

Schulverpflegung

Was macht sie langfristig attraktiv?

Viele Schulen stehen derzeit vor der Herausforderung, eine schülergerechte Mittagsverpflegung anzubieten, die hohen und häufig scheinbar widersprüchlichen Anforderungen genügen soll. Sie soll schmecken, attraktiv sein und angenommen werden, die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit unterstützen, einen aktiven Beitrag zur Ernährungserziehung leisten, praktikabel sein und sich in den Schulalltag einpassen, der Imagepflege der Schule dienen und vieles andere mehr.

Nur wenig Augenmerk wurde bisher darauf gerichtet, welche Faktoren eigentlich dazu beitragen, dass Schülerinnen und Schüler die Mittagsverpflegung in der Schule attraktiv finden und langfristig annehmen. Denn nur wenn die der Kalkulation zu Grunde liegenden Essenszahlen langfristig erreicht und gehalten werden, kann Schulverpflegung wirtschaftlich und erfolgreich betrieben werden.

Hintergrund und Fragestellung

Hilfestellungen zu den zahlreichen Fragen in der Planungs- und Einführungsphase werden inzwischen von verschiedenen Seiten angeboten. Beispiele dazu sind das aktuelle Heft des aid infodienstes „Verpflegung für Kids in Kindertagesstätte und Schule“ [2], der aid-Ordner „Essen und Trinken in Schulen“ [1], Infor-

Nach Vorträgen auf den vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg initiierten Kongressen „Schulverpflegung in der Praxis“ am 20.04.2007 in Ludwigsburg und am 16.07.2007 an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen

mationen der Verbraucherzentrale NRW „Mittagsverpflegung in der Ganztagschule – Erste Schritte zu einem optimalen Angebot“ [14] oder auch der Internetauftritt www.schuleplusessen.de. Ernährungsempfehlungen wurden ebenfalls von verschiedenen Seiten erarbeitet: Allgemeine Empfehlungen liefern beispielsweise die „Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“ der DGE [8], die „optimierte Mischkost“ [9], die vom Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund entwickelt wurde, und Publikationen wie „Bärenstarke Kinderkost“ [15] der Verbraucherzentrale NRW. Im Speziellen bieten etwa die „Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen“ vom Forschungsinstitut für Kinderernährung [10] und die Bremer Checkliste [7] ausführliche Ernährungsempfehlungen für die Verpflegung in Schulen. Rahmenkriterien zur Art und Menge der anzubietenden Lebensmittel wurden im Jahr 2005 von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung [3] festgelegt.

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz werden derzeit die ersten bundesweiten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung vom Projekt „Schule + Essen = Note 1“ der DGE erarbeitet und im September 2007 veröffentlicht. Sie werden Fragen rund um die Qualität der Verpflegung von den pädagogischen Rahmenbedingungen über die Gestaltung der Verpflegung bis hin zu rechtlichen Rahmenbedingungen behandeln.

Nach Stroebele u. De Castro [13] ist aber nicht nur das vielfältige und ansprechende Speisenangebot ausschlaggebend für die Akzeptanz einer Verpflegung. Viele andere Faktoren spielen ebenfalls

eine Rolle, unter Umständen eine größere als das Essensangebot an sich.

Scholl u. Kutsch [12] zeigten in einer Fallstudie an einer Bonner Grundschule, dass die Essatmosphäre durch das Zusammenwirken von sensorischen Faktoren – Geruch, Geschmack, Temperatur und Optik der angebotenen Speisen – und einer Vielzahl von Umweltfaktoren bestimmt wird. Dazu zählen das Ambiente in der Mensa, also Geräusche, Gerüche, Raumtemperatur, Lichtverhältnisse und farbliche Gestaltung der Räumlichkeiten sowie Gestaltungsmöglichkeiten durch die Schüler, aber auch die zeitlichen Gegebenheiten beim Verzehr der angebotenen Mahlzeit. Weiterhin spielen soziale Faktoren eine Rolle, die mit Anwesenheit und Verhalten anderer Personen zusammenhängen.



