

Arbeitspapier **192**



Adalbert Evers | Kerstin Hämel  
**Essensangebote an Schulen.  
Unterschiedliche Konzepte,  
unterschiedliche Akzeptanz?**

## **Arbeitspapier 192**

Adalbert Evers | Kerstin Hämel  
unter Mitarbeit von Veronika Pfeifer

# **Essensangebote an Schulen. Unterschiedliche Konzepte, unterschiedliche Akzeptanz?**

Eine empirische Studie an weiterführenden Schulen in drei hessischen Regionen

**Evers, Adalbert**, Prof. Dr., lehrt vergleichende Gesundheits- und Sozialpolitik am Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung und am Institut für Politikwissenschaft an der Justus-Liebig-Universität Giessen. Seine Arbeitsschwerpunkte betreffen Sozialpolitik und soziale Dienste unter dem Blickwinkel von Governance, Zivilgesellschaft und Engagement.

**Hämel, Kerstin**, Dipl. oec. troph., wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachbereich Soziale Arbeit und Gesundheit der Fachhochschule Frankfurt und freiberufliche Projektmitarbeiterin am Lehrstuhl von Prof. Dr. Evers. Publikationen zu den Themen Engagement und Pflege, Generationenpolitik, Essensangebote an Schulen.

#### Impressum

Herausgeber: Hans-Böckler-Stiftung  
Mitbestimmungs-, Forschungs- und Studienförderungswerk des DGB  
Hans-Böckler-Straße 39  
40476 Düsseldorf  
Telefon (02 11) 77 78-593  
Fax (02 11) 77 78-188  
E-Mail: Michaela-Kuhnhenne@boeckler.de

Redaktion: Dr. Michaela Kuhnhenne, Leiterin des Referats 5 der Abteilung  
Forschungsförderung

Produktion: Setzkasten GmbH, Düsseldorf

Düsseldorf, Juli 2010

## Zusammenfassung und Fazit der Untersuchung

Mit dem Trend zu Ganztagschulen und den Veränderungen im Lebensalltag von Familien werden Essensangebote an Schulen immer wichtiger. Aber wie ist es um die Akzeptanz der Angebote bestellt, die sich derzeit entwickeln? Was von dem, worauf Schulen Einfluss nehmen können, zählt für einen Erfolg und welche Faktoren sind besonders wichtig?

Diesen Fragen ging die vorliegende Untersuchung nach, die sich an verantwortlich Beteiligte an den Gymnasien und Gesamtschulen der hessischen Großstadt Frankfurt am Main und zweier hessischen Mittelstädte, Marburg und Giessen sowie deren Umland, richtete. Im Rahmen einer semi-standardisierten schriftlichen Fragebogenerhebung konnten die Antworten von 48 Schulen ausgewertet werden.

Insgesamt ergab sich, dass die Entwicklung einer breit akzeptierten Kultur des Schulesens ein Langzeitprogramm ist. Es gibt keinen Königsweg zu einer kurzfristigen Steigerung der Teilnehmezahlen. Die gegenwärtige Inanspruchnahme von Essensangeboten verläuft auf niedrigem Niveau und ohne große Dynamik. Nur knapp ein Viertel der befragten Schulen erreicht mit ihren Angeboten mehr als 30 % der Schülerinnen und Schüler. An der Mehrheit der Schulen liegt die Teilnahmequote unter 20 %. Immerhin jede fünfte Schule verzeichnet sogar eine sinkende Inanspruchnahme. Und obwohl mehr als 80 % der befragten Schulen Programme zur Essenssubvention nutzen, gaben die meisten von ihnen an, dass die Teilnahme von Schülerinnen und Schülern aus sozial schwachen Familien durchschnittlich (45 %) bzw. sogar unterdurchschnittlich (28 %) sei. Von der oft beschworenen Ausgleichsfunktion der Schulen für familiäre Defizite im Bereich der Alltagsversorgung kann also bisher noch keine Rede sein. Die Akzeptanz schulischer Essensangebote variiert außerdem auch mit dem Alter. Unter den Schülerinnen und Schülern der Oberstufe, die im Unterschied zu den Jüngeren die Möglichkeit haben, das Schulgelände zu verlassen, wird bisher häufig nur eine kleine Minderheit, nicht einmal ein Fünftel der Schüler, erreicht.

Zentraler Einflussfaktor für die bislang geringe Akzeptanz ist dabei nach Meinung der befragten Verantwortlichen an den Schulen das Verhalten von Elternhäusern und Familien. Verpflegung zu Hause und durch Mitgebrachtes von zu Hause wurden insgesamt mit großem Abstand als wichtigste Gründe für eine Nichtteilnahme an Schulesseensangeboten genannt. Wie immer man diesen Umstand bewertet – für die weitere Akzeptanzentwicklung bei schulischen Essensangeboten ist das Eingehen auf Alltags- und Versorgungskultur von Familien eine Schlüsselfrage.

Unter sonstigen Einflussfaktoren, die Schülerinnen und Schüler von der Teilnahme an Mittagessensangeboten abhalten, wurde an zweiter Stelle die Nutzung von Snackangeboten in den Schulen genannt. Dieser Faktor wurde insgesamt als wichtiger eingeschätzt, als die Verfügbarkeit von Angeboten des Einzelhandels, von Fast-Food-Angeboten, Cafés, Bistros oder Lieferservices. Man kann dies kritisch werten, aber auch

als einen positiven Verweis auf bislang unterschätzte Möglichkeiten der Entwicklung von breit genutzten Schulverpflegungsangeboten sehen – nicht in der Form eines (oft) gemeinsamen warmen Mittagessens, sondern eben der des individuell und ad hoc gestalteten Imbisses.

Auf die Frage, welche Qualitätsmerkmale der schulischen Angebote selbst als mehr oder minder entscheidend für eine Nichtteilnahme eingeschätzt werden, wurde erwartungsgemäß am häufigsten „Essen schmeckt nicht“ angegeben. Weitere Gründe, die genannt wurden: Schülerinnen und Schüler wollen sich in der Mittagspause nicht in der Schule aufhalten; sie sehen die Auswahlmöglichkeiten als zu gering an; sie finden den Service schlecht, die Räumlichkeiten unattraktiv und das Bestell- und Abrechnungssystem zu kompliziert. Interessanterweise wurde dem Einflussfaktor Essenspreis, der ja bei der Einführung schulischer Mittagstische die größte öffentliche Beachtung fand, der geringste Einfluss zugesprochen.

Da es bei der Akzeptanz ganz offenbar um mehr geht als allein die Qualität des Essens selbst, um die Attraktivität eines Gesamtkonzepts inklusive Service und Räumlichkeiten, wurden die Schulen auch gefragt, welchem von mehreren kurz umschriebenen Gesamtkonzepten und entsprechenden Leitbegriffen für ein schulisches Essensangebot sie sich am ehesten zuordnen. Am häufigsten entschied man sich für „Cafeteria/Bistro“ und dann für „Kantine“ und „Mensa“.

Mehr als drei Viertel aller befragten Schulen gaben an, dass im Laufe der letzten sechs Monate Schulverpflegung auch ein Thema im Elternbeirat war und Eltern zur Schulverpflegung informiert wurden. Doch nur in 38 % der Fälle wendet man sich an Eltern auch in Hinblick auf Mitsprachemöglichkeiten (z. B. Wahl des Caterers, Gestaltung des Essensangebots). Und nur 15 % der Schulen gab an, Eltern auch in Hinblick auf Mitarbeitsmöglichkeiten (z. B. bei der Speisenzubereitung, Mensaverwaltung oder Mitarbeit in einem Förderverein) anzusprechen. Einerseits sehen die Schulen die Eltern als Einflussfaktor Nr. 1 für die (Nicht-)Nutzung schulischer Essensangebote an; andererseits beschränken sie den Dialog mit den Eltern aber in der Mehrzahl der Fälle auf bloße Mitteilungen.

Was Schülerinnen und Schüler angeht, so gab mehr als zwei Drittel der Schulen an, Zufriedenheitsbefragungen durchzuführen. Allerdings wird auch an zwei Drittel der Schulen bislang erst gar nicht versucht, die Schüler und Schülerinnen auch bei Essensplanung und -zubereitung oder bei der Organisation des Service auf Mitarbeit hin anzusprechen.

Zwischen der Einrichtung und dem Betrieb von Essensangeboten und pädagogischen Angeboten in Sachen Gesundheit und Ernährung gibt es bislang nur wenige Verbindungen. An den meisten befragten Schulen gibt es Lehrangebote oder AGs im Bereich Gesundheit und Ernährung, bei mehr als der Hälfte von ihnen auch in Form praxisorientierter Projektangebote. Doch nur ein Drittel gab an, diese pädagogischen Angebote mit dem eigenen Verpflegungsangebot zu verknüpfen. Nur hier ergab sich übrigens eine erkennbare Korrelation zur Teilnahmequote an Mittagessensangeboten.

