsangebote, Schulmilchangebot, Produktgruppen, Getränke und warme Snacks).

Im siebten Teilabschnitt (Fragen 32-34) werden Fragen zur Ernährungsbildung an den Schulen gestellt (eigenes Fach und Schwerpunkt, Lehrküche, weitere Angebote und Programme zum Thema Ernährungsbildung).

Im Abschnitt acht (Fragen 35-38) finden sich noch zwei offene Fragen bezüglich Anregungen zur Schulverpflegung sowie Probleme, welche aus der Sicht der Befragten am häufigsten auftauchen. Abschließend wird ermittelt, ob Interesse an weiteren Informationen, in Form eines Newsletters besteht und in welcher Funktion die befragte Person in der Schule tätig ist.

Durchführung der Befragung

Die Durchführung der Befragung findet im Frühjahr 2009 statt. Hierzu wird der Fragebogen an insgesamt 513 Ganztagschulen in Angebotsform in Rheinland-Pfalz verschickt. Die postalische Verteilung übernimmt die Vernetzungsstelle für Schulverpflegung in Montabaur. Unter den 513 Ganztagschulen sind auch 54 Schulen, die erst ab dem Schuljahr 2009/10 mit dem Ganztagsbetrieb beginnen und drei auslaufende Schulen. Diese Schulen werden nicht in die Auswertung miteinbezogen, so dass sich die Gesamtmenge auf 456 Schulen bezieht ($n = 456$). Die jeweiligen Verantwortlichen für Schulverpflegung werden gebeten, diesen Fragebogen auszufüllen und an die Vernetzungsstelle für Schulverpflegung in Montabaur zurückzuschicken, die diese Bögen zentral sammelt und zur Auswertung weiterleitet.

Statistische Auswertung

Die vorliegenden Ergebnisse werden mithilfe der deskriptiven Statistik ausgewertet. Die deskriptive Statistik dient dazu, eine Menge von Einzeldaten zusammenzufassen und die Ergebnisse übersichtlich darzustellen. Ausgangsbasis für eine deskriptive, statistische Analyse sind im Regelfall ungeordnete Einzelbeobachtungen bzw. Einzelergebnisse, die in dieser Arbeit mittels Fragebögen erhoben werden [BOTZ/DÖRING 2002: 376].

Die statistische Datenanalyse wird mit Hilfe des Programms SPSS 17.0 durchgeführt. Dafür werden für die Fragen Variablen bestimmt und entsprechend der Ant-

wortmöglichkeiten kodiert. Alle Fragebögen werden in einer Datenmaske eingegeben und vorwiegend mit Hilfe von Häufigkeitsverteilungen und Kreuztabellen ausgewertet.

Die Errechnung von Mittelwerten und gegebenenfalls Standardabweichungen erfolgt für metrisch skalierte quantitative Merkmale wie z. B. Bio-Anteil, Kosten für die Mittagsmahlzeit und Teilnahme der Schüler/Lehrer beim Mittagessen.

Die Ergebnisse gehen in der Regel von einer Grundgesamtheit von 334 Schulen ($n = 334$) aus, weil das die Schulen sind, die den Fragebogen ausgefüllt haben. Bei einigen Fragen kommt es zu keiner Beantwortung durch die Befragten, was durch „keine Angabe“ gekennzeichnet ist. Ist die Grundgesamtheit geringer, so wird darauf hingewiesen (Bsp.: $n = 210$).

Die hauptsächlich vorkommenden qualitativen Merkmale, die nominal oder ordinal skaliert sind, werden in der Regel durch relative Häufigkeiten in Prozent angegeben, die sich aus den absoluten Häufigkeiten ergeben.

In manchen Fällen werden die Ergebnisse auch in absoluten Zahlen angezeigt, wenn beispielsweise die Gesamtmenge gering ist, wie z. B. Gründe für Unzufriedenheit. Es gibt auch Fragen, bei denen Mehrfachnennungen möglich sind, worauf in den entsprechenden Fällen hingewiesen wird. Zur grafischen Darstellung werden die Ergebnisse in Diagrammen mit Hilfe des Programms EXCEL von Microsoft formatiert.

Signifikanztest

Die Überprüfung der Hypothese, dass die Kosten für die Mittagsverpflegung in Abhängigkeit zu dem jeweiligen Bewirtschaftungssystem stehen, wird mit Hilfe des Signifikanztests „Varianzanalyse“ durchgeführt.

Eine Varianzanalyse ermöglicht, mehrere Fallgruppen aus einer Datendatei miteinander zu vergleichen und zu prüfen, ob sich die Durchschnittswerte einzelner Variablen signifikant voneinander unterscheiden. In einem ersten Test werden die Mittelwerte der Kosten der verschiedenen Bewirtschaftungssysteme miteinander verglichen und auf Signifikanz geprüft und in einer zweiten Analyse die Durchschnittskosten der Fremdbewirtschafter (Gemeinschaftsverpfleger, Großcaterer und Kleincaterer) auf Abhängigkeit getestet [BROSIUS 2008].

ERGEBNISSE

Nachfolgend werden die Ergebnisse der vorliegenden Studie dargestellt. Es werden die für die Studie wichtigsten Ergebnisse analog zum Aufbau des Fragebogens aufgezeigt.

Bei der Ergebnispräsentation wird ausschließlich auf ausgewählte Ergebnisse eingegangen. Die Prozentwerte in den grafisch dargestellten Ergebnissen sind gerundete Werte, die Ergebnisse in tabellarischer Form zeigen die Werte aus der SPSS-Datei und sind nicht gerundet.

Befragungsdesign

In dem Abschnitt Befragungsdesign werden die allgemeinen Ergebnisse zur Befragung, wie Rücklaufquote und Schulträger sowie die Gesamtzahl und Verteilung der Ganztagschulen und deren Schulformen für das Schuljahr 2008/2009 in dem die Erhebung stattfindet, dargestellt.

Rücklaufquote

Von 456 Ganztagschulen in Angebotsform im Schuljahr 2008/09 können die Fragebögen von 334 (73 %) Schulen ausgewertet werden. 11 (2 %) Fragebögen sind ungültig und werden nicht in die Datenerhebung mit einbezogen.

Tab. 2: Rücklauf der Fragebögen

Fragebogen ausgefüllt?	Häufigkeit	Prozent
ungültig	11	2,4
ja	334	73,2
nein	111	24,3
Gesamt	456	100,0

Auf die Frage nach der Funktion der Person, die den Fragebogen ausfüllt, geben 307 Schulen Auskunft.

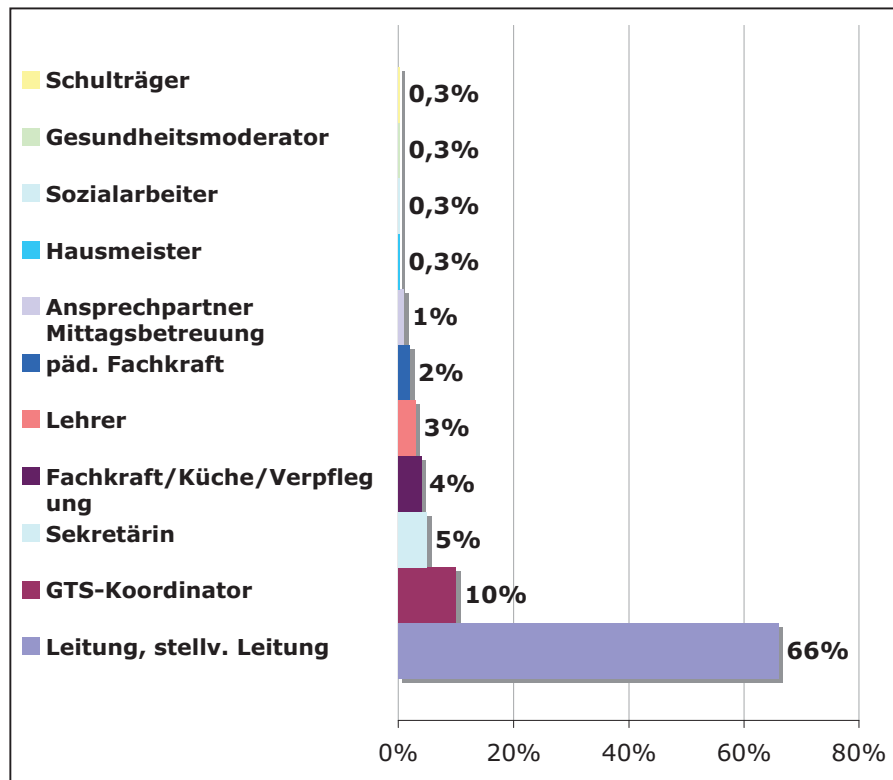


Abb. 1: Angaben zu der Funktion der Befragten (n = 307)

66 % der Fragebögen sind von Schulleitern bzw. stellvertretenden Schulleitern und 10 % von GTS-Koordinatoren ausgefüllt. 4 % werden von Fachkräften der Küche und Verpflegung beantwortet. Die Angaben von weiteren Personen liegen alle unter 5 %.

Schulform

Die Fragebögen werden entsprechend der einzelnen Schulformen verteilt. Abb. 2 verdeutlicht, wie hoch der jeweilige Anteil der Schulform ist. Er ist angegeben in absoluten Zahlen, die in die Erhebung eingehen. Die linke Zahl (fett gedruckt) ergibt die Anzahl der Schulen, die den Fragebogen ausgefüllt haben. Die rechte Zahl bezieht sich auf die Gesamtmenge an Schulen dieser Form im Schuljahr 2008/09.

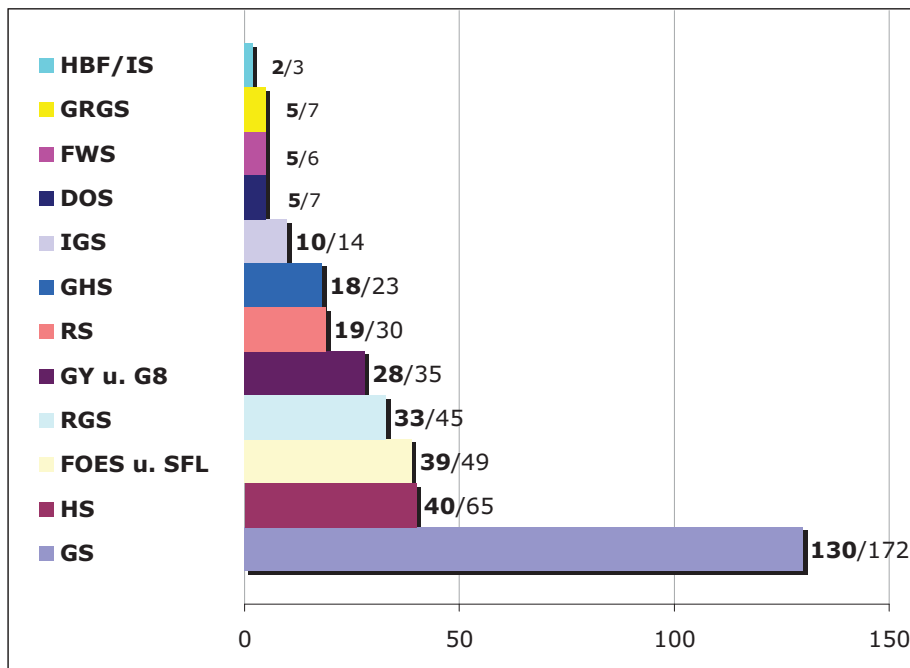


Abb. 2: Auflistung der befragten Schulformen in absoluten Zahlen (n = 334/456)

Zu erkennen ist, dass die Grundschulen den größten Anteil mit 130 Schulen ausmachen, gefolgt von den Hauptschulen mit 40 und den Förderschulen mit 39.

In Abb. 3 wird noch einmal verdeutlicht, wie hoch der prozentuale Anteil am Gesamtrücklauf ist und zum anderen, wie hoch die Rücklaufquote in Bezug auf die Schulform aussieht.

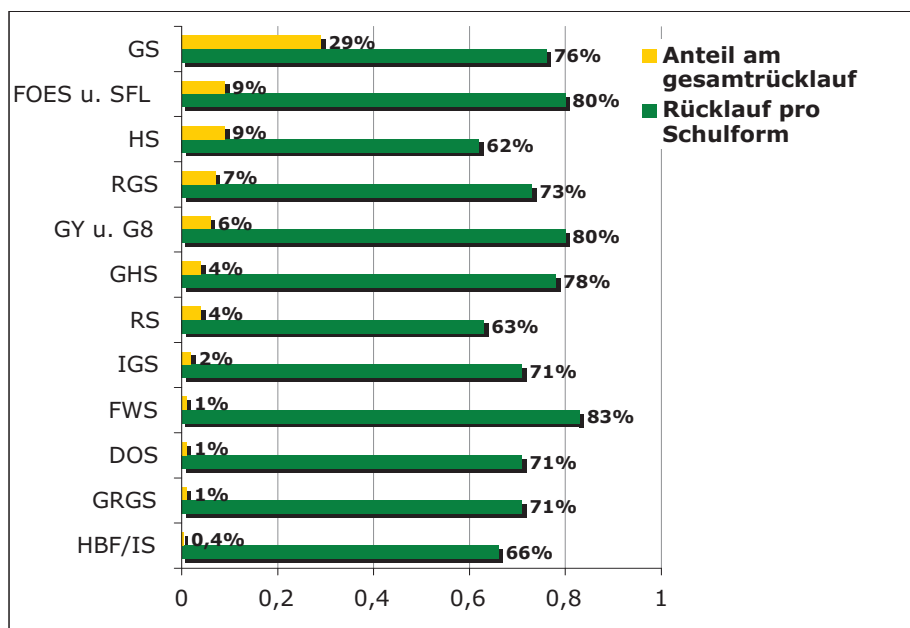


Abb. 3: Anteil am Gesamtrücklauf und Rücklaufquote auf die Schulform bezogen (n = 456)

Bezogen auf die Schulformen ist ebenfalls klar zu erkennen, dass die Rücklaufquote zwischen 62 % und 83 % liegt. Die Grundschulen machen, wie in der zuvor gezeigten Grafik, mit 29 % den größten Anteil an Ganztagschulen aus, gefolgt von den Förderschulen und den Hauptschulen.

Schulträger

Zu den Schulträgern ist festzuhalten, dass sich fast 90 % der Schulen in öffentlicher Hand befinden. Bei 2 % ist es ein kirchlicher Träger und bei knapp 3 % ein privater Träger.

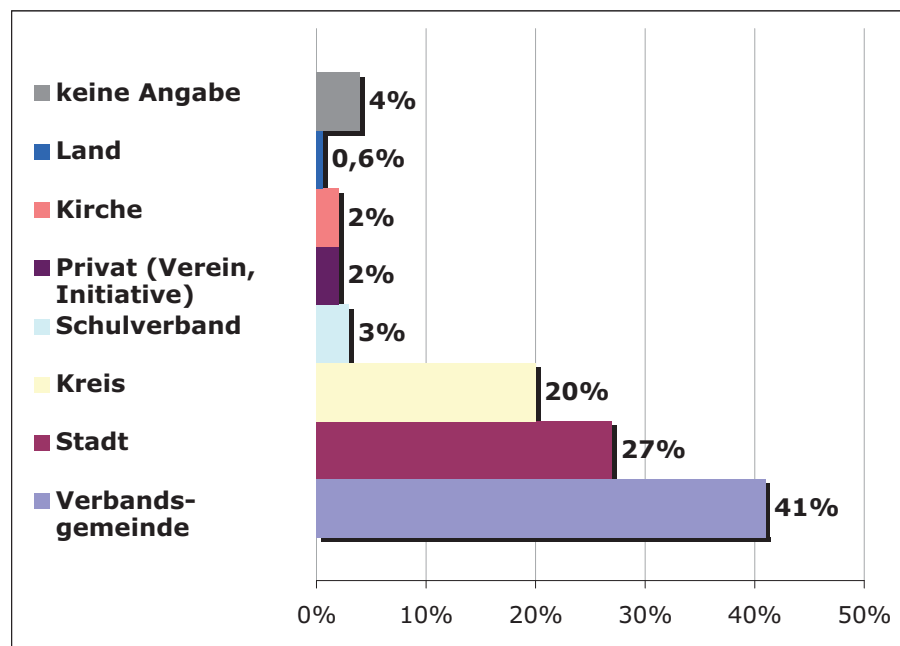


Abb. 4: Wer ist der Schulträger? (n = 334)

Informationsbedarf

In Zukunft möchten 183 Schulen (55 %) über Termine, Projekte informiert und in den Verteiler für einen Newsletter aufgenommen werden. 114 (34 %) sind nicht an weiteren Informationen zum Thema Schulverpflegung interessiert und 37 (11 %) machen keine Angabe.

Verantwortlicher Schulverpflegung

Auf die Frage nach dem Verantwortlichen für die Schulverpflegung geben 202 Schulen Auskunft.

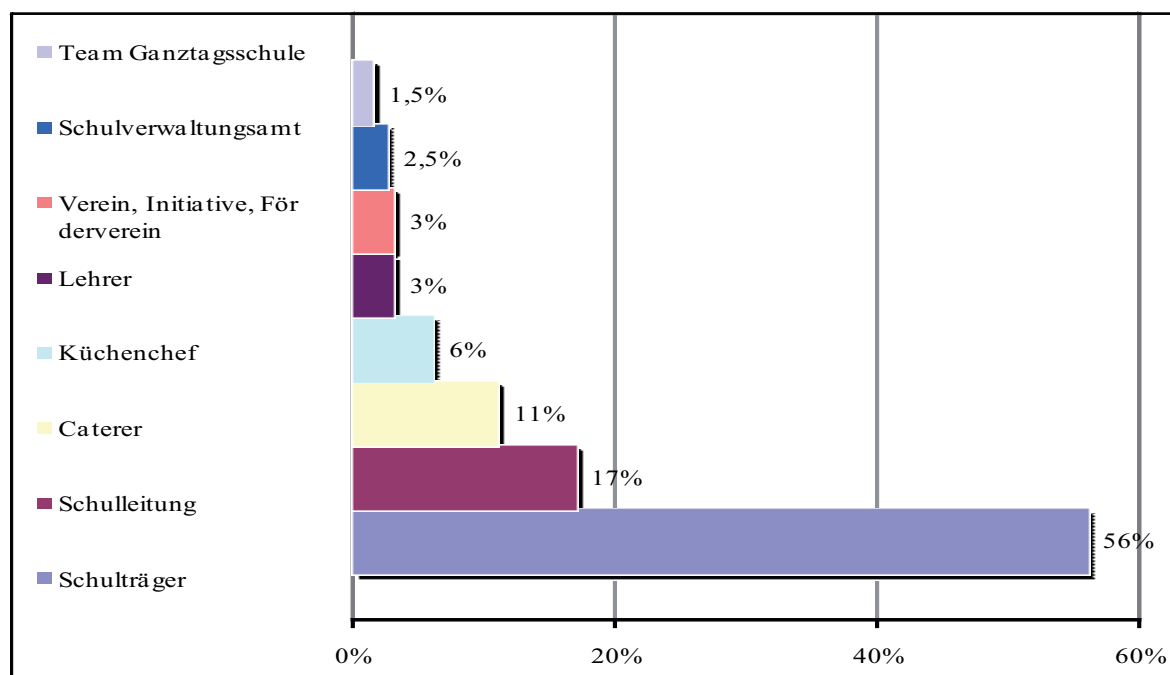


Abb. 5: Verantwortlicher für die Schulverpflegung (n = 202)

Bei mehr als der Hälfte (56 %) entscheidet der Schulträger, gefolgt von dem Schulleiter (17 %) und dem Caterer (11 %). Alle übrigen in Abb. 5 aufgezeigten Verantwortlichen liegen unter 10 %.

Organisation und Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung

Im Nachfolgenden wird auf Ergebnisse bezüglich der Organisation und der Rahmenbedingungen der Schulverpflegung, insbesondere der Mittagsverpflegung eingegangen.

Bewirtschaftungssystem

In der Form der Bewirtschaftung dominiert die Fremdbewirtschaftung (89 %) deutlich gegenüber der Eigenbewirtschaftung (9 %).

Tab. 3: Verteilung des Bewirtschaftungssystems

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozente
Gültig	eigen	31	9,3	9,4
	fremd	297	88,9	89,7
	misch	3	0,9	0,9
	Gesamt	331	99,1	100,0
Fehlend	keine Angabe	3	,9	
Gesamt		334	100,0	

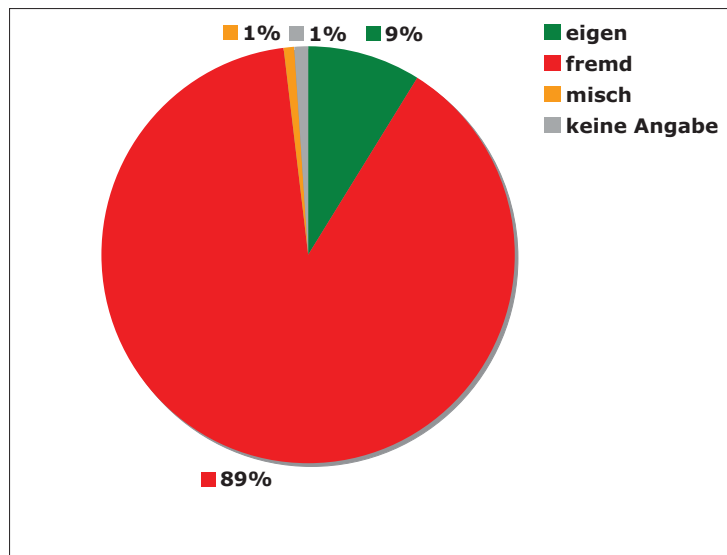


Abb. 6: Welches Bewirtschaftungssystem gibt es bei der Mittagsverpflegung? (n = 334)

Tab. 4 zeigt den Anteil des Bewirtschaftungssystems innerhalb der jeweiligen Schulform auf eine Gesamtanzahl von 331 Schulen (n=331).

Tab. 4: Bewirtschaftungssystem innerhalb der Schulformen

			Bewirtschaftungssystem			Gesamt
			eigen	fremd	misch	
Schulform	GS	Anzahl	8	119	1	128
		% der Gesamtzahl	2,4 %	36,0 %	0,3 %	38,7 %
	HS	Anzahl	0	39	1	40
		% der Gesamtzahl	0 %	11,8 %	0,3 %	12,1 %
	RGS	Anzahl	3	29	0	32
		% der Gesamtzahl	0,9 %	8,8 %	0 %	9,7 %
	RS	Anzahl	3	16	0	19
		% der Gesamtzahl	0,9 %	4,8 %	0 %	5,7 %
	IGS	Anzahl	2	8	0	10
		% der Gesamtzahl	0,6 %	2,4 %	0 %	3,0 %
	GY u. G8	Anzahl	7	21	0	28
		% der Gesamtzahl	2,1 %	6,3 %	0 %	8,5 %
FOES u. SFL	Anzahl	3	36	0	39	
	% der Gesamtzahl	0,9 %	10,9 %	0 %	11,8 %	
DOS	Anzahl	0	5	0	5	
	% der Gesamtzahl	0 %	1,5 %	0 %	1,5 %	
HBF/IS	Anzahl	0	2	0	2	
	% der Gesamtzahl	0 %	0,6 %	0 %	0,6 %	
FWS	Anzahl	4	0	1	5	
	% der Gesamtzahl	1,2 %	0 %	0,3 %	1,5 %	
GHS	Anzahl	1	17	0	18	
	% der Gesamtzahl	0,3 %	5,1 %	0 %	5,4 %	
GRGS	Anzahl	0	5	0	5	
	% der Gesamtzahl	0 %	1,5 %	0 %	1,5 %	
Gesamt		Anzahl	31	297	3	331
		% der Gesamtzahl	9,4 %	89,7 %	0,9 %	100,0 %

Die Freien Waldorfschulen (FWS) haben mit 80 % den größten Anteil an Eigenverpflegung. Die Gymnasien liegen bei 25 % und die Grundschulen im Vergleich dazu bei 6 %.

Bei den Hauptschulen, Grund- und Regionalschulen, Dualen Oberschulen sowie Hochbegabenschulen gibt es keine Eigenbewirtschaftung.

Bei Abb. 7 wird das Fremdbewirtschaftungssystem nochmals in drei Kategorien aufgeteilt: **Gemeinschaftsverpfleger** (darunter fallen Krankenhäuser, Seniorenheime, Behindertenwerkstätten und sonstige gemeinnützige Organisationen), die ein Verteilerküchensystem anbieten. Des Weiteren gibt es die **Kleincaterer**, dazu gehören ortsansässige Firmen, wie Metzgereien, Partyserviceunternehmen und Gaststätten. Zu den **Großcaterern** zählen Großunternehmen, die sich unter anderem auf Schulverpflegung spezialisiert haben.

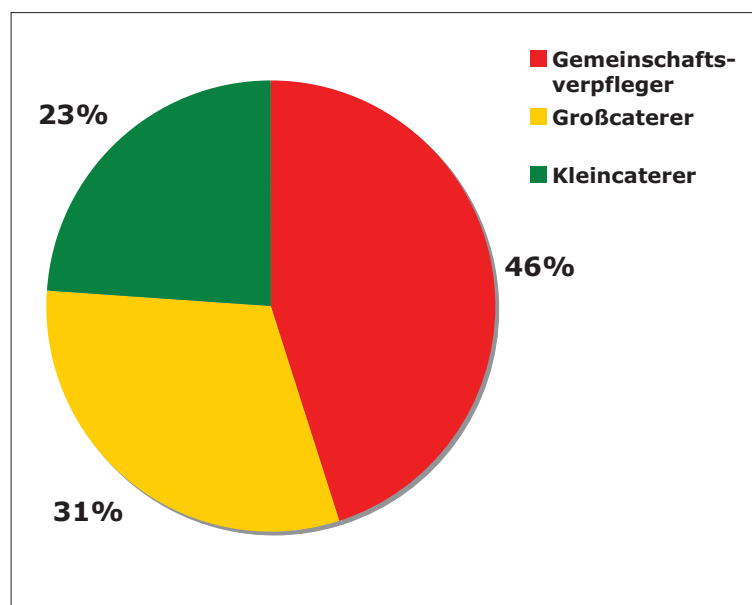


Abb. 7: Wer liefert die Mahlzeiten? (n = 285)

Dabei wird bei der Fremdbewirtschaftung von 285 Schulen am häufigsten auf Gemeinschaftsverpfleger (46 %) zurückgegriffen. Die Großcaterer (31 %) liegen prozentual noch über den Kleincaterern (23 %).

Verpflegungssystem

Auf die Frage nach welchem Verpflegungssystem sich das Mittagsangebot richtet, gibt es fünf Antwortmöglichkeiten: Frischküche (frisch), Tiefkühlsystem (tk), Cook & Chill (c&c), Warmverpflegung (warm) und Mischküche (misch).

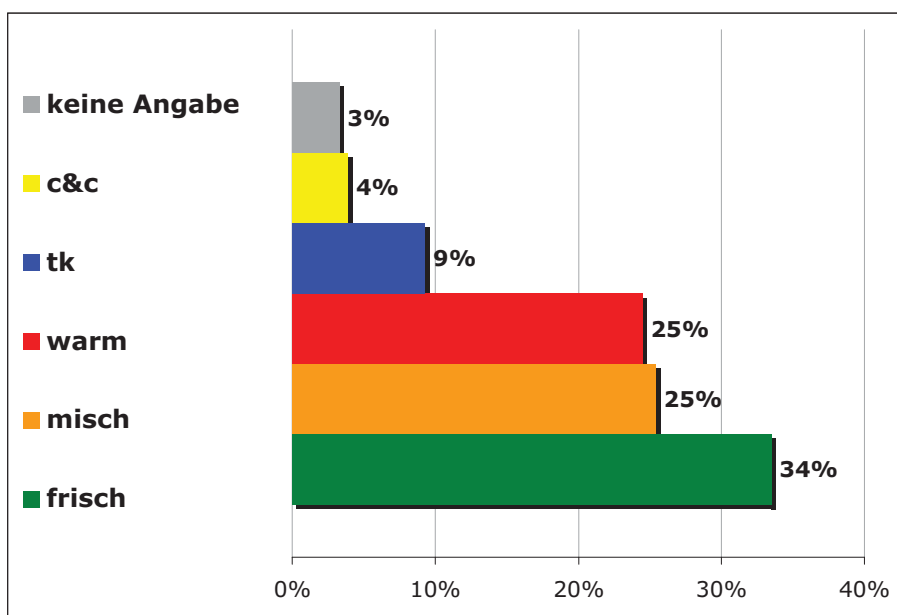


Abb. 8: Nach Welchem Verpflegungssystem richtet sich das Mittagsangebot? (n = 334)

34 % geben Frischküche an, gefolgt von der Mischküche (25 %) und Warmverpflegung (25 %). Das Tiefkühlsystem (9 %) und Cook & Chill-Verfahren (4 %) machen den geringsten Anteil aus. 3 % der Schulen beantworten diese Frage nicht.

Teilnahme

Zur Teilnahme am Essen ist jeweils ein Mittelwert angegeben. Die erste Frage bezieht sich auf die Schüler. Hier ergibt sich von 323 Schulen eine durchschnittliche Teilnahme von 92,71 Schülern, die Standardabweichung beträgt 80,517.

Tab. 5: Teilnahme der Schüler beim Mittagessen (n = 323)

N	Gültig	323
	Fehlend	11
	Mittelwert	92,71
	Minimum	0
	Maximum	900

Zur Lehrerteilnahme am Mittagessen ist festzuhalten, dass sich die Spannweite bei 296 Schulen zwischen 0 und 30 Lehrern befindet. Der Durchschnittswert liegt bei 4,38 Lehrern. Die Standardabweichung beträgt 4,573. Die relative Verteilung in Prozent zeigt beispielhaft auf, dass in 17 % der Schulen kein Lehrer und in 22 % 2 Lehrer teilnehmen. In 8 % der Schulen sind 10 Lehrer bei dem Mittagessen anwesend.

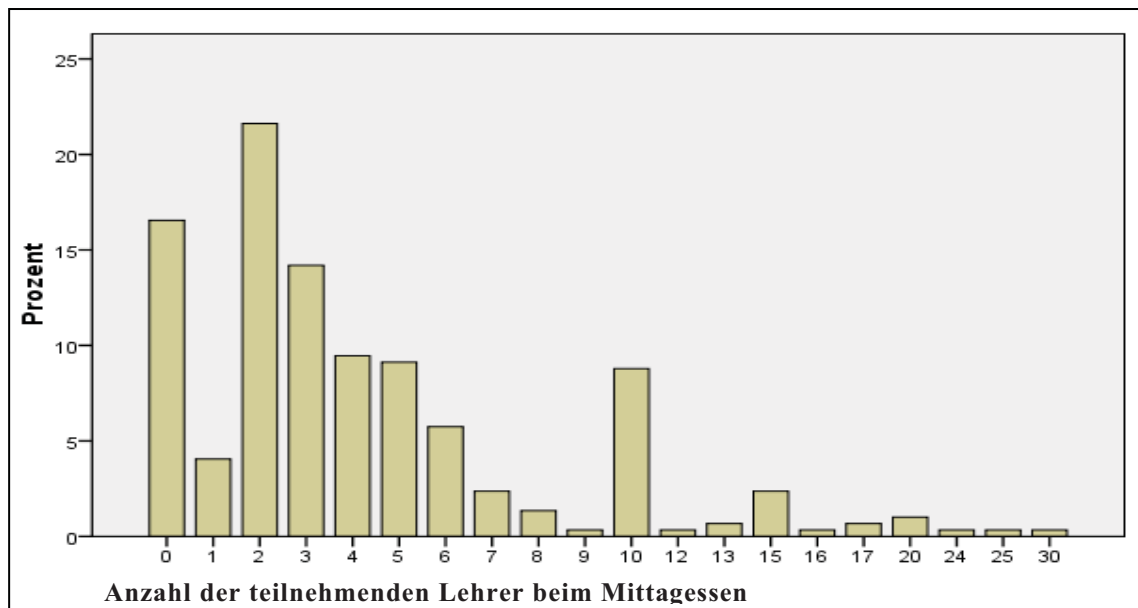


Abb. 9: Wie viele Lehrer/-innen nehmen an den Mahlzeiten teil? (n = 296)

Abb. 10 zeigt die Anzahl der teilnehmenden Lehrer in absoluten Zahlen, um in Abb. 11 eine Aufgliederung der Schulformen darzustellen, in denen kein Lehrer beim Mittagessen teilnimmt. Von den 49 Schulen, an denen dies der Fall ist, machen die 25 Grundschulen den größten Anteil aus. Die Freien Waldorfschulen und Integrierten Gesamtschulen sind in der unten stehenden Grafik nicht aufgeführt, weil dort immer Lehrer beim Essen teilnehmen.

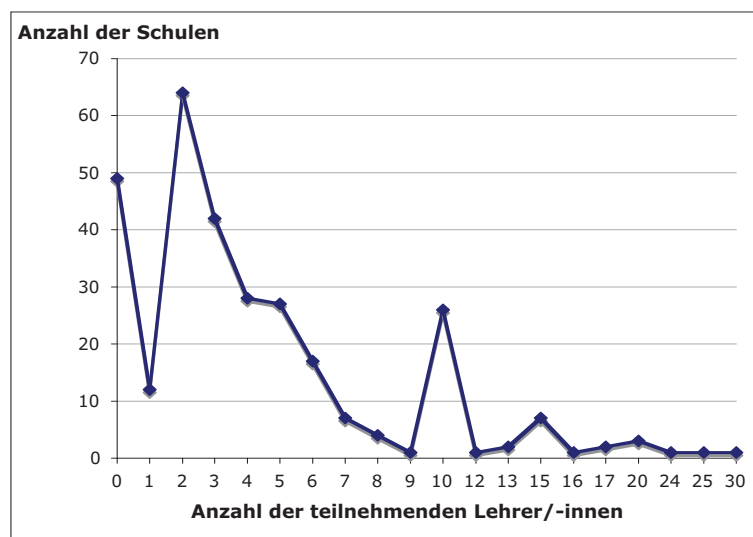


Abb. 10: Wie viele Lehrer/-innen nehmen an den Mahlzeiten teil? (Absolute Zahlen, n = 296)

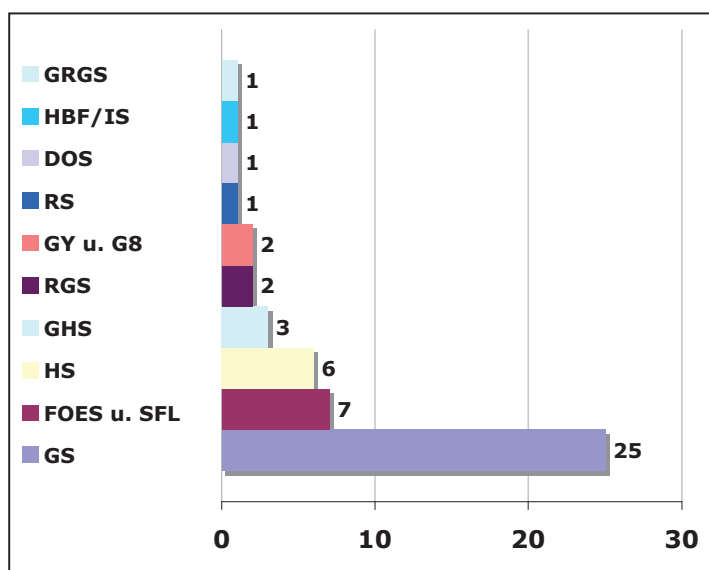


Abb. 11: Verteilung auf Schulformen, wenn kein Lehrer am Mittagessen teilnimmt (Angaben in absoluten Zahlen, n = 49)

Einnahmeort

Die Frage, wo die Schüler ihr Mittagessen einnehmen, beantworteten 332 Schulen.

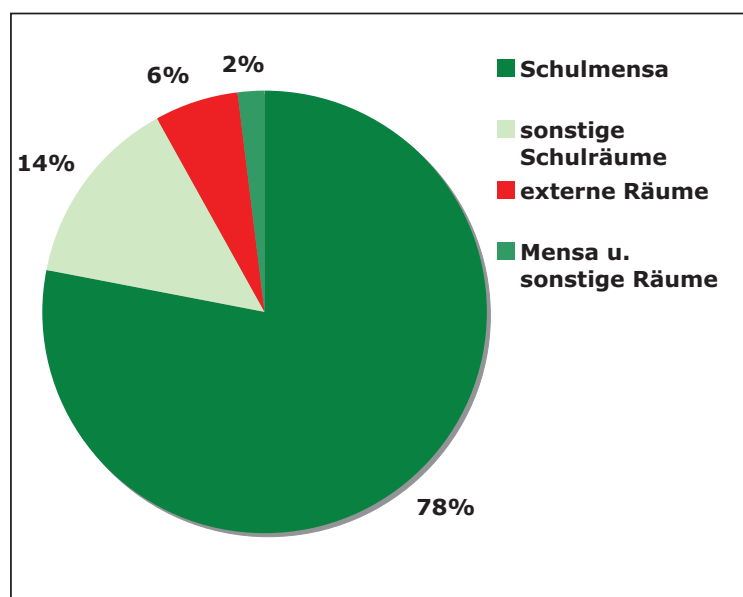


Abb. 12: Wo werden die Mahlzeiten eingenommen? (n = 332)

Davon geben 78 % der Schulen an, eine Schulmensa zu besitzen, in der das Mittagessen eingenommen wird. 14 % nutzen sonstige Schulräume, 6 % haben ihre Räume extern vom Schulgelände, wovon die Grundschulen und Hauptschulen mit jeweils 2 % den größten Anteil ausmachen. 2 % verfügen sowohl über eine Mensa als auch über sonstige Schulräume zur Einnahme des Mittagessens.

Ausgabesystem

Die Präferenz bei den Ausgabesystemen liegt mit 53 % bei der Cafeteriaform, gefolgt mit 36 % von der Tischgemeinschaft. Das Free-Flow-System sowie verschiedene Mischformen machen, wie die Abb. 13 zeigt, nur einen geringen Anteil aus. 2 % der Befragten machen keine Angabe.

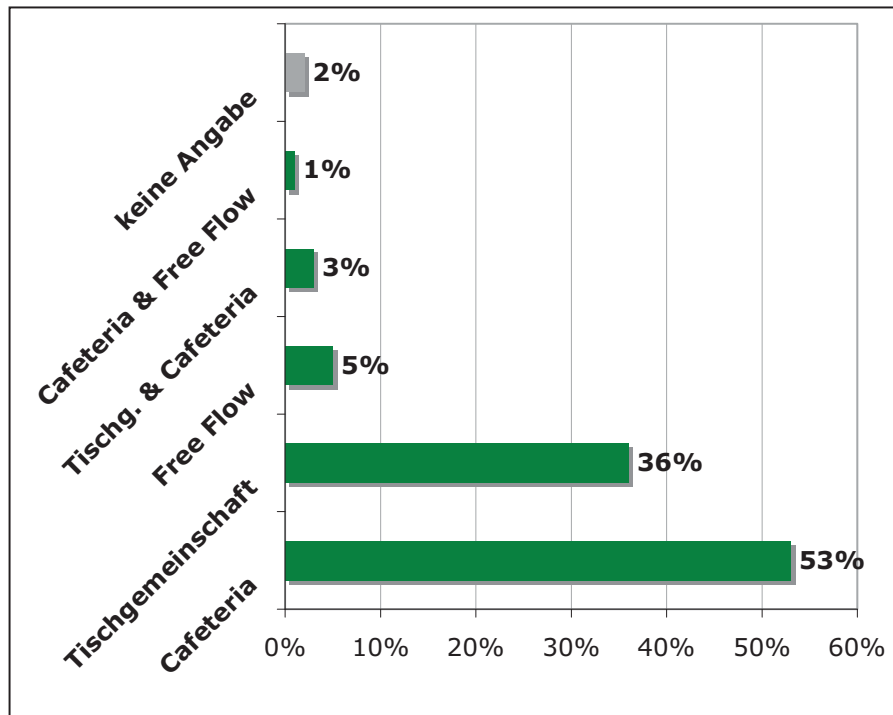


Abb. 13: Welches Ausgabesystem herrscht bei der Mittagsverpflegung? (n = 334)

Speiseplangestaltung

Auf die Frage nach der Beteiligung an der Speiseplangestaltung haben die Schulen sieben Antwortmöglichkeiten, wobei auch Mehrfachnennungen denkbar sind.

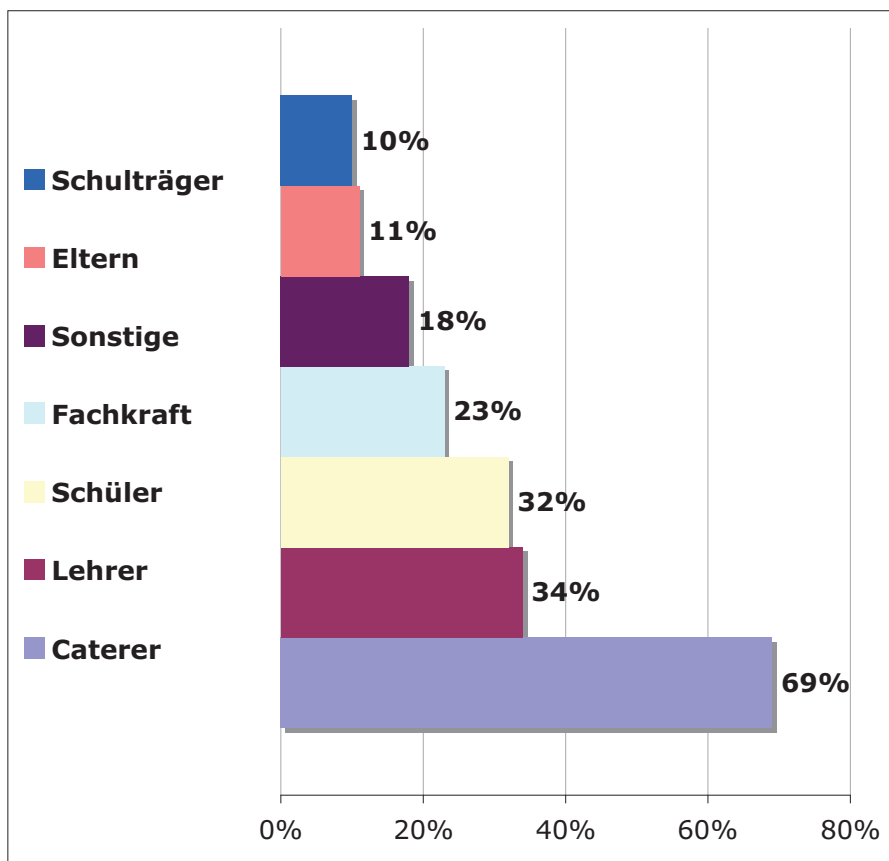


Abb. 14: Wer ist an der Speiseplangestaltung beteiligt? (Mehrfachnennungen, n = 334)

Mit 69 % liegen die Caterer bei der Gestaltung des Speiseplans vorne. Die Lehrer kommen auf einen Anteil von 34 %, bei 32 % sind die Schüler beteiligt und bei 23 % Fachkräfte. Alle weiteren Personen, wie sonstige, Eltern und Schulträger, liegen unter 20 %. In 31 % der Schulen liegt die Entscheidung alleine bei dem Caterer, ohne Einbeziehung von weiteren Personen.

Auswahl Anbieter

Bei der Auswahl des Anbieters gibt es vier Antwortmöglichkeiten, wobei auch hier wieder Mehrfachnennungen denkbar sind.

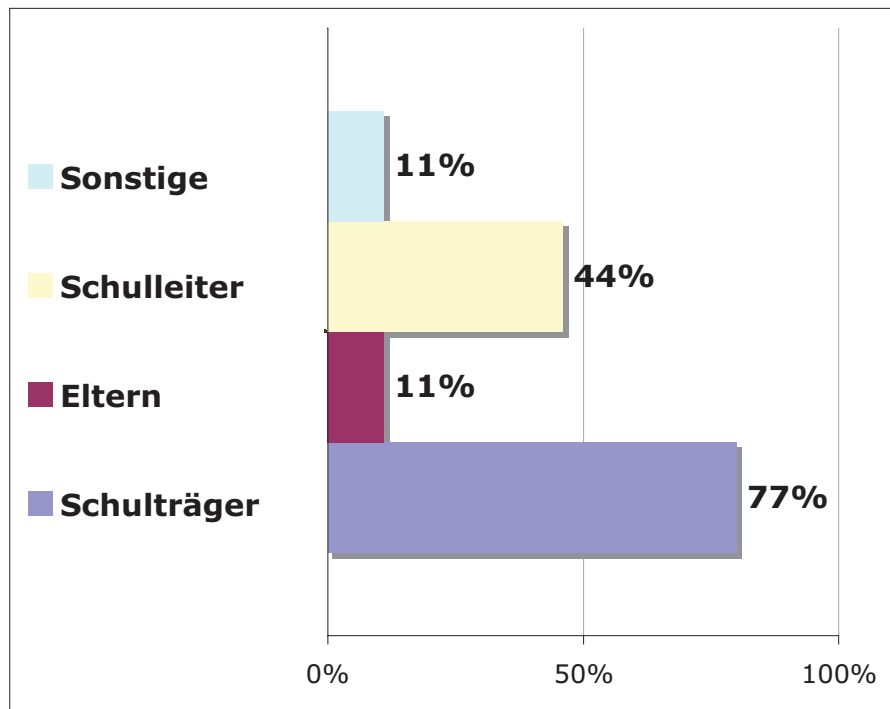


Abb. 15: Wer ist für die Auswahl des Anbieters verantwortlich? (Mehrfachnennungen, n = 334)

Die Anbietersauswahl entscheidet zu 77 % der Schulträger, gefolgt von den Schulleitern mit 44 %. Die Eltern und sonstige Personen haben jeweils einen Anteil von 11 %. Hervorzuheben ist, dass in 42 % der Schulen die Entscheidung allein bei dem Schulträger und Schulleiter liegt, ohne Einbeziehung weiterer Personen.

Speisenangebot

Die Ergebnisse zum Speisenangebot resultieren aus der Frage nach Auswahlmenüs sowie den Möglichkeiten der Komponentenwahl.

Auswahlmenüs

Bei den angebotenen Menüs gibt es in 60 % der Fälle zwei zur Auswahl, 29 % bieten nur ein Auswahlmenü und 4 % haben drei verschiedene im Angebot. 7 % der Schulen machen zu dieser Frage keine Angabe.

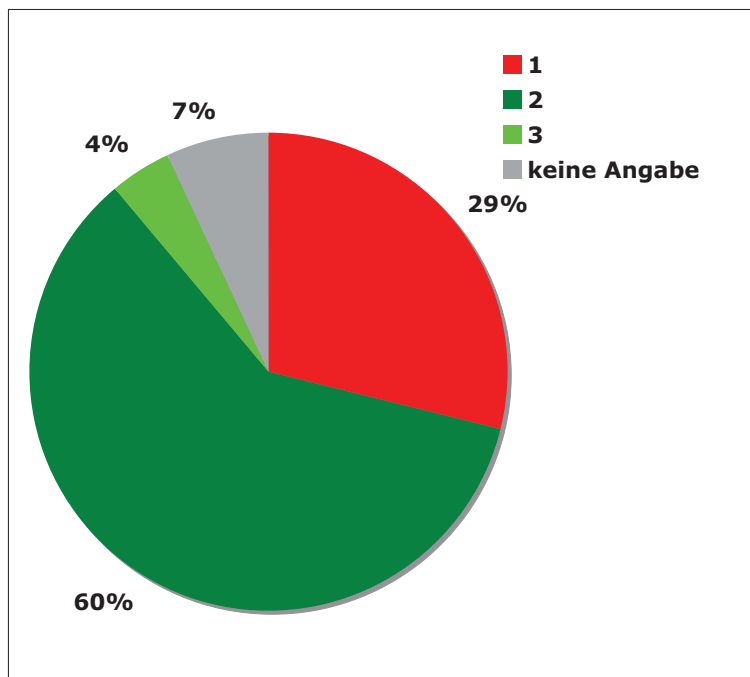


Abb. 16: Wie viele Auswahlmenüs werden angeboten? (n = 334)

Komponentenmöglichkeit

Die Zusatzfrage beinhaltet die Komponentenwahl, die die folgenden Möglichkeiten bietet: „immer ein vegetarisches Gericht“, „immer eine Alternative ohne Schweinefleisch“ und „freie Komponentenwahl“.

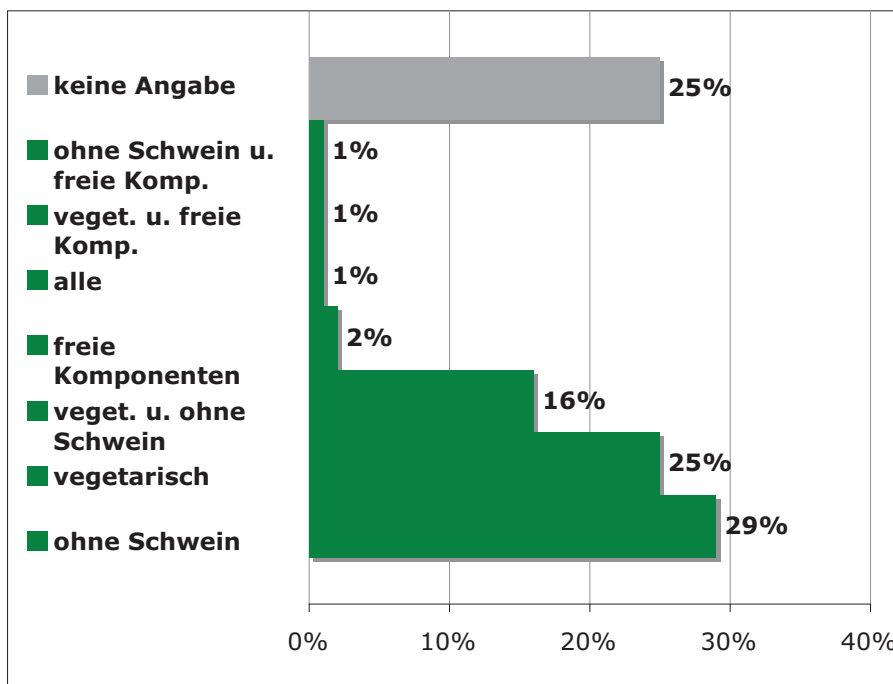


Abb. 17: Welche Möglichkeiten der Komponentenwahl gibt es? (n = 334)

Hier geben 29 % der Schulen an, immer eine Alternative ohne Schweinefleisch zu bieten. 25 % der Schüler haben alternativ ein vegetarisches Gericht zur Auswahl und 16 % bieten ein vegetarisches Gericht und ein Gericht ohne Schweinefleisch als Alternative an. Die Möglichkeit der freien Komponentenwahl geben nur 2 % der Schulen an. Weitere Mischformen liegen bei jeweils 1 %. 25 % der Schulen beantworten die Frage nicht.

Bio-Produkte

In Bezug auf Bio-Produkte geben 34 % an, diese in ihrem Speisenangebot zu haben. Im Gegensatz dazu haben 42 % keine Bio-Produkte. 24 % beantworten die Frage nicht.

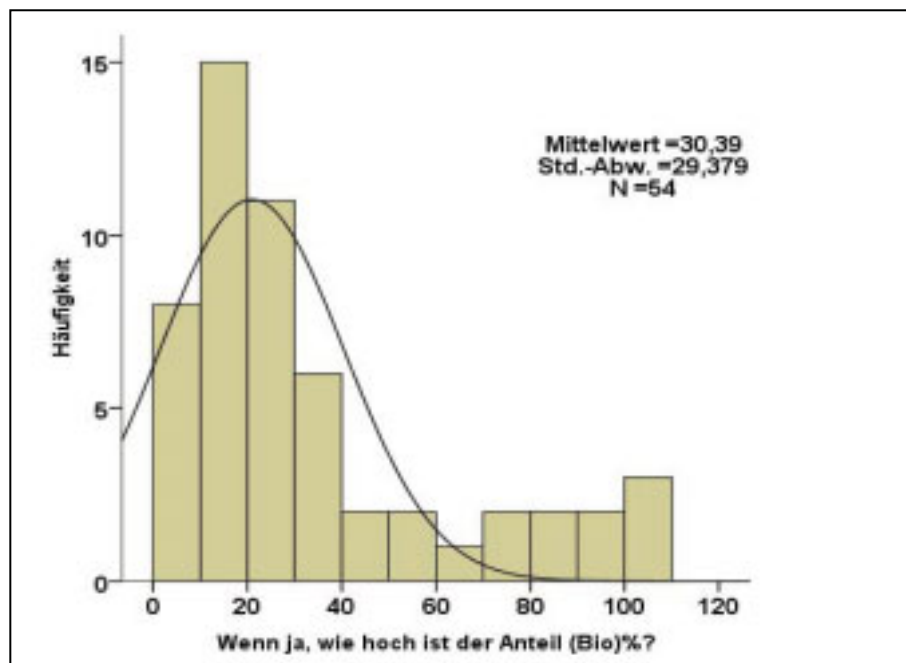


Abb. 18: Wie hoch ist der Anteil an Bio-Produkten? (n = 54)

Die Zusatzfrage bezieht sich auf den Bio-Anteil. Hier geben 54 Schulen Auskunft. Der durchschnittliche Bio-Anteil liegt bei 30,39 %, die Standardabweichung liegt bei 29,379.

Abwechslung und Zufriedenheit

Die nachfolgenden Grafiken stellen die Ergebnisse der Fragen zu Abwechslung und Zufriedenheit des Speisenangebots dar. 77 % der Befragten empfinden das Angebot als abwechslungsreich, 18 % als nicht abwechslungsreich und 5 % machen keine Angabe.

Abb. 19 zeigt die Gründe auf, warum das Essen als zu wenig abwechslungsreich betrachtet wird und ist in absoluten Zahlen angegeben, Mehrfachnennungen sind möglich.

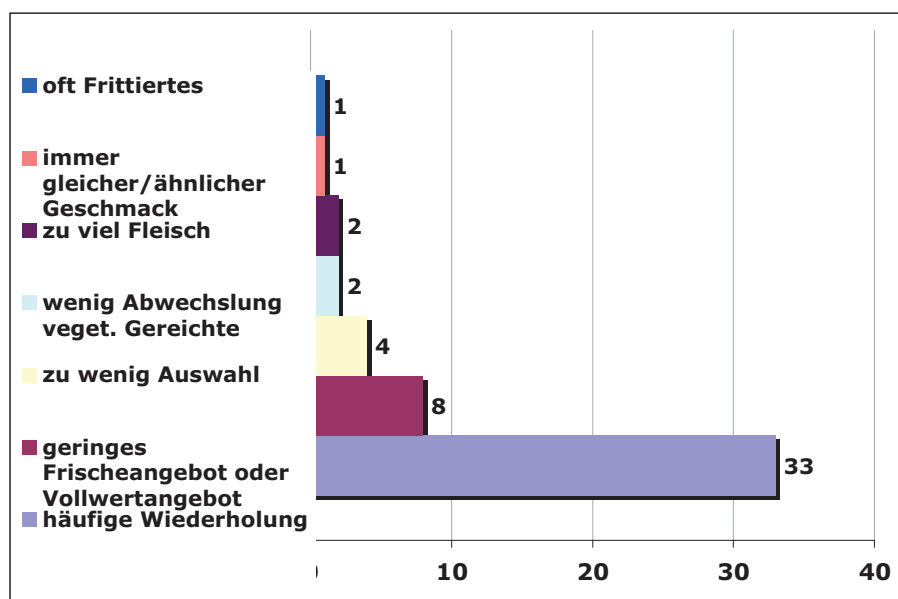


Abb. 19: Gründe für zu wenig Abwechslung (absolute Zahlen, Mehrfachnennungen, n = 51)

Hierzu geben 51 Schulen Auskunft. „Häufige Wiederholung“ dominiert mit 33 Nennungen (65 %) vor „geringes Frische-/Vollwertangebot“ mit acht Nennungen (16 %) und „zu wenig Auswahl“ mit 4 Nennungen (8 %). Des Weiteren werden noch die Gründe „immer gleicher/ähnlicher Geschmack“, „oft Frittiertes“, „wenig Auswahl an vegetarischen Gerichten“ und „zu viel Fleisch“ genannt.

Auf die Frage, ob die Schüler im Allgemeinen mit dem Essen zufrieden sind, stimmen dem 83 % der Schulen zu, 12 % verneinen die Frage und 5 % machen keine Angabe. 42 Schulen geben Auskunft zu den Gründen für Unzufriedenheit.

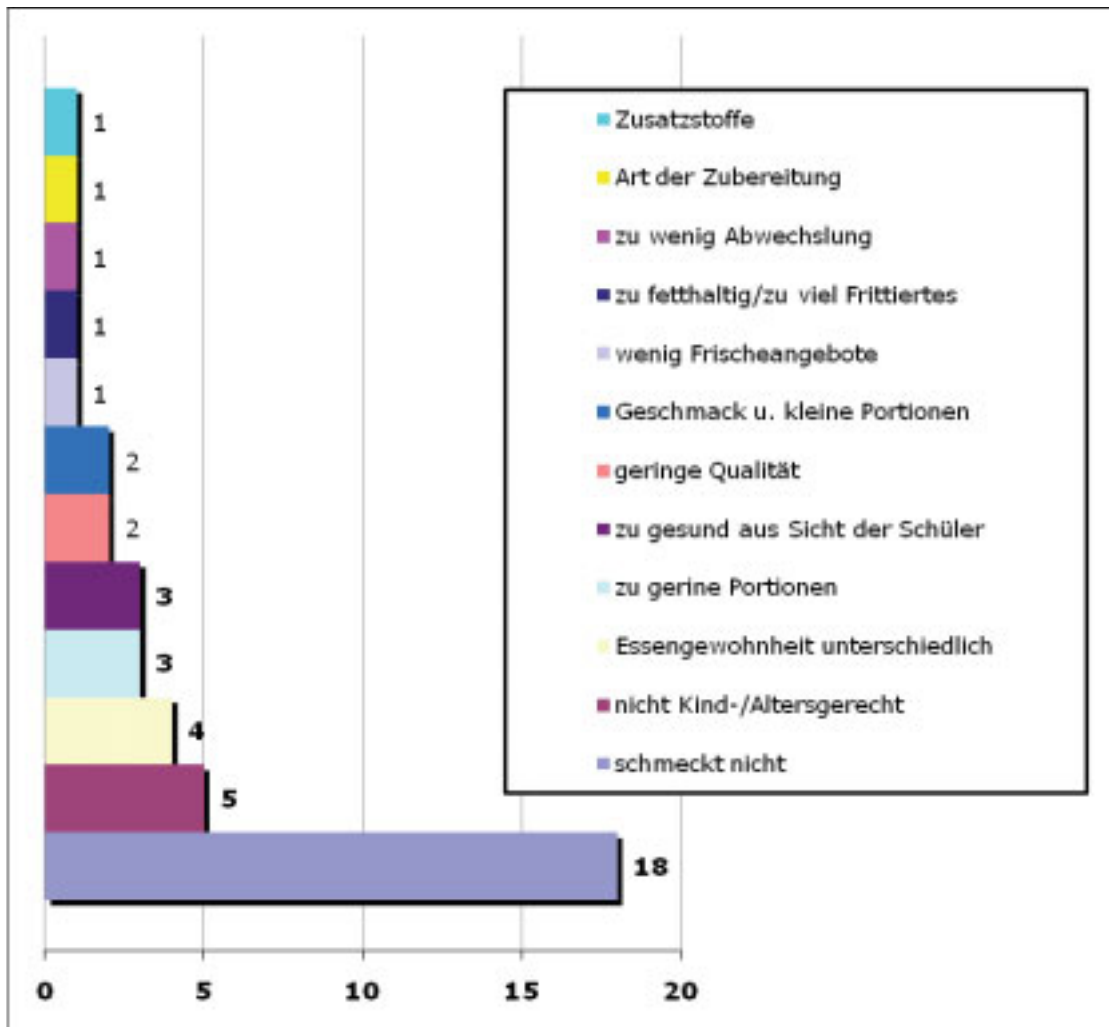


Abb. 20: Gründe für Unzufriedenheit (absolute Zahlen, Mehrfachnennungen, n = 42)

Zu den Gründen für Unzufriedenheit geben 42 Schulen Auskunft. Als Hauptgrund werden „schmeckt nicht“ genannt, mit 18 Nennungen (43 %), „nicht kind-, und/oder altersgerecht“ mit fünf Nennungen (12 %) und „unterschiedliche Essgewohnheiten“ geben vier Schulen (10 %) als Grund an. Drei Schulen (7 %) geben an, dass das Essen aus Sicht der Schüler „zu gesund“ sei und deshalb Unzufriedenheit herrscht. In 63 % der Schulen wird bereits eine Befragung der Schüler zur Essenszufriedenheit durchgeführt.

Zufriedenheit/Bewirtschaftungssystem

In Abb. 21 ist zu erkennen, wie hoch die Zufriedenheit in Bezug auf die einzelnen Bewirtschaftungssysteme ist.

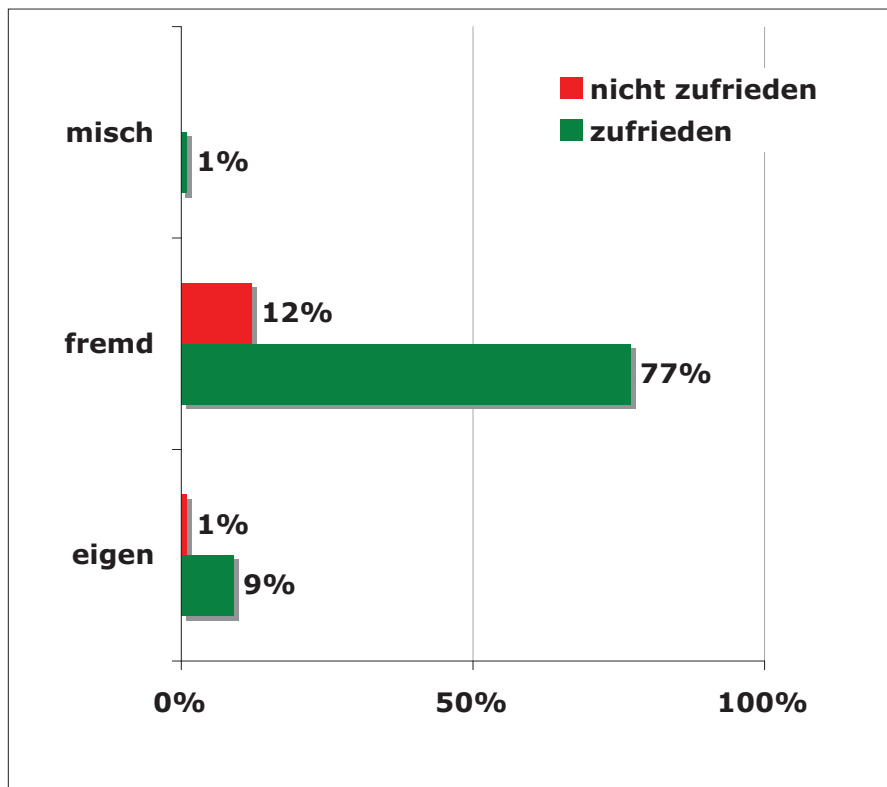


Abb. 21: Zufriedenheit im Verhältnis zum Bewirtschaftungssystem (n = 314)

Die höchste Unzufriedenheit herrscht mit 12 % bei der Fremdbewirtschaftung, 1 % der befragten Schulen ist mit der Eigenbewirtschaftung unzufrieden. Bei dem Mischsystem taucht keine Unzufriedenheit auf.

Zufriedenheit/Fremdbewirtschafter

In Abb. 22 werden die Fremdbewirtschafter noch einmal genauer in die bereits benannten drei Typen klassifiziert und auf Zufriedenheit geprüft.

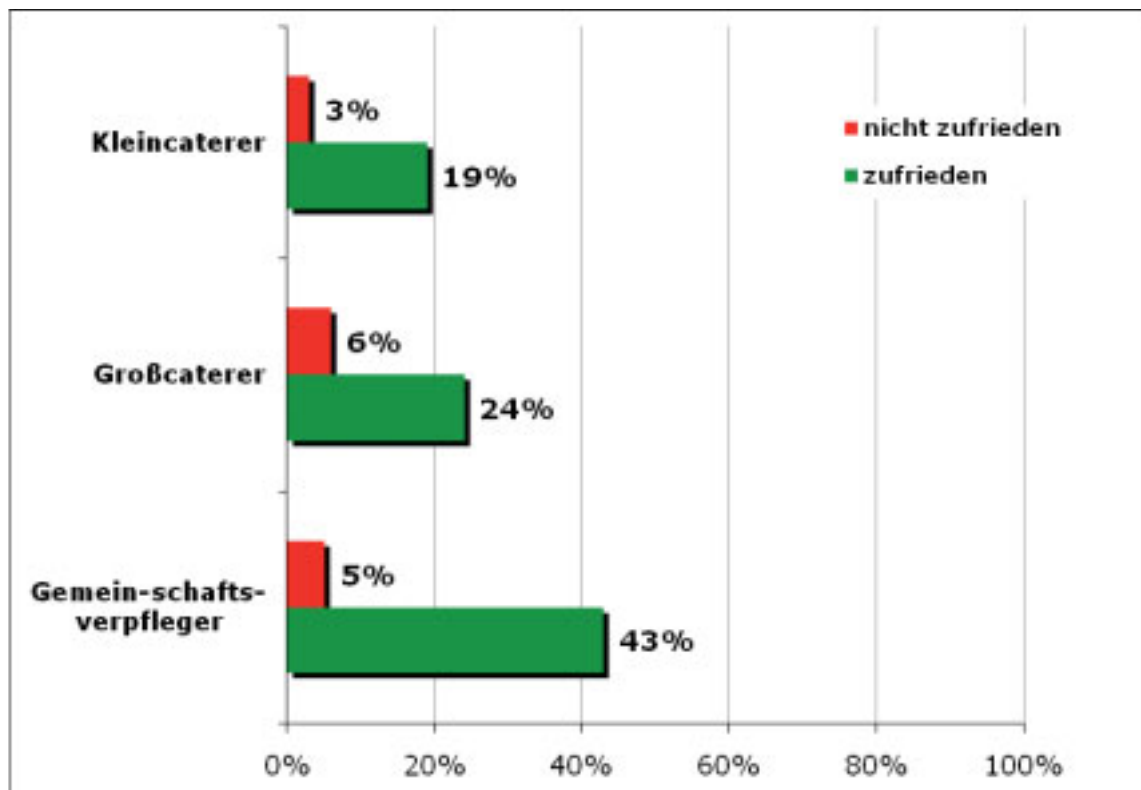


Abb. 22: Zufriedenheit im Verhältnis zum Fremdbewirtschafter (n = 269)

Von insgesamt 269 Schulen besteht, bezogen auf die Großcaterer, mit 6 % die höchste Unzufriedenheit, gefolgt von den Gemeinschaftsverpflegern mit 5 %. Die Kleincaterer liegen bei 3 %.

Qualität und Hygiene

Die Thematik Qualität und Hygiene wird in den folgenden Ergebnissen aufgeführt.

Die Fragestellung, inwieweit sich Schulen nach den bestimmten Richtlinien, insbesondere der DGE-Standards, orientieren, wird in den nachfolgenden Kreuztabellen überprüft.

DGE/Leistungsverzeichnis/Hygieneplan

Tab. 6: Orientierung nach Qualitätsstandards der DGE? (n = 334)

		Häufigkeit	Prozent
Gültig	ja	227	68,0
	nein	13	3,9
	Gesamt	240	71,9
Fehlend	keine Angabe	94	28,1
Gesamt		334	100,0

Nach den Qualitätsstandards der DGE orientieren sich 68 % der Schulen, knapp 4 % verneinen die Frage und 28 % der befragten Schulen machen keine Angabe.

Tab. 7: Existiert ein detailliertes Leistungsverzeichnis bei der Vergabe? (n = 334)

		Häufigkeit	Prozent
Gültig	ja	143	42,8
	nein	66	19,8
	Gesamt	209	62,6
Fehlend	keine Angabe	125	37,4
Gesamt		334	100,0

Fast 43 % geben an, ein detailliertes Leistungsverzeichnis erstellt zu haben, knapp 20 % haben keines und mehr als 37 % beantworten die Frage nicht.

Tab. 8: Gibt es einen Hygieneplan? (n = 334)

		Häufigkeit	Prozent
Gültig	ja	203	60,8
	nein	49	14,7
	Gesamt	252	75,4
Fehlend	keine Angabe	82	24,6
Gesamt		334	100,0

Zum Thema Hygiene geben fast 61 % an, einen Hygieneplan zu haben, knapp 15 % haben keinen und mehr als 24 % machen keine Angabe darüber. Von den 203 Schulen, die angeben einen Hygieneplan zu besitzen, geben 156 Schulen Auskunft über den Verantwortlichen.

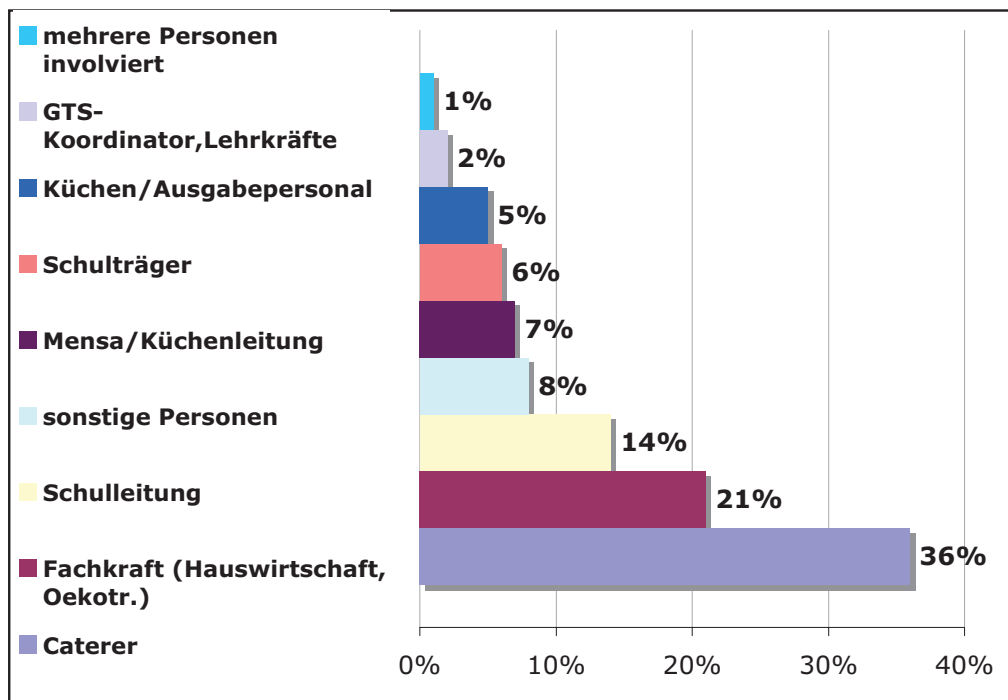


Abb. 23: Wer ist für den Hygieneplan verantwortlich? (n = 156)

Mit 36 % liegt der Caterer in der Verantwortlichkeit vorne, gefolgt von den Fachkräften (21 %) und der Schulleitung (14 %). Die übrigen Personen liegen, wie die Abb. 23 zeigt, jeweils unter 10 %.

Rohkost/Getränke/Ausgabetemperatur

Die Ergebnisse der nachfolgenden Fragestellungen überprüfen Kriterien in Hinblick auf die Frage, ob sich die Schulen nach den DGE-Standards orientieren.

Auf die Frage, ob **täglich Obst/Gemüse** als **Rohkost** angeboten wird, antworten 58 % mit „ja“. 44 % der Schulen bieten nicht täglich Rohkost an, davon geben allerdings 40 % an, sich nach den DGE-Qualitätsstandards zu orientieren (n = 235).

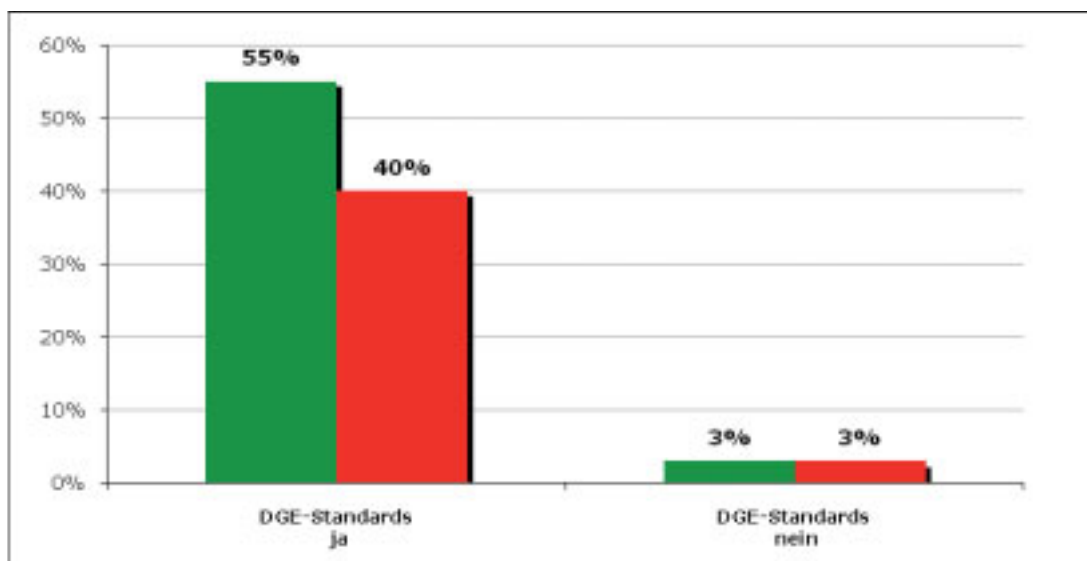


Abb. 24: Wird Obst/Gemüse täglich angeboten, in Verbindung mit der Frage Orientierung nach DGE-Standards? (n = 235)

Trink- und/oder Mineralwasser ist in 92 % der Schulen **immer verfügbar**, 8 % haben das Angebot nicht, davon 6 %, obwohl sie angeben, sich nach den DGE-Standards zu richten (n = 238).

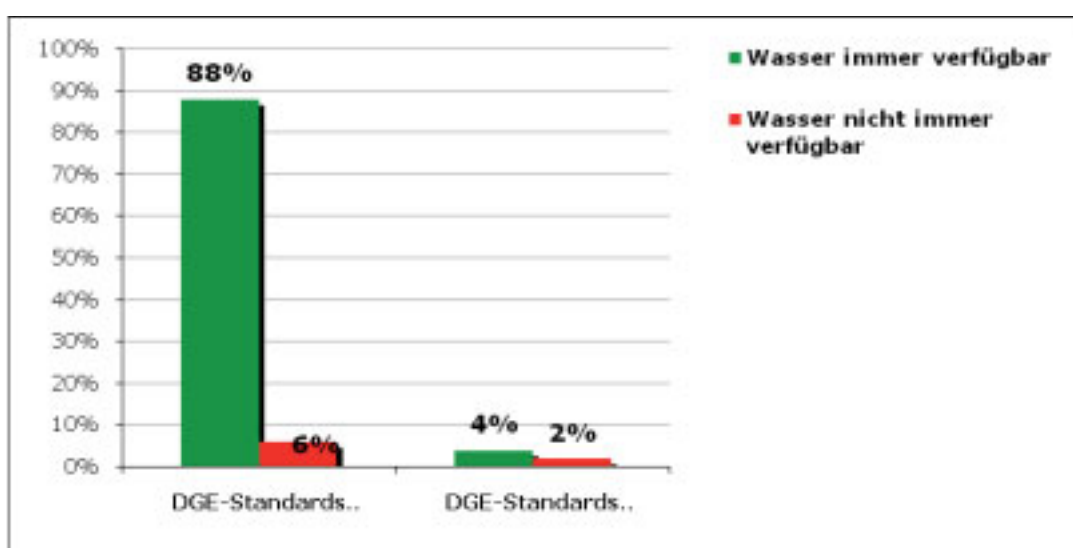


Abb. 25: Ist Trink-und/oder Mineralwasser immer in der Schule verfügbar, in Verbindung mit der Frage Orientierung nach DGE-Standards? (n = 238)

Die Ausgabetemperatur von **warmen Speisen** beträgt in 95 % der Schulen die vorgeschriebenen **65 °C Minimum**, 5 % erreichen diese Vorgabe nicht. Von diesen geben 4 % an, sich nach der DGE zu orientieren (n = 228).