Abb. 1 ▲ Titelblatt der „Arbeitshilfe zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses“ [6]

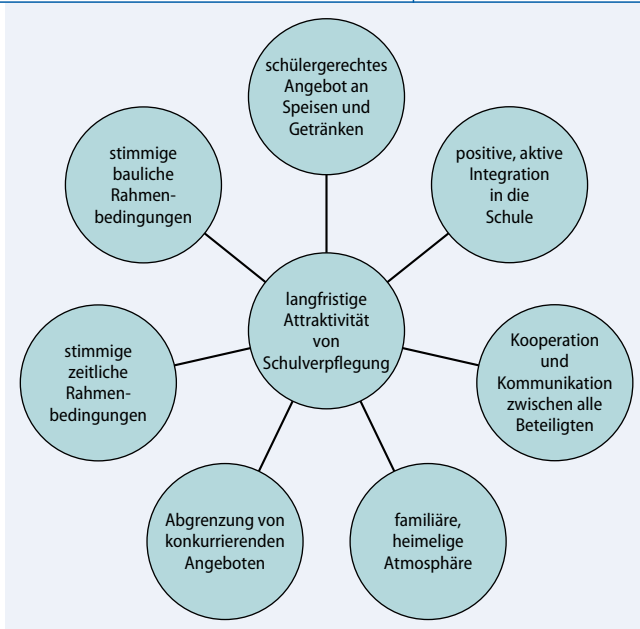


Abb. 2 ◀ Einflussfaktoren auf die langfristige Zufriedenheit mit und Akzeptanz von Schulverpflegung

Der vorliegende Beitrag stellt die Ergebnisse zweier Untersuchungen zur Schulverpflegung an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen zusammenfassend dar. Ziel war es, allgemeingültige Kriterien für die langfristige Attraktivität von Schulverpflegung zu ermitteln.

Untersuchungen und Methoden

Jeweils in Kooperation mit dem Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg (MLR) wurden zwei Untersuchungen mit unterschiedlichen qualitativen Erhebungsansätzen durchgeführt. Beide hatten zum Ziel, Faktoren herauszuarbeiten, die bei Schülern, Lehrern und Eltern zu einer langfristigen Zufriedenheit mit der Mittagsschulverpflegung führen.

Für die erste Untersuchung [11] wurden zuerst 15 Schulen in den Regierungsbezirken Stuttgart und Tübingen recherchiert, die bereits seit längerer Zeit erfolgreich eine Mittagsverpflegung anbieten. Es waren verschiedene Schularten im städtischen Umfeld und im ländlichen Raum (Grund-, Haupt-, Werkreal- und Realschulen sowie Gymnasien), unterschiedliche Bewirtschaftungsformen (Lehrer-Schüler-Modelle, Eltern-Modelle, Hausmeister-Modelle, externe Verpflegungsbetriebe) sowie alle Verpflegungssysteme, also Frisch- oder Mischküche (cook & serve), Kühlküche (cook & chill), Tiefkühlküche (cook & freeze) und Warmliefer-

küche (cook & hold) vertreten. Im Schuljahr 2005/06 wurden in jeder dieser Schulen mittels folgender qualitativer Methoden die Zufriedenheit der Essensteilnehmer erhoben: beobachtende Teilnahme, leitfadengestützte Fokusgruppendifkussion mit je drei Schüler-, Lehrer- und Elternvertretern und problemzentrierte Interviews mit Schulleitung und den Verantwortlichen für die (Mittags-)Verpflegung. Die Auswertung erfolgte mittels einer zusammenfassenden Inhaltsanalyse, in der die protokollierten Aussagen reduziert, paraphrasiert und kategorisiert wurden [16, 17].

Im Jahr 2006 wurde eine Expertenbefragung zur Schulverpflegung durchgeführt, deren Ergebnisse in eine „Arbeitshilfe für die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses zur Schulverpflegung“ (Abb. 1) einfließen. Sie wird als Handreichung für Verantwortliche bei der Gestaltung von Ausschreibungen und Lieferverträgen angeboten [6]. Es wurden 20 Experten befragt, unter anderem Führungspersonal in Verpflegungsbetrieben und Kommunen bzw. bei Schulträgern, Spezialisten bei Fachgesellschaften, Hochschulen und Forschungseinrichtungen, Praktikerinnen der Schulverpflegung sowie Ansprechpartner von Verbraucherzentralen und aus Projekten, die sich ebenfalls mit dem Thema Ganztagschulverpflegung beschäftigen. Zahlreiche Fragen bezogen sich dabei auch darauf, was langfristig funktionierende Schulmensen auszeichnet [5].