Die Befunde sollten zu denken geben. Der bisherige Diskurs zur Weiterentwicklung von Essensangeboten an Schulen vertraut darauf, dass trotz der gegenwärtigen Akzeptanzprobleme die Ausweitung verpflichtender Ganztagsangebote und allmähliche Gewöhnungsprozesse bei den Eltern ein „mainstreaming“ schulischer Essensangebote auf mittlere Sicht zu einer Art Selbstläufer machen. Unsere Schlussfolgerungen gehen in eine andere Richtung:

1. Man sollte lernen, die Entwicklung von Essensangeboten im Kontext von Wahlmöglichkeiten der Adressaten zu denken. Schüler und Schülerinnen haben Konsumentenfreiheiten. Das gilt es nicht nur in Rechnung zu stellen, sondern auch zu respektieren.
2. Eltern und Familien mit ihren Versorgungsgewohnheiten und Vorbehalten sollten ernster genommen werden. Vorhandene Untersuchungen zeigen: das Vertrauen von Eltern in die neuen schulischen Essensangebote kann nicht vorausgesetzt, es muss oft erst noch erworben werden. Es braucht hier mehr als nur Information.
3. Wo eine größere Pluralität der Schullandschaft immer selbstverständlicher wird, sollte auch eine Pluralität der Essensangebote wünschenswert sein. Warum nicht einen Wettbewerb verschiedener Modelle und Leitbilder zwischen Mensa, Kantine und Bistro zwischen Eigenbetrieb und Einkauf professioneller Angebote von Außen?
4. Dabei sollte man nach Modellen suchen, die die Präferenzen von Schülerinnen und Schülern respektieren und gleichwohl nicht darauf verzichten, pädagogisch und sozialpolitisch anspruchsvoll zu sein. Es gilt, nach Möglichkeiten und Modellen zu fragen, mit denen man schulische Anliegen und private Vorlieben auf mittlere Sicht näher zusammen bringen kann.

In diesem Sinne gute Essensangebote zu entwickeln, ist auch so etwas wie ein Testfall für den Entwicklungsstand der jeweiligen Schulkultur.

## Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung und Fazit der Untersuchung .....	3
1 Anliegen, Konzept und Methodik der Untersuchung .....	11
1.1 Anliegen und zentrale Fragen der Untersuchung .....	11
1.2 Konzept und Methode .....	13
2 Faktoren, die die Akzeptanz bestimmen – eine vergleichende Literaturübersicht.....	15
2.1 Betreibermodelle der Mittagsverpflegung an Schulen.....	15
2.2 Der Nutzungslevel schulischer Mittagessensangebote.....	17
2.3 Einstellungen und Praktiken in den Elternhäusern .....	18
2.4 Sozialstruktur der Schüler und Schülerinnen.....	20
2.5 Alter der Schüler und Schülerinnen .....	22
2.6 Essensangebote im Umfeld der Schulen.....	23
2.7 Essensqualität im engeren Sinne: objektive und subjektive Qualität .....	23
2.8 Qualität im weiteren Sinne: Essensräume, Service, Essenszeit .....	24
2.9 Schulkultur: Kommunikation und Partizipation von Eltern, Kollegium und Schülern und Schülerinnen .....	26
2.10 Pädagogische Angebote in den Bereichen Ernährung und Gesundheit.....	29
3 Auswertung der Fragebogenerhebung .....	32
3.1 Beschreibung des Samples .....	32
3.2 Schule als Entscheidungsebene – aber mit begrenzter Autonomie .....	33
3.3 Akzeptanzverbesserung – grundsätzlich ein Anliegen an fast allen Schulen.....	35
3.4 Inanspruchnahme des Essensangebotes – auf niedrigem Niveau und ohne große Dynamik.....	35
3.5 Es gibt keinen Königsweg zu kurzfristigen Erfolgen. Auf dem Weg zu mehr Akzeptanz wirken viele Faktoren zusammen.....	41
3.6 Soziale Struktur der Schüler und Schülerinnen – keine Benachteiligung, aber auch kein Ausgleich.....	42
3.7 Alter der Schüler und Schülerinnen – ist das Schulessen nur für die „Kleinen“ attraktiv? .....	44
3.8 Die Rolle des Elternhauses – kein Faktor, der sich rasch wandelt, aber auch keine Konkurrenz .....	45
3.9 Gleichzeitigkeit verschiedener Angebote – Strategie oder Erblast?.....	50
3.10 Die Qualität der Mittagsangebote – nicht nur eine Frage der Essensqualität.....	52
3.11 Räume, in denen man sich gerne aufhält .....	53

3.12	Gutes Essen braucht Zeit .....	54
3.13	Schulverpflegung als ein Angebot an alle, die am Schulbetrieb mitwirken .....	55
3.14	Verschiedene Gesamtkonzepte schulischer Essensangebote.....	57
3.15	Kommunikative Schulkultur – man isst nur gerne, wo man sich wohl fühlt .....	61
3.16	Kooperation mit den Eltern – mehr als Elterninformation.....	63
3.17	Kommunikation mit Trägern und Essensanbietern – Verantwortungsteilung und Dialog .....	65
3.18	Einbindung der Schüler und Schülerinnen – als Kunden oder auch als Mitgestalter? .....	66
3.19	Essensangebote und pädagogische Angebote – ausbaufähige Möglichkeiten, beides zu verbinden .....	68
4	Zusammenfassung und Ausblick .....	71
4.1	Die wichtigsten Ergebnisse in Kürze.....	71
4.2	Was man hinsichtlich der Entwicklung schulischer Essensangebote lernen sollte. Eine Aufforderung, den bisher vorherrschenden Diskurs zu überdenken. ....	75
5	Literaturverzeichnis .....	81
6	Anhang.....	87
1.	Fragebogen zur Schulverpflegung für ExpertInnen an den Schulen .....	88
2.	Essensangebote an Schulen – unterschiedliche Konzepte, unterschiedliche Akzeptanz? Leitfaden für Experteninterviews .....	97
3.	Vorschläge zur Verbesserung der Akzeptanz: Eine Zusammen- stellung aus offenen Antworten im Fragebogen .....	99
	Über die Hans-Böckler-Stiftung .....	101



## Tabellenverzeichnis

Tabelle I:	Betreibermodelle in der Schulverpflegung .....	16
Tabelle II:	Inanspruchnahme der Mittagsverpflegung durch Schüler und Schülerinnen, die ganztags zur Schule gehen .....	18
Tabelle III:	Einstellungen von Müttern schulpflichtiger Kinder zur verpflichtenden Bereitstellung von Mittagessensangeboten an Ganztagschulen.....	19
Tabelle IV:	Nutzungsfrequenz verschiedener Möglichkeiten eines richtigen Mittagessens .....	20
Tabelle 1:	Schulform der befragten Schulen.....	32
Tabelle 2:	Form des Ganztagsangebotes an den befragten Schulen .....	32
Tabelle 3:	Anzahl der Schüler und Schülerinnen in Gymnasien bzw. im Gesamtschulbereich .....	33
Tabelle 4:	Beteiligung der Schulleitung an der Entscheidung über die Bewirtschaftungsform der Mittagsverpflegungseinrichtung .....	34
Tabelle 5:	Bewirtschaftungsformen der Mittagsverpflegungseinrichtungen .....	34
Tabelle 6:	Wurden Maßnahmen eingeleitet / angedacht, um die Inanspruchnahme und Akzeptanz des Essensangebots zu verbessern? .....	35
Tabelle 7:	Seit wann wird an Ihrer Schule ein mit der heutigen Situation vergleichbares Mittagessen für die Schüler und Schülerinnen angeboten? .....	36
Tabelle 8:	Derzeitige Teilnahmequote von Schülerinnen und Schülern am Mittagessensangebot der Schule .....	37
Tabelle 9:	Teilnahmequoten nach Form des Ganztagsangebots .....	37
Tabelle 10:	Entwicklung der Inanspruchnahme des Mittagessensangebots im Lauf der letzten zwölf Monate .....	38
Tabelle 11:	Einschätzung der zukünftigen Entwicklung der Inanspruchnahme der Mittagsverpflegung.....	40
Tabelle 12:	Auslastung der Räumlichkeiten / Küchenkapazitäten an der Schule .....	41
Tabelle 13:	Nutzung von Programmen zur Essenssubvention für Schüler und Schülerinnen aus sozial schwachen Familien .....	42