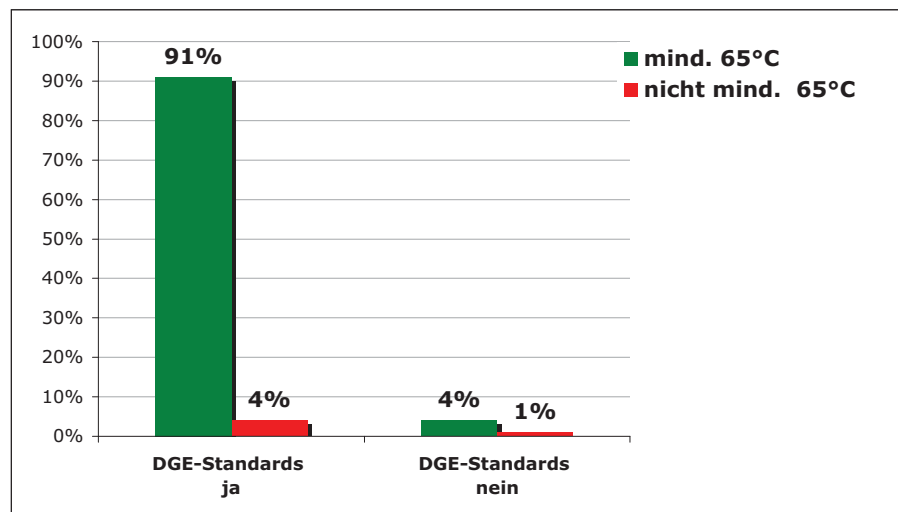


Abb. 26: Die Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C, in Verbindung mit der Frage Orientierung nach DGE-Standards? (n = 228)

Die Ausgabetemperatur von **kalten Speisen** beträgt in 94 % der Schulen die vorgeschriebenen **7 °C Maximum**. 5 % verneinen die Frage, davon 3 % nach den DGE-Standards Handelnde (n = 211).

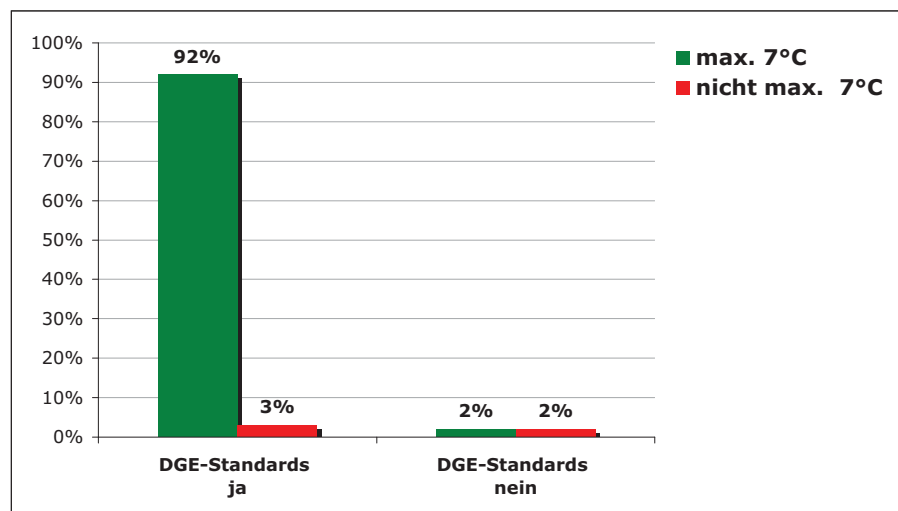


Abb. 27: Die Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C, in Verbindung mit der Frage Orientierung nach DGE-Standards? (n = 211)

Preisgestaltung

Bei der folgenden Frage geht es um die Preise, die von den Schülern pro Mahlzeit gezahlt werden.

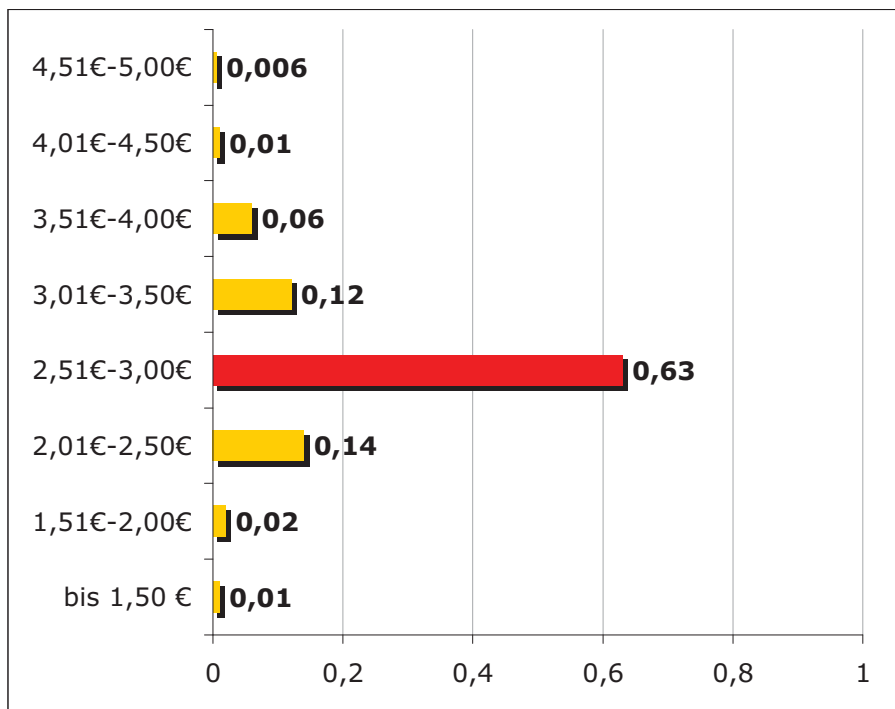


Abb. 28: Was kostet eine Mahlzeit? (n = 321)

Der Preis bei 321 Schulen bewegt sich zwischen 1,00 € und 5,00 €. Bei 63 % der befragten Schulen liegt der Preis zwischen 2,51 € und 3,00 €. Der Mittelwert liegt bei 2,85 € und die Standardabweichung beträgt 0,505.

Die Zusatzfrage zielt auf die Gründe, warum die Schüler nicht am Mittagessen teilnehmen. Hierbei werden fünf mögliche Gründe vorgegeben: „zu teuer“, „schmeckt nicht“, „zeitliche Gründe“, „Eltern kochen“, „Schüler/innen ziehen andere Aktivitäten vor“ und „andere Verpflegungsangebote werden genutzt“. Mehrfachnennungen sind möglich.

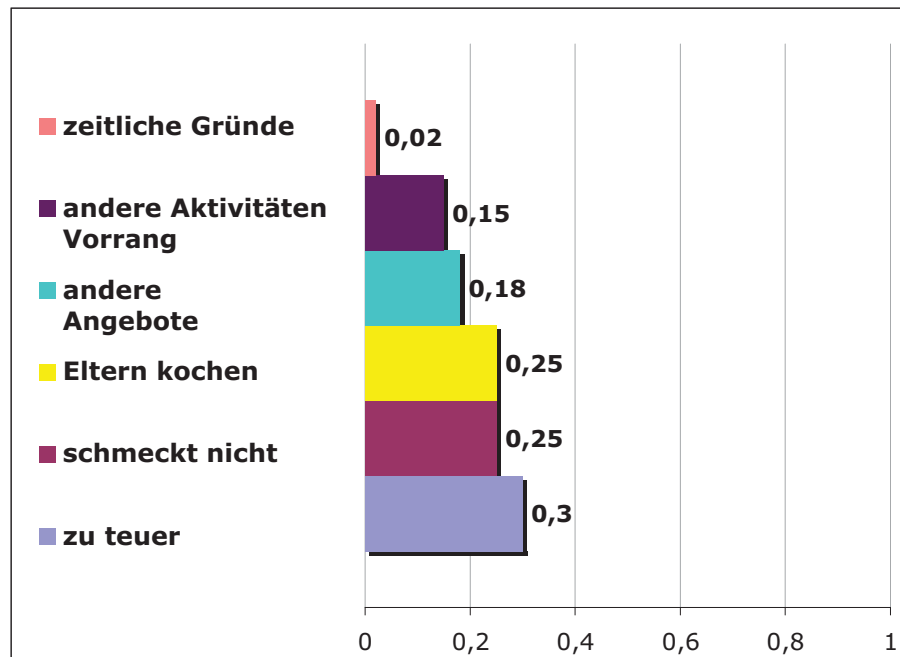


Abb. 29: Gründe, warum Schüler nicht am Mittagessen teilnehmen (n = 334)

Als Hauptgründe, warum die Schüler nicht am Essen teilnehmen, geben 30 % an, dass das Essen zu teuer ist und mit jeweils 25 %, dass es nicht schmeckt und die Eltern kochen. Die Nutzung von anderen Verpflegungsangeboten liegt bei 18 %. Der Vorzug von anderen Aktivitäten kommt auf 15 %. Den Abschluss mit 2 % bilden die zeitlichen Gründe. Durch die statistische Auswertung der Ergebnisse ergibt sich, dass bei nur 18 % der Schulen alle Schüler teilnehmen.

Kosten/Bewirtschaftungssystem

Die nachfolgenden Tab. 9 und 10 zeigen auf, wie die jeweiligen Mittelwerte und Standardabweichungen innerhalb des Bewirtschaftungssystems aussehen. Der Signifikanzwert wird mit Hilfe der Varianzanalyse ermittelt.

Tab. 9: Kosten pro Mahlzeit in den Bewirtschaftungssystemen (n = 318)

Bewirtschaftungssystem	N	Mittelwert	Standardabweichung	Signifikanz
Eigen	30	2,9577	0,75101	0,170
Fremd	285	2,8457	0,45749	
Misch	3	2,4333	0,81445	
Gesamt	318	2,8524	0,49603	

Bei der Eigenbewirtschaftung ist der Durchschnittspreis mit ca. 2,96 € am höchsten und die Standardabweichung liegt bei 0,75101. Der Signifikanzwert beträgt 0,170.

Tab. 10: Kosten pro Mahlzeit bei der Fremdbewirtschaftung (n = 274)

Bewirtschaftungssystem	N	Mittelwert	Standardabweichung	Signifikanz
Gemeinschaftsverpfleger	128	2,8565	0,44339	0,846
Großcaterer	85	2,8476	0,39266	
Kleincaterer	61	2,8139	0,62720	
Gesamt	274	2,8443	0,47501	

Die oben aufgeführte Tab. 10 schlüsselt die durchschnittlichen Preise und Standardabweichungen innerhalb der Fremdbewirtschafter nochmals genauer auf. Der Signifikanzwert liegt hier bei 0,846.

Zwischenverpflegung

Nachfolgend finden sich die Ergebnisse zum Thema Zwischenverpflegung an den Schulen. Die Fragen zielen auf weitere Verpflegungsangebote und angebotene Produktgruppen sowie Angaben zum Schulmilchangebot.

Weitere Verpflegungsangebote

In 65 % der Schulen (n = 216) gibt es weitere Verpflegungsangebote, davon machen die Kioske einen Anteil von 70 % aus. Die aufgeführte Grafik gibt eine detaillierte Aufstellung der weiteren Verpflegungsangebote.

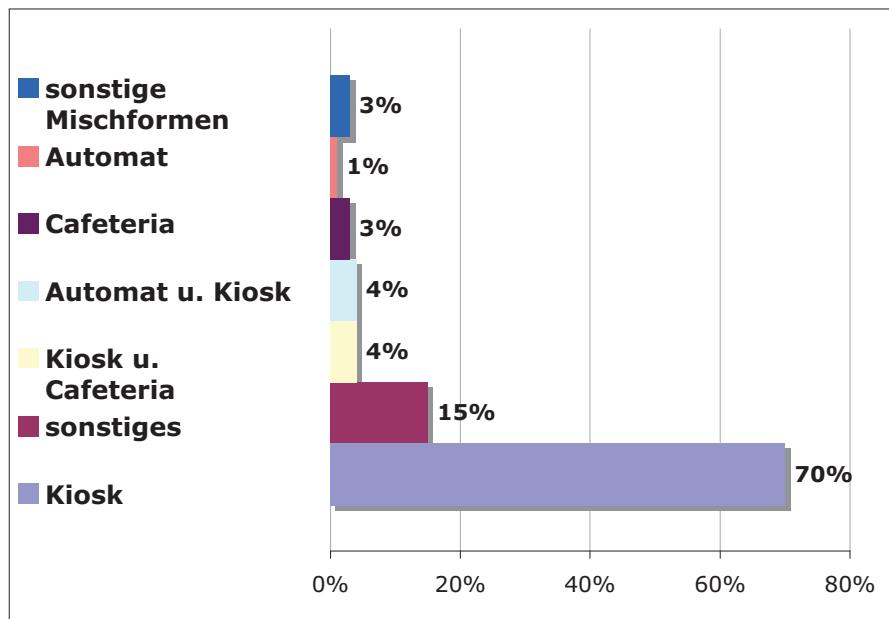


Abb. 30: Bietet die Schule weitere Verpflegungsangebote? (n = 216)

Schulmilchangebot

Ein Schulmilchangebot gibt es an 70 Schulen (21 %), 74 % haben keine Schulmilch und 5 % machen keine Angabe. Davon bieten die Grundschulen mit 29 % am häufigsten dieses Angebot, gefolgt von den Regionalschulen (RGS) und Förderschulen (FOES/SFL) wie in der Abb. 31 anhand der gelben Balken zu erkennen ist. Die grünen Balken geben den prozentualen Anteil des Schulmilchangebots auf die jeweilige Schulform bezogen an. Des Weiteren ist noch auffallend, dass die antwortenden Freien Waldorfschulen (FWS) und die Berufsfachschulen (HBF/IS) keine Schulmilch anbieten.

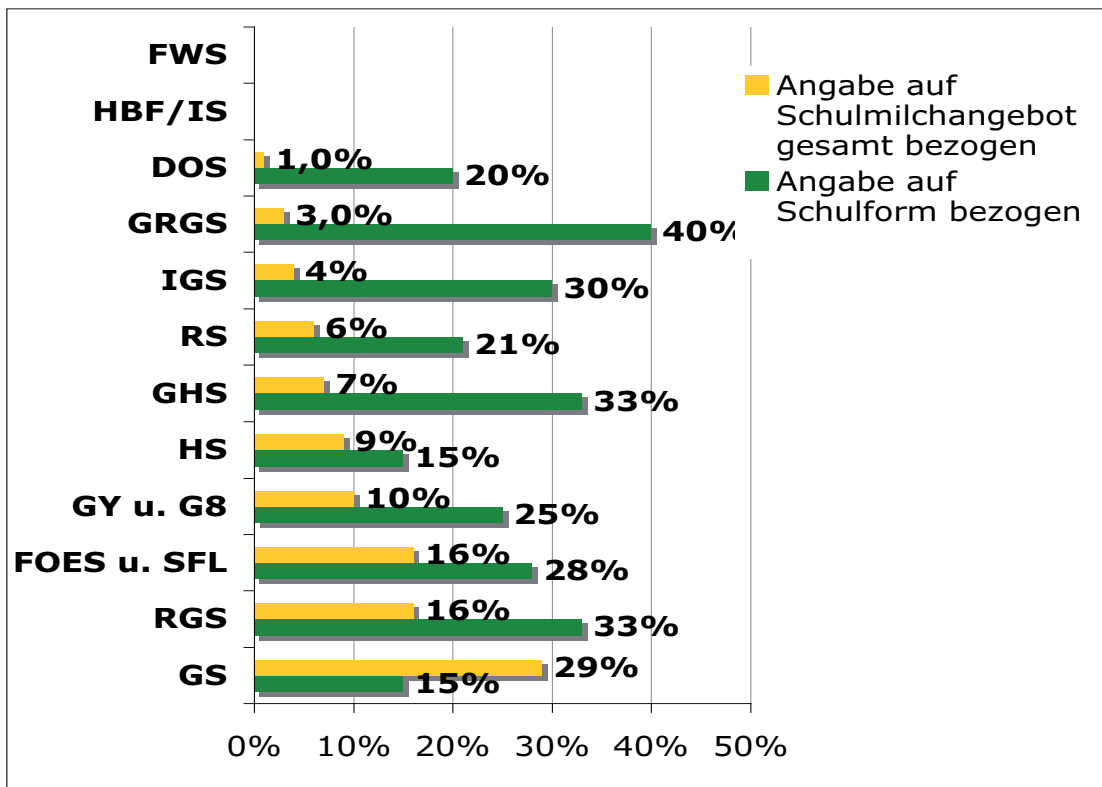


Abb. 31: Gibt es ein Schulmilchangebot? (n gelb = 70, n grün = 334)

Produktgruppen

Die Frage nach weiteren Produktgruppen zeigt, dass 63 % der Schulen dem zustimmen.

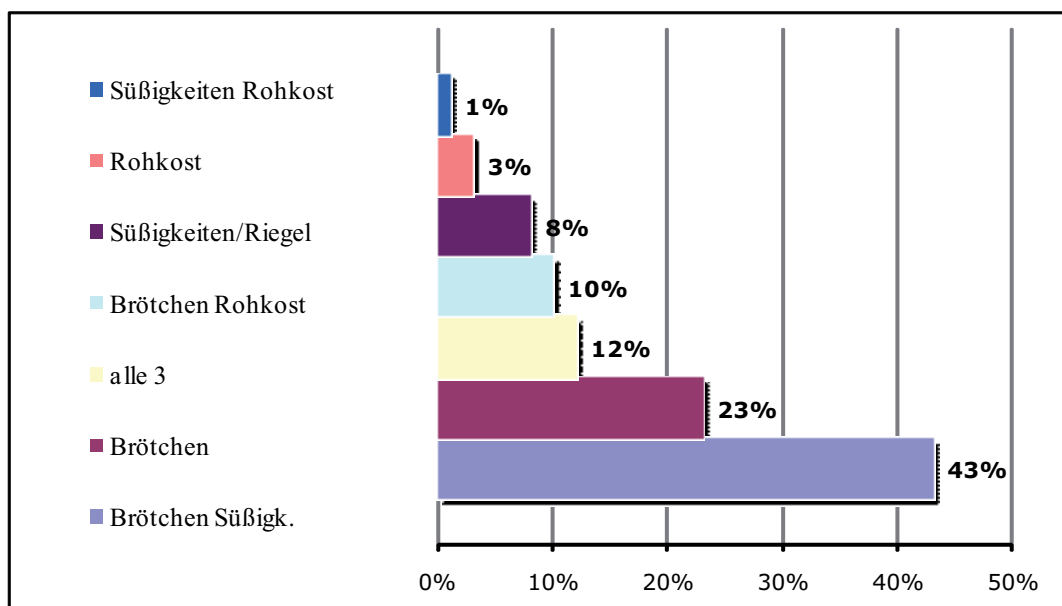


Abb. 32: Welche weiteren Produktgruppen werden angeboten? (n = 209)

Von diesen 209 Schulen haben 43 % Brötchen und Süßigkeiten im Angebot, 23 % bieten nur Brötchen an, 12 % Brötchen, Rohkost und Süßigkeiten.

Die Kombination Brötchen und Rohkost liegt mit 10 % noch vor Süßigkeiten/Riegel.

Nur Rohkost wird an 3 % und Süßigkeiten und Rohkost an nur 1 % der Schulen verkauft. Des Weiteren gibt es an 61 Schulen noch Angebote mit warmen Snacks. Am häufigsten werden Würstchen, Frikadellen und Pizza genannt.

Beim zusätzlichen Getränkeangebot gibt es eine Vielzahl von Getränken, die an den Schulen erhältlich sind.

Ernährungsbildung

Die Fragen in diesem Abschnitt befassen sich mit dem Thema Ernährungsbildung und Ernährungskompetenzen an den Schulen.

Eigenes Fach und Schwerpunkte

192 Schulen geben an, ein eigenes Fach zu haben, in dem Ernährungskompetenzen vermittelt werden. 188 Schulen geben Auskunft zu den Fächern. Davon machen die Fächer Haushaltslehre, Arbeitslehre, Familienhauswesen, Ernährungslehre den größten Anteil mit 82 % aus. Daneben wird noch Sachkunde (7 %) und AGs (4 %) genannt.

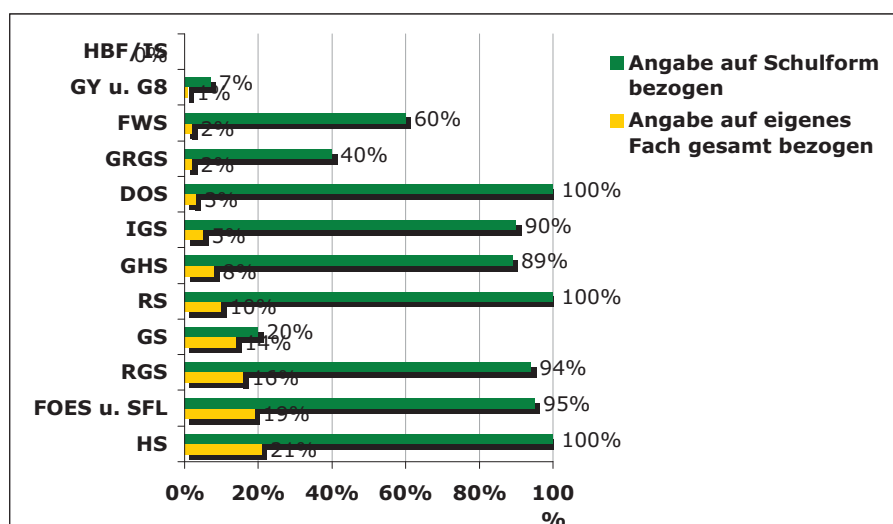


Abb. 33: Gibt es an der Schule ein eigenes Fach, in dem Ernährungskompetenzen vermittelt werden? (n gelb = 192, n grün = 334)

Bezogen auf die jeweilige Schulform, gibt es in allen Hauptschulen (HS), Realschulen (RS) und Dualen Oberschulen (DOS) ein Fach für Ernährungsbildung. Die Schulen für Hochbegabtenförderung (HBF/IS) bieten keine Fächer an, bei den Gymnasien haben 7 % und bei den Grundschulen 20 % ein Fach in dem Ernährungskompetenzen vermittelt werden.

Von den Schulen, die ein Fach mit der Vermittlung von Ernährungskompetenzen haben, geben 101 Schulen an, wo die Schwerpunkte liegen.

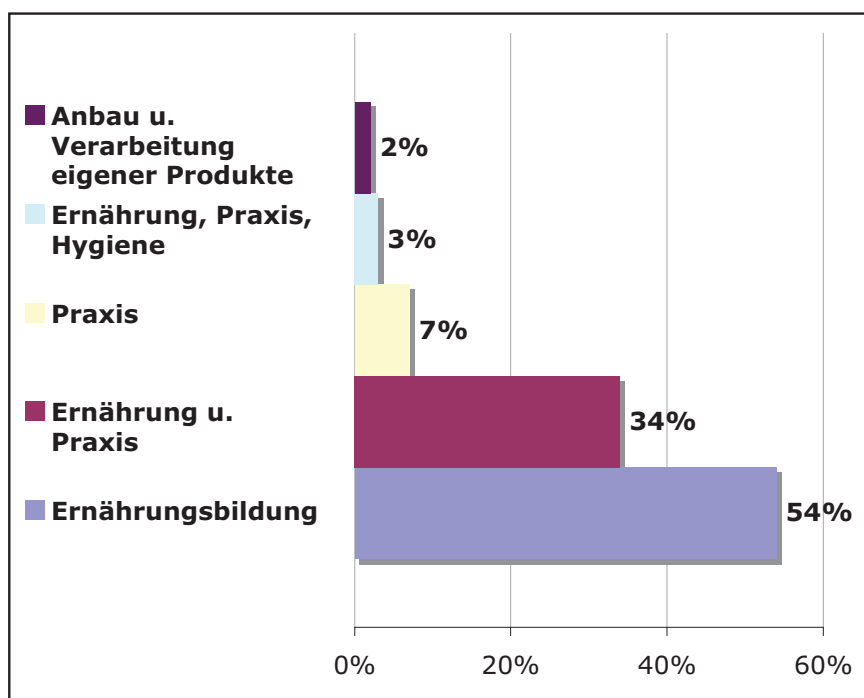


Abb. 34: Wo liegen die Schwerpunkte in diesem Fach? (n = 101)

Die Schwerpunkte liegen in 54 % der Schulen (n = 101) bei der Ernährungsbildung, 34 % geben Ernährung und Praxis an, 7 % nur Praxis, 3 % Ernährung/Praxis/Hygiene und bei 2 % liegt der Schwerpunkt in Anbau und Verarbeitung eigener Produkte, was von den Freien Waldorfschulen angegeben wird.

Lehrküche

208 Schulen (62 %) besitzen eine eigene Lehrküche. In der Grafik wird deutlich, wie die Verteilung der Lehrküchen allgemein auf die Schulform bezogen aussieht und wie sich der Anteil in Bezug auf die jeweilige Schulform verhält.

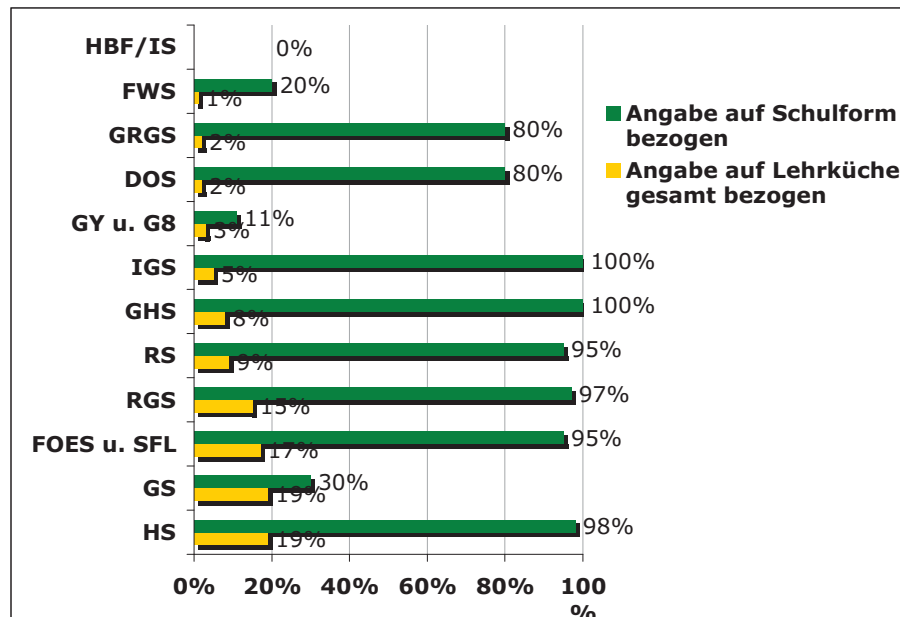


Abb. 35: Verfügt die Schule über eine eigene Lehrküche? (n gelb = 208, n grün = 334)

Demnach haben die Hauptschulen und Grundschulen den größten Anteil an Lehrküchen. Auf die Schulform bezogen verfügen alle Integrierten Gesamtschulen und alle Realschulen über eine Lehrküche. Die Hochbegabtenförderschulen haben keine und nur 11 % der Gymnasien sowie 30 % der Grundschulen haben eine Lehrküche.

Weitere Angebote/Programme

Auf die Frage, ob es noch weitere Programme oder Angebote an der Schule gibt, die sich mit dem Thema Ernährung beschäftigen, bestätigen das 60 %, 30 % verneinen die Frage und 10 % machen keine Angabe. Das „Gesunde Frühstück“ wird mit 82 Angaben am häufigsten genannt. Diese Frage wird wieder in Verbindung mit der Schulform betrachtet.

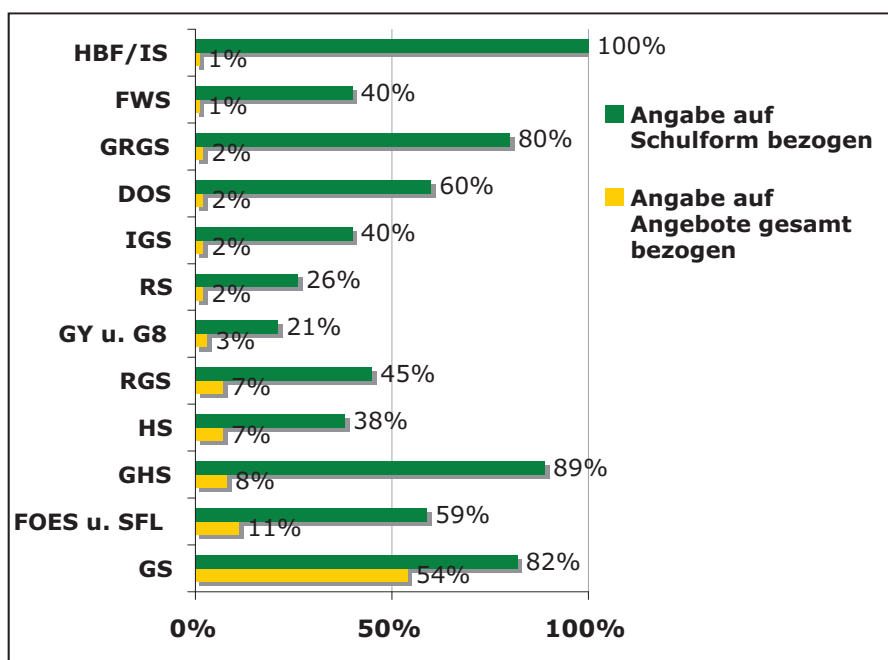


Abb. 36: Gibt es an der Schule noch weitere Angebote/Programme? (n gelb = 201, n grün = 334)

Die Grundschulen haben mit 54 % den größten Anteil auf die Angebote gesamt bezogen, gefolgt von den Förderschulen mit 11 %. Innerhalb der Schulformen haben alle Hochbegabtenförderschulen sowie 89 % der Grund- und Hauptschulen und 82 % der Grundschulen ein weiteres Angebot. Die Gymnasien bieten mit 21 % die wenigsten Angebote innerhalb ihrer Schulform, gefolgt von den Realschulen mit 26 %.

Probleme

Die Antworten auf die Frage nach den größten Problemen bei der Schulverpflegung sind in Kategorien zusammengefasst und in der Häufigkeit der Nennungen dargestellt, wobei auch Mehrfachnennungen möglich sind. Insgesamt haben 195 Schulen hierzu eine Angabe gemacht.

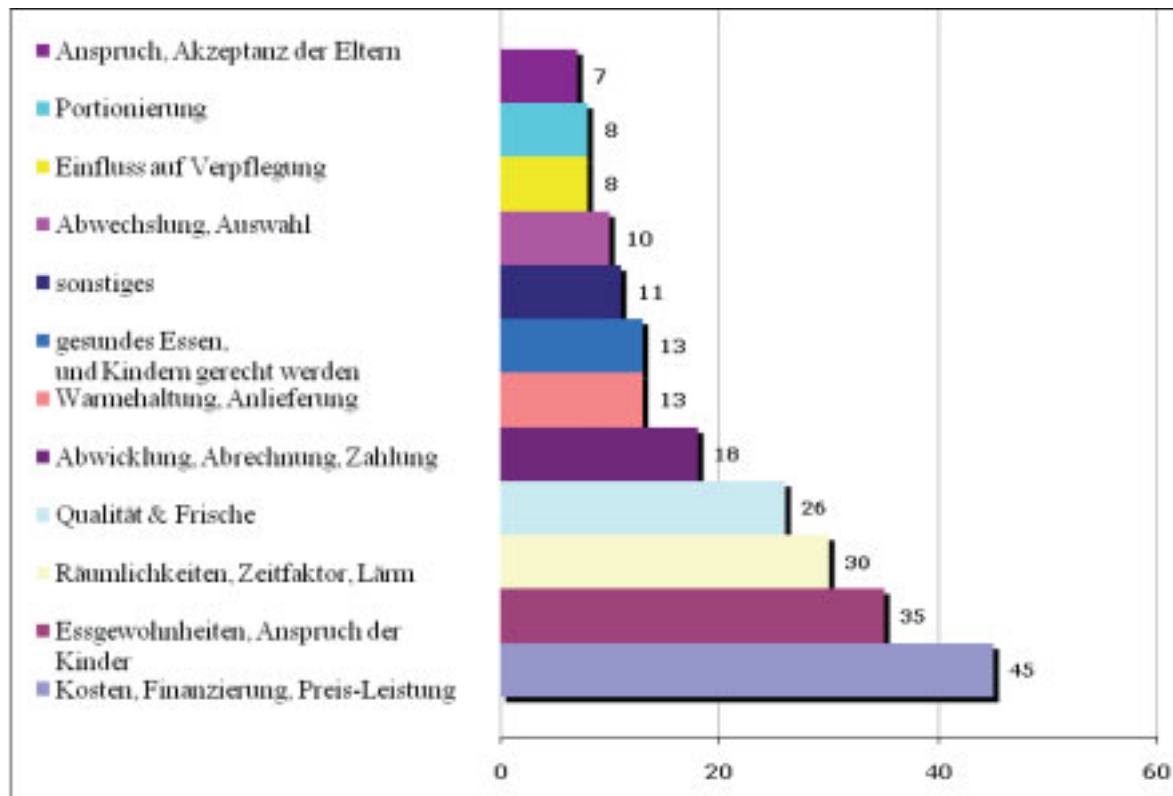


Abb. 37: Welches sind die größten Probleme bei der Schulverpflegung? (absolute Zahlen, Mehrfachnennungen, n = 195)

Mit 45 Nennungen liegen die „Kosten“ an erster Stelle. Auf 35 Nennungen kommen die „Essgewohnheiten und der Anspruch der Kinder“ und 30 Mal treten Probleme bezüglich „Raum, Zeit und Lärm“ auf. Die „Qualität und Frische“ wird von 26 Schulen bemängelt. Dann folgt die „Abwicklung, Abrechnung und Zahlungsmodalitäten“ mit 18 Angaben. Die „Warmhaltung/Anlieferung“ sowie „gesundes Essen anzubieten und gleichzeitig den Kindern gerecht zu werden“ geben jeweils 13 Schulen an. Unter „sonstiges“ (11 Nennungen) sind Probleme wie Kommunikation, Personal, Allergien, Lebensmittelinfektionen zusammengefasst.

Anregungen

Insgesamt geben 121 Schulen Anregungen für eine Verbesserung des Verpflegungsangebotes. Häufig werden mehr Vielfalt, Abwechslung und Frischeangebote in Form von Rohkost oder Salatbar genannt. Daneben wird sich auch eine bessere Zusammenarbeit von den verantwortlichen Akteuren gewünscht. Insgesamt gibt es Optimierungsvorschläge in der Organisation, wie Abrechnung, Finanzierung, Personalfragen sowie Abstimmung mit dem Fremdcaterer. Viele der Anregungen decken sich mit denen in 7.9 bereits aufgeführten Problemen.

DISKUSSION

Allgemeine Betrachtungen

Als durchaus positiv zu bewerten ist die allgemeine Rücklaufquote von 73 %. Allerdings werden die Fragebögen größtenteils nicht, wie im Anschreiben erwünscht, von den Verantwortlichen für Schulverpflegung ausgefüllt, sondern in den meisten Fällen (66 %) von der Schulleitung oder der stellvertretenden Schulleitung. Das eröffnet die Frage, ob an diesen Schulen die Zuständigkeit für die Schulverpflegung eindeutig geregelt ist. Zwar liegt der „GTS-Koordinator“ an zweiter Stelle, macht aber nur einen, im Vergleich, geringen Anteil von 10 % aus. Die Fachkräfte der Küche und Verpflegung liegen bei nur 4 %. Bei einigen Fragen ist entscheidend, dass die Person, die den Fragebogen ausgefüllt hat, auch über die entsprechenden Fachkenntnisse verfügt, um die Fragen wahrheitsgemäß und richtig zu beantworten. Dies wird vor allem bei den Fragen mit einer hohen Quote von keinen Angaben deutlich, worauf später in den einzelnen Gegenüberstellungen noch einmal explizit hingewiesen wird.

Eine interessante Kritik ergibt sich aus der Frage nach dem Verantwortlichen für Schulverpflegung und der Person, die tatsächlich den Fragebogen ausgefüllt hat. Die Ergebnisse differieren sehr stark voneinander. Demzufolge ist in 56 % der Schulen (n = 202) der Schulträger verantwortlich, allerdings füllen nur 0,3 % dieser Schulträger den Fragebogen aus. Der Schulleiter füllt in 66 % der Schulen aus, ist allerdings nur mit 17 % verantwortlich für die Schulverpflegung.

In Bezug auf die Mittagsverpflegung ist laut Schulgesetz (§ 75 Absatz 2 Ziffer 5 SchulG) der Schulträger für die Organisation und Bereitstellung zuständig, was allerdings nicht bedeutet, dass er vor Ort Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung beteiligten Personen ist und über die entsprechenden Fachkenntnisse verfügt [www.ganztagsschule.rlp.de (5)].

Das Ergebnis macht deutlich, dass in der Frage der Verantwortung für Schulverpflegung häufig Unsicherheit herrscht und keine konkreten Personen als Ansprechpartner vor Ort zu nennen sind. Dies lässt vermuten, dass es in der Praxis häufig keinen Verpflegungsbeauftragten gibt, der ein so genanntes Schnittstellenmanagement leistet, wie es laut Qualitätsstandards gefordert wird [DGE 2007, DGE 2009].

Der Anteil von nur 55 % der Schulen mit Interesse an weiteren Informationen lässt vermuten, dass eventuell noch Unsicherheit bzw. Unkenntnis bezüglich der Qualität des Informationsangebots besteht. Bedenklich ist der Anteil von 34 % der Schulen, die an keinerlei weiteren Informationen interessiert sind. Demnach ist es wünschenswert, dass durch weitere gezielte Aufklärungsarbeit die Wichtigkeit der Vernetzungsstelle für Schulverpflegung als Informations- und Impulsgeber wahrgenommen wird. Wenn dies gelingt, kann das Interesse an weiteren Informationen wahrscheinlich deutlich erhöht werden.

Organisation und Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung

Bewirtschaftungssystem

Die Ergebnisse auf die Frage nach dem Bewirtschaftungssystem sind nicht überraschend, wenn man betrachtet, dass im Allgemeinen die Fremdbewirtschaftung mit 89 % vorherrscht und nur 9 % der Schulen Eigenbewirtschaftung haben. In Sachsen-Anhalt liegt der Anteil an Fremdbewirtschaftung beispielsweise bei 94 %, was die Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt in ihrer Studie im Januar veröffentlicht hat [VZSA 2009]. Bezogen auf die Verteilung der Fremdbewirtschaftung haben die Gemeinschaftsverpfleger den größten Anteil, was zeigt, dass die meisten Schulen ihr Essen aus einer Großküche angeliefert bekommen.

Betrachtet man die Schulformen, so ist auffällig, dass vier von den fünf Freien Waldorfschulen, die bei der Befragung teilnehmen, eine Eigenbewirtschaftung haben. Dies verdeutlicht den Stellenwert für Qualität und Nachhaltigkeit in den Leitlinien des Schulkonzeptes.

Verpflegungssystem

Nachdem auf die Fragestellung bezüglich des Bewirtschaftungssystems die Fremdbewirtschaftung dominiert, müsste davon auszugehen sein, dass als Verpflegungssystem die Warm- oder Mischverpflegung vorherrschend ist. Die Ergebnisse liefern allerdings eine andere Aussage. Demnach liegt die Frischküche mit 34 % vorn. Laut DGE-Standards ist dieses Verpflegungssystem dort nicht mehr explizit aufgezeigt, sondern fällt unter die Mischküche [DGE 2007].

Die Frischküche verdient den Namen nur, wenn die Küchenproduktion auch das leisten kann, was das Wort „Frisch“ in Bezug auf Auswahl, Qualität, Schadstofffreiheit und Naturbelassenheit der Lebensmittel verspricht [APPEL 2005: 266, DGE 2007,

DGE 2009a]. Im Fragebogen wird dieses System testweise mit aufgeführt. Im Ergebnis bestätigt sich, dass Unsicherheiten in der klaren Beantwortung der Fragen bestehen und das Verpflegungssystem „Frischküche“ falsch gedeutet wird.

Die bundesweite Studie von Arens-Azevedo zeigt ebenfalls andere Ergebnisse auf. Von 2940 Ganztagschulen haben 62 % eine Warmverpflegung, 23 % eine Mischküche, 8 % bieten Tiefkühlmenüs an und 7 % nutzen das Cook & Chill-Verfahren [ARENS-AZEVEDO 2008].

Teilnahme

Auf die durchschnittlichen Werte der teilnehmenden Schüler wird nicht explizit eingegangen, da die jeweilige Gesamtzahl aller Schüler, die in der Ganztagschule gemeldet sind, nicht vorliegt. Allerdings gibt es auch hier Ergebnisse der bundesweiten Studie, die besagt, dass in 73 % der befragten Schulen weniger als 100 Schüler am Mittagessen teilnehmen [ARENS-AZEVEDO 2008].

Bei der Lehrerteilnahme sieht der Durchschnittswert von vier teilnehmenden Lehrern auf den ersten Blick sehr positiv aus. Allerdings ist an 49 Schulen (17 %), kein Lehrer beim Mittagessen anwesend, was nicht dem Idealfall entspricht. Gerade in Grundschulen ist eine Teilnahme der Lehrer als Vorbildfunktion erforderlich und unverzichtbar. Gemeinsame Rituale und Tischregeln geben den Schülern Orientierung und schaffen Vertrautheit, ähnlich einer familiären Umgebung [APPEL 2005]. Hinsichtlich der Geschmackspräferenzen, die bei jüngeren Schülern noch flexibler sind, kann die Anwesenheit und der Einfluss eines Erwachsenen als positiver Verstärker wirken [APPEL et al. 2008].

Ausgabesystem

Das Cafeteria-System als Ausgabesystem ist bei der Mittagsverpflegung am häufigsten vorzufinden. Für die Schulen sind mit diesem System, aus organisatorischen Gründen, große Schülerzahlen und unterschiedliche Essenszeiten am einfachsten zu bewältigen. Allerdings liegt der Nachteil häufig in der Portionierung. Die Schüler haben nicht die Möglichkeit, ihr Essen individuell nach Menge und Geschmack zusammenzustellen, wie es bei dem Free-Flow-System möglich ist. Laut DGE-Standards eignet sich das Cafeteriasystem und Free-Flow-System erst ab der Sekundarstufe. Die Cafeteria-Variante setzen allerdings fast 31 % der Grundschulen ein [DGE 2007].

Einnahmeort

Ein durchaus positives Ergebnis ist das Vorhandensein einer eigenen Mensa in 78 % der Schulen. Dies bestätigt, dass die Fördermöglichkeiten durch das IZBB-Programm greifen und der Ausbau von schuleigenen Mensen vorangetrieben wird [www.ganztagsschule.rlp.de (1)]. Bei den Schulen, die sonstige Räume nutzen, wäre es interessant zu wissen, ob es sich um Ganztagschulen handelt, die schon vor dem Förderprogramm GTS waren und daher nicht genügend Fördergelder vorhanden sind. Bei den 6 % der Schulen, die in externen Räumen essen, handelt es sich um die Nutzung von beispielsweise nahe gelegenen Firmenkantinen oder Nachbarschulen.

Dies entspricht nicht dem Idealfall und laut DGE wird gefordert, dass ein eigener Raum für das Mittagessen zur Verfügung stehen muss, allerdings hierbei Klassen- und Pausenräume, Pausenhallen und Flure ausgeschlossen sind. Gerade mit einer Mensa gewinnt die Schule einen sozialen und kommunikativen Mittelpunkt, den die Schüler als gemeinsamen Ort zum Essen, Unterhalten und Entspannen erfahren [BENDER 2009]. In einer Mensa spiegelt sich auch die schulische Mahlzeitenkultur wieder, so dass eine angenehme Atmosphäre einen entscheidenden Einflussfaktor auf die Schulverpflegung darstellt.

Speiseplangestaltung

Auffällig ist, dass in fast 1/3 der Schulen der Caterer allein über den Speiseplan entscheidet. Zwar haben in 32 % der Schulen auch die Schüler Mitspracherecht, es stellt sich aber die Frage, in welcher Form sie aktiv mit einbezogen werden. Hierzu würde sich eine gezielte Schülerbefragung eignen, die Aufschluss hierüber bietet. In den Qualitätsstandards der DGE wird demnach gefordert, dass gerade die Schüler in geeigneter Form in die Gestaltung des Speiseplans mit einzubeziehen und regelmäßige Befragungen durchzuführen sind. Dadurch kann die Akzeptanz und Identifikation mit dem Mittagessen erhöht und positiv beeinflusst werden [DGE 2009a].

Auswahl Anbieter

Noch gravierender ist das Ergebnis bei der Auswahl des Anbieters, da hier in 42 % der Schulen der Schulträger alleine die Entscheidung trägt. Zwar ist er laut Gesetz für die Organisation und Bereitstellung der Verpflegung verantwortlich, was allerdings nicht bedeutet, dass er die Entscheidung alleine tragen sollte. Eine erfolgreiche Schul-

verpflegung schließt ebenso die Einbeziehung aller an der Verpflegung beteiligten Personen ein, insbesondere der Schüler, die letztendlich die „Kunden“ sind. Aber auch die Eltern sollten in den Entscheidungsprozess involviert werden, weil sie in der Regel die Kosten für das Essen tragen müssen und mitentscheiden, ob ihr Kind am Mittagessen teilnimmt.

Speisenangebot

Auswahlmenüs und Komponentenmöglichkeit

Fast 1/3 der Schulen bieten nur „1“ Auswahlmenü an, was ein relativ hohes Ergebnis ist. Laut DGE-Standards sollte es immer zwei Menüs zur Auswahl geben. Dies bedeutet, dass immer eine Alternative ohne Schweinefleisch und/oder ein vegetarisches Gericht auf dem Speiseplan steht. Die Ergebnisse der Komponentenwahl bestätigen, dass dies in den Schulen nicht immer der Fall ist. Nur 29 % bieten immer eine Alternative ohne Schweinefleisch und nur 25 % haben ein vegetarisches Gericht zur Auswahl, 25 % der Schulen machen zu dieser Frage keine Angabe, was wiederum zeigt, dass aus mangelndem Wissen über die genaue Speisenauswahl, keine eindeutige Beantwortung möglich ist [DGE 2007].

In der neusten Broschüre (2009) der DGE werden die Auswahlmenüs als Menülinien bezeichnet und als Anforderung gilt, dass zwei Menülinien anzubieten sind, wenn mehr als 50 Personen pro Tag am Mittagessen teilnehmen. Unter diesem Aspekt wäre zu überprüfen, ob die Schulen, die nur ein Menü anbieten, weniger als 50 teilnehmende Personen haben [DGE 2009a].

Bio-Produkte

„Es wird empfohlen, dass mind. 10 % des Wareneinsatzes auf Lebensmittel aus biologischer Erzeugung entfallen“ [DGE 2007:14], so der Wortlaut aus den DGE-Standards von 2007. Die Ergebnisse zeigen auf den ersten Blick einen hohen Durchschnittswert von 30 % Anteil von Bio-Produkten. Allerdings ist die Anzahl der Schulen, die diese Frage beantwortet haben mit 54 sehr gering. Zwar geben 116 Schulen an, dass sie in ihrem Speisenangebot auch über Bio-Produkte verfügen, können aber keine Auskünfte über den genauen Anteil geben. Die Freien Waldorfschulen haben den höchsten Anteil an Bio-Produkten, zwei von den fünf Schulen geben sogar 100 % an, was sich mit dem Ergebnis von 8.2.1 deckt, dass vier der Schulen eine Eigenbewirt-

schaftung haben und die Qualität der Verpflegung einen hohen Stellenwert zu haben scheint.

Abwechslung und Zufriedenheit

Die Ergebnisse zur Abwechslung und Zufriedenheit sehen auf den ersten Blick positiv aus. Wenn 77 % der Schüler das Angebot als abwechslungsreich empfinden und sogar 83 % mit dem Essen zufrieden sind, ist anzunehmen, dass es in der Regel kaum Probleme mit der Schulverpflegung bzw. dem Mittagessen gibt. Allerdings handelt es sich bei diesen Ergebnissen nicht um eine direkte Schülerbefragung. Die Personen, die den Fragebogen ausgefüllt haben, sollten darüber entscheiden, ob sie glauben, dass die Schüler zufrieden sind oder das Essen als abwechslungsreich empfinden. Daher stellt sich die Frage, warum in nur 18 % der Schulen alle Schüler am Mittagessen teilnehmen und als Hauptgrund für die Nichtteilnahme und die Unzufriedenheit mit dem Essen „schmeckt nicht“ genannt wird. Interessant ist auch die Angabe des Grundes, dass das Essen aus Sicht der Schüler „zu gesund“ sei, was darauf zurückzuführen sein könnte, dass die Schüler sehr unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten und Ansprüche an das Essen haben. Wie bereits angesprochen, wird die Basis schon im Kindesalter gelegt und in den ersten Lebensjahren stark von dem unmittelbaren Umfeld der Familie geprägt. Ein eher „negatives“ Ernährungsverhalten manifestiert sich und kann sich auf spätere Essvorlieben auswirken, die sich mit zunehmendem Alter verstärken [APPEL et al. 2008].

Obwohl bereits in 63 % der Schulen eine Schülerbefragung durchgeführt wird, wäre es für eine fortführende Arbeit interessant, in einer landesweiten Schülerbefragung deren Zufriedenheit mit dem Mittagessen festzustellen, um eine flächendeckende Vergleichsstudie zu erhalten.

Zufriedenheit/Bewirtschaftungssystem/Fremdbewirtschafter

Betrachtet man sich die Zufriedenheit in Bezug auf das Bewirtschaftungssystem, wird nochmals deutlich, dass die höchste Unzufriedenheit bei der Fremdbewirtschaftung liegt. Dort ist die Unzufriedenheit bezüglich der Großcaterer am höchsten. Die Unzufriedenheit könnte mit der fehlenden oder zu geringen Mitbestimmung in Bezug auf Speisen und Speiseplan zusammenhängen und die Schüler könnten das Essen von daher eher nicht akzeptieren. Auch hier wäre es interessant, noch einmal genauer zu prüfen, warum bei den Großcaterern die größte Unzufriedenheit herrscht.

Qualität und Hygiene

DGE/Leistungsverzeichnis/Hygieneplan

Rund 2/3 der Schulen orientieren sich bereits nach den DGE-Qualitätsstandards, was schon ein guter Ansatz ist. Allerdings machen auch fast 1/3 der Schulen keine Angabe, wodurch anzunehmen ist, dass der Befragte diese DGE-Broschüre nicht kennt, obwohl sie bundesweit an alle Schulen verschickt wird. Daher ist auch die Angabe, ob die Schule über ein detailliertes Leistungsverzeichnis verfügt, nicht verwunderlich, weil auch hier 1/3 der Schulen keine Angabe machen. Dabei ist gerade ein Leistungsverzeichnis für Schulen, welche ein Verpflegungsangebot haben, unverzichtbar. Dadurch wird Art und Umfang der Verpflegungsqualität festgelegt und ist ein Vergleich der Angebote einfacher [DGE 2007].

Auch im Bereich Hygiene sieht das Ergebnis ähnlich aus. Fast 25 % der Schulen machen auch hier wieder keine Angabe. 15 % besitzen keinen Hygieneplan. Zu den Auskünften über den Verantwortlichen für den Hygieneplan geben weniger als die Hälfte der 334 Schulen Auskunft, wodurch die Frage offen bleibt, ob es überhaupt an jeder Schule eine verantwortliche Person gibt, die grundlegende Inhalte der maßgeblichen Regelwerke und Gesetze kennt und diese in der Schule umsetzt. So werden als Personen beispielsweise auch Schulleiter und Schulträger aufgeführt, die nicht unbedingt über die notwendigen Fachkenntnisse verfügen, ein umfassendes Hygienemanagement zu organisieren und zu kontrollieren.

Dabei wird schon im Fragebogen darauf verzichtet, noch detailliertere Auskünfte zu erhalten, ob beispielsweise ein HACCP-Konzept vorliegt. Obwohl dies ein Kerninhalt in einer zentralen europäischen Verordnung für Hygiene in Schulküchen, der Verordnung (EG) Nr. 852/2009, ist [DGE 2009b, KRÄMER 2007: 353 ff.].

Zusammenfassend lässt sich durch die Ergebnisse im Bereich Qualität und Hygiene festhalten, dass hier noch einige Defizite vorliegen und in einigen Schulen noch Unwissenheit herrscht. Obwohl gerade diese Bereiche als Basis für eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung von Anfang an in das Konzept der Schulverpflegung implementiert sein sollten. Gerade im Bereich Hygiene steht die Schule in der Verantwortung, die gesetzlichen Vorschriften einzuhalten. Daher ist es notwendig, unabhängig vom Verpflegungssystem, dass es in jeder Schule eine verantwortliche Person und damit auch einen festen Ansprechpartner gibt, der auch für eine interne Qualitätssiche-

zung zuständig ist [DGE 2007, DGE 2009a]. Um detailliertere Informationen im Bereich Hygiene zu erhalten, würde sich eine persönliche Befragung der Verantwortlichen an Schulen mit unterschiedlichen Verpflegungssystemen anbieten.

Rohkost/Getränke/Ausgabemperaturen

Bei den nachfolgenden Ergebnissen wird in einer Kreuztabelle genauer klassifiziert, inwieweit sich Schulen, die sich nach den Qualitätsstandards der DGE orientieren und dies im Fragebogen angegeben haben, auch dementsprechend handeln. Die Kriterien Rohkost, Getränke und Ausgabemperaturen sind Mindestanforderungen laut Checkliste 1, die immer erreicht sein sollten [DGE 2007]. Demnach wird empfohlen, dass täglich Rohkost als Obst und/oder Gemüse verfügbar ist. Hier verstoßen 40 % der Schulen gegen diese Empfehlungen und haben dieses Angebot nicht, obwohl gerade Rohkost als Obst und Gemüse ein wichtiger Lieferant für Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe ist. Schüler verzehren, laut einer Studie der Universität Dortmund, mehr Obst und Gemüse, wenn es in Stücken angeboten wird [FKE 2008: 17 ff.]. Ebenso wird durch die Initiative „5 am Tag“ die Empfehlung gegeben, fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag zu essen [www.5amtag.de]. Daher ist es gerade für Schüler, die eine Ganztagschule besuchen, wichtig, dass täglich Rohkost angeboten wird, um den Obst- und Gemüsebedarf zu decken.

Auf die Frage, ob Trink- und/oder Mineralwasser immer in der Schule verfügbar ist, sind 8 %, die dies verneinen, auf den ersten Blick nicht viel. Allerdings ist gerade diese Forderung enorm wichtig, weil ausreichendes Trinken unverzichtbar zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfes ist. Gerade Schüler der GTS, die acht und mehr Stunden von zu Hause weg sind, müssen die Gelegenheit haben genügend zu trinken. Hier wäre noch die Zusatzfrage interessant gewesen, welche Schulen über einen Trinkwasserspender o. ä. verfügen, an denen sich die Schüler beliebig Wasser in Flaschen abfüllen können.

Die zentrale Bedeutung eines umfassenden Hygienemanagements wird bei den Ergebnissen, in Bezug auf die Ausgabemperaturen der warmen und kalten Speisen, nochmals deutlich. Unabhängig vom Verpflegungssystem ist eine Temperaturkontrolle bei der Speisenausgabe und Einhaltung der Normen erforderlich. Nach DIN 10508 (Temperaturen für Lebensmittel) müssen kalte Speisen eine Maximaltemperatur von 7 °C und warme Speisen eine Mindesttemperatur von 65 °C aufweisen. Da sich die

meisten für den Menschen schädlichen Mikroorganismen am besten bei Temperaturen von 15 – 55 °C vermehren, ist es notwendig durch das Garen der Speisen die hitzeempfindlichen Keime abzutöten.

Die Ergebnisse der Kreuztabelle zeigen auf, dass jeweils 5 % der Schulen die vorgeschriebene Mindesttemperatur von 65 °C nicht erreichen.

Ebenfalls 5 % halten nicht die Maximaltemperatur von 7 °C für die kalten Speisen ein. Auch wenn es sich in beiden Fällen um keine hohen Prozentzahlen handelt, so wird dennoch gegen Hygieneanforderungen massiv verstoßen, was beim Verzehr zu lebensmittelbedingten Erkrankungen führen kann.

Daher sind diese Kriterien der Ausgabetemperaturen auch Mindestkriterien, die immer erreicht sein müssen und ein Nichterreichen gar nicht erst auftreten darf [DGE 2007, DGE 2009b, KRÄMER 2007].

Preisgestaltung

Die Preise für ein Mittagessen liegen zwischen 1 € und 5 €, obwohl die Schwankungen nach unten und oben prozentual eher gering sind. Der Durchschnittspreis von 2,85 € ist im Vergleich zu der Studie aus Sachsen-Anhalt um rund 1 € höher. Dort liegt der Durchschnittspreis bei 1,86 € [VZSA 2009].

Bei der Erhebung wird allerdings nicht nach den Möglichkeiten der Bezuschussung gefragt. Zum einen gibt es seit 2006 den Sozialfonds, der Schülern ermöglicht das Mittagessen für 1 € zu erhalten und zum anderen gibt es einen Härtefonds für die Schüler, die nicht in den Sozialfonds fallen. Betrachtet man diese staatlichen Förderungen, so müsste jedes Kind die Möglichkeit haben am Mittagessen teilzunehmen, wie auch aus der Pressemitteilung von Frau Ahnen zu entnehmen ist [www.ganztagsschule-rlp.de (3)]. Die Ergebnisse zeigen allerdings, dass 32 % der Schüler nicht am Mittagessen teilnehmen, weil es zu teuer ist. Eine 2008 durchgeführte Befragung in Stadt und Kreis Neuwied zeigt ebenfalls auf, dass es im Bereich „Finanzierung der Schulverpflegung“ an den Schulen unterschiedliche Lösungsansätze gibt. Diese reichen von stillschweigender Kostenübernahme bis hin zum Ausschluss vom Mittagessen, bei Nichtbezahlung der Beiträge [RUF 2008]. Das lässt offen, warum die unterstützenden Maßnahmen in diesen Schulen nicht greifen, und ob in entsprechenden Fällen auch nachgefragt wird, warum eine Essensteilnahme verweigert wird bzw. die Schüler nicht angemeldet sind. Dies lässt die Vermutung zu, dass einige

Familien in so genannter „versteckter Armut“ leben, also nicht öffentlich darüber sprechen und keine Hilfe in Anspruch nehmen. Dort liegt es in der Verantwortung der Schule, allen Fällen der Nichtanmeldung für das Mittagessen nachzugehen, um einen Ausschluss aus finanziellen Gründen zu verhindern. Hier wäre eine Zusatzfrage interessant, in wie weit die Schulen das Mittagessen bezuschussen, unabhängig von der Härtefondsregelung.

Des Weiteren wären auch die anderen aufgezeigten Gründe näher zu untersuchen, warum die Schüler nicht am Mittagessen teilnehmen. Gibt es eventuell ein Konkurrenzangebot (z. B. Schulkiosk) während der Mittagspause? Welche anderen Aktivitäten werden dem Mittagessen vorgezogen?

Kosten/Bewirtschaftungssystem

In der Betrachtung der Kosten auf die jeweilige Bewirtschaftungsform bezogen, sind die Ergebnisse signifikant. Das bedeutet, dass sich die Durchschnittspreise in den verschiedenen Bewirtschaftungssystemen voneinander unterscheiden. Die Eigenbewirtschaftung liegt mit einem Durchschnittspreis von 2,96 € am höchsten, sogar über dem Gesamtdurchschnitt von 2,85 €. Interessant ist auch, dass die Standardabweichung ebenfalls mit 0,75 am größten ist. Die Fremdbewirtschaftung liegt im Durchschnitt 0,10 € unter der Eigenbewirtschaftung und hat auch eine geringere Standardabweichung. Die Mischform kommt nur bei drei Schulen vor und wird nicht zum Vergleich herangezogen. Daraus lässt sich schließen, dass die Kosten für die Eigenbewirtschaftung höher sind und einen größeren Spielraum haben. Um allerdings einen genaueren Vergleich zu erlangen, wäre es notwendig, die entsprechenden Schülerzahlen und auch das Speisenangebot mit einzubeziehen und miteinander zu vergleichen.

In Bezug auf die Kostenverteilung innerhalb der Fremdbewirtschaftung gibt es keine signifikanten Unterschiede. Auch hier wäre es wieder interessant, die Leistungen und das Speisenangebot miteinander zu vergleichen. Dafür würde es sich anbieten alle schon mitgelieferten Speisenpläne auszuwerten.

Zwischenverpflegung

Auf das Thema Zwischenverpflegung wird an dieser Stelle nur kurz eingegangen, weil das Thema im Fragebogen nur einen geringeren Stellenwert hat. Parallel zu dieser Studie laufen zwei Erhebungen, die von Heike Handwerk und Simone Metzler, zwei

Studentinnen der Universität Koblenz-Landau, durchgeführt werden und die Situation der Zwischenverpflegung in den Großräumen Simmern und Koblenz untersuchen. Ebenfalls empfiehlt es sich, eine solche gesonderte Befragung landesweit durchzuführen, die sich explizit mit der Organisationsstruktur und den Angeboten der Zwischenverpflegung beschäftigt.

Weitere Verpflegungsangebote

Das Ergebnis bezüglich der weiteren Verpflegungsangebote zeigt deutlich, dass der Kiosk in mehr als 2/3 der Schulen integraler Bestandteil ist. Alle anderen Angebotsmöglichkeiten sind dagegen nur marginal vertreten. Interessant wäre hier herauszufinden, wer der Betreiber ist und welche Öffnungszeiten der Kiosk hat, und ob er dadurch vielleicht in Konkurrenz zum Mittagessensangebot steht.

Schulmilchangebot

Das Schulmilchangebot ist an nur 70 Schulen zu finden, was die Aussage belegt, dass der Absatz, seit Kürzung der Zuschüsse 1994, stark zurückgegangen ist, obwohl 1995 das Schulmilchprogramm „Joe Clever“ von Tetra Pak in Kooperation mit Molkeereien und Schulmilchlieferanten ins Leben gerufen wird.

Allerdings wäre es eventuell zu einem anderen Ergebnis gekommen, hätte man in der Fragestellung gezielt nach diesem Programm gefragt, weil vielleicht einige Schulen nicht wissen, dass dieses zu dem Schulmilchprogramm gehört [www.tetrapak.de].

Produktgruppen

Bezüglich der Produktgruppen ist auffällig, dass doch überwiegend Brötchen und Süßigkeiten angeboten werden. Aus dem Ergebnis geht allerdings nicht hervor, ob es sich bei den Brötchen um Vollkornprodukte handelt. Laut DGE-Standards sollten bei der Zwischenverpflegung mindestens 50 % aus Vollkornprodukten bestehen und Süßigkeiten sollten nicht angeboten werden [DGE 2009a].

Bei den angebotenen Getränken gibt es zahlreiche verschiedenartige Aufzählungen. Weil diese Frage in offener Form gestellt wird, ist es schwierig, die Getränke spezifischen Getränkegruppen zuzuordnen. Bei einer Angabe von „Saft“, ist nicht eindeutig zu erkennen, ob es sich um einen Fruchtsaft (100 %) oder ein Fruchtsaftgetränk handelt. Daher würde sich eine gesonderte Befragung im Rahmen der Zwischenverpflegung anbieten, in der die verschiedenen Getränkegruppen genau klassifiziert sind.

Ernährungsbildung

Eigenes Fach und Schwerpunkte

Mehr als die Hälfte der Schulen haben ein eigenes Fach, in dem Ernährungskompetenzen vermittelt werden. Dies liegt daran, dass die Schulen, die Fächer, wie z. B. Haushaltslehre, Arbeitslehre und Familienhauswesen integriert haben, das Thema Ernährung in ihren Curricula behandeln. Daher wird von allen Hauptschulen, Realschulen und Dualen Oberschulen bestätigt, dass es ein solches Fach gibt. Allerdings zeigt das Ergebnis deutlich, dass in nur 7 % der Gymnasien und in 20 % der Grundschulen das Thema Ernährung in einem Fach behandelt wird. Dabei dürfte gerade das Thema Ernährung keinen Halt vor den verschiedenen Schulformen machen. Denn fehlendes Ernährungswissen führt zu Bildungsdefiziten in wesentlichen Basiskompetenzen. Die Ernährungs- und Verbraucherbildung muss fester Bestandteil im Unterricht und Schulalltag aller Schulen werden, weil sie auch von zentraler Bedeutung für die Veränderung des Ernährungsverhaltens ist.

REVIS hat für die schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung einen Referenzrahmen geschaffen, wodurch eine wissenschaftliche Basis vorhanden ist. Um dieses Konzept in den Schulen einzuführen, ist die Umsetzung in den Lehrplänen und eine parallel dazu entsprechende Aus- und Fortbildung für Lehrer und Lehrerinnen erforderlich [www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de, VZBV 2009]. Idealerweise sind die Lehrkräfte im Fachgebiet Ökotrophologie ausgebildet, wie es beispielsweise an der Universität Koblenz-Landau, unter der Leitung von Frau Dr. Schlich, im Rahmen des lehramtsbezogenen Bachelor- und Masterstudiums möglich ist. Dort ist die Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB) ein Wahlpflichtbereich im Studienfach Wirtschafts- und Arbeitslehre. Die EVB ist ein Bestandteil des Schulfaches Wirtschaft und Arbeit an Hauptschulen und Förderschulen in Rheinland-Pfalz. Durch die Einführung der Realschule plus seit dem Schuljahr 2009/2010, bei der die bisherigen Haupt- und Realschulen in einer Schulart zusammengeführt werden, bildet „Hauswirtschaft und Sozialwesen“ einen Schwerpunkt innerhalb des Wahlpflichtbereiches [MBWJK 2009].

Idealtypisch wäre die Einführung eines solchen Faches auch in anderen Schularten, um grundlegende Ernährungskompetenzen zu vermitteln.

Lehrküche

Betrachtet man die Ergebnisse der Fragestellung nach einer Lehrküche, so finden sich Parallelen zu der vorangegangenen Frage nach einem Fach, in dem Ernährungskompetenzen vermittelt werden. Die Schulen, die ein Fach angeben, verfügen in der Regel auch über eine Lehrküche. Die Grundschulen liegen zwar an zweiter Stelle bezüglich der Anzahl an Lehrküchen insgesamt, allerdings wird dies wieder relativiert, da in nur 30 % der Grundschulen eine Lehrküche vorzufinden ist. Auch die Gymnasien haben mit 11 % einen geringen Anteil innerhalb ihrer Schulform. Bei den Hochbegabtenförderschulen gibt es sogar keinerlei Lehrküchen.

Gerade die Lehrküche als Lernwerkstatt und Lernumgebung bietet den Schülern, unter Beachtung von hygienischen Vorschriften, einen Arbeitsplatz, der ihnen ein situiertes Lernen im Bereich Ernährung, Lebensmittelverarbeitung und Küchentechnik ermöglicht. Damit kann ein handlungsorientierter Unterricht stattfinden, der den Schülern die Gelegenheit bietet, Mahlzeiten selbst herzustellen und den Umgang mit Lebensmitteln zu erfahren.

Neben dem Erwerb von nahrungsmittelbezogenen Kompetenzen fördert es die Sensibilisierung für Geschmacks- und Sinneserfahrungen [BENDER 2009]. Gerade dieser sensorische Aspekt kann eine positive Auswirkung auf die Akzeptanz der Schulverpflegung haben.

Für Schulen, die keine eigene Lehrküche besitzen, bietet sich auch die so genannte „Mobile Esswerkstatt“ an. Dieses von REVIS konzipierte, flexible und mobile Werkstattmodul ermöglicht Schulen im Klassenraum eine Esswerkstatt einzurichten, um SchmeXperimente³ im Sinne von REVIS durchzuführen [REVIS 2005]. Ein derartiges Konzept lässt sich gut in allen Schulformen umsetzen, die beispielsweise über keine eigene Lehrküche verfügen.

Weitere Angebote/Programme

Bei der Fragestellung nach weiteren Angeboten und Programmen zum Thema Ernährung gibt es einen signifikanten Unterschied zu den vorangegangenen Ergebnissen.

³ Kunstwort aus Schmecken + Experimentieren. Es ist entstanden im Rahmen des Projektes REVIS und beschreibt verschiedene unterrichtliche Aktivitäten, wie z. B. zur Sinnesbildung, zum experimentellen Arbeiten, zur Nahrungszubereitung und zum Verkosten/Verzehren von Nahrung [REVIS 2005].

Auf die Schulformen bezogen, haben die Grundschulen, Grund- und Hauptschulen und Grund- und Regionalschulen jeweils einen Anteil von mehr als 80 %. Die Hochbegabtenförderschulen bieten sogar zu 100 % ein weiteres Angebot an. Allerdings fällt auf, dass die Schulen, die in einem Fach Ernährungskompetenzen vermitteln, einen geringeren Anteil an weiteren Angeboten zum Thema Ernährung haben. Dies sind beispielsweise die Hauptschulen und die Realschulen. Die Bandbreite an Angeboten ist sehr groß und unterschiedlich. Viele davon gibt es speziell in Grundschulen, wie das „Gesunde Frühstück“ oder den „Ernährungsführerschein“. Gerade in Ganztagschulen bietet es sich an, das Thema „Ernährung“ stärker einzubinden und im Rahmen der vier Säulen des ganztägigen Schul- und Unterrichtstages zu integrieren. Unabhängig von der Schulform wäre auch hier eine derartige Einbindung in allen Schulen möglich.

Probleme

Anhand der Antworten auf die offene Fragestellung nach den Hauptproblemen, die bei der Schulverpflegung auftauchen, finden sich Parallelen zu anderen Ergebnissen. Demnach stellen die Kosten das Hauptproblem dar. Dies wird schon in der Frage, warum die Schüler nicht am Mittagessen teilnehmen, am häufigsten genannt. Von den Befragten wird zum Teil angeregt, dass das Mittagessen für alle Schüler kostenfrei sein sollte.

Ein weiteres Problemfeld stellen die Essgewohnheiten und der Anspruch der Kinder dar. Dies wird bereits in den Gründen, warum die Schüler mit dem Essen unzufrieden sind, genannt.

Raum-, Zeit- und Lärmfaktoren stehen an dritter Stelle. Obwohl schon 78 % der Schulen über eine eigene Mensa verfügen, scheinen bei den äußeren Rahmenbedingungen noch Defizite zu bestehen. Auch in diesem Bereich würde sich eine detailliertere Nachfrage anbieten, um die Probleme genauer zu klassifizieren.

Qualität und Frische stellen bei 26 Schulen ein Problem dar und finden sich ebenfalls in den Gründen für zu wenig Abwechslung und den Angaben für das Rohkostangebot wieder. Die Qualität und Frische kann natürlich auch durch zu lange Warmhaltezeiten oder Anlieferung und Transport beeinträchtigt werden. In 18 Schulen kommt es zu Problemen mit der Zahlungsabwicklung und Abrechnung, was zeigt, dass auch in diesem Bereich noch Optimierungsmöglichkeiten bestehen. Ein weiterer Problem- punkt, der von 13 Schulen benannt wird, bezieht sich auf den Anspruch, „gesundes“

Essen anzubieten und gleichzeitig den Schülern gerecht zu werden. Dies verdeutlicht nochmals die Dringlichkeit, das Thema „Ernährung“ in der Schule verstärkt zu integrieren und das Ess- und Ernährungsverhalten der Schüler positiv zu beeinflussen. Daneben sind Abwechslung und Auswahl auch entscheidend für die Akzeptanz des Essens und sollten in der Speiseplangestaltung berücksichtigt werden.

Das Problem, dass zu wenig Einfluss auf die Verpflegung genommen werden kann, bestätigen nochmals die Ergebnisse von 7.2.6 und 7.2.7 (Speiseplangestaltung und Auswahl Anbieter).

Für viele dieser benannten Probleme bieten die DGE-Qualitätsstandards Lösungsansätze, die für eine Verbesserung der Verpflegungssituation hilfreich sind und eine Qualitätssicherung ermöglichen [DGE 2007].

ZUSAMMENFASSUNG

Der Fokus der Erhebung liegt in der Mittagsverpflegung und der damit verbundenen Darstellung der aktuellen Situation an den Ganztagschulen in Rheinland-Pfalz.

Der Analyse und Interpretation der Ergebnisse der Fragebögen im empirischen Teil der Arbeit geht eine detaillierte Erläuterung bestimmter wissenschaftlicher Basiselemente voraus, in denen zunächst die Schulform Ganztagschule sowie die wichtigsten Grundlagen der Ernährung und ihre Bedeutung, gerade für Kinder und Jugendliche, dargestellt werden. Da sich die Erhebung sehr stark an den Qualitätsstandards für Schulverpflegung der DGE anlehnt, wird in einem gesonderten Kapitel auf die wichtigsten Kriterien eingegangen.

Die in dem Fragebogen erhobenen Daten von 334 Ganztagschulen in Angebotsform in Rheinland-Pfalz beinhalten Informationen zur Organisation der Mittagsverpflegung, zum Speisenangebot und zur Zufriedenheit, zur Qualität und Hygiene, zu Kosten, zur Zwischenverpflegung sowie zum Thema Ernährungsbildung.

Des Weiteren werden die Hauptprobleme, die bei der Mittagsverpflegung auftreten dargelegt, die mit den folgenden Schlüsselbegriffen zusammenzufassen sind:

- **Preisgestaltung & Finanzierung**
- **Qualität & Hygiene**
- **Abwechslung & Auswahl**
- **Essgewohnheiten & Anspruch**
- **Ernährungsbildung & Sensibilisierung**
- **Kommunikation & Organisation**
- **Raum & Zeit**

Die Kosten und Finanzierung sind ein wesentlicher Aspekt bei der Mittagsverpflegung und ein häufig diskutiertes Thema, zumal die Finanzierung auch keiner einheitlichen Regelung unterliegt. In nur 18 % der Schulen nehmen alle Schüler beim Mittagessen teil. Allerdings wäre es wünschenswert, dass für alle Schüler die Möglichkeit besteht, am Mittagessen zu partizipieren und niemand aus Kostengründen ausgeschlossen wird, was in 32 % der Schulen als Hauptursache genannt wird.

Weiterhin ist es erstrebenswert ein qualitativ hochwertiges, gesundes und frisches Essen anzubieten. Die ausgegebenen Speisen müssen von einwandfreier Qualität sein. Ebenso ist ein umfassendes Hygienemanagement und entsprechend qualifiziertes Personal erforderlich, um die Qualitätsstandards zu garantieren.

Dazu gehört neben täglichem Rohkostangebot und freier Verfügbarkeit von Trink- und/oder Mineralwasser auch die Einhaltung der vorgegebenen Ausgabemperaturen. Gerade in diesen Bereichen werden in der Studie noch Defizite festgestellt.

Daneben spielen auch Abwechslung und Auswahl eine entscheidende Rolle für die Akzeptanz bei den Schülern. Beispielsweise bieten nur 29 % der Schulen immer eine Alternative ohne Schweinefleisch und nur 25 % ein vegetarisches Gericht zur Auswahl an.

Zu berücksichtigen ist, dass die unterschiedlichsten Geschmäcker, Ansprüche und Kulturen zusammen treffen und die Chance bei der Mittagsverpflegung auch darin besteht, die Essgewohnheiten der Schüler positiv zu beeinflussen.

Statt „Pizza, Pasta und Pommes“ sollten auch „Paprika, Pellkartoffel oder Apfel“ für Schüler attraktiv sein und in den Speiseplan mit aufgenommen werden.

Entscheidend ist ebenfalls eine angemessene Beteiligung der Schüler an der Speiseplangestaltung, wodurch die Akzeptanz erhöht werden kann.

Einen Beitrag kann und sollte die Schule leisten, in dem das Thema Ernährung verstärkt im Curriculum implementiert wird und die Schüler für Ernährung sensibilisiert werden. Auch in Gymnasien sollte dies einen größeren Stellenwert bekommen, weil dort laut Ergebnis nur 7 % dieses Thema im Unterricht einbinden.