Ergänzend liegen Ergebnisse von weiteren studentischen Projekten und Fallstudien sowie Erfahrungen aus der kontinuierlichen Zusammenarbeit mit Schulen und Verpflegungsbetrieben in Fragen der Schulverpflegung vor.

Ergebnisse

Eine langfristige Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung kann mit allen Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssystemen erreicht werden. Ein schmackhaftes und gesundes Speisenangebot ist dabei immer nur ein Aspekt von vielen. Der dauerhafte Erfolg einer Schulverpflegung hängt vom Zusammenspiel mehrerer Faktoren ab (Abb. 2). Einige müssen bereits in der Planungs- und Einführungsphase (z. B. durch entsprechende bauliche Maßnahmen), andere kontinuierlich im laufenden Betrieb (z. B. Integration der Schulmensa in den Schulalltag, Kommunikation) bedacht und umgesetzt werden. Die wichtigsten werden im Folgenden dargestellt.

Abwechslungsreiches, attraktives Angebot

Kinder sind bekanntlich eher *konservative Esser*, unbekannte Speisen müssen einen langwierigen Prozess des *Mögen-Lernens* durchlaufen [4]. Schülerinnen und Schüler wünschen sich daher ein Speisenangebot, das sich an ihren Essgewohnheiten orientiert, das aber trotzdem abwechslungsreich ist und nicht vorhersehbar sein darf (also nicht an jedem 4. Donnerstag *Spaghetti mit Tomatensoße*).

Empfohlen wird daher ein mindestens 6-wöchiger Turnus des Speiseplans, der berücksichtigt, dass viele Schülerinnen und Schüler nur an einem oder zwei immer gleichen (!) Wochentagen die Mittagsverpflegung in Anspruch nehmen. Die Speisen sollen Kinder und Jugendliche optisch und geschmacklich ansprechen, was entsprechende Schulung bzw. Erfahrungen des Verpflegungspersonals voraussetzt. (Es bewährt sich beispielsweise vor allem bei jüngeren Schülern, Komponenten verschiedener Größe, Form und Farbe sowie Konsistenz – etwa *weich* und *knusprig* – zu kombinieren.) Bedacht werden muss auch, dass die Zielgruppe, die

G. Winkler · R. Deumert

Schulverpflegung. Was macht sie langfristig attraktiv?

Zusammenfassung

Hintergrund. Viele Schulen stehen derzeit vor der für sie häufig neuen Herausforderung, eine Mittagsverpflegung einzuführen, an die sehr differenzierte Anforderungen gestellt werden. Empfehlungen für eine gesunde Speisenplanung wurden herausgegeben. Weniger bedacht wurde bisher jedoch, welche zusätzlichen Faktoren die Schulverpflegung für die Schüler langfristig attraktiv machen.

Methode. Zur Frage, welche Faktoren eine langfristig funktionierende Schulmensa auszeichnen, wurden an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen in Kooperation mit dem Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg zwei Studien durchgeführt: An 15 Schulen mit zufriedener Mittagsverpflegung wurden u. a. Gruppendiskussionen mit Schülern, Eltern und Lehrern geführt. Weiterhin wurden 20 Experten befragt.

Ergebnisse. Es zeigte sich, dass die Akzeptanz der angebotenen Verpflegung nicht ausschließlich vom Speisenangebot, son-

dern vom Zusammenspiel vieler Faktoren abhängt. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Kommunikation über und in der Mensa. Eine familiäre Atmosphäre in der Mensa kann den Schülern helfen, sich wohl zu fühlen. Wichtig ist außerdem, dass ausreichend Zeit zum Essen zur Verfügung steht. Wartezeiten sollten möglichst schon im Voraus durch die Berücksichtigung verschiedener baulicher und zeitlicher Aspekte reduziert werden. Auch der Ausschluss konkurrierender Angebote in der Umgebung kann für die Nachfrage förderlich sein.

Schlussfolgerungen. Ein gesundes Angebot ist nur einer von zahlreichen Faktoren, die zur Akzeptanz der Schulverpflegung beitragen. Diese Tatsache muss in allen Stadien – von der Planung bis zum langfristigen Betrieb – berücksichtigt werden und verlangt von allen Beteiligten guten Willen und Engagement.