Tabelle 14:	Inanspruchnahme des Essensangebots durch Schüler und Schülerinnen aus sozial schwachen Familien im Vergleich zum Schuldurchschnitt.....	42
Tabelle 15:	Teilnahme am Mittagessen nach Altersgruppen.....	44
Tabelle 16:	Einflussfaktoren auf die Akzeptanz des Essensangebots, die die Schule selbst kaum beeinflussen kann .....	46
Tabelle 17:	Nutzung alternativer Essensangebote .....	47
Tabelle 18:	Rangfolge der Alternativen .....	47
Tabelle 19:	Gibt es neben dem Mittagessensangebot während der Mittagspause noch ein weiteres Essensangebot in der Schule (z.B. Bäcker, Kiosk)?.....	50
Tabelle 20:	Gründe für die Nichtteilnahme am Schulessen .....	52
Tabelle 21:	Stehen die Räumlichkeiten für die Essensversorgung auch zu anderen Zeiten als Aufenthaltsräume für die Schüler und Schülerinnen zur Verfügung? .....	53
Tabelle 22:	Wie lange dauert die Mittagspause?.....	54
Tabelle 23:	Gibt es zusätzliche Angebote in der Mittagspause im Bereich Bewegung und Entspannung?.....	55
Tabelle 24:	Nehmen Lehrer und Lehrerinnen regelmäßig am Mittagessen teil? .....	56
Tabelle 25:	Welcher der folgenden Begriffe beschreibt Ihr Mittagessensangebot und dessen Räumlichkeiten am besten? .....	58
Tabelle 26:	Welche Schlagwörter beschreiben am besten das Essensangebot an Ihrer Schule? (Mehrfachnennungen möglich) .....	59
Tabelle 27:	In welchen Gremien war die Schulverpflegung in den letzten sechs Monaten Thema? .....	63
Tabelle 28:	Wie werden die Eltern zum Thema Schulessen eingebunden? .....	64
Tabelle 29:	Welche Aufgaben übernehmen die Eltern an Ihrer Schule?.....	64
Tabelle 30:	Welche Bedeutung haben derzeit Dialog und Kooperationen zwischen dem Bewirtschafter der Mensa und den anderen Akteuren (Lehrer und Lehrerinnen, Schüler und Schülerinnen, Eltern etc.) an Ihrer Schule zu? .....	66
Tabelle 31:	Gibt es bei Ihnen Zufriedenheitsbefragungen der Schüler und Schülerinnen zum schulischen Mittagessensangebot? .....	66
Tabelle 32:	Essensteilnahmen und Zufriedenheitsbefragungen .....	67

Tabelle 33:	Welche der nachfolgenden Projekte, Maßnahmen bzw. Angebote gibt es an Ihrer Schule? Bitte geben Sie für jeden Bereich an, ob dieser Teil des Schulprogramms ist.....	68
Tabelle 34:	Existieren an der Schule Lehrangebote, Lernprojekte, Praxisprojekte oder AGs im Bereich Gesundheit und Ernährung? .....	68
Tabelle 35:	Werden diese Lehrangebote im Bereich Gesundheit und Ernährung direkt mit der Schulverpflegung verbunden? .....	69
Tabelle 36:	Welche der nachfolgenden Projekte, Maßnahmen bzw. Angebote gibt es an Ihrer Schule? Bitte geben Sie für jeden Bereich an, ob dieser Teil des Schulprogramms ist.....	69
Tabelle 37:	Verknüpfung der AGs im Bereich Gesundheit/Ernährung mit der Mittagsverpflegung und Essensteilnahme .....	70

# 1 Anliegen, Konzept und Methodik der Untersuchung

## 1.1 Anliegen und zentrale Fragen der Untersuchung

Vor dem Hintergrund des Trends zu Ganztagschulen, aber auch aufgrund der Aufwertung der Schulen als Sozialisationsinstanzen steigt die Zahl von Ernährungsangeboten an Schulen (Mittagstische, Kantinen etc.). Erklärtes Ziel der Politik ist es, diese zum Teil neue Komponente im schulischen Angebot zu stärken. Tatsächlich befindet sich die Entwicklung schulischer Essensangebote in einer Anfangsphase, bei der durchaus verschiedene Konzepte miteinander ko-existieren aber auch die Akzeptanz der Angebote sich sehr unterschiedlich gestaltet. Bislang mangelt es an Wissen über typische Modelle und Konzepte und damit jeweils verbundenen Schlüsselfaktoren für die Akzeptanz von Essensangeboten bei den Schülern und Schülerinnen, insbesondere auch aus solchen Familien, für die ein kontinuierlicher und gelingender Schulalltag besonders wichtig ist.

In diesem Zusammenhang hat sich die vorliegende Studie die Aufgabe gestellt, in drei Regionen Hessens Vertreterinnen von weiterführenden Schulen über die gegenwärtige Praxis und die Akzeptanz(-entwicklung) schulischer Essensangebote sowie zu Möglichkeiten und Prioritäten bei der weiteren Förderung zu befragen. Die wichtigsten Fragen waren dabei:

1. Wie sind die gegenwärtigen Angebote ausgestaltet?
2. Wie werden sie angenommen?
3. Welche Faktoren sind für die Akzeptanz der Angebote und deren weitere Entwicklung maßgeblich?
4. Welchen Faktoren misst man eine vergleichsweise hohe Bedeutung bei?

Die Akzeptanz eines Angebots, das in der Regel nicht wie zusätzliche Unterrichtsinhalte quasi verpflichtend gemacht werden kann, hängt grundsätzlich von einer großen Zahl einzelner Faktoren ab. Dazu zählen die jeweils gegebenen Umstände an der Schule ebenso, wie die Einstellungen in den Familien der Schüler und Schülerinnen, die Entfernungen zwischen Schulort und Elternhäusern, die Attraktivität des Essensangebots u. v. a. m.

Wir haben eine grobe Unterscheidung getroffen zwischen solchen Faktoren, die mehr oder minder vorgegeben sind und solchen, die die Schule in hohem Maße selbst beeinflussen kann. Zu den vorgegebenen Faktoren zählt z. B. das *Schulkonzept* – Nachmittagsangebote mit einem großem Verpflichtungsgrad und hoher Verbindlichkeit legen eine Essenspause auf dem Campus nahe. Ein externer Faktor, den Schulen nicht beeinflussen können, ist das Vorhandensein alternativer Essensangebote im näheren Umfeld, die die Schüler und Schülerinnen nutzen können. Zu den in hohem Maße beein-

flussbaren Faktoren zählen hingegen die Ausgestaltung von Räumlichkeiten und der Service bei Essensangeboten. Es sind in der Regel Faktoren, die man am ehesten unter den Sammelbegriff der *Kultur* der jeweiligen Schule fassen kann: Welche Rolle spielen Eigenaktivitäten der Schüler? Wie werden Eltern und andere potentielle Mitträger der Schule einbezogen? Wie ist das Klima im Schulalltag? Davon hängt zum Beispiel ab, in welchem Maße Schüler und Schülerinnen sich gern in ihrer Schule und damit auch beim Essen aufhalten.

In diesem Zusammenhang ist unsere Untersuchung dann auch über die Erfassung und Wiedergabe der Bewertung möglichst vieler Einflussfaktoren durch Akteure vor Ort hinausgegangen. Wir haben angenommen, dass zwischen Schulkonzept und Schulkultur als Rahmenbedingungen und der Gestaltung des engeren Verpflegungsangebots ein Zusammenhang besteht. Je nach Schulkultur wird die Schulverpflegung eher nach dem üblichen Modell von Kantinen erfolgen oder sich an heute üblichen Angeboten wie dem einer Cafeteria orientieren; es kann aber auch sein, dass mit dem Essensangebot vor allem bestimmte pädagogische Konzepte, wie z.B. freiwillige Mitarbeit von Schülern und Schülerinnen, gemeinsamer Besuch der Schulkantine im Klassenverband, Verbindung mit Lehrprojekten im Bereich Gesundheit, Ernährung und Umwelt verknüpft werden. Als zusätzlicher Untersuchungspunkt ergab sich die Frage

5. Inwieweit haben sich verschiedene typische Angebotskonzepte herausgebildet, die Qualitäten in je unterschiedlicher Weise bestimmen und auch von einem unterschiedlichen Umgang mit Einflussfaktoren geprägt sind – Konzepte, die sich in Leitbildern wie Essensangebot vom Typus „Kantine“ oder vom Typus Cafeteria fassen lassen?

Mit Blick auf die gerade genannten fünf Fragen war unsere Untersuchung von einer zentralen Arbeitshypothese angeleitet. Wir haben vermutet, dass Typen von Angeboten, bei denen sich außer dem Versorgungszweck auch noch weitere inhaltliche und pädagogische Ziele, Konzepte und Ambitionen finden, auch auf kurze Sicht eine höhere Akzeptanz finden. Wir sind also davon ausgegangen, dass sich unterschiedliche Konzepte bereits nach kurzer Zeit in einem unterschiedlichen Beteiligungsniveau der Adressaten – hier speziell der Schüler und Schülerinnen – niederschlagen. Wir erwarteten, dass sich eine positive Antwort geben lässt auf die Frage:

6. Kann man mit einem bestimmten Vorgehen und Konzept auch eine unmittelbar höhere Teilnahmequote an den schulischen Essensangeboten erreichen?