Um die Schulverpflegung erfolgreich in der Schule zu etablieren, ist es ebenso wichtig, dass die Akteure gemeinsam entscheiden, kommunizieren und an einem Strang ziehen, was z. B. die Auswahl des Anbieters oder die Speiseplangestaltung angeht. Den Ergebnissen nach ist das in 42 % der Schulen nicht der Fall. Dort liegt die Entscheidung über die Auswahl des Essensanbieters allein bei dem Schulträger und/oder dem Schulleiter.

Neben den bereits aufgezeigten Eckpunkten, müssen ebenfalls die äußeren Rahmenbedingungen stimmig sein, was bedeutet, dass die Schüler ihr Mittagessen an einem Ort einnehmen, an dem sie sich wohl fühlen und genügend Zeit und Ruhe haben, ihr

Essen zu genießen. So verfügen schon 78 % der Schulen über eine eigene Mensa, in der das Mittagessen eingenommen wird.

Die Ergebnisse dieser Studie machen deutlich, dass insgesamt schon positive Ansätze zur Verbesserung der Schulverpflegung und zur Qualitätssicherung erkennbar sind, dennoch in einigen Bereichen noch Handlungsbedarf besteht.

Das Thema „Schulverpflegung“ bietet in der praktischen Umsetzung ein mannigfaltiges Spektrum an Optimierungsmöglichkeiten und kann, wenn es bewusst und selbstkritisch von den Verantwortlichen auf den Prüfstand gestellt wird, eine große Chance sein, die Schüler für die Wichtigkeit einer gesunden Ernährung zu sensibilisieren.

Diese reale Chance, einen wichtigen Teil des „Gesundheitslernens“ sorgsam zu integrieren, sollte jede Schule verantwortungsvoll für das Wohlergehen der Schüler nutzen.

LITERATUR

Die Literaturangaben zu allen Beiträgen befinden sich am Ende der Dokumentation in einem zusammenfassenden Kapitel.



UNIVERSITÄT
KOBLENZ · LANDAU

VERPFLEGUNGSSITUATION AN SCHULEN
KIOSKANGEBOT UND ZWISCHENVERPFLEGUNG
IM GROßRAUM KOBLENZ

Autorin: *Simone Metzler*

Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung
Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Nachfolgend sind folgende Teile der Examensarbeit von Simone Metzler dokumentiert: Methode, Ergebnisse, Diskussion und Zusammenfassung, nach redaktioneller Überarbeitung durch die Herausgeber. Die Literaturangaben finden sich am Ende der gesamten Dokumentation in einem alle Arbeiten zusammenfassenden Kapitel.

VERPFLEGUNGSSITUATION AN SCHULEN –

KIOSKANGEBOT UND ZWISCHENVERPFLEGUNG IM GROßRAUM KOBLENZ

METHODE

Befragung

Bei der vorliegenden Erhebung wird die Befragung anhand eines Fragebogens zugrunde gelegt. Dabei werden sowohl die schriftliche Befragung als auch das face-to-face Interview als Methoden angewandt.

Aufbau des Fragebogens

Der verwendete Fragebogen besteht aus drei Hauptteilen. Im ersten Teil werden allgemeine Daten zur Kennzeichnung der Schule, Schüleranzahl, Datum des Interviews und Interviewdurchführung festgehalten. Sie dienen zur ersten Kontaktaufnahme zum Befragten und sind leicht zu beantworten. Der zweite Teil besteht aus Fragen, die sich gezielt auf die Organisation des Kiosks beziehen. Im dritten Teil wird gezielt nach dem Sortiment und einem eventuellen Wechseln der Produktpalette des Kiosks gefragt.

Auswahl der Schulen

Alle 65 Schulen im Großraum Koblenz werden telefonisch kontaktiert, um herauszufinden, ob ein Kiosk besteht oder weitere Möglichkeiten zur Zwischenversorgung während der Schulzeit angeboten werden. Unter den insgesamt 65 befragten Schulen befinden sich 29 Grundschulen in Koblenz und fünf in den umliegenden Städten Lahnstein, Bendorf und Vallendar. 32 Grundschulen verfügen über keinen Kiosk und zwei Grundschulen sind in einem Face-to-Face Interview [KUß 2007 S. 109] befragt worden.

Es sind 16 Schulen der Sekundarstufe I befragt worden, darunter sind vier Hauptschulen, eine Duale Oberschule (DOS), eine integrative Gesamtschule (IGS) und drei Realschulen in Koblenz und Stadtteilen. Drei Regionale Schulen und zwei Hauptschulen befinden sich in naheliegenden Städten.

Bei sieben Schulen findet ein Face-to-Face Interview [KUß 2007:109] statt, zwei geben Auskunft über eine Email- Befragung, drei Schulen fordern den Fragebogen an

und schicken ihn auf dem Postweg zurück, zwei Schulen geben am Telefon an, keinen Kiosk zu besitzen und zwei Schulen geben beim ersten Telefonat an, dass sie über den Sachverhalt keine Auskunft geben möchten.

Es sind vier Förderschulen in Koblenz befragt worden. Drei Schulen sind in einem Face-to-Face Interview befragt worden und eine Schule gab im Telefoninterview [SCHNELL 2005 S. 363] bekannt, dass der Kiosk im Schuljahr 2009/2010 abgeschafft wird.

Des Weiteren sind elf Schulen der Sekundarstufe II befragt worden. Acht Gymnasien befinden sich in Koblenz oder Koblenzer Stadtteilen und drei in Lahnstein und Bendorf. Acht Schulen sind in einem Face-to-Face Interview [KUB 2007:109] befragt worden, eine Schule gab in einem Telefoninterview [SCHNELL 2005:363] Auskunft, zwei Schulen forderten den Fragebogen an und eine Schule schickte ihn auf dem Postweg zurück. Zusammenfassend ist zu den Erhebungsmethoden zu sagen, dass 74,1 % der Schulen in einem Face-to-face Interview befragt worden sind. 3,7 % der Schulen gaben in einem Telefoninterview Auskunft und 14,8 % der Schulen forderten den Fragebogen an und schickten ihn per Post zurück. 7,4 % der Schulen beantworteten den Fragebogen per Email. Somit beträgt die Rücklaufquote insgesamt 88,8 %.

ERGEBNISSE

In der folgenden grafischen Darstellung wird das Schulkioskangebot im Großraum Koblenz gezeigt.

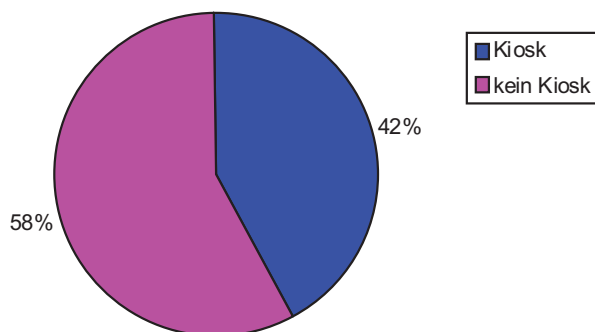


Abb. 38: Prozentuale Darstellung des Schulkioskangebots im Großraum Koblenz

Das Kreisdiagramm zeigt, dass 42 % der befragten Schulen über einen Kiosk verfügen und 58 % keine Möglichkeit zur Zwischenverpflegung anbieten. Dies entspricht einem absoluten Ergebnis von 27 Schulen. Mit diesen blau dargestellten 42 % sind alle folgenden Ergebnisse im Kapitel 4 erhoben. Zur Erleichterung der Darstellung anhand von Kreisdiagrammen, Tabellen und Säulendiagrammen werden die Schultypen Grundschule (GS), Förderschulen (FÖ), Hauptschule (HS), Regionale Schulen (Regio), Realschulen (RS) und Gymnasien (Gymnasien) abgekürzt.

Nachfolgend wird das Kioskangebot an den verschiedenen Schultypen in absoluten Zahlen dargestellt. Die Abszisse zeigt die Schulformen und die Ordinate die absolute Anzahl der Schulen. Zwei Grundschulen, drei Förderschulen, sieben Hauptschulen / Regionale Schulen, fünf Realschulen und zehn Gymnasien bieten einen Schulkiosk an.

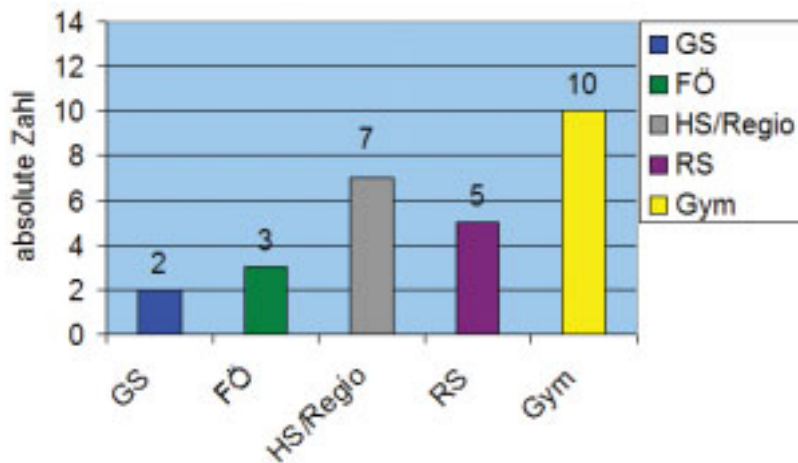


Abb. 39: Darstellung des bestehenden Kioskangebots an den verschiedenen Schulformen in absoluten Zahlen

Das folgende Säulendiagramm zeigt die Schüleranzahl in Abhängigkeit von der Schulform auf. Die Abszisse teilt die Anzahl der Schüler in bis 250 Schüler, bis 500 Schüler, bis 750 Schüler, bis 1000 Schüler und bis 1500 Schüler ein. Die Ordinate gibt an wie viele Schulen welche Schüleranzahl hat. Eine GS, drei FÖ und drei Hauptschulen haben bis 250 Schüler. Eine GS und eine FÖ und drei RS führen bis 500 Schüler. Vier RS und fünf Gymnasien führen bis 750 Schüler. Fünf Gymnasien führen bis 1000 Schüler und ein Gymnasium führt bis 1500 Schüler.

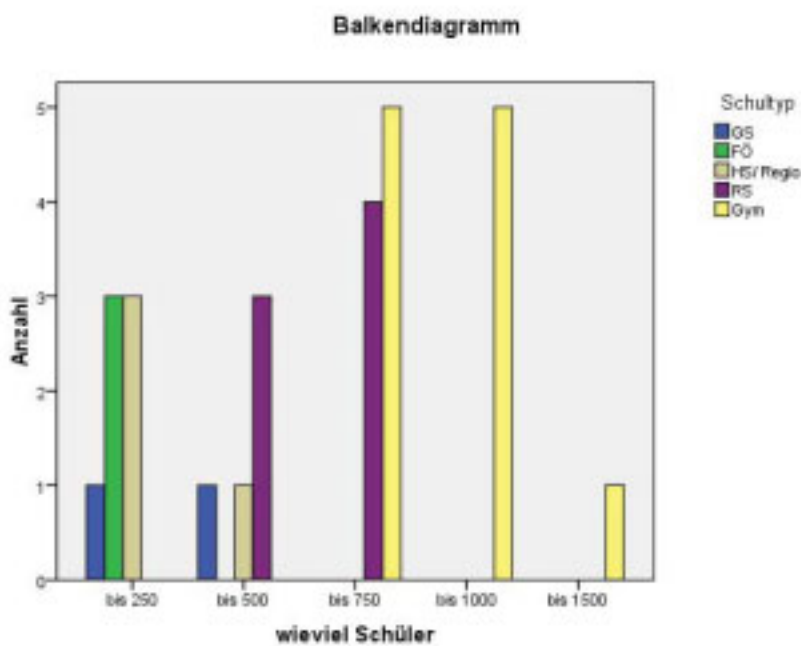


Abb. 40: Darstellung der Schüleranzahl in Abhängigkeit von der Schulform

Das folgende Kreisdiagramm zeigt, welche Betreiber die Schulkioske leiten. 44,4 % der Schulkioske werden vom Hausmeister geführt, 37 % von Schülern in AG-Form, 7,4 % werden von den Eltern geführt, weitere 7,4 % von Schülern und Lehrern und 3,8 % werden von externen Betreibern geführt.

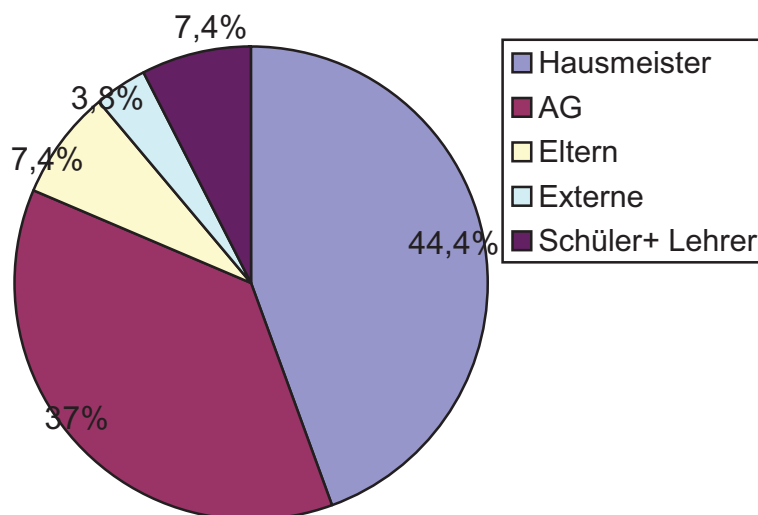


Abb. 41: Prozentuale Darstellung der verschiedenen Kioskbetreiber

Die folgende Tabelle zeigt, welche Gründe die verschiedenen Betreiber der Kioske für das Produktangebot haben. Der Hausmeister gibt als Hauptgrund mit 14,8 % den Schülerwunsch und die Kombination mit Schülerwunsch und einem anderen Grund an, mit 11,1 % die Gesundheit und mit 3,8 % den Umsatz. Die AG-Form gibt als Hauptgrund mit 18,5 % den Schülerwunsch an. Eltern geben mit 7,4 % den Hauptgrund des Schülerwunschs mit Kombination an. Externe Betreiber geben mit 3,8 % die Orientierung nach dem Umsatz an. Schüler und Lehrer als Betreiber geben mit 3,8 % den Umsatz und mit 3,7 % den Schülerwunsch an.

Tab. 11: Prozentuale Verteilung der verschiedenen Gründe der Betreiber für die Produktauswahl

	Gesundheit	Umsatz	Schülerwunsch	Schülerwunsch und Kombination
Hausmeister	11,1	3,7	14,8	14,8
AG	3,7	11,1	18,5	3,7
Eltern	0	0	0	7,4
Externe	0	3,7	0	0
Schüler/ Lehrer	0	3,7	3,7	0
Gesamt	14,8	22,2	37	25,9

Die nachfolgende Tabelle zeigt, welche Öffnungszeiten die Kioske in Abhängigkeit vom Schultyp haben. GS öffnen den Kiosk zu 3,7 % in beiden großen Pausen, zu 3,7 % vor Schulbeginn und in beiden großen Pausen. FÖ öffnen den Kiosk zu 3,7 % vor Schulbeginn, während der großen Pausen und zu 7,4 % nur in einer großen Pause. HS und Regio öffnen den Kiosk zu 14,8 % in beiden großen Pausen. RS zu 22,3 % in beiden großen Pausen und zu 3,7 % nur in einer großen Pause. Gymnasien öffnen den Kiosk zu 33,3 % in beiden großen Pausen, zu 3,7 % in der Mittagspause und in den großen Pausen und zu 3,7 % nur in einer großen Pause.

Tab. 12: Prozentuale Darstellung der Öffnungszeiten der Kioske

Schultyp	beide gr. Pausen	vor Schulbeginn + gr. Pausen	Mittagspause + 1 gr. Pausen	nur eine große Pause
GS	3,7	3,7	0	0
FÖ	0	3,7	0	7,4
HS/Regio	14,8	0	0	0
RS	22,3	3,7	0	0
Gymnasien	33,3	0	3,7	3,7
Gesamt	74,1	11,1	3,7	11,1

Das folgende Balkendiagramm zeigt, wer über das Produktangebot entscheidet. Auf der Abszisse sind die Entscheidungsträger aufgeführt und auf der Ordinate deren prozentualer Anteil. Es ergeben sich teilweise mehrere Entscheidungsträger. Zu 59,3 % entscheiden die Schüler über die Produktauswahl. Zu 37 % entscheiden Lehrer und Schulleiter, zu 11,1 % entscheidet der Hausmeister, zu 11,1 % die Eltern und zu 7,4 % externe Betreiber über das Produktangebot.

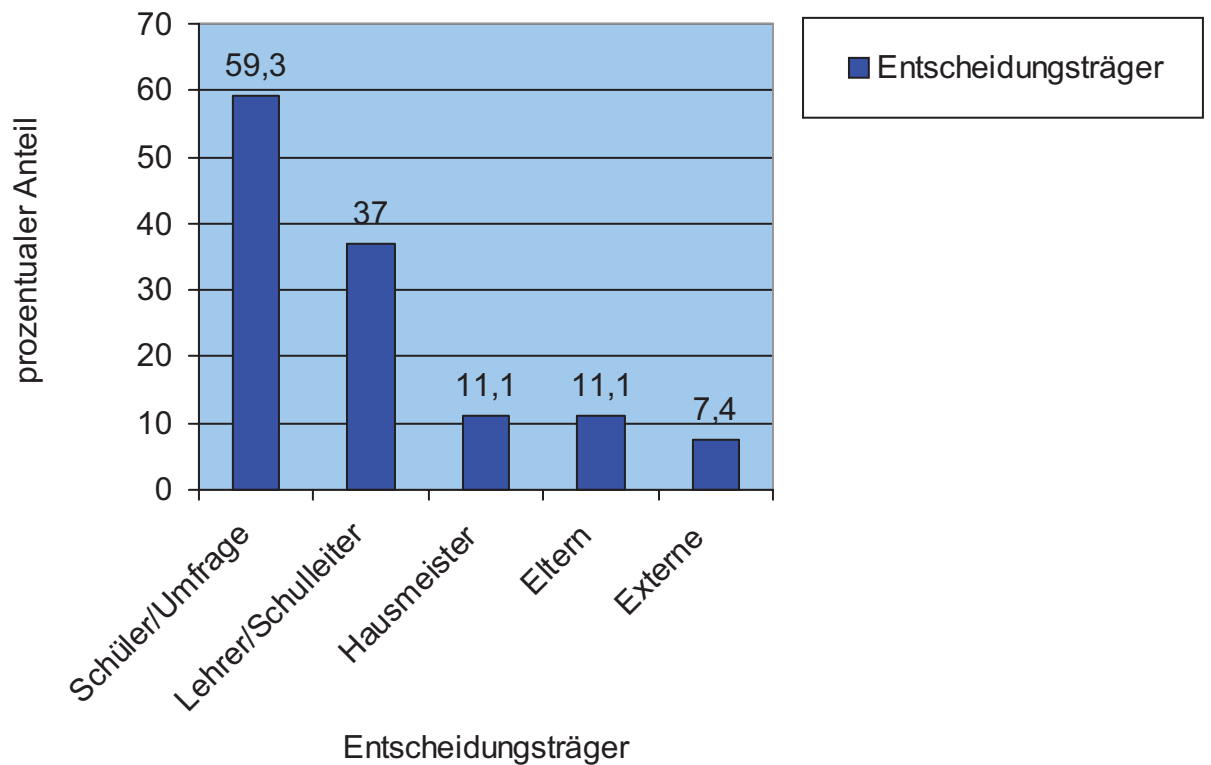


Abb. 42: Prozentuale Darstellung wer über die Produktauswahl bestimmt

Im folgenden Kreisdiagramm wird der Anteil des geschulten und ungeschulten Personals dargestellt. 67 % der Betreiber haben keine regelmäßigen oder im Vorfeld abgeschlossenen Schulungen absolviert. 30 % haben Schulungen im Bereich Hygienemanagement durchgeführt und 3 % der Befragten können keine Angaben machen.

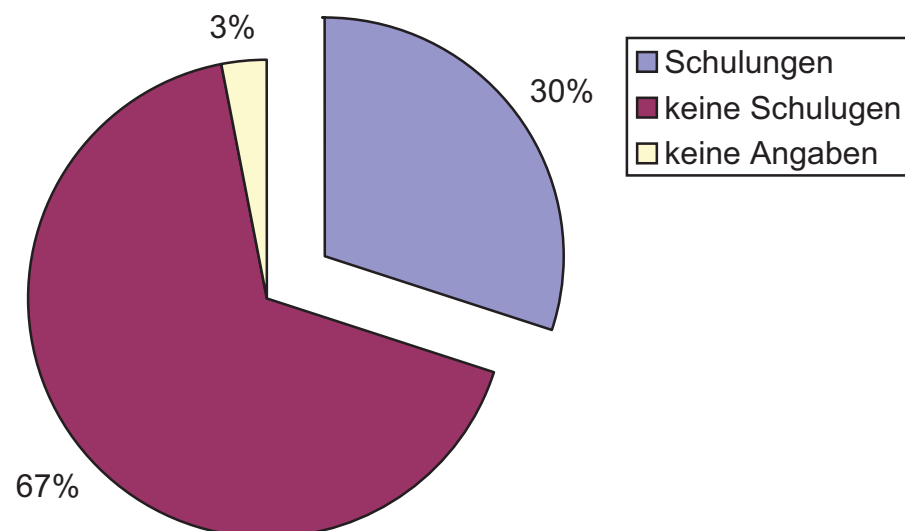


Abb. 43: Prozentuale Darstellung der geschulten und ungeschulten Kioskbetreiber

Im folgenden Kreisdiagramm werden die 30 % des geschulten Personals danach aufgeteilt, welche Schulungen sie im Vorfeld durchführten oder regelmäßig durchgeführt werden. 37,5 % des Personals haben an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes teilgenommen, 12,5 % werden regelmäßig im Hauswirtschaftsunterricht belehrt, 25 % werden vom betreuenden Lehrer geschult und 25 % geben zu diesem Sachverhalt keine Angaben.

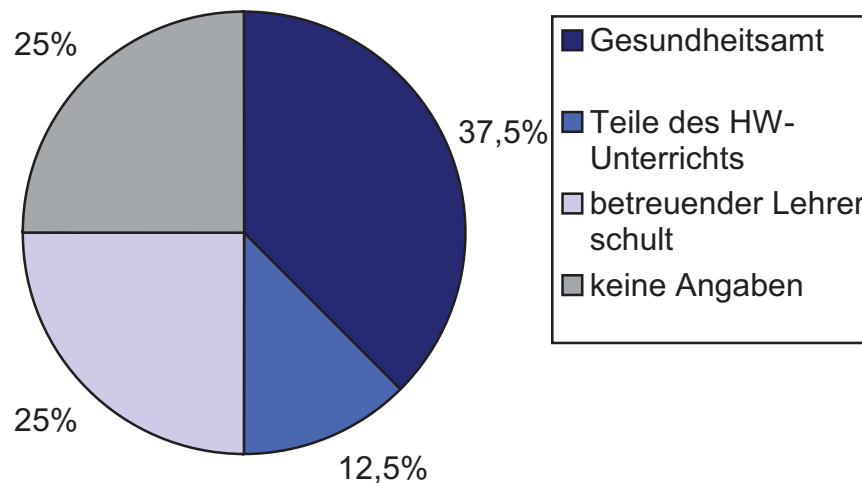


Abb. 44: Prozentuale Verteilung der durchgeführten Schulungen

Das folgende Balkendiagramm zeigt die Kenntnisse der Kioskbetreiber über die Lebensmittelhygiene-Verordnung, das HACCP-Konzept und das Infektionsseuchengesetz auf. Die Abszisse zeigt die Begriffe des Hygienemanagements und die Ordinate deren prozentualen Anteil. Die blau dargestellten Balken zeigen prozentual auf, wie viele Betreiber die Begriffe schon mal gehört haben. Die grünen Balken zeigen auf, wie viele Betreiber die tatsächliche Bedeutung der LMHV, des IfSG und des HACCP-Konzepts kennen. 92,6 % haben den Begriff LMHV schon mal gehört, davon kennen 85,2 % die Bedeutung. 40,7 % haben den Begriff HACCP schon mal gehört, davon kennen 25,9 % die Bedeutung. 81,5 % haben den Begriff IfSG schon mal gehört, davon kennen 59,3 % seine Bedeutung.

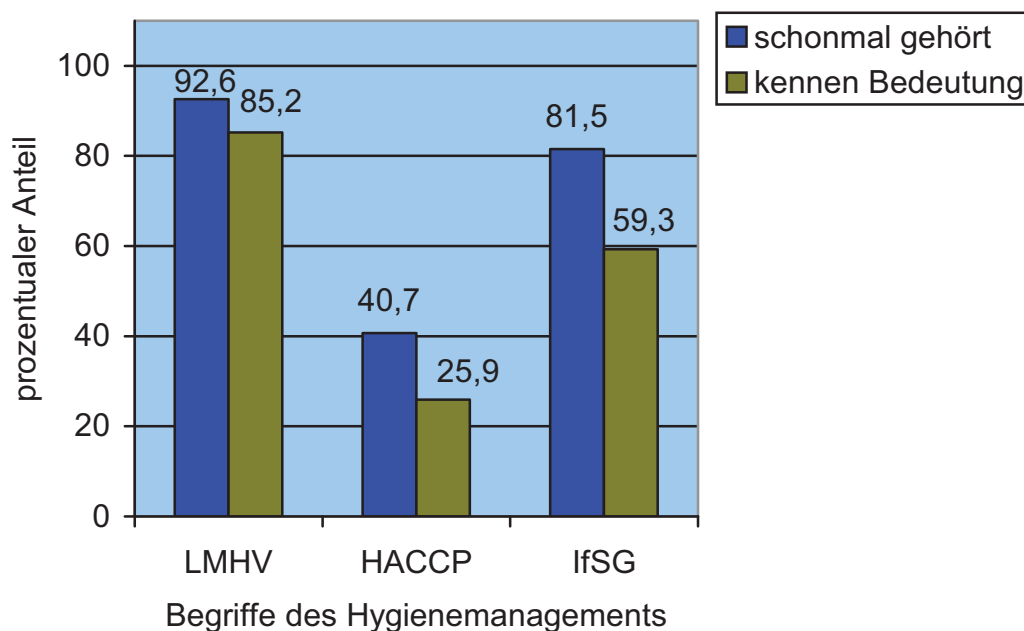


Abb. 45: Darstellung der Kenntnisse der Betreiber über Vorschriften der DGE

Das folgende Balkendiagramm zeigt die prozentuale Verteilung weiterer Möglichkeiten der Zwischenverpflegung. Auf der Abszisse stehen die weiteren Möglichkeiten der Zwischenverpflegung und auf der Ordinate deren prozentualer Anteil. 37 % der Schulen bieten einen Kaltgetränkeautomaten an, 22,2 % einen Heißgetränkeautomaten, 3,7 % einen Süßigkeitenautomaten und in 81,5 % gibt es weitere Einkaufsmöglichkeiten in der nahen Umgebung der Schule.

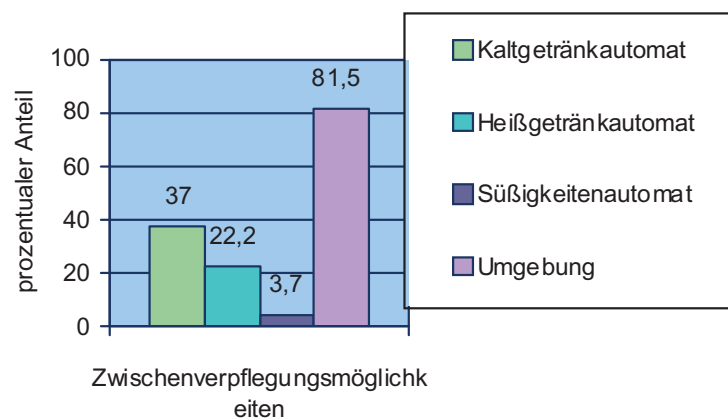


Abb. 46: Weitere Angebote der Zwischenverpflegung

Das folgende Balkendiagramm zeigt die prozentuale Verteilung der angebotenen Lebensmittelgruppen auf. Auf der Abszisse stehen die Lebensmittelgruppen und auf der Ordinate deren prozentualer Anteil. 96,3 % der befragten Schulen bieten Getreideprodukte an, 29,6 % Obst, 29,6 % Gemüse, 81,5 % Milch- und Milchprodukte, 77,8 % Fleisch- und Wurstprodukte, 88,9 % Süßigkeiten, 29,6 % Knabbergebäck und 81,5 % Getränke.

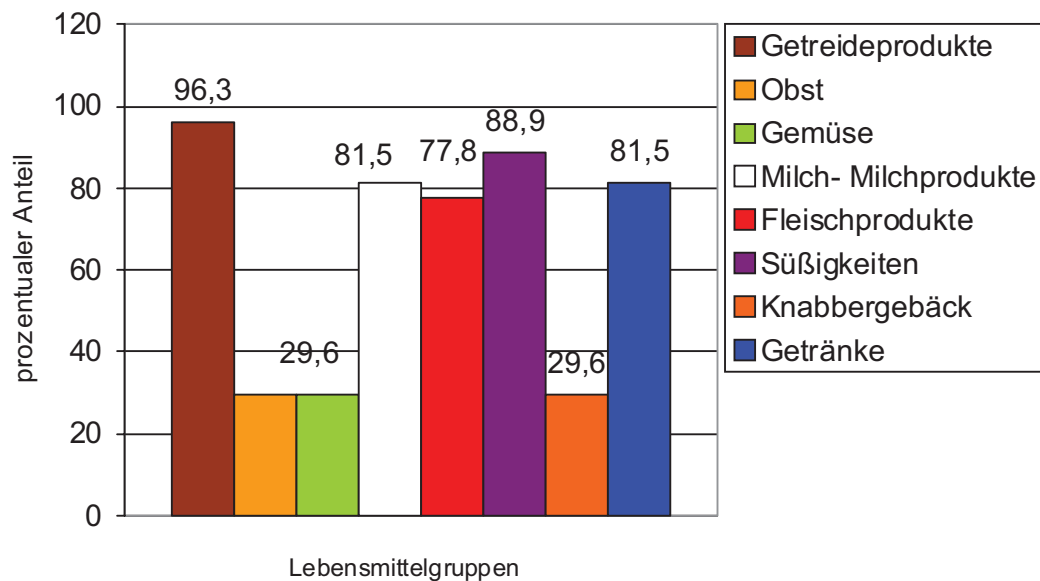


Abb. 47: Prozentuale Verteilung der angebotenen Lebensmittelgruppen

Das folgende Kreisdiagramm zeigt, wie hoch der prozentuale Anteil der Schulen ist, welche Getreideprodukte anbieten. 96,3 % der Schulen bieten Getreideprodukte an.

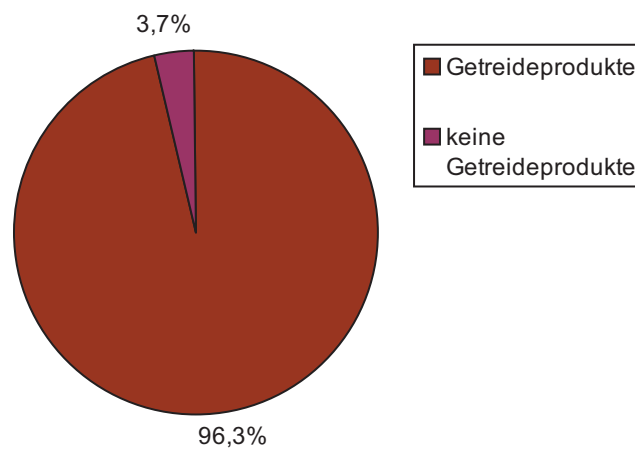


Abb. 48: Prozentuales Getreideproduktangebot

Das folgende Balkendiagramm zeigt, welche Getreideproduktsorten angeboten werden. Die Abszisse führt die Getreideprodukte auf und die Ordinate zeigt den prozentualen Anteil der Getreideprodukte. Der orange Balken zeigt, dass 73 % der Schulen belegte Weizenbrötchen anbieten. Der braune Balken zeigt, dass 39 % belegte Mehrkornbrötchen anbieten. Der weiße Balken zeigt, dass 62 % Laugengebäck anbieten. Der gelbe Balken zeigt, dass 31 % überbackene Käsebrötchen anbieten. Der grüne Balken zeigt, dass 15 % Müslibrötchen anbieten. Der violett gefärbte Balken zeigt, dass 39 % Croissants anbieten. Der blaue Balken zeigt, dass 54 % Süßgebäck anbieten und der schwarze Balken zeigt, dass 11 % Vollkornprodukte anbieten.

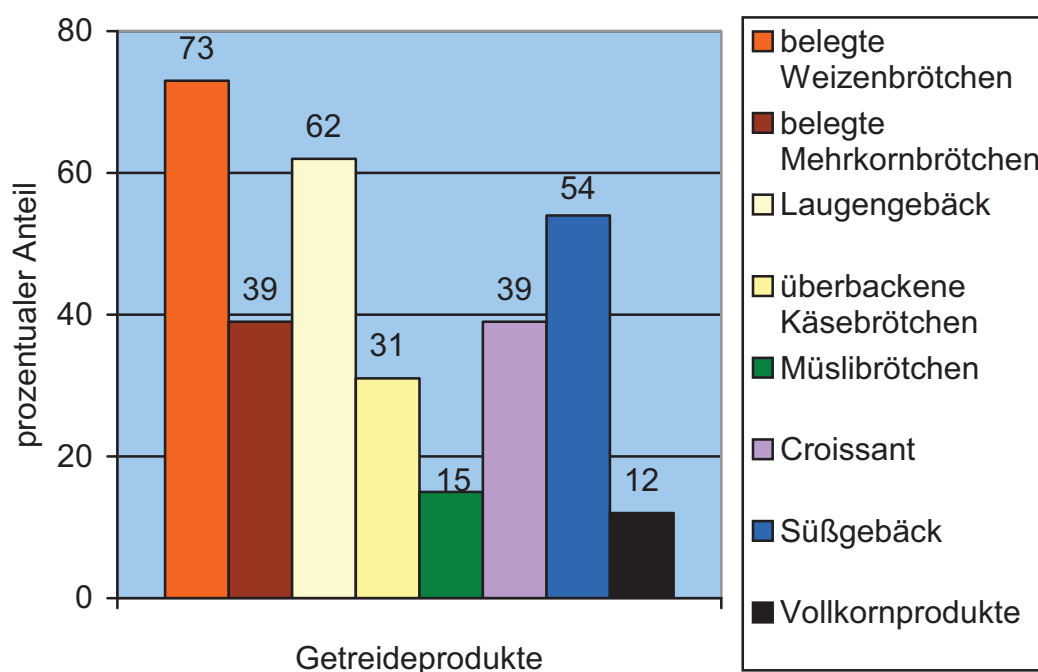


Abb. 49: Darstellung der angebotenen Getreideprodukte

Das folgende Kreisdiagramm zeigt, dass 29,6 % der Kioske frisches Obst anbieten. 70,4 % bieten kein Obst an.

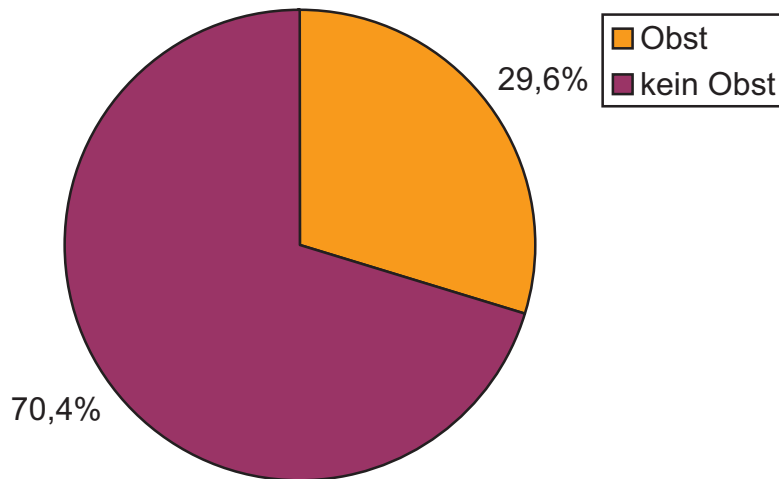


Abb. 50: Prozentuale Darstellung des Obstangebots

Das folgende Balkendiagramm zeigt, welche Obstsorten angeboten werden. Die Abszisse führt die Obstsorten auf und die Ordinate gibt deren prozentualen Anteil an. 62,5 % der Schulkioske bieten Äpfel an, 38 % Bananen, 75 % saisonales Obst und 25 % bieten Obstsalat oder Obstspieße an.

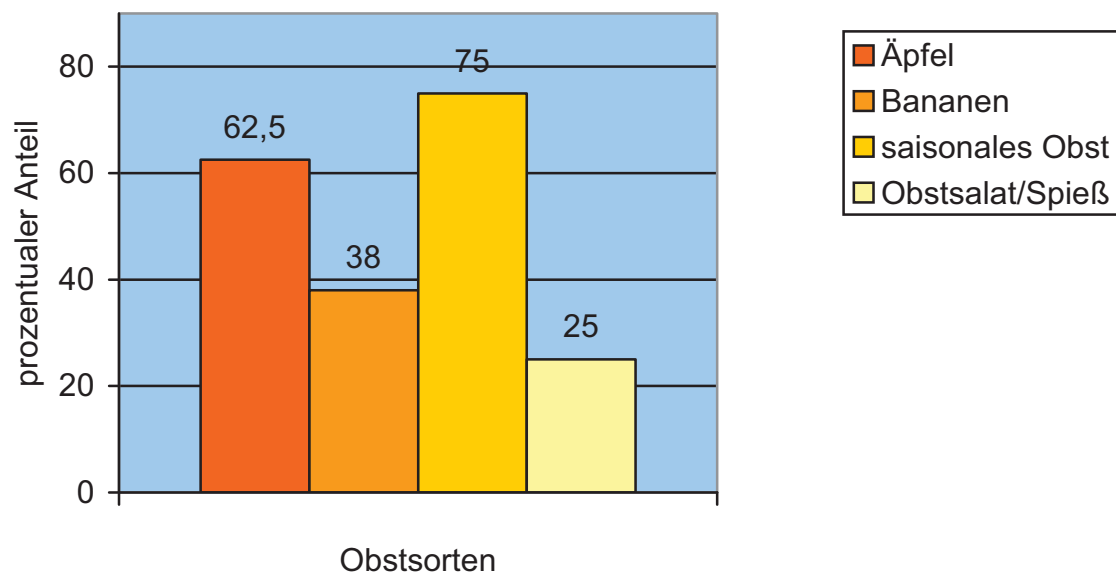


Abb. 51: Darstellung der angebotenen Obstsorten

Das folgende Kreisdiagramm zeigt, dass 29,6 % der Kioske Gemüse anbieten. 70,4 % bieten kein Gemüse an.

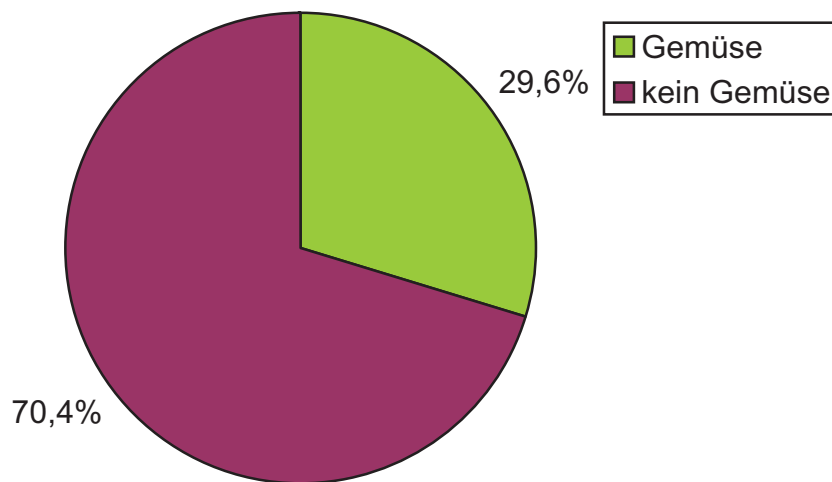


Abb. 52: Prozentuale Darstellung des Gemüse - und Salatangebots

Das folgende Balkendiagramm zeigt, welche Gemüsesorten angeboten werden. Die Abszisse führt die Gemüsesorten auf und die Ordinate gibt deren prozentualen Anteil an. 88 % der befragten Kioskbetreiber bieten Tomaten an, 100 % Gurken, 38 % Möhren und 50 % Salate.

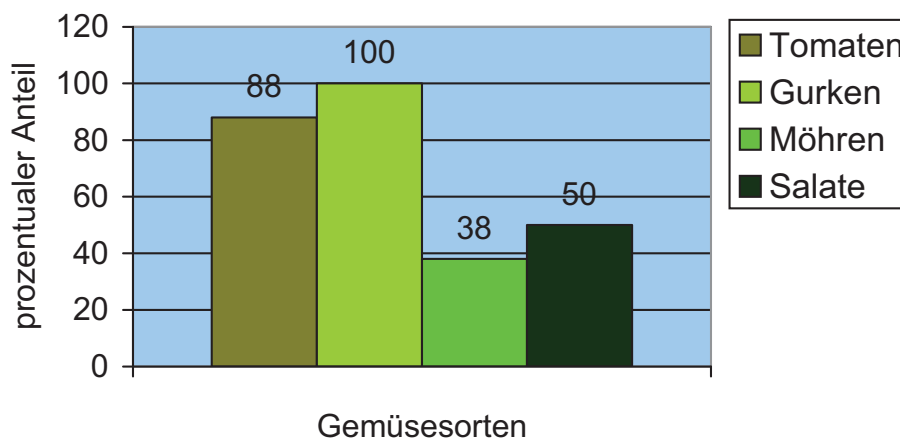


Abb. 53: Darstellung der angebotenen Gemüsesorten

Das folgende Kreisdiagramm zeigt, dass 82 % der befragten Schulen Milch und Milchprodukte anbieten und 18 % keine Milch und Milchprodukte anbieten.

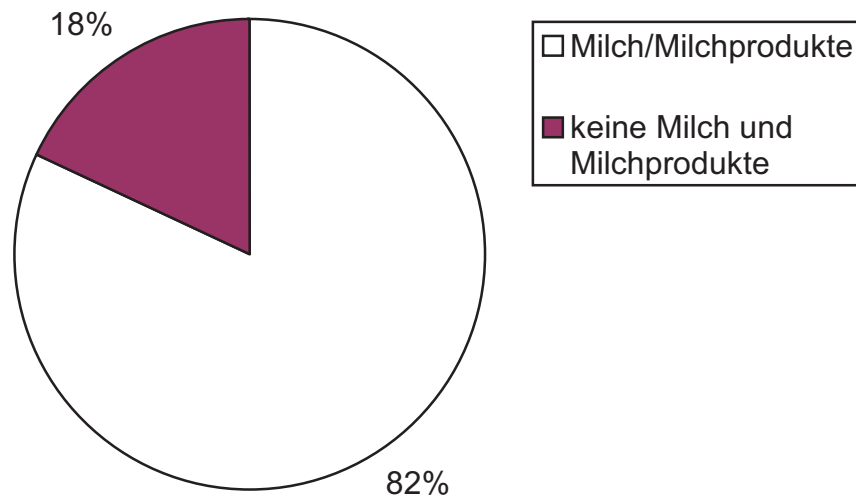


Abb. 54: Prozentuale Darstellung des Milch- und Milchproduktangebots

Das folgende Balkendiagramm zeigt auf der Abszisse die Milchprodukte und auf der Ordinate deren prozentualen Anteil. 55 % der befragten Kioskbetreiber bieten Käse, 32 % Milch, 55 % Milchmixgetränke und 23 % Quark/Joghurtspeisen an.

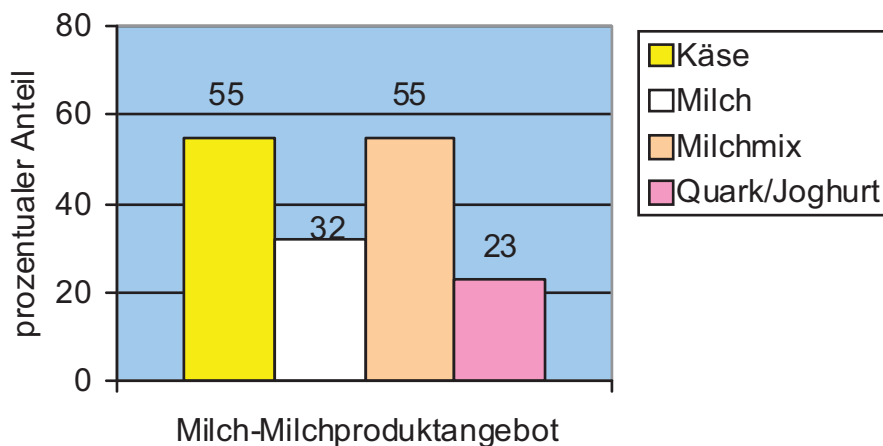


Abb. 55: Darstellung der angebotenen Milch und Milchprodukte

Das folgende Kreisdiagramm zeigt, dass 44 % der befragten Schulen Schulmilch anbieten und 56 % der Schulen keine Schulmilch anbieten.

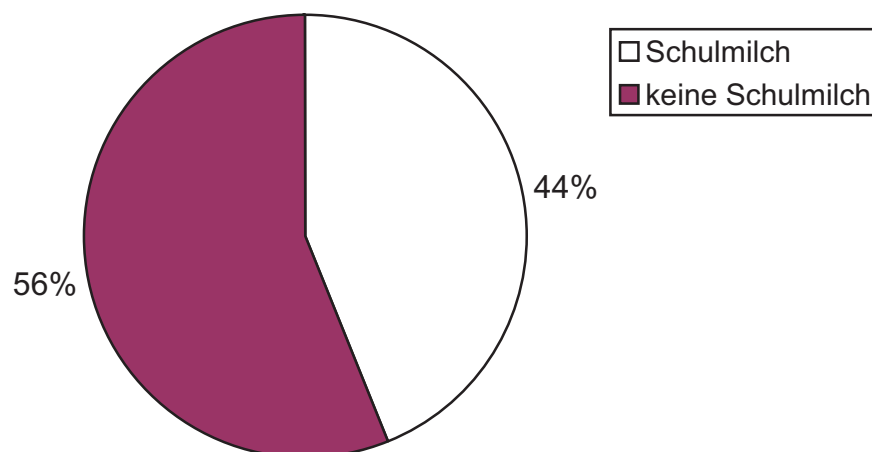


Abb. 56: Prozentuale Darstellung des Schulmilchangebots

Das Kreisdiagramm gibt Aufschluss über die subjektive Nachfrage der Schulmilch. 25 % der Betreiber geben an, dass die Nachfrage schlecht ist. 42 % geben an, dass die Nachfrage mittel ist. 33 % geben an, dass die Schulmilchnachfrage gut ist. Gute Nachfrage ist als fünf und mehr Päckchen pro Pause definiert, mittel ist als drei bis fünf Päckchen pro Pause definiert und schlecht ist als null bis drei Päckchen pro Pause definiert.

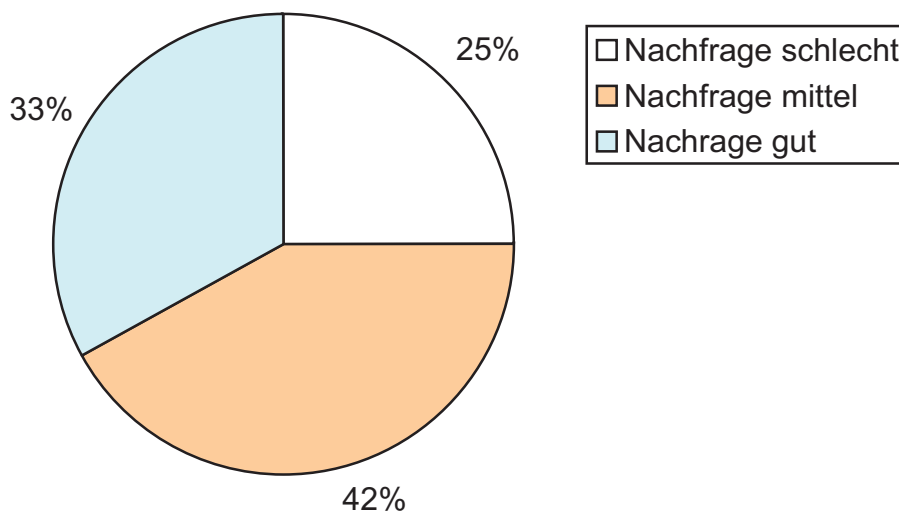


Abb. 57: Prozentuale Darstellung der subjektiven Schulmilchnachfrage

Das folgende Balkendiagramm zeigt, welche Fleisch- und Wurstprodukte von 77,8 % der Betreiber angeboten werden. Die Abszisse führt die Fleisch- und Wurstprodukte auf und die Ordinate zeigt deren prozentualen Anteil. 81 % der Schulkioskbetreiber bieten Salami, 43 % bieten Kochschinken, 43 % Fleischwurst und 57 % Putenwurst als

Belag an. 29 % bieten warme Schnitzel, 24 % Frikadellen und 19 % warme Bockwurst an.

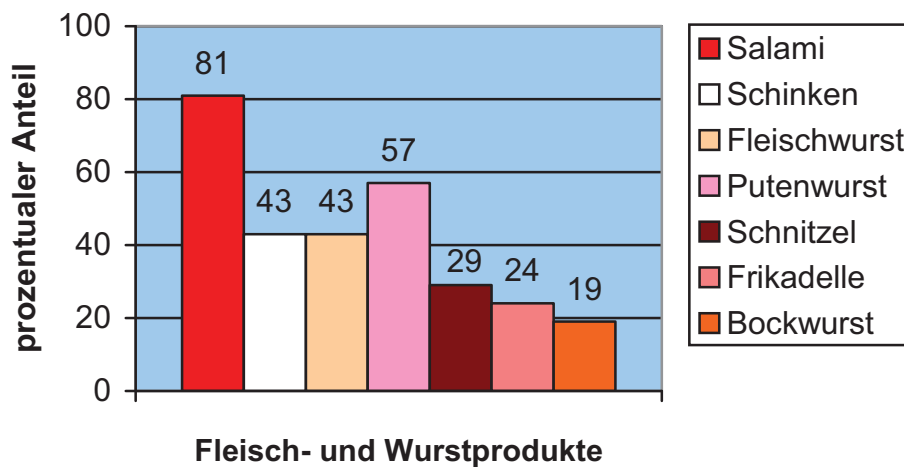


Abb. 58: Darstellung der angebotenen Fleisch- und Wurstprodukte

Das folgende Kreisdiagramm zeigt, dass 90 % der Schulkioskbetreiber Süßigkeiten anbieten und 10 % keine Süßigkeiten anbieten.

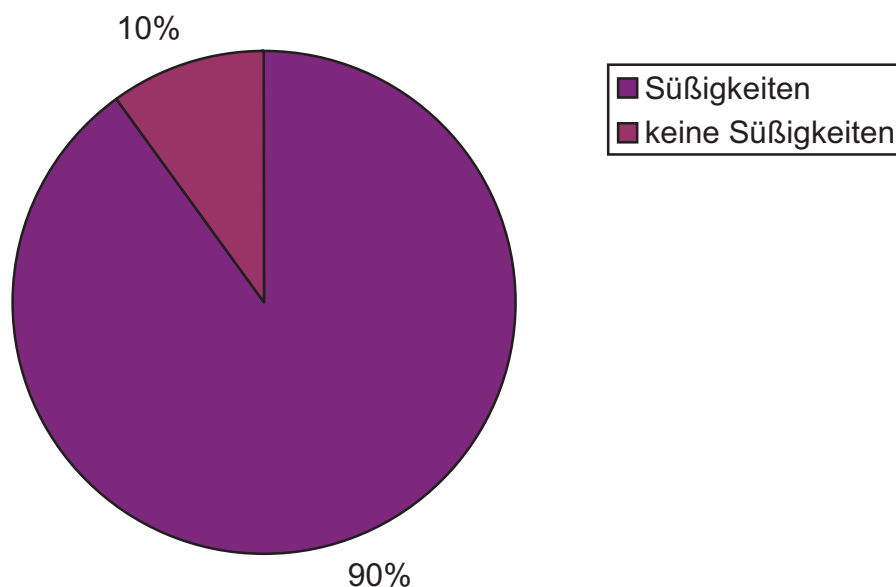


Abb. 59: Prozentuale Darstellung des Süßigkeitenangebots

Das folgende Balkendiagramm gibt an, welche Süßigkeiten im Schulkiosk angeboten werden. Die Abszisse führt die Süßigkeiten auf und die Ordinate gibt den prozentualen Anteil an. 71 % der Kioske bieten Schokoriegel an. 79 % bieten Müsliriegel, 29 % Fruchtgummis, 13 % Schokolade, 8 % Eis und 29 % Milchschnitten an.

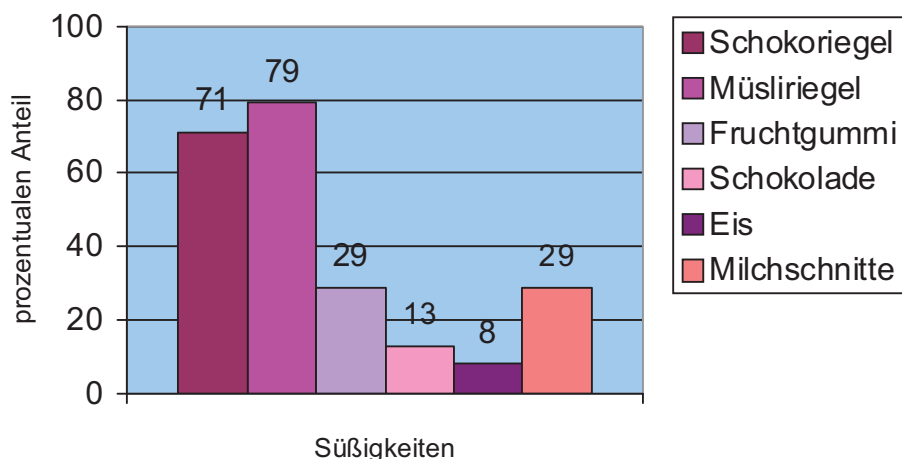


Abb. 60: Darstellung der angebotenen Süßigkeiten

Das folgende Balkendiagramm zeigt, welche Knabbergebäcke im Schulkiosk von 29,6 % der Betreiber angeboten werden. Die Abszisse führt die Knabbergebäcke auf und die Ordinate führt deren prozentualen Anteil auf. 50 % der Kioske bieten Chips an, 75 % bieten Salzstangen, 12,5 % bieten Erdnüsse und 25 % bieten Studentenfutter an.

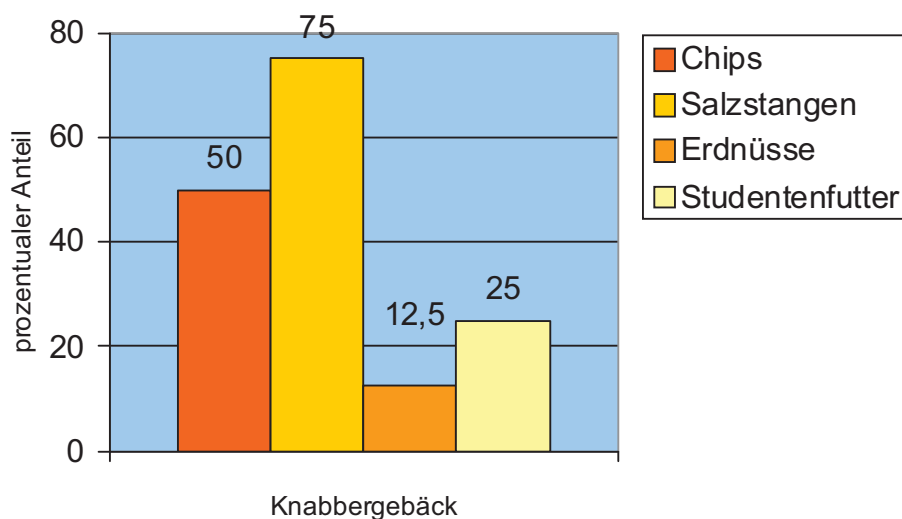


Abb. 61: Darstellung der angebotenen Knabbergebäcke

Das folgende Balkendiagramm zeigt, welche Getränke im Schulkiosk von 81 % der Betreiber angeboten werden. Die Abszisse führt die Getränkesorten auf und die Ordinate deren prozentualen Anteil. 73 % der befragten Kioskbetreiber bieten fruchtsaft-haltige Getränke, 68 % Wasser, 55 % Saftschorlen, 41 % Softgetränke, 36 % Kaffee, 27 % Tee und 23 % hundertprozentige Säfte an.

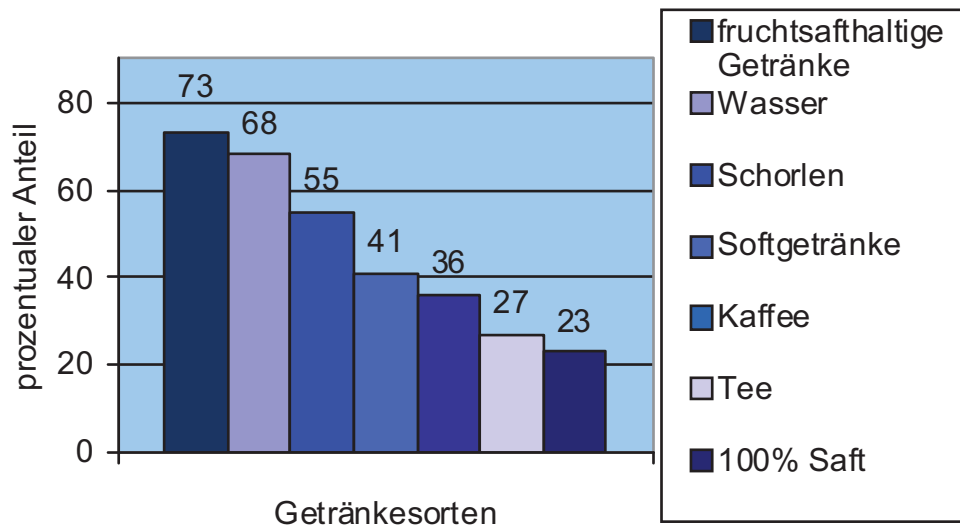


Abb. 62: Darstellung der angebotenen Getränke

Das folgende Kreisdiagramm zeigt in absoluten Zahlen, wie lange ein Kiosk besteht. Sieben Kiosk sind ein bis fünf Jahre alt, weitere sieben Kioske sind fünf bis zehn Jahre alt, fünf Kioske sind zehn bis fünfzehn Jahre alt, sieben Kioske sind fünfzehn Jahre und älter und ein Kiosk kann keine Angaben abgeben.

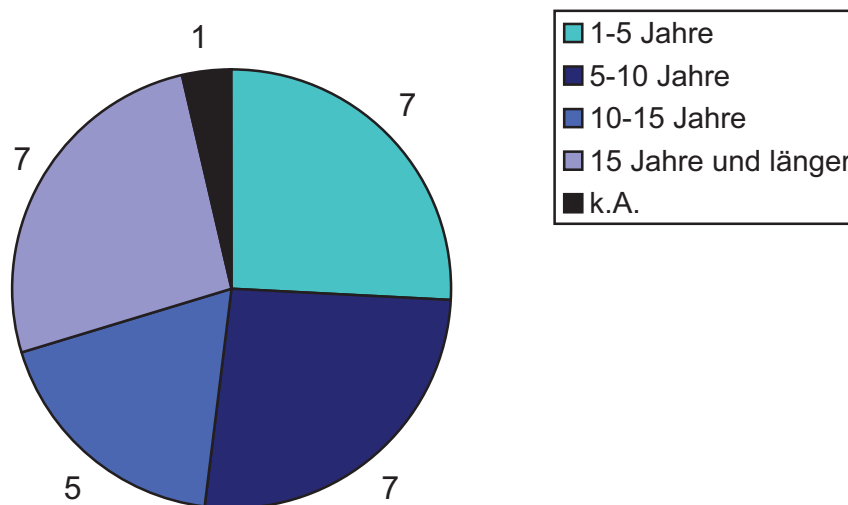


Abb. 63: Wie lange bestehen die Kioske?

Das folgende Flächendiagramm zeigt, ob sich das Kioskangebot verändert. Die Ordinate gibt den prozentualen Anteil an. 78 % der Betreiber geben an, dass sich das Produktangebot regelmäßig verändert, 19 % geben an, dass sich das Produktangebot nicht verändert und 3 % geben keine Angaben.

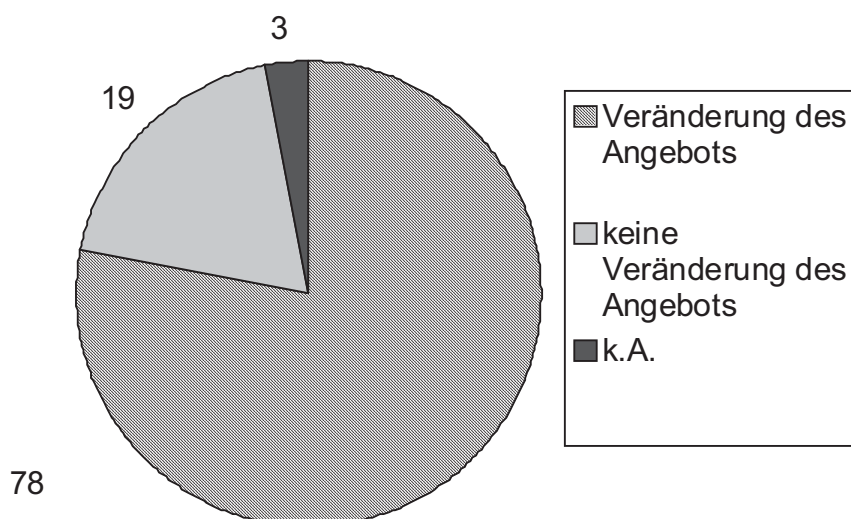


Abb. 64: Prozentuale Angabe über eine regelmäßige oder vergangene Evaluation des Produktangebots

Die folgende Tabelle gibt Aufschluss über die Gründe der Produktveränderung. Zu 7,4 % geben Hausmeister den Trend zu gesünderen Produkten an, zu 11,1 % geben sie den Wunsch nach Abwechslung an und zu 11,1 % geben sie veränderte Nachfrage der Schüler an. 14,8 % der befragten Hausmeister können keine Angaben machen.

Zu 7,4 % geben AG-Form und Schüler/Lehrer Kombinationen den Trend zu gesünderen Produkten an, zu 3,7 % geben sie den Wunsch nach Abwechslung an, zu 26 % geben sie eine veränderte Nachfrage der Schüler an und 7,4 % können keine Angaben machen.

Eltern geben zu 7,4 % die veränderte Nachfrage der Schüler als Grund für die Produktveränderung an. Externe geben zu 3,7 % die veränderte Nachfrage der Schüler an.

Tab. 13: Zusammenhänge zwischen Betreiber des Kiosks und Gründe für die regelmäßige oder vergangene Evaluation des Produktangebots in Prozenten

	Hausmeister	AG/Schüler/Lehrer	Eltern	Externe
Gesündere Produkte	7,4	7,4	0	0
Abwechslung	11,1	3,7	0	0
veränderte Nachfrage	11,1	26	7,4	3,7
k.A.	14,8	7,4	0	0

DISKUSSION

Die Ergebnisdarstellung der Umfrage im Großraum Koblenz bestätigt die Hypothese der vorliegenden Examensarbeit in vielen Punkten. Die angebotenen Produkte, ob Getränke oder Snacks, enthalten meist zu viel Zucker, häufig zu viel Fett, sind zu energiereich und enthalten in den seltensten Fällen hochwertige Kohlenhydrate. Süßigkeiten dominieren, frisches Obst und Gemüse werden kaum angeboten und Milch und Milchprodukte werden selten oder nur gesüßt verkauft. Des Weiteren verfügen die Betreiber der Kioske wie erwartet nicht über Fachwissen über Ernährung oder Hygiene. Im folgenden Text wird genauer auf die Ergebnisse eingegangen.

Das Kreisdiagramm (Abb. 38) zeigt, dass 42 % der befragten Schulen über einen Schulkiosk verfügen. Die genaue Verteilung der Schulformen, welche über einen Schulkiosk verfügen, wird in Abb. 39 sichtbar.

Es sind 34 Grundschulen befragt worden, von denen insgesamt nur 3 % über einen Kiosk verfügen. Jedoch bieten Grundschulen ein „gemeinsames gesundes Frühstück“ im Klassenraum meist mit dem Klassenlehrer an. Die Kinder würden vergessen in der Pause zu essen, da sie durchs Spielen und Toben abgelenkt sind. Aus diesem Grund wird erst gemeinsam in der Klasse gefrühstückt und dann gehen die Schüler in die „Bewegungspause“ auf dem Schulhof. Noch besser wäre es, erst die Kinder in die bewegte Pause zu schicken, da der Drang nach Bewegung nach langem Stillsitzen sehr hoch ist und anschließend das gemeinsame Frühstück in Ruhe anzusetzen. Ein gemeinsames Frühstück steigert das Zusammengehörigkeitsgefühl der Klasse und der Lehrer kann mit einem gesunden Frühstück als Vorbildfunktion dienen.

Würde die Befragung noch einmal durchgeführt, sollte herausgefunden werden, ob das gemeinsame Frühstück täglich stattfindet und ob gesundes Essen und Lebensmittel, z.B. der Ernährungsführerschein, trink-fit oder andere Kampagnen auch im Sachunterricht thematisiert werden. Leider können bezüglich der Grundschulverpflegung keine weiteren Angaben gegeben werden.

Von insgesamt vier Förderschulen verfügen drei über einen Kiosk. Hier steht im Vordergrund, dass die Schüler lernen, sich in Alltagssituationen zurechtzufinden und die Situation als Käufer oder Verkäufer in den Alltag zu übertragen.

Es sind insgesamt 10 Schulen in der Schulform Hauptschule, Regionale Schule und Duale Oberschule befragt worden. Davon bieten sieben Schulen (26 %) einen Kiosk an. Eine Hauptschule hat den Kiosk abgeschafft, eine weitere Schule (DOS) bietet wegen Mittagsverpflegung keinen Kiosk an und eine Schule (IGS) gibt keine Auskunft. Die drei Schulen, welche keinen Kiosk anbieten, haben die Wichtigkeit der Zwischenverpflegung der Schüler nicht verstanden. Selbst wenn es eine Mensa gibt, können und müssen Produkte zur Zwischenverpflegung angeboten werden, die wenig Energie liefern und auf das Mittagessen abgestimmt sind. Die Begründung einer Schule: „Der Kiosk brachte keinen Umsatz und deshalb wird er abgeschafft“, ist falsch. Profit und Umsatz sind nicht das Ziel eines Kioskangebots, sondern die adäquate Nahrungsversorgung der Schulkinder.

Von fünf befragten Realschulen führen alle fünf einen Kiosk. Von den insgesamt elf befragten Gymnasien besitzen zehn einen Kiosk, eine Schule besitzt eine Schülercafeteria, jedoch hat diese Schule bis heute noch keinen Termin zur Befragung eingeräumt. Da die Schüler in der Oberstufe sehr lange Schule haben, ist für sie zudem die zweite Zwischenmahlzeit am Nachmittag wichtig. Außerdem besitzen Schüler der höheren Klassen eigenes Geld, was sie am Schulkiosk umsetzen können.

Das Balkendiagramm (Abb. 40) zeigt sehr deutlich, dass die Schülerzahl an den Realschulen und Gymnasien mit 500- 1500 Schülern in der Koblenzer Innenstadt wesentlich höher liegt, als in den Grundschulen und Förderschulen mit 250- 500 Schülern, die meist in den umliegenden Stadtteilen liegen. Hier erwartet ein Betreiber des Kiosks an Realschulen und Gymnasien mehr Absatz, was für ihn interessanter ist.

Das folgende Kreisdiagramm (Abb. 41) zeigt, dass mit 44, 4 % der Hausmeister als Betreiber am häufigsten vertreten ist. Hier stellt sich die Frage, ob ein Hausmeister, der sich ein Zubrot zu seinem Lohn verdienen möchte, geschult ist und überhaupt das Interesse hat, sich regelmäßig über gesunde Ernährung weiterzubilden oder ob er bewusst Produkte anbietet, mit denen er einen hohen Umsatz erzielen kann. Bestätigen lässt sich der Verdacht, dass Hausmeister nur umsatzorientiert arbeiten anhand von Tab. 11 (verschiedene Gründe der Betreiber für die Produktauswahl) nicht, jedoch bestärken die angebotenen Produkte in Abb. 47 die Hypothese.

37 % der Kioske werden in Schüler-AG-Form, am häufigsten an Realschulen, geleitet. Organisation des Einkaufs, Personaleinteilung, buchhalterische Sachverhalte und Umsetzung einer „Schülerfirma“ sind Thema des Unterrichts und können so in die Praxis umgesetzt werden. Die Schüler arbeiten weitestgehend selbstständig. Bei einer

erneuten Umfrage solle herausgefunden werden, wie die Schüler-AGs organisiert sind, leider ist das im Rahmen des Fragebogens nicht möglich. Zu 7,4 % führen Eltern die Schulkioske, dies nur an Gymnasien. Eine Studie von Nestlé [Nestlé 2009] besagt, dass in „oberen Sozialschichten“ bei 79 % der Befragten gute Ernährung eine große Rolle spielt und nur bei 48 % der „unteren Schichten“ gesunde Ernährung eine große Relevanz hat. Auf diese Studie könnte zurückzuführen sein, dass die Eltern der Gymnasiasten ihren Kindern auch während der Schulzeit die Möglichkeit zur gesunden Ernährung bieten möchten. 3,8 % der Betreiber sind Externe, dieser Kiosk wird als selbstständiges Unternehmen an einer Schule geführt. 7,4 % der Kioske werden von Schülern mit einer Lehreraufsicht geführt, auch hier steht die Selbstständigkeit der Schüler im Vordergrund.

Tab. 11 zeigt, welche Gründe die Betreiber für die Produktauswahl haben bzw. welche Ziele sie mit dem Verkauf der Produkte erreichen möchten. Der am häufigsten genannte Grund, mit 37 %, ist der Schülerwunsch. Davon übernehmen 18,5 % die Schüler-AGs, da sie ihre eigenen Interessen vertreten möchten. 14,8 % übernehmen die Hausmeister, da sie im „Einklang“ mit den Schülern einen hohen Umsatz erzielen möchten. 3,7 % der Schüler-Lehrer Kombination geben den Schülerwunsch als Hauptgrund an.

Am Zweithäufigsten, mit 25,9 %, wird der Schülerwunsch in Kombination mit einem der anderen Gründe genannt. Auch hier ist deutlich zu erkennen, dass mit 14,8 % der Hausmeister, mit 3,7 % die AG-Form und mit 7,4 % die Eltern sich nach den Wünschen der Schüler richten.

Der zu erarbeitende hohe Umsatz wird zu 22,2 % von den Betreibern als dritthäufigster Grund für die Produktauswahl genannt. Davon geben wider Erwarten nur 3,7 % der Hausmeister den möglichsten hohen Umsatz als Hauptgrund an. 11,1 % der AG-Form, 3,7 % der Eltern und 3,7 % der externen Betreiber geben den möglichst hohen Umsatz als Ziel an. Zu erwähnen ist, dass AG-Formen selbstständig und wirtschaftlich arbeiten und die Schüler den Aspekt der gesunden Ernährung meist aus den Augen verlieren.

Als Grund für die Produktauswahl nimmt die Gesundheit erschreckender Weise mit 14,8 % den letzten Platz ein. Dies bestätigen zusätzlich die angebotenen Produkte in Abb. 47 wieder. Zu 11,1 % gibt der Hausmeister als Betreiber die Gesundheit als Grund an, jedoch stimmt dies nicht mit den tatsächlich angebotenen Produkten über-

ein. Dies zeigt deutlich, dass Hausmeister über kein Fachwissen über gesunde Ernährung verfügen. 3,7 % der AG-Form geben den gesundheitlichen Aspekt als Grund für die Produktauswahl an. Da die Schüler in diesem Fall richtige Ernährung als Unterrichtsinhalte thematisieren, wissen sie über die Wichtigkeit bescheid. Mit großer Skepsis ist festzuhalten, dass keine Eltern und Schüler/Lehrer als Betreiber den gesundheitlichen Aspekt bei der Produktauswahl in Betracht gezogen haben. Anhand von Tab. 11 wird deutlich, wie viel Aufklärungsarbeit in der Schule und im Elternhaus geleistet werden muss damit sich in Zukunft die Schüler während der Schulzeit ausgewogen ernähren können.

Tab. 12 zeigt, dass 74,1 % der Kioske in beiden großen Pausen geöffnet sind. 11,1 % der Kioske sind vor Schulbeginn und während der großen Pausen geöffnet. Das lässt darauf schließen, dass sich einige Schüler der GS und FÖ ihr Pausenbrot zum gemeinsamen Frühstück vor Schulbeginn kaufen. 3,7 % der Kioske sind nur in einer großen Pause und 3,7 % während der Mittagspause geöffnet. Es ist zu erwarten, dass die Schüler während der Schulzeit unerlaubterweise das Schulgelände verlassen, wenn sie nur in einer großen Pause die Möglichkeit haben, etwas zu kaufen. Des Weiteren profitieren umliegende Discounter, Bäckereien und Kioske davon, wenn der Schulkiosk nicht vor Schulbeginn geöffnet ist. Dabei bleibt leider die ausgewogene Ernährung im Sinne von optimix auf der Strecke, da die Verlockung dort ungesunde Lebensmittel zu kaufen sehr groß ist. Generell ist der Schulkiosk immer vor Schulbeginn, während der großen Pausen und bei Nachmittagsunterricht auch in der Mittagspause geöffnet. Falls es zusätzlich ein Mensa-Angebot gibt, ist der Kiosk während der Mittagspause geschlossen.

Das Säulendiagramm in Abb. 42 zeigt, wer über das Sortiment des Kiosks bestimmt. Laut der ÜbgroSCHO ist der Schulleiter für das Sortiment verantwortlich. Leider wird daraus auch ersichtlich, dass zu 59,3 % die Schüler das Sortiment bestimmen. Kinder, die selbst nicht wissen, wie wichtig gesunde Ernährung für sie ist und auch zum größten Teil nichts anderes von zu Hause kennen, tendieren zu Schokoriegeln, junkfood und Cola. Bei 37 % der Schulen bestimmen Schulleiter und Lehrer das Sortiment, was nicht heißt, dass die angebotenen Produkte den Richtlinien der DGE entsprechen, da auch hier starke Defizite in Sachen Ernährungswissen auftreten und ihnen häufig die Zeit oder das Interesse fehlt.

11,1 % der Schulen geben den Hausmeister als Entscheidungsträger an. Welche Interessen er vertritt, ist meist umstritten. 11,1 % der Schulen geben die Eltern als Entscheidungsträger an. Zum einen, weil sie selbst den Kiosk leiten (siehe Tab. 11) und zum anderen, weil sie sich in Form des Schülerelternbeirats für oder gegen angebotene Produkte des Kiosks einsetzen können. 7,4 % der befragten Betreiber sind ein eigenständiges Unternehmen und bestimmen eigenständig, welche Produkte sie anbieten. Festzuhalten ist, dass 63 % der Schulleiter ihre Verantwortung auf andere abwälzen.

Das Kreisdiagramm in Abb. 44 gibt Aufschluss darüber, welche Betreiber im Bereich Hygiene geschult sind oder welche Betreiber sich regelmäßig einer Schulung unterziehen. Das erschreckende Ergebnis, dass 67 % der Betreiber nicht geschult sind, lässt darauf schließen, dass sie über kein Fachwissen über Hygiene, die DGE-Richtlinien oder Ernährungslehre verfügen. Im Umgang mit Lebensmitteln ist dies fahrlässig einzuschätzen, da gerade im Umgang mit Lebensmitteln Krankheiten schnell und an viele Schüler übertragen werden können. Dies würde bedeuten, dass 67 % der Kioske keine Erlaubnis besitzen, den Kiosk zu führen und weiterhin Lebensmittel anzubieten. Das eigentliche Ergebnis erhöht sich auf 70 %, da 3 % der Betreiber keine Angaben bezüglich Schulungen geben, daraus lässt sich ableiten, dass sie auch nicht geschult sind und dies nicht direkt angeben.