Schlüsselwörter

Schulverpflegung · Attraktivität · Einflussfaktoren

von ganz jungen Schulkindern bis zu jungen Erwachsenen reichen kann, extrem heterogen ist. Schülerinnen und Schüler wünschen sich natürlich, dass *Lieblingsgerichte* oft in die Speisenplanung einbezogen werden und dass auf *problematische* (häufig *gesunde*) *Speisen* wie z. B. Gemüseintöpfe und -aufläufe ganz verzichtet wird. In der Praxis ist es daher zweckmäßig, diese schrittweise einzuführen.

Themenwochen steigern die Attraktivität und eignen sich gut zur Einführung neuer Speisen. Ähnliches gilt für verschiedenste Veranstaltungen und Sonderaktionen, die z. B. gezielt Eltern und Lehrer mit einbeziehen und damit das Ansehen einer Schulmensa erheblich steigern können (■ **Abb. 3**).

Individuelle Wünsche, ob aus ethischen, religiösen oder gesundheitlichen Gründen, sollten – soweit möglich und vom Aufwand her vertretbar – berücksichtigt werden. Getränke sollen kostenlos oder sehr kostengünstig im Bereich der Speisenausgabe verfügbar sein und nicht, wie gelegentlich anzutreffen, in einem anderen Teil der Schule beispielsweise durch den Hausmeister oder über Automaten vertrieben werden.

Verpflegung als bereichernder Bestandteil der Schule

Mensa und Schulverpflegung müssen von der gesamten Schule aktiv und positiv als Bereicherung eingeführt, in die Schule integriert und nicht als lästiges, neues *Anhängsel* empfunden werden. Als zweckmäßig erweist sich in diesem Zusammenhang unter anderem die Nutzung des Speisesaals außerhalb der Essenszeiten als Treffpunkt, Kommunikationsraum, für Arbeitsgruppen oder Sitzungen und Konferenzen.

Diese Identifikation mit der Mittagsverpflegung und das Miteinander aller Beteiligten wird darüber hinaus auch dadurch gefördert, dass

- Schulleitung und Lehrer regelmäßig an der Schulverpflegung teilnehmen,
- Schüler miteinbezogen werden (Speisplangestaltung, Gestaltung der Mensa, verschiedene Dienste in der Mensa...),
- immer wieder in verschiedenen Unterrichtsfächern und unter verschie-

School catering. What makes it attractive in the long run?

Abstract

Background. Many schools are facing a completely new challenge regarding midday catering for pupils. There have been recommendations for planning healthy meals but factors that can help to make the meal attractive for pupils have been less pre-conceived. These factors will be described here.

Methods. At the Albstadt-Sigmaringen University, two studies were carried out in cooperation with the Ministry for Nutrition/Food and Rural Area for Baden-Württemberg, to find out which factors influence the acceptance of school meals. In the first study focus group discussions with pupils, teachers and parents at 15 schools in Baden-Wuerttemberg were performed and in the second study experts in school catering were interviewed.

Results. It was confirmed that the acceptance of school meals is not only dependent on healthy meals but also on the interaction of many other factors. The communica-

tion inside and about the canteen can strongly influence the opinion of pupils. A familiar atmosphere while eating can help pupils to feel comfortable. Furthermore, it is important that pupils have enough time for eating. By taking aspects of time and structure into consideration, it is possible to reduce waiting times. Furthermore, excluding competing alternatives in the neighbourhood increases the demand.

Conclusions. Healthy meals are just one of many factors that contribute to the acceptance of school catering. This fact should be considered in all stages from planning through to long-term practice and all participants are expected to show good will and commitment.

Keywords

School catering · Attractivity · Influencing factors



Abb. 3 ▲ Koch-Workshop für Eltern in der Realschulmensa Überlingen mit Slow-Food-Küchenmeister Markus Keller vom Landgasthof Keller aus Überlingen-Lippertsreute (Organisation und Foto: Beratungsnetzwerk Tafelfreuden Bodensee)

- denen Gesichtspunkten das Thema Schulverpflegung aufgegriffen wird,
- fachübergreifende Projekte (z. B. Schulgarten) und Exkursionen (Besichtigung des Küchenbereichs, bei Lieferung ggf. der Zentralküche, Besichtigung von Lieferantenbetrieben) angeboten werden,
 - Wünsche willkommen sind und (konstruktive) Kritik akzeptiert und auch umgesetzt wird.

Jüngere Schülerinnen und Schüler orientieren sich bei ihrer generellen Einstellung zur Schulverpflegung nach eigener Aussage besonders am Vorbild der älteren Schüler. Ein besonderes Augenmerk sollte daher auch auf der Integration der älteren Schüler liegen.