Wie noch zu zeigen sein wird hat sich im Rahmen unserer Untersuchung diese Annahme nicht bestätigt.

## 1.2 Konzept und Methode

Um mögliche relevante Faktoren der Akzeptanz schulischer Mittagessensangebote und ihre Bedeutung zu identifizieren, haben wir wissenschaftliche Studien, Konzepte der Schulverpflegung (z.B. Leitlinien und Qualitätsstandards) und relevante politische Rahmenvorgaben gesichtet und ausgewertet (vgl. Kapitel 2). Dabei haben wir uns auf Publikationen aus Deutschland beschränkt, da wir davon ausgehen, dass die jeweilige Situation der Schulverpflegung im Rahmen von Schulkonzepten und -kulturen landesspezifisch geprägt ist und sich Erfahrungen aus anderen Ländern nur sehr eingeschränkt auf die Situation hierzulande übertragen lassen.

Die zentrale Erhebungsmethode der vorliegenden Studie war eine semi-standardisierte schriftliche Fragebogenerhebung unter verantwortlich Beteiligten, in der Regel Schulleitern und Schulleiterinnen. Der Fragebogen wurde auf Basis der Literaturrecherche im Projektteam entwickelt und mit Experten und Expertinnen im Bereich Schule, Schulentwicklung und Entwicklung von schulischen Essensangeboten besprochen und daraufhin noch einmal angepasst.

Im Fragebogen enthalten sind zunächst Fragen zur Entwicklung und zum Status quo der Inanspruchnahme der Essensangebote. Auf der Suche nach Einflussfaktoren geht es dann um die Rolle zentraler Kontextfaktoren und die Formen, in denen die Schulen bislang versuchen damit umzugehen. Dazu zählen z. B. die Sozialstruktur der Schüler und Schülerinnen, der Einfluss konkurrierender Angebote im Umfeld der Schule wie die von Fast-Food-Anbietern und Einzelhandel sowie der Einfluss von Einstellungen in den Elternhäusern. Zum anderen wurden Faktoren thematisiert, die die Schulen relativ gut direkt beeinflussen können. Das sind einerseits Elemente wie Essensqualitäten, Räumlichkeiten, und Zuschnitt und Gestaltung der Mittagspause und andererseits Faktoren, die die Einbettung der Entwicklung von Essensangeboten im Rahmen der Schulkultur betreffen, z.B. in Konzepten der Beteiligung von Schülern und Schülerinnen, Eltern sowie Lehrern und Lehrerinnen.

Der Übergang zwischen Faktoren, die weniger und die stärker von der Schule (mit-) gestaltet werden können, ist fließend und entscheidet sich zum Teil je nach den Bedingungen vor Ort. So ist beispielsweise in Hinblick auf die Gestaltbarkeit von Essensqualitäten ein zentraler Punkt, ob die Schule an der Auswahl des Caterers/Pächters beteiligt ist, so dass eine Kooperationsform mit dem Caterer/Pächter zur Gestaltung des Essensangebots gefunden werden kann, die es der Schule erleichtert, eigene Gestaltungsideen einzubringen.

Auf Basis der Ergebnisse der Fragebogenerhebung entwickelten wir Thesen, mit denen Experten und Expertinnen der Entwicklung schulischer Essensangebote im Rahmen zweier Interviews konfrontiert wurden. Deren Kommentare und Einschätzungen sind in die Darstellung der Ergebnisse der Befragung der Schulen eingeflossen (Kapitel 3). Der Fragebogen und der den Interviews zugrunde liegende Leitfaden sind im Anhang dieses Arbeitspapier beigelegt.

Die Befragung wurde an den Gymnasien und Gesamtschulen einer hessischen Großstadt – Frankfurt am Main – und zweier hessischen Mittelstädte und der sie umgebenden ländlich geprägten Räume – die Städte Marburg und Gießen, sowie deren Umland – durchgeführt. Die Einschränkung auf die Schultypen Gesamtschule und Gymnasium erfolgte, um die ohnehin beträchtliche Varianz in dem beschränkten Sample nicht durch die Hineinnahme von Grundschulen etc. noch weiter zu erhöhen. Da uns vor allem das Differenzierungskriterium Schulkultur interessierte, sollte die Varianz der Schulkonzepte begrenzt gehalten werden, sodass wir innerhalb des genannten Samples Schultypen wie berufliche Schulen, Internate und die ausschließlich in der Stadt Frankfurt vertretenen internationalen Schulen nicht einbezogen haben. Das Sample wurde entsprechend der Zuschnitte der verantwortlichen Schulämter abgegrenzt. Im Zuständigkeitsbereich des Stadtschulamts Frankfurt am Main wurden 39 Schulen angeschrieben, im Gebiet des staatlichen Schulamtes Marburg-Biedenkopf 14 Schulen; das staatliche Schulamt für den Landkreis Gießen ist ebenfalls zuständig für den sehr ländlich geprägten Vogelsbergkreis – hier wurden insgesamt 26 Schulen angeschrieben.

Insgesamt 79 Schulen wurden im Zeitraum Anfang Juni bis Mitte September 2009 gebeten, an der Befragung teilzunehmen. Durch eine telefonische und anschließende postalische Erinnerung der Schulen konnte der Rücklauf deutlich gesteigert werden, sodass die Situation an 48 Schulen ausgewertet werden konnte. Dies entspricht einer Rücklaufquote von 61 %. Zwanzig Fragebogen wurden von Schulen aus Frankfurt a. M. ausgefüllt, 19 Fragebogen kamen aus dem Zuständigkeitsbereich des staatlichen Schulamtes für die Landkreise Gießen und den Vogelsbergkreis, darunter vier aus Gießen Stadt und acht aus dem Bereich des Schulamtes Marburg-Biedenkopf, darunter zwei aus Marburg Stadt.

Die Befragung der Verantwortlichen in den Schulen und der Experten und Expertinnen im Bereich Schulentwicklung stellte eine gute Basis für eine erste Sondierung von relevanten Faktoren und Zusammenhängen zum Leitthema Akzeptanz dar. Nicht unerwähnt bleiben sollte allerdings, dass die Anlage der vorliegenden Studie auch einem forschungsökonomischen Pragmatismus geschuldet ist. Der Verfasser und die Verfasserinnen haben in einem kurzen Zeitraum mit sehr beschränkten finanziellen Mitteln operiert. So wäre zur Ergänzung und Erweiterung des im Folgenden vorgelegten Kenntnisstandes sicherlich eine Analyse der Einstellungen und Erfahrungen der Schüler und Schülerinnen selbst vordringlich.



## 2 Faktoren, die die Akzeptanz bestimmen – eine vergleichende Literaturübersicht

Um mögliche für die Akzeptanz schulischer Mittagessensangebote relevante Faktoren zu identifizieren, haben wir wissenschaftliche Studien, Konzepte der Schulverpflegung (z.B. Leitlinien und Qualitätsstandards) und relevante politische Rahmenvorgaben gesichtet und ausgewertet. Dabei haben wir uns auf Publikationen aus Deutschland beschränkt.

Bislang liegen zu diesem Thema nur wenige Studien vor. Als größere empirische, quantitative Studie jüngerer Datums ist vor allem die von Arens-Azevedo und Laberenz (2008) im Auftrag der Centralen Marketing-Gesellschaft (CMA) der deutschen Agrarwirtschaft durchgeführte „Strukturanalyse Schulverpflegung“ zu nennen, in deren Rahmen bundesweit Verantwortliche in 2940 Ganztagsschulen befragt wurden. Im Bereich von Studien, die die Akzeptanz schulischer Mittagessensangebote zum Thema haben, ist außerdem eine Studie der CMA mit Beteiligung der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) aus dem Jahr 2005 mit dem Titel „Marktstudie: Die Schulverpflegung an Ganztagsschulen“ zu nennen. In der Studie wurden 539 Ganztagsschülerinnen und -schüler der Klassen 1 bis 13, gleichmäßig verteilt nach Klassenstufe, Geschlecht, Schulart und Bundesland und deren Mütter befragt (ZMP/CMA 2005: 11). Daneben sind empirische Daten in größerem Umfang auch in einer Studie von Lülfs und Spiller (2006), die unter dem Titel „Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung“ publiziert wurde, enthalten; hier wurden insgesamt 1.991 Schüler und Schülerinnen der Klassen 5 bis 13 aus neun Gesamtschulen, vier Haupt- und Realschulen und einem Gymnasium in öffentlicher Trägerschaft sowie vier Privatschulen über ihre Zufriedenheit mit dem schulischen Verpflegungsangebot befragt. Ein Teil der Schulen, die in verschiedenen Bundesländern liegen, hatten teils erst kürzlich den Ganztagsbetrieb aufgenommen; bei dem anderen Teil handelte es sich um langjährige Ganztagschulen (Lülfs/Spiller 2006: 3).