Das Kreisdiagramm in Abb. 44 zeigt, welchen Schulungen sich die 30 % der Betreiber im Vorfeld unterzogen haben oder regelmäßig unterziehen. 37,5 % der Eltern und externen Betreiber haben an einer Erstbelehrung des hiesigen Gesundheitsamtes teilgenommen. 12,5 % der Schüler werden durch Teilnahme am Hauswirtschaftsunterricht geschult und aufgeklärt, 25 % der Schüler (AG-Form, Schüler-Lehrer) werden von dem betreuenden Lehrer regelmäßig geschult und 25 % (Hausmeister und Schüler) können auch hier keine Angabe machen. Ob die Schulungen regelmäßig stattfinden oder die jährliche Wiederholungsschulung durchgeführt wird, ist leider im Rahmen der Umfrage nicht erfasst. Die 25 % der Betreiber, welche keine Angaben bezüglich der Schulungen geben, sind vermutlich nicht geschult und wollen es nicht direkt angeben. Somit wird das tatsächliche Ergebnis des geschulten Personals auf 22 % anstatt 30 % reduziert.

In Abb. 45 wird gezielt nach Verordnungen, Hygienemaßnahmen und Gesetzen gefragt. 92,6 % der Befragten haben den Begriff Lebensmittelhygiene-Verordnung schon einmal gehört, jedoch kennen nur 85,2 % ihre Bedeutung. Das Ergebnis bezieht sich

auf Personalhygiene, Lebensmittelhygiene, Küchenhygiene und ist noch als befriedigend einzuschätzen. Erschreckend ist das Ergebnis bei der Frage nach Kenntnissen über ein HACCP-Konzept. 40,7 % haben HACCP schon einmal gehört, jedoch kennen nur ca. ein Viertel (25,9 %) der befragten Betreiber die genaue Bedeutung. Im Umgang mit Lebensmitteln ist ein HACCP-Konzept verpflichtend. 81,5 % der Befragten haben Infektionsseuchengesetz schon einmal gehört, der relativ hohe Prozentsatz kann auf die momentan weit in den Medien verbreitete Porzine Influenza zurückzuführen sein, denn die tatsächliche Bedeutung im Umgang mit Lebensmitteln und in der Schule kennen nur 59,3 %. Ob die Betreiber, welche theoretisch über das Wissen über Hygienemanagement verfügen, sich in der Praxis danach richten und sich daran halten, ist fraglich und im Rahmen der Befragung nicht festgestellt worden. Daraus ist abzuleiten, dass es noch viel Aufklärungsarbeit in den Schulen und gerade bei den Betreibern bedarf. Denn falsch angewendete oder keine Hygiene in Gemeinschaftsverpflegungen kann zu Brutherden von Bakterien und Krankheiten führen.

Abb. 46 zeigt die weiteren Zwischenverpflegungsmöglichkeiten neben einem Schulkiosk auf. Deutlich ist zu sehen, dass zu 81,5 % in Schulnähe weitere Einkaufsmöglichkeiten bestehen. Die Koblenzer Innenstadt, in der sich die meisten Gymnasien befinden, bietet viele Einkaufsmöglichkeiten an. Häufig kann beobachtet werden, dass eine Koblenzer Großbäckerei zunehmend direkt neben großen weiterführenden Schulen eine Bäckerei mit Kaffeelounge eröffnet. Neben Hauptschulen, Regionalen Schulen und Realschulen befinden sich vielfach Billigdiscounter. Bei den befragten Grundschulen können die Schüler lediglich auf dem Hinweg oder Nachhauseweg auf weitere Möglichkeiten zugreifen. An den meisten Schulen gilt die Regelung, dass die Schüler erst ab der 10. Klasse das Schulgelände verlassen dürfen. Dies soll die jüngeren Schüler daran hindern, in der Umgebung Lebensmittel zu kaufen. Wenn jedoch der schulinterne Kiosk nichts für die Schüler anbietet, nehmen sie Angebote von außerhalb an. 37 % der befragten Schulen bieten Kaltgetränkeautomaten mit Wasser, Saftschorlen und Softgetränken an. Positiv zu erwähnen ist, dass somit die Schüler jederzeit darauf zugreifen können. Jedoch entsprechen Softgetränke, aufgrund ihres Koffein- und Energiegehalts nicht den Richtlinien der DGE. Lediglich Wasser und Saftschorlen dürfen für Schüler angeboten werden. Trinkwasser soll für alle Schüler kostenfrei zur Verfügung stehen und nicht erst gegen Entgelt verfügbar sein. 22,2 % der befragten Schulen bieten Heißgetränkeautomaten mit Kakao, Tees, Kaffeesorten und Fertigsup-

pen an. Laut DGE Richtlinien eignen sich zum Verzehr ungesüßte Tees und nur für ältere Schüler Kaffeegetränke. Wenn die Automaten unbeaufsichtigt sind, können jüngere Schüler auf koffeinhaltige Getränke zugreifen. Positiv zu erwähnen ist, dass nur 3,7 % der Schulen einen Automaten für Süßigkeiten anbieten, wobei laut DGE-Richtlinien Schulen überhaupt keine Süßigkeiten anbieten dürften.

Abb. 47 zeigt, welche Lebensmittelgruppen prozentual im Überblick in den Schulkiosken angeboten werden. Es ist positiv zu bewerten, dass 96,3 % (Abb. 54) der Schulkioske Getreideprodukte anbieten. Das erste und das zweite Frühstück beinhaltet Getreideprodukte zur Kohlenhydratlieferung. Welche Getreideprodukte im Detail angeboten werden, wird in Abb. 49 deutlich. Die Mehrheit der Schulkioske (73 %) bieten belegte Weizenbrötchen und nur 39 % belegte Mehrkornbrötchen an. Dies entspricht nicht den DGE-Richtlinien, da mindestens 50 % der Getreideprodukte in Form von Vollkornprodukten angeboten werden sollen, z.B. als Vollkornbrote, -brötchen oder -toasts. Vollkornprodukte enthalten aufgrund des geringen Ausmahlungsgrads des Korns mehr Mineralstoffe, Vitamine, Proteine und Ballaststoffe, als Weißmehl. Zudem steigt der Blutzucker nach dem Verzehr nicht unnötig schnell in die Höhe [SCHLIEPER 2003:177]. Dabei ist zusätzlich zu beachten, welche Streichfette unter dem Belag verwendet werden oder ob zusätzlich Mayonnaise verwendet wird. Leider wird das im Rahmen der Umfrage nicht herausgefunden.

62 % der Schulkioske bieten Laugengebäck an. Dies ist aus ernährungsphysiologischer Sicht negativ zu beurteilen, da auch hier nur Weißmehl verarbeitet ist und das Gebäckstück in Natronlauge getränkt wird. Der Energiegehalt von 100 g Laugengebäck liegt bei 945 kJ [ELMADFA 2003]. 31 % der Betreiber bieten überbackene Käsebrötchen an. Sie sind nur aus Weißmehl hergestellt, der überbackene Käse oder Käseersatz ist sehr fetthaltig und liefert unnötig viel Energie. 15 % der Kioskbetreiber bieten Müslibrötchen an, diese bestehen meist aus einem höheren Mehltyp, Haferflocken, Trockenobst und bieten zu Weizenbrötchen eine gute Alternative. 39 % der Betreiber bieten Croissants an, sie liefern pro 100g 1.575 kJ Energie und 25 g Fett [ELMADFA 2003]. Somit sind sie absolut ungeeignet für den Schulkiosk. 54 % der Betreiber bieten Süßgebäck wie Muffins, Donuts und Kuchen an. Diese Produkte liefern wegen ihres hohen Fett- und Zuckeranteils sehr viel Energie und sind für den Schulkiosk absolut ungeeignet. Nur 12 % der Betreiber bieten Vollkornprodukte an, obwohl das Angebot laut DGE- Richtlinien bei 100 % liegt. Bei diesen 12 % ist fraglich, ob es sich tatsäch-

lich um Vollkornprodukte handelt, um Mehrkornprodukte oder mit Malz eingefärbte Getreideprodukte, da die Betreiber meist den Unterschied nicht kennen.

Das Säulendiagramm (Abb. 47) zeigt, dass 29,6 % der Schulkioske frisches Obst anbieten. Noch einmal verdeutlicht wird dieser eindeutig zu niedrige Prozentsatz im Kreisdiagramm in Abb. 50. Laut DGE-Richtlinien muss immer frisches Obst zur Verfügung stehen. In Abb. 51 ist zu sehen, welche Obstsorten angeboten werden. 62,5 % der Obst anbietenden Betreiber bieten Äpfel an. Meist werden Äpfel als Ganzes angeboten, jedoch ist laut einer Studie nachgewiesen, dass die kindgerechte Zubereitung von Obst und Rohkost die Akzeptanz erhöht. Man kann Äpfel entkernen, das Bräunen durch Zitronensaft einschränken und in Viertel schneiden. Bananen werden von 38 % der Betreiber angeboten, sie sättigen und bieten Energie. 75 % der Betreiber geben an, saisonales Obst anzubieten, jedoch ist am Tag der Umfrage bei keinem der Kioske tatsächlich saisonales Obst gesehen worden. Nur 25 % der Betreiber geben an, ihr Obst in Form von Obstsalat oder Spießen anzubieten, das wäre der richtige Weg um die Akzeptanz bei Schülern zu erhöhen, jedoch ist am Tag der Umfrage nur bei einem Kiosk tatsächlich frisches Obst gesehen worden. Gesetzt den Fall, dass sich das Schulobstprogramm in Rheinland-Pfalz durchsetzt, ändert sich das Angebot ab dem nächsten Schuljahr, da allen Schülern täglich Obst zur Verfügung gestellt wird.

Das Säulendiagramm (Abb. 47) zeigt, dass 29,6 % der Schulkioske Gemüse anbieten. Verdeutlicht wird der eindeutig zu niedrige Prozentanteil im Kreisdiagramm (Abb. 52). Laut DGE-Richtlinien muss täglich Gemüse als Rohkost in Form von Möhren, Gurken, Paprika evtl. mit Quark Dipp, als Salat oder als Belag angeboten werden. In Abb. 53 ist zu sehen, welche Gemüsesorten angeboten werden. 88 % der Gemüse anbietenden Betreiber geben an, Tomaten anzubieten. 100 % geben an Gurken anzubieten, 38 % geben an Möhren anzubieten und 50 % geben an Salate anzubieten. Leider ist bei der Umfrage der Inhalt der Frage falsch verstanden worden. Unter Gemüseangebot ist nicht eine Dekoration auf belegten Brötchen zu verstehen, sondern eine Portion Gemüse. So ist der hohe Wert zu erklären. Laut DGE Kampagne „5 am Tag“ bestehen fünf Portionen aus drei Portionen Gemüse à 400 g und zwei Portionen Obst à 250 g zusammen. Kleinere Portionen werden hier nicht berücksichtigt.

Das Säulendiagramm (Abb. 47) zeigt, dass 81,5 % der Betreiber Milch und Milchprodukte anbieten. Dieser Prozentsatz, ersichtlich im Kreisdiagramm (Abb. 54), ist auf den ersten Eindruck als positiv zu bewerten, da Kinder Milch und Milchprodukte als

Kalzium- und Proteinlieferanten benötigen. Bei genauerem Hinblicken zeigt sich, dass 23 % der Betreiber davon nur Käse als Milchprodukt anbieten. Dabei ist zu beachten, dass eine Scheibe Käse nicht als erwähnenswerter Kalziumlieferant gezählt werden kann. Im Säulendiagramm (Abb. 55) wird gezeigt, welche Milchprodukte angeboten werden. Zu 55 % wird Käse als Brotbelag angeboten. Leider kann im Rahmen der Umfrage nicht herausgefunden werden, welche Käsesorten angeboten werden, und somit kann keine Folgerung auf den Fettgehalt gezogen werden. Meist wird jedoch deutscher Gouda mit 48 % Fett in der Trockenmasse oder Schmelzkäse angeboten. 100 g deutscher Gouda liefert 1.434 kJ Energie [ELMADFA 2003] und ist als Belag zu energiereich anzusehen. Laut DGE-Richtlinien soll der Käse max. 45 % Fett in der Trockenmasse besitzen und Schmelzkäse nicht eingesetzt werden. 32 % der Betreiber bieten Milch an. Hauptvertreter sind Joe Clever und Campina. Dabei handelt es sich um haltbare Vollmilch mit einem Fettgehalt von 3,5 % [Joe Clever 2009]. Die DGE-Richtlinien empfehlen Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 %, jedoch enthalten diese weniger fettlösliche Vitamine als fettreichere Milch. 55 % bieten Milchmixgetränke in den Geschmacksrichtungen Schoko, Vanille, Banane und Erdbeere an. Häufig sind die Milchmixgetränke gezuckert und mit Aromen versehen. Milchmixgetränke werden von den Schülern besser als Milch angenommen. Aus Abb. 57 ist ersichtlich, dass 44 % der Milch und Milchmixgetränke im Rahmen des Schulmilchprogramms subventioniert werden, die anderen 11 % werden über den Verkauf ohne Subventionierung angeboten. Das Kreisdiagramm in Abb. 57 zeigt, dass die Nachfrage nach Milchmixgetränken besser sein könnte. 25 % der Betreiber schätzen die Nachfrage als schlecht, 42 % die Nachfrage als mittel und 33 % die Nachfrage als gut ein. Auf Seiten des Betreibers kann das auf fehlende Bewerbung zurückzuführen sein und auf Seiten der Schüler, dass sie nicht wissen, welche Nährstoffe in Milch stecken. Zudem kommt, dass Milchkonsum bei Schülern häufig ein „Kleinkind-Image“ hat.

23 % der Betreiber bieten Quark und Joghurtspeisen an. Häufig sind jedoch Fruchtjoghurtspeisen im Angebot, die mehr als 1,5 % Fett enthalten und zusätzlich zu dem enthaltenen Fruchtzucker gesüßt sind. Zu selten werden frische Quarkspeisen hergestellt. Abschließend ist zu sagen, dass Milch und Milchprodukte die Basis des ersten Frühstücks bilden und auch als Zwischenverpflegung sehr gut einsetzbar sind.

Das Säulendiagramm (Abb. 47) zeigt, dass 77,8 % der Betreiber Fleisch- und Wurstprodukte anbieten. In Deutschland liegt der Verzehr von Fleisch- und Wurstpro-

dukten bei Kindern im Alter bis zehn Jahre bei 200 % der empfohlenen Proteinzufuhrmenge [aid 2009], dabei spielt der Fleischkonsum eine große Rolle. Bei Speiseplanuntersuchungen in Schulmensen [PÖRKSEN 2009] stellt Pörksen fest, dass die Fleischportionen zu groß sind und zu häufig Fleisch angeboten wird. Die DONALD-Studie (*Dortmund Nutritional and Anthropometric Longitudinally Designed Study*) besagt: „..., dass einjährige Kleinkinder mit einer hohen Proteinzufuhr im Alter von sieben Jahren einen höheren BMI aufweisen, als Kinder mit konstant niedriger oder wechselnder Proteinzufuhr [FKE 2009].“ Kinder benötigen wegen des Körperwachstums mehr Proteine, wenn sie jedoch ihre Essgewohnheiten vom Kleinkindalter beibehalten, nehmen sie zu viele Proteine zu sich, was später zu Übergewichtigkeit führen kann. Im Säulendiagramm (Abb. 58) ist ersichtlich, welche Fleischprodukte angeboten werden. 81 % der Betreiber bieten Salami, 43 % Kochschinken, 43 % Fleischwurst und 57 % Putenwurst als Belag an. 100 g Salami liefern Energie in Höhe von 1.552 kJ, bestehen aus 33 g Fett und beinhalten einen hohen Natriumgehalt [ELMADFA 2003]. Aufgrund des hohen Energiegehalts ist sie für den Schulkiosk als Belag absolut ungeeignet. Magerer Kochschinken und Putenbelag sind aus ernährungsphysiologischer Sicht als positiv zu bewerten. Zudem können muslimische Schüler diese Brötchen essen. Häufig ist Kochschinken aus Formfleisch zubereitet, was negativ einzuschätzen ist. Fleischwurst hingegen ist absolut ungeeignet, da sie einen hohen Fettanteil (100 g entspricht 28,5 g Fett) besitzt [ELMADFA 2003]. Als größere Fleischspeisen werden zu 29 % panierte Schweineschnitzel, zu 24 % Frikadellen und zu 19 % Bockwürstchen im Weizenbrötchen angeboten. Ein mageres Schweineschnitzel wäre ohne Panade, nicht als Formfleisch und nicht in einer Fettfritteuse zubereitet, zu akzeptieren. Bei einer solchen fettreichen Zubereitung und zudem als einzunehmende Zwischenmahlzeit ist es zu energiereich. 100 g Schweineschnitzel entsprechen einer Energiezufuhr in Höhe von 443 kJ zuzüglich Frittierfett [ELMADFA 2003]. Frikadellen werden meist aus fettigem Schweinehackfleisch zubereitet und zusätzlich in Fett gebraten oder frittiert. Deshalb sind Frikadellen für den Kioskverkauf nicht geeignet. Bockwurst enthält ähnliche Nährstoffe wie Fleischwurst und ist wegen des hohen Fettanteils nicht geeignet.

Generell ist zu sagen, dass in einem Kiosk nicht unbedingt große Fleischportionen angeboten werden sollen, da die Schüler zu Hause oder in der Mensa als Hauptspeise bis zu dreimal wöchentlich Fleisch essen [PÖRKSEN 2009].

Das Säulendiagramm (Abb. 47) zeigt, dass 88,9 % der Schulkioske Süßigkeiten anbieten. Deutlich wird das katastrophale Ergebnis zusätzlich im Kreisdiagramm (Abb. 59). Laut DGE-Richtlinien dürfen keine Süßigkeiten angeboten werden. Süßigkeiten gehören zu den Lebensmitteln, mit denen Kinder „sparsam“ umgehen sollen (optimix), jedoch ist die Versuchung sehr groß, wenn Süßigkeiten angeboten werden, diese zu kaufen. Abb. 60 zeigt, welche Süßigkeiten in den Kiosken angeboten werden. 71 % der Betreiber bieten Schokoladenriegel an, darunter fallen meist Riegel der Hersteller Masterfood, Kraftfood/Milka und Nestlé. Schüler von sechs bis 18 Jahren dürfen laut FKE über den ganzen Tag Süßigkeiten mit einer Energiezufuhr von max.10 % der Gesamtenergiezufuhr, was 627 kJ bis 1296 kJ (siehe Tab. 1) entspricht, zu sich nehmen. Zwei Riegel Mars entsprechen 101 g und liefern 17,6 g Fett, 69,5 g Kohlenhydrate und entsprechen 1.875 kJ Energie. Somit würde ein Riegel (ca. 50 g) mit ca. 900 kJ bei allen Schülern unter 10-12 Jahren die Tagesration an Süßigkeiten komplett decken. Ein Mars deckt ca. ein Sechstel der kompletten Tagesenergiezufuhr eines sechs jährigen Schülers. An diesem Beispiel wird deutlich, dass Schokoladenriegel absolut nicht als Zwischenmahlzeit geeignet sind.

79 % der Betreiber bieten Müsliriegel, meist von der Firma Schwartz an. Die Kioskbetreiber sind in dem Glauben, den Schülern etwas Gesundes anzubieten, jedoch beinhaltet ein solcher Riegel laut Spiegel-Online: „nur 10 % Getreideflocken, ein Drittel Zucker und 100 g liefern mit 439 kcal nur 53 kcal weniger Energie als ein Twix [SPIEGEL ONLINE 2009].“ Hier bestätigt sich die Hypothese, dass die meisten Betreiber der Schulkioske kein Fachwissen über Ernährung besitzen.

29 % der Betreiber bieten Fruchtgummiwaren an. Für viele scheinen Fruchtgummis eine gute Alternative zu Schokolade zu sein, weil eine Werbung suggeriert, dass sich Fruchtgummis zur Gewichtsreduktion eignen. Der bekannte Slogan von Katjes: „Alles ohne Fett“ trifft auch zu, jedoch bestehen Fruchtgummis überwiegend aus Glukosesirup, Zucker, Farbstoffen und Aromen und liefern mit 1.377 kJ pro 100 g [ELMADFA 2003] nicht weniger Energie als Schokolade. Deshalb sind sie nicht für den Schulkiosk geeignet. Zudem verlangen die Schüler, wenn sie es gewohnt sind, immer nach stark gesüßten Lebensmitteln und ziehen künstliche Aromen den natürlichen, schwächeren Aromen vor.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hält eine solche Werbung für Süßigkeiten „für irreführend, denn zu Unrecht wird ein gesundes Image verliehen“ [BfR

2009]. 13 % der Betreiber bieten Schokolade in verschiedenen Sorten an. Vollmilchschokolade liefert pro 100 g 2.221 kJ Energie, enthält 30 g Fett und 56 g Kohlenhydrate [ELMADFA 2003]. Daraus ist abzuleiten, dass sie für den Schulkiosk nicht geeignet ist. 8 % der Betreiber bieten Eis an, jedoch ist im Rahmen der Umfrage nicht erfasst worden, ob es sich um Wassereis oder Milcheis handelt. Deshalb kann zum Eisangebot keine Angabe gemacht werden. 29 % der Betreiber bieten Milchschnitten an, auch hier wird dem Verbraucher suggeriert etwas gesundes Leichtes zu essen. Jedoch liefern 100 g Milchschnitte (ca. drei St.) 1.745 kJ Energie, 26,5 g Fett, 36 g Kohlenhydrate und der Proteinanteil ist mit 9 g nicht erwähnenswert [ELMADFA 2003]. Nicht umsonst wird seit einiger Zeit auf den Namen „Kindermilchschnitte“ verzichtet, da sich das Produkt nicht als gesundes Pausenbrot für Kinder eignet.

Das Säulendiagramm (Abb. 47) zeigt, dass 29,6 % der Betreiber Knabbergebäck anbieten. Laut DGE- Richtlinien sind Knabbergebäcke nicht anzubieten, nur ungesalzene und ungezuckerte Nüsse oder Samen dürfen angeboten werden. Die angebotenen Knabbergebäcksorten werden im Säulendiagramm (Abb. 61) veranschaulicht. 50 % der Kioskbetreiber bieten Kartoffelchips an. Kartoffelchips liefern pro 100 g 2.254 kJ Energie, 39,4 g Fett, 40,5 g Kohlenhydrate, Geschmacksverstärker und Aromen [ELMADFA 2003]. Es ist unverantwortlich, Chips im Schulkiosk anzubieten. 75 % der Betreiber bieten Salzstangen an. Sie liefern pro 100 g 1553 kJ Energie, wenig Fett und 76 g Kohlenhydrate [ELMADFA 2003]. In Maßen kann der Verkauf von Salzstangen toleriert werden. 12,5 % der Betreiber bieten geröstete Erdnüsse an, 100 g enthalten fast 50 % Fett [ELMADFA 2003]. 25 % der Betreiber bieten Nussmischungen mit Trockenfrüchten an, sie liefern einen relativ hohen Fettanteil, jedoch ist die Fettsäurezusammensetzung positiv zu bewerten, zusätzlich liefern Trockenfrüchte wertvolle Ballaststoffe. Ein wichtiges weiteres Argument dafür, kein Knabbergebäck im Schulkiosk anzubieten, ist neben der hohen Energiezufuhr der hohe Anteil von Acrylamid in gebackenen, gebratenen und frittierten kohlenhydratreichen Lebensmitteln wie Kartoffeln und Getreideprodukten [DGE 2009]. Acrylamid ruft in vitro und im Tierversuch Mutationen hervor und wirkt krebserzeugend [BfR 2009].

Abschließend ist zu sagen, dass Kinder nicht komplett auf Süßigkeiten, Knabbergebäck und süße Getränke verzichten müssen, jedoch soll der Genuss nicht zur Gewohnheit werden und nicht mehr als 10 % der Gesamtenergiezufuhr überschreiten.

Das Säulendiagramm (Abb. 47) zeigt, dass 81,5 % der Betreiber Getränke anbieten. Der Wert ist eindeutig als zu gering einzuschätzen, da jede Schule immer Getränke, bzw. Wasser anbieten soll. Welche Getränke angeboten werden, zeigt das Säulendiagramm (Abb. 62). 73 % der Betreiber bieten fruchtsafthaltige Getränke an, wie z.B. Capri Sonne. Fruchtsafthaltige Getränke werden aus Fruchtsaftkonzentrat, Zucker und Wasser hergestellt und sind aufgrund ihres hohen Energiegehalts nicht für Kinder zu empfehlen. Nur 68 % der Betreiber bieten Wasser gegen Entgelt an. Laut DGE-Richtlinien muss Wasser jederzeit für jeden Schüler kostenfrei zur Verfügung stehen. Leitungswasser aufbereitende Trinkbrunnen bieten sich an, dabei handelt es sich um eine einmalige Investition, anschließend steht immer Wasser für die Schüler zur Verfügung. 55 % der Betreiber bieten Saftschorlen, meist als Apfelschorle an. Das Verhältnis zwischen Wasser und Saft liegt bei 2:1, jedoch sind die fertigen Schorlen zusätzlich mit Aromen und Zucker angereichert. 41 % der Betreiber bieten Softgetränke wie Cola, Limonade und Eistee an. Diese Getränke müssen an Schulen verboten sein, sie löschen keinen Durst sondern liefern nur unnötig viel Energie. 100 g Cola liefern neben 200 kJ Energie [ELMADFA 2003] zusätzlich Koffein und Phosphat, was für Kinder gesundheitsschädlich ist.

Die Ergebnisse der DONALD-Studie zeigen, dass der Verzehr von Softgetränken sowohl bei Jungen als auch bei Mädchen mit einer Verschlechterung der Zufuhr zahlreicher Vitamine und Mineralstoffe assoziiert ist. Daraus folgt, dass sie im Schnitt weniger mineralhaltige und damit weniger stabile Knochen haben, was im Alter zu Osteoporose führen kann. Zudem sind Zusammenhänge zwischen Softgetränkekonsum und Ernährung festgestellt worden. FKE sagt: „Wer auf zuckersüße Limonaden steht, bevorzugt demnach eine insgesamt kohlenhydratreichere und proteinärmere Kost“ [FKE 2009].

36 % der Betreiber bieten Kaffee an, das jedoch meist an Schulen der Sekundarstufe II oder für Lehrer. Gegen Kaffe in Maßen ist aus gesundheitsphysiologischer Sicht nichts einzuwenden. 27 % der Betreiber bieten Tee an. Ungesüßte Früchte- und Kräutertees sind positiv zu bewerten, jedoch sollen koffeinhaltige Tees nur an ältere Schüler verkauft werden. 23 % der Betreiber geben an, 100 % Fruchtsäfte anzubieten, jedoch scheint es für die meisten keinen Unterschied zwischen Fruchtsaftkonzentrat und 100 % Fruchtsäften zu geben. Generell eignen sich Fruchtsaftkonzentrate als auch 100 % Fruchtsäfte angesichts ihres hohen Energiegehalts nicht für den Schulkiosk.

Das Flächendiagramm (Abb. 64) zeigt, dass das Produktangebot bei 78 % flexibel ist und es regelmäßig zur Veränderung kommt. In der heutigen Zeit erwarten Kinder ständig Neuigkeiten und Abwechslung, ansonsten verlieren sie die Lust im Schulkiosk zu kaufen. 19 % der Betreiber bleiben bei ihrem alten Angebot bestehen. Wenn das Angebot gering ist und immer das Gleiche angeboten wird, lässt sich daraus schließen, dass sich die Schüler Abwechslung in einer der umliegenden Einkaufsmöglichkeiten suchen. 3 % der Betreiber machen keine Angaben, vermutlich ist ihr Angebot auch fest und sie möchten es nicht direkt angeben.

Tab. 13 gibt Aufschluss über die Gründe, warum das Angebot bei 78 % der Betreiber regelmäßig wechselt. Hausmeister und die AG- Formen geben zu 7,4 % an, gesündere Produkte anzubieten. Eltern und Externe ziehen diesen Aspekt der Gesundheit leider nicht in Erwägung. Hausmeister geben mit 11,1 % und die AG-Formen mit 3,7 % an, dass sie Abwechslung in das Angebot bringen möchten. Eltern und Externe ziehen diesen Aspekt leider nicht in Erwägung. Das Hauptargument, veränderte Nachfrage der Schüler, geben alle Betreiber mit insgesamt 48,2 % an. Dies spiegelt die zunehmende Schnelllebigkeit von Produkten wieder, der Drang nach Neuem ist permanent gegeben und muss befriedigt werden. Alle Betreiber tun dies, um ihren Umsatz konstant zu halten oder zu steigern. 14,8 % der Hausmeister und 7,4 % der AG- Formen wissen keine Gründe, warum sie das Angebot wechseln.

Um die Situation langfristig an den Schulen zu verbessern, muss sich aufseiten der Betreiber, der Lehrer, der Eltern und gezielt aufseiten der Schüler viel verändern. Betreiber müssten verpflichtet werden, an regelmäßigen Schulungen teilzunehmen und müssten häufiger von Behörden überprüft werden. Somit würden die „illegalen Kioske“ eingeschränkt werden. Ungesunde Produkte sollen gar nicht angeboten werden oder zu teureren Preisen, so dass sie für die Schüler uninteressanter sind. Lehrer, Eltern und Schüler müssen einen gemeinsamen Weg finden, gesunde Ernährung der Schüler im Schulalltag, im Unterricht und zu Hause zu integrieren. Da jeder Schüler ein Recht auf Ernährungsbildung hat, soll Gesundheits- und Ernährungserziehung im Lehrplan übernommen werden und so für langfristiges Ernährungsbewusstsein der Schüler gesorgt werden.

Abschließend ist positiv zu bewerten, dass die Rücklaufquote von 88,8 % eine große Teilnahme der Schulen bestätigt.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Schüler sind mit dem Älterwerden zwangsläufig mehr auf das Außer-Haus-Essen angewiesen. Das erste und zweite Frühstück sind die wichtigsten Malzeiten für Schulkinder, damit sie dem Unterricht konzentriert folgen können. Da auf Schüler ein immer stärker werdender Leistungsdruck ausgeübt wird, muss die Basis zur Leistungsfähigkeit über die gesunde Ernährung stimmen. Leider folgen jedoch die wenigsten Schüler der Redewendung: „Frühstücken wie ein Kaiser, Mittagessen wie ein König und Abendessen wie ein Bettler“.

Anhand der Ergebnisdarstellung ist belegt, dass die richtige ernährungsphysiologische Versorgung während der Schulzeit mit den meist angebotenen Produkten des Schulkiosks schwer durchführbar ist. Die wenigsten Produkte entsprechen den Richtlinien der DGE oder passen in das Ernährungskonzept „optimix“ der FKE. Das alte Hausmeistermodell ist nach wie vor nicht wegzudenken. Aus diesem Grund muss bei dem Lehren der Schüler begonnen werden. Dazu benötigen Schulen qualifiziertes ausgebildetes und engagiertes Personal. Zur Hilfestellung bieten sich viele Kampagnen oder Aktionen an, die den Schülern spielerisch einen Weg zur gesünderen und bewussteren Ernährung ebnen. Wichtig ist, dass bei den Kindern im Unterricht ein Verständnis für ausgewogene Ernährung geschaffen wird, da nur auf diesem Weg eine langfristige Chance zur Verbesserung der Situation besteht.

Im Hinblick auf Ganztagschulen soll die Teilnahme am Mittagessen verpflichtend und für jeden Schüler finanziell möglich sein. Generell muss das Kioskangebot auf die Mittagsverpflegung abgestimmt sein.

Die Schulverpflegung muss in Zukunft einen Beitrag zur Gesundheitsförderung bei Kindern und Jugendlichen leisten. Schulverpflegung kann bei intelligenter Verknüpfung mit pädagogischen Konzepten das Ernährungsverhalten nachhaltig prägen und die Schüler vor Folgeerkrankungen schützen.



UNIVERSITÄT
KOBLENZ · LANDAU

SCHULVERPFLEGUNG AN SCHULEN IM GROßRAUM SIMMERN

KIOSK UND ZWISCHENVERPFLEGUNG MIT BLICK AUF SCHULMILCH

Autorin: *Heike Handwerk*

Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung
Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Nachfolgend sind folgende Teile der Examensarbeit von Heike Handwerk dokumentiert: Methode, Ergebnisse, Diskussion und Zusammenfassung, nach redaktioneller Überarbeitung durch die Herausgeber. Die Literaturangaben finden sich am Ende der gesamten Dokumentation in einem alle Arbeiten zusammenfassenden Kapitel.

SCHULVERPFLEGUNG AN SCHULEN IM GROßRAUM SIMMERN –

KIOSK UND ZWISCHENVERPFLEGUNG MIT BLICK AUF SCHULMILCH

METHODE

Bei der vorliegenden Erhebung handelt es sich um eine explorative, quantitative Datenerhebung, die mit Hilfe einer schriftlichen Befragung durchgeführt wird. Dies bedeutet, dass die Untersuchungsteilnehmer schriftlich vorgelegte Fragen in Form eines Fragebogens selbstständig schriftlich beantworten.

Aufbau des Fragebogens

Bei dem postalischen Fragebogen zur Kiosk- oder Zwischenverpflegungssituation sind die Fragen so gewählt, dass jeder Lehrer oder jede andere Person, die in der Schule arbeitet, die Fragen einfach beantworten kann. Der Fragebogen ist zur Übersichtlichkeit in vier Themenabschnitte gegliedert. Zu Beginn steht eine kurze Einleitung zum Hintergrund der Befragung und zur Person der Interviewerin. Der erste Teil beschäftigt sich mit der Organisation der Zwischenverpflegung. Danach wird im zweiten Teil das Angebot im Kiosk abgefragt. Die Akzeptanz und Stellung des Schulkiosks wird im dritten Teil des Fragebogens durchleuchtet. Abschließend sind Fragen zur Hygiene und den Qualitätsstandards zu beantworten.

Auswahl der Schulen

Die Region Simmern bzw. der Rhein Hunsrück Kreis ist ländlich geprägt. Besonders im Primarbereich sind vermehrt kleine Grundschulen anzutreffen. Solche Schulgrößen sind nicht verpflichtet, Zwischenverpflegungen anzubieten. Um eine unnötige Versendung von Fragebögen zu vermeiden, wird zunächst eine telefonische Anfrage an verschiedene Grundschulen durchgeführt. Darunter befindet sich auch eine große Ganztagsgrundschule mit über 287 Schülern. Dabei wird die Vermutung bestätigt, dass in allen Grundschulen keine Zwischenverpflegung angeboten wird. Auch an der für den Rhein Hunsrück Raum sehr großen Grundschule gibt es keinen Schulkiosk. Die 22 Grundschulen, die es im Rhein Hunsrück Bereich gibt, sind aufgrund dieser Vorinformationen nicht an der Fragebogenaktion beteiligt worden. In Abb. 65 sind alle Schulen ersichtlich, auch diejenigen, die telefonisch befragt werden. Die Gruppe der Grund-

schulen (GS) und Grundschulen im Ganztagsbetrieb (GS in GT) sind für die Fragebogenerhebung nicht relevant.

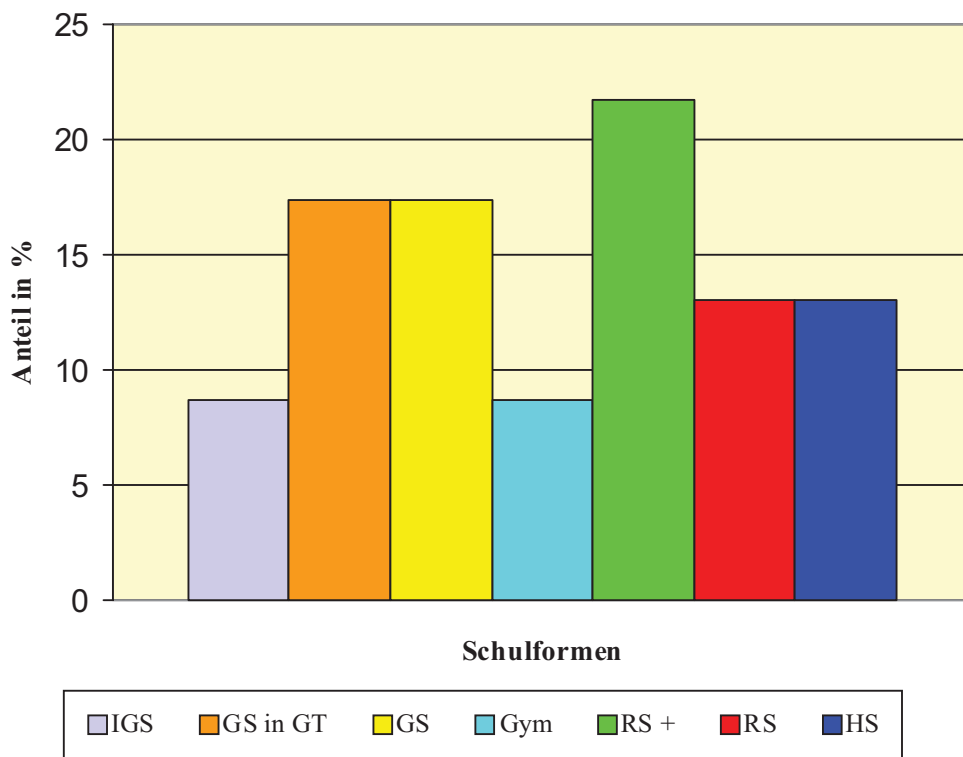


Abb. 65: Schulbeteiligung

Die Fragebogenversendung beschränkt sich auf Schulen ab dem Sekundarbereich I und II. Im Raum Simmern ist die Anzahl dieser Schulform geringer, als in Ballungszentren wie Koblenz. Es gibt auf ca. 20 Kilometern Umkreis eine Schule mit gymnasialer Oberstufe (Gymnasium oder IGS). Laut der Statistik der Kreisverwaltung Rhein-Hunsrück gibt es vor dem Schuljahr 2009/10 insgesamt 18 Schulen im Sekundarbereich I und II. Um eine hohe Rücklaufquote zu erhalten, wird der befragte Bereich auch auf Schulen im Kreis Morbach ausgeweitet. Dadurch ergibt sich insgesamt zusätzlich der telefonisch befragten Grundschulen eine Menge von $n = 23$ Schulen. Den Fragebogen erhalten die Schulen per Post im Juni 2009. Für die Rückantwort werden den Schulen verschiedene Wege freigestellt (Fax, E-Mail, Post).

Auswertung der Daten

Die Auswertung der Ergebnisse erfolgt anhand der Tabellenkalkulation EXCEL.

ERGEBNISSE

Zum Teil erfolgt die Rückantwort nach dem Beginn des Schuljahres 2009/10. Die nicht erwartete Folge ist, dass einige HS in die Schulform Realschule plus umgestellt worden sind. Somit verringert sich die Anzahl der Rückantworten. Insgesamt haben drei ehemalige Hauptschulen als Realschule plus geantwortet.

Wie bereits im vorherigen Kapitel beschrieben, sind eine Menge $n = 23$ Schulen befragt worden. In allen Schulen ($n = 23$) ergibt sich folgende Verteilung. 47,83 % der Schulen haben einen Schulkiosk. 17,39 % der Schulen haben keinen Kiosk, diese Menge stellt ausschließlich die telefonisch befragten Grundschulen dar. Durch die Realschule plus sind 13 % der Schulen zusammengestellt worden und sind im roten Bereich wieder zu finden. Die Rücklaufquote beträgt 82,60 %.

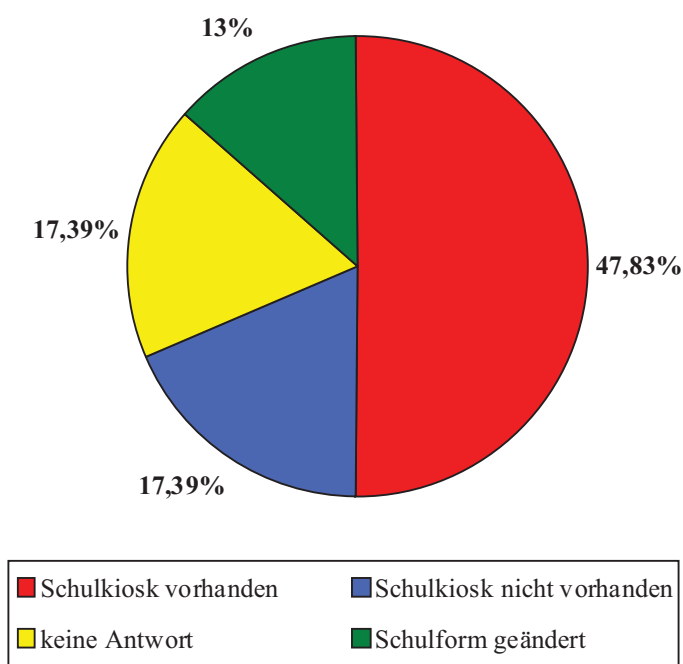


Abb. 66: Schulkioskbestand

Schulkioskangebot

Speisen

Abb. 67 stellt das Speisenangebot dar. Auf der Abszisse sind die Speisenangebote aufgelistet. Die einzelnen Produkte können in der rechts eingefügten Legende durch die verschiedenen Farben zugeordnet werden. In der Ordinate ist die Skalierung in Prozentangabe vorgenommen. Mehrfachnennungen sind ausdrücklich erlaubt.

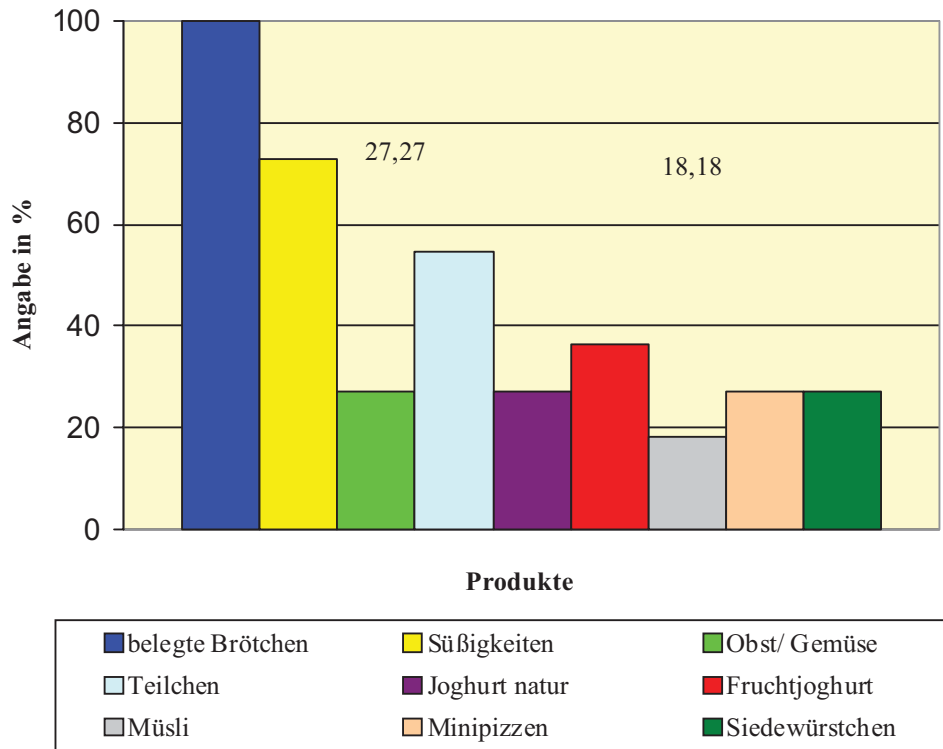


Abb. 67: Speisenangebot

Bei den Produktgruppen Obst/Gemüse und Müsli sind zusätzlich der genaue Prozentwert angegeben. Auf diese Produkte wird in der Diskussion genauer eingegangen. Die Produktgruppe belegte Brötchen ist zu 100 % an allen Schulen vertreten. Süßigkeiten, hierunter zählen Riegel, Fruchtgummis usw. sind mit über 70 % fast überall erhältlich. Teilchen sind das dritthäufigste Produkt am Kiosk mit ca. 55 %. Danach folgen zu fast gleichen Anteilen Joghurt Natur, Fruchtojoghurt, Minipizzen und Siedewürstchen.

Getränke

In Abb. 68 ist das Getränkeangebot dargestellt. Besonders interessante Ergebnisse, auf die in der Diskussion eingegangen wird, sind nochmals mit dem genauen Prozentwert gekennzeichnet. Um eine Verwirrung bei den Fragebogenausfüllern zu vermeiden, wird Milch ebenfalls unter den Getränken eingeordnet und nicht unter der richtigen Produktgruppe der Speisen.

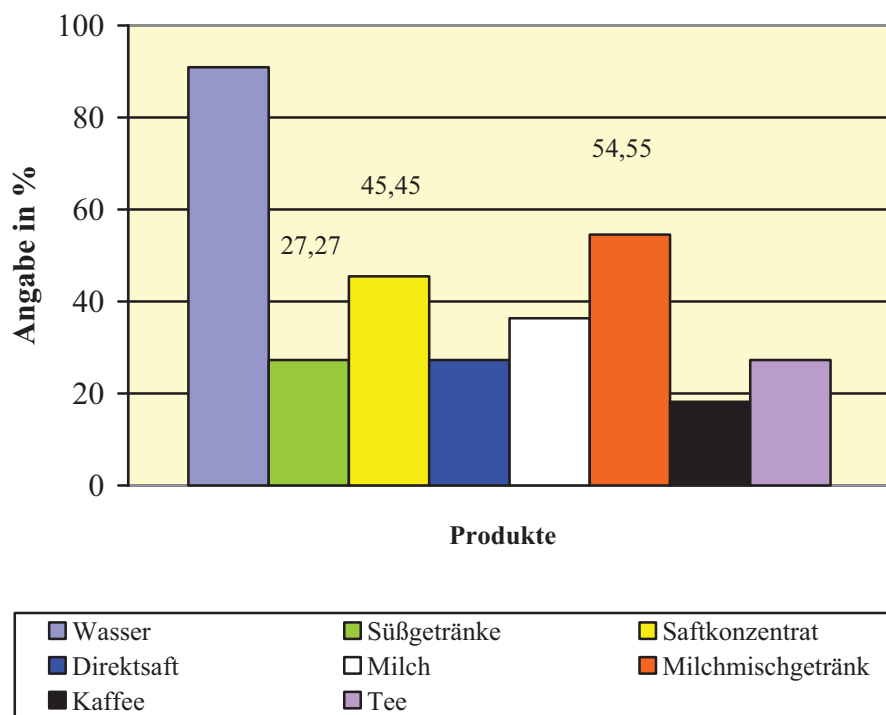


Abb. 68: Getränkeangebot

Wasser ist mit knapp über 90 % der Spitzenreiter, danach folgen die Milchmischgetränke mit knapp 55 %. Unter 40 % liegen Milch, Direktsaft, Tee und Süßgetränke. Am wenigsten tritt mit 18,18 % Kaffee in der Produktpalette auf.

Organisation des Schulkiosks

In diesen Bereich fallen alle organisatorischen Aufgaben rund um den Schulkiosk. Es geht um den Ort des Verkaufs, Ort der Speisenaufnahme, die Wahl des Anbieters, die Angebotsgestaltung, die Form der Schulverpflegung und die Variabilität des Angebots. In allen Fragebereichen sind Mehrfachnennungen möglich.

Speisenverzehr

In der nachstehenden Abb. 69 ist der Ort des Speisenverzehr dargestellt. Im Fragebogen sind vier Antwortmöglichkeiten vorgegeben. Die Antwortmöglichkeit nach dem Verzehr in sonstigen Räumen wird in keiner Schule genutzt.

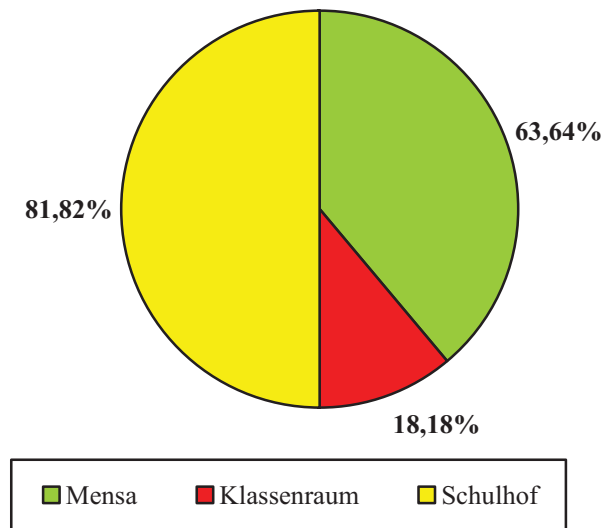


Abb. 69: Verzehr der Speisen

Es ergeben sich drei Antwortfelder, die Mensa, der Klassenraum und der Schulhof. Die Ergebnisse der Befragung sind, dass zu über 81 % der Schulhof am häufigsten genutzt wird, um die Speisen zu verzehren. Danach mit über 63 % die Mensa. Sonstige Klassenräume sind mit knapp über 18 % genannt.

Speisenverkauf

Abb. 70 ist ebenfalls in Kreisoptik angelegt und zeigt den Ort des Speisenverkaufs. Hier sind im Fragebogen verschiedene Antwortmöglichkeiten vorgegeben und eine zusätzliche Freifläche für sonstige Antworten eingeräumt. Wie ersichtlich werden ausnahmslos nur zwei der vorgegeben Antworten angekreuzt. Die Schulküche und die Antwort sonstige Räume sind in keiner Schule genutzt worden.

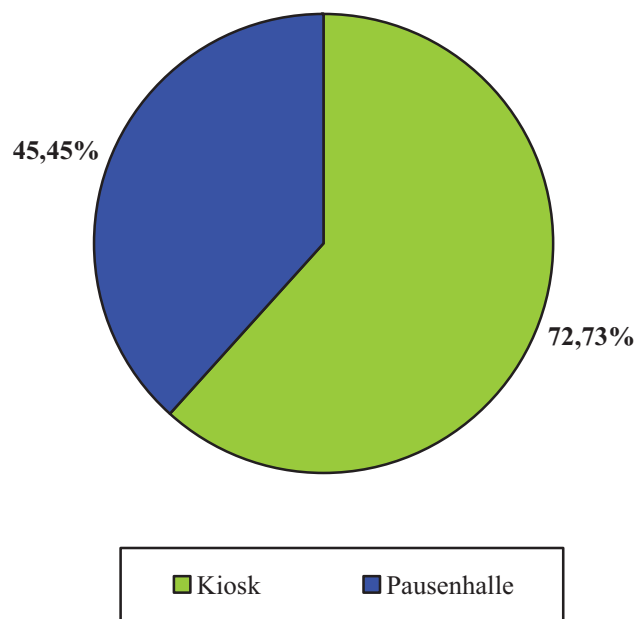


Abb. 70: Ort des Speisenverkaufs

In über 72 % der Fälle ist der Verkauf in der Pausenhalle die bevorzugte Variante. Danach ist mit über 45 % der Kiosk genannt.

Angebotsgestaltung

Die Ergebnisse der Beteiligung an der Angebotsgestaltung sind in Abb. 71 aufgeführt. Es gibt sechs vorgegebene Antwortmöglichkeiten plus eine Freifläche für sonstige Antworten. Auch hier wird die Freifläche in keiner der Schulen genutzt.

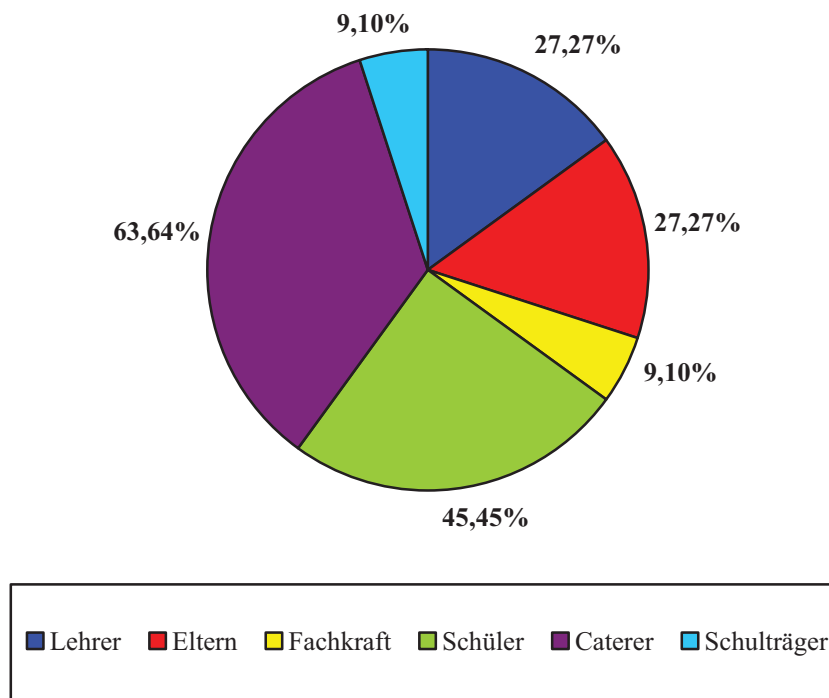


Abb. 71: Angebotsgestaltung

Folgende Ergebnisse werden erzielt. Die Caterer sind mit mehr als 60 % am meisten an der Gestaltung des Kioskangebots beteiligt. Ebenfalls einen großen Anteil machen die Schüler mit 45 % aus. Danach folgen zu gleichem Anteil die Eltern und die Lehrer mit jeweils 27 %. Zu knapp 10 % sind Fachkräfte oder der Schulträger beteiligt.

Anbietersauswahl

Die vorletzte Grafik (Abb. 72) in diesem Fragenfeld zeigt die Verteilung der Personen, die an der Auswahl der Anbieter beteiligt sind. Alle vorgegebenen Antwortmöglichkeiten werden verwendet.

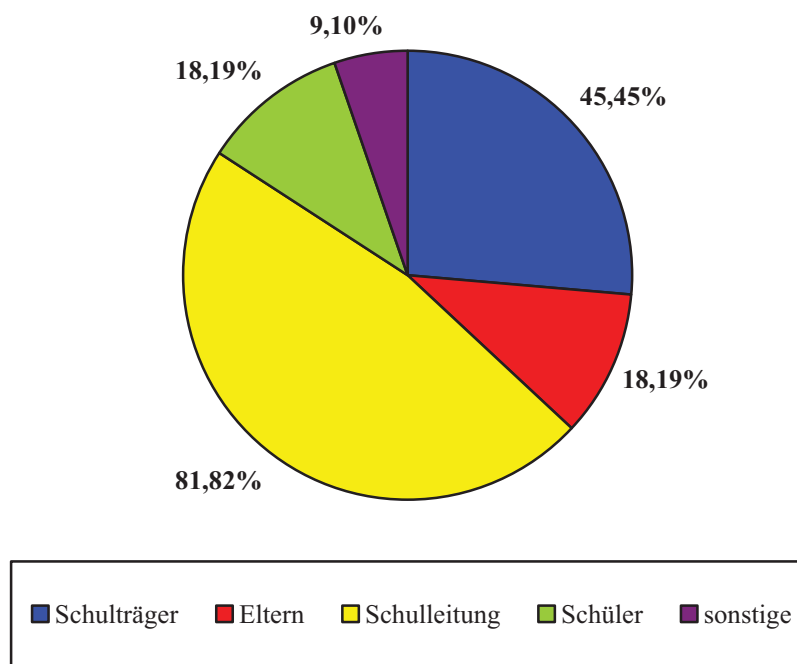


Abb. 72: Auswahlbeteiligung am Anbieter

Als Verantwortlicher für die Anbietersauswahl ist am häufigsten die Schulleitung genannt. Der Schulträger hat in mehr als 45 % der Fälle Mitspracherecht. Jeweils zu über 18 % sind die Eltern und die Schüler beteiligt. Nur eine Schule gibt sonstiges als Grund für den Anbieter, begründet dies aber nicht weiter.

Bewirtschaftungsform

Die letzte Grafik im Bereich Organisation zeigt Abb. 73. Hierbei ergeben sich drei Typen; die Eigenbewirtschaftung, die Fremdbewirtschaftung, sowie eine Mischform. Die Mischform ist bei einigen Fragebögen zusätzlich erläutert.

Die Eigenbewirtschaftung findet in einer Schule statt. Dies ist eine Schule unter der Leitung eines kirchlichen Trägers. Der Schulkiosk wird ausschließlich von der Diakonie geleitet.

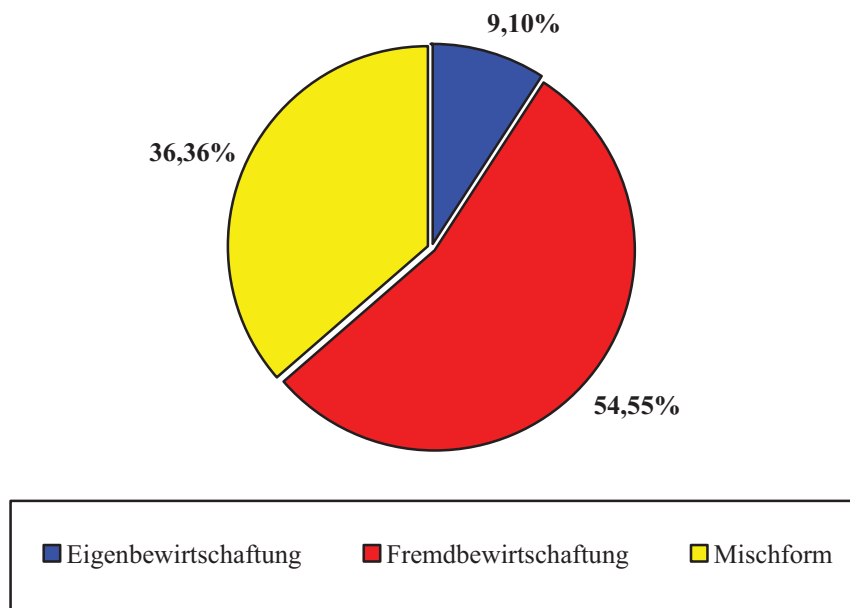


Abb. 73: Bewirtschaftungsform

Zusätzliche Erläuterungen zur Mischform werden im Fragebogen wie folgt erläutert: „Ein Teil wird selbst zubereitet, der Rest wird angeliefert.“

Zu den Lieferanten, die meistens auch die Caterer sind, geben einige Schulen diese konkreten Angaben an. Es sind ortsansässige Bäckereien oder Behindertenwerkstätten.

Es ergibt sich folgende Verteilung, fast 55 % haben die Fremdbewirtschaftung, danach folgt mit knapp 37 % die Mischform und 9 % die Eigenbewirtschaftung.

Transparenz des Schulkioskangebots

Tab. 14 zeigt das Ergebnis zur Akzeptanz des Angebots. Zwei Fragen sind zu beantworten. Die erste Frage zielt darauf ab, ob sich nach den Schülerbedürfnissen erkundigt wird. Bei der zweiten Frage wird dann konkreter nach dem Ablauf oder dem Medium der Meinungsfindung gefragt. Hierbei werden folgende Antworten gegeben, die nochmals prozentual aufgelistet sind.

Tab. 14: Schülerbedürfnisse

	Schüler werden befragt	Schüler werden nicht befragt
	45,45 %	54,55 %
Ablauf der Befragung		
Schülerselbstverwaltung, Schülervertretung	40 %	
Fragebögen	40 %	
Pächter	20 %	

In fast 55 % der Schulen werden die Schüler nicht zum Angebot befragt. Die Schulen die eine Befragung vornehmen, machen dies zu 40 % per Fragebögen oder durch die Schülervertretung. 20 % überlassen die Befragung dem Pächter.

Benotung der Akzeptanz

Zusätzlich ist in diesem Fragefeld die Akzeptanz des Angebots untersucht worden. Anhand von Schulnoten soll die Akzeptanz des Angebots subjektiv beurteilt werden. Es ergibt sich eine Durchschnittsnote von 2,2. Keine Schule bewertete die Akzeptanz des Schulkiosks schlechter als Note 4.

Angebotsvariabilität

In Abb. 74 wird einerseits die Variabilität des Angebots befragt und des Weiteren die Gründe der Variation. Hier werden drei Faktoren vorgegeben und wiederum eine Freifläche als individuelle Antwortmöglichkeit eingesetzt. Eine Schule gibt in diesem Freifeld an, dass ihr Angebot je nach Produktpalette der Geschäfte variiert.

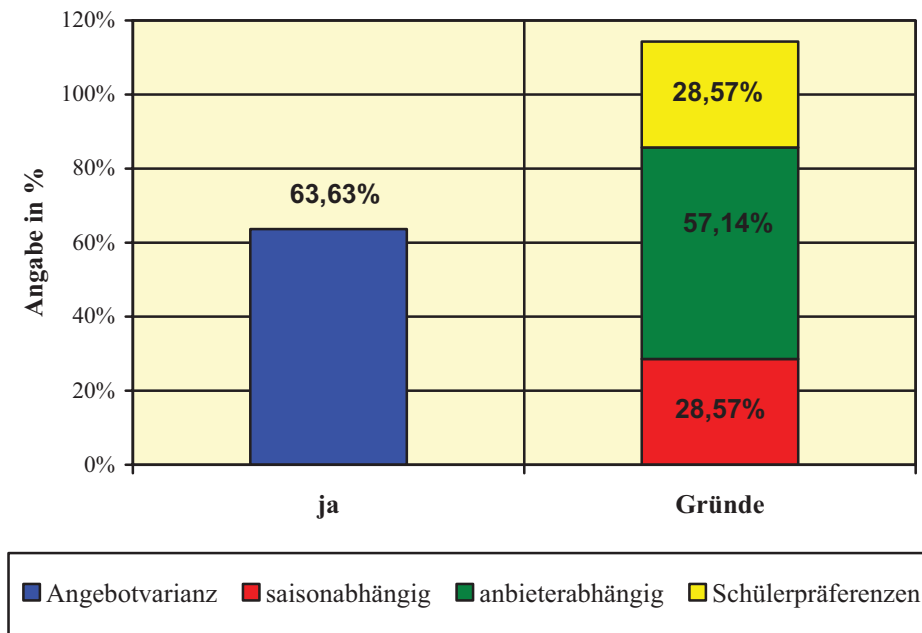


Abb. 74: Angebotsvariation

Das Angebot variiert in fast 64 % der Schulen. Die Gründe hierfür sind zu 57 % vom Anbieter abhängig. Dann wird angegeben, dass zu fast 29 % nach den Schülerpräferenzen oder vom Angebot abhängig das Angebot variiert.

Schulmilch

Schulmilch wird im Fragebogen gesondert abgefragt. Das Angebot und die Verkaufsmöglichkeit mittels eines Automaten sind in Abb. 75 dargestellt. In 55 % der Schulen wird keine Schulmilch angeboten, in 45 % wird sie angeboten. Zusätzliche Verkaufshilfen durch Automaten werden in 18 % der Fälle benutzt.

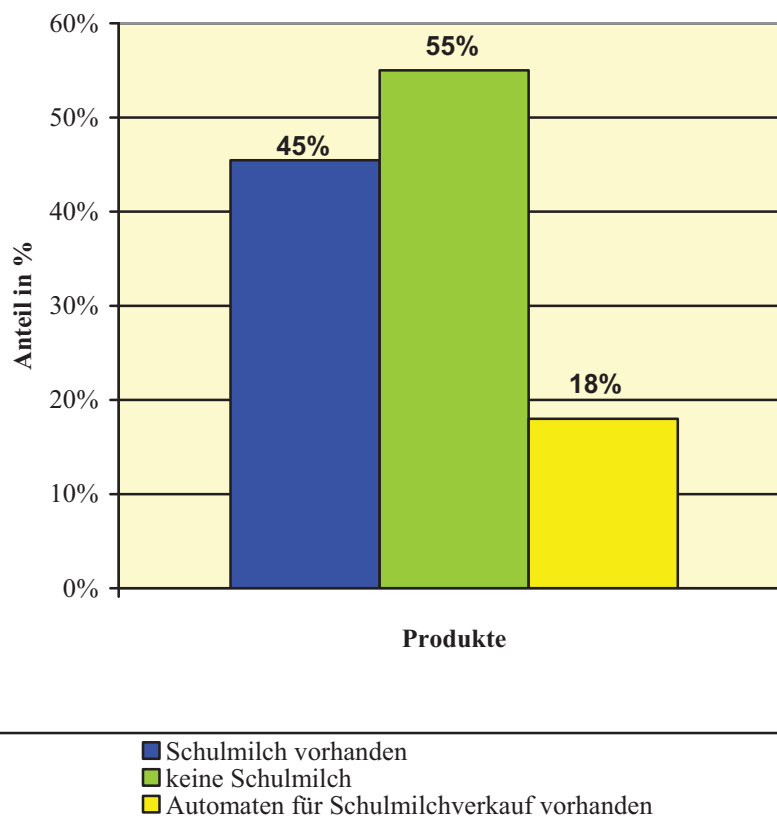


Abb. 75: Schulmilch

In einer weiteren Frage ist zusätzlich nach der Dauer des EU-Programms gefragt. Drei Schulen machen hierzu eine konkrete Aussage. Es ergibt sich ein Durchschnittswert von 14,75 Jahren. Die meisten Schulen geben keinerlei Angaben oder setzen ein Fragezeichen hinter die Antwortlinie.

Qualitätsstandards und Hygiene

Die nun folgenden Diagramme beschäftigen sich mit der Befragung des Hygienemanagements und den Qualitätsstandards in den Schulen.

Hygiene

Zunächst ist in Abb. 76 ein Ergebnis zur Hygiene dargestellt. Hier ist nach der Existenz des Gesundheitszeugnisses, bei der im Verkauf tätigen Person gefragt worden. Die Antworten sind mit ja und nein vorgesehen. Von einigen Schulen werden keine Angaben gemacht oder die Frage mit einem Fragezeichen vermerkt.

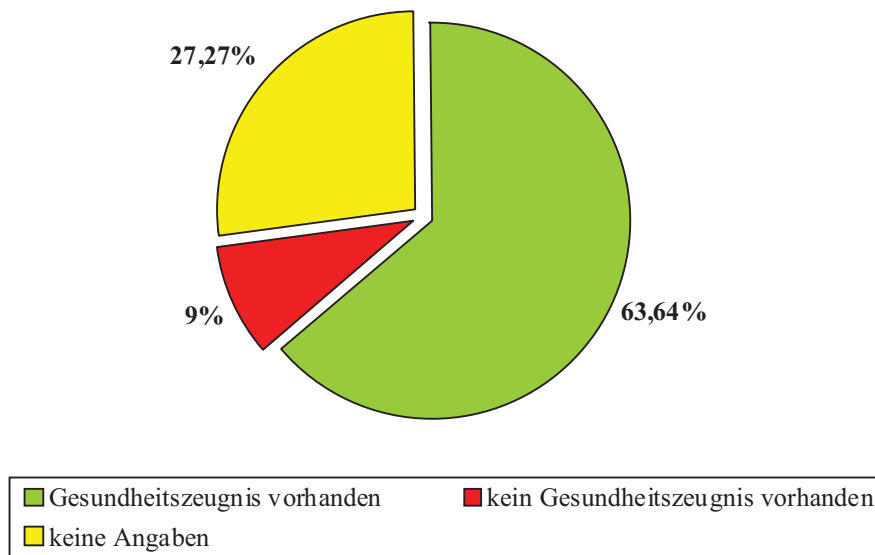


Abb. 76: Gesundheitszeugnis

Die Ergebnisse der Hygienebefragung sind, dass über 60 % der im Verkauf stehenden Personen ein Gesundheitszeugnis besitzen. 27 % der Schulen machen hier keine Angaben. Eine Schule gibt an, kein Gesundheitszeugnis zu haben.

Hygieneplan

Abb. 77 stellt die Ergebnisse der Hygieneplanbefragung dar. Die Antwortmöglichkeiten sind ja, die Schule ist im Besitz eines Hygieneplans, oder nein. In einer zusätzlichen Frage ist nach dem oder der Verantwortlichen für den Hygieneplan gefragt.

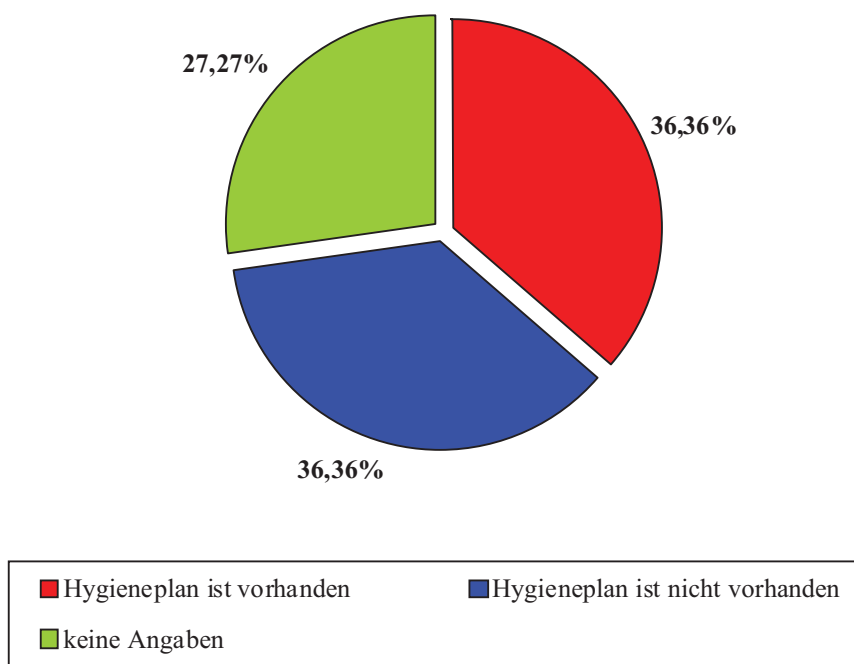


Abb. 77: Hygieneplan

Zu gleichen Anteilen antworten die Schulen mit 36 %, sie haben einen bzw. keinen Hygieneplan. 27 % der befragten Schulen machen keine Angaben.

Verantwortung für den Hygieneplan

Die einzelnen Antworten zur Zusatzfrage, wer die Verantwortung für den Hygieneplan trägt, sind in Tab. 15 festgehalten.

Tab. 15: Verantwortung für den Hygieneplan

	keine Angaben	Hygieneplan vorhanden
Leiter der AG Pausenverkauf		1 von 6 = 16,67 %
Pächter	1 von 6 = 16,67 %	
Hausmeister		1 von 6 = 16,67 %
Diakonie		1 von 6 = 16,67 %
Caterer		1 von 3 = 33,33 %
Schulträger		1 von 6 = 16,67 %

Eine Schule macht keine Angaben zum Hygieneplan und verweist bei der Frage nach der Verantwortung auf den Pächter.

Die Verantwortung für den Hygieneplan liegt zu 33 % in den Händen des Caterer. Danach folgen mit jeweils fast 17 % die AG Leiter des Pausenverkaufs, Hausmeister, Diakonie und der Schulträger.

Qualitätsstandards

Die folgende Grafik gehört zum Punkt Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Abb. 78 zeigt die Ergebnisse der Befragung nach den verschiedenen Qualitätsmerkmalen.

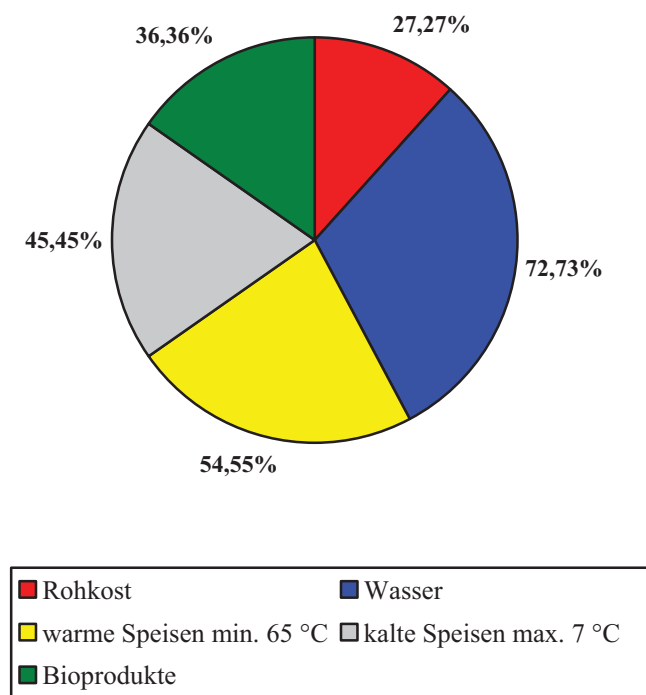


Abb. 78: Qualitätsmerkmale

Es sind gezielt verschiedene Merkmale aus der Broschüre der DGE /BMELV abgefragt worden. Die Ergebnisse sind, dass 72 % Wasser täglich anbieten. Fast 55 % der Schulkiosks ihre warmen Speisen mit mind. 65 °C ausgeben. Die kalten Speisen werden zu 45 % der Schulen mit max. 7 °C ausgegeben. Rohkost wird in 27 % täglich

frisch angeboten. Bei der Frage ob grundsätzlich Bioprodukte im Angebotsspektrum enthalten sind, antworten 36,36 % mit ja. Diese Schulen geben einen Durchschnittswert von 12,5 % des Anteils der Bioprodukte an.

Umsetzung der Qualitätsstandards

Das letzte Diagramm in diesem Themenbereich sowie auch des Kapitels Ergebnisse zeigt Abb. 79. Gefragt ist, ob die Schulen sich an den Qualitätsstandards der DGE orientieren. Die Antwortvorgaben sind wiederum ja oder nein.

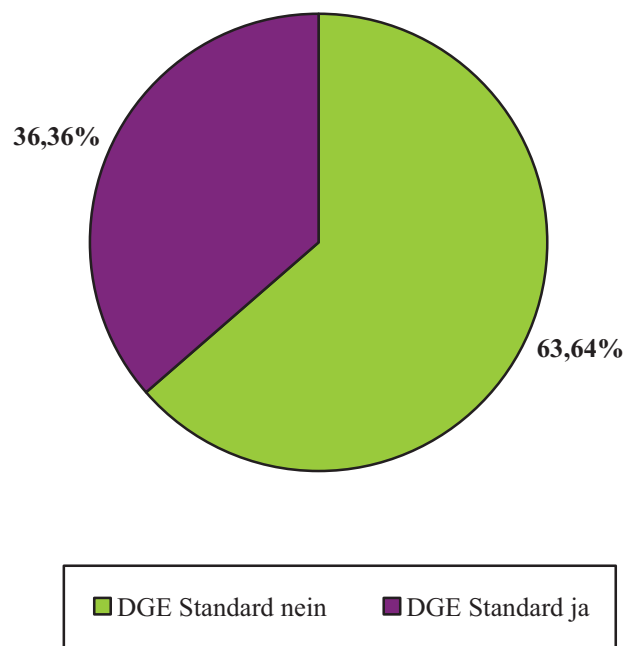


Abb. 79: DGE-Qualitätsstandards

Die DGE Standards werden in 36 % der Fälle als Orientierungshilfe genutzt, zu 64 % werden sie nicht genutzt.

DISKUSSION

Schulkioskangebot

Zusammenfassend kann aus Abb. 67 entnommen werden, dass Produkte die einen hohen Lipid- und Zuckergehalt haben, in über 50 % aller befragten Schulen angeboten werden. Dies erfolgt in Form von Backwaren und Riegeln. Süßigkeiten werden zu über 70 % im Schulkiosk verkauft. Folge dieser Ernährung ist, dass neben gesteigertem Verlangen nach gesüßten Produkten ein unausgeglichener Blutzuckerspiegel hinzukommt. Dieser führt zu Müdigkeit und kann zu Konzentrationsschwäche führen und sich somit auf die schulische Leistungsfähigkeit ungünstig bemerkbar machen [HESEKER 2003].