Kommunikation und Kooperation

Die Kommunikation über Mensa und Schulverpflegung sollte positiv, bzw. wenn notwendig, sachlich fundiert und konstruktiv kritisch sein. Unüberlegte abfällige Bemerkungen, vor allem von Seiten des Lehrpersonals, älterer Schüler, aber auch der Eltern, werden von Schülerinnen und Schülern schnell aufgegriffen und unreflektiert weitergetragen. Schülerinnen und Schüler scheinen häufig auch sehr gut in der Lage zu sein, das Klima sowohl innerhalb der Küche (z. B. Kommunika-

tion zwischen Koch- und Ausgabepersonal oder innerhalb des Ausgabepersonals) als auch zwischen den verschiedenen beteiligten Akteuren (z. B. Unstimmigkeiten zwischen Verpflegungsbetrieb und Rektorat oder Elternbeirat) wahrzunehmen. Es besteht jeweils die Gefahr, dass das Ansehen der Mensa insgesamt leidet.

Wichtig sind in diesem Zusammenhang *etablierte Kommunikationsmöglichkeiten*. Sie müssen allen Beteiligten bekannt sein und akzeptiert werden und in jedem Fall auch Schüler einbeziehen. Bewährt haben sich dabei verschiedene Modelle wie feste Ansprechpersonen (nur bei Problemen, ein regelmäßiger persönlicher Austausch, ein runder Tisch, regelmäßige Befragungen, ein professioneller Beirat oder ein Mecker- oder Kummerkasten. Welches Modell auch immer gewählt wird, es sollte nicht auf eine *Einbahn-Kommunikation* hinauslaufen. Die Ergebnisse bzw. Umsetzungen müssen wiederum kommuniziert werden (Infobrett, Mensaseite in der Schülerzeitung, Mensazeitung und Ähnliches).

Anheimelnde, familiäre Atmosphäre

Die meisten Schülerinnen und Schüler in Deutschland werden bisher ausschließlich im familiären Umfeld verpflegt. Nehmen sie erstmals an einer Gemeinschaftsver-

pflegung teil, sind damit sowohl Neugier als auch Ängste verbunden. Demzufolge kam in unseren Erhebungen einer heimeligen und familiären Atmosphäre eine große Bedeutung zu.

Eine Schlüsselrolle, die nicht hoch genug eingeschätzt werden kann, hat hier das Personal an der Essensausgabe als direkte Bezugsperson (Umgang mit den Kindern und Eingehen auf sie, individuelles Portionieren, Nachschlag anbieten...!)

Als förderlich für eine behagliche Atmosphäre, in der Kinder gerne essen, wurden ebenfalls genannt: feste Tischgemeinschaften vor allem bei jüngeren Schülern, ältere Schüler als Tischbetreuer sowie ein gemeinsam erstellter und akzeptierter Regelkatalog zum Benehmen in der Mensa.

Stimmige bauliche und zeitliche Rahmenbedingungen

Im Zusammenhang mit der gesamten Atmosphäre dürfen auch die baulichen und zeitlichen Rahmenbedingungen nicht unterschätzt werden.

Immer wieder wurde genannt, dass Schülerinnen und Schüler verständlicherweise ihre Mittagspause nicht durch Wartezeiten an der Essensausgabe vergeuden wollen. Dies setzt zum einen eine für die jeweilige Situation optimierte Ausgabesituation und ein entsprechendes Zahlungssystem voraus. Aber auch die Schule selbst kann durch gestaffelte Essenszeiten und entsprechende Stundenplanung ihren Beitrag leisten. Schülerinnen und Schüler fühlen sich in ansprechenden Räumlichkeiten wohl, die ihnen auch eigene Gestaltungsmöglichkeiten eröffnen (Ausstellungen, Wandmalereien etc.). Sie wollen ausreichend Platz zum *gefahrlosen* Gehen mit vollen Tablett und zum bequemen Sitzen, eine ruhige, entspannte und ordentliche Esssituation ohne Lärm und Toben, ohne ständiges Kommen und Gehen (keine Durchgangssituation) und ohne herumliegende Schultaschen, Kleidungsstücke, nicht abgeräumtes Geschirr etc. Diese Faktoren müssen bereits in der Planungsphase berücksichtigt werden (Berechnung der Sitzplatzzahl, Anordnung der Tische, akustische Situation im Speiseraum, Garderoben, Ablagen, ggf. Schließfächer).