Wir haben in der Literatur elf möglicherweise für Akzeptanz von Schulverpflegung relevante Faktoren identifiziert – relevante empirische Informationen zu zehn dieser Faktoren werden im Folgenden wiedergegeben. Der elfte Faktor betrifft die Frage, um welche Form des Ganztagsangebots es sich in einer Schule handelt – also die Frage nach dem Verpflichtungsgrad von Nachmittagsangeboten. Der Einfluss dieses Faktors ist in den uns vorliegenden Studien bislang nicht thematisiert worden.

### 2.1 Betreibermodelle der Mittagsverpflegung an Schulen

Im Rahmen der „Strukturanalyse Schulverpflegung“ wurden die an den Ganztagschulen praktizierten Betreibermodelle erhoben (Arens-Azevedo/Laberenz 2008: 16ff, 78). Danach findet bisher die Bewirtschaftung durch ein Cateringunternehmen oder



externe Lieferanten mit je knapp einem Drittel der Schulen die größte Verbreitung. Lediglich 12 % der Schulen übernehmen die Mittagsverpflegung in Eigenregie. Ein weiteres wenig verbreitetes Modell ist der Betrieb durch einen Beschäftigungsträger (8,5 % der Schulen). In der Praxisliteratur und Beispielen ‚guter Praxis‘ häufiger beschriebene Modelle des Betriebs durch Eltern – in der Regel im Rahmen von Mensa- oder Fördervereinen – oder durch die Schüler und Schülerinnen selbst haben sehr geringe Bedeutung (vgl. Tab. 1).

**Tabelle I: Betreibermodelle in der Schulverpflegung**

Betreiber	Absolut	in %
Pächter	162	6,7 %
Cateringunternehmen*	790	32,7 %
Eigenregie	291	12,0 %
Eltern	37	1,5 %
Beschäftigungsträger (Träger von Qualifizierungsmaßnahmen)	205	8,5 %
Schülerinnen und Schüler	7	0,3 %
externe Lieferanten*	800	33,1 %
Sonstige	127	5,3 %
Gesamt	2419	

\* Caterer übernehmen die *Verpflegung*, in der Regel inklusive Essensausgabe und -verteilung, externe Lieferanten beschränken sich auf die *Belieferung* von Mahlzeiten. Laut Angabe der Autoren konnten die beiden Formen jedoch von den befragten Schulen nicht systematisch unterschieden werden (ebd. 17).

Quelle: Arens-Azevedo/Laberenz 2008: 16f.; Datenbasis: Strukturanalyse  
Schulverpflegung, n = 2940, gesamtes Bundesgebiet.

Im Rahmen der Studie wurde eine Auswertung nach Bundesländern vorgenommen – hier zeigen sich interessanterweise recht breit gestreute Unterschiede. So ist der Betrieb in Eigenregie in den östlichen Bundesländern mit 2,8 % zugunsten von Caterern und externen Lieferanten deutlich seltener zu finden, während er in der Region Süd, die Bayern und Baden-Württemberg umfasst, an fast jeder vierten Schule praktiziert wird. Die anderen Regionen liegen zwischen diesen beiden Polen. Der Betrieb durch die Eltern nimmt in Schleswig-Holstein und Hamburg eine relativ größere Bedeutung (ca. 6 % der Schulen) ein, während keine der an der Studie beteiligten Schulen aus Sachsen und Thüringen, aber auch dem Saarland und Rheinland-Pfalz, ein solches Betriebsmodell angegeben hat (ebd. 17f., 78).

Dass es auch nach Schultypen Unterschiede in der Verteilung der Betreiberform gibt, zeigt eine Umfrage der Zeitschrift GV-Praxis: Danach werden in den Grund-, Haupt-, Real- und Sonderschulen in Hamburg mit 64 % die Mehrheit der Mensen durch die Schule selbst bewirtschaftet, während an den Gymnasien und Gesamtschulen 67 % der Mensen fremdbewirtschaftet werden (Friedrich 2006: 16).

In der Studie von Lüfls und Spiller (2006) konnte kein Zusammenhang zwischen der Art des Betreibermodells und der Bewertung des Essensangebots durch die Schüler und Schülerinnen nachgewiesen werden.

*„So werden die Schulküchen der besten Schule und der schlechtesten Schule jeweils von dem öffentlichen Schulträger geführt und auch die Werte der Schulen, die die Mensa in Eigenregie betreiben (hierbei handelt es sich ausschließlich um Privatschulen) weichen z. T. stark voneinander ab. Lediglich die Teilcatering-Systeme liegen dicht beieinander und liegen im mittleren Bereich der Kundenzufriedenheitswerte.“ (ebd.: 13)*

Dennoch ist es vorstellbar, dass die verschiedenen Betreibermodelle in Hinblick auf Kooperationsbereitschaft und Flexibilität unterschiedliche Vorzüge und Nachteile aufweisen; auch deshalb sind sie in unsere Untersuchung mit einbezogen worden.

## 2.2 Der Nutzungslevel schulischer Mittagessensangebote

Im bundesweiten Durchschnitt nimmt knapp die Hälfte der Schüler und Schülerinnen, die am Ganztagsschulbetrieb teilnehmen, auch das Mittagsverpflegungsangebot der Schule in Anspruch. Die Inanspruchnahme weist deutliche regionale Unterschiede auf. Es überrascht nicht, dass in den östlichen Bundesländern, in denen schulische Essensangebote seit vielen Jahren zum Standardangebot der Schulen gehören, wesentlich höhere Nutzungslevel als in den westlichen Bundesländern zu verzeichnen sind. In Tabelle II sind die Ergebnisse nach Regionen dargestellt. Da die angegebenen Durchschnittswerte auf die durchschnittliche Zahl der Schüler und Schülerinnen bezogen sind, die am Ganztagsbetrieb einer Schule auch tatsächlich teilnehmen, ergibt sich, dass die Inanspruchnahme der Angebote bezogen auf die Gesamtschülerschaft niedriger ausfällt. So liegt die Anzahl der Mittagessen bei einem Drittel der hier befragten Schulen bei unter 100, bei einem weiteren Drittel sogar bei unter 50 – angesichts einer durchschnittlichen Anzahl von 410 Schüler und Schülerinnen pro Schule (Ahrens-Azevedo/Labrenz 2008: 15ff.).

**Tabelle II: Inanspruchnahme der Mittagsverpflegung durch Schüler und Schülerinnen, die ganztags zur Schule gehen**

Durchschnittliche Teilnahme an Ganztagsbetrieb und Mittagsverpflegung	Nord*	Süd*	Mitte*	Ost*	NRW**
im Ganztagsbetrieb	338	190	211	184	171
Teilnahme an Mittagsverpflegung	118	101	87	116	78
Anteil Mittagsverpflegung***	34,9 %	53,2 %	41,2 %	63,0 %	45,6 %

\* „Süden“: Bayern und Baden-Württemberg; „Mitte“: Hessen, Rheinland-Pfalz und das Saarland; „Norden“: Hamburg, Bremen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein, „Osten“: Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen.

\*\* Nordrhein-Westfalen wurde im Rahmen der Studie auf Grund der besonderen Größe als eigene Region definiert.

\*\*\* Anteil Mittagsverpflegung bezogen auf Schüler und Schülerinnen im Ganztagsbetrieb.

Arens-Azevedo/Labrenz 2008: 15f.; Datenbasis: Strukturanalyse Schulverpflegung, n = 2940.

Hinzu kommt, dass das schulische Mittagessen nicht an jedem Schultag genutzt wird. So nutzen nach den Ergebnissen der „Marktstudie“ 62 % der GanztagschülerInnen an vier oder mehr Schultagen in der Woche das Mittagessensangebot, 25 % nutzen das Angebot an zwei bis drei Schultagen, 9 % der Schüler und Schülerinnen gehen maximal einmal in der Woche bzw. gar nicht in der Schule zum Mittagessen (CMA/ZMP 2005: 44). In der Studie von Lülfs und Spiller (2006) ergaben sich niedrigere Teilnahmehäufigkeiten – die dort befragten Schüler und Schülerinnen essen mittags durchschnittlich zwei bis drei mal pro Woche in der Schule (ebd.: 6). Es ist also üblich, dass Schüler und Schülerinnen das Angebot der Schule mit anderen Angeboten im Verlauf der Woche kombinieren.

Diejenigen Schüler und Schülerinnen, die das Mittagessen in der Schule in Anspruch nehmen, gaben als Hauptgrund für die Teilnahme an, dass sie etwas Warmes essen möchten (64 %), knapp 30 % gab als Grund an, dass die Schule die Teilnahme für verpflichtend erklärt hat; immerhin ein Viertel der Schüler und Schülerinnen nimmt auf Wunsch der Eltern am Mittagessen teil. Weiterhin nehmen immerhin rund 20 % der Schüler und Schülerinnen am Mensaessen teil, weil es ihnen schmeckt, 18 % nannten als Grund, dass sie in der Mensa Freunde treffen können (ebd.: 6f.).