Produkte, die sich positiv auf den Blutzuckerspiegel auswirken können, wie Rohkostwaren und Müsli sind hingegen mit weniger als 30 % am geringsten vertreten. Müsli sogar nur unter 20 %. Die Folgen sind bei den Kindern im Laufe des Schulvormittags meist schnell zu beobachten. Wenn nur einfache oder monomere Kohlenhydrate in Form von Süßigkeiten zu sich genommen werden, leidet die Konzentrations- und Aufmerksamkeitsfähigkeit [UNICEF 2007]. Auch Hyperaktivität wird beobachtet [RAMPERSAUD 2005]. Demgegenüber bewirken Polysaccharide (z.B. Stärke) eine kontinuierliche Bereitstellung von Glucose und können somit dagegen steuern.

Ähnliches spiegelt sich in Abb. 68 im Getränkeangebot wieder. Positiv zu nennen ist das Angebot von Wasser im Schulkiosk. Über 80 % aller Schulen bieten als Zwischenverpflegung Wasser an. Jedoch ist das Angebot an süßen Getränken wie 45,45 % Säfte und 54,55 % Milchmischgetränke zu hoch. Oft fehlt den Kindern das Wissen über diese trügerischen Produkte. Denn Säfte simulieren, dass hier gesunde Inhalte drin stecken. Jedoch schaut man auf die Inhaltsstoffliste, sind meistens mehr als die Hälfte Zucker, versteckt unter den Kohlenhydraten. Angegeben wird der Kohlenhydratanteil und dahinter oft auch kleiner geschrieben, davon Zucker. Oft liegt dieser Zuckerwert genau so hoch, wie der Kohlenhydratanteil. Bei Milchmischgetränken werden Aromastoffe und Zucker hinzugefügt, um den Eigengeschmack der Milch zu verdecken.

Somit ist auch hierbei das eigentlich gesunde Ursprungsprodukt zu einer versteckten Zuckerbombe herangewachsen. Die Zahl der offensichtlichen Süßgetränke, wie Cola

und Limonade ist in der Befragung mit 27,27 % niedrig ausgefallen, jedoch ist zu bedenken, ob sie überhaupt angeboten werden sollten. Denn in einer 0,33l Dose Cola sind bereits 540 kJ enthalten. Dies kann einem gesunden Pausensnack entsprechen.

Organisation des Schulkiosks

Der Ort des Verzehrs der Speisen ist in Abb. 69 einzusehen. Über 81 % der Käufer verzehren die Produkte auf dem Schulhof und zu 63 % in der Mensa. Da es sich hier nicht um die Mittagsverpflegung handelt, sondern meist um kleine Snacks, ist das hohe Schulhofergebnis durchaus vertretbar. Bei einer Mittagsverpflegung soll auf genügend Essenszeit und ein ansprechendes Ambiente geachtet werden. Positiv zu erwähnen ist, dass zu 63 % die Kinder auch die Zwischenverpflegung in der Mensa einnehmen dürfen. Hier kann dann ohne Hektik gegessen werden.

Zur Organisation einer Zwischenverpflegungsstation ist es elementar zunächst den Ort des Pausenverkaufs selbst zu betrachten. Abb. 70 stellt die Ergebnisse dar, wo der Produktverkauf stattfindet. Positiv ist hierbei, dass in über 72 % ein Kiosk vorhanden ist. In 45 % der Fälle ist die Pausenhalle genannt worden.

Um ein Minimum an Hygiene einhalten zu können ist ein fester Stand der Idealfall. Hier können grundlegende Hygienemaßnahmen vorgenommen werden. Klares Wasser zum Abspülen der Arbeitsplatte und das Waschen der Hände sind an einem festen Stand einfacher zu erhalten als an einem aufgestellten Pausenhallenverkauf. Ebenfalls ist bedenklich, ob nach dem Erhalt von Geld sich entsprechende Einmalhandschuhe übergezogen werden oder die Hände gewaschen werden, bevor der Verkauf weitergeht.

Da Geld tagtäglich durch viele Hände geht, ist es dementsprechend auch mit Bakterien und Keimen kontaminiert. Abhilfe kann für dieses Problem geschaffen werden, indem eine Person ausschließlich für die Warenausgabe zuständig ist und die andere Person für die Abrechnung.

Im Fragebogen wird nach der Beteiligung an der Angebotsgestaltung gefragt. Abb. 71 stellt die Ergebnisse dar. Mit über 63 % ist der Caterer an der Auswahl der Produkte beteiligt. Der Caterer ist natürlich an hohen Einnahmen interessiert. Meistens gilt auch im Falle des Hausmeistermodells der Betrieb des Kiosks als zusätzliche Einnahmequelle für den Hausmeister. Die berechtigte Argumentation der Caterer wird sein, dass sie mit Umsatzeinbußen zu rechnen hätten.

Hier muss Überzeugungsarbeit geleistet werden, damit gesündere Produkte in das Sortiment aufgenommen werden. Folgendes Projektbeispiel kann als Gegenargument dienen. In einer Projektwoche an einer integrierten Gesamtschule in Darmstadt wird 2006 mit AGs zur Gesundheitsförderung am Schulkiosk gearbeitet. Es wird u.a. auf den oben genannten Punkt der eventuellen Kosteneinbußen bei Sortimentsänderung eingegangen. Die Einnahmen vor und nach der Produktumstellung sind untersucht worden. Das Resultat besteht darin, dass nach der Intervention die Ausgaben sich fast verdoppeln [EISENHAUER 2009].

Bevor eine Entscheidung über die Angebotspalette fallen kann, muss zunächst beachtet werden, wer überhaupt als Caterer in Frage kommt. In Abb. 73 wird deutlich, dass die meisten Schulen in fast 55 % eine Fremdbewirtschaftung des Schulkiosks haben. Danach folgt mit ca. 35 % die Mischform. Somit entscheidet bereits die Auswahl des Caterers eine gewisse Richtlinie der Produkte.

In Abb. 72 wird deutlich, dass die Wahl des Anbieters, mit über 80 %, deutlich in den Händen der Schulleitung liegt. Danach ist der Schulträger mit 45 % die nächstgrößere Instanz. Hier liegt der Verdacht nahe, dass nur auf rein wirtschaftliche Belange geachtet wird. Die Frage, die sich in solchen Gremien gestellt wird, ist wahrscheinlich, welcher Anbieter günstiger ist.

Um dieses Verdachtsmoment zu bestätigen, müssten jedoch weitere Fragen gestellt werden, die in diesem Fragebogen aber nicht berücksichtigt werden.

Die Fragen hätten folgendermaßen lauten können:

- Aus welchen Gründen wird der Caterer ausgewählt?
- Regionale Gründe (Anbieter vor Ort: Bäckerei, Supermarkt, Koch) sowie
- Wirtschaftliche Gründe (Qualität und Preiskomponenten optimal).

Jedoch sollte die letzte Antwortvariante nicht das vorrangige Auswahlkriterium der Schulen sein. Wichtiger ist, dass das Essen dem Endverbraucher schmeckt, es gesund ist und der Anbieter eine kooperative Grundhaltung gegenüber Wünschen der Schüler hat.

Akzeptanz des Schulkioskangebots

In Tab. 14 wird dargestellt, ob die Schüler, also die Konsumenten, nach ihren Wünschen befragt werden. In ca. 45 % der Schulen werden sie befragt. Die Meinungsabfrage läuft über verschiedene Wege. In einigen Schulen über Fragebögen (40 %), in anderen durch die Schülervertretung (40 %) oder es liegt in der Hand des Pächters (20 %).

Dass die Schüler generell gefragt werden, ist zunächst positiv zu bewerten. Jedoch ist zu erwarten, dass die Kinder sich nicht nur gesunde Produkte wünschen, sondern in erster Linie Süßigkeiten.

Hier sollte zusätzlich über andere Wege zur Verbesserung der Produktpalette nachgedacht werden. Beispielsweise können auch wieder mittels einer Projektwoche zum Thema Ernährung verschiedene Themen besprochen werden, um das Bewusstsein für ausgewogene Ernährung zu stärken. Am Ende wird dann der eigene Schulkiosk nach dem erworbenen Ernährungswissen analysiert. Auch eigene kreative Ideen für Pausenbrote oder gesunde Obstsnacks können in einer Projektwoche ausprobiert und im Kiosk umgesetzt werden.

Dieses Projekt wird bereits in einigen Schulen ausprobiert. In der Fachzeitschrift „Ernährung im Focus“ ist darüber berichtet worden. In der integrierten Gesamtschule in Darmstadt ist dieses Ernährungsprojekt sehr erfolgreich angelaufen. Die Kinder nehmen die neuen gesunden Pausensnacks gut an. „Eisenhauer berichtet hierüber, dies kann ein wichtiger Einstieg für „Gesundheitsfördernde Schulen“ sein. (...) Auch wird gefordert, der Staat müsse vereinheitlichte Projekte anbieten, die an jeder Schule durchgeführt und finanziert werden [EISENHAUER 2009: S. 57].“

Das Mitspracherecht an der Angebotsgestaltung ist also auch ausschlaggebend für die Akzeptanz des Schulkiosks.

In Abb. 74 wird die Variabilität des Sortiments dargestellt. In über 60 % variiert das Angebot, was zunächst positiv zu bewerten ist. Betrachtet man sich nun die Gründe hierfür, sind mehr als 57 % der Anbieter hierfür verantwortlich und nicht die Schüler. Hier muss auf Seiten des Caterer wie auch der Schülerseite mehr Austausch herrschen, damit nicht die Rentabilität des Verkaufs mit den gesundheitlichen Forderungen konkurriert.

Schulmilch

Abb. 75 stellt die Schulmilchversorgung dar. Es gibt in 55 % der befragten Schulen Schulmilch, 45 % haben keine Schulmilch. Nur 18 % haben einen Automaten für den Milchverkauf. In der zweiten Frage, wie lange es dieses EU Konzept an der Schule gibt, konnten nur drei Schulen Angaben machen. Es ergab sich eine Durchschnittsjahreszahl von 14,75 Jahren.

Das Problem einer Fragebogenaktion ist, dass die Bearbeiter der Fragen oftmals nicht über die nötigen Informationen verfügen, um korrekte Antworten geben zu können. Dies ist in diesem Bereich deutlich geworden. Denn nach den Angaben des Schulmilchprojektes „Joe clever“ ist eine Schule im Schulmilchprogramm aufgeführt, die jedoch beim Fragebogen verneinte, dass sie Schulmilch im Angebot führt. Solche Fehlauskünfte sind nicht auszuschließen.

Dass Milch besonders für die Heranwachsenden immens wichtig ist, sowie als schneller Pausensnack zwischendurch gut geeignet ist, wird bereits vorne erklärt. Die gesündeste Form den Proteinbedarf zu decken, ist die in Form von Milch oder fettarmen Milchprodukten. Daher sind die geringen Zahlen an einem geförderten Schulmilchprogramm bedenklich. Oft wird den geförderten Milchmischgetränken nachgesagt, dass sie auch ungesund sind, da sie süß schmecken. Jedoch wird besonders bei solchen Produkten der Zuckergehalt reglementiert.

„Krewer betont, bei Milchmischerzeugnissen, die im Rahmen des EU-Schulmilchprogramms (...) abgegeben werden, ist der Zuckerzusatz sogar auf 7 Prozent begrenzt. (...) Im Sinne einer gesunden Ernährung gerade für Kinder liegt der Gehalt an zugesetztem Zucker (...) in der Regel zwischen 2 und 5 Prozent [KREWER 2009: S. 32].“

Weiterhin geben einige Milch-Projekte zusätzlich und kostenlos Unterrichtsmaterialien rund um Recycling und Umweltschutz. Somit wird das Wissen zum Thema natürlicher Ressourcen spielerisch gestärkt.

Wieso die Schulen immer seltener Schulmilchprogramme einführen, liegt wohl an zu wenig Akzeptanz von Milch bei Kindern und wahrscheinlich an zu wenig Zeit der Schulleitung, ein solches Programm zu implementieren. Durch die Verschiebung der Ernährungsaufgaben im Schulalltag an eine fachkundige Person, z.B. Fachlehrer im Bereich Arbeitslehre oder ein gut ausgebildeter Kioskleiter, wären diese und viele weitere sinnvolle Projekte durchaus umsetzbar.

Qualitätsstandards

Durch die Veröffentlichung der „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ ist ein großer Schritt zur Sicherung der Qualität gemacht worden. Wie bereits erwähnt, gibt es diese Broschüre seit 2007. Nach der Auswertung des Fragebogens sind hier folgende Ergebnisse erzielt worden.

In Abb. 79 wird mit 63,64 % geantwortet, dass sich nicht an den DGE Qualitätsstandards orientiert wird. Dieses Ergebnis ist sehr hoch, da es sich um Leitlinien des BMELV und des anerkannten Ernährungsinstituts, der DGE handelt. Interessant wäre die Zusatzfrage gewesen, ob die Schulen wissen, was die Qualitätsstandards der DGE überhaupt aussagen.

Dass diese Situation kein Ausnahmefall ist, bestätigen Ergebnisse aus ähnlichen Befragungen. In allgemein bildenden Schulen in Sachsen-Anhalt wird die Schulverpflegung überprüft. Hier wird festgestellt, dass keine Schule die Anforderungen der Qualitätsstandards der DGE erfüllt [VZSA 2009].

In Abb. 78 sind einzelne ausgewählte Punkte der Qualitätsstandards dargestellt. Dies sind Empfehlungen aus der Qualitätsstandardbroschüre, die auf jeden Fall in der Schulverpflegung übernommen werden sollten. Zunächst wird die Ausgabetemperatur der Speisen befragt. Warme Speisen sind laut der DGE Broschüre mit einer Temperatur von mindestens 65 °C, kalte Speisen mit einer Temperatur von maximal 7 °C auszugeben.

Diese Vorgabe ist zu 54,55 % bei warmen Speisen und zu 45,45 % bei kalten Speisen von den Schulen bejaht worden. Da es sich hierbei um Gradangaben handelt, die dem unbedenklichen Verzehr der Lebensmittel zuzurechnen sind und somit Erkrankungen oder sogar lebensbedrohlichen Vergiftungen vorbeugen sollen, müssen diese Vorgaben ausnahmslos befolgt werden.

Weiterhin wird in Abb. 78 die ständige Verfügbarkeit von Trink- oder Mineralwasser an den Schulen dargestellt. Auch dieser Punkt ist in den Qualitätsstandards definiert worden.

„Wasser, laut der DGE Broschüre, ist den Schülerinnen und Schülern während des Schulalltags immer zur Verfügung zu stellen, dies gilt auch für die Zeit während des Unterrichts [DGE 2007: S. 20].“

Nach der Auswertung des Fragebogens ergibt sich hier ein Wert von 72,73 %, aller befragten Schulen, die Wasser zur Verfügung stellen. Diese hohe Prozentzahl ist positiv zu bewerten. Weitere Ideen um diese Zahl auf 100 % zu steigern, gibt die Informationszentrale deutsches Mineralwasser (IDM) in Zusammenarbeit mit dem aid. Ein Vorschlag der IDM ist die Aufstellung von Trinkwasserspendern oder Trinkbrunnen in Klassenräumen.

Weniger erfreulich ist die geringe Zahl des täglichen Angebots an Gemüse und Obst als Rohkost. Nur 27,27 % der Schulen führen diese Lebensmittelgruppe im Schulkiosk. Denn grundsätzlich sind für Zwischenverpflegungsstellen eine ständige Verfügbarkeit von frischem Stückobst sowie ein tägliches Angebot von Rohkostgemüse empfohlen.

Ein Bericht zum Obst- und Gemüseverzehr ist 2009 in der Zeitschrift „Ernährung im Focus“ veröffentlicht worden. Zur Steigerung der Akzeptanz von Obst und Gemüse wird an einer Dortmunder Grundschule folgender Versuch unternommen. Die Kinder bekommen verschiedene Rohkostprodukte zum Verzehr angeboten. Der Unterschied besteht darin, dass eine Klasse Fingerfood, die andere Klasse unzerkleinerte Produkte angeboten bekommt. Das Ergebnis der Untersuchung ist eindeutig (s. Abb. 80). Die Kinder greifen öfter bei Fingerfood zu. Sie nehmen 150 Gramm statt 80 Gramm beim unzerkleinerten Angebot zu sich. Die Verzehrsempfehlungen in dieser Altersklasse sind mit 200 – 230 Gramm pro Tag ausgeschrieben und könnten somit zusammen mit dem Mittag- und Abendessen erreicht werden [EISSING 2009].

An diesem Beispiel ist zu erkennen, dass nicht nur das alleinige Angebot wichtig ist, sondern auch die Darreichungsform der Rohkostwaren.

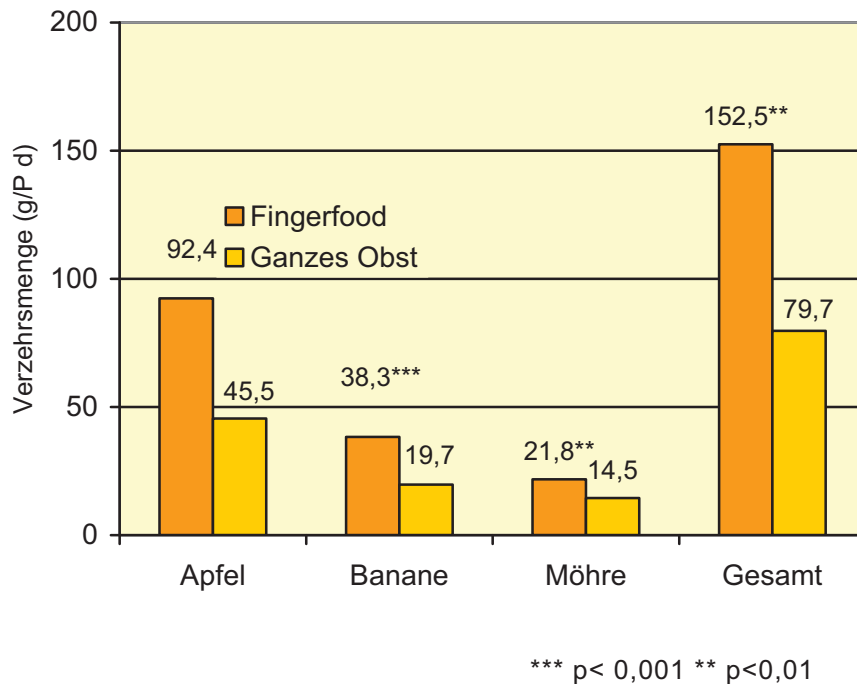


Abb. 80: Mittlere Verzehrsmenge bei verschiedenen Angebotsformen und ad libitum [Bönnhoff 2004:48]

Die Ergebnisse im Bereich Bioprodukte sind folgende. Der Einsatz von Bioprodukten ist mit 36,36 % und einem Anteil von 12,5 % der Biolebensmittel sehr gering. Da Biolebensmittel in der Regel teurer sind als andere Nicht-Bio-Produkte, ist dieser Prozentwert wahrscheinlich durch den Kostenfaktor zu erklären.

Die DGE Qualitätsstandards geben folgende Hilfestellungen:

- Regelmäßig Bioprodukte einkaufen. Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume.
- Einzelne Produkte komplett in Bio einkaufen. Größere Abnahmemengen verringern den Preis.
- Bio-Lebensmittel mit geringem Preisabstand (zu konventioneller Ware) kaufen. Bei einigen Produkten bestehen keine oder nur geringe Preisabstände.
- Sonderangebote nutzen. Lieferanten bieten regelmäßig Sonderangebote an [DGE 2007: S. 27].“

Abschließend ist zu der Befragung der Qualitätsmerkmale zu sagen, dass hier erhebliche Defizite bestehen. Besonders die unzureichenden Ausgabetemperaturen der

Speisen können Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher darstellen. Die Kontrollsysteme rund um den Bereich Lebensmittelhygiene müssen verbessert werden.

Die Differenzen zu anderen Empfehlungen der Broschüre können weitaus schneller behoben werden. Beispielsweise durch die Anschaffung eines Trinkbrunnens oder Wasserkästen, die zum Auffüllen von eigenen mitgebrachten Flaschen dienen, wäre ein Qualitätspunkt umgesetzt.

Durch das Schulobstprogramm ist RLP eine gute Hilfestellung durch die Regierung gegeben worden⁴. Obst wird kostenlos angeliefert und in den Klassen verarbeitet. Damit für den Kioskbetreiber keine Verluste entstehen, könnte das Bearbeiten und Aufbereiten des Obstes die Aufgabe des Kioskleiters sein, der dann einen kleinen Betrag dafür verlangen könnte.

Hygiene

Abb. 77 zeigt die Ergebnisse im Bereich der Hygienebefragung. Wie beschrieben, sind das Aufstellen und die Durchführung eines Hygieneplans in der Form des HACCP-Konzeptes in einem Betrieb mit LM vorgeschrieben.

Bei der Auswertung der Ergebnisse sind zusätzliche Fragen aufgekommen, die im Fragebogen nicht gestellt werden. Interessant wäre die Zusatzfrage nach der Kenntnis über ein HACCP-Konzept gewesen. Denn die Ergebnisse lassen vermuten, dass viele Schulen nicht über das Wissen von Hygienevorschriften verfügen.

Die Ergebnisse zeigen, dass zu gleichen Anteilen von jeweils 36,36 % die Befragten einen Hygieneplan haben, bzw. nicht haben. 27,27 % der Schulen machen keine Angaben. Diese hohe Zahl lässt sich dadurch erklären, dass die Befragten nicht wissen, ob sie einen Hygieneplan haben. Denn in der Tab. 15 geben viele Schulen an, dass die Verantwortung über den Plan zum größten Teil bei den Caterern liegt.

In einem Hygieneplan sind neben der Aufführung von Daten bzgl. der Lagerung, der Behandlung und der Zubereitung von Lebensmitteln auch Punkte zur Personalhygiene vorhanden. Es sollte festgehalten werden, dass das Personal an einer Hygieneschulung

⁴ Die Europäische Union (EU) hat 2009 ein Schulobstprogramm gestartet. Sie will damit dem oftmals geringen Obst- und Gemüseverzehr bei Kindern in der Phase, in der ihre Essgewohnheiten geprägt werden, entgegenwirken. Das Programm soll sich dabei zunächst an Grund- und Förderschulen richten. Die Abgabe soll kostenlos erfolgen. Der Lieferant rechnet unmittelbar mit der zuständigen Landesbehörde ab.

sowie an einer Belehrung nach §§ 42 und 43 des IfSG mindestens einmal jährlich teilnimmt [RÖSCH b 2003].

Die Verantwortung über den Hygieneplan, wie bereits oben genannt, ist an fast allen Schulen an die Personen übertragen worden, die im Verkauf tätig sind. In nur ca. 16 % der Fälle ist der Schulträger, also nicht die im Verkauf stehenden Personen, verantwortlich für den Plan.

Der Idealfall ist, dass es einen Hygienebeauftragten gibt, der die Kontrolle über den Hygieneplan hat. Natürlich kann diese Person auch selbst im Verkauf stehen. Diese Person kann den Ablauf der Hygieneprozesse kontrollieren. Bei der gegebenen Antwort, dass der Schulträger die Verantwortung über den Hygieneplan hat, ist diese Arbeitsweise fraglich.

In diesem Zusammenhang ist die Befragung nach dem Gesundheitszeugnis der im Verkauf stehenden Person zu bewerten.

Die Ergebnisse in Abb. 76 zeigen, dass 63,64 % ein Gesundheitszeugnis besitzen; 27,27 % haben keins und 9 % machen hierzu keine Angaben. Laut Vorschriften eines Hygieneplans muss das Gesundheitszeugnis regelmäßig kontrolliert werden.

Die Schulen, die kein Gesundheitszeugnis besitzen, dürften ebenfalls auch keinen Hygieneplan haben. Diese Antwortkombination ist in zwei Fällen aufgetreten. Zurückzuführen ist dies wiederum auf das fehlende Wissen in diesem Bereich oder Mängel im Hygienemanagement.

Die beschriebenen Ergebnisse im Bereich Qualitätsstandards und Hygiene zeigen, dass hier erhebliche Defizite existieren. In fast allen Schulen werden die Standards nicht vollständig ausgeführt oder die Hygienevorschriften nicht beachtet.

Dies ist wahrscheinlich aus Unwissen der Schulen entstanden oder ergibt sich durch eine fehlende Aufgabenregelung. Meistens wird die Verantwortung in diesem schulfremden Bereich auf den jeweiligen Caterer übertragen.

In vielen Schulen fehlt eine ausgebildete Fachkraft in dem Bereich Ernährungsbildung und Verbraucherschutz. Dies sollte bereits in der Lehrerausbildung in den Universitäten überdacht werden.

Als Beispiel sind in der Tab. 16 die Studienbereiche der Universität Koblenz im Fachgebiet Ökotrophologie dargestellt. Hier ist zu erkennen, dass dort die Kompetenz

über die Hygiene vermittelt wird. In den Lebensmittelwissenschaften gibt es eine eigene Vorlesung im Bereich Hygiene.

Tab. 16: Ökotrophologie als Bezugswissenschaft der Haushaltslehre [UNI KOBLENZ 2009]

Haushaltswissenschaften	Ernährungswissenschaften
<ul style="list-style-type: none"> • Ökonomie des privaten Haushalts und des Großhaushalts • Haushaltssoziologie • Haushaltstechnik 	<ul style="list-style-type: none"> • Physiologie der Ernährung • Ernährungspsychologie • Diätetik • Lebensmittelwissenschaft

Aufgrund dieser Arbeit haben sich viele Erkenntnisse zum Stand der Zwischenverpflegung im Raum Simmern ergeben, aber auch viele weitere Aspekte sind nun hinzugekommen, so dass der Wunsch aufgekommen ist, einige Bereiche nochmals genauer zu hinterfragen.

- Wie läuft z.B. der Verkauf ganz praktisch in den jeweiligen Schulen ab?
- Wie viele Personen sind am Verkauf beteiligt?
- Wird sich getrennt um den Verkauf und die Abrechnung gekümmert, um Hygieneprobleme zu vermeiden?
- Wird Ernährung/Hygiene in der Schule unterrichtet?
- In welcher Form geschieht dies (AG, Projekt)?

Jedoch kann den Schulen ein Fragebogen mit einer zu umfangreichen Seitenanzahl nicht zugemutet werden. Überdies führt dies meistens dazu, dass der Fragebogen nur unzureichend ausgefüllt oder eventuelle gar nicht beantwortet wird.

Weiterhin wäre es ebenfalls interessant, die Sicht der Käufer, also der Kinder und Jugendlichen, zu sehen. Wie finden sie ihr Essensangebot, was würden sie verändern und stimmen die Wünsche mit den Ernährungsvorgaben überein?

An dieser Arbeit wird deutlich, dass es Mängel um das Wissen rund um Ernährung gibt. Dabei ist im Zuge der Schulstrukturerneuerung die Chance gegeben, dass viel mehr Schüler im Fach Arbeitslehre unterrichtet werden können. Denn nun arbeiten Hauptschullehrer, zusammen mit Realschullehrern an IGS oder Realschule plus. In dieser neuen Schulform werden bis zur 7. Klasse die Kinder zusammen unterrichtet. Erst danach teilt sich die Klasse in eine kooperative oder integrative Form. Somit ist es besonders wichtig in der Orientierungsstufe diese Thematik abzuhandeln.

Der aktuelle Lehrplan für das Fach Arbeitslehre in RLP zeigt durch seine Themenauswahl die Wichtigkeit der Ernährungslehre auf. Der aktuelle Lehrplan von RLP schreibt folgende Inhalte vor:

- Einblick in Sachverhalte und Erscheinungsformen von Arbeit im Haushalt;
- Bereitschaft, eine Schulküchenordnung anzuerkennen;
- Einsicht in Regeln zur Unfallverhütung, Hygiene;
- Zusammenarbeit und Ess- und Gesprächskultur Fähigkeit, einfache Gerichte oder Vorhaben zu planen, auszuführen und die Ergebnisse zu bewerten;
- Fähigkeit, nach Arbeitsanleitungen zu arbeiten, Anleitungen zu verfassen und Ergebnisse zu präsentieren; Fähigkeit, Geräte und Maschinen sachgerecht zu handhaben;
- Kenntnis einfacher Orientierungshilfen für vollwertige Ernährung, Fähigkeit, Nahrungszubereitung sachgerecht, sicher und rationell auszuführen sowie
- Einsicht in ökologische und ökonomische Zusammenhänge beim Einkauf und beim Umgang mit Lebensmitteln, Wasser, Energie und Reinigungsmitteln bei der Arbeit im Haushalt [Lehrplan RLP 2000].

Frühe Aufklärung über gesunde Ernährung und Themen der Verbraucherbildung bereits im Grundschulbereich ist ein wichtiger Schritt zur Verbesserung der Schulverpflegung. Besonders in der heutigen Zeit, in der die Schulen eine grundlegende Neustrukturierung erfahren, darf die Verpflegung der Schulkinder nicht vergessen werden.

ZUSAMMENFASSUNG

Zum Abschluss des Studiums zum Ersten Staatsexamen für das Lehramt an Grund- und Hauptschulen im Fach Arbeitslehre und Sport ist diese wissenschaftliche Arbeit entstanden. Hierbei zeigt sich deutlich die Verbindung zwischen dem Fachgebiet Ökotrophologie und der Schulpraxis, welches eine besonders reizvolle Aufgabe darstellt.

Die Grundidee ist es, das Fachgebiet mit all seinen Facetten aus der Ernährungslehre, den arbeitspraktischen Fertigkeiten und der Hygienelehre in der Schulpraxis zu untersuchen. Dies erfolgt durch eine Fragebogenaktion, der die Situation der Schulkioske durchleuchtet.

Die Kernfragen bestehen darin, ob die Ernährungsempfehlungen der anerkannten Institute in den Schulkiosken umgesetzt und die Hygienestandards eingehalten werden. Hierzu sind v.a. die DGE Richtlinien und die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zu Rate gezogen worden.

Thematisch beschäftigt sich die Arbeit zunächst mit der gesunden Ernährung bei Schulkindern und Jugendlichen. Es werden die Grundbausteine der Ernährung: Kohlenhydrate, Proteine und Lipide vorgestellt. Danach gibt es Informationen zu verschiedenen Schulprojekten, wie das Ernährungsprogramm optimiX[®] und das Schulmilchförderungsprogramm Joe clever. Auch Unterrichts- und Lernmaterialien, wie die Ernährungspyramide sind dargestellt. Für Erzieher, Lehrer oder Interessierte dienen sie der Orientierung in dieser Thematik und führen durch ihre ansprechenden Aufmachungen zu einem spielerischen Lerneffekt bei Kindern. In diesem Grundlagenteil wird ebenfalls die Bedeutung von Milch für die Schulkinder herausgestellt.

Die Verbindung zur Schule wird durch eine Fragebogenaktion in Schulen im Großraum Simmern geschaffen. Die Fragebögen gehen an verschiedene Schultypen. Befragt wird die Situation des Schulkiosks hinsichtlich des Angebots an Speisen und Getränken, der Organisation und der Hygienestandards. Anschließend werden die Bögen ausgewertet und in Grafiken oder Tabellen dargestellt.

Das Ergebnis dieser Befragung zeigt deutliche Mängel und auch Unwissen im Bereich Hygiene sowie eine unangemessene Auswahl der Produktpalette im Kiosk. Die Empfehlungen der DGE werden nicht vollständig eingehalten und die Organisation des

Schulkiosks geht an den Schülerinteressen vorbei.

Besonders deutlich sind folgende Ergebnisse erkennbar:

- Süße Produkte (Teilchen und Riegel) werden zu über 70 % verkauft
- Obst und Rohkost werden nur zu knapp 30 % angeboten
- Über 60 % der Schulen orientieren sich nicht an den Leitlinien der DGE
- Nur ca. 36 % der Kioske besitzen wissentlich einen Hygieneplan

Das Thema Zwischenverpflegung wird in einigen Schulen vernachlässigt. Die gestellte Hypothese hat sich somit vollständig bestätigt.

LITERATUR

Die Literaturangaben zu allen Beiträgen befinden sich am Ende der Dokumentation in einem zusammenfassenden Kapitel.



UNIVERSITÄT
KOBLENZ · LANDAU

**MITTAGSVERPFLEGUNG AN GANZTAGSSCHULEN
IN RHEINLAND-PFALZ -
BEFRAGUNG DER FÜR DAS SCHULESSEN VERANTWORTLICHEN**

Autorin: *Cathrin Hein*

Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung
Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Nachfolgend sind folgende Teile der Examensarbeit von Cathrin Hein dokumentiert: Methode, Ergebnisse, Diskussion und Zusammenfassung, nach redaktioneller Überarbeitung durch die Herausgeber. Aus Datenschutzgründen sind die Namen der befragten Schulen und der Catering- und Servicefirmen dabei anonymisiert worden. Die Literaturangaben finden sich am Ende der gesamten Dokumentation in einem alle Arbeiten zusammenfassenden Kapitel.

MITTAGSVERPFLEGUNG AN GANZTAGSSCHULEN IN RHEINLAND-PFALZ – BEFRAGUNG DER FÜR DAS SCHULESSEN VERANTWORTLICHEN

METHODE

Face-to-Face Interview

Die Fragen sind dem Interviewer anhand einer Liste vor der Befragung bekannt. Allen Schulverantwortlichen werden zur Vergleichbarkeit die gleichen Fragen gestellt. Während des Gesprächs müssen die Fragen einzeln abgearbeitet und die Antworten des Befragten detailliert notiert werden.

Aufbau des Fragebogens

Der Fragenkatalog gliedert sich in drei Teile. Im ersten Teil werden allgemeine Daten zur Kennzeichnung der Schule wie Name, Schulform und Amt des Befragten ermittelt. Der zweite Teil enthält Fragen zur gesamten Verpflegungssituation wie Menüanzahl, Anbieter und Kosten. Der dritte Teil dient zur Erfassung der Daten zum Thema Kundenzufriedenheit. Insgesamt handelt es sich um zwanzig Fragen, welche teilweise mit Vorgaben versehen, die Mehrheit aber offen gestellt sind.

Bewertung von Speiseplänen

Im Anschluss an die Befragung werden die Schulen um Kopien fünf aufeinander folgender Speisepläne gebeten. Diese werden anhand der Checkliste für Qualitätsstandards im Bereich Schulverpflegung ausgewertet. Dabei wird auf die Kategorien Menükomponenten laut Speiseplan, Getränke, Speiseplangestaltung sowie Warmhaltezeit und Ausgabetemperatur eingegangen.

Auswahl der Schulen

Innerhalb der Untersuchung dieser wissenschaftlichen Arbeit sind im untersuchten Landkreis und dessen Umgebung insgesamt sechzehn Schulen bzw. Ganztagschulverantwortliche zu deren Verpflegungssituation befragt worden. Im August 2009 findet die erste Kontaktaufnahme mit den Schulen statt. Aus organisatorischen Gründen werden telefonisch Termine mit den Verantwortlichen der Mittagsverpflegung abgesprochen.

Unter Berücksichtigung der zwei wichtigen Einflussfaktoren zu den unterschiedlichen Verpflegungssystemen sind drei der insgesamt 16 befragten Schulen (19 %) mit Eigenbewirtschaftung und 13 der insgesamt 16 befragten Schulen (81 %) mit Fremdbewirtschaftung in die Auswertung der Daten einbezogen. Dabei unterscheiden sich die Schulen mit Fremdbewirtschaftung noch einmal. Demnach werden sieben der befragten Schulen (54 %) durch eine Verteilerküche in der Umgebung beliefert, vier der Schulen (31 %) verfahren mit der Tiefkühl-Aufbereitungsküche und zwei (15 %) stellen die Speisen durch eine Tiefkühl-Mischküche bereit. Die oben genannten Verpflegungssysteme werden im Folgenden noch einmal übersichtlich dargestellt.

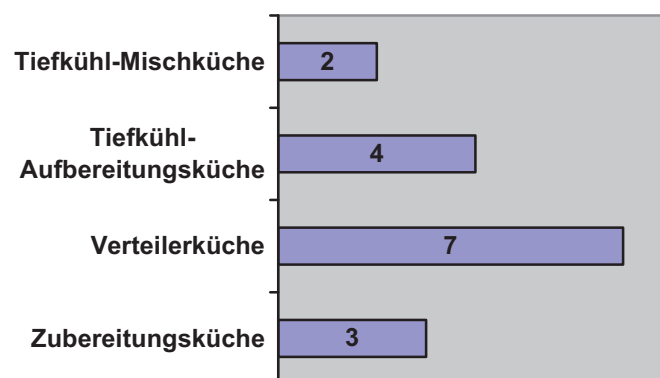


Abb. 81: Übersicht der verschiedenen Verpflegungssysteme aller befragten Schulen

Um fundierte Informationen gestützt auf die Erfahrungswerte der Verantwortlichen zur Essenssituation zu erhalten, werden ausschließlich Schulen befragt, die seit mehr als sechs Monaten eine regelmäßige Mittagsverpflegung anbieten. Weiterhin umfasst der Einzugsbereich der Schulen sowohl Gemeinden in ländlichen Gebieten als auch Kleinstädte.

Um einen umfassenden Überblick über die Verpflegungssituation in Ganztagschulen zu erhalten, werden verschiedene Schulformen befragt. Dabei gehen drei Förderschulen (19 %), sechs Grundschulen (37 %), vier Realschulen Plus (25 %) und drei Gymnasien (19 %) in die Befragung ein. Aufgrund der bereits eingetretenen Umstrukturierung des Schulsystems ist im untersuchten Landkreis und dessen Umgebung keine Hauptschule und keine Regionalschule besucht worden. Als Besonderheit ist das Gymnasium B anzusehen, denn dieses bietet neben dem normalen Schullalltag als Ganztagschule den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, im schuleigenen Internat zu wohnen.

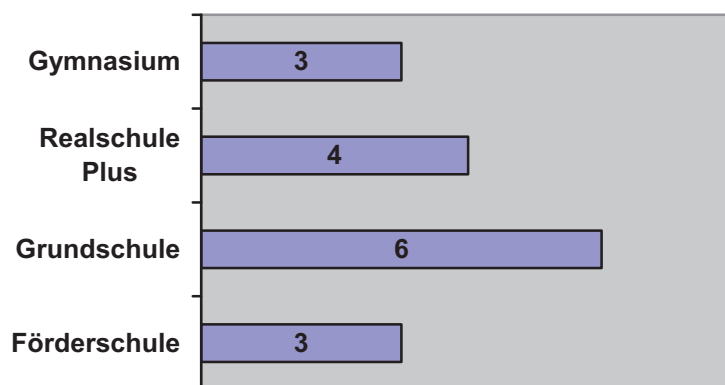


Abb. 82: Schulformen aller befragten Schulen

ERGEBNISSE

Vorstellung der Schulen

In der nachstehenden Tabelle sind die Namen und Schulformen zusammen mit den Schülerzahlen und GTS-Besuchern aller befragten Schulen aufgeführt⁵. Anschließend werden die einzelnen Schulen, geordnet nach ihren Verpflegungssystemen, detailliert erläutert.

Tab. 17: Untersuchungsgesamtheit mit Schülerzahlen

Schule	Schüler	GTS-Schüler	Anteil GTS-Schüler
Gymnasium A	1190	112	9 %
Gymnasium B	420	67	16 %
Grundschule C	570	133	23 %
Förderschule D	95	32	34 %
Grundschule E	340	65	19 %
Realschule Plus F	480	132	28 %
Grundschule G	199	75	38 %
Realschule Plus H	701	103	15 %
Grundschule I	247	62	25 %
Förderschule J	160	82	51 %
Realschule Plus K	400	125	31 %
Realschule Plus L	420	40	10 %
Grundschule M	340	130	38 %
Grundschule N	178	55	31 %
Gymnasium O	340	340	100 %
Förderschule P	97	53	55 %

Schulen mit Eigenbewirtschaftung durch Zubereitungsküchen

Gymnasium A

Das Gymnasium A befindet sich in kirchlicher Trägerschaft. Der Bau eines kirchlichen Schülerheims liefert die Grundlage für das an die Schule angegliederte Internat. Zusätzliche Erweiterungen führen dazu, dass heute fünf Klassen pro Stufe mit insgesamt 1190 Schülerinnen und Schülern sowie 75 Lehrkräfte die Schule besuchen.

⁵ Die Namen der Schulen sind der Autorin und den Herausgebern bekannt, werden hier aber aus Datenschutzgründen anonymisiert.

Im Schuljahr 2005/2006 führt das Gymnasium erstmalig eine Ganztagsklasse in offener Form ein. Parallel zur GTS in offener Form gibt es seit dem Schuljahr 2006/2007 das zusätzliche Angebot der gebundenen Ganztagsklasse ab der Klassenstufe fünf. Insgesamt besuchen 112 Schülerinnen und Schüler (9 %) die Ganztagschule des Gymnasiums. Die Mittagsverpflegung findet aufgrund des angrenzenden Internatsspeisesaals ebenfalls dort statt.

Gymnasium B

Das Gymnasium B hat das Ziel, neben dem Erwerb der allgemeinen Hochschulreife eine musikalische Ausbildung zu vermitteln, die junge Menschen zu einem Musikstudium befähigt. Zukünftige Musikstudenten erhalten hier eine optimale Vorbereitung für ihr Studium. Zurzeit nutzen 420 Schülerinnen und Schüler dieses Angebot. Seit dem Schuljahr 2005/2006 bietet das Gymnasium B die offene Ganztagschule als Alternative zum Internatsleben an. Die GTS-Schüler erhalten ein Mittagessen aus der Internatsküche und werden montags bis donnerstags bis 15.50 Uhr pädagogisch betreut. Im Schuljahr 2009/2010 besuchen 67 Schülerinnen und Schüler (16 %) die Ganztagschule des Gymnasium B. Das Gymnasium B verfügt über eine Internatsküche, in der neben der Mittagsmahlzeit für die Ganztagschüler auch das Frühstück und das Abendbrot für die Internatsschüler zubereitet werden.

Grundschule C

Die Grundschule C ist eine organisatorisch verbundene Grund- und Hauptschule, in der Schüler vom ersten bis zum freiwilligen zehnten Schuljahr unterrichtet werden. Insgesamt besuchen 570 Schüler diese Schule. Davon sind 333 Grundschüler und 237 Hauptschüler. Ab dem Schuljahr 2010/2011 wird es die Schule in der verbundenen Form nicht mehr geben. Im Zuge der Schulreform wird der Hauptschulzweig der Grundschule C mit der benachbarten Realschule zu einer kooperativen Realschule Plus fusionieren. Die Grundschule wird dann eigenständig werden.

Seit dem Schuljahr 2004/2005 besteht für die Grundschüler die Möglichkeit, das Ganztagsangebot an der Grundschule C zu nutzen. Ab dem Schuljahr 2006/2007 können auch die Hauptschüler dieses Angebot nutzen. Zurzeit besuchen 133 Schüler (23 %) der Grundschule die Ganztagschule.

Beide Schulen bekommen das Mittagessen in der schuleigenen Küche frisch zubereitet und ausgegeben. Die Küche des Gymnasiums A versorgt zusätzlich zu den eigenen Schülern auch die Schüler der Grundschule C. Eine gemeinsame Mensa unterstützt die Kooperation der beiden Schulen.

Schulen mit Fremdbewirtschaftung durch Verteilerküchen

Förderschule D

In der Förderschule D mit den Förderschwerpunkten Lernen und sozial-emotionale Entwicklung erhalten 95 Schüler, die aufgrund ihrer Lernvoraussetzungen sowie der Entwicklung individueller Lern- und Verhaltensformen in einer allgemeinen Schule nicht ausreichend gefördert werden können, eine auf sie zugeschnittene besondere schulische Förderung. Die Schüler werden in den Klassenstufen eins bis neun unterrichtet und können den Abschluss der „Besonderen Form der Berufsreife“ erlangen.

Seit dem Beginn des Schuljahres 2007/2008 ist die Förderschule D eine Ganztagschule in Angebotsform. 32 Schüler (34 %) sind im Schuljahr 2009/2010 zum Besuch der Ganztagschule gemeldet. Durch die Einrichtung der Förderschule D erhöht sich die Anzahl der fest eingestellten Mitarbeiter. Notwendige räumliche Erweiterungsmaßnahmen sind vom Landkreis als dem zuständigen Schulträger umgesetzt worden. Das Essen für die Mittagsverpflegung bekommt die Schule von einem örtlichen Restaurant. Die Inhaberin und ihr Personal bereiten die Speisen in der Restaurantküche zu und liefern diese in die Stadthalle, in der die Schüler der Förderschule D ihr Mittagessen zu sich nehmen.

Grundschule E

Die Grundschule E wird von der Verbandsgemeinde getragen. Die Grundschule unterrichtet zurzeit mit 24 Lehrerinnen und Lehrern insgesamt 340 Schüler der Klassenstufen eins bis vier. Seit Beginn des Schuljahres 2004/2005 bietet die Grundschule E allen Schülern die Gelegenheit der Teilnahme an Ganztagsangeboten. Montags bis Donnerstags bleibt die jeweils für ein Schuljahr verbindlich angemeldete Schülerschaft bis 16.00 Uhr in der Schule und wird von Lehrerinnen und Lehrern sowie eigens für die Ganztagschule eingestelltem Personal betreut.

Dieses Angebot nutzen im Schuljahr 2009/2010 insgesamt 65 Schüler (19 %). Für die Mittagsverpflegung der Schüler sorgt eine Hotelküche. Täglich bereitet das Küchenpersonal des Hotels zusätzlich zum Hotelbetrieb das Essen für die Ganztagschule

zu. Dieses wird in der Hotelküche vorbereitet und anschließend in die etwa sechs Kilometer entfernte Mensa der Grundschule geliefert. Vor Ort werden die Speisen servierfähig gemacht und ausgegeben.

Realschule Plus F

Die Realschule Plus F arbeitet in der Schulträgerschaft der Verbandsgemeinde. Zurzeit werden 480 Schüler von 40 Lehrkräften unterrichtet. Die Lehrkräfte sehen die Schule nicht nur als einen Ort der Wissensvermittlung; im Mittelpunkt der schulischen Veränderungen steht stattdessen der einzelne Schüler mit seinen unterschiedlichen Begabungen. Es geht um fachliches Wissen, aber gleichrangig auch um methodische Fertigkeiten, Erziehung zur Selbstständigkeit und Eigenverantwortung und um die Entwicklung sozialer Kompetenzen.

Seit dem Schuljahr 2009/2010 ist diese Schule Realschule Plus und nimmt an dem vom Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur eingerichteten Projekt "Keine(r) ohne Abschluss" teil. Das heißt, dass die Schule denjenigen Schülern, die die Schule nach Abschluss der Schulpflicht ohne Hauptschulabschluss verlassen müssten, die Möglichkeit bietet, in einer besonderen Klasse an einem Unterricht teilzunehmen, der die Qualifikationen für eine künftige Berufstätigkeit vermittelt, und ein Erreichen des Hauptschulabschlusses doch noch ermöglicht. Die Ganztagschule in Angebotsform mit momentan 132 teilnehmenden Schülern (28 %) besteht schon seit einigen Jahren.

Die Schüler der Realschule Plus F werden von einem gewerblichen Cateringservice mit einer warmen Mittagsmahlzeit versorgt. Die Geschäftsführerin des Unternehmens und ihre Mitarbeiter bereiten von Montag bis Donnerstag zwei bis drei verschiedene Gerichte für die Schülerschaft der Realschule Puls F zu und liefern diese in die Mensa.

Grundschule G

Die Grundschule G ist eine verbundene Grund- und Hauptschule. Das Schulgebäude mit Turnhalle, Sportplatz, Verkehrserziehungsplatz, Schulgarten, Schulwald und Feuchtbiotop liegt idyllisch am Waldrand zwischen zwei Stadtteilen. An der Grundschule G arbeiten Lehrpersonen, Lehramtsanwärter und -anwärterinnen und ein Diakon für katholische Theologie eng mit 199 Schülern zusammen.

Seit dem Schuljahr 2003/2004 ist die Schule sowohl in der Grund- als auch in der Hauptschule Ganztagschule in neuer Form. Im laufenden Schuljahr 2009/2010 nehmen insgesamt 75 Schüler (38 %) am Ganztagsangebot teil. Ab der Klassenstufe fünf werden Ganztagsklassen gebildet. Alle anderen Ganztagschüler werden nach einer Freizeitphase am Nachmittag pädagogisch sinnvoll betreut. Die Einrichtung der Ganztagschule wird zurzeit auch von Kindern aus Orten besucht, die nicht zum Schulbezirk der Grundschule G gehören.

Die Angaben bezüglich der Schülerschaft und der Mittagsverpflegung betreffen ausschließlich die Grundschule der Grundschule G. Für die Mittagsverpflegung in der Grundschule G ist ein nahe gelegenes Krankenhaus zuständig. Dieses Krankenhaus ist eine modern ausgestattete Klinik der Grundversorgung. Dessen Küche versorgt neben den 171 vollstationären Planbetten 75 Schüler der Grundschule G mit einer warmen Mittagsmahlzeit. Diese wird nach deren Zubereitung in die nahegelegene Grundschule G geliefert und an die Schüler verteilt.

Realschule Plus H

Zurzeit besuchen 701 Schüler in 24 Klassen die Realschule Plus H. Unterrichtet werden die Schüler von 43 Lehrkräften. Seit Beginn des Schuljahres 2009/2010 ist die Duale Oberschule zu einer integrativen Realschule Plus umstrukturiert worden. In der Orientierungsstufe werden die Schüler im Klassenverband unterrichtet. Anschließend werden die Schüler nur in einzelnen Fächern in verschiedene Kurse eingeteilt und verbleiben somit länger im Klassenverband. Den Bereich der Ganztagschule nutzen im Schuljahr 2009/2010 insgesamt 103 Schüler (15 %).

Auch die Realschule Plus H wird von demselben Krankenhaus wie Grundschule G versorgt. Zusätzlich zu den bereits genannten 246 Mahlzeiten kommen von der Realschule Plus H noch einmal 103 hinzu. Diese werden ebenfalls nach deren Zubereitung an die Schule geliefert und in der schuleigenen Mensa servierfertig an die Schüler ausgegeben.

Grundschule I

Die Grundschule I liegt am Rand der Stadt in direkter Nähe zu einem Stadion und in Nachbarschaft zu einer Realschule Plus und einer weiteren Grundschule. Ein großer Schulhof mit kindgerechten Spielgeräten und einer Wiesenfläche bietet den Grundschulern viele Möglichkeiten zur Entfaltung. Die Grundschule ist dreizügig mit insge-

samt zwölf Klassen. Zurzeit besuchen 247 Schüler diese Schule. Vierzehn Lehrkräfte, zwei Sozialpädagogen und zwei Lehramtsanwärter unterrichten und betreuen die Schüler.

Seit dem Schuljahr 2006/2007 ist an dieser Schule ein Ganztagsangebot eingerichtet. Die Schüler haben also die Möglichkeit, an vier Tagen der Woche bis 16.00 Uhr betreut zu werden. Der Unterricht am Vormittag läuft in bewährter Halbtagsform ab. Anschließend findet ein gemeinsames Mittagessen in der Mensa statt. Der Nachmittag endet mit einer qualifizierten Hausaufgabenbetreuung und AG's. Im Schuljahr 2009/2010 nutzen 62 Schüler (25 %) das Ganztagsangebot. Das Mittagessen wird in der schuleigenen Mensa eingenommen. Es wird von der Großküche eines nahe gelegenen Krankenhauses zubereitet und geliefert.

Förderschule J

Die Förderschule J ist eine Förderschule mit dem Förderschwerpunkt Lernen. Dort erhalten 160 Schüler, die auf Grund ihrer Lernvoraussetzungen sowie der Entwicklung individueller Lern- und Verhaltensformen in einer allgemeinen Schule nicht hinreichend gefördert werden können, eine besondere Förderung. Die Schüler werden in den Klassenstufen eins bis neun unterrichtet und können den Abschluss "Besondere Form der Berufsreife" erlangen.

Das Ganztagsangebot in Angebotsform bietet die Förderschule J seit einigen Jahren an. Somit bekommen die Schüler auch nachmittags eine pädagogische Betreuung geboten. Insgesamt nutzen dieses Angebot 82 Schüler (51 %). Zusätzlich zur Grundschule I ist die Krankenhausküche auch für die Mittagsverpflegung der Förderschule J verantwortlich. Von Montags bis Donnerstags liefern die Mitarbeiter des Krankenhauses ein Vollkost- und ein schweinefleischfreies Gericht in die eigens für die Ganztagschüler erbaute Mensa. Dort werden die Gerichte an der Ausgabetheke von den Schülern in Empfang genommen.

Schulen mit Fremdbewirtschaftung durch TK-Aufbereitungsküchen

Realschule Plus K

Die Realschule Plus K ist seit dem Schuljahr 2009/2010 eine Realschule Plus, die von rund 400 Schülern besucht wird. In der 5. und 6. Klasse gibt es keine Trennung in Hauptschul- oder Realschulklassen, auch nicht in einzelnen Fächern. Alle Fächer

werden gemeinsam unterrichtet. Erst in der 7. Klasse werden Entscheidungen getroffen. In der integrativen Realschule Plus bleiben die Schüler und Schülerinnen zusammen im Klassenverband und werden nur in einzelnen Fächern in verschiedene Kurse eingeteilt. Es bleibt somit lange offen, ob der Abschluss der Berufsreife oder der Mittlere Schulabschluss erworben werden kann.

Seit dem Schuljahr 2008/2009 ist die Realschule Plus K eine freiwillige Ganztagschule. Sie bietet eine Ganztagsklasse in der Klassenstufe fünf und in den Klassen sechs bis neun ein umfangreiches Nachmittagsangebot an. Im Schuljahr 2009/2010 nutzen 125 Schüler das Ganztagsangebot (31 %).

Die Realschule Plus K wird von einem großen deutschen Cateringunternehmen beliefert. Dieses versorgt die Schule wöchentlich mit Tiefkühl-Gerichten. Denn um seinem Qualitätsanspruch gerecht zu werden, setzt das Unternehmen bewusst auf die Tiefkühlung der Menüs. Geschmack und Frische werden laut Unternehmen ideal erhalten, wertvolle Vitamine und Nährstoffe optimal geschützt. Durch das Verfahren der Tiefkühlung zur Verlängerung der Haltbarkeit werden zudem Konservierungsstoffe überflüssig. Angaben des Herstellers besagen, dass mehr als 1,3 Millionen Menschen täglich Speisen dieses Unternehmens verzehren.

Realschule Plus L

Die Umstrukturierung der dualen Oberschule zur kooperativen Realschule Plus im Schuljahr 2009/2010 bringt viele Veränderungen mit sich. Unter anderem kann der Schulabschluss zum mittleren Schulabschluss oder zum Abschluss der Berufsreife erlangt werden. Eine gemeinsame Orientierungsstufe in den Klassen fünf und sechs und abschlussbezogene Klassen in den folgenden Klassenstufen stärken den Ausbau der individuellen Förderung. Insgesamt besuchen im Schuljahr 2009/2010 420 Schüler die Realschule Plus L.

Mit Beginn des Schuljahres 2003/2004, nur ein Jahr nach dem offiziellen Start, hat die Realschule Plus L die Ganztagschule in Angebotsform ins Leben gerufen. Seit dieser Zeit haben die Lehrer und Schüler verschiedene Konzepte erprobt und getestet, Probleme erkannt und nach Möglichkeit beseitigt. In diesem Schuljahr hat sich die mittlerweile zur Realschule Plus umstrukturierte Schule aus vielen Gründen für eine Kombination aus dem rhythmisierten und dem additiven Modell entschieden. Im Schuljahr 2009/2010 besuchen vierzig Schüler (10 %) das Ganztagsangebot.

Für das Mittagessen in der Ganztagschule sorgt ein Cateringservice. Dieser liefert die fertigen tiefgekühlten Gerichte etwa eine Woche vor der eigentlichen Ausgabe an die Schüler an die Schule. Dort werden die Lebensmittel in Kühl- und Gefrierschränken aufbewahrt und bei Bedarf vom Küchenpersonal aufbereitet und ausgegeben. Das Unternehmen wirbt mit dem Grundsatz, allen Schülern ein individuelles und ausgewogenes Verpflegungskonzept anzubieten. Die Verpflegungsleistungen seien kindgerecht und in ernährungsphysiologischer Form eine ausgewogene Leichtkost.

Grundschule M

Die Grundschule M ist eine vierzügige Grundschule. Im Schuljahr 2009/2010 werden 340 Schüler von 22 Lehrkräften und zwei Lehramtsanwärterinnen unterrichtet. Die Ganztagschule der Grundschule in offener Form besteht seit dem Schuljahr 2005/2006. Die 130 Schüler (38 %) der GTS bekommen von Montags bis Donnerstags bis 16 Uhr ein pädagogisch rhythmisiertes Angebot an Förderung, Hausaufgabenbetreuung und einem gemeinsamen Mittagessen. Auch die Grundschule M wird von einem Cateringservice beliefert. Die Lebensmittel werden in der Zentrale des Caterers frisch zubereitet und anschließend schockgefrostet, um die Gerichte haltbar zu machen. Nach den Bestellungen der Schule werden die Tiefkühl-Speisen portioniert angeliefert und bis zum Verzehr zwischengelagert.

Grundschule N

Die Grundschule N ist eine zwei- und dreizügige Grundschule im ländlichen Bereich. Im Schuljahr 2009/2010 beträgt die Schülerzahl 178. Der Schulstandort ist seit den letzten Jahren starken Veränderungen unterworfen. Nach dreizehnjähriger Organisation als verbundene Grund- und Hauptschule ist die Schule seit Beginn des Schuljahres 2002/2003 eine reine Grundschule. Mit dem Wegfall der Hauptschule ist parallel der Grundstein für den Ausbau des Schulstandortes als Ganztagschule in neuer Form

ab dem Schuljahr 2003/2004 gelegt worden. Diese ist durch den Schulträger schulbezirkübergreifend eingerichtet worden, so dass ebenfalls Schüler aus einem benachbarten Grundschulbezirk das Angebot nutzen. Im Schuljahr 2009/2010 besuchen insgesamt 55 Schüler (31 %) die Ganztagschule. Auch in der Grundschule N ist eine örtliche Cateringfirma für die Mittagsverpflegung verantwortlich. Einmal wöchentlich erreichen die schockgefrosteten Lebensmittel in Kühlwagen die Schule. Vor Ort werden die tiefgekühlten Speisen am Morgen der Ausgabe von eigens ausgebildeten Mitarbeitern des Unternehmens aufbereitet. Die Ausgabe der Gerichte erfolgt portionsweise.

Schulen mit Fremdbewirtschaftung durch TK-Mischküchen

Gymnasium O

Das Gymnasium O besteht seit dem Schuljahr 2005/2006. Es ist das einzige Gymnasium mit verpflichtender Ganztagschule in der Region. An der dreizügigen Schule werden bis zum Endausbau im Jahr 2013 etwa 700 Schüler unterrichtet. Im Schuljahr 2009/2010 sind es bereits 340 Schüler. Das im August 2007 in Betrieb genommene neue Schulgebäude befindet sich in unmittelbarer Nachbarschaft zu einem Schulzentrum. Das Gymnasium O arbeitet in kirchlicher Trägerschaft.

Ganztagschule bedeutet hier, dass die Schüler von 7:55 Uhr bis 16:05 Uhr in der Schule sind und mehr geleistet wird als Lehrplan und Stoff. Das Gymnasium O bietet neben der gemeinsamen Mittagspause in der Mensa, der Möglichkeit des Rückzugs in die Bibliothek, dem wöchentlichen Schulgottesdienst auch Arbeitsgemeinschaften (AG's), die so genannten "GTS-Module" an.

Da es sich um eine verpflichtende GTS handelt, nehmen alle 340 Schüler (100 %) an dem Ganztagsangebot teil. Das Gymnasium O wird von einem regionalen Cateringservice bei der Mittagsverpflegung unterstützt. In enger Zusammenarbeit mit den Schulen erarbeitet das Unternehmen ein passendes Konzept, welches sich den Gegebenheiten vor Ort genau anpasst. Sie kochen möglichst fett- und salzarm und achten auf eine schonende Zubereitung der Speisen sowie auf einen ausgewogenen Wechsel zwischen Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch und Fisch.

Förderschule P

Die Förderschule P ist eine Schule zur speziellen Förderung von Schülern mit Lernschwierigkeiten. Sie befindet sich im Schulzentrum der Stadt. Schulträger ist der Landkreis. Die Förderschule unterrichtet zurzeit 97 Schüler in den Klassenstufen eins bis neun in Halbtagsform und seit dem Schuljahr 2005/2006 auf Anmeldung auch ganztags. Sie führt zum Abschluss „Besondere Form der Berufsreife“ als Vorbereitung zur Berufsausbildung oder weiterführendem Schulbesuch. Voraussetzung zur Aufnahme ist die Feststellung eines besonderen Förderbedarfs, dem an Regelschulen nicht oder nicht hinreichend entsprochen werden kann.

Seit Beginn des Schuljahres 2005/2006 bietet die Förderschule P allen Schülern die Gelegenheit zur Teilnahme an Ganztagsangeboten. Insbesondere die jüngeren Schüler haben am Nachmittag durchgängig feste Bezugspersonen und arbeiten projektorientiert, während für die Älteren nach der Lernzeit interessensdifferenzierende Angebote bestehen. Dieses Angebot nutzen im laufenden Schuljahr 2009/2010 insgesamt 53 Schüler (55 %).

Die Förderschule P wird ebenfalls von einer regionalen Cateringfirma beliefert. Der größte Teil der Speisen wird vorher zubereitet und anschließend tiefgekühlt angeliefert. Frische Lebensmittel wie Salat oder Gemüse werden erst vor Ort zubereitet. Zur Unterstützung kann auf Wunsch der Schule Personal vom Caterer für die Ausgabe zur Verfügung gestellt werden. Art und Umfang des Speiseangebotes hängen von den jeweiligen Gegebenheiten ab.

Auswahl des Anbieters

Die Auswahl des Anbieters für die Mittagsverpflegung in den befragten Schulen ist sehr unterschiedlich. Den Angaben zufolge haben acht Schulen (50 %) mehrere Angebote von Verpflegungsunternehmen eingeholt und nach dem Prinzip des besten Angebotes mit den besten Konditionen entschieden. Bei sieben Schulen (44 %) ist die Entscheidung ohne die Auswahl von mehreren Angeboten erfolgt. Örtliche Gegebenheiten oder bereits bestehende Kooperation mit Verpflegungsdiensten werden als Gründe für diese Auswahl genannt. Eine der befragten Schulen (6 %) kann zu dem Auswahlverfahren des Verpflegungsunternehmens keine Auskunft geben, da der Verantwortliche der Ganztagschule zu dieser Zeit noch nicht an der Schule beschäftigt war.

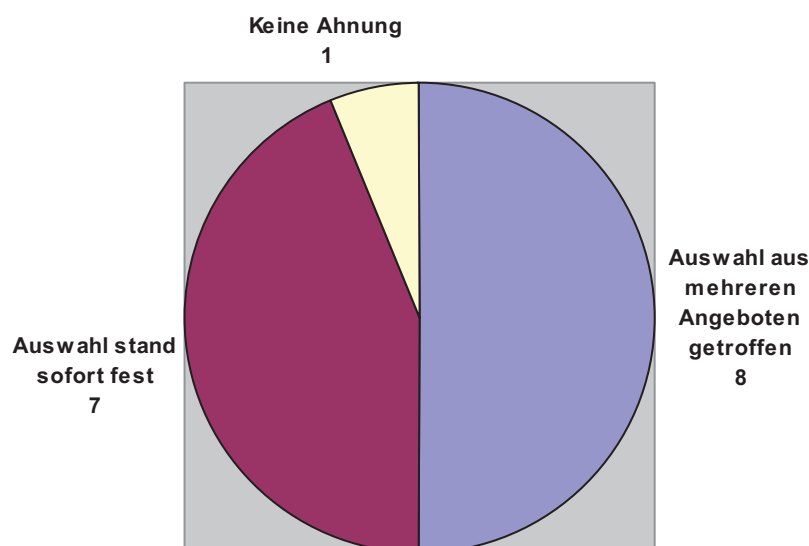


Abb. 83: Auswahlkriterien des Anbieters für die Mittagsverpflegung

Das konkurrenzlose Auswahlverfahren bezüglich der Mittagsverpflegung ist bei den Gymnasien A und B durch das Internat bedingt. Vollkommen ausgestattete Schulküchen und Mensen stehen bereits zur Verfügung. Bei der Grundschule C, der Förderschule P und der Grundschule I befindet sich eine voll ausgestattete Mensa in direkter Umgebung der Schule. Dies veranlasst bei der Möglichkeit der gemeinsamen Nutzung keine weiteren Auswahlverfahren.

Kooperation mit anderen Schulen

Bei der Umstrukturierung einer Halbtagschule zu einer Ganztagschule, sei es in offener oder in gebundener Form, ergeben sich für die betreffende Schule viele Vorschriften und Regelungen, welche beachtet werden müssen. Um einen Überblick der anstehenden Veränderungen zu erhalten, haben sich dreizehn der befragten Schulen (81 %) bei bereits bestehenden Ganztagschulen in der nahen Umgebung über den Ablauf informiert. Der Besuch des Netzwerktreffens für Ganztagschulen, welches zweimal jährlich stattfindet, sieht eine Schule (6 %) als geeignete Anlaufstelle, um eine Übersicht des Ganztagsschulgeschehens zu erhalten. Zwei der befragten Schulen (13 %) sehen keinen Bedarf an Kooperationen mit anderen Schulen.

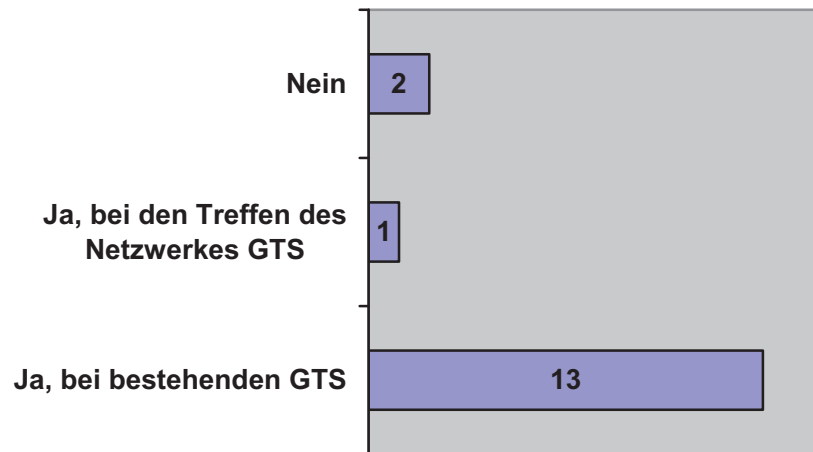


Abb. 84: Kooperationsbereitschaft der befragten Schulen

Im Falle der Kooperationsbereitschaft sind die meisten der dreizehn Schulen jene, die das Mittagessen durch Fremdbewirtschaftung erhalten. Die angehenden Ganztagschulen haben sich vor Ort die Arbeits- und Planungsabläufe erläutern lassen. Haupt­sächlicher Grund für eine enge Kooperation stellt Meinungs­austausch über das Finden des optimalen Abrechnungssystems für Verwaltung und Schüler dar. Fragen bezüglich des Abrechnungszeitraumes und der Abrechnungssumme müssen genau geplant werden und ohne großen Aufwand möglich sein. Die Schulen mit Eigenbewirtschaftung müssen sich mit diesem Thema ebenfalls beschäftigen, jedoch bleibt ihnen bei bereits bestehenden Mensen und Schulküchen, deren Bau und Anschaffung erspart. Die beiden nicht kooperationsfreudigen Schulen können auf Ganztags­schul­angestellte bauen, welche bereits an anderen Ganztags­schulen Erfahrung im Bereich der Organisation und Durchführung gesammelt haben, so dass ein Besuch an anderen Schulen nicht notwendig ist.

Ermittlung der Essensteilnehmer

Die Ermittlung der Essensteilnehmer ist von Verpflegungssystem zu Verpflegungssystem unterschiedlich. Die folgende Abbildung kann über die verschiedenen Ermittlungsverfahren Aufschluss geben.

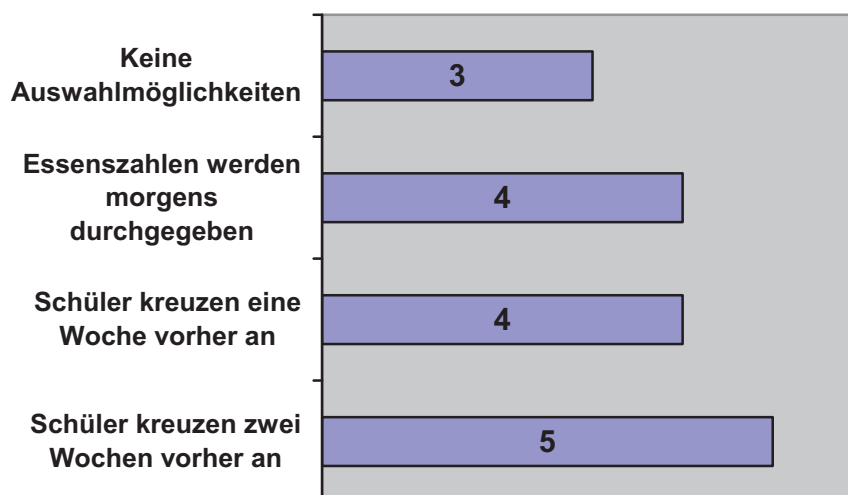


Abb. 85: Ermittlung der Essensteilnehmer

Wie in der Abbildung zu erkennen ist, gibt es bei den befragten Ganztagschulen vier verschiedene Möglichkeiten zur Ermittlung der Essensteilnehmer. Bei drei der befragten Schulen (19 %) erübrigt sich eine Ermittlungstechnik, da für alle teilnehmenden Ganztagschüler automatisch ein Menü bestellt wird.

Bei vier Schulen (25 %) werden die Essenszahlen am Morgen der Ausgabe ermittelt. Dies ist meist bei Zubereitungs- oder Verteilungsküchen der Fall. Die Ermittlung der genauen Essensteilnehmer erfolgt dabei unterschiedlich. Die Förderschule J, die Förderschule P und die Grundschule I verteilen morgens eine Liste, auf welcher die Schüler ein Kreuz für das gewünschte Essen setzen müssen. Diese Liste muss bis 9:00 Uhr im Sekretariat der Schule abgegeben werden. Von dort aus wird die genaue Teilnehmerzahl weitergeleitet. Bei der Förderschule D ist die Absolventin des Freiwilligen Sozialen Jahres für die Ermittlung der Teilnehmer verantwortlich. Sie befragt jede Klasse am Morgen zur Essenswahl, berechnet die Gesamtteilnehmerzahl und gibt diese an die Verteilerküche weiter.

Schulen mit Tiefkühl-Menükomponenten oder einer großen Anzahl an Essensteilnehmern werden in der Regel einmal in der Woche mit den Lebensmitteln beliefert und sind deshalb auf eine frühzeitige Teilnehmerermittlung angewiesen. So werden bei neun Schulen (56 %) die Menüwünsche bereits ein bis zwei Wochen vor deren Ausgabe ermittelt. Dabei kann das Ermittlungsverfahren wie bei den bereits oben genannten Schulen erfolgen.

Mittagsangebot

Anzahl der Mittagsgerichte

Die Gründe für die Anzahl der Mittagsgerichte weichen bei vielen Schulen voneinander ab. Die fünf Schulen (31 %) mit einem Mittagsgericht im Angebot begründen dies unter Anderem mit dem Alter der Schüler und den damit verbundenen Schwierigkeiten bei der Ermittlung der Essenswünsche. Neun Schulen (56 %) bieten zwei Mittagsgerichte pro Tag an. Sie wollen den Schülern hauptsächlich die Möglichkeit der eigenen Wahl geben und somit ihre Selbstständigkeit und das Gefühl von Demokratie fördern.

Zwei der befragten Schulen (13 %) haben drei Mittagsgerichte pro Tag im Angebot. Das Gymnasium O sowie die Realschule Plus F begründen die Anzahl der Gerichte mit dem Altersunterschied der Schüler und den damit verbundenen unterschiedlichen Essenswünschen. Um der gesamten Schülerschaft gerecht zu werden, ist eine Auswahl von drei unterschiedlichen Mittagsgerichten unerlässlich.

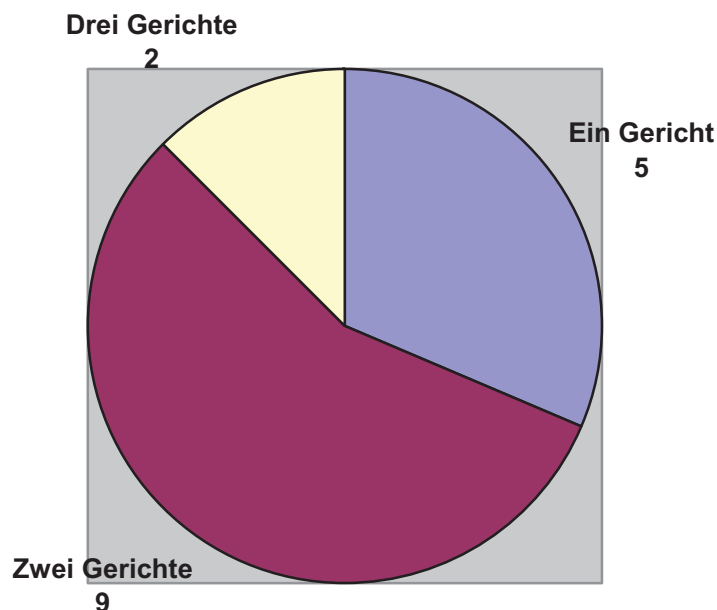


Abb. 86: Anzahl der angebotenen Gerichte

Menüangebote

Neben den unterschiedlichen Menüanzahlen lassen sich ebenfalls Unterschiede in den Menüangeboten erkennen. Insgesamt liegen sieben verschiedene Varianten der angebotenen Gerichte vor. Diese sind in der folgenden Tabelle dargestellt.

Tab. 18: Menüangebote der einzelnen Schulen

Menüauswahl	Anzahl
Vollkostmenü	2
Vollkostmenü + Alternative für Schweinefleisch	1
Vollkostmenü + Alternative für Schweinefleisch und Vegetarier	2
Vollkostmenü + schweinefleischfreies Menü	5
Vollkostmenü + vegetarisches Menü	4
Vollkostmenü + schweinefleischfreies Menü + Salat	1
Vollkostmenü + schweinefleischfreies Menü + vegetarisches Menü	1
Summe aller Schulen	16

Wie in der Tabelle zu erkennen ist, bieten zwei Schulen (13 %) ausschließlich ein Vollkostmenü an. Als Gründe für den Verzicht auf eine schweinefleischfreie oder vegetarische Alternative oder den Verzicht auf ein komplettes Gericht des bereits Genannten nennen das Gymnasium B und die Förderschule D, dass keiner der Ganztagschüler Moslem oder Vegetarier sei, und es darum keine Veranlassung gebe, Alternativen anzubieten.

Drei der befragten Ganztagschulen (19 %) bieten neben dem Vollkostmenü eine schweinefleischfreie oder eine vegetarische Alternative zu diesem Gericht. Diese Alternativen dürfen in der Grundschule G, der Realschule Plus H und der Grundschule E aber ausschließlich von dazu angemeldeten Moslems und Vegetariern in Anspruch genommen werden.

Fünf der insgesamt 16 Schulen (31 %) bieten ihren Schülern ein Vollkostmenü und ein schweinefleischfreies Menü an. Auf das Angebot eines vegetarischen Menüs wird aufgrund fehlender ausgewiesener Vegetarier verzichtet. Infolge der hohen Anzahl an muslimischen Schülern in der Ganztagschule wird am Gymnasium A, der Grundschule C, der Förderschule J, der Grundschule I und der Realschule Plus K täglich ein schweinefleischfreies Gericht angeboten.

Die Auswahl zwischen einem Vollkost- und einem vegetarischen Gericht wird von vier Schulen (25 %) angeboten. Die Wahl des vegetarischen Menüs steht allen Schülern frei. Eine schweinefleischfreie Mahlzeit erübrigt sich, da alle muslimischen Schüler das vegetarische Gericht wählen können und außerdem nicht täglich Schweinefleisch angeboten wird. Nach diesem Prinzip verfahren die Realschule Plus L, die Grundschule M, die Grundschule N und die Förderschule P.

Das Gymnasium O (6 %) bietet neben dem Vollkostgericht und dem schweinefleischfreien Gericht einen Salat als Hauptspeise an. Dieses Angebot nimmt überwiegend die Oberstufe des Gymnasiums in Anspruch.