Analyse und Abgrenzung von konkurrierenden Angeboten

Konkurrenzangebote, wie sie in innerstädtischen Bereichen häufig zu finden sind (Dönerbuden, Bäckereien und Metzgereien mit Imbiss oder Mittagstisch), können den langfristigen Erfolg einer Schulverpflegung erheblich gefährden. Die Konkurrenzsituation sollte deshalb analysiert, beobachtet und berücksichtigt werden (z. B. Preisgestaltung nicht am *grünen Tisch*, sondern im Vergleich zur *Konkurrenz*). Da eine Abgrenzung allein über Preis oder Gesundheitswert auf die Dauer häufig nicht durchzuhalten und für Schülerinnen und Schüler oft nicht einsichtig ist, kann es zugunsten des schulinternen Verpflegungsangebots durchaus geboten sein, konkurrierende Angebote auf dem Schulgelände auszuschalten oder deutlich zu reduzieren, auch wenn dadurch zuerst Unannehmlichkeiten entstehen (reduzierter Hausmeisterverkauf, Kündigung lange bestehender Lieferverhältnisse etc.), und den Zugang zu externen Angeboten zu erschweren oder zu verbieten (Regelungen zum Verlassen des Schulgeländes usw.).

Vor allem ältere Schülerinnen und Schüler, aber häufig auch Eltern, wünschen sich eine hohe Flexibilität hinsichtlich der Essensteilnahme. D. h., es sollte spontan und ohne langfristige Voranmeldung möglich sein, am Mittagessen teilzunehmen, wie es *draußen* üblich ist. Dies ist allerdings nicht nur eine technische Frage des Bezahlsystems. Es sollte auch bedacht werden, dass dieser vermeintliche Vorteil die Kalkulation der Essenszahlen erschwert, damit möglicherweise zu höheren Preisen beiträgt und die Essenszahlen bei *gesunden* oder neuen Gerichten häufig sinken, was dem Gedanken der Ernährungserziehung zuwiderläuft.

Diskussion

Die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler mit der (Mittags-)Verpflegung an ihrer Schule ist Voraussetzung dafür, dass die erforderlichen Essenszahlen erreicht werden und eine Schulverpflegung langfristig „funktioniert“.

Nach unseren Erhebungen kann eine dauerhafte Zufriedenheit mit der Schul-

Hier steht eine Anzeige.



verpflegung mit allen Bewirtschaftungsformen und allen Verpflegungssystemen erreicht werden. Dabei ist ein gesundheitsförderliches Angebot zwar wichtig, für die Schülerinnen und Schüler stehen aber andere Faktoren im Vordergrund.

Der aus den qualitativen Erhebungen resultierende Katalog an förderlichen Faktoren ist sehr umfassend. Er darf jedoch nicht so verstanden werden, dass eine Schulverpflegung nur dann erfolgreich sein kann, wenn alle Kriterien erfüllt werden; vielmehr steigt die Wahrscheinlichkeit einer langfristigen Zufriedenheit mit der Schulverpflegung, je mehr der genannten Aspekte berücksichtigt werden. Die Äußerungen der Schülerinnen und Schüler lassen vermuten, dass dem Ausgabepersonal und dem Image der Mensa und ihrer Akzeptanz bei Vorbildpersonen (Schulleitung, Lehrer) und Meinungsführern (ältere Schüler) hier eine herausragende Bedeutung zukommt.

In der Praxis hängt es von den Möglichkeiten vor Ort ab, inwieweit die genannten Punkte realisiert werden können; es sollte immer auch bedacht werden, dass das *Kern-Geschäft* einer Schule weiterhin ein anderes ist. Oft ist es ausreichend, sinnvolle, von allen Seiten akzeptierte Kompromisse aus Schülerwünschen, Vorgaben und Möglichkeiten zu finden. Das verdeutlichen auch die analysierten Beispiele.