## 2.3 Einstellungen und Praktiken in den Elternhäusern

Dass ein Viertel der Schüler und Schülerinnen auf Wunsch der Eltern das schulische Essensangebot wahrnimmt, verweist darauf, dass die Einstellungen in den Elternhäusern einen wichtigen Faktor der Akzeptanz schulischer Essensangebote darstellen. In der „Marktstudie“ (ZMP/CMA 2005) wurden Mütter (n=539) von schulpflichtigen Kindern gefragt, wie sie die gesetzlich vorgeschriebene Verpflichtung der Ganztagschulen, ein Mittagessen für die Schüler und Schülerinnen vorzuhalten, beurteilen. Wie

nicht weiter überraschend ist, begrüßt die Mehrheit der Mütter die Verpflichtung der Schulen zu diesem Angebot. Das Ausmaß des Zuspruchs hängt interessanterweise vom Alter der schulpflichtigen Kinder ab und davon, ob die Familien in den alten oder den neuen Bundesländern leben. Vor allem Mütter, deren Kinder im Grundschulbereich betreut werden, befürworten ein solches Angebot – ihnen geht es vor allem darum, dass die jüngeren Schüler und Schülerinnen auch in der Mittagspause Rahmenvorgaben erhalten, innerhalb derer sie sich bewegen können. Eine weitere Gruppe mit besonders hohem Zuspruch zu einer verpflichtenden Bereitstellung von Mittagessensangeboten durch die Schulen sind Mütter in den neuen Bundesländern. Das dürfte darauf zurückzuführen sein, dass schulische Essensangebote im Osten der Republik meist seit vielen Jahrzehnten etabliert sind (ZMP/CMA 2005: 19f).

**Tabelle III: Einstellungen von Müttern schulpflichtiger Kinder zur verpflichtenden Bereitstellung von Mittagessensangeboten an Ganztagschulen**

	Finde ich sehr gut	Finde ich gut
insgesamt	77 %	19 %
1. – 4. Klasse	86 %	12 %
5. – 7. Klasse,	71 %	22 %
8. – 10. Klasse	68 %,	27 %
11. – 13. Klasse	68 %,	28 %
Alte Bundesländer:	73 %,	22 %
Neue Bundesländer:	83 %	15 %

CMA/ZMP 2005: 19; Datenbasis „Marktstudie“; n = 539.

In der Studie wurden die Mütter auch gefragt, welche Vor- und Nachteile sie mit verschiedenen Mittagsverpflegungsmodellen – Mittagessen zu Hause, Essen von Mitgebrachtem von zu Hause, Inanspruchnahme des schulischen Mittagessensangebots, Inanspruchnahme alternativer Essensangebote im Umfeld der Schule – verbinden. Der Vorteil eines Mittagessens zu Hause liegt nach Ansicht der Mütter v.a. in der familialen Anbindung des Essens, dagegen spricht primär die zeitliche Belastung. Der Verzehr von mitgebrachten Speisen von zu Hause in der Schule wird v.a. mit dem Nachteil assoziiert, dass das Kind kein warmes Mittagessen bekommt. Als Nachteil eines warmen Mittagessens in der Schule werden vor allem die damit verbundenen Essenskosten angesehen. Bedenken gibt es in der Frage, ob das Essensangebot gesund ist. Sorgen macht den Eltern auch, dass sie das, was das Kind isst, nicht kontrollieren können. Allerdings werden die gerade genannten Aspekte – wie die Essensqualität – von anderen Eltern auch als positive Faktoren angesehen, die für die Alternative Schulessen sprechen. Die evtl. mangelnde Sicherheit und fehlende Aufsicht über ihre Kinder, möglicherweise ungesundes Essen und hohe Kosten, sind die Hauptgründe, die aus Sicht der Mütter gegen eine Versorgung des Kindes über Essensangebote im Umfeld der Schule sprechen (CMA/ZMP 2005: 22f.).

Dass das Mittagessen ‚zu Hause‘ weiterhin eine wichtige Rolle spielt, zeigt die Studie „Strukturanalyse“. Dort gaben 53 % der Schulen an, dass die Schüler und Schülerinnen (auch) zu Hause essen (Arens-Avezedo/Labrenz 2008: 53). Nach den Ergebnissen der „Marktstudie“ essen jedoch nur die wenigsten Schüler und Schülerinnen regelmäßig außerhalb der Schule (CMA/ZMP 2005: 44, 46)

**Tabelle IV: Nutzungsfrequenz verschiedener Möglichkeiten eines richtigen Mittagessens**

	immer	an 2-3 Tagen	einmal pro Woche	nie
gehe zum Mittagessen nach Hause	5 %	10 %	20 %	62 %
Von zuhause mitgebrachtes Essen	1 %	4 %	8 %	83 %
Mittagessen außerhalb der Schule	-	2 %	13 %	82 %

CMA/ZMP 2005: 44; Datenbasis „Marktstudie“; n = 539.

Die Akzeptanz der Mittagsverpflegung hängt mit davon ab, wie die Essensversorgung in den Elternhäusern selbst organisiert ist bzw. werden kann und welche Einstellungen in den Elternhäusern bestehen. In den Familien wird heute angesichts der steigenden Berufstätigkeit von Müttern weniger und auch anders gekocht (Leonhäuser et al. 2009). Das traditionelle, familienorientierte Essensmodell, in dem die Essensversorgung fast ausschließlich privat organisiert und praktiziert wird und wo öffentliche Verpflegungsangebote in Kindergarten und Schule kaum nachgefragt werden, existiert zwar weiterhin; es ist jedoch nur noch ein Modell unter vielen. Doch auch in Familien, die nach anderen Modellen zusammenleben, ist das familiäre Interesse an schulischen Essensangeboten nicht selbstverständlich. Beispielsweise gilt auch für die Gruppe der „pragmatischen Selbständigen“ – in denen beide Elternteile ein hohes Bildungsniveau haben und beide einer Vollzeiterwerbstätigkeit nachgehen – dass die Essensversorgung weitgehend familiär organisiert wird. Hier werden „schnelle Gerichte“ gekocht und es wird weiterhin Wert auf ein gemeinsames Familienessen gelegt (Evers et al. 2009: 67f.). Andere Modelle familialer Esskultur sind auf institutionelle Verpflegungsangebote stärker angewiesen und kombinieren diese häufig mit einem gemeinsamen Abendessen. „Das Abendessen ist die Hauptmahlzeit des Tages und wird in vielen dieser Familien wie ein tägliches Familienritual zelebriert“ (ebd.: 68).

## 2.4 Sozialstruktur der Schüler und Schülerinnen

Finanzielle Aspekte sind vor allem für sozial benachteiligte Familien ein zentraler Grund für das Fernbleiben vom schulischen Mittagstisch. Zwar gibt es hierfür keine empirischen Belege, jedoch herrscht in Literatur und Praxis eine große Einigkeit darüber, dass dieser Zusammenhang besteht. So kommt Pfeifer (2009) im Rahmen von Experteninterviews mit Lehrern und Lehrerinnen zu dem Ergebnis, dass fehlende finanzielle Ressourcen in den Familien von den Lehrern und Lehrerinnen als zentraler Faktor eingeschätzt werden (ebd.: 107):

*„Der Nutzen der in Anspruch genommenen Fördermittel ist für die befragten Personen unbestritten. So werden steigende Teilnehmezahlen vor allem bei den Gruppen beobachtet, die einen Essenszuschuss erhalten [...]. Müssten die SchülerInnen den vollen Preis für das Mittagessen bezahlen, so würde nach Einschätzung des Interviewpartners an einer Brennpunktschule in Frankfurt dort fast niemand mehr in der Mensa essen.“*

Aufgrund der Schwierigkeiten, im Rahmen der Regelsätze des SGB II schulische Essensangebote zu bezahlen, wurden in vielen Bundesländern Zuschuss- und Fördermodelle für die schulische Mittagsverpflegung geschaffen, um auch sozial benachteiligte Schüler und Schülerinnen nicht aus finanziellen Gründen vom Mittagessen auszuschließen (vgl. z.B. BMBF 2006; Land Rheinland-Pfalz 2009; Land Saarland und Saarländischer Städte- und Gemeindetag 2007; Niedersächsisches Kultusministerium 2007; Karl-Kübel-Stiftung für Kind und Familie 2009; Hessisches Kultusministerium und Hessisches Sozialministerium 2008). Die einzelnen Modelle unterscheiden sich von Bundesland zu Bundesland. Oft werden nur Familien gefördert, welche Leistungen nach dem SGB II, dem SGB XII oder dem Asylbewerberleistungsgesetz beziehen. Zwar sind für Schüler und Schülerinnen, deren Familien keine Transfereinkommen erhalten, in einigen Ländern auch Härtefallregelungen vorgesehen, jedoch muss hier ein gesonderter Antrag erfolgen und die Bedürftigkeit z.B. mittels Einkommensprüfung nachgewiesen werden. Der Eigenanteil der Eltern beträgt bei den meisten Fördermodellen pro Mittagessen etwa einen Euro (vgl. Pfeifer 2009: 41ff). Demgegenüber beträgt die Förderung des Landes Hessen pauschal zwei Euro pro bedürftigem Kind und Tag (Karl-Kübel-Stiftung für Kind und Familie 2009: 2). Eine Besonderheit in Hessen ist zudem, dass ein Antrag der Schule, in dem die Schule lediglich die Anzahl der bedürftigen Kinder angibt, ausreicht – Einkommensnachweise der Familien sind nicht erforderlich und auch die Namen der Schüler und Schülerinnen müssen im Antrag nicht genannt werden (ebd.).