Allein die Realschule Plus F (6 %) bietet ein Vollkost-, ein schweinefleischfreies und ein vegetarisches Menü an. Aufgrund vieler muslimischer Schüler sowie einiger Vegetarier bietet diese Schule täglich sowohl das schweinefleischfreie als auch das vegetarische Gericht an.

Menüzusammenstellung

Bei der Menüzusammenstellung der täglichen Mittagsmahlzeiten werden bei den 16 befragten Schulen drei unterschiedliche Arten verwendet. In der folgenden Abbildung sind diese drei Menüzusammenstellungen ersichtlich.

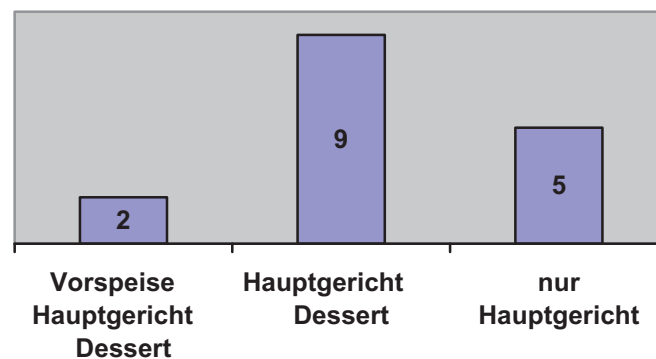


Abb. 87: Mahlzeitenzusammenstellung der befragten Schulen

Wie der Abbildung zu entnehmen ist, besteht die Mittagsmahlzeit bei fünf Schulen (31 %) ausschließlich aus einem Hauptgericht. Dies liegt laut Angaben der befragten Verantwortlichen meist an der zu kleinen Schulküche oder bei den Schulen mit Verteilerküche an zu großem Arbeits- und Zeitaufwand.

In neun Schulen (56 %) wird den Schülern täglich ein Hauptgericht und ein Dessert gereicht. Dabei wird Obst ebenfalls als Dessert angesehen. Diese Menüzusammenstellung entspricht bei dieser Umfrage einer eindeutigen Mehrheit.

Von den 16 befragten Schulen servieren zwei Schulen (13 %) ein 3-Gänge-Menü. Bei der Grundschule C und dem Gymnasium A besteht diese Mittagsmahlzeit aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert. Als Vorspeise wird meist eine Suppe gereicht. Und auch hier wird Obst als Dessert angeboten.

Preisgestaltung für die Mittagsverpflegung

Damit möglichst viele Schüler an der Ganztagschule teilnehmen können, ist es wichtig, dass die Essenspreise von den Eltern der GTS-Schüler ohne Probleme getragen werden können. Die folgende Abbildung liefert eine Übersicht mit den Preisspannen für die Teilnahme an einer Mittagsmahlzeit.

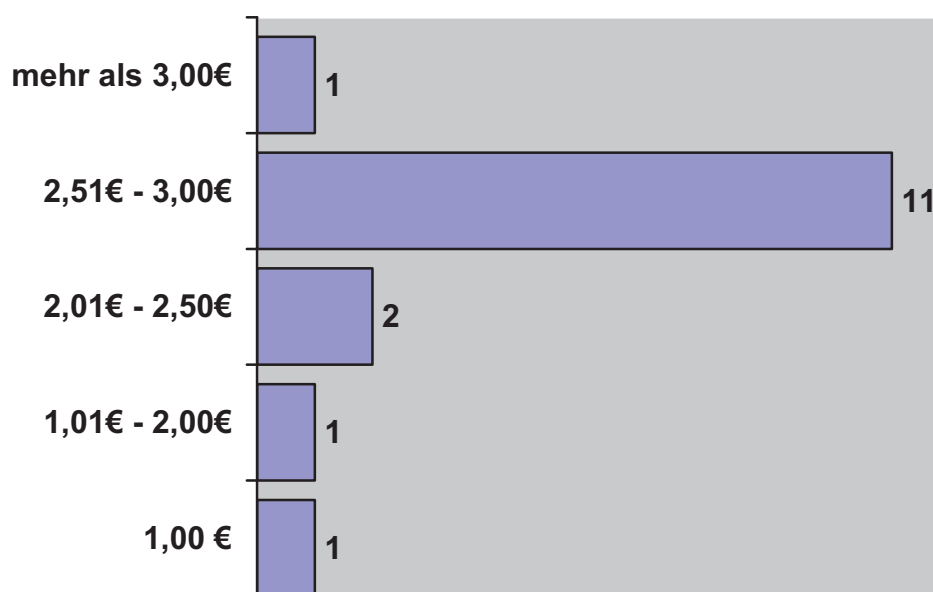


Abb. 88: Preisgestaltung für ein Mittagessen

Wie auf der Abbildung zu erkennen ist, liegen die Preise für eine Mittagsmahlzeit zwischen 1,00 € und etwas mehr als 3,00 €. Der Durchschnittspreis liegt zwischen 2,50 € und 3,00 €. In allen 16 befragten Schulen bekommen die Schüler aus sozial benachteiligten Familien mit Hilfe des im Schuljahr 2006/2007 erstmals angebotenen Sozialfonds ein Mittagessen zum Preis von 1,00 €. Die Zuzahlungen werden von den Trägern der Schule übernommen.

In allen Ganztagschulen wird eine monatliche Pauschale via Einzugsberechtigung des Kontos der Erziehungsberechtigten abgebucht. Diese Pauschale deckt die Kosten des Essens für einen Monat ab. Bei längerer Krankheit eines Schülers oder sonstigem Fernbleiben vom Mittagessen, wie bei Praktika möglich, wird das Geld meist im halbjährigen Turnus an die Eltern zurück überwiesen. Bei bereits bestelltem Essen und darauf folgender Erkrankung des Schülers können die Kosten nicht erstattet werden.

Essensausgabe

Die Art der Essensausgabe in den Ganztagschulen verfolgt gleich mehrere Ziele. So soll die Ausgabe der portionierten Speisen an einer Ausgabetheke die Selbstständigkeit der Schüler fördern. Das Holen und Fortbringen der Speisen mit dem Tablett geschieht eigenständig und ohne Hilfe. Dieses Prinzip der Essensausgabe verfolgen zehn der insgesamt 16 befragten Schulen (62 %).

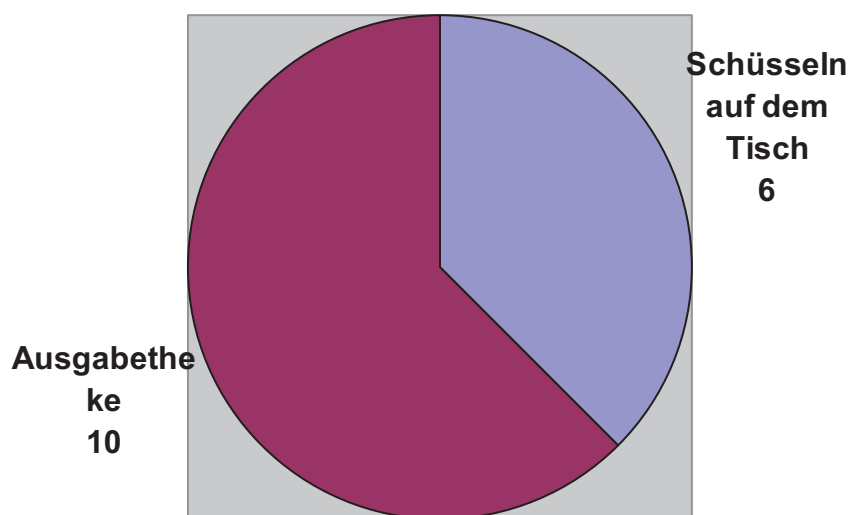


Abb. 89: Art der Essensausgabe

Die übrigen sechs Schulen (38 %) verfolgen das Ziel der Gemeinschaft und heimi-schen Atmosphäre. Hier werden die Speisen wie zu Hause in Schüsseln auf den Tisch gestellt und jeder bedient sich selbst.

Bei allen befragten Schulen sitzen die Schüler mit vier bis acht Personen und einer Lehrkraft an Gruppentischen und nehmen das Mittagessen gemeinsam ein. Die Lehrkraft fungiert als Vorbild und sollte deshalb nicht nur als Aufsichtsperson, sondern als gleichberechtigter Essensteilnehmer gelten.

Speisenauswahl

Entscheidungsträger für die Speisenauswahl

Die Vorgehensweise bei der Speiseplangestaltung kann von Schule zu Schule variieren. Bei den sechzehn befragten Schulen lassen sich drei verschiedenen Vorgehensweisen erkennen. Diese sind in der folgenden Abbildung sichtbar.

Zwei der insgesamt 16 Ganztagschulen (13 %) ermöglichen den Ganztagschülern, Wünsche für den Speiseplan zu äußern. Unter Berücksichtigung der realisierbaren Wünsche werden im Anschluss die Speisepläne vom Küchenpersonal gestaltet.

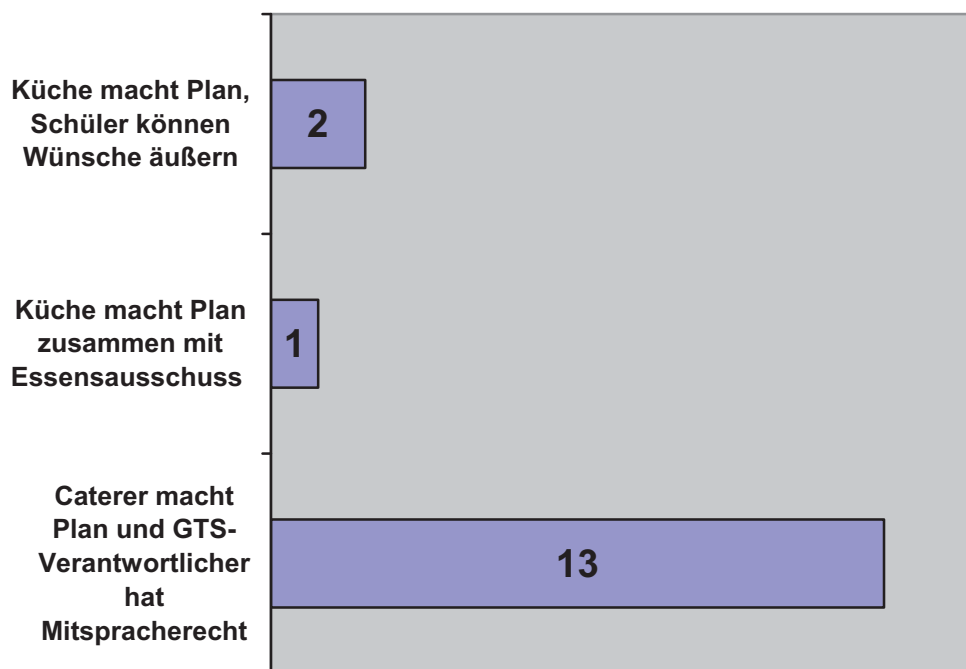


Abb. 90: Entscheidungsträger bei der Speiseplangestaltung

Bei einer der befragten Schulen (6 %) entscheidet das Küchenpersonal gemeinsam mit einem Essensausschuss der Schule, welche Speisen auf den wöchentlichen Plänen erscheinen. Der Essensausschuss des Gymnasiums B besteht aus Ganztagschülern und Internatsschülern, welche die Wünsche bezüglich des Essens, stellvertretend für alle am Mittagessen teilnehmenden Schüler vertreten.

In den restlichen dreizehn Schulen (81 %) gibt der Caterer beziehungsweise die Verteilerküche der Umgebung die Speisepläne vor. Der Ganztagsschulverantwortliche bekommt die Pläne vor Veröffentlichung geschickt und kann bei Bedarf unter Rücksprache mit dem Caterer oder der Verteilerküche Änderungen vornehmen.

Einfluss der Eltern auf die Speisenauswahl

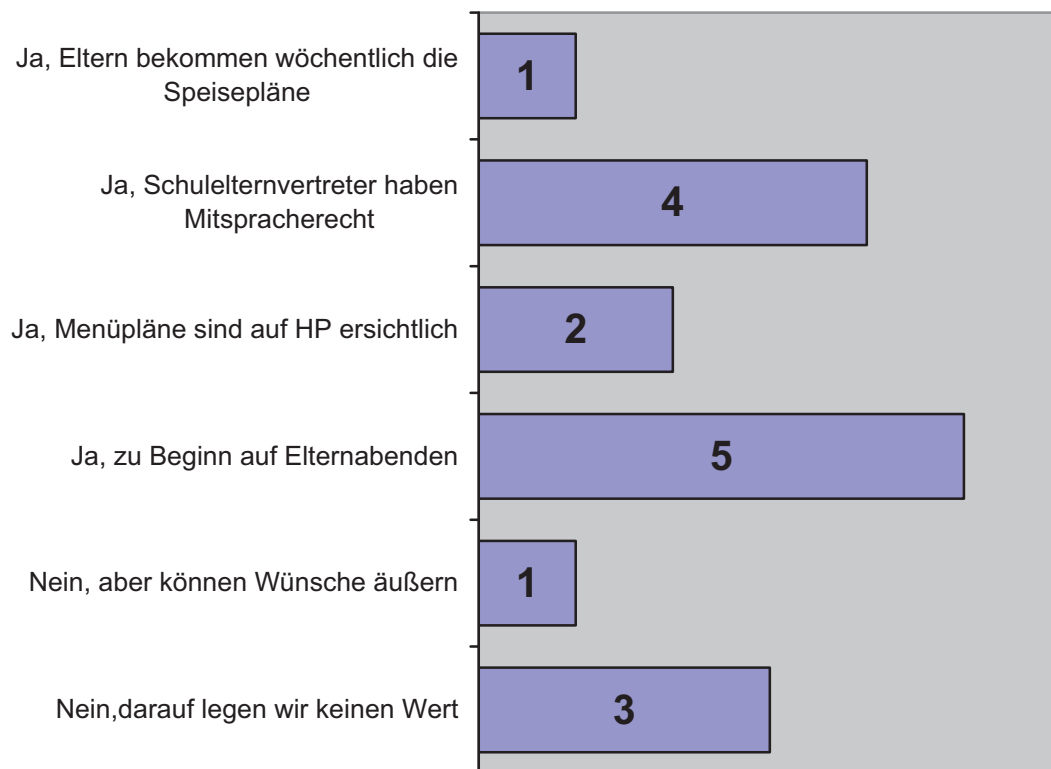


Abb. 91: Einflussfaktoren der Eltern bei der Speiseplangestaltung

Da die Eltern der Ganztagschüler ihre Kinder den gesamten Tag in die Obhut der Schule geben, ist es ihnen wichtig, die Kinder gerade bei der Mittagsverpflegung gut versorgt zu wissen. Der Einfluss der Eltern bei der Speiseplangestaltung ist der folgenden Abbildung zu entnehmen.

In vier der insgesamt 16 befragten Schulen haben die Eltern keinen oder nur indirekten Einfluss auf die Gestaltung des Speiseplans. Laut Angaben der Verantwortlichen für die Ganztagschule legen drei Schulen (19 %) keinen Wert auf eine aktive Einflussnahme, solange keine Beschwerden seitens der Eltern wahrgenommen werden. Die vierte Schule (6 %) bindet die Eltern weder aktiv ein noch verweigert sie die aktive Teilnahme. Hier können die Eltern bei akuten Beschwerden Kritik oder Wünsche über die Speiseplangestaltung äußern, jedoch nur durch Eigeninitiative.

Bei den restlichen zwölf Schulen wird großen Wert auf die Einflussnahme der Eltern bei der Speiseplangestaltung ihrer Kinder gelegt. So wird in fünf Schulen (31 %) zu Beginn des Schuljahres an den Elternabenden auf die Wünsche der Eltern bezüglich der Mittagsverpflegung ihrer Kinder eingegangen. Die an diesen Abenden getroffenen Regelungen werden dann während des Schuljahres bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt.

In der Grundschule E und dem Gymnasium O (13 %) werden die wöchentlichen Speisepläne auf der Internetseite der Schule veröffentlicht und sind für die Schüler sowie deren Eltern einsehbar. Positive wie negative Kritik kann dann an die Verantwortlichen der Ganztagschule herangetragen werden.

Die Einbeziehung des Elternbeirates oder des Essensausschusses, bei dem Elternvertreter Mitglied sind, wird in vier Schulen (25 %) als aktive Einflussnahme an der Speiseplangestaltung und Auswahl eingesetzt. Hier können die Elternvertreter bei der wöchentlichen Speisenauswahl Wünsche oder Beschwerden direkt dem Caterer, dem GTS-Verantwortlichen oder dem Küchenpersonal unterbreiten. Die Auswahl der Speisen für den Speiseplan wird demokratisch ausgewählt.

In der Förderschule P (6 %) bekommen die Eltern der Ganztagschüler nach Anforderung jede Woche den aktuellen Speiseplan ausgehändigt oder über das Kind nach Hause gebracht. Weiterhin hängen die Speisepläne vor der Mensa der Schule aus und sind von allen Schulbesuchern einsehbar.

Einfluss der Schüler auf die Speisenauswahl

Die Mittagsverpflegung der Ganztagschule wird vordergründig für die teilnehmenden Schüler angeboten. Daher ist es besonders wichtig, dass die angebotenen Speisen von den Schülern akzeptiert und gegessen werden. Dies kann am besten erreicht werden, indem die Schüler in die Gestaltung des Speiseplanes einbezogen werden.

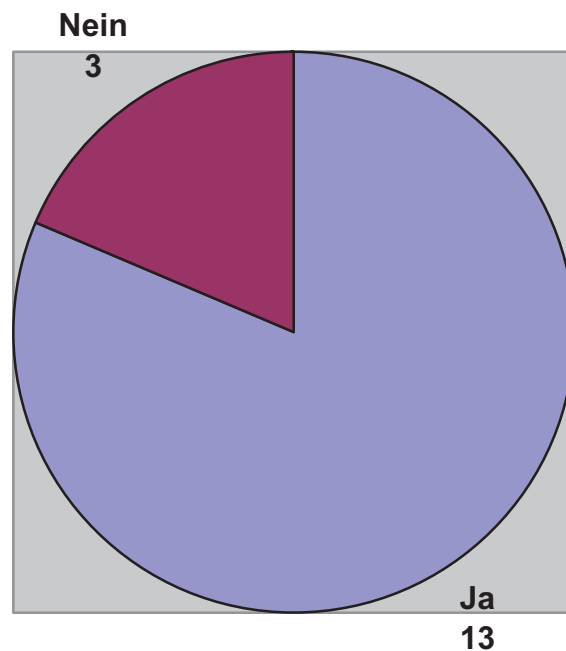


Abb. 92: Einflussnahme der Ganztagschüler auf die Speisenauswahl

Wie bereits auf der Abbildung zu erkennen ist, werden in drei Schulen die Schüler nicht in die Speiseplangestaltung eingebunden. Die Grundschule I (6 %) begründet dies mit dem zu jungen Alter der Schüler. „Wenn man sich nach den Vorlieben der Schüler richten würde, gäbe es ausschließlich Pommes Frites, Pizza und Spaghetti auf dem Speiseplan.“, so der Verantwortliche einer Ganztagschule. Die übrigen zwei Schulen (14 %) können bisher keine akuten Beschwerden über das Essen aufweisen und sehen daher keine Veranlassung, die Schüler aktiv an der Speiseplangestaltung teilhaben zu lassen.

Die übrigen 13 Schulen legen großen Wert auf die Wünsche der Schüler und lassen sie darum auch auf verschiedenste Weise an der Speisenauswahl teilhaben. Das Gymnasium A (6 %) zum Beispiel legt regelmäßig Vorschlagzettel an der Ausgabetheke aus. Auf diese können die Schüler ihre Kritik und Wünsche äußern, welche unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Aspekte in die Speisepläne integriert werden.

In fünf weiteren Schulen (31 %) werden die Wünsche und Beschwerden der Ganztagschüler durch einen Essens- oder einen Schülerausschuss vertreten. Diese nehmen an wöchentlichen Treffen mit dem Caterer, dem Küchenpersonal oder der Verteilerküche teil und vertreten dort die Interessen der Schüler bezüglich der Speisenauswahl für den Speiseplan.

Die Grundschule N (6 %) führt zu Beginn jeden Schuljahres eine große Befragung mit den Schülern der Ganztagschule durch, um deren Vorlieben und Wünsche erfassen und in die Speisepläne integrieren zu können. Dies wird vordergründig für die neuen Schüler der Ganztagschule durchgeführt, damit auch auf deren Bedürfnisse eingegangen werden kann.

Bei sechs der 16 Schulen kümmert sich der Catering-Service oder die Verteilerküche um die Einbeziehung der Schüler in Sachen Speisenauswahl. In der Förderschule D (6 %) finden regelmäßige Wunschkonferenzen statt, in denen die GTS-Schüler ihre Essensvorschläge mitteilen können. Die übrigen fünf Schulen (31 %) verfahren nach dem Prinzip, dass die Schüler ihre Kritik und Wünsche direkt beim Küchenpersonal äußern können. Dieses trägt die Bedürfnisse an die Verantwortlichen für die Speisepflege weiter.

Kundenzufriedenheit

Verantwortliche für die Kundenzufriedenheit

Die Befragung der 16 Schulen zeigt, dass 15 Ganztagschulen einen oder mehrere Verantwortliche für die Kundenzufriedenheit haben. In sechs Schulen (38 %) sieht sich der Ganztagschul-Verantwortliche für die Kundenzufriedenheit der Schüler verantwortlich. Dieser nimmt die Beschwerden der Essensteilnehmer, deren Eltern oder der am Essen teilnehmenden Lehrkräfte entgegen und gibt diese an den Caterer, die Verteiler- oder die Zubereitungsküche weiter.

In der Grundschule C und dem Gymnasium A (13 %) ist das Küchenpersonal selbst für die Kundenzufriedenheit zuständig. Die Schüler können jederzeit Kontakt mit dem Personal aufnehmen und ihre Wünsche oder Kritik äußern. Eine Befragung aller Schüler mit Auswertung und Analyse der Antworten wird jedoch nicht durchgeführt.

Die Verteilerküche der Förderschule D (6 %) führt zu Beginn jeden Schuljahres eine umfangreiche Befragung mit den Ganztagschülern durch, denn das Thema Kundenzufriedenheit hat für eben diese, große Bedeutung.

Vier der sechzehn Ganztagsschulen (25 %) führen regelmäßige Befragungen zur Kundenzufriedenheit durch. Initiator ist dabei die Schulleitung selbst. Es gibt somit keinen einzelnen Verantwortlichen. Die Ergebnisse der Befragung sind für alle einsehbar und von großem Interesse. Negative Kritik wird sofort aufgegriffen und in absehbarer Zeit verbessert.

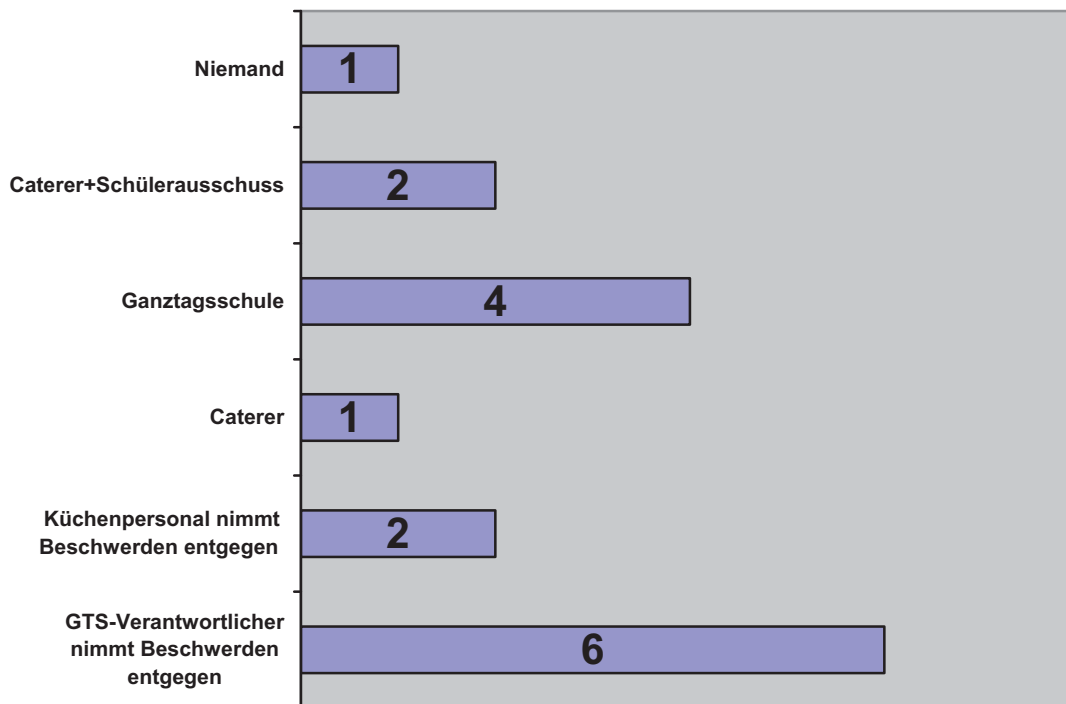


Abb. 93: Verantwortliche für die Kundenzufriedenheit an Ganztagsschulen

Bei zwei weiteren Schulen (13 %) sind zu dem Caterer oder der Verteilerküche, der Essens- oder Schülerausschuss für die Kundenzufriedenheit verantwortlich. Die Mitglieder der Ausschüsse nehmen die Wünsche, Beschwerden oder Kritik der Essensteilnehmer entgegen und geben diese an die Verantwortlichen in der Küche weiter. Auch hier wird auf eine zügige Umsetzung der Kritikpunkte geachtet.

Eine der befragten Schulen (6 %) hat keinen offiziellen Verantwortlichen für die Kundenzufriedenheit der Schüler. Gründe dafür seien die niedrige Anzahl an Ganztagschülern, das kurze Bestehen der Ganztagschule und die bisher problem- und beschwerdefreie Mittagsverpflegung.

Befragungsklientel zur Kundenzufriedenheit

Um die Mittagsverpflegung optimal zu gestalten, sollten regelmäßige Befragungen zum Thema Kundenzufriedenheit durchgeführt werden. Dabei können alle Personen, die mit der Ganztagschule zu tun haben, involviert werden. Die Befragung der 16 Schulen zu diesem Thema ergibt folgende Ergebnisse:

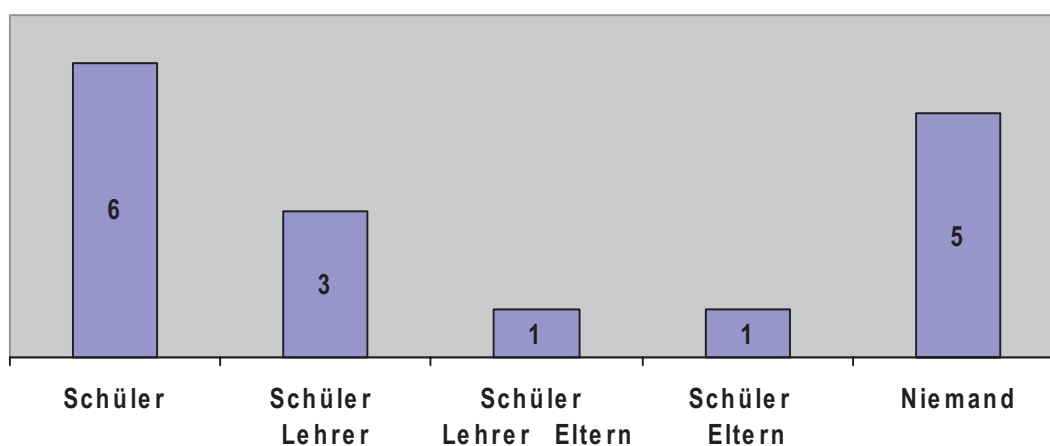


Abb. 94: Befragungsklientel zur Kundenzufriedenheit

Wie bereits in der Abbildung zu erkennen ist, werden an sechs Schulen (38 %) die Schüler zur Kundenzufriedenheit befragt beziehungsweise können diese ihre Kritik bei den Verantwortlichen äußern.

Drei weitere Schulen (19 %) beziehen neben den Schülern die am Essen teilnehmenden Lehrkräfte in die Befragung ein. Diese können die ernährungsphysiologischen Aspekte besser einschätzen als die Schüler.

Eine der 16 Schulen (6 %) befragt die am Essen teilnehmenden Schüler sowie deren Eltern zur Kundenzufriedenheit. Dabei können die Eltern keine direkte Kritik an der Essenssituation äußern. Die Aussagen beruhen stattdessen auf den Beschwerden oder Wünschen der Kinder.

Bei einer der befragten Schulen (6 %) wird eine Kombination der bisher genannten Varianten befragt. Schüler, Lehrkräfte und Eltern können hier ihre positive und negative Kritik an die Verantwortlichen für die Mittagsverpflegung herantragen. Auch hier können die Eltern ausschließlich von Erzählungen ihrer Kinder berichten und nicht aus eigener Erfahrung sprechen. In fünf Schulen (31 %) finden keine Befragungen zur Kundenzufriedenheit statt und somit können keine bestimmten Personengruppen ge-

nannt werden. Jedoch steht es den betroffenen Gruppen zu, direkte Kritik beim Personal der Ganztagschule zu äußern.

Regelmäßigkeit der Kundenbefragung

Damit für eine konstant gute Mittagsverpflegung in den Ganztagschulen gesorgt werden kann, ist es wichtig, die Zufriedenheit der Kunden, in diesem Falle sind dies vordergründig die Schüler der Ganztagschule, regelmäßig zu befragen. Insgesamt 13 der befragten Schulen nehmen dieses Verfahren zur Verbesserung der Qualität bezüglich der Mittagsverpflegung nicht wahr. So belassen es zehn Schulen (32 %) bei der direkten Kontaktaufnahme mit den für die Mittagsverpflegung Verantwortlichen. Jegliche Kritik kann dort angebracht werden und es bedarf laut den Verantwortlichen keinen umfangreichen Befragungen mit Analyse der Antworten.

Die Realschule Plus F (6 %) sieht ebenfalls von regelmäßigen Befragungen bezüglich der Kundenzufriedenheit ab. Dies nehme zu viel Zeit in Anspruch und liefere nichtverwendbare Kritik, so der Verantwortliche. Stattdessen zeigen die Essensreste der einzelnen Mahlzeiten, wie zufrieden die Schüler sowie die übrigen Essensteilnehmer seien.

Die Förderschule P (6 %) führt keine regelmäßigen Befragungen zur Kundenzufriedenheit durch, da der Catering-Service kein Interesse daran hat. Hingegen löst die Einberufung von Krisensitzungen die Probleme und Beschwerden der Schule. Zusätzlich können die Schüler der Ganztagschule vor Ort Kritik äußern.

Insgesamt vier Ganztagschulen erachten die Zufriedenheit der Essensteilnehmer als wichtigstes Kriterium für den Fortbestand ihrer Mittagsverpflegung. Dabei müssen zwei Schulen (13 %) etwas gesondert angesehen werden. Diese haben zu Beginn der Eröffnung der Ganztagschule eine große Umfrage zur Ermittlung der Wünsche und Vorlieben der Schüler, der Lehrkräfte und der Eltern der Kinder durchgeführt. Diese Befragung liefert nun auch für die nachkommenden Essensteilnehmer die Basis für die Mittagsverpflegung.

Die Förderschule D und die Grundschule N befragen zu Beginn jedes Schuljahres die Schüler nach ihren Wünschen und die älteren Schüler nach Kritik für das Vorjahr sowie Verbesserungsvorschläge für das laufende Schuljahr.

Alle Ergebnisse lassen sich in der folgenden Abbildung noch einmal nachlesen.

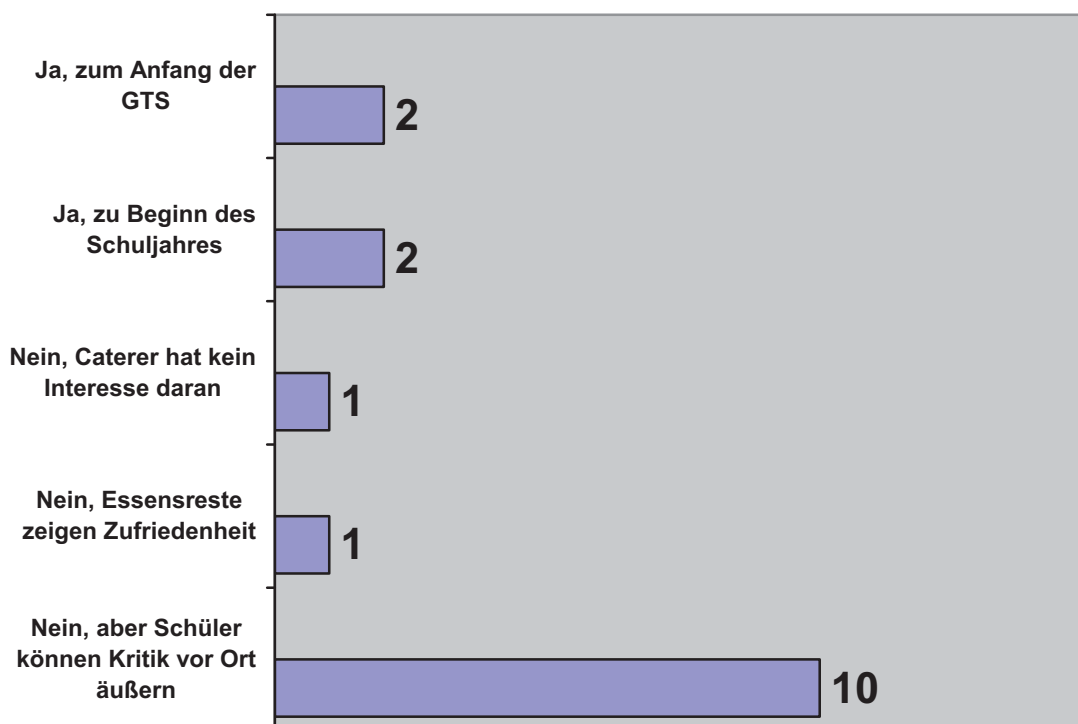


Abb. 95: Regelmäßigkeit der Kundenbefragung

Speiseplanauswertung

Um die Qualität in der Schulverpflegung zu sichern, hat das Projekt „Schule+Essen= Note 1“ unter Mitwirkung des DGE-Arbeitskreises Schule in Abstimmung mit den Referenten der zuständigen Länderministerien die ersten bundesweiten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet. Die Checkliste zu den „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ ist das erste Kontrollinstrument für das Verpflegungsangebot. Anhand dieser Liste kann eingeschätzt werden, inwieweit die Kriterien der Qualitätsstandards umgesetzt sind.

Zusätzlich zu den Informationen aus dem Interview werden die Speisepläne der einzelnen Schulen auf die oben genannten Qualitätsstandards für 20 Essenstage ausgewertet. Die Erneuerung der Checklisten Ende September 2009 kann in dieser wissenschaftlichen Arbeit nicht berücksichtigt werden. Die Angaben beziehen sich somit auf die Checklisten von 2007. Die Ergebnisse der Bereiche Menükomponenten laut Speiseplan, Getränke, Speiseplangestaltung sowie Warmhaltezeit und Ausgabetemperatur werden in den folgenden Kapiteln präsentiert. Dabei handelt es sich immer um die gleiche Vorgehensweise. Die einzelnen Kriterien werden erläutert, die Anzahl der Schulen, welche dieses Kriterium erfüllt haben, genannt und gegebenenfalls Besonderheiten einzelner Schulen im Detail beschrieben.

Menükomponente laut Speiseplan

Das erste Kriterium der Qualitätsstandards betrifft die Häufigkeit von auftretenden Kartoffelkomponenten. Darunter zu verstehen sind Salz- oder Pellkartoffeln sowie Kartoffelpüree. Diese Komponenten sollten den Schülern der Ganztagschule mindestens achtmal innerhalb der 20 Essenstage angeboten werden. Von den 16 ausgewerteten Speiseplänen haben elf Schulen (69 %) diesen Standard erreicht. Somit bieten fünf Schulen (31 %) weniger als achtmal Kartoffelprodukte an.

Kriterium 2 gibt vor, dass frittierte Kartoffelprodukte wie Pommes Frites oder Kroketten höchstens viermal auf dem Speiseplan stehen dürfen. Dieses Kriterium für die Qualität der Mittagsverpflegung wird von allen 16 Schulen (100 %) erfüllt.

Mindestens viermal sollte Vollkornreis auf dem Speiseplan stehen. Dies besagt Kriterium 3 der Checkliste. Auf den meisten Speiseplänen der befragten Schulen ist jedoch nicht ersichtlich, ob es sich um Vollkornreis handelt. Bei den nicht kenntlich gemachten Speiseplänen wird davon ausgegangen, dass es Vollkornreis ist. Nach dieser Auswertung erfüllen zwölf Schulen (75 %) dieses Kriterium und wiederum vier Schulen (25 %) bieten nicht häufig genug Vollkorn an.

Bei den Angaben zu der Angebotshäufigkeit von Vollkornnudeln besteht das gleiche Problem wie bei Kriterium drei. Auch hier ist aus den meisten Speiseplänen nicht ersichtlich, ob es sich um Vollkornnudeln handelt. Es wird ebenfalls bei keiner eindeutigen Anmerkung davon ausgegangen, dass es Vollkornnudeln sind. Kriterium 4 gibt vor, dass Vollkornnudeln mindesten viermal auf dem Speiseplan der Ganztagschule stehen. Alle 16 Schulen (100 %) erfüllen diesen Punkt der Checkliste.

Das Angebot von Hülsenfrüchten wie Erbsen, Bohnen, Linsen, Soja oder Kichererbsen sollte mindestens zweimal auf dem Speiseplan vertreten sein. Kriterium 5 wird von 15 der befragten Schulen (94 %) erfüllt. Ausschließlich eine Schule (6 %) bietet ihren Schülern Hülsenfrüchte weniger als zweimal an.

Das 6. Kriterium der Checkliste wird von keiner der befragten Schulen (0 %) erfüllt. Dieses Kriterium besagt, dass zu jeder Mahlzeit Vollkornbrot gereicht werden oder zumindest bereitstehen sollte.

Ein Angebot von Gemüse als Rohkost sollte laut Kriterium 7 ebenfalls täglich auf dem Speiseplan stehen. Beispiele für Gemüserohkost sind jegliche Salate, Tomaten, Paprika, Gurken und Kohlrabi. Insgesamt 14 Schulen (88 %) können diesen Punkt der Checkliste nicht erfüllen. Ausschließlich zwei der befragten Schulen (12 %) bieten täglich eine Variation an Gemüserohkost an.

Die Beilage des gegarten Gemüses zu einer Mahlzeit wird, laut Kriterium 8 der Checkliste, mindestens zwölfmal verlangt. Dabei spielt es keine Rolle, ob das Gemüse frisch oder tiefgekühlt verarbeitet wird. Sechs Schulen (38 %) können die Häufigkeit der Gemüseverarbeitung aufweisen. Die übrigen zehn Schulen (62 %) bieten gegartes Gemüse seltener an.

Kriterium 9 befasst sich mit der Häufigkeit des Fleischangebotes in der Ganztagschule. Insgesamt sollte zwischen sechs- und achtmal eine fleischhaltige Mittagsmahlzeit auf dem Speiseplan stehen. Als Fleisch werden unter anderem Schnitzel, Hähnchenschenkel, Gulasch oder Hackfleischsoße gesehen. Erfüllen können dieses Kriterium sechs Schulen (38 %). Somit bieten die übrigen zehn Schulen (62 %) zu oft oder zu selten Fleischkomponenten an.

Mit dem vorigen Kriterium geht das zehnte einher. So werden auch Fleischerzeugnisse wie Wurstwaren oder Paniertes in die Auswertung der Qualität aufgenommen und dürfen maximal viermal angeboten werden. Dieses Kriterium wird von allen 16 Schulen (100 %) erreicht.

Gerade für die muslimischen Schüler ist es wichtig, dass bei dem Angebot von Schweinefleisch immer eine alternative Fleischsorte zur Verfügung steht. Dies wird in Kriterium 11 festgehalten. In 14 der befragten Schulen (88 %) wird täglich eine schweinefleischfreie Alternative angeboten. Somit stehen in zwei Schulen (12 %) keine Alternativen zur Wahl.

Drei- bis viermal sollte Seefisch auf dem Speiseplan der Ganztagschule stehen. Dazu zählen unter anderem Heilbutt, Lachs oder Thunfisch. Die Umsetzung des 12. Kriteriums erfolgt in genau acht Schulen (50 %). Die übrigen Acht bieten seltener Seefischgerichte an.

Das Angebot von Eierspeisen wie Rührei oder Omelette ist mit Kriterium 13 der Checkliste mit zweimal festgelegt und wird von allen 16 Schulen erfüllt (100 %).

Kriterium 14 macht darauf aufmerksam, dass ein süßes Hauptgericht maximal zweimal angeboten werden sollte. Als süßes Hauptgericht gelten Milchreis oder Apfel-Quark-Auflauf. Insgesamt elf Schulen (69 %) halten sich an die Vorgaben der Checkliste und fünf Schulen (31 %) bieten öfter als zweimal ein süßes Hauptgericht an. Ein vegetarisches Hauptgericht sollte laut Kriterium 15 täglich auf dem Speiseplan zu finden sein. Die Umsetzung dessen erfolgt an sieben Schulen (44 %). Die restlichen neun Schulen (56 %) bieten sporadisch oder gar kein vegetarisches Gericht an.

Das 16. Kriterium befasst sich mit der täglichen Verfügbarkeit eines Obstdesserts. Darunter zu verstehen sind frische Obststücke, Obstsalat aus überwiegend frischen Früchten oder Fruchtsaft. Von den 16 befragten Schulen können 13 Schulen (81 %) dieses Kriterium nicht erfüllen. Somit steht in drei Schulen (19 %) ein tägliches Obstdessert zur Verfügung.

Im Durchschnitt hat jede Schule neun bis zehn Kriterien erfüllt. Die wenigsten Übereinstimmungen weist die Grundschule E mit sieben Übereinstimmungen auf. Mit 13 erfüllten Kriterien können die Förderschule P, das Gymnasium O und die Realschule Plus die meisten Standards aufweisen. Die erfüllten Kriterien der einzelnen Schule sind in der folgenden Tabelle nachzulesen.

Tab. 19: Erfüllung der Qualitätskriterien im Bereich „Menükomponente laut Speiseplan“

Schule / Kriterium	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Gymnasium A		X	x	x	x		x			x	x	x	x			
Gymnasium B		X	x	x	x					x			x	x	x	
Grundschule C		X	x	x	x		x			x	x	x	x			
Förderschule D	x	X	x	x	x					x		x	x	x		x
Grundschule E		X		x						x	x		x	x		x
Realschule Plus F		X		x	x				x	x	x		x	x	x	
Grundschule G	x	X		x	x					x	x		x	x		
Realschule Plus H	x	X		x	x					x	x		x	x		
Grundschule I	x	X	x	x	x					x	x		x	x		
Förderschule J	x	X	x	x	x					x	x		x	x		
Realschule Plus K	x	X	x	x	x			x		x	x		x	x		
Realschule Plus	x	X	x	x	x			x	x	x	x	x	x		x	x
Grundschule M	x	X	x	x	x			x	x	x	x	x	x		x	
Grundschule N	x	X	x	x	x			x	x	x	x	x	x		x	
Gymnasium O	x	X	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	
Förderschule P	x	X	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	

x = Kriterium erfüllt

Getränke

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Ernährung. Getränke dienen zum Durstlöschern und zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfs. Da der Mangel an Flüssigkeit zu einer Verminderung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit führen kann, sollten den Schülern zu jeder Mahlzeit Getränke zur Verfügung stehen. Dieser Beschluss wird in den Kriterien 17 und 18 der Checkliste für Qualitätsstandards festgehalten. Die Befragung der Ganztagschulen ergibt, dass jede der 16 Schulen (100 %) diese Kriterien erfüllt.

Speiseplangestaltung

Im Bereich der Speiseplangestaltung lassen sich wieder Unterschiede zwischen den einzelnen Schulen feststellen. Diese sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Tab. 20: Erfüllung der Qualitätskriterien im Bereich „Speiseplangestaltung“

Schule / Kriterium	19	20	21	22
Gymnasium A	x	x	x	x
Gymnasium B	x	x	x	x
Grundschule C	x	x	x	x
Förderschule D	x	x		x
Grundschule E	x	x		x
Realschule Plus F	x	x	x	x
Grundschule G	x	x		x
Realschule Plus H	x	x		x
Grundschule I	x		x	x
Förderschule J	x		x	x
Realschule Plus K	x	x	x	x
Realschule Plus L	x		x	x
Grundschule M	x		x	x
Grundschule N	x		x	x
Gymnasium O	x	x	x	x
Förderschule P	x	x	x	x

x = Kriterium erfüllt

In der oberen Tabelle ist zu erkennen, dass alle 16 Ganztagschulen (100 %) das Kriterium 19 erfüllt haben. Dieser Punkt verlangt, dass keine Wiederholungen eines Menüs oder einer Hauptkomponente innerhalb 20 Essenstage auftreten.

Kriterium 20 gibt vor, dass alle Garnituren und Fantasienamen auf den Speiseplänen erläutert werden müssen. Elf der 16 analysierten Schulen (69 %) haben dieses Kriterium erfüllt. Bei den übrigen fünf Schulen (31 %) ist dies nicht der Fall.

Die Erläuterung der Tierart des Fleischproduktes muss laut Kriterium 21 bei jeder Mahlzeit beigelegt sein. In zwölf Schulen (75 %) wird dies anhand von kleinen Abbildungen des Tieres oder in schriftlicher Form ausgewiesen und somit das Kriterium erfüllt. An den anderen vier Schulen (25 %) findet sich keine Erläuterung bezüglich der Tierart des Fleisches.

Damit die Schüler auch das vorgesetzt bekommen, was sie gewählt haben, hält Kriterium 22 fest, ob der Speiseplan mit den Angeboten vor Ort übereinstimmt. Die Erfüllung dieses Punktes ist allen 16 Schulen (100 %) nachzuweisen.

Warmhaltezeiten und Ausgabetemperatur

Die Kriterien 23 und 24 beinhalten Vorschriften bezüglich der Warmhaltezeiten von Gemüse und kurzgebratenen Komponenten sowie die der übrigen Komponenten. Demnach sollten die Speisen maximal zwei Stunden warm gehalten werden. Die Erfüllung dieser Kriterien ist in allen 16 befragten Schulen (100 %) gewährleistet.

Um die Vermehrung von Krankheitskeimen durch fehlende Kühlung oder unzureichende Erhitzung zu vermeiden, darf nach HACCP-Richtlinien die Ausgabetemperatur warmer Speisen 65 °C nicht unter- und die kalter Speisen 7 °C nicht überschreiten. Dies ist in den Kriterien 25 und 26 festgehalten. Beide Kriterien werden laut den Aussagen der Verantwortlichen für die Mittagsverpflegung an allen 16 Schulen (100 %) erfüllt.

DISKUSSION

Leider ist ein qualitativ hochwertiges Essen, das den Schülern auch noch schmeckt, im Schulalltag keine Selbstverständlichkeit. Dabei kann die Schule ein besonderer Ort für die Ernährung sein. Schließlich kann dort sowohl das Wissen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln erlernt, als auch das Erlebnis eines gemeinsamen Essens mit Freunden erfahren werden.

Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung dienen dabei zur Unterstützung und sind so gestaltet, dass eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann. Dieses Prinzip gilt sowohl für die Mittags- als auch für die Zwischenverpflegung. Kinder und Jugendliche benötigen zur Entfaltung ein großes Angebot an Lebensmitteln, welches eine Vielfalt in Geschmack, Geruch, Konsistenz und Aussehen bietet. Die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack kann dazu führen, dass der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren geht [DGE 2009: 4].

Um jeder Schule ein solch optimales Qualitätsmanagement entsprechend der Qualitätsstandards zu bieten, werden die bereits im vorigen Kapitel dargestellten Ergebnisse der Befragung von Verantwortlichen der Mittagsverpflegung bezüglich der Verpflegungssituation an Ganztagschulen nun analysiert und diskutiert. Weiterhin werden Tipps und Vorschläge für eine zukünftige Verbesserung der Mittagsverpflegung gegeben.

Ablauf der Befragung

Der Zeitraum der Befragung mit den Verantwortlichen der Mittagsverpflegung liegt im September 2009. Telefonische Anfragen mit den Schulleitern oder GTS- Verantwortlichen laufen zuerst nur schleppend. Von insgesamt 25 in Betracht kommenden Ganztagschulen im untersuchten Landkreis und dessen nahen Umgebung bekunden ausschließlich die 16 befragten Schulen ihr sofortiges Interesse an der Befragung.

Die übrigen Ganztagschulen lehnen eine Teilnahme an der Befragung direkt telefonisch aufgrund von fehlendem Interesse ab oder schieben nach genaueren Informationen Ausflüchte wie plötzlich anstehende Konferenzen oder Startschwierigkeiten im Schuljahr vor. Ob diese Ablehnung mit der vorherrschenden Verpflegungssituation zusammenhängt, wird sich leider nicht klären lassen. Dabei besteht der Sinn dieser

Arbeit ja nicht darin, die „schwarzen Schafe“ finden zu wollen, sondern sie dient eher als Hilfe und Unterstützung zur Optimierung des Versorgungskonzeptes. Ein größeres Interesse diesbezüglich wäre wünschenswert gewesen.

Trotz dieser Hindernisse ist es gelungen, die verschiedenen Schulformen Förderschule, Grundschule, Realschule Plus und Gymnasium mit verschiedenen Verpflegungssystemen in die Befragung zu integrieren. So kann trotzdem ein umfassender Vergleich und Überblick gewährleistet werden.

Auswahl des Anbieters

Um einen optimalen Verpflegungsdienst für die Mittagsverpflegung zu verpflichten, sollten sich die Anbieter mittels Ausschreibungsverfahren der Schule oder des Trägers um den Verpflegungsbetrieb der Schule bewerben. Dies trifft nicht bei Schulen mit Eigenbewirtschaftung zu.

Die Auswahl des Essensanbieters der acht Schulen mit dem Angebotswettbewerb besteht aus Cateringservices, meist aus Tiefkühl-Gerichten sowie Verteilerküchen aus der Umgebung. Vorteile für Verteilerküchen wie die beauftragten Krankenhausküchen sehen die betroffenen Schulen in der Nähe zum Standort und den damit verbundenen geringen Warmhaltezeiten der Speisen. Die Schulen, welche von Cateringservices und Tiefkühl-Gerichten beliefert werden, sehen Positives im Prozess des Schockfrostens. Dies erhält die Nährstoffe der Lebensmittel. Oftmals wird die Entscheidung der Anbieterauswahl vom Träger der Schule getroffen. In den meisten Fällen der befragten Schulen ist dies die zuständige Verbandsgemeinde des Schulstandortes.

Bei allen Verpflegungssystemen ist es jedoch wichtig, dass die Ganztagschule oder der Schulträger Qualitätsanforderungen zusammenstellt, die in einem Leistungsverzeichnis ausgewiesen werden. Dieses Leistungsverzeichnis dient als Basis für das Ausschreibungsverfahren. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote. Bei Ganztagschulen mit Eigenbewirtschaftung kann dieses Leistungsverzeichnis für die Anforderungen an das Küchenpersonal genutzt werden [WWW.LANDWIRTSCHAFT-BW.INFO].

Die Broschüre „Arbeitshilfe für die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses zur Schulverpflegung“ vom Ministerium für Ernährung bietet Hilfen zur Formulierung von Leistungsbeschreibungen. Aus der Vielzahl der Teilaspekte können Kommunen und Schulleiter das für ihre Ausschreibung Notwendige auswählen.

Das Leistungsverzeichnis gibt demnach über Anforderungen wie die Zubereitungsarten, das gewählte Verpflegungssystem, das gewählte Ausgabesystem, die Logistik bei der Anlieferung, der Art der Bestellung und Abrechnung, die Ansprechpartnerin oder den Ansprechpartner, die betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzepte und die vom Auftraggeber festgelegten Sanktionen bei Nichteinhaltung der Qualitätsstandards Aufschluss [WWW.LANDWIRTSCHAFT-BW.INFO].

Bei den bereits befragten Schulen kann ein Leistungsverzeichnis nicht mehr bei der Wahl des Anbieters genutzt werden, da bereits Verträge bestehen und diese nach anderen Kriterien abgeschlossen wurden. Trotzdem ist es empfehlenswert, für künftige Anbieterwechsel ein solches Verzeichnis anzuschaffen oder ein solches nachträglich für die Sicherung der momentanen Verpflegungsqualität zu entwickeln.

Kooperation mit anderen Schulen

Die Kooperation mit Schulen, die bereits Erfahrungen im Bereich Ganztagsschule haben, ist unerlässlich. Der Informationsaustausch kann bei der Beseitigung von Schwierigkeiten vor der Eröffnung sowie während des Ganztagsschulbetriebs helfen. Hinsichtlich des Informationsaustausches mit bereits bestehenden Schulen haben sich die befragten Schulen vorbildlich verhalten.

Leider nutzt nur eine Schule die bundesweiten Netzwerktreffen des Themenateliers "Ganztagsschule der Vielfalt". Dabei bieten diese eine große Unterstützung in Sachen Ganztagsschulorganisation und -durchführung. So werden im Themenatelier Ganztagschulen dabei unterstützt, ganz konkrete Fragen zu bearbeiten, die auf dem Weg zu einer „Ganztagsschule der Vielfalt“ anstehen. Das Themenatelier arbeitet in drei regionalen Verbänden mit Ganztagschulen zusammen und tauscht sich bundesweit aus. Die teilnehmenden Ganztagschulen lernen erprobte Praxismodelle kennen und erhalten einen finanziellen Zuschuss, damit sie modellhaft eigene Projekte anschieben können. Die Verbände werden von professionellen Moderatoren begleitet [WWW:GANZTAEGIG-LERNEN.ORG, 2].

Ganztagschulen, die komplett auf eine Kooperation oder Unterstützung anderer verzichten, haben kaum eine Möglichkeit, den Ganztagschulablauf optimal auf die Schüler sowie die übrigen Beteiligten auszurichten. Das gesamte System Ganztagschule birgt viele Einzelheiten, welche von unerfahrenen Schulen nicht berücksichtigt

werden können. Diesen Schulen ist dringend zu raten, sich auch nachträglich über Vorschläge zur Optimierung der Abläufe zu informieren.

Ermittlung der Essensteilnehmer

Die Ermittlung der Essensteilnehmer vor den Mahlzeiten dient zur Orientierungshilfe des Küchenpersonals bezüglich der zuzubereitenden Mengen von Speisen. Wird dem Küchenpersonal morgens keine genaue Anzahl der Essensteilnehmer durchgegeben, können diese die Mengen nicht genau kalkulieren, sondern nur nach Gewohnheitsmengen kochen. Dies kann bei Erkrankungen oder Schulausflügen und dem damit verbundenen Fernbleiben der Schüler vom Mittagessen zu unnötigen Kosten und Essensresten führen. Für die drei Schulen, die nach diesem Verfahren vorgehen, ist es empfehlenswert, dieses System zu überdenken und auf eine der bereits genannten anderen Möglichkeiten umzusteigen.

Die Mehrzahl der befragten Schulen muss aufgrund der Caterer frühzeitig die Essenswünsche und Anzahlen bekannt geben. Bei kurzfristigen Erkrankungen können die Essensanzahlen somit nicht mehr reduziert werden. Die bestellten Menüs sind vom Caterer bereits in Rechnung gestellt und können nicht mehr zurückgenommen werden. Eine Minimierung der Ausgabemenge könnte vorgenommen werden, jedoch sind die übrig bleibenden Reste für eine gesamte neue Mahlzeit zu wenig, sodass dies keinen Sinn macht. Die Restportionen können höchstens bei der nächsten Bestellung berücksichtigt und ergänzt werden.

Die Ganztagschulen, die morgens die genauen Essensteilnehmer ermitteln, beugen zwar überflüssigen Essensresten und Kosten vor, jedoch bedarf diese Methode gerade in Grundschulen und Förderschulen einen großen Zeiteinsatz, welcher meist von der eigentlichen Unterrichtszeit abgeht. Auch hier müsste eine Optimierung der Vorgehensweise geschaffen werden, die nicht in das normale Unterrichtsgeschehen eingreift. Trotzdem bietet diese Variante die ökonomisch und ökologisch beste Variante zur Ermittlung der Essensteilnehmer.

Mittagsangebot

Bei der Speisenplanung sind neben den Standards für die Getränkeversorgung und die Mittagsverpflegung weitere Anforderungen zu berücksichtigen. So ist es eigentlich Pflicht, bei mehr als 50 Essensteilnehmern pro Tag, zwei Menülinien anzubieten. Ei-

nes der Menüs muss dabei durchgängig ohne Fleisch und ohne Fisch, sprich rein vegetarisch, sein. Weiterhin muss aus religiösen Gründen ebenfalls bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten werden [DGE 2009:11].

Die genannten Vorgaben werden jedoch nicht von allen Schulen abgedeckt. Im Bereich der schweinefleischfreien Mahlzeiten erweisen sich die Schulen jedoch vorbildlicher als im Bereich des vegetarischen. Dabei könnte mit dem Angebot eines vegetarischen Gerichtes die Abdeckung beider Aspekte gewährleistet werden. Schließlich bringt eine fleisch- und fischlose Mahlzeit automatisch eine schweinefleischfreie Mahlzeit mit sich. Das Angebot eines schweinefleischfreien Gerichts hingegen, dient nur den Muslimen aus religiösen Ansichten und lässt die Vegetarier außer Acht.

Unabhängig davon, wie viele Gerichte den Schülern zur Auswahl stehen oder ob sie in Schüsseln oder auf Tablett serviert werden, ist es vor allem wichtig, dass den Schülern für das Essen genügend Zeit zur Verfügung gestellt wird. Es sollten mindestens 60 Minuten Pausenzeit eingeplant werden, um den Gang zur Mensa oder zum Speiseraum, das Hände waschen, das Anstehen bei der Ausgabe des Essens, das Suchen eines Sitzplatzes, die Einnahme des Mittagessens, der Pflege sozialer Kontakte und das Abräumen ohne Stress und Hektik erledigen zu können. Die Umsetzung dieses Ablaufes mit dem vorgegebenen Zeitmaß wird nur in wenigen Schulen eingehalten.

Abgesehen davon, dass in den meisten Schulen die zur Verfügung gestellte Zeit für die Mittagsverpflegung im Gesamten wesentlich kürzer ist, wird, um Zeit einzusparen, in knapp einem Drittel der Schulen auf eine Mittagsmahlzeit bestehend aus mehreren Gängen wie zum Beispiel Vorspeise, Hauptgericht und Dessert oder Hauptgericht und Dessert, verzichtet. Dabei kann eine ausgewogene und gesunde Mahlzeit ausschließlich bestehend aus einem Hauptgericht nicht gewährleistet werden. In diesem Bereich sind daher Verbesserungen unbedingt erstrebenswert. Da die elf Schulen mit Dessertangebot meist frische Obststücke oder Quark anbieten, könnte mit nur minimalem Aufwand eine einfache Lösung für eine vitaminreiche Speisekomponente geschaffen werden.

Preisgestaltung für die Mittagsverpflegung

Zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Nährstoffversorgung, der Lern- und Leistungsfähigkeit und der Integration in die Schulkultur ist die Teilnahme am Mittagessen eine wesentliche Voraussetzung. Im Ganztagschulbetrieb aller befragten Schulen ist

deshalb eine Teilnahme aller Schüler am Mittagessen verpflichtend. Dieses setzt voraus, dass jeder Schüler die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen und zwar unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen Hintergrund.

Aus diesem Grund ist es wichtig, die Preise für die Mittagsverpflegung so minimal wie möglich zu halten. Die Qualität der Speisen sollte darunter jedoch nicht leiden. Eine ernährungsphysiologisch einwandfreie Mittagsverpflegung muss gewährleistet werden.

Der Sozialfond für finanziell benachteiligte Schüler bietet diesbezüglich schon einen guten Lösungsansatz. Die Gegenargumente der Schüler oder deren Eltern, die nicht unterstützt werden, sind ebenfalls zu verstehen. Diese vertreten folgenden Standpunkt: „Da ein Mittagessen angeboten werden muss, sollten alle Teilnehmer den gleichen Beitrag leisten“.

Dieses Konzept setzt ausschließlich die Realschule Plus L konsequent um. Diese bietet das Mittagessen für alle am Essen teilnehmenden Schüler für 1,00 Euro an. Somit soll eine finanzielle Ungerechtigkeit vermieden werden. Den Übertrag bezahlt der Träger der Schule.

Auch das Abrechnungssystem der Kosten für die Mittagsverpflegung könnte in den meisten Schulen optimiert werden. So führen Guthabekarten, Wertmarkensysteme oder Magnetkartenbestellsysteme zu wesentlich weniger Aufwand. Im Folgenden werden die einzelnen Abrechnungssysteme erläutert.

Guthabekarte

Bei diesem Abrechnungssystem zahlen die Eltern zu Beginn jeden Monats oder jedes Schuljahres einen festgelegten Geldbetrag, der auf einer Gutschriften- oder Geldkarte gespeichert ist. Die Schüler wählen ihr Essen wie unter dem Punkt „Ermittlung der Essensteilnehmer“ beschrieben. Die Kosten werden nach der Ausgabe der Speisen an der Kasse vom gespeicherten Betrag auf der Geldkarte abgezogen. Ein Vorteil, den dieses System mit sich bringt, ist, dass ausschließlich die Mahlzeiten verbucht werden, an denen der Schüler oder die Schülerin auch tatsächlich teilnimmt [DGE 2007: 22].

Wertmarkensystem

Bei diesem Abrechnungssystem erwerben die Schüler Wertmarken, mit denen sie das Essen zahlen und die gegebenenfalls auch als Zahlungsmittel in der Cafeteria eingesetzt werden können. Mit dem Kauf einer Wertmarke wird automatisch die Teilnehmerzahl an der Mittagsmahlzeit festgestellt. Der Verkauf der Wertmarken kann am Morgen erfolgen, aber auch einen Tag oder eine Woche vor der Speisenausgabe [DGE 2007: 22].

Magnetkartenbestellsystem

Dieses Abrechnungssystem wird aufgrund des kostenintensiven Anschaffungspreises in Schulen selten verwendet, ist aber die einfachste und optimalste Lösung. Hier bestellen die Schüler mit einer personalisierten Magnetkarte, auf der ein vorher festgelegter Geldbetrag gespeichert ist, das Essen über einen Bestellterminal in der Schule oder über das Internet und erhalten es an der Ausgabestelle. Die Abrechnung erfolgt bargeldlos, da die Kosten bei der Bestellung der Speisen von der Magnetkarte abgebucht werden. Auch hier kann der Bestellzeitpunkt des Essens der Flexibilität des Küchenpersonals angepasst werden [DGE 2007: 22].

Diese Systeme bieten sich zur Kostenabrechnung besonders gut an, da sie die Abrechnung der Kosten problemlos abwickeln und gleichzeitig die Essensteilnehmer ermitteln können. Leider werden diese Systeme an keiner der befragten Schulen verwendet. In diesem Bereich könnte die Organisation des Ganztagschulablaufes in wesentlichen Punkten optimiert werden.

Essensausgabe

Wie die Ergebnisse der Befragung bereits zeigen, werden bei der Ausgabe der Speisen zwei Wege verwendet. Die Schulen, welche Mehrportionenausgaben in Schüsseln und Platten, die auf den Tischen verteilt werden, betreiben, wollen den Schülern dabei helfen, die Gemeinschaft zu fördern und so das Schulklima zu verbessern, denn das gegenseitige Schüssel reichen fördert die Kommunikation der Schüler. Weiterhin gibt es in den meisten dieser Schulen Tischdienste, welche die Schüler mit Aufgaben wie den Tisch decken, den Tisch säubern und das Essen holen vertraut machen. So entsteht Selbstständigkeit und Verantwortung gegenüber dem Tischnachbarn. Weiterhin legen diese Schulen großen Wert auf alltägliche Tischmanieren [DGE 2007: 22].

In den übrigen Schulen wird nach dem Cafeteria-Line Verfahren vorgegangen. Hier werden die Speisen einzeln auf dem Teller angerichtet und an der Ausgabetheke mit Tablett abgeholt. Da die Schüler hier für den Ablauf der Mittagsverpflegung selbst verantwortlich sind, ist es verständlich, dass dies die Selbstständigkeit enorm fördert. Weiterhin können Essensreste durch angepasste Portionen vermieden werden. Hier gilt das Prinzip „Weniger ist mehr und wer noch Hunger hat, kann sich einen Nachschlag holen“. Aufgrund des Gewichtes des Tablett ist dieses Ausgabeverfahren in Grundschulen oder Förderschulen nur schwer realisierbar [DGE 2007: 22].

Eine innerhalb der Befragung nicht verwendete, jedoch trotzdem nennenswerte Ausgabetechnik ist das Free-Flow-System. Hier werden alle angebotenen Speisen in einer Art Buffet aufgestellt und die Schüler, die an der Mittagsverpflegung teilnehmen, stellen sich die Speisekomponenten selbst zusammen. Die Speisen sind in der Regel nach der üblichen Menüfolge angeordnet: Vorspeise und Salat, Hauptgericht, Nachspeise und Getränke. Im Anschluss geht der Gast mit seinem Tablett zur Kasse und bezahlt das, was er sich ausgesucht hat. Vorteile bietet dieses System, weil es eine individuelle Wahlmöglichkeit bei optimalem Speisenangebot und Präsentation gibt. Weiterhin entsteht weniger Unzufriedenheit, da das „Meckern“ aufgrund der eigenen Speisenauswahl reduziert wird. Leider sind die bei diesem Verfahren zu kochenden Mengen nur schwer abzuschätzen, insofern die Küche die Präferenzen der Schüler nicht kennt. Weiterhin ist dieses Ausgabeverfahren erst ab der Sekundarstufe empfehlenswert [DGE 2007: 22].

Speiseplangestaltung

Um den Schülern der Ganztagschule eine ausgewogene und gesunde Ernährung bieten zu können, ist es unter anderem wichtig, einen abwechslungsreichen Speiseplan zu gestalten, welcher alle wichtigen Nährstoffe enthält. Weiterhin sollen alle Essens Teilnehmer ein Mitspracherecht bei der Speisenauswahl haben. Gerade bei Grund- oder Förderschulen sollten auch die Eltern der am Essen teilnehmenden Schüler bei der Speiseplangestaltung ein Mitspracherecht haben.

In den meisten Schulen wird dies jedoch nicht konsequent umgesetzt. Der Einfluss der Eltern wird in nur sieben Schulen regelmäßig berücksichtigt und bewusst in die Speiseplangestaltung eingebunden. Ebenso werden die Schüler nur passiv in die Planung des Speisenangebotes einbezogen. Diese dürfen in allen befragten Schulen Wünsche äußern, haben aber keinen aktiven Einfluss bei der Speiseplangestaltung.

Dabei könnte sich dies durch einen Essensausschuss an jeder Schule sehr einfach umsetzen lassen. Mitglieder dieses Ausschusses sollten Vertreter der Essensteilnehmer, wie Schülerschaft, Lehrer, Küchenpersonal, GTS-Verantwortlicher und Eltern sein. Diese können in den Ausschusssitzungen die Wünsche und Beschwerden der jeweiligen Gruppe vertreten und somit aktiv an der Speiseplangestaltung teilnehmen.

In diesem Bereich muss an allen Schulen eine Verbesserung erfolgen. Auch wenn sich der Arbeitsaufwand etwas erhöht, kann nur so ein zufriedenstellender Speiseplan für alle Essensteilnehmer entwickelt werden. Da die Speisen, die angeboten werden, von allen Beteiligten gewünscht wurden, führt dies automatisch zu mehr Freude am Essen und weniger Essensresten, was sich wiederum positiv auf den restlichen organisatorischen Ablauf auswirkt.

Kundenzufriedenheit

Um die Wünsche, Vorlieben, Kritik und Beschwerden der Schüler der Ganztagschule erfüllen beziehungsweise verbessern zu können, müssen sie erfasst werden. Als Maßstab dafür gibt es die Kundenzufriedenheit. Diese ermittelt, wie zufrieden der Kunde, in diesem Fall die Schüler der Ganztagschule und die übrigen Essensteilnehmer, mit einem Produkt, hier der Mittagsverpflegung, sind.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. hat mit den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung festgelegt, dass es in jeder Ganztagschule einen Verantwortlichen für die Mittagsverpflegung, auch Verpflegungsbeauftragter beziehungsweise Verpflegungsbeauftragte genannt, für die interne Qualitätssicherung geben muss. Diese Person ist Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung Beteiligten. Sie koordiniert die Kommunikation der verschiedenen Teilnehmergruppen des Verpflegungsangebotes und vermittelt zwischen den Schnittstellen Küchenpersonal, Schülerschaft, Eltern, Schulleitung und Schulträger [DGE 2009: 21].

In keiner der 16 befragten Schulen gibt es eine Person, die ausschließlich für die Koordinierung der Mittagsverpflegung zuständig ist. In den meisten Fällen sind es Personen, die in unmittelbarer Nähe zur Mittagsverpflegung stehen, wie der Ganztagschul-Verantwortliche oder das Küchenpersonal. Sie alle tragen jedoch zusätzlich die Verantwortung für andere Abteilungen im Ganztagsschulablauf. Dies sollte schnellstmöglich geändert werden, denn aufgrund der zeitintensiven Arbeit kann dieses Amt nur schwer mit anderen Aufgabenbereichen zusammengelegt werden.

Eine geeignete Person für diese Aufgabe kann eine Lehrkraft sein, die über die notwendigen Grundkenntnisse aufgrund von fachlichen Voraussetzungen und Fortbildungen verfügt. Da die Arbeit des Mittagsverpflegungskoordinators jedoch sehr zeitintensiv ist, sollte eine Reduzierung der Unterrichtsstunden gewährt werden. Weiterhin prädestiniert sind Ökotrophologen, Diätassistenten oder Hauswirtschaftsleiter. Die Tätigkeit kann von der Schule oder dem Schulträger entsprechend honoriert werden. Aber auch der Essensausschuss mit Vertretern von Eltern, Schülerschaft, Lehrerschaft, Schulleitung und Schulträgern, die sich in regelmäßigen Abständen mit oben genannten Problemstellungen befassen, können diese Aufgabe annehmen.

Unabhängig davon wer dieses Amt des Verpflegungsbeauftragten erfüllt, grundlegend ist, dass diese verantwortliche Person berufsfachliche Qualifikationen mit sich bringt und ihr Wissen durch regelmäßige Teilnahmen an entsprechenden Weiterbildungsmaßnahmen auffrischt. Sofern dieser Beauftragte keine einschlägige Berufsausbildung aufweisen kann, ist es wichtig, entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen.

Neben einer für die Mittagsverpflegung verantwortlichen Person ist es, um die Mittagsverpflegung optimal gestalten zu können, wichtig, regelmäßige Befragungen zum Thema Kundenzufriedenheit durchzuführen. Dabei können alle Personen, die mit der Ganztagschule zu tun haben, einbezogen werden. Wie bereits beschrieben, finden Befragungen zur Kundenzufriedenheit unterschiedlich oft und bei unterschiedlichen Essensteilnehmern statt. Auch hier muss der Verpflegungsbeauftragte Sorge dafür tragen, dass regelmäßige Rückmeldungen gegeben werden.

Speiseplanauswertung

Gleichwohl für welches Verpflegungssystem sich eine Ganztagschule entscheidet, es ist immer besonders wichtig, dass der Anbieter die Nährstoffempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung berücksichtigt. Im folgenden Teil dieser Arbeit werden die Ergebnisse der Speiseplanauswertung von 20 Essenstagen diskutiert und analysiert.

Menükomponente laut Speiseplan

Die Angaben zur Auswahl, Häufigkeit und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgen auf Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlun-

gen der DGE. Ausgehend von den bereits erläuterten Grundlagen müssen im Gesamtangebot mindestens die in der Checkliste 1 verankerten Lebensmittel beziehungsweise Speisen enthalten sein. Darüber hinaus kann das Speisenangebot beliebig erweitert werden. Im Folgenden werden die Kriterien der Checkliste für Qualitätsstandards in der Schulverpflegung detaillierter erläutert:

Kriterium 1 & 2 (Kartoffeln)

Kartoffeln zählen zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel des Menschen. Sie enthalten hochwertige Ernährungswerte durch Vitamin C, B1 und B2 sowie Magnesium und Eisen. Weiterhin bestätigt die niedrige Kalorienzahl den gesunden Verzehr. Als leicht verdauliche Energieversorger sind Kartoffeln das ideale Naturprodukt für die gesundheitsbewusste Ernährung. Die fetthaltige Verarbeitung zu Pommes Frites oder Kroketten schließen diese Argumente aus und sollten so selten wie möglich serviert werden [WWW.KARTOFFEL.NET].

Aus ernährungsphysiologischen Gründen hingegen ist es wichtig, Kriterium 1 zur Qualitätsverbesserung zu erfüllen. Leider gelingt dies nicht allen der befragten Schulen. Argumente, dass den Schülern Kartoffeln nicht schmecken, dürfen nicht unberücksichtigt bleiben. Um die Schüler an dieses Produkt heranzuführen, können diese in den Unterrichtsalltag eingebunden werden. Dies weckt Neugierde sowie Interesse, welche sich auch bei der Mittagsverpflegung bemerkbar machen.

Kriterium 3 & 4 (Vollkornreis und –nudeln)

Vollkornprodukte wie Nudeln bestehen aus Vollkornmehl. Dies ist stärker gemahlen als normales Mehl und enthält deshalb mehr Ballaststoffe. Vollkornreis enthält ebenfalls wesentlich mehr Ballaststoffe als der normale Langkornreis. Eben diese Ballaststoffe sind für den menschlichen Organismus von großer Bedeutung. Denn sie regen die Verdauung an, erniedrigen die Blutfette wie Cholesterin und verzögern das Auftreten von ernährungsbedingten Krankheiten wie Diabetes mellitus oder Gicht [WWW.NET-HAUSARZT.DE].

Die korrekte und konsequente Umsetzung dieser Kriterien erfolgt nur in wenigen Schulen. In den meisten Schulen wird zwar oft Reis oder Nudeln gereicht, doch die Speisepläne weisen nicht aus, ob es sich dabei um Vollkornvarianten handelt. In diesem Punkt ist die Auswertung der Kriterien keine realistische Darstellung.

Kriterium 5 (Hülsenfrüchte)

Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen oder Bohnen versorgen den menschlichen Organismus wie kein anderes Nahrungsmittel mit wertvollen pflanzlichen Proteinen, mit Mineralstoffen und Vitaminen. Zusätzlich enthalten auch diese Ballaststoffe. Ein weiterer wichtiger Faktor ist, dass sie nicht dick machen, da sie zu den Lebensmitteln mit großer Nährstoff- aber kleiner Energiedichte gehören. Da dieses Kriterium der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung von 15 der 16 Ganztagschulen umgesetzt wird, lässt sich dadurch die bei den Schulen erkannte Prägnanz des Kriteriums ausmachen [WWW.GESUND.CO.AT].

Kriterium 6 (Vollkornbrot)

Das Angebot von Vollkornbrot wird in keiner der 16 befragten Schulen erfüllt. Da die Checklisten der Qualitätsstandards für die gesamte Schulverpflegung und nicht ausschließlich für die Mittagsverpflegung gelten, trifft dieses Kriterium eher für die Zwischenverpflegung in den Pausen zu. Handelt es sich bei der Auswertung nur um die Speisen der Mittagsverpflegung ist ein nicht Erreichen dieses Kriteriums nicht gravierend. Es sollte trotzdem darauf geachtet werden, dass, wenn Suppen oder andere Gerichte mit Brot oder Brötchen gereicht werden, es immer eine Vollkornvariante gibt.

Kriterium 7 & 8 (Gemüse)

Gemüse sollte heute in einer gesunden und ausgewogenen Ernährung den Hauptbestandteil jeder Mahlzeit darstellen. Denn Gemüse ist reich an Kohlenhydraten, Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen. Der hohe Wasseranteil führt außerdem dazu, dass der Energiegehalt sehr gering ist [WWW.LEBENSMITTELLEXIKON, 1].