Nicht verschwiegen werden darf an dieser Stelle, dass Einstellungen und Wünsche von Schülern durchaus unterschiedlich sind: Während jüngere Schüler sich beispielsweise eine familiäre Atmosphäre und ältere Schüler als Vorbilder wünschen, brachten ältere Schüler durchaus zum Ausdruck, dass gerade das familiäre *uncool* ist und sie lieber nicht zusammen mit jüngeren Schülern essen. Ebenso werden Verhaltensregeln für das Miteinander in der Mensa von vielen zwar gewünscht, von anderen aber als unangemessene Maßregelung gedeutet, Graffiti an Mensawänden sowohl als *cool* als auch als beunruhigend empfunden. Auch der ernährungserzieherische Ansatz, Schüler in den Prozess der Verpflegung einzubinden, was Identifikation und Nachfrage stärken kann, kann mit personal- und arbeitshygienischen Anforderungen kollidieren.

Fazit für die Praxis

Um Schulverpflegung nicht nur *gesund*, sondern gleichzeitig *langfristig attraktiv* für die Schüler zu gestalten, müssen neben dem Essensangebot zahlreiche weitere Faktoren berücksichtigt werden. So genannte *Wohlfühl-Faktoren* können schon durch kleine Änderungen in der Planung (zum Beispiel die Einstellung von besonders geeignetem – freundlichem – Küchenpersonal) gefördert werden und die Nachfrage der Schulverpflegung durchaus erhöhen. Aus einem komplexen Zusammenspiel von Anforderungen, Wünschen und Vorstellungen muss dazu in allen Phasen – von der Planung und Ausschreibung bis zum laufenden Betrieb – ein für die jeweilige Schulsituation sinnvoller Kompromiss gefunden werden. Dies erfordert guten Willen und Engagement aller Beteiligten.

Korrespondenzadresse

Prof. Dr. Gertrud Winkler M.P.H.



Fakultät Life Sciences, Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Anton-Günther-Straße 51,
72488 Sigmaringen
winkler@hs-albsig.de

Literatur

1. aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V., Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. (Hrsg) (2003) Essen und Trinken in Schulen. Bonn
2. aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V., Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. (Hrsg) (2005) Verpflegung für Kids in Kindertagesstätte und Schule. Bonn
3. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) – Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau (Hrsg) (2005) Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen. Bonn. http://www.vzbv.de/mediapics/rahmenkriterien_schulverpflegung_2005.pdf
4. Birch LL (1998) Development of food acceptance patterns in the first years of life. *Proc Nutr Soc* 57: 617–624
5. Deumert R (2006) Erstellung eines Musterleistungsverzeichnisses für die Ganztagsschulverpflegung. Diplomarbeit an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen
6. Deumert R (2007) Arbeitshilfe für die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses zur Schulverpflegung, Sigmaringen. <http://www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/show/1204378/Leistungsverzeichnis-Schulverpflegung.pdf>

7. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. (Hrsg) Bremer Checkliste für einen Wochenspeiseplan (5 Tage). http://www.fitkid-aktion.de/front_content.php?client=2&lang=3&idcat=108
8. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. (Hrsg) (2000) Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 1. Aufl., Frankfurt am Main
9. Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE) (Hrsg) Optimierte Mischkost. <http://kunden.interface-medien.de/fke/content.php?seite=seiten/inhalt.php&details=526>
10. Forschungsinstitut für Kinderernährung (Hrsg) (2006) Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Lüdinghausen
11. Peischl C (2006) Recherche und Beurteilung von akzeptierten und zufriedenstellenden Verpflegungssystemen in Ganztageschulen. Diplomarbeit an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen
12. Scholl M, Kutsch T (2007) Essatmosphäre in der Schule. Eine Fallstudie zur empirischen Untersuchung der Mittagsverpflegung von Grundschulkindern. *Ernährungs-Umschau* 54: 16–22
13. Stroebele N, De Castro JM (2004) Effect of ambience on food intake and food choice. *Nutrition* 20: 821–838
14. Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (NRW) (Hrsg) (2005) Mittagsverpflegung in der Ganztagschule – Erste Schritte zu einem optimalen Angebot. Düsseldorf. <http://www.vz-nrw.de/mediabig/5734A.pdf>
15. Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hrsg) (2005) Bärenstarke Kinderkost. 9. Aufl., Düsseldorf
16. Brüsemeister T (2000) Qualitative Forschung. Ein Überblick. 1. Aufl., Westdeutscher Verlag, Wiesbaden
17. Flick U (2002) Qualitative Sozialforschung. Eine Einführung. 6. Aufl., Rowohlt Taschenbuch Verlag, Reinbek bei Hamburg

Hier steht eine Anzeige.