Der Anteil der Schulen, die solche Fördermodelle nutzen, schwankt je nach politischen Rahmenvorgaben zwischen in den Bundesländern deutlich. Zuschüsse sind primär an Schulen in den alten Bundesländern üblich – 63 % der dortigen Schulen nutzen solche Modelle. Demgegenüber nutzen in den neuen Bundesländern nur 23 % der Schulen Zuschussmodelle. Vor allem in den strukturschwachen ostdeutschen Bundesländern Brandenburg (20 % der Schulen) und Mecklenburg Vorpommern (12 % der Schulen) ist eine geringe Verbreitung festzustellen (Arens-Azevedo/Laberenz 2008: 4). Die öffentliche Subventionierung des Mittagessens an Schulen ist in den Bundesländern sehr unterschiedlich geregelt. So gibt es in den meisten neuen Bundesländern, wie z. B. Sachsen, Thüringen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg auf Landesebene keine Zuschussmodelle für die Mittagsverpflegung; es bleibt den Schulträgern bzw. den Kommunen überlassen ob sie hier tätig werden wollen (vgl. Arens-Azevedo/Laberenz 2008: 40; Pfeifer 2009: 46).



Die Ergebnisse weisen darauf hin, dass die gängige Annahme, eine geringe Inanspruchnahme sei vor allem eine Frage des Geldes, nicht zutreffen muss – schließlich werden im Osten die höchsten Teilnahmequoten erzielt. Umgekehrt stellt sich freilich auch die Frage, ob der Preis nur bei sozial benachteiligten Familien eine Rolle spielt oder ob ein als zu hoch empfundener Essenspreis quer durch die Sozialstruktur einen zentralen Faktor der Akzeptanz schulischer Essensangebote ausmacht.

## 2.5 Alter der Schüler und Schülerinnen

Vor allem Eltern von Kindern im Grundschulbereich begrüßen schulische Mittagessensangebote (vgl. Tab. 2.3). In der „Marktstudie“ ergab sich, dass nur 34 % der OberstufenschülerInnen, jedoch 77 % der Grundschüler und GrundschülerInnen im Ganztagsbereich fast jeden oder jeden Tag in der Schule zu Mittag essen. Die geringen Teilnahmequoten der Oberstufenschüler und OberstufenschülerInnen sei vor allem darauf zurückzuführen, dass diese häufiger auf ein warmes Mittagessen verzichten, (ZMP/CMA 2005: 469). Auch Arens-Azevedo und Laberenz (2008: 24) berichten davon, dass an den Schulen im Befragungssample, die auch eine Primarstufe betreuen, die Teilnahme am Mittagessen höher ist als in allen anderen Schulen:

*„Dies legt den Schluss nahe, dass jüngere Kinder zu einem deutlich höheren Anteil an der Mittagsverpflegung partizipieren. In höheren Jahrgangsstufen nimmt das Interesse an der Mittagsverpflegung jedoch signifikant ab.“*

Lülfes und Spiller (2006: 12) konnten nachweisen, dass die mit steigendem Alter sinkende Teilnahmequote einhergeht mit einer höheren (Un-)Zufriedenheit der älteren Schüler und Schülerinnen mit dem Essensangebot:

*„Die jüngeren Schüler (insbesondere die 5. Klässler) sind relativ zufrieden und gehen dementsprechend häufig in die Mensa. Die Schüler der mittleren Jahrgänge (8.-10. Klasse) stellen dagegen eine problematische Zielgruppe dar. Sie essen nur selten in der Mensa und die Schüler der 9., aber auch der 12. Klassen sind auffällig unzufrieden mit dem Schulessen (s. Tab. 11). Weiterhin stellt sich die Frage nach der Erwartungshaltung der Schüler. Die älteren Schüler scheinen andere Erwartungen insbesondere an das Essen zu haben, da sie dieses schlechter bewerten als die jüngeren Schüler.“*

Winkler und Deumert (2007: 312) stellen fest, dass jüngere Schüler und Schülerinnen sich eine familiäre Atmosphäre wünschen und auch die Teilnahme älterer Schüler und Schülerinnen in einer Art Vorbildfunktion; ältere Schüler und Schülerinnen selbst finden hingegen gerade das Familiäre „uncool“ und möchten lieber nicht zusammen mit jüngeren Schülern essen.

## 2.6 Essensangebote im Umfeld der Schulen

Die überwiegende Mehrheit der Schulen berichtet über Konkurrenzangebote privater gewerblicher Anbieter im Umfeld der Schule. Dabei handelt es sich besonders häufig um Bäcker (36,7 %), Lebensmittelgeschäfte (31,2 %) sowie Kioske, Bistros und Cafés (27 %) (Arens-Avezedo/Labrenz 2008: 53).

82 % der im Rahmen der „Marktstudie“ befragten Schüler und Schülerinnen gaben jedoch an, dass sie Angebote im Umfeld der Schule nie in Anspruch nehmen; 13 % der Schüler und Schülerinnen nutzen sie einmal pro Woche; lediglich 2 % an zwei bis drei Tagen die Woche. Essensangebote außerhalb werden primär von älteren Schülern und Schülerinnen genutzt (ebd.: 46). Von den Schülern und Schülerinnen, die solche Angebote nutzen werden primär Bäckereien (72 % der Schüler und Schülerinnen), Supermärkte (47 %), Kioske (44 %) sowie Döner- bzw. Imbissbuden (25 %) besucht. Von relativ geringerer Bedeutung sind Fast-Food-Restaurants (14 %), Getränkemärkte (9 %), Pizzerien (8 %), Cafés und Restaurants (5 %), Tankstellen (5 %), Metzgerei (3 %) (ebd.: 48). Auch schulinterne Konkurrenzangebote wie Schulkioske oder Automaten werden nur von einer Minderheit der Ganztags Schülerinnen und Ganztags Schüler (7 % bzw. 4 %) als Alternative zum schulischen Mittagessensangebot genutzt (ZMP/CMA 2005: 44ff.).

## 2.7 Essensqualität im engeren Sinne: objektive und subjektive Qualität

Die einschlägigen Publikationen, die sich mit der Frage der Qualität des Speisenangebots in Schulen beschäftigen, basieren zumeist auf der Annahme, dass die Qualität der Essensangebote in weiten Teilen objektiviert werden kann. Konzepte und Leitlinien fokussieren primär auf ernährungsphysiologische Kriterien; qualitätsvolle Angebote zeichnen sich aus einem solchen Blickwinkel dann vor allem dadurch aus, dass „gesundes Essen“ angeboten wird (vgl. z.B. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. 2005; DGE/ÖGS/Verbraucherzentralen 2005; DGE 2007, 2009). Es wird häufig (noch immer) nicht hinterfragt, ob ein Essen mit hoher sensorischer und ernährungsphysiologischer Qualität auch den Qualitätsvorstellungen der Schüler und Schülerinnen entspricht.

Zwar sind bei Jugendlichen ähnlich wie bei Erwachsenen vielfältige Ernährungsstile zu finden (Gerhards/Rössel 2003); jedoch sollte nicht unterschlagen werden, dass durchaus ein größerer Teil der Schüler und Schülerinnen Fast Food präferiert (Hinz/Nölle 2006). Dabei geht es nicht nur um den Geschmack; bei Jugendlichen ist „der Fast-Food-Konsum Ausdruck einer Ablehnung formaler Esssitten“ (Lülf/Lüth 2006: 14).

In einer Studie zur Jugendesskultur konnte Bartsch (2008) herausarbeiten, dass die Ansprüche und Wünsche der Jugendlichen an Essen am besten beim „Snacken“ verwirklicht werden. Das Essen soll preiswert (57 %), zwanglos (54 %), gemütlich (52 %), nebenbei (52 %) und schnell (44 %) sein. Snackprodukte erfüllen schnell, nebenbei und



unkompliziert funktionalen Anforderungen und physiologische Bedürfnisse und sind aufgrund ihrer Vermarktung zur Markierung eines bestimmten Lebensstils besonders gut geeignet (ebd.: 147f.)