Im Angebot von Gemüse-Rohkost haben fast alle Ganztagschulen ein Defizit. Hier muss das Klischee „schmeckt nicht, gibt's nicht“ unbedingt abgeschafft werden. Dies kann unter anderem durch eine Zusammenarbeit mit den Lehrern der Fächer Deutsch, Haushaltslehre oder Biologie geschehen. Die Behandlung des Themas Gemüse kann in diesen Fächern problemlos ins Unterrichtsgeschehen integriert werden.

Weitere Schüler verweigern das Essen von Gemüse, da sie dieses nicht kennen. Viele der Verantwortlichen berichten während den Interviews von katastrophalen Familienverhältnissen mit unregelmäßigen Mahlzeiten. So tragen nicht die Kinder und Jugendlichen, sondern eher deren Eltern die Schuld an der Verweigerung Gemüse zu essen.

Es muss den Schülern unbedingt vermittelt werden, dass auch gesunde Lebensmittel wie eben Gemüse lecker schmecken können. Das Angebot von täglichen Salaten kann hier ein erster Schritt sein. Viele Schulen bieten dies bereits an, aber es ist wichtig, dass alle dieses Konzept konsequent durchziehen.

Kriterium 9, 10 & 11 (Fleisch- und Wurstwaren)

Fleisch ist einer der wichtigsten tierischen Proteinlieferanten in der menschlichen Ernährung. Leider steckt in beliebten Fleischsorten wie Wurstwaren oder Paniertem ein hoher Anteil von Fett. Aus diesem Grund soll der Speiseplan an Ganztagschulen regelmäßig fleischfreie Gerichte anbieten [WWW.LEBENSMITTELLEXIKON.DE, 2].

Da Fleisch früher, besonders bei männlichen Personen, als Hauptbestandteil einer Mahlzeit und Energielieferant galt, ist dieses überholte Klischee noch heute in den Köpfen der Menschen verankert. Die zu häufig angebotenen fleischhaltigen Mahlzeiten der befragten Schulen sind ebenfalls auf diesen Mythos zurückzuführen und müssen unbedingt reduziert werden.

Aus religiösen Gründen ist es Moslems verboten Schweinefleisch zu essen. Da immer mehr Moslems in Deutschland zur Schule gehen, wird unter Kriterium 11 dieses Verbot berücksichtigt, indem es besagt, dass zu einer schweinefleischhaltigen Mahlzeit immer eine schweinefleischfreie Alternative angeboten werden muss. Zum Verständnis der Schüler kann auch dieser Inhalt unter anderem im Religionsunterricht thematisiert werden.

Die 16 befragten Schulen passen sich dem Verbot der Muslime an und verzichten entweder auf Schweinefleischgerichte oder bieten immer eine Alternative für die muslimischen Schüler an. In diesem Bereich gehen alle Ganztagschulen vorbildlich an dieses Kriterium heran.

Kriterium 12 (Fisch)

Nach Feststellung der Jugendgesundheitsberatung entspricht das Gesundheitsbild bei nahezu 80 % der Jugendlichen nicht dem Normalfall. Um dies zu regulieren, sollte Seefisch einen festen Platz im Speiseplan der Kinder und Jugendlichen erhalten. Denn dieser ist kalorienarm und enthält im Gegensatz zu dem Fett anderer Nahrungsmittel überproportional viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die Fettleibigkeit verhindern und Herzerkrankungen vorbeugen [WWW.FISCHINFO.DE].

In diesem Bereich können viele Schüler ebenfalls nichts mit den Speisen anfangen, da sie diese nicht kennen. Nur die Hälfte der befragten Schulen bietet in unregelmäßigen Abständen Fischgerichte an. Die Überreste der Speisen zeigen keine Akzeptanz seitens der Essensteilnehmer.

Aus den oben bereits genannten Gründen ist es jedoch wichtig, dass die Schüler regelmäßig Fisch zu sich nehmen. Um eine Verbesserung der Akzeptanz zu erreichen, können auch hier die Inhalte ohne großen Aufwand im Unterricht aufgegriffen werden. Ein Angelausflug zum Weiher der Umgebung und dem eigenständigen Zubereiten der erlegten Beute kann den Schülern diese Speisen zusätzlich näher bringen. Es besteht ein enormer Optimierungsbedarf.

Kriterium 13 & 14 (Eier- & Süßspeisen)

Aufgrund eines erhöhten Fett- und Kaloriengehaltes sollten Eier- und Süßspeisen, wenn diese auch von den Schülern gewünscht werden, nur selten in den Speiseplänen der Ganztagschulen auftauchen. Die 16 befragten Schulen versuchen dieses Kriterium weitestgehend zu erfüllen. Bei Eierspeisen stellt dies kein Problem dar. Doch die Präferenzen für Süßspeisen stehen bei den Kindern und Jugendlichen an oberster Stelle, da diese in den meisten Fällen auch zu Hause nur selten zubereitet werden. Es ist somit unbedingt darauf zu achten, bei dem Angebot einer Süßspeise einen gesunden Ausgleich wie ein Obstdessert oder einen Salat als Vorspeise zu schaffen.

Kriterium 15 (Vegetarisches Gericht)

Berichte über Massentierhaltung, Tiertransporte durch ganz Europa, die gegen den Tierschutz verstoßen oder auch der Trend zu einem gesünderen und vitaminreicheren Lebensstil haben besonders in den letzten Jahren gerade Jugendliche zu der Entscheidung geführt, kein Fleisch mehr zu konsumieren und vegetarisch zu leben.

Dieser Lebensstil wird auch in den Kriterien für die Qualitätsstandards der Schulverpflegung festgehalten. So ist es die Pflicht einer Ganztagschule täglich ein vegetarisches Gericht bei der Mittagsverpflegung anzubieten.

Die Erfüllung dieses Kriteriums gelingt jedoch nur in wenigen Schulen. Die meisten dieser Ganztagschulen argumentieren damit, dass keine Vegetarier am Mittagessen teilnehmen. Eine vegetarische Alternative würde bei Bedarf jedoch gereicht werden. Die Ergebnisse dieser Befragung sind somit nicht hinreichend prüfbar.

Kriterium 16 (Obst)

Frisches Obst enthält unter anderem besonders viele Vitamine, Ballaststoffe und Mineralstoffe. Es zählt zu den wichtigsten Lebensmitteln der menschlichen Ernährung. Der hohe Wassergehalt von fast 80 % sowie die hohe Nährstoffdichte tragen ebenfalls dazu bei [WWW.LEBENSMITTELLEXIKON.DE, 3].

Aus diesen Gründen empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) täglich ein Obstdessert bei der Mittagsverpflegung anzubieten. Die Umsetzung dieser Empfehlung erfolgt jedoch nur in wenigen Schulen. Die Kosten dieses Desserts sind wesentlich höher als die für einen Quark oder Pudding. Trotzdem sollte diesem Kriterium mehr Beachtung geschenkt werden. Der Kauf von saisonalem Obst aus der Umgebung kann hier eine Kostensenkung bringen. Weiterhin kann ein schuleigener Garten mit Obstbäumen angelegt werden. Die Arbeit und Ernte der Früchte verbindet die Schüler zusätzlich mit dem Dessert und führt zu einer erhöhten Akzeptanz des Desserts.

Getränke

Bekanntlich besteht der Mensch zu zwei Dritteln aus Wasser und muss daher regelmäßig trinken. Kinder haben sogar einen höheren Wasseranteil und aufgrund der vielen Bewegung ist der Trinkbedarf von Kindern und Jugendlichen höher als der von Erwachsenen. Kinder und Jugendliche im Schulalter benötigen mindestens einen Liter an Getränken. Tatsächlich trinken sie aber meist zu wenig. Da der Mangel an Flüssigkeit zu einer Verminderung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit führen kann, stehen in allen befragten Schulen den Schülern zu jeder Mahlzeit Getränke zur Verfügung.

Am besten eignet sich dafür Wasser. Die Wasserversorgung kann zum Beispiel durch Trinkwasserspender oder die Installation von Brunnen erfolgen, die regelmäßig gewartet und auf ihren Keimgehalt kontrolliert werden. Statt Trinkwasser können auch Mineral- oder Tafelwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees angeboten werden. Kaffee und schwarzer Tee sollten aufgrund ihres Koffeingehaltes nur an Schüler der Oberstufe ausgegeben werden. Softdrinks wie Cola, Limonade, Fruchtsaftgetränke, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke bestehen zu großen Teilen aus Zucker oder künstlichen Aromen und sollen daher in Schulen nicht angeboten werden.

In diesem Bereich der Verpflegungssituation in Ganztagschulen sind bei den befragten Schulen keine Mängel zu nennen. Die Getränkeversorgung erfolgt in den meisten Schulen mit Mineralwasserflaschen, die auf den Tischen stehen und an denen sich die Schüler nach Belieben bedienen können. Einzig die Realschule Plus K verfügt über einen Trinkwasserspender, an dem sich die Schüler ihre Gläser fürs Essen sowie ihre Trinkflaschen für den Nachmittagsunterricht selbstständig füllen können.

Speiseplangestaltung

Bei der Speiseplangestaltung werden vier Kriterien zur Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung berücksichtigt. Ein abwechslungsreiches Speisenangebot ist dabei wichtig, damit der Geruchs- und Geschmackssinn der Schüler nicht abstumpft. Weiterhin führen häufige Wiederholungen der Mahlzeiten zu Langeweile und Frust bei den Essensteilnehmern. Innerhalb dieser Befragung können diesbezüglich keine Beschwerden genannt werden. Alle Ganztagschulen bieten einen Menüzyklus von mindestens vier Wochen an.

Die sprachliche Gestaltung des Speiseplans muss für die Schüler kindgerecht, klar und einfach sein. Nicht übliche beziehungsweise nicht eindeutige Bezeichnungen sind zu erklären. Gerichte wie „Hähnchenpfanne India Style“, „Des Fischer’s Lieblingspasta“, oder „Rindfleischpfanne Toskana“ sind für die Schüler gar nicht oder nur ansatzweise identifizierbar. Diese kulinarischen Bezeichnungen müssen einem öden und faden Speiseplan nicht weichen, sollten aber für die Schüler verständlich sein. Enttäuschend ist bei dieser Befragung, dass die Fantasienamen meist von einer örtlichen Cateringfirma verwendet werden. Diese ist auf Schulverpflegung spezialisiert und sollte mit den Qualitätsstandards und des darin verankerten Kriteriums 20 vertraut sein. Die kindgerechte Ernährung sollte hier auch in diesem Punkt konsequent umgesetzt werden.

Die Ausweisung der Tierart, von der das Fleisch oder das Fleischerzeugnis stammt, muss ebenfalls auf dem Speiseplan erfolgen. Besonders bei Ganztagschulen mit muslimischen Schülern ist dies von großer Bedeutung. Die Erfüllung des 22. Kriteriums erfolgt jedoch nicht an allen Schulen. Dabei ist die Umsetzung dessen ohne großen Aufwand möglich. Im Folgenden werden ein Speiseplan einer typischen Cateringfirma und deren Lösung des Problems gezeigt:

			
Kleine Rostbratwürstchen mit frischem Kartoffelpüree & Rahmerbsen	Des Fischer's Lieblingspasta mit Lachs & Hörnchennudeln	Herzhafter Hackfleisch-Lauch- Eintopf	Rinderhacksteak mit Möhrengemüse und Bechamelkartoffeln
KJ 622 / kcal 149 E 7,0 g / F 11,0 g / KH 6,0 g / 0,5 BE	KJ 574 / kcal 137 E 6,0 g / F 5,0 g / KH 18,0 g / 1,5 BE	KJ 577 / kcal 138 E 6,4 g / F 11,2 g / KH 3,2 g / 0,5 BE	KJ 364 / kcal 87 E 4,8 g / F 3,5 g / KH 8,8 g / 1 BE

Abb. 96: Tierartbestimmung einer typischen Cateringfirma [Sander 2009]

Warmhaltezeiten und Ausgabetemperatur

Die Warmhaltezeit beginnt nach Beendigung des Garprozesses und endet mit der Ausgabe an den letzten Verpflegungsteilnehmer. Generell ist es wichtig, die Warmhaltezeit der zubereiteten Speisen so gut es geht zu minimieren, denn mit zunehmender Zeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren.

Die Minimierung der Warmhaltezeit ist am besten bei Schulen mit schuleigener Küche und angrenzender Mensa möglich. Hier können die Vorbereitung und Zubereitung der einzelnen Lebensmittel genau auf die Essenszeiten der Schüler angepasst werden, sodass die Speisen punktgenau servierfertig sind. Unter ausschließlicher Betrachtung der Warmhaltezeit bringen die TK-Aufbereitungsküchen hier ein gutes Ergebnis. Denn auch hier können, um lange Warmhaltezeiten zu vermeiden, die TK-Gerichte zeitnah zum Ausgabepunkt aufbereitet werden.

Die Lieferung der Speisen von einer Verteilerküche bringt, egal wie weit sich die Küche entfernt befindet, immer zusätzliche Warmhaltezeiten mit sich. Selbstverständlich können hier nur Warmhaltezeiten minimiert werden, indem sich die Verteilerküche in möglichst naher Umgebung zur Schule befindet. Die Förderschule P und das Gymnasium O werden täglich von einem regionalen Catering-Service beliefert. Die Entfernung der beiden Orte beträgt etwa 60 Kilometer. Dies bringt alleine eine Warmhaltezeit von etwa einer Stunde während der Fahrtzeit mit sich. Die maximale Warmhaltezeit von zwei Stunden für Gemüse und Kurzgebratenes kann somit nur knapp unterboten werden. Bei den restlichen Schulen befindet sich die Verteilerküche oder der Catering-Service in unmittelbarer Umgebung zur Schule. So fallen in diesen Bereichen nur minimale Warmhaltezeiten an.

Beim Kochen werden unerwünschte Keime in den Lebensmitteln abgetötet. Bestimmte Krankheitserreger bilden jedoch widerstandsfähige Sporen, die die Hitze überstehen. Diese können sich, wenn fertig zubereitete Speisen über längere Zeit bei zu niedrigen Temperaturen warm gehalten werden, rasch vermehren. Dabei bilden sie ungesunde Stoffe, die zu einer Lebensmittelvergiftung führen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt daher, warme Gerichte bei mindestens 65 °C und kalte Speisen bei maximal 7 °C auszugeben [WWW.WDR.DE].

Um die Kälte beziehungsweise die Hitze der Speisen bis zur Ausgabe an die Schülerschaft zu gewährleisten, ist es empfehlenswert, wie die Grundschule N oder das Gymnasium B zu handeln. Sie nutzen Kältebuffets oder Chafing-Dishes zur Erhaltung der Kälte und der Wärme der Speisen.

Wie die Ergebnisse bezüglich der Kriterien 23 bis 26 zeigen, wird in allen 16 befragten Schulen großen Wert auf die Einhaltung der Warmhaltezeiten und Ausgabemperaturen gelegt. In diesem Bereich besteht kein Bedarf an drastischen Veränderungen. Kleine Optimierungshilfen sind durch die bereits genannten Möglichkeiten gegeben.

ZUSAMMENFASSUNG

In der heutigen Zeit sind viele Kinder und Jugendliche übergewichtig. Die meisten bleiben auch im Erwachsenenleben fettleibig. Gründe dafür sind eine unausgewogene Ernährung, die Aufnahme von zu viel Fett und zu vielen Süßigkeiten. Der Griff zu Fast Food und Schokoriegeln ersetzt häufig ein reguläres Mittagessen. Um eine ausgewogene Ernährung mit hochwertigen Kohlenhydraten, gesunden Proteinen und Fett sowie einem breiten Spektrum an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen für die Kinder und Jugendlichen zu gewährleisten, kann zumindest den Schülern einer Ganztagschule mit Mittagsverpflegung bei der Umsetzung dieses Konzepts geholfen werden.

Die Einführung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, welche innerhalb des Projektes "Schule + Essen = Note 1" von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und dem Bundesministerium für Gesundheit entwickelt wurden, als verpflichtendes Instrument zur Qualitätssicherung des Speisenangebotes, können hier die Weichen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung stellen. Die Auswertung der Speisepläne sollte regelmäßig erfolgen und die Ergebnisse zur Verbesserung der Verpflegungssituation aufrufen.

Eine Veröffentlichung der Ergebnisse für alle Interessierten kann dabei die Beseitigung der negativen Aspekte beschleunigen. Denn nur die Ganztagschulen, die nichts zu verbergen haben und die Qualitätsstandards bei der Speisplangestaltung und dem Angebot der Speisen berücksichtigen, können eine gesunde und ausgewogene Ernährung zum Wohle der Schüler erreichen.

Besonders Erfolg versprechend ist es, wenn sich die gesundheitsfördernde Ernährung nicht nur in den Speiseplänen, sondern auch in Lern- und Trainingseinheiten im Unterricht wieder findet. Kinder wollen begeistert werden. Deshalb ist es wichtig, die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit mit viel Geschmack und Abwechslung zu vermitteln. Idealerweise ergänzen sich Familie und Schule, die Lust auf ein gemeinsames Essen in Gemeinschaft zu wecken und zu fördern.

Die Aufnahme des Unterrichtsfaches Ernährungslehre oder Verbraucherbildung zeigt zusätzlich große Auswirkungen auf das Essverhalten der Schüler. Die Kinder und

Jugendlichen lernen von Beginn der Schulzeit ihr Ernährungsverhalten zu analysieren und zu erkennen, dass auch eine gesunde und ausgewogene Ernährung Spaß machen und lecker sein kann. Die Zusammenarbeit aller an der Mittagsverpflegung Beteiligten, kann die Akzeptanz der Speisen von den Schülern weiterhin erhöhen.

Die Einbeziehung der Schüler bei der Speiseplangestaltung und die Evaluation der Kundenzufriedenheit steigert ebenfalls die Erhöhung der Qualität bei der Mittagsverpflegung. Regelmäßige Umfragen zur Zufriedenheit, unabhängig davon ob von der Ganztagschule oder dem Verpflegungsdienst ausgehend, sind wünschenswert. Mit Hilfe dieser Umfragen wird versucht, Missstände und Kritik aufzudecken und die Wünsche und Vorstellungen der Schüler in die Speiseplangestaltung einfließen zu lassen. Die Ergebnisse der Befragung bezüglich dieser Arbeit zeigen, dass in diesem Bereich ein größeres Interesse entstehen muss und eine Verbesserung der Situation notwendig ist.

Abschließend lässt sich sagen, dass diese wissenschaftliche Prüfungsarbeit ein erster Schritt für die Verbesserung der Verpflegungssituation an Ganztagschulen liefert. Sie dient nicht dazu, den Schulen mit schlechten Ergebnissen zu schaden, sondern viel mehr als Hilfestellung und Unterstützung etwas an dieser Situation zu ändern, um den Schülern eine optimale Mittagsverpflegung bieten zu können.

Dank der Ehrlichkeit der Verantwortlichen für die Mittagsverpflegung bei den Interviews und das Interesse der Schulleitung gegenüber dieser Arbeit, können die befragten 16 Ganztagschulen nun ihre Verpflegungssituation den Bedürfnissen, Wünschen und Vorstellungen der Schüler anpassen. Die gewonnenen Ergebnisse der Befragung und der Auswertung der Speisepläne werden im Anschluss den einzelnen Schulen zur Unterstützung zugesandt.

LITERATUR

Die Literaturangaben zu allen Beiträgen befinden sich am Ende der Dokumentation in einem zusammenfassenden Kapitel.

MITTAGSVERPFLEGUNG AN GANZTAGSSCHULEN IN RHEINLAND-PFALZ

ERMITTLUNG DER SCHÜLERAKZEPTANZ

Autor: *Bernd Adams*

Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung
Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Nachfolgend sind folgende Teile der Examensarbeit von Bernd Adams dokumentiert: Methode, Ergebnisse, Diskussion und Zusammenfassung, nach redaktioneller Überarbeitung durch die Herausgeber. Aus Datenschutzgründen sind die Namen der befragten Schulen und der Catering- und Servicefirmen dabei anonymisiert worden. Die Literaturangaben finden sich am Ende der gesamten Dokumentation in einem alle Arbeiten zusammenfassenden Kapitel.

MITTAGSVERPFLEGUNG AN GANZTAGSSCHULEN IN RHEINLAND-PFALZ – ERMITTLUNG DER SCHÜLERAKZEPTANZ

Methode

Schriftliche Befragung

Bei der vorliegenden Erhebung handelt es sich um eine explorative, quantitative Datenerhebung, die mit Hilfe einer schriftlichen Befragung durchgeführt wird. Die Untersuchungsteilnehmer beantworten vorgelegte Fragen in Form eines Fragebogens selbstständig schriftlich.

Aufbau des Fragebogens

Im ersten Teil werden die allgemeinen Daten (Name der Schule, Schulform, Klasse, Alter und Geschlecht) abgefragt. Der zweite Teil enthält alle Fragen, um die Schülerzufriedenheit bei der Mittagsverpflegung zu ermitteln. Es geht unter anderem um die Vielfältigkeit des Mittagsangebots (Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Wasser). Die zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten, das zeitliche Angebot und die regelmäßige Nutzung des Verpflegungssystems werden ebenfalls befragt. Außerdem soll in dem Fragebogen auch begründet werden, warum jemand ggf. nicht an dem Mittagsangebot teilnimmt. Am Ende der Befragung hat jeder Schüler die Möglichkeit Verbesserungsvorschläge zur momentanen Verpflegungssituation zu machen. Nach der Auswertung der Fragebögen werden die jeweiligen Ergebnisse den beteiligten Schulen in einem kurzen Report zugesandt. So hat jede Schule die Möglichkeit, das Verpflegungsangebot den Anliegen der Schüler anzupassen.

Auswahl der Schulen

In diese Untersuchung werden ausschließlich Ganztagschulen im untersuchten Landkreis und in einer kreisfreien Stadt (Oberzentrum) einbezogen. Darunter sind alle Schulformen von der Förderschule über die Grundschule, Hauptschule, Realschule (Plus) und Duale Oberschule vertreten. Die 12 befragten Ganztagschulen sind unterteilt in drei Grundschulen, drei Hauptschulen, drei Realschulen Plus, eine Duale Oberschule und zwei Förderschulen. Die Anzahl der Schüler variiert, da sowohl kleine Schulen im ländlichen Gebiet als auch Schulen mit hohen Schülerzahlen in der Stadt befragt worden sind.

Auswahl der Schüler

Aus den 12 verschiedenen Schulen werden insgesamt 703 Schüler befragt. Die Erhebung beschränkt sich auf Schüler und Schülerinnen gemischter Klassen, die die Ganztagschule besuchen. Die sechs- bis achtjährigen Schüler der Grundschulen sind jedoch für die Befragung wenig geeignet. Lediglich in einer Schule haben sich auch die Schüler von der ersten bis zur dritten Klasse beteiligt. Bei den anderen Schulen sind nur Probanden vom 4. Schuljahr aufwärts in Betracht gekommen.

Auswertung der Daten

Die Auswertung erfolgte mit dem von der Bundeszentrale für politische Bildung herausgegebenen Programm „GRAFSTAT“.

ERGEBNISSE

Rücklaufquote

Nach der Erfassung des Fragebogenrücklaufs umfasst die Untersuchungsgrundgesamtheit 452 Schüler. Demnach handelt es sich um eine Rücklaufquote von 64 %.

Beschreibung der Grundgesamtheit

Tab. 21: Überblick zu den befragten Schulen und zur Anzahl der befragten Schüler

Schule	Anzahl der Schüler
Förderschule 1	21
Realschule Plus 2	70
Hauptschule 3	77
Grundschule 4	15
Hauptschule 5	38
Grundschule 6	10
Hauptschule 7	52
Duale Oberschule 8	35
Realschule Plus 9	23
Realschule Plus 10	48
Grundschule 11	34
Förderschule 12	29
Gesamt	452

Tab. 22: Befragte Schüler in den einzelnen Schulformen

Schulart	Anzahl der befragten Schüler/innen
Grundschule	59
Hauptschule	167
Realschule Plus	141
Realschule	0
Duale Oberschule	35
Gymnasium	0
Förderschule	50
Gesamt	452

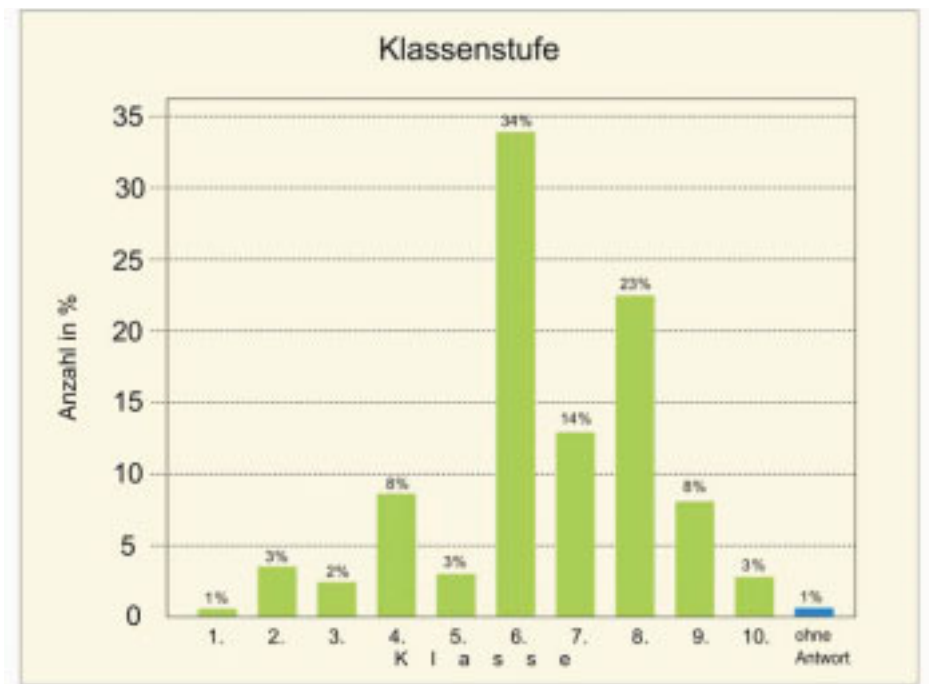


Abb. 97: Verteilung der Schüler auf die einzelnen Klassenstufen (in Prozent)

Ungefähr die Hälfte der befragten Schüler ist zwischen 12 und 14 Jahre alt. Zusätzlich haben sich an der Befragung auch zwei Lehrkräfte beteiligt, die selbst regelmäßig das Mittagsangebot in ihrer Ganztagschule nutzen.



Abb. 98: Übersicht der Altersverteilung der Probanden in Prozent

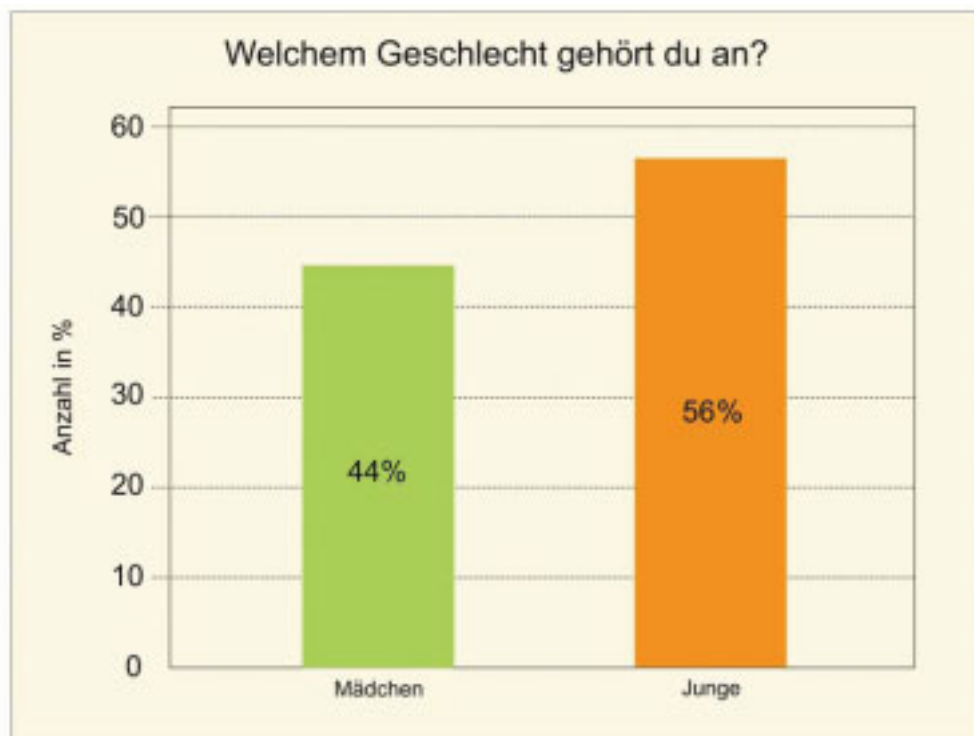


Abb. 99: Anteil der Geschlechter der Befragten

44 % der Schüler sind weiblich, 56 % männlich. Der Anteil von Jungen und Mädchen ist damit weitestgehend ausgeglichen.

Teilnahme am Mittagessen

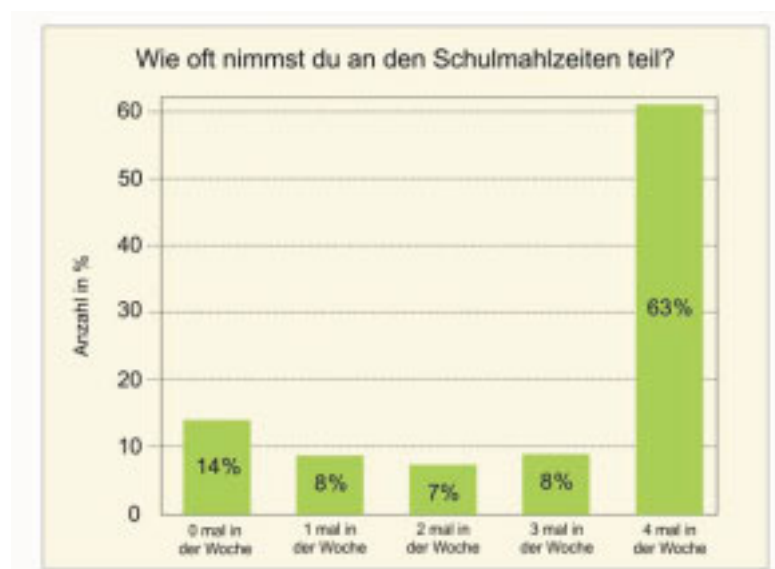


Abb. 100: Häufigkeit der Teilnahme am Mittagsangebot in Prozent

Die Grafik lässt deutlich erkennen, dass 63 % (285) der Ganztagschüler viermal wöchentlich am Mittagessen teilnehmen. 8 % (36) essen dreimal bzw. einmal und 7 %

(32) zweimal pro Woche in der Schule. 14 % (63) der befragten Schüler nutzen zurzeit nie das Angebot.



Abb. 101: Verpflegungssysteme in den Ganztagschulen in Prozent

Die Verpflegungssysteme lassen sich grundsätzlich in Fremd- und Eigenbewirtschaftung unterscheiden. Die Schüler werden gefragt, ob die Mahlzeiten vor Ort zubereitet oder täglich geliefert werden. 70 % (316) bekommen die Menüs von externen Unternehmen in die Schule geliefert. 23 % (104) haben eine schuleigene Küche oder nutzen naheliegende Kantinen. Keine Angaben auf diese Frage geben 7 % (32) der befragten Schüler.

Tab. 23: Gründe, warum die Schüler nicht regelmäßig beim Mittagessen teilnehmen

Gründe	Häufigkeit in %
zu teuer	6
schmeckt nicht	13
Eltern kochen	5
zeitliche Gründe	1
andere Mittagsangebote werden genutzt	3
ohne Antwort	72

Auf die Frage: „Warum nimmst du nicht regelmäßig an der Mittagsverpflegung in deiner Ganztagschule teil?“ äußern sich 27 % (121) der 452 befragten Schüler. Danach liegt bei 13 % (60) der Grund darin, dass es ihnen nicht schmeckt. Lediglich 5 % (22) haben als Antwort gegeben, dass sie mittags zu Hause von ihren Eltern bekocht werden. Weitere Argumente, warum Schüler das Ganztagschulmittagessen nicht in

Anspruch nehmen, sind „zu teuer“ 6 % (26), aus „zeitlichen Gründen“ 1 % (4) oder weil andere Mittagsangebote genutzt werden“ 2 % (9).

Speiseraum

In den nächsten Fragen geht es darum, ob die Schule einen eigenen Speiseraum hat, und wie zufrieden die Schüler mit den vorhandenen Räumlichkeiten sind.

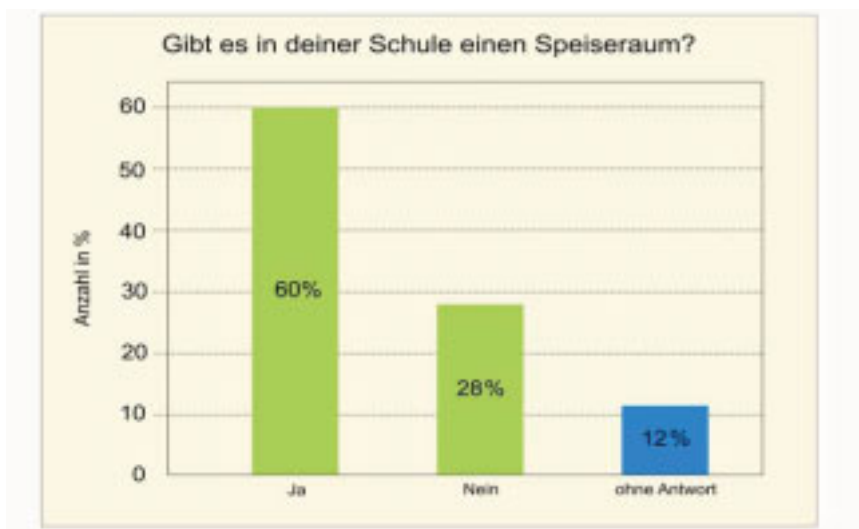


Abb. 102: Prozentuale Verteilung der Antworten zur Frage nach eigenem Speiseraum

Die Quote der Antworten beträgt hier 88 % (398). 60 % (271) bejahen und 28 % (127) verneinen diese Antwort.

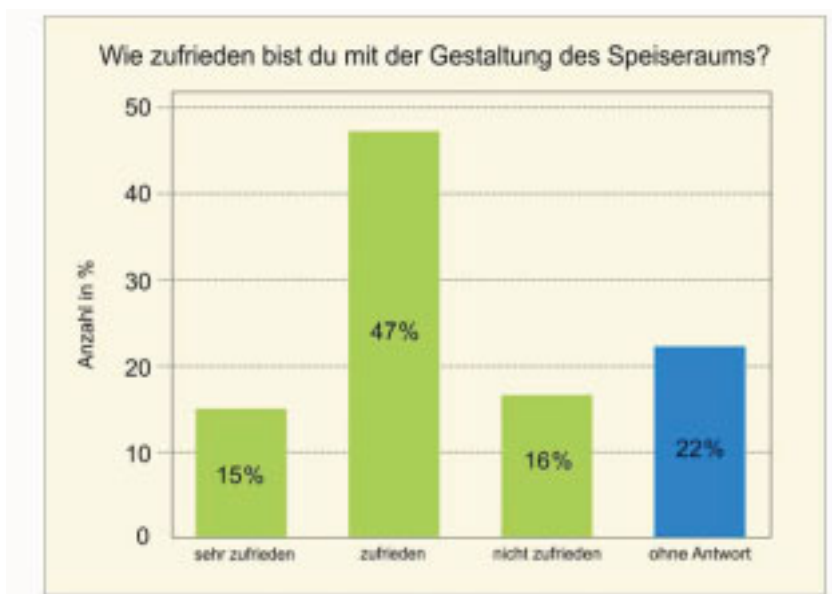


Abb. 103: Bewertung der Schüler bzgl. der Speiseraumgestaltung in Prozent

Die obige Grafik zeigt das Ergebnis der Schülerzufriedenheit in Hinblick auf die Gestaltung des Speiseraums. Von den 452 Schülern haben 398 einen Speiseraum zur Verfügung. Die Grafik zeigt, dass 47 % (213) der Befragten zufrieden sind mit der Gestaltung ihres Speiseraums. Die Anzahl der Schüler, die nicht zufrieden bzw. sehr zufrieden sind, hält sich mit jeweils ungefähr 15 % (69) in der Waage.

Verbesserungsvorschläge rund um den Speiseraum sind:

- Mehr Farbe an den Wänden
- Lautstärke im Speiseraum reduzieren
- Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen verteilen
- Kindgerechte Bilder aufhängen
- Mehr Tische und Stühle
- Zwei Essensausgaben, um Wartezeiten zu verkürzen
- Blumen/Pflanzen
- Servietten
- Sauberes Besteck

Die aufgelisteten Verbesserungsvorschläge sind eine Zusammenfassung von den Anregungen der Schüler, die am häufigsten genannt wurden. Weiterhin sind nur solche Vorschläge aufgelistet, die auch eventuell zu realisieren sind.

Organisation der Mittagsverpflegung



Abb. 104: Verteilung der verschiedenen Ausgabesysteme beim Mittagessen in Prozent

Der Großteil der Schulen entscheidet sich bei der Wahl der Essensausgabe für das Tablett-System (Cafeteria). Insgesamt 73 % (328) haben dieses System in ihrer Schule. 11 % (52) der Schüler geben an, dass in ihrer Schule Tischgemeinschaften gebildet werden, in denen die Ausgabe des Essens in Schüsseln erfolgt. Ein vernachlässigbar geringer Anteil der Befragten mit 1 % (3) gibt an, dass ein Buffet (Free-Flow-System) aufgebaut ist.

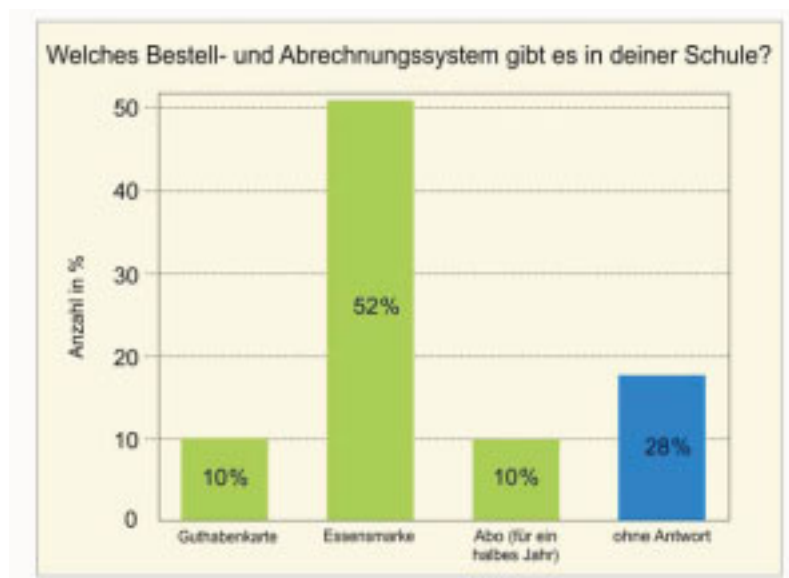


Abb. 105: Schülerantworten zur Frage nach den Bestell- und Abrechnungssystemen

Die Hälfte der befragten Schüler kauft Essensmarken, meist im wöchentlichen Rhythmus. Mit dem Abstempeln der Essensmarke bis zu einem bestimmten Zeitpunkt wird automatisch das Essen bestellt. Bei dem System mit der Guthabekarte bezahlen die Eltern einen vorher festgelegten Betrag auf den Chip ein. Die Kosten werden dann bei jeder Teilnahme am Essen von der Karte abgezogen. Um eine gute Planungssicherheit zu bekommen, wählen manche Schulen das Abo-System. Hier abonnieren die Eltern das Essen für ihr Kind (monatlich oder halbjährlich) im Voraus.

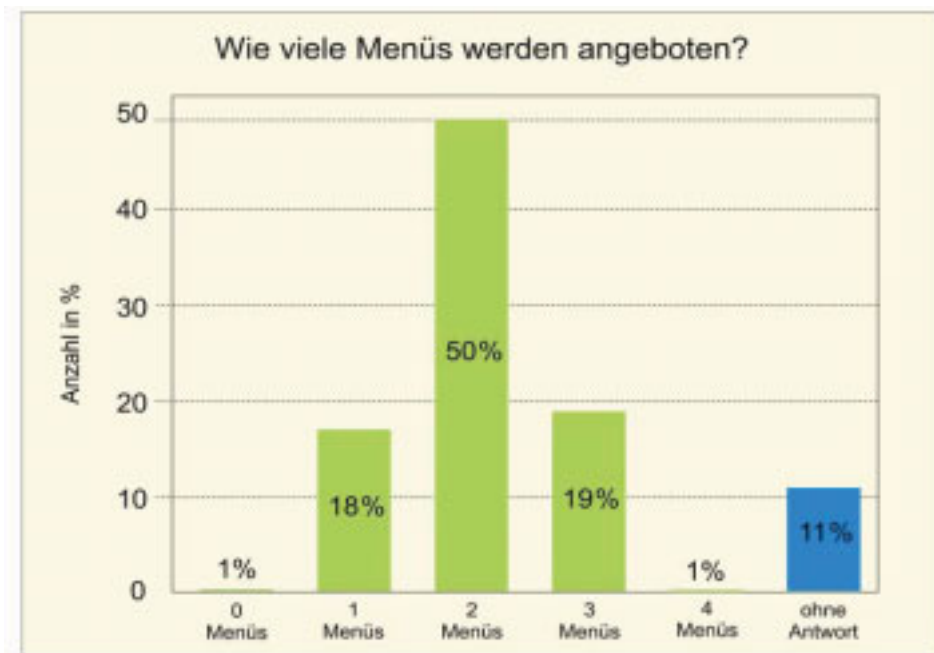


Abb. 106: Schülerantworten zur Zahl der wählbaren Menüs

Bei der Auswahl des Menüs können 50 % (226) zwischen zwei Menüs wählen. 19 % (86) haben drei Menüs zur Auswahl und bei 18 % (80) gibt es ein festes Gericht in der Schule.

Vielfalt der Menüs

Die folgenden Grafiken zeigen anschaulich die Vielfältigkeit des Speisenangebots in den zwölf befragten Ganztagschulen:

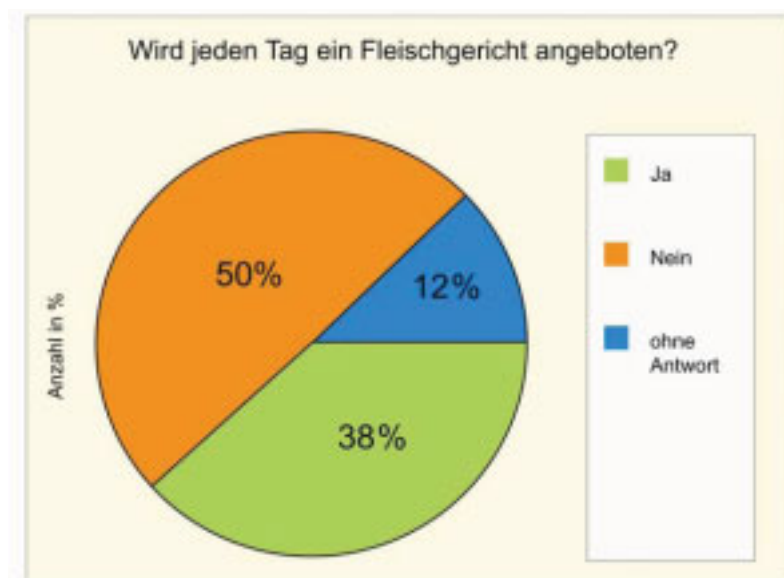


Abb. 107: Schülerantworten zum Angebot eines Fleischgerichts

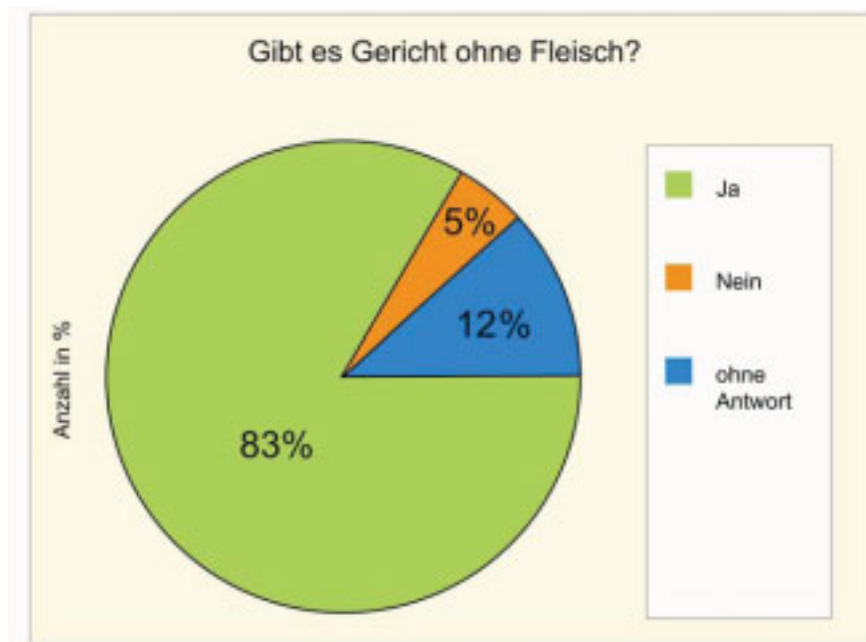


Abb. 108: Schülerantworten zum Angebot eines vegetarischen Menüs

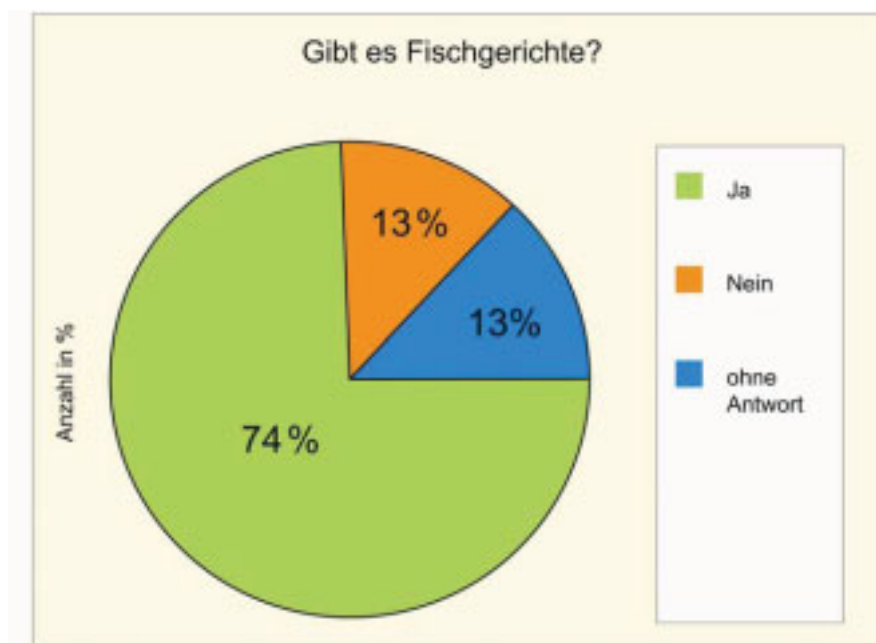


Abb. 109: Schülerantworten zum Angebot eines Fischgerichts

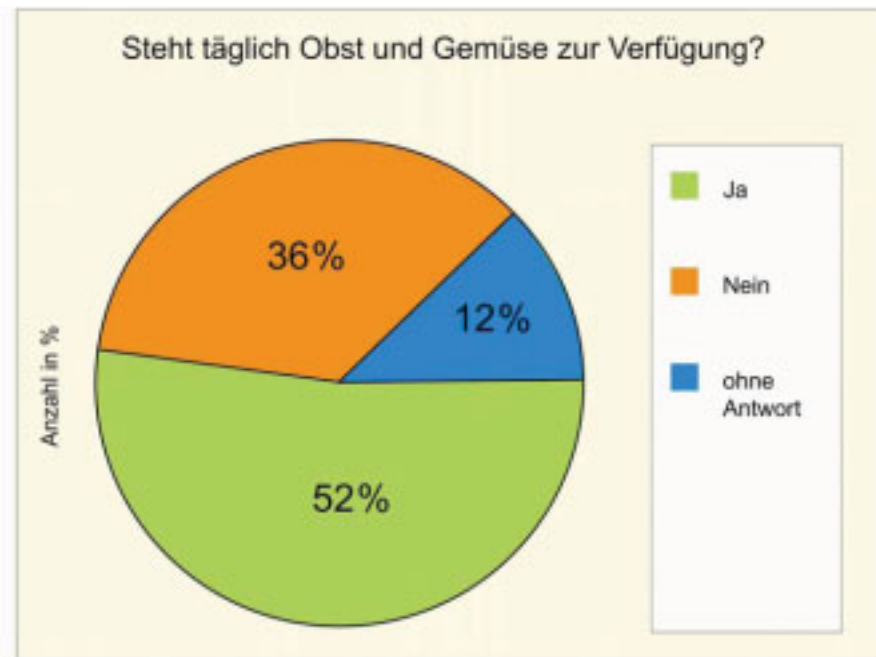


Abb. 110: Schülerantworten zum Angebot von Obst Gemüse

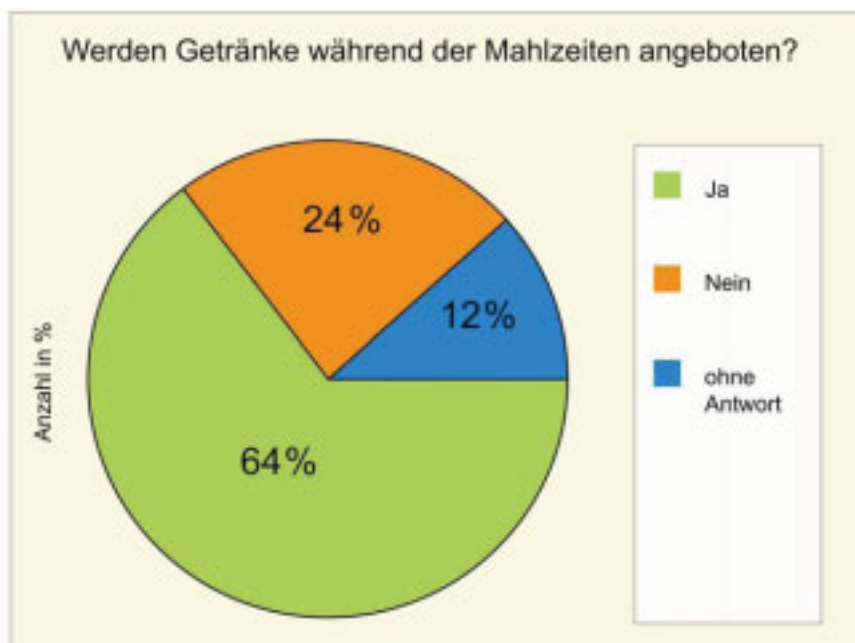


Abb. 111: Schülerantworten zum Angebot von Getränken

Ergebnisse der Schülerzufriedenheit

Die folgende Tabelle dient dazu, einen Überblick zu bekommen, inwieweit die befragten Ganztagschüler die Variationen im Bereich des Speiseplans beurteilen. Zunächst sind die Ergebnisse (in Prozent) von jeder einzelnen Schule aufgezeigt. In der letzten Zeile der Tabelle ist das Gesamtergebnis der Befragung bzgl. der Speiseplange- staltung zu finden.

Tab. 24: Urteil der Schüler (prozentual) zur abwechslungsreichen Speiseplangestaltung (Einzel- und Gesamtdarstellung)

Schule	Abwechslungsreiche Speisen?		
	Ja	Nein	ohne Antwort
Förderschule 1	71 %	24 %	5 %
Realschule Plus 2	39 %	30 %	31 %
Hauptschule 3	38 %	34 %	28 %
Grundschule 4	87 %	13 %	0 %
Hauptschule 5	74 %	26 %	0 %
Grundschule 6	60 %	10 %	30 %
Hauptschule 7	73 %	27 %	0 %
Duale Oberschule 8	32 %	60 %	8 %
Realschule Plus 9	22 %	70 %	8 %
Realschule Plus 10	23 %	71 %	6 %
Grundschule 11	88 %	12 %	0 %
Förderschule 12	69 %	31 %	0 %
Gesamt	52 %	36 %	12 %

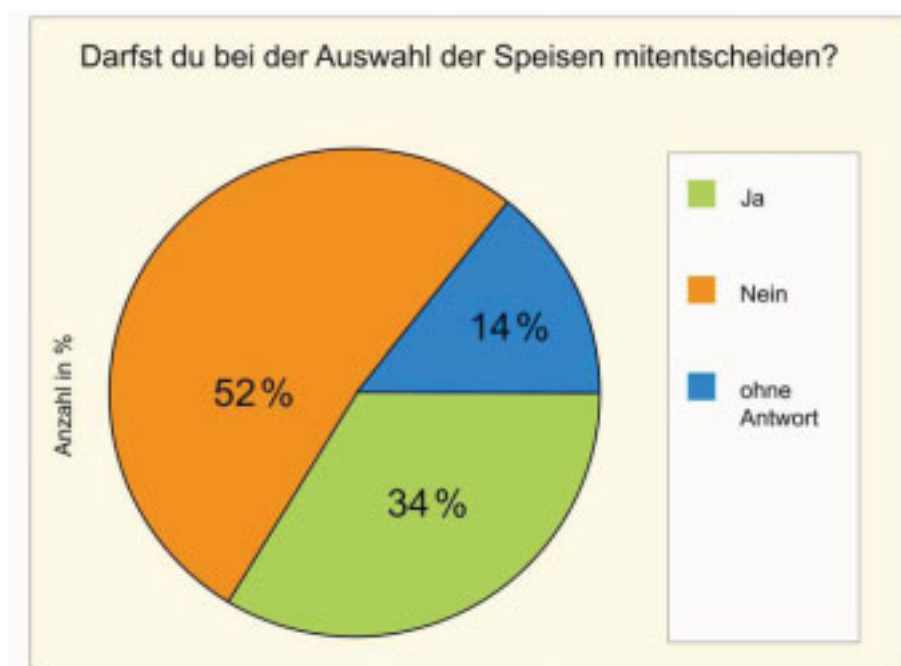


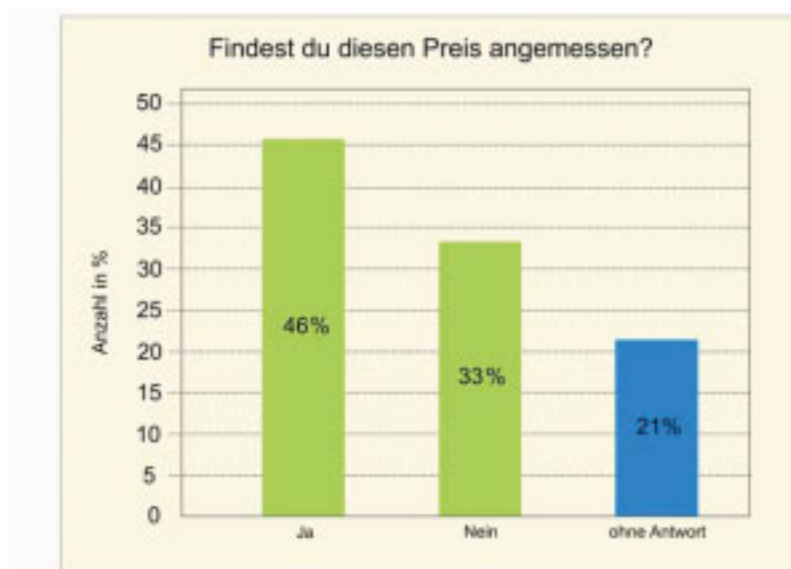
Abb. 112: Schülerantworten zur Mitentscheidung bei der Auswahl der Menüs

Lediglich 34 % (154) der befragten Ganztagschüler haben angegeben, ein Mitspracherecht bei der Auswahl der Speisen zu haben. Über die Hälfte der Probanden ist noch nie nach seinen Essenwünschen gefragt worden.

Tab. 25: Übersicht der Preise pro Menü in den befragten Ganztagschulen

Schule	Preis
Förderschule 1	2,60 €
Realschule Plus 2	2,80 €
Hauptschule 3	3,00 €
Grundschule 4	2,73 €
Hauptschule 5	2,73 €
Grundschule 6	2,70 €
Hauptschule 7	2,50 €
Duale Oberschule 8	2,50 €
Realschule Plus 9	2,50 €
Realschule Plus 10	3,00 €
Grundschule 11	2,50 €
Förderschule 12	2,60 €

Im Durchschnitt kostet eine Mahlzeit 2,68 €. Ein Menü besteht dabei aus einem Hauptgericht mit einer Beilage und einem Dessert. Außerdem steht den Schülern an vielen Ganztagschulen während der Mittagszeit kostenlos Wasser zur Verfügung.

**Abb. 113: Urteil der Schüler zum Preis-Leistungsverhältnis bzgl. des Mittagsangebots**

Auf die Frage, ob der Preis angemessen für die gebotene Mahlzeit ist, enthalten sich 21 % (95) der befragten Probanden. 46 % (208) finden die Kosten für das warme Essen angebracht und 33 % (149) würden eine Vergünstigung sehr begrüßen.

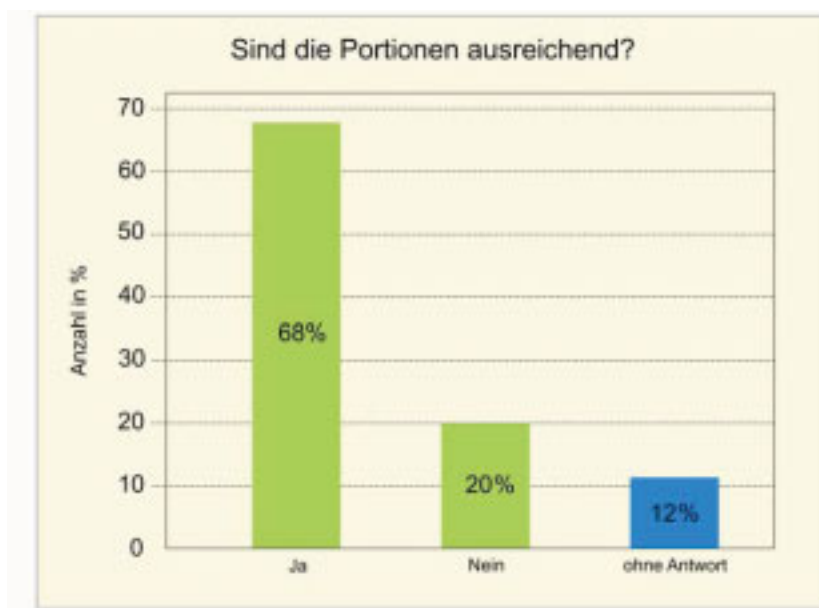


Abb. 114: Urteil der Schüler über die Portionsgröße der Speisen in Prozent

Bei dem Urteil über die Portionsgröße sind sich die Schüler in der Mehrheit einig, dass diese ausreichend ist. Auf diese Frage können nur Ganztagschüler eine Antwort geben, die das Tablett-System gewählt haben, da die anderen durch die Schüsseln auf den Gruppentischen selbst ihre Portionsgröße bestimmen.

Tab. 26: Schülerantworten in Prozent zum Geschmack des Essens in den einzelnen Schulen

Schule	Schmeckt dir das Essen?	
	Ja	Nein
Förderschule 1	79 %	21 %
Realschule Plus 2	62,5 %	37,5 %
Hauptschule 3	62 %	38 %
Grundschule 4	73 %	27 %
Hauptschule 5	73 %	27 %
Grundschule 6	57 %	43 %
Hauptschule 7	85 %	15 %
Duale Oberschule 8	40 %	60 %
Realschule Plus 9	19 %	81 %
Realschule Plus 10	45 %	55 %
Grundschule 11	88 %	12 %
Förderschule 12	62 %	38/

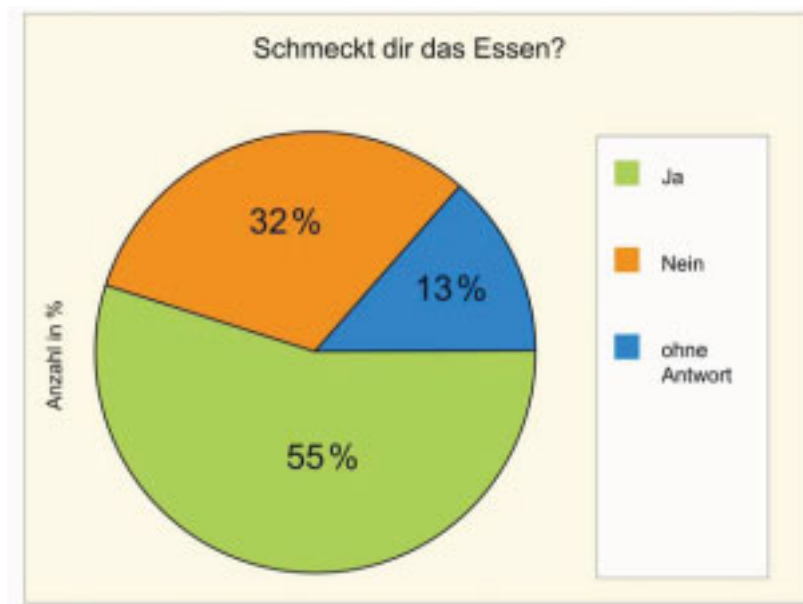


Abb. 115: Gesamtdarstellung aller Schulen zur Essenzufriedenheit

Insgesamt gesehen sind 55 % (248) der Schüler mit dem Essen zufrieden, dagegen schmeckt 32 % (144) das Essen in der Ganztagschule nicht. Von den 452 Befragten haben sich 13 % (60) enthalten.

Was würdest du am Essen verbessern?

- Größere Portionen beim Nachtisch
- kindgerechter kochen (Kids-Menüs)
- mehr Geschmack
- Gemüse fester kochen
- das Essen muss heißer sein
- Gerichte für andere Religionen
- abwechslungsreichere Menüs
- größere Auswahl an vegetarischen Gerichten
- größere Fleischportionen
- mehr Auswahl an Saucen
- verschiedene Obstsorten
- mehr Bioprodukte

Welches Menü hat dir bis jetzt am besten geschmeckt?

- Pizza
- Schnitzel mit Pommes und Salat
- Pfannkuchen mit Äpfeln

- Hähnchen mit Schnitzel und Salat
- Fischgerichte
- Milchreis
- Erbseneintopf
- Spaghetti Bolognese
- Döppekoche
- Frikadellen mit Kartoffeln und Gemüse



Abb. 116: Aussagen der Schüler über die Dauer der Mittagspause in Prozent

Die Grafik veranschaulicht, wie viel Zeit jeder Schüler täglich hat, um das Mittagessen einzunehmen. 58 % der befragten Probanden haben dafür zwischen 40 Minuten bis zu einer Stunde Zeit. Hingegen haben laut Auswertung der gewonnenen Ergebnisse 21 % weniger als 30 Minuten Zeit zum Essen.

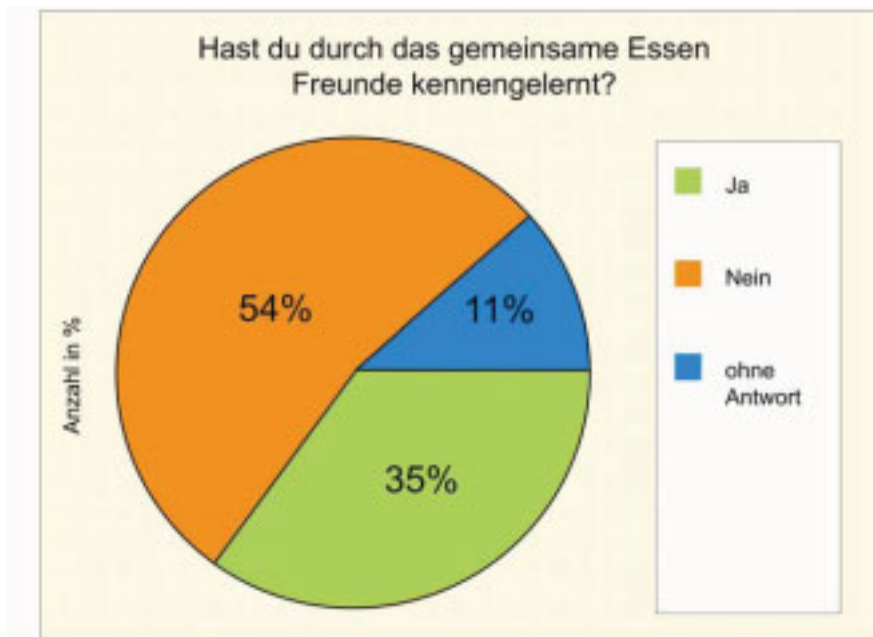


Abb. 117: Schülerantworten zur Frage nach sozialen Kontakten durch das Mittagessen

Die Frage sollte klären, ob die Schüler soziale Kontakte während des gemeinsamen Mittagessens geknüpft haben. Dies ist bei 35 % (158) der Befragten der Fall. 54 % (244) haben während den Mahlzeiten keine Freunde kennengelernt.

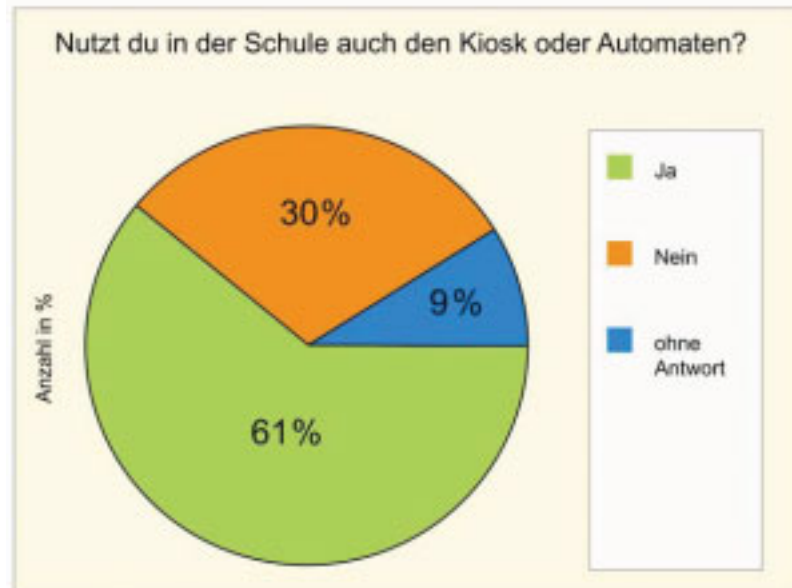


Abb. 118: Schülerantworten zur Nutzung anderer Verpflegungseinrichtungen

Das Diagramm verdeutlicht, dass 61 % (276) nicht nur das Mittagessen in der Ganztagschule einnehmen, sondern auch Mahlzeiten für die Zwischenverpflegung (erstes oder zweites Frühstück) in der Schule käuflich erwerben.

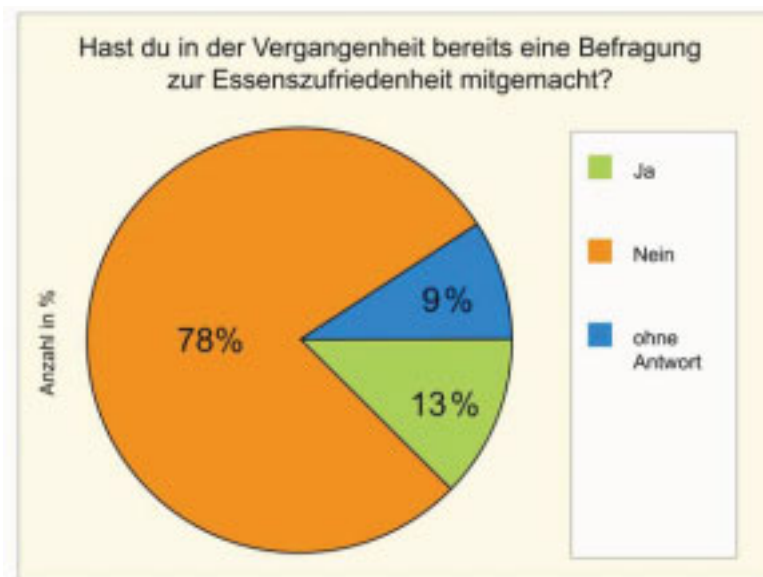


Abb. 119: Schülerantworten zu früheren Befragungen zur Essenszufriedenheit

Dem Gros der Schüler ist noch nie die Möglichkeit gegeben worden sich darüber zu äußern, ob sie mit der momentanen Essenssituation in ihrer Ganztagschule zufrieden sind. Lediglich 9 % (40) haben angegeben, in der Vergangenheit bereits schon einmal an einer Befragung zu diesem Thema teilgenommen zu haben.

Auch bei der offenen Frage „Mache Vorschläge, was du an dem Mittagsangebot in deiner Ganztagschule verbessern würdest!“ sind lediglich die Stichpunkte aufgelistet, die am häufigsten genannt worden und im Bereich der Mittagsverpflegung realisierbar sind.

- Einmal pro Woche einen Pizza-Tag machen
- mehr Zeit zum Essen
- mehr Auswahl an Getränken (nicht nur Wasser)
- freundlichere Bedienung
- verschiedene landesspezifische Gerichte
- drittes Auswahlmenü (vegetarisch)
- Schüler dürfen ihre Essenswünsche äußern
- Einmal in der Woche „ungesundes“ Essen
- Preise variieren je nach Menü
- Teller kindgerechter gestalten

Ergebnisse der einzelnen Schulen

Förderschule 1

In der sehr ländlich gelegenen Förderschule 1 sind 20 Ganztagschüler zum Thema befragt worden. Altersmäßig sind alle Klassen ab dem vierten Schuljahr bei der Analyse vertreten. In der Schule selbst gibt es keinen eigenen Speiseraum. Jedoch haben die Schüler die Möglichkeit, in einer naheliegenden „Förder- und Wohnstätte für Schwerbehinderte“ ihr Essen einzunehmen. Alle Befragten nehmen dieses Angebot viermal wöchentlich in Anspruch. 75 % finden, dass die Speiseplangestaltung abwechslungsreich ist. Es gibt sowohl vegetarische als auch Fischgerichte. Täglich wird Obst und Wasser angeboten. Den Preis von 2,60 € empfinden 60 % als angemessen. Weiterhin haben manche Schüler die Möglichkeit, bei der Auswahl der Speisen mit zu entscheiden. Die Lieblingsgerichte sind dabei Spaghetti Bolognese, Pizza und Milchreis. Natürlich sollten auch Verbesserungsvorschläge für das Mittagsangebot gemacht werden. So halten es einige Schüler für nötig, Raumteiler im Speiseraum aufzustellen. Außerdem wird bemängelt, dass oft die Tische nicht richtig sauber sind, und sowohl die Auswahl als auch die Portionierung an Desserts erweitert werden könnte.

Realschule Plus 2

Die seit diesem Schuljahr existierende Realschule Plus 2 war vorher eine Regionalschule. Hier werden 70 Schüler zur aktuellen Verpflegungssituation befragt. Die befragten Schüler sind in der sechsten bis achten Klasse. Auffällig ist, dass lediglich 21 % das Mittagsangebot viermal wöchentlich wahrnehmen, hingegen 32 % äußern, nie am Mittagessen teilzunehmen. Die Begründung ist dabei meistens, dass das Essen nicht schmeckt. Die Schule hat einen eigenen Speiseraum, mit dem auch 62 % der befragten Schüler sehr zufrieden bis zufrieden sind. Zum Essen geht stets der komplette Klassenverband. Täglich werden zwei Menüs angeboten. Wasser steht während der Mahlzeiten zur Verfügung. 30 % der Befragten finden die Gestaltung des Speiseplans nicht gelungen, 38 % finden die Speiseplangestaltung abwechslungsreich und 32 % machen dazu keine Angaben. Die überwiegende Anzahl hält sowohl den Preis von 2,80 € als auch die Portionen für angemessen. Seit dem Schuljahr 2009/10 wird jeden Donnerstag ein kinderfreundliches Menü zubereitet. Dann gibt es manchmal Pommes-Frites mit Mayonnaise. Ein kreativer Vorschlag, um das Mittagsangebot zu verbessern,

besteht darin, dass die Schüler im Sommer die Möglichkeit bekommen, draußen ihre Mahlzeit einzunehmen.

Hauptschule 3

Zurzeit besuchen 251 Schüler die Hauptschule 3, davon nehmen 113 das abwechslungsreiche Ganztagsangebot wahr. In dieser Schule sind 77 Schüler zur Mittagsverpflegung befragt worden. Jeder Ganztagschüler hat täglich die Möglichkeit, sich zum Mittagessen anzumelden. Dazu muss er bis spätestens 8:45 Uhr einen Essensbon im Sekretariat abgegeben haben. Ab 13:05 Uhr kann dann jeder Schüler den Ganztagsbereich aufsuchen und im großen Speisesaal sein Mittagessen einnehmen. Die Meinung über den Geschmack des Essens ist recht ausgeglichen. 62 % essen gerne in der Schule, 38 % schmeckt das Essen häufig nicht. Deswegen wird in Hauptschule 3 auch noch eine Alternative angeboten: Wer lieber sein eigenes Pausenbrot essen möchte oder nicht zum Mittagessen angemeldet ist, kann auch im schuleigenen Bistro seinen Hunger stillen. Dazu stehen Wasserkocher und eine Mikrowelle bereit. Die Schüler des 10. Schuljahrs verkaufen neben warmen Suppen auch gesunde Vollkornbrötchen. Außerdem haben die Schüler die Möglichkeit, mitgebrachte Speisen in der Mikrowelle aufzuwärmen.

Auffällig bei der Fragebogenauswertung ist, dass nur 22 % (17) die Mittagsverpflegung in der Ganztagschule viermal wöchentlich wahrnehmen. Häufig genannte Gründe sind, dass das Essen nicht kindgerecht ist. Außerdem kam vielfach der Wunsch, gesünderes Essen anzubieten. Die Schule legt sehr großen Wert darauf, dass die Schüler frühzeitig ein Bewusstsein dafür bekommen, wie wichtig es ist, auf die Ernährung zu achten, und dass auch gesunde Produkte schmecken können. Die Schüler bekommen bereits in der sechsten Klasse die Möglichkeit, in der Schülerküche praktische Erfahrungen auf diesem Gebiet zu sammeln.

Grundschule 4

In der Grundschule 4 sind im vierten Schuljahr zurzeit 52 Ganztagschüler. Die Rücklaufquote der Fragebögen beträgt in dieser Schule 29 Prozent (15). Das Essen wird täglich in den schuleigenen Speiseraum geliefert. Sowohl mit dem Geschmack des Essens als auch mit der Auswahl der Menüs sind die Teilnehmer zufrieden. Die Lieblingsgerichte sind hierbei Fisch, Sauerbraten und Hähnchen. Die Schüler wünschen sich, dass sich die Auswahl an Salaten vergrößert.

Hauptschule 5

Die Ganztagschüler haben die Möglichkeit, im schuleigenen Speiseraum für 2,73 € eine warme Mahlzeit zu bekommen. 27 der 38 befragten Schüler schmeckt das Essen. Ein Grund liegt dabei darin, dass das zehnte Schuljahr im Bereich der Ganztagschule eine Arbeitsgemeinschaft gebildet hat, die unter anderem die Aufgabe hat, bei der Auswahl der Speisen Entscheidungen zu treffen. Mit der Gestaltung des Speiseraums ist der Großteil der Befragten „zufrieden“, jedoch wünschen sich einige Schüler, dass die Lautstärke beim Mittagessen reduziert werden soll.

Grundschule 6

Die Grundschule 6 hat in diesem Schuljahr 18 Schüler im vierten Schuljahr. Es besuchen ausschließlich Kinder aus der Ortsgemeinde die Schule. Dabei bietet die Nähe zum Elternhaus gerade für den Ganztagsschulbereich viele Vorteile. Die Ganztagschüler haben mittags die Möglichkeit, zu Hause zu essen, sich ihr eigenes Essen mit in die Schule zu bringen oder im Altenheim eine warme Mahlzeit einzunehmen. 50 Prozent der Befragten nehmen viermal wöchentlich das letztgenannte Angebot in Anspruch. Dadurch, dass Jung und Alt das gleiche Essen bekommen, bleiben die Wünsche der Kinder bei der Auswahl der Menüs oft unbeachtet. Außerdem wird von den Schülern bemängelt, dass kein Essensplan für die jeweilige Woche vorhanden ist.

Hauptschule 7

Die Hauptschule 7 hat in den letzten Jahren bereits mehrmals den Essensanbieter gewechselt. Die Schule verfügt nicht über einen eigenen Speiseraum und ist daher darauf angewiesen, in andere Räumlichkeiten auszuweichen. Zurzeit nehmen die Schüler in einem Altenheim ihr Mittagessen ein. Über die Hälfte der 52 Fragebogenteilnehmer haben durch das Mittagessen soziale Kontakte mit anderen geknüpft.

80 % (42) sind mit dem Essen zufrieden und bemängeln nur, dass es jeden Tag Kartoffeln gibt. Außerdem begrüßen sie es, wenn sie mehr in die Speiseplangestaltung mit einbezogen werden.

Duale Oberschule 8

In der Dualen Oberschule 8 sind zurzeit ungefähr 120 Ganztagschüler, von denen 35 zur Zufriedenheit bei der Mittagsverpflegung befragt worden sind. Das Essen wird

täglich von einem gemeinnützigen Caterer geliefert. Das Besondere an dieser Schule ist, dass die Kinder nicht nur zwei, sondern drei Menüs zur Auswahl haben. Kritisiert wird jedoch, dass das Essen oft nicht richtig warm ist. Von den 35 Fragebogenteilnehmern sind 37 % (13) mit dem Essen zufrieden. Die Schüler wünschen sich mehr Auswahl an vegetarischem Essen und Salat-Dressings. Auch der Speiseraum könnte mit mehr Farbe, Pflanzen und selbst gestalteten Bildern verschönert werden.

Realschule Plus 9

Im Rahmen der rheinland-pfälzischen Schulstrukturereform hat sich die hier untersuchte Regionale Schule in eine integrative Realschule Plus verändert. Von den 23 befragten Schülern finden 70 % (17) das Essen eintönig und wenig abwechslungsreich. Genauso viele sind es auch, die die Frage, ob ihnen das Essen schmeckt, verneint haben. Die Ganztagschüler werden nicht in die Essensauswahl mit einbezogen. Häufig genannte Verbesserungsvorschläge zum Mittagessen sind: mehr Geschmack, frischerer Salat und eine größere Auswahl an Vor- und Nachspeisen.

Realschule Plus 10

Die Realschule Plus 10 hat derzeit etwa 680 Schüler. Sie vereinigt das Bildungsangebot und die Abschlüsse von Hauptschule und Realschule. Seit vielen Jahren vermittelt sie ihren Schülern Handlungskompetenz, Praxis und soziales Verhalten und ist damit sehr zukunftsweisend ausgerichtet. Seit dem Schuljahr 2008/2009 ist die Realschule Plus Ganztagschule. Zu diesem Zeitpunkt haben so viele Anmeldungen vorgelegen, dass in der Klasse 5 zwei Ganztagsklassen eingerichtet werden können. In den höheren Klassenstufen haben die Schüler die Möglichkeit, die Ganztagschule in Angebotsform wahrzunehmen. Das Mittagessen kann in der schuleigenen Mensa eingenommen werden.

Um die Schülerakzeptanz bei der Mittagsverpflegung zu ermitteln, sind 48 Schüler der Klassenstufe 6 befragt worden. Die Rücklaufquote der Fragebögen beträgt an dieser Schule 96 %. Bei den Angaben der Schüler sind 48 % weiblich und 52 % männlich. Dreiviertel der befragten Schüler nutzen viermal wöchentlich den Mittagstisch in ihrer Schule. Der Preis pro Mahlzeit beträgt 3,00 €.

Lediglich 23 % finden die Speiseplangestaltung abwechslungsreich. Dem entsprechend ist der Prozentsatz der Schüler recht hoch, dem das Essen nicht schmeckt (54

%). Häufige Kritikpunkte: zu wenig Geschmack, zu wenig Obst, unfreundlicher Umgangston des Personals. Da jedoch 62 % der Schüler bei der Auswahl der Speisen mitentscheiden dürfen, besteht die Möglichkeit, dass die oben zusammengefassten Kritikpunkte bald behoben werden.

Grundschule 11

Die Ganztagschüler der Grundschule 11 verlassen gemeinsam in der Mittagspause das Schulgelände und gehen in eine 100 Meter entfernte Gemeindehalle, um in einem eigens für sie eingerichteten Raum ihr Mittagessen einzunehmen. Das Essen für die Grundschüler wird von ortsansässigen gemeinnützigen Werkstätten in kirchlicher Trägerschaft angeliefert. In dieser Schule sind 34 Schüler von der zweiten bis zur vierten Klasse befragt worden. Knapp 90 Prozent der Befragten sind mit dem Essen zufrieden und finden auch, dass der Speiseplan abwechslungsreich gestaltet ist.

Förderschule 12

Die Ganztagschüler der Förderschule 12 werden ebenfalls wie die Schüler der Grundschule 11 von ortsansässigen gemeinnützigen Werkstätten in kirchlicher Trägerschaft beköstigt. Dazu steht mittags ein Schulbus bereit, der die Schüler zur Mensa fährt. Auch diese Schüler sind zum größten Teil mit dem Mittagessen zufrieden und wünschen sich lediglich, dass Getränke während den Mahlzeiten bereitgestellt werden.

DISKUSSION

Nachdem nun die Ergebnisse der Befragung im vorigen Kapitel dargestellt worden sind, werden diese im Folgenden diskutiert und analysiert. Außerdem werden Tipps und Ratschläge gegeben, damit die Schülerzufriedenheit bei der Mittagsverpflegung in Ganztagschulen gesteigert werden kann.

Um einen möglichst großen Überblick zu bekommen, ist die Schülerakzeptanz bei der Mittagsverpflegung mittels eines Fragebogens erfolgt. Nach der Fragebogenerstellung wird dieser an einigen Schülern der sechsten Klasse in der Hauptschule 3 getestet. Daraus ergibt sich, dass manche Fragen zu kompliziert formuliert sind. Außerdem hat der Fragebogen zunächst das Format einer DIN A4 Seite. In der Probe-phase stellt sich heraus, dass ein DIN A5 Flyer die Probanden eher anspricht. Auch die optische Gestaltung ist wichtig, damit die Kinder motiviert sind, den Fragebogen auszufüllen.

Durchführung der Befragung

Zeitlich ist die Fragebogenaktion so eingeplant, dass zunächst bei den in Betracht kommenden Ganztagschulen telefonisch angefragt wird, ob sie grundsätzlich zur Teilnahme an einer Befragung zur Ermittlung der Schülerakzeptanz bei der Mittagsverpflegung bereit sind. Dabei wird versucht, möglichst alle Schulformen zu integrieren. In der untersuchten Region (Landkreis und kreisfreie Stadt als Oberzentrum) haben sich schnell ausreichend viele Grund-, Haupt-, Real- und Förderschulen bereit-klärt die Befragung zu unterstützen. Leider hat sich kein Gymnasium an der Umfrage beteiligt.

Der vervielfältigte Fragebogen wird daraufhin in der gewünschten Anzahl persönlich in den einzelnen Schulen verteilt. Das Ausfüllen des Fragebogens erfolgt bei manchen Schülern zu Hause, andere haben die Möglichkeit bekommen, den Fragebogen in der Klasse während der Unterrichtszeit auszufüllen. Dabei besteht natürlich die Gefahr, dass einige den Fragebogen nicht eigenständig, sondern in der Gruppe ausfüllen.

Nach ungefähr einer Woche werden die ausgefüllten Fragebögen in den einzelnen Schulen wieder abgeholt. Wie bereits beschrieben, stehen von 703 ausgeteilten Fragebögen 452 bei der Datenauswertung zur Verfügung. Das ist eine Rücklaufquote von 64 %. Diese niedrige Beteiligung ist unter anderem damit zu begründen, dass die Befra-

gung unmittelbar nach den Sommerferien erfolgt ist. In dieser Zeit müssen sich selbst die Schüler, die bereits seit einigen Jahren das Mittagsangebot ihrer Ganztagschule nutzen, an das Essen gewöhnen. Generell hat sich gezeigt, dass einige Schulleiter an den Ergebnissen dieser Untersuchung sehr interessiert sind und dieses auch nach Fertigstellung der Arbeit anfordern.

Auswahl der Schüler

Die Erhebung beschränkt sich auf Schüler ab der vierten Klasse, die regelmäßig die Mittagsmahlzeit in ihrer Schule einnehmen bzw. eingenommen haben. Da sich in einer Schule die Ganztagschule noch im Aufbau befindet, sind dort nicht alle Jahrgänge vertreten. In der Grundschule 11 haben sich auch Schüler der Klassen eins bis drei versuchsweise an der Befragung beteiligt. Die Auswertung hat jedoch gezeigt, dass beispielsweise die Antworten auf die offenen Fragen für diese Jahrgänge zu schwierig gewesen sind. Insgesamt betrachtet, sind von den 452 Fragebogenteilnehmern die Schüler mit einem Anteil von 56 % etwas stärker vertreten als die Schülerinnen mit 44 %.

Verpflegungssysteme

Egal für welches Verpflegungssystem sich eine Schule entscheidet, für die Eigenzubereitung der Speisen oder für externes Catering, sollte grundsätzlich jeder Anbieter die Nährstoffempfehlungen und Geschmackspräferenzen seiner Zielgruppe berücksichtigen. In der vorliegenden Untersuchung bekommt der Großteil der befragten Schulen das Essen täglich geliefert. Die anderen Schulen nutzen naheliegende Kantinen. Keine der zwölf befragten Ganztagschulen verfügt über eine schuleigene Zubereitungsküche.

Die Entscheidung für das passende Verpflegungssystem sollte nicht über den Preis getroffen werden, was jedoch häufig geschieht. In einer Schule, die sich selbst bewirtschaftet, wird neben einem Speiseraum und einer Essensausgabe auch eine komplett eingerichtete Küche und weiteres Personal benötigt. Dies ist gerade in kleineren Schulen, in denen nur wenige Schüler die Ganztagschule besuchen, finanziell nicht tragbar. Jedoch haben zahlreiche Ganztagschüler den Wunsch nach einer schuleigenen Zubereitungsküche geäußert, damit das Essen kindgerechter wird und die Essens Teilnehmer bei der Auswahl der Menüs mehr mitentscheiden können.

Speiseraum

Wie in Abb. 102 gezeigt, haben 60 % der befragten Schüler die Möglichkeit, einen Speiseraum in der eigenen Schule zu nutzen. Gründe, warum Ganztagschulen keinen Speiseraum haben, sind entweder, dass die Räumlichkeiten zurzeit fehlen und auch keine finanziellen Mittel für einen Neubau bereit gestellt werden, oder dass die Ganztagschule so wenig Schüler hat, dass sich die Einrichtung eines Speiseraums in der Schule mit einer Essensausgabe nicht rechnet. Diese Schulen gehen dann in naheliegende Kantinen. So haben die Schüler der Grundschule 6 und der Hauptschule 7 die Möglichkeit, ihren Mittagstisch in einem naheliegenden Altenheim einzunehmen. Die Ganztagschüler der Förderschule 12 fahren sogar jeden Mittag mit einem Bus in die 2 km entfernte Kantine eines Trägers gemeinnütziger Einrichtungen.

Den Schülern ist auch die Möglichkeit gegeben worden, ihren Eindruck bzgl. der Speiseraumgestaltung zu äußern. In Abb. 103 ist zu sehen, dass die Meisten mit den vorhandenen Räumlichkeiten „zufrieden“ bis „sehr zufrieden“ sind. Damit der Speiseraum auch gerne von den Ganztagschülern genutzt wird, ist die farbliche Gestaltung der Räume, die Auswahl der Möbel, Dekoration und Beleuchtung wichtig. All das sind Einflussfaktoren auf eine Wohlfühl-Atmosphäre und damit auf die Akzeptanz der Schüler.

In der darauffolgenden offenen Frage hat die Schülerschaft die Möglichkeit, kreative Gestaltungsvorschläge zu machen, um den Speiseraum zu verschönern. Die Ergebnisse zeigen, dass oft die Wände nicht schülergerecht sind. Dies ist jedoch mit Einbeziehung der Schüler ein lösbares Problem. Je nach Klassenstufe können die Schüler aktiv bei der Gestaltung der Wände mitentscheiden. Sei es die farbliche Gestaltung der Wände oder dass selbstgemalte Bilder aufgehängt werden. Die jüngeren Schüler können ebenfalls integriert werden, indem sie (passend zur Jahreszeit) die Tischdekoration basteln. Weitere Vorschläge, die Schüler genannt haben, sind: Pflanzen auf den Fensterbänken, Servietten auf den Tischen und mehr Sauberkeit.

Ausgabesysteme

Die Ausgabe des Essens kann auf verschiedene Arten verlaufen. In der Untersuchung hat sich gezeigt, dass sich besonders das System der „Cafeteria“ anbietet. Ungefähr Dreiviertel der befragten Probanden bekommen die Speisen einzeln auf Tellern angerichtet. Dies erfolgt an einer Ausgabetheke, die vom restlichen Speiseraum abge-

trennt sein sollte. Der Vorteil des „Cafeteria-Systems“ ist, dass sich die Ausgabemenge bei diesem System gut kalkulieren lässt. Die Gefahr ist jedoch, dass durch die festgelegte Portionsgröße viele Essensreste entstehen. Außerdem haben einige Schüler bemängelt, dass es zu langen Wartezeiten kommt, wenn alle gleichzeitig Mittagspause haben. Die „Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.“ gibt den Schulen, die für sich das „Cafeteria-System“ entschieden haben, den Rat, lieber kleinere Portionen auszugeben, jedoch den Ganztagschülern die Möglichkeit zu geben, sich nachzunehmen. Um die Wartezeiten zu reduzieren, können die Schulen zeitlich versetzte Pausen für einzelne Klassenstufen organisieren [www.schuleplusessen.de].

Die andere Art der Essensausgabe ist die „Tischgemeinschaft“. Laut Umfrage nutzen 12 % der Schüler dieses System in ihrer Schule. Hierbei werden für die Verpflegung Schüsseln und Platten auf Gruppentische verteilt. Ein wöchentlich wechselnder Tischdienst wird eingerichtet, sodass immer andere Schüler für das Ein- und Abdecken verantwortlich sind. Die Gründe, warum sich einige Schulen für dieses Ausgabesystem entschieden haben, sind:

- Die Essensteilnehmer werden mehr in die Verpflegung mit einbezogen.
- Der Aufwand bei der Essensausgabe wird geringer.
- Die Schüler können ihre Essensmenge selbst bestimmen (weniger Speiseabfälle).
- Durch die Gruppentische ist die Atmosphäre während des Essens familiärer.

Es gibt auch einige Punkte, die gegen das Tischsystem sprechen. So ist beispielsweise der Aufwand für die Reinigung durch die zusätzlichen Platten und Schüsseln größer, und die benötigte Ausgabemenge ist schwieriger zu kalkulieren.

Das „Buffet-System“ bietet keine der befragten Schulen an. Zwar hat in der Umfrage knapp 1 % angegeben, ein solches System zu haben, diese Antworten müssen jedoch für ungültig erklärt werden.

Bestell- und Abrechnungssystem

Ungefähr die Hälfte der Fragebogenausfüller hat angegeben, dass in ihrer Schule die Abrechnung über einen Essensbon verläuft. Dazu wird am Ende der Woche der Speiseplan für die nächste Woche in den Klassen verteilt, damit die Schüler sich für ein Menü entscheiden und eine bestimmte Anzahl von Essensbons kaufen können. Kurzfristige Abmeldungen sind jeden Tag bis 7:45 Uhr im Sekretariat möglich.

In der Realschule Plus 9 hat jeder Ganztagschüler eine Chipkarte, die elektronisch aufgeladen werden kann. Leider entsteht hierbei häufig das Problem, dass die Anlage fehlerhaft ist, und die Karten nicht richtig genutzt werden können.

Bei einem Abo ist es in den meisten Schulen so, dass die Abrechnung über den Schulträger (Verbandsgemeinde) läuft. Die Eltern bezahlen ein monatliches Entgelt in die Gemeindekasse. Je nach Wohnort werden auch bestimmte Nachlässe bei dem Essen gewährt. Diese sind meist danach gestaffelt, wie viele Kinder einer Familie am Mittagessen in der Ganztagschule teilnehmen (Beispiel: Das erstgeborene Kind bekommt 15 %, das jüngere Geschwisterkind 30 % und jedes darauf folgende Kind dieser Familie bekommt 50 % Nachlass auf das Essen). Um diese Unterstützung zu erhalten, darf meist eine bestimmte Einkommensgrenze nicht überschritten werden.

Menüauswahl

Es ist optimal, wenn die Ganztagschulen mittags zwei Auswahlmenüs anbieten. Davon sollte eines fleischlos sein. Die Umfrageergebnisse haben gezeigt, dass 50 % der befragten Schüler täglich zwischen zwei Menüs wählen können. Jede Mahlzeit besteht aus einem Hauptgericht (z.B. Frikadellen mit Kartoffeln und Gemüse), einer Beilage (z.B. Salat) und einem Nachtisch (z.B. Pudding, Eis, Joghurt oder Obst). Dabei sollte jedes Menü die von der DGE vorgeschriebenen Mindestanforderungen für eine Mittagsmahlzeit erreichen.

Auf der Dualen Oberschule 8 können die Schüler sogar zwischen drei Menüs entscheiden. Hingegen gibt es für die Ganztagschüler in der Grundschule 6, die in das naheliegende Altenheim zum Mittagessen gehen, keinen Speiseplan, sodass sie keine Auswahlmöglichkeiten haben. Gerade dort ist es wichtig, dass die betroffenen Schüler mit in die Speiseplanung einbezogen werden, um das Risiko, dass das Angebot abgelehnt wird, zu minimieren. Dabei sollten die angebotenen Speisen den Geschmackspräferenzen der Kinder entsprechen, ohne dass die kindgerechte Qualität aus ernährungsphysiologischer Sicht darunter leiden muss [WWW.FAMILIENHANDBUCH.DE].

Vielfältigkeit des Mittagsangebots

Im Folgenden werden die Fragen analysiert, die die angebotene Vielfalt bei der Mittagsverpflegung in Ganztagschulen betreffen. Die Überprüfung der gegebenen Antworten gestaltet sich jedoch recht schwierig, da es manchmal innerhalb der Be-

fragten einer Schule zu Unstimmigkeiten kommt, ob ein bestimmtes Lebensmittel in seiner vorgegeben Häufigkeit angeboten wird. Gleichwohl wird im Folgenden versucht, einen Überblick auf Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen darzustellen.

Speisenvielfalt

Laut der DGE „Checkliste Stufe 1“ sollte innerhalb von vier Wochen sechs- bis achtmal Fleisch angeboten werden. Dieses Kriterium gilt bereits als nicht erreicht, wenn neunmal Fleisch angeboten wird. Insgesamt 38 % der Schüler haben angegeben, dass sie täglich ein Fleischgericht zur Auswahl haben. Solange man darauf achtet, dass das Fleisch nicht zu fettreich ist, birgt dies während der Kindheit nur wenige Gefahren. Wichtig ist es aber, das Ernährungsverhalten so früh wie möglich richtig zu schulen. Nimmt man über Jahre hinweg sehr viele Fleischprodukte zu sich, so kann dies zu Krankheiten wie Arthritis, Arthrose und Rheuma führen. Es ist daher angebracht, dass die betroffenen Schulen ihr Fleischangebot zurückfahren.

Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass 83 % der Schüler täglich ein vegetarisches Menü wählen können. Weiterhin haben 12 % der Befragten keine Angaben auf diese Frage gegeben. Die Schulen sind also bemüht, auch für Vegetarier täglich ein fleischloses Gericht anzubieten. Eine schweinefleischfreie Mahlzeit erübrigt sich damit in den meisten Schulen, da alle muslimischen Schüler die Alternative haben, das vegetarische Gericht zu wählen. Die DGE-Qualitätsstandards empfehlen, täglich ein vegetarisches Hauptgericht anzubieten bzw. beim Angebot von Schweinefleisch immer eine alternative Fleischsorte bereitzustellen. Dabei sind Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, eindeutig auf dem Speiseplan auszuweisen.

Die Beobachtung, dass Fisch bei manchen Schülern auf Ablehnung trifft, andererseits aber Fisch insbesondere auch wegen seines Kalziumgehalts ein aus ernährungsphysiologischer Sicht wertvolles Lebensmittel ist, hat Veranlassung dazu gegeben, dieser Frage nachzugehen. Die DGE empfiehlt, einmal wöchentlich Seefisch anzubieten. Von den zwölf befragten Ganztagschulen haben die Schüler in elf Schulen die Möglichkeit dazu, Fischgerichte kennen zu lernen. Lediglich die Ganztagschüler der Hauptschule 7 müssen auf Fisch verzichten. Dabei ist darauf zu achten, den Fisch aus nicht überfischten Beständen wie z.B. Heilbutt, Hering, Kabeljau, Lachs, Makrele, Rotbarsch, Sardine, Schellfisch, Seelachs, Sprotte oder Thunfisch zu nehmen.

Die Frage, ob täglich Obst und Gemüse zur Verfügung steht, hat die Hälfte der Essensteilnehmer bejaht. Dabei haben einige Schüler bemängelt, dass sie zwar jeden Tag Obst essen können, die Auswahl jedoch nur zwischen zwei bis drei Obstsorten variiert.

Neben dem Anbieten von Rohkostprodukten ist auch die Darreichungsform ein wichtiger Aspekt. So wird Obst und Rohkostgemüse eher in kleinen Häppchen akzeptiert, die beispielsweise ähnlich wie in einer Pommes Frites Tüte abgepackt sind. Auch die DGE Qualitätsstandards empfehlen, Obst immer zur Verfügung zu stellen. Gekochtes Gemüse sollte ebenfalls mehrmals in der Woche auf dem Speiseplan stehen. Für die Zubereitung von frischem und tiefgekühltem Gemüse sind dabei die Garmethoden Dünsten und Dämpfen anzuwenden. Gemüse, mit Ausnahme von Kohlsorten wie zum Beispiel Rotkohl, Weißkohl, Sauerkraut, ist immer bissfest anzubieten.

Bekanntlich besteht der Mensch zu zwei Dritteln aus Wasser. Kinder haben sogar einen höheren Wasseranteil. Zusätzlich ist der Trinkbedarf bei Kindern aufgrund der vielen Bewegung höher als bei Erwachsenen. Die vorliegenden Ergebnisse zeigen, dass zurzeit noch nicht alle Schulen ihren Schülern kostenfrei Getränke zur Verfügung stellen. Dabei gehört ausreichendes Trinken zu einer vollwertigen Ernährung dazu und sollte nicht nur in der Mittagspause, sondern auch während des Unterrichts angeboten werden. Die meisten Schulen haben dazu einen Trinkwasserspender aufgestellt. Dabei ist zu beachten, dass diese regelmäßig gewartet und auf ihren Keimgehalt untersucht werden. Um das Getränkeangebot für die Schüler attraktiver zu gestalten besteht die Möglichkeit, neben Wasser auch ungesüßte Früchte- und Kräutertees oder Fruchtsaftschorlen anzubieten. Sowohl die Ganztagschüler der Förderschule 12 als auch die der Hauptschule 3 würden die tägliche, kostenlose Versorgung mit Getränken sehr begrüßen, da ein Mangel an Flüssigkeit zu einer Verminderung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit führt.

Speiseplan

Wie bereits beschrieben, empfiehlt die DGE in den Qualitätsanforderungen für die Schulverpflegung, dass der Zyklus des Speiseplans mindestens vier Wochen betragen soll. Außerdem sollten gleichzeitig noch die Häufigkeiten des Angebots von Lebensmitteln beachtet werden. Diese beziehen sich stets auf das Gesamtangebot, auch wenn mehrere Menüs zur Auswahl stehen. Wird zum Beispiel Dienstag und Donnerstag in einem der Menüs immer Fleisch angeboten, so darf auch in dem anderen Menü nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden.

In der Untersuchung sollten die Schüler subjektiv beurteilen, ob sie das Speiseangebot in ihrer Schule abwechslungsreich finden. Insgesamt hat die Auswertung ergeben, dass über die Hälfte der Befragten die Menüfolge als vielfältig einstuft. Durch die Auflistung der einzelnen Schulen (vgl. Tab. 24) zeigt sich jedoch auch, dass teilweise erhebliche Unterschiede bzgl. der Zufriedenheit des Speiseplans zu finden sind. Sowohl Grundschule 11 als auch Grundschule 4 haben mit jeweils knapp 90 % die besten Ergebnisse bei dieser Frage erzielt. Ein häufig zu findender Kritikpunkt ist, dass die Befragten gern mehr Fleischspeisen und Salate zur Auswahl hätten.

Um auf eine möglichst hohe Akzeptanz bei den Ganztagschülern zu stoßen, ist es sinnvoll, Schüler in die Speiseplangestaltung mit einzubeziehen. Von den 452 Probanden haben 152 (34 %) die Möglichkeit dazu. Natürlich müssen diese Wünsche auch seitens des Küchenpersonals realisierbar sein. In einer der befragten Schulen gibt es einen „Essensausschuss“, der gemeinsam mit den Köchen für die Speiseplangestaltung verantwortlich ist. Die Ergebnisse zeigen, dass je nach Schulform das Mitspracherecht größer wird. Dürfen in der Grundschule lediglich 3 % der befragten Schüler bei den Speisen mitentscheiden, so ist in den Hauptschulen schon jeder Vierte beteiligt. 40 % der Schüler dürfen auf den untersuchten Realschulen Plus und 77 % auf der Dualen Oberschule 8 bei der Gestaltung des Speiseplans mitwirken.

Essenspreis

Die Finanzierung der Mittagsmahlzeit in den Ganztagschulen ist nicht nur von den Eltern aufzubringen, sondern die Gemeinden bzw. der Schulträger und die Länder sind ebenfalls daran beteiligt. Der Betrag, den die Eltern aufbringen müssen, ist sehr unterschiedlich. Das Minimum liegt bei 1,00 € pro Essen, das Maximum beträgt 3,00 € pro Essen. Die Preise variieren so stark, da je nach den vorhandenen örtlichen Regelungen Ermäßigungen aufgrund der sozialen Verhältnisse der Familie gelten oder dass mehrere Kinder einer Familie am Mittagessen in der Schule teilnehmen und deswegen Vergünstigungen gewährt werden. Da alle befragten Schulen dasselbe Verpflegungssystem haben, ist in dieser Untersuchung leider kein Ergebnis darüber zu bekommen, ob beispielsweise die Eigenbewirtschaftung teurer als die Anlieferung der Speisen durch externe Unternehmen ist.

Es sind jedoch keine preislichen Unterschiede zu finden zwischen den Schulen, deren Schüler mittags in externe Kantinen gehen, um ihr Essen einzunehmen, oder solchen, die ihre Speisen täglich geliefert bekommen.

Auch die Akzeptanz der Kosten ist mit knapp 50 % seitens der Schüler recht hoch. Lediglich bei den beiden teuersten Schulen zeigt die Statistik, dass ein Preis von 3,00 € pro Menü vielen Ganztagschülern zu teuer ist.

Portionsgröße

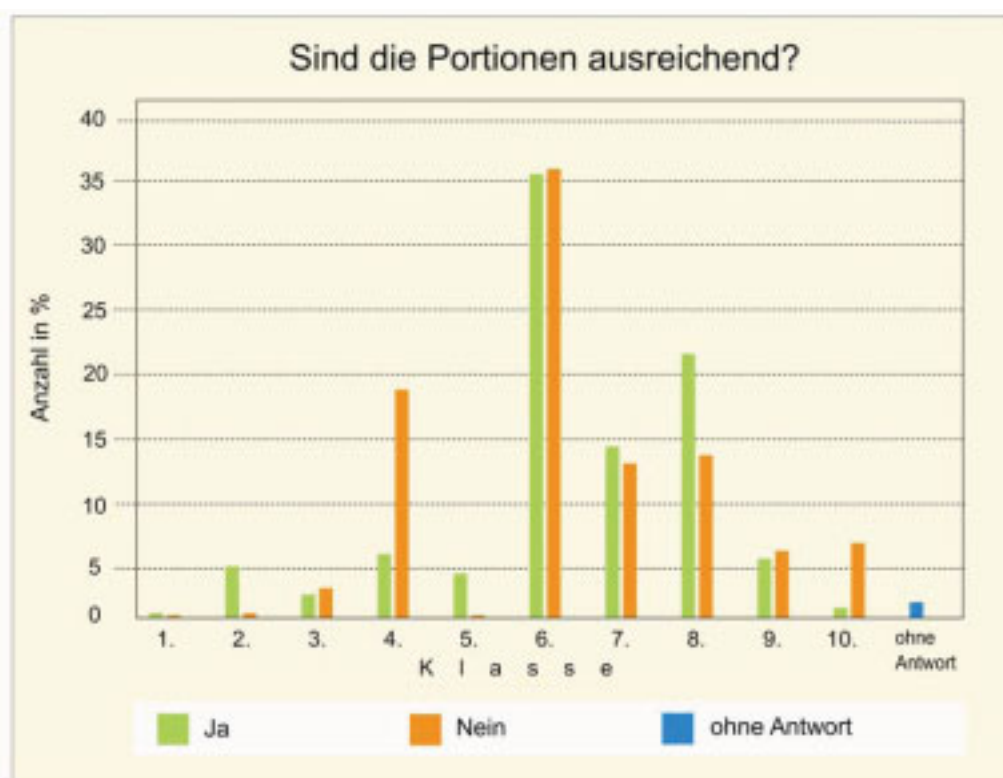


Abb. 120: Urteil der Schüler zur Portionsgröße nach Klassenstufe geordnet

Es ist davon auszugehen, dass die Portionen in einer Grundschule kleiner als in weiterführenden Schulen sind. Die obige Abbildung zeigt, dass die Portionsgrößen in fast jeder Klassenstufe für die meisten Schüler ausreichend sind. Betrachtet man jedoch die Abgangsklassen (Klasse 4 und Klasse 10) so zeigen die Säulen, dass in diesem Alter die angebotene Portionsgröße nicht mehr ausreicht. Gerade von den Fleisch- und Nachspeisen – Mahlzeitenkomponenten, die von den Probanden sehr geschätzt werden – würden die Ganztagschüler gerne mehr verzehren. Die Ausfallquote von 12 % (vgl. Abb. 114) ist damit zu begründen, dass nur die Ganztagschüler eine Antwort geben konnten, die das Tablett-System bei der Mittagsverpflegung haben. Alle anderen bestimmen ihre Portionsgröße selber, da sie sich das Essen aus Schüsseln entnehmen.

Auch hierzu hat die DGE eine Übersicht entwickelt, in der die Lebensmittelmengen für die Mittagsmahlzeit aufgelistet sind. Diese dienen jedoch lediglich als Orientierungshilfe. Die Tabelle ist unterteilt in die Portionsmenge für die Primar- und Sekundarstufe.

Die Ergebnisse dieser Untersuchung zeigen, dass es ratsam ist, auch verschiedene Portionsgrößen innerhalb einer Schulform anzurichten, damit auch jeweils die ältesten Schüler der Primar- bzw. Sekundarstufe satt werden.

Geschmack des Essens

In diesem Punkt soll analysiert werden, ob die Schüler mit dem gebotenen Essen und dessen Geschmack zufrieden sind. Die Ergebnisse zeigen, dass 55 % der befragten Probanden das Essen grundsätzlich in der Schule schmeckt. Fakt ist, dass Kinder eine Vorliebe für Süßes, verbunden mit einer Ablehnung von bitteren Geschmacksnuancen haben. Auch die richtige Konsistenz des Essens ist wichtig. Wenn es im Mund knuspert, schmeckt es den Kindern. Dabei sollte versucht werden, die unterschiedlichen Essenskomponenten auf dem Teller voneinander zu trennen, sodass die Ganztagschüler selbst die Möglichkeit haben das Essen zu mischen oder auch nicht. Die meisten Kinder mögen keine Essensexperimente. Sie essen am liebsten das, was sie kennen. Kinder machen tendenziell das Essen zum Lieblingsgericht, welches sie am häufigsten gekocht bekommen. Die in der Ergebnispräsentation aufgelistete „Top 10 der Lieblingsgerichte“ hat diese Erfahrung bestätigt.

Dabei sind die meisten Gerichte auch die, die Erwachsene für kindgerecht halten. Das Problem, welches allerdings dabei entstehen kann, ist, dass diese Generation in einigen Jahren erwachsen ist und dann ihren sehr reduzierten Speiseplan auf ihre Kinder überträgt. Dann wird es mit der Menüvielfalt schwierig. Man muss also gerade beim Mittagessen versuchen, die Kinder dazu zu bewegen, auch neue Gerichte zu probieren. Dabei bleibt die Frage zu klären, welchen Einfluss die Schule und die Mitschüler auf die Essensgewohnheiten jedes Einzelnen haben. Wie im vorigen Abschnitt bereits beschrieben, ist den Schülern die Darbietung der Speisen sehr wichtig. Bereits bei kleinen Kindern kann man beobachten, dass sie zu Hause jede erdenkliche Obstsorte ablehnen, in Kindergarten oder Schule aber Obst in einer Pommes Tüte mit Begeisterung essen. Genauso gibt es den Fall, dass manche Schüler gerne ein Voll-

kornbrötchen essen, es aber in der Schule plötzlich ablehnen. Beide Beispiele haben ihren Ursprung im Gruppendruck der auf die Schüler einwirkt. Deswegen ist es auch wichtig, dass Lehrerinnen und Lehrer als Vorbild selbst am Mittagessen in der Ganztagschule teilnehmen.

Bei einigen Fragebogenprobanden lässt sich bereits feststellen, dass sie eine ernährungsphysiologische Denkweise entwickelt haben. Dies zeigt sich vor allem darin, dass zu den am häufigsten genannten Vorschlägen beim Essen auf Platz elf und zwölf steht, dass mehr Auswahl an Obstsorten und Bioprodukten geboten werden soll.

Essenszeiten

Den Schülern muss für das Essen genügend Zeit zur Verfügung gestellt werden. Es darf keine Hektik entstehen, sonst kann das dazu führen, dass manche Kinder nicht am Schulmittagessen teilnehmen. Die DGE empfiehlt mindestens 60 Minuten Pausenzeit einzurichten. In dieser Stunde gehen die Ganztagschüler in den Speiseraum, waschen sich die Hände, bekommen ihr Essen, suchen sich einen Sitzplatz, nehmen ihr Essen ein, pflegen Freundschaften zu Mitschülern und räumen den Tisch ab.

Die Ergebnisse der Untersuchung haben gezeigt, dass in einer Schule weder die Möglichkeit besteht, das Mittagessen in der Schule einzunehmen, noch angrenzende oder naheliegende Räumlichkeiten zu nutzen. Die Schüler dieser Schule fahren mit einem Bus in eine 2 km entfernte Einrichtung. Hier ist zu empfehlen, die Mittagspause entsprechend zu verlängern, damit auch die „Langsam-Esser“ genügend Zeit haben und sich nicht unter Druck gesetzt fühlen.

Weiterhin ist darauf zu achten, dass bei einem zu kleinen Speiseraum getrennte Essenszeiten eingerichtet werden, die jeweils auch mindestens 60 Minuten dauern. Dies muss bei der Rhythmisierung in der Ganztagschule beachtet werden.

Die Mittagspause zählt dabei nicht als Bewegungspause, dafür sind den Schülern gesonderte Zeiten zur Verfügung zu stellen. Deswegen ist es empfehlenswert, feste Regeln während der Mahlzeiten einzuführen. Diese bringen die nötige Ruhe und jeder Schüler kann sein Essen genießen. Auch bestimmte Essensgewohnheiten sind von großer Bedeutung für die Kinder und vermitteln ihnen wichtige Erfahrungen. Ist es beispielsweise bei der Mittagsverpflegung üblich, zu jeder Mahlzeit Gemüse oder Salat zu reichen, so ist es sehr wahrscheinlich, dass die Schüler im Erwachsenenalter stets selbst zu Gemüse oder Salat greifen.

Soziale Kontakte bei der Mittagsverpflegung

Das Mittagessen in der Schule hat nicht nur die Aufgabe, satt zu machen, sondern die Schüler verstehen die Schulmensa als zentralen Treffpunkt, an dem sie sich mit Anderen austauschen können. Gemeinsame Mahlzeiten fördern den sozialen Kontakt zwischen Schülern und Lehrern. Kinder, denen es schmeckt und die sich wohl fühlen, verbringen auch den Nachmittag gerne in der Schule. Ganz nebenbei bekommen Schüler einen zusätzlichen Rahmen geboten, in dem sie soziale Verhaltensweisen - zum Beispiel gegenseitige Rücksichtnahme - erproben können.

Bei einem gemeinsamen Mittagessen können sich die Ganztagschüler unterhalten und Erlebnisse des Tages besprechen. Die Ergebnisse der Umfrage haben gezeigt, dass bereits jeder dritte Befragte neue Freunde während des Mittagessens kennen gelernt hat. Meist sind die Schüler den ganzen Morgen im festen Klassenverband, während der Mittagszeit haben sie jedoch die Möglichkeit, sich an einen Tisch im Speiseraum zu setzen, an dem Schüler aus anderen Klassen sitzen. So können neue Freundschaften geknüpft werden.

Zwischenverpflegung

Erstes und zweites Frühstück sollten zusammen mehr als ein Drittel der täglichen Energie und der wichtigen Nährstoffe liefern. Die Verteilung der Lebensmittel auf das erste Frühstück zu Hause und das zweite in der Schule ist dabei nicht ausschlaggebend sondern die Lebensmittelmengen, die durch beide Mahlzeiten insgesamt erreicht werden. Da heutzutage immer mehr Kinder auf ein Frühstück zu Hause verzichten, muss ein besonderes Augenmerk auf die Zwischenverpflegung in der Schule gelegt werden.

Auch die Umfrageergebnisse bestätigen dies eindeutig: Von den 452 befragten Probanden nutzen 61 % neben dem Mittagessen auch den Kiosk oder Automaten zur Zwischenverpflegung. Deshalb ist es auch hier notwendig, ein vielseitiges und gesundheitsbewusstes Angebot bereitzustellen. Kinder haben geringere Nährstoff- und Flüssigkeitsspeicher als Erwachsene und benötigen daher öfter Nachschub, um nicht müde zu werden und um leistungs- bzw. konzentrationsfähig zu bleiben. Dabei sollte die Zwischenverpflegung nicht in Konkurrenz zum Mittagessen in der Ganztagschule stehen. Der Schulkiosk könnte während der Mittagsmahlzeit geschlossen sein. Die Zwischenverpflegung ist als Ergänzung zum warmen Essen am Morgen oder Nachmittag zu betrachten.

Sicherung der Schülerzufriedenheit

Nur durch regelmäßige Befragungen der Schüler ist es möglich, die Schülerakzeptanz bzgl. der Mittagsverpflegung zu ermitteln. Um die Gefahr zu minimieren, dass das Essen abgelehnt wird, ist es sinnvoll, die Teilnehmer aller Altersstufen in die Speiseplangestaltung mit einzubeziehen. So fühlen sich die Schüler als Teil der Gemeinschaft und akzeptieren Veränderungen eher.

Natürlich darf dabei nicht vergessen werden, dass die Mahlzeiten bestimmte Qualitätsstandards erfüllen müssen. Die Untersuchungsergebnisse haben gezeigt: Lediglich 12 % der Probanden sind in der Vergangenheit an einer Umfrage zur Essenszufriedenheit beteiligt gewesen.

Um diesem geringen Ausmaß entgegenzuwirken, werden nach der Fertigstellung dieser Arbeit die Ergebnisse den befragten Schulen zugesandt. So hat jede Schule die Möglichkeit, die Missstände in der momentanen Verpflegungssituation zu verbessern, und damit die Schülerakzeptanz beim Mittagessen zu steigern.

ZUSAMMENFASSUNG

Umfangreiche Schulreformen erfordern die Einführung von Nachmittagsunterricht. Dieser Wandel zur Ganztagschule bewirkt, dass neben den Zwischenmahlzeiten auch die Ansprüche an das Mittagsangebot für die Kinder und Jugendlichen an Bedeutung gewonnen und zu einem wichtigen Teil des Schulalltags geworden sind. Dass eine gesunde Ernährung für Menschen in jedem Alter wichtig ist und insbesondere bei Kindern und Jugendlichen darauf geachtet werden sollte, ist unbestritten. Neben dem Erfüllen bestimmter Qualitätsstandards ist es außerdem von großer Bedeutung, dass die Mahlzeiten zielgruppengerecht gestaltet werden. Die Ermittlung der Kundenzufriedenheit, in diesem Fall der Kinder und Jugendlichen, bzgl. des Mittagsangebots in der Ganztagschule ist Inhalt dieser wissenschaftlichen Prüfungsarbeit. Mit Hilfe eines Fragebogens wird versucht, Missstände in diesem Bereich aufzudecken und die Wünsche und Vorstellungen der Schüler für eine verbesserte Verpflegung zu analysieren.

Die Ergebnisse der Umfrage haben es gezeigt: Von den 452 befragten Kindern und Jugendlichen dürfen 34 % (154) bei der Auswahl der Speisen mitentscheiden und lediglich 13 % (59) sind in der Vergangenheit bzgl. ihrer Zufriedenheit beim Mittagessen bereits befragt worden. Um die Schüler jedoch von dem ausgewogenen Angebot zu überzeugen, ist es hilfreich, alle Beteiligten in die Planung des Verpflegungsangebots mit einzubeziehen. Ziel dieser wissenschaftlichen Prüfungsarbeit ist, durch zahlreiche Hinweise Unterstützung zu geben.

Dass die Schulmahlzeiten neben dem gesundheitlichen Aspekt auch wesentlich für die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit der Schüler beitragen, ist schlüssig. Es gehört jedoch mehr dazu, damit die Essensteilnehmer das Speisenangebot annehmen und akzeptieren. Der Geschmack eines jeden Menschen bildet sich vorrangig aus seinen Essgewohnheiten. Die Präferenz für bestimmte Speisen ist eine erzieherische Maßnahme die durch regelmäßige Wiederholungsangebote unbekannter Speisen dazu führen kann, dass diese nach einiger Zeit akzeptiert werden. Unterstützend ist es, wenn das Fach Ernährungs- und Verbraucherbildung fest in den Schulalltag integriert wird. Aber auch bei vielen anderen Unterrichtsfächern bietet es sich an, die Mittagsverpflegung zu besprechen und auf verschiedenste Art und Weise zu durchleuchten (z. B. in Wirtschaft: Planung der Kosten und die Gestaltung von Preisen).

Daneben ist auch die Darreichungsform der Speisen zu beachten. Kinder und Jugendliche sind durchaus aufgeschlossen gegenüber Obst. Sie greifen jedoch viel häufiger zu, wenn es in kleinen Häppchen angeboten wird.

Die Datenanalyse der Befragung hat gezeigt, dass lediglich 15 % (68) mit der Gestaltung ihres Speiseraumes „sehr zufrieden“ sind. Jedoch ist die Einrichtung der vorhandenen Räumlichkeiten ebenfalls ein wichtiges Kriterium für die Akzeptanz der Mittagsverpflegung. Auch an dieser Stelle sollte allen Schülern die Möglichkeit geboten werden, sich für eine bessere Wohlfühl-Atmosphäre einzubringen.

Die gewonnenen Ergebnisse werden im Anschluss jeder einzelnen Schule in einem kurzen Report zugesandt, als Anregung für die für das Schulessen Verantwortlichen, dieses den Wünschen und Vorschlägen der Schülerschaft anzupassen.

Letztlich ist zu sagen, dass regelmäßige Befragungen bzgl. des Verpflegungsangebots in der Ganztagschule Misserfolge verhindern. Eine schulinterne Evaluation der Wünsche seitens der Schüler führt zu mehr Akzeptanz. Auch wenn die endgültigen Entscheidungen von den Verantwortlichen getroffen werden, ist es vorteilhaft die Essensteilnehmer in die Entscheidungsfindung mit einzubeziehen, um die Akzeptanz der Mittagsverpflegung zu verbessern.

LITERATUR

Die Literaturangaben zu allen Beiträgen befinden sich am Ende der Dokumentation in einem zusammenfassenden Kapitel.

LITERATUR

- [AID 2005] aid: Verpflegung für Kids in Kindertagesstätten und Schulen. aid infodienst. 1397/2005.
- [AID 2008] aid Infodienst: Ernährung im Focus. Familienfrühstück und Schulbeginn. Ausgabe 09/08. Moeker Merkur, Bonn:2008, S.323.
- [ALBERS 2002] Albers T: Studienbrief Ernährung. (Hrsg.) Private Berufsakademie für Fitness & Freizeit. Mandelbachtal:2002.
- [ALEXEY 2008] Alexey U, Clausen K, Kersting M: Die Ernährung gesunder Kinder und Jugendlicher nach dem Konzept der optimierten Mischkost. In: Ernährungsumschau Forschung und Praxis 2008.
- [APPEL 1998] Appel, Stefan: Handbuch Ganztagschule: Konzeption, Einrichtung und Organisation. Band 13. Wochenschau, Schwalbach:1998.
- [APPEL 2005] Appel S, Rutz G: Handbuch Ganztagschule. 5. Aufl.. Schwalbach am Taunus, Wochenschau, Schwalbach:2005.
- [APPEL 2008] Appel S, Ludwig H, Rother U, Rutz G: Jahrbuch Ganztagschule 2008. Wochenschau, Schwalbach:2008.
- [ATTESLANDER 2008] Atteslander Peter: Methoden der empirischen Sozialforschung. 12. Aufl., Schmitt, Berlin:2008.
- [BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM 2006] Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz: Gesundheitsverhalten von Jugendlichen in Bayern 2005. Die Ergebnisse der aktuellen repräsentativen bayerischen Gesundheitsstudie, München:2006.
- [BENDER 2009] Bender U: Ernährungsbildung im Kontext von Schulverpflegung. Hauswirtschaft und Wissenschaft: 1/2009.
- [BETTNER et al. 2007] Bettner F, Maykus S, Prüß F, Richter A: Ganztagschule als Forschungsfeld. 1. Aufl., VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden:2007.
- [BIESALSKI 2007] Biesalski H-K, Grimm P: Taschenatlas Ernährung. 4. Aufl., Georg Thieme, Stuttgart:2007.
- [BINNENBRUCK 2002] Binnenbruck S, Magdzinski D: Stichwort- Schulmilch- Ein Wegweiser für Organisation und Verkauf von Milch an Schulen. (Hrsg.): CMA. Bonn:2002.
- [BMELV] In Form- Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. (Hrsg.) BMELV. Berlin:2008.
- [Bönnhoff 2004] Bönnhoff N. u.a.: Steigerung des Obst und Gemüseverzehrs bei Grundschulkindern. Ernährungsbericht 2004. Bonn: 2004. In: aid: Ernährung im Focus. Erfahrungen mit der Umsetzung eines Schulfruchtprogramms. Reform am Schulkiosk. Ausgabe 02/09, Moeker Merkur, Bonn:2009, S. 48.
- [BORTZ 2002] Bortz J, Döring S: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler. 3. Aufl., Springer, Heidelberg:2002.
- [BORTZ 2006] Bortz Jürgen, Döring Nicola: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler. 4. Aufl., Springer, Heidelberg:2006.
- [BROSIUS 2007] Brosius F: SPSS für Dummies, statistische Analyse statt Datenchaos. WILEY-VCH, Weinheim:2007.
- [BROSIUS 2008] Brosius F: SPSS 16 für Dummies. 2. Aufl., WILEY-VCH, Weinheim:2008.
- [CAMPBELL 2003] Campbell N.A., Reece J.B.: Biologie. 6. Aufl., Spektrum, Heidelberg:2003.
- [CMA] CMA Deutschland, Referat Wissenschafts- PR: Ernährung Essen Emotionen. Das Unterrichtspaket für die Ernährungserziehung in der Grundschule. Lehrerbegleitheft. Bonn:o.J.
- [COELEN 2008] Coelen T, Otto H-U: Grundbegriffe Ganztagschule. Das Handbuch. 1. Aufl.. VS Verlag für Sozialwissenschaften:2008.

- [DE GROOT 2001] De Groot H: Ernährungswissenschaft. Ernährungslehre. 4. Aufl.. Haan-Gruiten, Verlag Europa-Lehrmittel: 2001.
- [DEMMEER et al. 2005] Demmer M, Eibeck B, Höhman, K, Schmerr M: ABC der Ganztagschule. Wochenschau, Schwalbach:2005.
- [DGE 2000] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau Braus Verlag, Frankfurt am Main: 2000.
- [DGE 2007] Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 1. Aufl., Bonn:2007.
- [DGE 2009] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Bonn:2009.
- [DGE 2009] Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Essen + Schule =1. Bonn:2009.
- [DGE 2009a] Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 2. Aufl., Bonn:2009.
- [DGE 2009b] Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: Hygiene - Gesundheit der Tischgäste sichern. 1. Aufl., Bonn:2009.
- [EBERMANN 2008] Ebermann Robert, Elmadfa Ibrahim: Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung. Springer, Wien:2008.
- [EICHHORN 2007] Eichhorn, Christine: Strategien für präventives Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Eine Analyse von Umsetzbarkeit und Effektivität anhand von Fallbeispielen, Lit, Berlin:2007.
- [EISENHAUER 2009] Eisenhauer Miriam: Reform am Schulkiosk. In: aid: Ernährung im Focus. Erfahrungen mit der Umsetzung eines Schulfruchtprogramms. Reform am Schulkiosk. Ausgabe 02/09. Moeker Merkur Bonn:2009, S. 57.
- [EISSING 2009] Eissing G., Lißek J., Hemker M.: Erfahrungen mit der Umsetzung eines Schulfruchtprogramms. In: aid: Ernährung im Focus. Erfahrungen mit der Umsetzung eines Schulfruchtprogramms. Reform am Schulkiosk. Ausgabe 02/09., Moeker Merkur, Bonn:2009.
- [ELMADFA 2003] Elmadfa E, Aign W, Muskat E, Fritzsche D: Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle. Gräfe und Unzer, München:2003.
- [ELMADFA 2004] Elmadfa Ibrahim, Leitzmann Claus: Ernährung des Menschen. 4. Aufl., Ulmer UTB, Weinheim:2004.
- [ELMADFA 2005] Elmadfa Ibrahim, et al.: Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle. Gräfe und Unzer, München:2005.
- [ELMADFA 2009] Elmadfa I: Ernährungslehre. 2. Aufl.. Eugen Ulmer, Stuttgart:2009.
- [ELMADFA et al. 2007] Elmadfa I, Aig, W, Muskat E, Fritzsche D: Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle. Neuausgabe 2008/09. Gräfe und Unzer, München:2007.
- [FEGEBANK 2004] Fegebank B: Ernährung in Systemzusammenhängen., Schneider, Hohengehren: 2001.
- [FKE 2008] Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund: Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. 2. überarb. Aufl.. Dortmund: 2008.
- [FKE 2009] Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund. Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. 3. überarb. Aufl.. Dortmund:2009.
- [GIOVANNI 2008] Giovanni M., Verduci E., et al.: Breakfast: a good habit, not a receptive custom. J Int Med Res 36:2008.
- [GOMM 2003] Gomm Ute: Gesetze. In: aid, DGE: Essen und Trinken in Schulen., Moser Rheinbach:2003, Kap. V, S.4 u.10.
- [GOMM 2008] Gomm Ute, Lehmann, Sabine: Infektionsschutz im Lebensmittelbereich. 3. Aufl., Merkur, Köln:2008, S. 9.

- [GRIMM 2005] Grimm, P: Essen in Schulen – Wunsch, Wirklichkeit, Anforderungen. In: Ernährungs-Umschau: 2005.
- [GOMM 2003] Gomm U: Essen und Trinken in der Schule. (Hrsg.): aid und DGE. Bonn:2003.
- [GROOT 2001] Groot de Hilka et al.: Ernährungswissenschaft. Ernährungslehre. Europa-Lehrmittel, 4. Aufl., Haan-Gruiten:2001, S. 419.
- [HAHN 2005] Hahn A, Ströhle A, Wolters M: Ernährung physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Hannover, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH:2005.
- [HERRMANN 2009] Herrmann E.- Maria u. Hermey Bettina Dr.: Frühstück – die wichtigste Mahlzeit des Tages. In: aid: Ernährung im Focus. Frühstück- die wichtigste Mahlzeit des Tages? Vorstellungen von Grundschulkindern zu Energie, Energie sparen und Sättigung. Ausgabe 08/09. Moeker Merkur, Bonn:2009, S. 311.
- [HESEKER 2003] Heseker Helmut, DGE-Arbeitskreis „Ernährung und Schule“: Ernährung in der Ganztagschule. Teil 1: Notwendigkeit und Problematik von Schulverpflegung. Ernährungs-Umschau (50):2003.
- [HOLTAPPELS et al. 2008] Holtappels H G, Klieme E, Rauschenbach T, Stecher L: Ganztagschule in Deutschland. Ergebnisse der Ausgangserhebung zur Entwicklung von Ganztagschulen. 2. Aufl., Juventa, Weinheim:2008.
- [HOLTMEIER 1995] Holtmeier, Hans-Jürgen: Gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Unter Berücksichtigung des Cholesterinstoffwechsels, Springer, Berlin:1995.
- [HUFNAGEL 2008] Hufnagel Rainer, Scheil Muna: Familienfrühstück und Schulbeginn. In aid: Ernährung im Focus. Ausgabe 09/08. Moeker Merkur, Bonn:2008, S. 323.
- [IFB 2002] Institut für schulische Fortbildung und schulpyschologische Beratung: Unterwegs zur Ganztagschule. Ein Reader, 1.Aufl., IFB Speyer:2002.
- [KERSTING 2005] Kersting M, Dohmen B: Empfehlung für Ernährung von Kindern und Jugendlichen - Information für Eltern und Multiplikatoren. (Hrsg.): FKE, Dortmund: 2005.
- [KERSTING 2009] Kersting M, Alexy U: Empfehlung für Ernährung von Kindern und Jugendlichen. 3. Aufl.. (Hrsg.) FKE, Dortmund:2009.
- [KIRCHHOFF 2008] Kirchhoff S., Kuhnt S., et al.: Der Fragebogen. Datenbasis, Konstruktion und Auswertung. 4. Aufl., VS Verlag, Wiesbaden 2008, S. 20.
- [KNAUER 2006] Knauer S, Durdel A: Die neue Ganztagschule. Gute Lernbedingungen gestalten. Beltz, Weinheim:2006.
- [KRÄMER 2007] Krämer J: Lebensmittel-Mikrobiologie. 5. Aufl., Beltz Weinheim: 2007.
- [KREUTZ 1972] Kreutz, Henrik: Soziologie der empirischen Sozialforschung. Enke, Stuttgart:1972.
- [KREWER 2009] Krewer, Meerbusch Gerd et al.: Milch und Milcherzeugnisse. 18. Aufl. Merkur, Köln:2009, S. 9, 17, 32.
- [KURTH 2006] Kurth B-M: Informationen für Teilnehmer der KIGGS-Studie. Robert Koch-Institut, Berlin. Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforsch. Gesundheitsschutz 2006. 49:1225–1232. Springer, Berlin:2006.
- [KUß 2007] Kuß A: Marktforschung - Grundlagen der Datenerhebung und Datenanalyse. 2. Aufl.. Gabler, Berlin:2007.
- [LENZEN 1989] Lenzen, Dieter: Pädagogische Grundbegriffe. Band 1. Rowohlt, Reinbek:1989.
- [MAYER 2008] Mayer Horst Otto: Interview und schriftliche Befragung. Entwicklung Durchführung Auswertung. 4. Aufl.. Oldenbourg, München:2008, S. 5.
- [MBWJK 2005] Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur, Rheinland-Pfalz. Kompendium Realschule plus:2009.
- [METHFESSEL 2005] Methfessel B: REVIS Fachwissenschaftliche Konzeption. Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung. Band 7. Universität Paderborn:2005.

- [MÖHRLIN 2003] Möhrlin K: Workshop Pausenverpflegung: gesund und doch praktikabel?! In: Ernährungs-Umschau Forschung und Praxis:2003.
- [NIELSEN 2008] Nielsen Panel Views 2008: Food – Frühstücksverhalten: In aid: Ernährung im Focus. Ausgabe 09/08. Moeker Merkur, Bonn:2008.
- [PFAU 1995] Pfau, Cornelia: Zur Situation der Schulverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland: Bericht der Bundesforschungsanstalt für Ernährung. Karlsruhe:1995.
- [PHILIPPS 2004] Philipps U: Evaluation gesundheitsfördernder Maßnahmen bezüglich des Ernährungsverhaltens von Grundschulkindern. Julius Klinkhardt, Bad Heilbrunn:2004.
- [PÖRKSEN 2009] Pörksen N: Examensarbeit: Untersuchung der Verpflegungssysteme an Ganztagschulen- ernährungsphysiologische Beurteilung. Examensarbeit an der Universität Koblenz-Landau bei Dr. Michaela Schlich:2009.
- [PZ 2001] Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz.: Die Ganztagschule in Rheinland-Pfalz. Mehr Zeit zum Fördern, Lernen, Leisten. PZ-Information 10/2001, Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach:2001.
- [PZ-INFORMATION 2001]: Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Die Hauptschule als Ganztagschule. Bad Kreuznach:2001.
- [RAMPERSAUD 2005] Rampersaud G., Pereira MGB, et al.: Breakfast habits, nutritional status, body weight, and academic performance in children and adolescents. J Am Diet Ass:2005
- [REVIS 2005] REVIS: Das SchmeXperiment . Ein Konzept zum fachpraktischen Arbeiten im Unterrichtim Rahmen der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung Department Sport und Gesundheit Fakultät für Naturwissenschaften Universität Paderborn:2005.
- [RÖSCH 2003 a] Rösch Ruth: Die richtige Ernährung von Grundschulern und Jugendlichen. In: aid, DGE: Essen und Trinken in Schulen. Moser, Rheinbach:2003, S.5.
- [RÖSCH 2003 b] Rösch Ruth, Schiering Gudrun: Qualitative Bewertung des bestehenden Angebotes. In: aid, DGE: Essen und Trinken in Schulen. Moser, Rheinbach:2003.
- [RÖSCH 2003] Rösch R: Essen und Trinken in der Schule. (Hrsg.): aid und DGE. Bonn:2003.
- [RÖSCH 2007] Rösch Ruth u. aid: Fettbewusst essen. Auf die Qualität kommt es an! 6. unveränderte Aufl.. Moeker Merkur Köln:2007, S.20.
- [RUF 2008] Ruf M: Befragung der Ganztagschulen in Stadt und Kreis Neuwied über die Organisation der Schulverpflegung in Dokumentation der Gesundheitskonferenz. Verpflegung in Ganztagschulen. Neuwied:24.09.2008.
- [SABERSKY 2005] Sabersky A: Was isst Du denn da? Lexikon der gesunden und ungesunden Kinderernährung. Urania, Freiburg:2005.
- [SCHEUCH 1973] Scheuch E: Das Interview in der Sozialforschung. Band 2. In: König, R: Handbuch der empirischen Sozialforschung. Enke, Stuttgart:1973.
- [SCHLICH 2005] Schlich Dr. Michaela: Skript zur Vorlesung Ernährung des Menschen. Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz:2005.
- [SCHLICH 2009] Schlich Dr. Michaela: „ Der Kühlschrank lebt“ – Lebensmittelhygiene und Gesundheitsschutz. In: Haushalt und Bildung. Schwerpunkt Ernährung und Gesundheit. Ausgabe 1/2009.
- [SCHLIEPER 2000] Schlieper C: Grundfragen der Ernährung. 15. Aufl., Dr. Felix Büchner, Hamburg:2000.
- [SCHLIEPER 2003] Schlieper C: Lernfeld Hauswirtschaft.5. Aufl., Handwerk und Technik, Kiel:2003.
- [SCHLIEPER 2006] Schlieper C: Ernährung heute. 11. Aufl., Dr. Felix Büchner, Hamburg:2006.
- [SCHNELL 2005] Schnell R, Hill P, Esser E: Methoden der empirischen Sozialforschung. 7. Aufl., Oldenbourg, München:2005.

- [SCHULVERPFLEGUNG 2006]: Schulverpflegung: Fachmagazin für die professionelle Verpflegung in Schulen. 1. Jahrgang 2006. Ausgabe 4. Jam, Offenbach:2006.
- [SCHULVERPFLEGUNG 2007]: Schulverpflegung: Fachmagazin für die professionelle Verpflegung in Schulen. 2. Jahrgang 2007. Ausgabe 4. Jam, Offenbach:2007.
- [SCHULVERPFLEGUNG 2008]: Schulverpflegung: Fachmagazin für die professionelle Verpflegung in Schulen. 3. Jahrgang 2008. Ausgabe 4. Jam, Offenbach:2008.
- [SCHWARZER 1996] Schwarzer, Ralf: Psychologie des Gesundheitsverhaltens, Hogrefe, Göttingen:1996.
- [SdKMK 2004] Sekretariat der Ständigen Kultusminister Konferenz der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.). In: Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland-Schuljahr 2002/03. Bonn:2004.
- [SIMSHÄUSER 2005] Simshäuser U: Appetit auf Schule. Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag. Berlin, Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) gGmbH:2005.
- [SMITH 1999] Smith A.P.: Breakfast cereal consumption and subjective reports of health. *Nutritional Neurosci* 50:1999.
- [TIMLIN 2007] Timlin MT, Pereira MA.: Breakfast Frequency and Quality in the Etiology of Adult Obesity and chronic Diseases. *Nutr Ref* 65: 2007.
- [UNICEF 2007] UNICEF - Innocenti Research Center: Child poverty in perspective. An overview of child well-being in rich countries. Florenz. UNICEF:2007.
- [VBE 2009] Verband Bildung und Erziehung (Hrsg.): Die Ganztagschule: Raum für Zeit und Bildung: Ein Reader zum Aufbau eines pädagogischen Ganztagsangebot an Schulen. 2.Aufl.. Mainz:2009.
- [VZBV 2009] Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.: Essen und Trinken in Schulen. Positionen und Forderungen der Verbraucherzentralen und des Verbraucherzentrale Bundesverbandes:2007.
- [VZSA 2009] Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V.: Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt. Ergebnisse einer repräsentativen Befragung:2009.
- [WBfF 2006] Wissenschaftlicher Beirat für Familienfragen: Ganztagschule- Eine Chance für Familien. Wiesbaden, Verlag für Sozialwissenschaften:2006.
- [WISKER 2006] Wisker E, Bergmann H, Schmelzer C, Treutter D, Rimbach G: Grundlagen der Lebensmittellehre. Hamburg, Behr`s Verlag GmbH&CoKG:2006.
- [WUNDER 2006] Wunder D: Die Ganztagschule in Rheinland-Pfalz. Bad Kreuznach, Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz:2006.
- [ZMP 2005] Marktstudie: Die Schulverpflegung an Ganztagschulen. (Hrsg.): ZMP und CMA. Bonn:2005.

INTERNETQUELLEN

- [AID 2009a] aid: Die Hauptnährstoffe Proteine, Fette, Kohlenhydrate. In: Homepage des aid Infodienst vom 09.09.09:
http://www.aid.de/ernaehrung/naehrstoffempfehlungen_hauptnaehrstoffe.php.
- [AID 2009b] aid: Artikel zum Thema aid-Ernährungspyramide. In: Homepage des aid Infodienst vom 09.09.09: www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungspyramide_portionsbausteine.php.
- [AID 2009c] aid: Fragen und Antworten zur Pyramidenumstellung. In: Homepage des aid Infodienst vom 01.09.09:
www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungspyramide_faq_pyramidenumstellung.php.
- [AID 2009d] aid: Schulmilch Milch in der Schule - und im Unterricht. In: Homepage des aid Infodienst vom 09.09.09.: www.aid-macht-schule.de.
- [AID 2009] Serviceseite des allgemeinen Informationsdiensts für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am 25.09.2009 um 14.07 Uhr <http://www.aid.de>.

- [BfR 2009] Homepage des Bundesinstituts für Risikobewertung am 23.10.2009 um 13.14 Uhr.
- [BMBF 2009] Homepage des Bundesministeriums für Bildung und Forschung am 28.09.2009 um 8.23 Uhr.
- [BMJ 2009] Serviceseite des Bundesministeriums der Justiz vom 15.06.2009 um 14.13 Uhr.
- [BMJ 2009a] Bundesministerium für Justiz: Ein Service des Bundesministeriums der Justiz in Zusammenarbeit mit der juris GmbH. In: Homepage vom 07.09.09: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/tier-lmhv/gesamt.pdf>.
- [BMJ 2009b] Bundesministerium für Justiz: Ein Service des Bundesministeriums der Justiz in Zusammenarbeit mit der juris GmbH. In: Homepage vom 13.10.09: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>.
- [BZGA 2009] Homepage der Bundeszentrale für gesunde Aufklärung vom 13.06.2009 um 14.39 Uhr.
- [DGE 2009] Homepage der deutschen Gesellschaft für Ernährung am 17.06.2009 um 20.30 Uhr. <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=61>.
- [EFSA 2009] efsa: The community summary report on Foodborne Outbreaks in the European Union in 2007. The efsa journal (2009), 271. In: Homepage vom 07.10.09: www.Efsa.europa.eu.
- [Europäische Kommission 2009] Homepage der Europäischen Kommission für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung vom 11.06.2009 um 0.23 Uhr. http://ec.europa.eu/agriculture/markets/fruitveg/sfs/index_de.htm.
- [FKE 2009] Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund: Optimierte Mischkost. In: Homepage vom 20.10.09: www.fke-do.de/content.php?seite=seiten/inhalt.php.
- [FKE 2009] Homepage des Forschungsinstituts für Kinderernährung am 21.06.2009 um 14.30 Uhr <http://www.fke-do.de>.
- [Joe Clever 2009] Homepage von Tetra Pak am 24.10.09 um 15.40 Uhr. http://www.tetrapak.de/fuer_verbraucher/joe_clever_schulmilch/produkte_und_inhalts.
- [KiGGS 2009] Homepage des Robert-Koch-Instituts am 10.09.2009 um 16.50 Uhr <http://www.kiggs.de>.
- [LEHRPLAN RLP 2000] Homepage des Bildungsserver Rheinland Pfalz: Arbeitslehre Hauptschule 7-9/ 10 am 21.10.09: <http://lehrplaene.bildung-rp.de/no-cache/lehrplaene-nach-faechern.html>.
- [LTRP 2009] Anfrage wegen Schulmilchprogramm in Rheinland-Pfalz am 01.11.2009 um 10.15 Uhr. <http://www.landtag.rlp.de/landtag/drucksachen/3160-15.pdf>.
- [Nestlé 2009] Studie von Nestlé: „So isst Deutschland“ am 05.10.2009 um 16.55 Uhr https://www.nestle.de/NR/rdonlyres/EA61AC6F-8AEF-4F15-806F-A58B5755ADC4/0/So_isst_Deutschland_Nestle_Studie_2009.pdf.
- [QSH 2009] Homepage der Firma QSH für Küchen am 20.06.2009 um 13.59 Uhr <http://www.haccp-kueche.de>.
- [Spiegel-Online 2009] Homepage des spiegel Online vom 26.09.2009 um 11.20 Uhr <http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,640774,00.html>.
- [ÜbgrSchO 2006] Serviceseite des Bundesministeriums für die übergreifende Schulordnung vom 08.06.2009 um 20.10 Uhr. http://rlp.juris.de/rlp/gesamt/SchulO_RP.htm.
- [UNI KOBLENZ 2009] Homepage der Universität Koblenz Landau am 14.10.09: www.uni-koblenz.de/~iww/haushalt/01fach/01index.html.
- [VIS BAYERN 2009] Homepage des Verbraucherinformationssystems Bayern vom 09.09.09: www.vis.bayern.de/ernaehrung/ernaehrung/ernaehrung_gruppen/pic/hochbetagte_ernpyramide_klein.jpg.
- [www.aid.de (1)] http://www.aid-macht-schule.de/index_1753.php (09.10.2009).
- [www.aid.de (1)] http://www.aid-macht-schule.de/index_1753.php (09.10.2009).
- [www.aid.de (2)] http://aid.de/ernaehrung/ernaehrungspyramide_was_esse_ich.php (09.10.2009).

- [www.aid.de (2)] http://aid.de/ernaehrung/ernaehrungspyramide_was_esse_ich.php (09.10.2009).
- [www.aid.de (3)] http://aid.de/ernaehrung/naehrstoffempfehlungen_fluessigkeit.php (10.10.2009).
- [www.aid.de (3)] http://aid.de/ernaehrung/naehrstoffempfehlungen_fluessigkeit.php (10.10.2009).
- [www.aid.de(4)] <http://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungsfuehrerschein.php> (20.10.2009).
- [www.aid.de(4)] <http://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungsfuehrerschein.php> (20.10.2009).
- [WWW.BODYCHANGE.DE] [http://bodychange.homepage24.de/Ernaehrungsberatung %20für %20Kinder %20- %20Jugendliche](http://bodychange.homepage24.de/Ernaehrungsberatung_%20fuer_%20Kinder_%20-%20Jugendliche), Stand: 22.08.2009, 12.00 Uhr.
- [www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de] <http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/> (18.10.2009).
- [www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de] <http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/> (18.10.2009).
- [WWW.FAMILIENHANDBUCH.DE, 1]
http://www.familienhandbuch.de/cmain/f_Aktuelles/a_Ernaehrung/s_2112.html, Stand: 22.08.2009, 17.00 Uhr.
- [WWW.FAMILIENHANDBUCH.DE, 2]
http://www.familienhandbuch.de/cmain/f_Aktuelles/a_Ernaehrung/s_2112.html, Stand: 24.08.2009, 11.20 Uhr.
- [WWW.FAMILIENHANDBUCH.DE]
http://www.familienhandbuch.de/cmain/f_Aktuelles/a_Ernaehrung/s_2112.html, Stand: 22.08.2009, 11.20 Uhr.
- [WWW.FISCHINFO.DE]
<http://www.fischinfo.de/index.php?1=1&page=ernaehrung&link=b1&id=199>, Stand: 31.10.2009, 22.20 Uhr.
- [WWW.FKE.DE] <http://www.fkedo.de/content.php?seite=seiten/inhalt.php&details=559> (07.10.2009).
- [WWW.FKE.DE] <http://www.fkedo.de/content.php?seite=seiten/inhalt.php&details=559> (07.10.2009).
- [WWW.GANZTAEGIG-LERNEN.ORG] <http://www.ganztaegig-lernen.org/www/web869.aspx>, Stand 24.08.2009, 16:00 Uhr.
- [www.ganztagsschule.rlp.de (1)] Die Ganztagschule in Angebotsform in Rheinland-Pfalz in Stichworten <http://www.ganztagsschule.rlp.de/gemeinde-stadt-land/die-ganztagsschule-in-angebotsform-in-rheinland-pfalz-in-stichworten> (10.10.2009).
- [www.ganztagsschule.rlp.de (2)] Ganztagschule geht durch den Magen <http://www.ganztagsschule.rlp.de/www/rpg/eltern/ganztagsschule-geht-durch-den-magen?searchterm=ganztagsschule+geht+durch+den+magen>. (10.10.2009).
- [www.ganztagsschule.rlp.de (3)] Sozialfonds für das Mittagessen in Ganztagschulen wird nach großem Erfolg ausgeweitet und vereinfacht <http://www.ganztagsschule.rlp.de/presse/ahnenbruch-sozialfonds-fur-das-mittagessen-in-ganztagsschulen-wird-nach-grosem-erfolg-ausgeweitet-und-vereinfacht>. (10.10.2009).
- [www.ganztagsschule.rlp.de (4)] Ahnen: Ganztagschule ist ein Erfolgsmodell <http://www.ganztagsschule.rlp.de/presse/ahnen-ganztagsschule-ist-ein-erfolgsmodell/view>. (10.10.2009).
- [www.ganztagsschule.rlp.de (5)] Kompendium über die organisatorische und inhaltliche Arbeit an den Ganztagschulen in Angebotsform. <http://www.ganztagsschule.rlp.de/bibliothek/kompendium-uber-die-organisatorische-und-inhaltliche-arbeit-an-den-ganztagsschulen-in-angebotsform>. (10.10.2009).
- [www.ganztagsschulen.org] Land und Kommunen teilen sich Unterstützung beim Schulwesen auf Grundlage einer Verwaltungsvereinbarung. <http://www.ganztagsschulen.org/7397.php> (10.10.2009).

- [WWW.GASTROTEC24.DE] <http://www.gastrotec24.de/index.php/self-service/salatbuffet.html>
- [WWW.GESUND.CO.AT] <http://www.gesund.co.at/gesund/gesundeernaehrung/ernaehrungscorner/huelenfruechte.htm>, Stand: 31.10.2009, 15.30 Uhr
- [WWW.GESUNDHEIT-PSYCHOLOGIE.DE] <http://www.gesundheit-psychologie.de/leitgedanken/Gesundheit.htm>, Stand: 17.08.2009, 12.25 Uhr.
- [WWW.GESUNDHEIT-UND-SCHULE.DE] <http://www.gesundheit-und-schule.info/userfiles/4-Arens.Az.pdf>, Stand: 23.08.2009, 11.50 Uhr.
- [www.in-form.de] IN FORM: <http://www.in-form.de/> (31.10.2009).
- [WWW.INTERGASTRO.DE] <http://www.intergastro.de/intergastro.asp>, Stand: 21.10.2009, 14.30 Uhr.
- [WWW.KARTOFFEL.NET] <http://www.kartoffel.leitfaden.net/> Stand: 31.10.2009, 13.20 Uhr.
- [www.klasse2000.de] Klasse 2000: <http://www.klasse2000.de> (21.10.2009).
- [WWW.LANDWIRTSCHAFT-BW.INFO] http://www.landwirtschaft-bw.info/servlet/PB/menu/1204383_11/index.html, Stand: 22.10.2009, 11.50 Uhr.
- [WWW.LEBENSMITTELLEXIKON, 1] <http://www.lebensmittellexikon.de/g0000280.php>, Stand: 31.10.2009, 16.00 Uhr.
- [WWW.LEBENSMITTELLEXIKON.DE, 3] <http://www.lebensmittellexikon.de/o0000180.php>, Stand: 31.10.2009, 22.55 Uhr.
- [WWW.MBWJK.RLP.DE] Ganztagschule <http://www.mbwjk.rlp.de/bildung/schule-und-bildung/ganztagschule/> (10.10.2009).
- [WWW.NET-HAUSARZT.DE] <http://www.net-hausarzt.de/Inhaltsverzeichnis/Vollkornprodukte/vollkornprodukte.html>, Stand: 31.10.2009, 13.45 Uhr.
- [WWW.SCHULEPLUSESSEN.DE, 1] <http://www.schuleplussessen.de/schule+plus+essen/informationen/kleines-ernaehrungs-abc/hauptnaehrstoffe/eiweiss.html> Stand: 20.08.2009, 13.40 Uhr.
- [WWW.SCHULEPLUSESSEN.DE, 2] <http://www.schuleplussessen.de/schule+plus+essen/informationen/vollwertige-ernaehrung/optimix/>, Stand: 21.08.2009, 13.40 Uhr.
- [www.schuleplussessen.de] Schule + Essen = Note 1: <http://www.schuleplussessen.de/> (31.10.2009).
- [WWW.SOZIOLOGIE.UNI-DUISBURG.DE] http://soziologie.uni-duisburg.de/personen/stein/Teil6a_datenerhebungsverfahren.pdf, Stand: 28.09.2009, 14.10 Uhr.
- [www.tetrapak.de] http://www.tetrapak.de/fuer_verbraucher/joe_clever_schulmilch/schulmilch-programm/index.html (31.10.2009).
- [WWW.WDR.DE] http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/2008/0307/04_kompakt2_warmhalten.jsp, Stand: 21.10.2009, 14.05Uhr.
- [WWW.GANZTAEGIG-LERNEN.ORG, 2] <http://www.ganztaegig-lernen.org/www/web821.aspx>
- [WWW.LEBENSMITTELLEXIKON.DE, 2] <http://www.lebensmittellexikon.de/f0000200.php>, Stand: 31.10.2009, 16.25 Uhr.
- [WWW.SDI-RESEARCH.AT] <http://www.sdi-research.at/lexikon/befragung.html>, Stand: 28.09.2009, 10.20 Uhr.