In der Studie von Lülfs und Spiller (2006) zeigt sich eine recht große Unzufriedenheit der Schüler und Schülerinnen mit dem schulischen Essensangebot. Lediglich 20 % der Schüler und Schülerinnen begründen die Teilnahme am Mensaessen damit, dass es Ihnen schmeckt (ebd.: 6f.) und nur knapp ein Drittel der Schüler und Schülerinnen stufen das Angebot ihrer Mensa als gut bzw. sehr gut ein (ebd.: 8).

*„Vergleicht man diese Werte mit den Zufriedenheitswerten von Gästen in verschiedenen anderen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, so wird deutlich, dass bei den Schülern eine hohe Unzufriedenheit vorherrscht.“ (ebd.: 7)*

Knapp 60 % der Schüler und Schülerinnen haben in der Befragung angegeben, dass sie mittags lieber woanders essen würden (ebd.: 9).

Eine wesentliche höhere Zufriedenheit der Schüler und Schülerinnen mit dem Angebot wurde in der „Marktstudie“ publiziert. Hier fällt bezogen auf Ort, Essen und Trinken das Gesamturteil der Schüler und Schülerinnen gut aus: 66 % aller Ganztagschüler und -schülerinnen vergeben die Noten sehr gut und gut (davon sehr gut 18 %). Speziell die angebotenen Speisen und Getränken in ihrer Mensa bewerten 20 % mit sehr gut und 52 % mit gut. Allerdings ist auch hier die Tendenz zu beobachten, dass jüngere Schüler und Schülerinnen das Angebot besser bewerten als ältere. Eine wachsende Unzufriedenheit ist v.a. ab der Klasse acht zu beobachten (ZMP/CMA 2005: 56).

## 2.8 Qualität im weiteren Sinne: Essensräume, Service, Essenszeit

Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erstmals im Jahr 2007 und im Jahr 2009 in einer aktualisierten Fassung publizierten „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ konzentrieren sich auf Empfehlungen für die Nährstoffzusammensetzung der Mahlzeiten, die Lebensmittelauswahl, die Menügestaltung sowie die Zubereitung und Warmhaltung. Im Gegensatz zur ersten Auflage bezieht die zweite auch Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung, wie Pausenzeiten und gesonderte Bewegungspause in die dazugehörige Checkliste ein; allerdings geschieht das auch hier nur am Rande. Die Bedeutung der Essatmosphäre und die Gestaltung des Speisesaals werden jedenfalls erwähnt (vgl. DGE 2007, 2009a, 2009b).

Das Essen außer Haus ist für Jugendliche ein Mittel zur Selbstinszenierung und sozialen Distinktion im Kontext der Peergroup. Es muss „cool“ sein. Jugendliches „Außerhausessen“ folgt anderen Regeln, als das Essen zuhause (z.B. In-und-out-Regeln in der Peergroup), es erfolgt in einer anderen Rolle (Unabhängigkeit) und hat andere Bedeutungen (Hunger schnell und kostengünstig stillen, Entwickeln von Peergroup-Kulturen) (Bartsch 2008: 150ff.). Gerhards und Rössel (2003: 54) stellen fest, dass das

Ernährungsverhalten der Jugendlichen stärker von ihren eigenen Lebensstilen als von denen der Eltern beeinflusst wird. Während es bei älteren Schülern und Schülerinnen vor allem um eine ungezwungene Essatmosphäre zu gehen scheint, setzt man bei Essensangeboten für jüngere Schüler und Schülerinnen häufig auf ein gemeinsames Essen in Tischgemeinschaften (z.B. Schloo 2009). Ein qualitätsvolles Angebot zeichnet sich dadurch aus, dass es diesen Zusammenhängen gerecht wird. Es geht damit auch darum, dass die Räumlichkeiten, die Essenszeiten und der Service die Kinder und Jugendlichen ansprechen.

Die Schulen selbst bewerteten in der „Strukturanalyse Schulverpflegung“ ihre eigenen Essensräume größtenteils (81 %) als sehr oder eher einladend. Auch das Mobiliar wurde ganz überwiegend als bequem (81 %) eingeschätzt (Arens-Azevedo/Labrenz 2008: 44). Dies scheint nicht der Einschätzung der Schüler und Schülerinnen zu entsprechen. So wurden in der „Marktstudie“ die Räumlichkeiten deutlich weniger positiv bewertet: nur 49 % finden die Essensräume gemütlich eingerichtet (sehr gut 12 %, gut 37 %) (ZMP/CMA 2005: 62). Die Befragung von Lülfs und Spieller (2006: 9f.) ergab, dass die Atmosphäre der Essensräume zwar im Vergleich zur Schmackhaftigkeit der angebotenen Speisen von den Schülern und Schülerinnen besser bewertet wird:

*„So fühlen sich viele Schüler in der Kantine wohl und empfinden den Ablauf als eher unkompliziert. Auch das Design der Mensen wird positiv beurteilt. Insgesamt wurde der Aufenthalt jedoch als stressig bewertet und die Kantine ist eher nicht „angesagt“ [...].“*

Trotzdem wird die Sterilität der Räumlichkeiten kritisiert, die eine ungemütliche und unfreundliche Atmosphäre schaffe (Lülfs/Lüth 2006: 65). Winkler und Deumert (2007) sprechen sich dafür aus, dass Schüler und Schülerinnen eigene Gestaltungsmöglichkeiten etwa in Form von Möglichkeiten für Ausstellungen, Wandmalereien etc. eröffnet werden sollten (ebd.: 310). Simshäuser macht darauf aufmerksam, dass auch bezüglich der Räumlichkeiten und des Ambientes unterschiedliche Bedürfnisse in den Altersgruppen zu erwarten sind (Simshäuser 2005: 10). Gemeinsam ist in allen Altersgruppen die Kritik an zu hohen Lärmpegeln in den Mensen (Lülfs/Spiller 2006: 11; Scholl/Kutsch 2007: 19).

Neben den Räumlichkeiten wird Akzeptanz auch von der Servicequalität bestimmt. Ein zentraler Kritikpunkt aus Sicht der Schüler und Schülerinnen sind lange Wartezeiten an der Essensausgabe (Lülfs/Spiller 2006: 11; Winkler/Deumert 2007: 310; ZMP/CMA 2005: 62). Auch die Bestellsysteme scheinen häufig eher auf einen reibungslosen Kantinenbetrieb als auf die Wünsche der Schüler und Schülerinnen ausgerichtet zu sein. So kritisieren vor allem ältere Schüler und Schülerinnen fehlende Möglichkeiten, flexibel und situativ entscheiden zu können, wo und was gegessen wird. Aus ihrer Sicht sollte es *„spontan und ohne langfristige Voranmeldung möglich sein, am Mittagessen teilzunehmen, wie es draußen üblich ist.“* (Winkler/Deumert 2008: 311). Nach Winkler und Deumert 2008 ist ein Schlüsselfaktor für die Attraktivität schulischer Essensangebote das Personal, das direkt in Kontakt mit den Schülern und Schülerinnen tritt (ebd.: 310).

Das Personal in den Mensen erhält in Sachen „Freundlichkeit“ von den Schülern und Schülerinnen lediglich die Durchschnittsnote „befriedigend“, wobei allerdings eine breite Streuung der Bewertungen auf beachtliche Serviceunterschiede zwischen den Mensen hinweisen (Lülfs/Spiller 2006: 10).

Auch die Dauer der Mittagspause und begleitende Angebote zur Erholung werden in der Fachliteratur immer wieder als wichtige Faktoren einer gelungenen Mittagsverpflegung in Schulen diskutiert (z.B. Simshäuser 2005: 10). Nach den Ergebnissen der Strukturanalyse Schulverpflegung dauert die Mittagspause an 37,4 % der Schulen maximal 30 Minuten, an 33,1 % der Schulen 31 Minuten, in 22,1 % 46 bis 60 Minuten, an 7,1 % der Schulen mehr als eine Stunde (Arens-Azevedo 2007: 44). Die Autoren kommen zu dem Schluss, dass

*„Die Akzeptanz von Seiten der Schule maßgeblich durch eine kluge Pausengestaltung verbessert werden [könnte]. Mittagspausen von weniger als 30 Minuten lassen es vielfach gar nicht zu, ein warmes Essen zu verzehren.“ (ebd.: 57)*

In der Befragung von Lülfs und Spiller (2006: 11) wiederum gab die Mehrheit der Schüler und Schülerinnen an, dass sie ausreichend Zeit zum Essen haben.

Simshäuser (2005) kritisiert, dass die Bedeutung von Schule als „Lebensort“ (etwa durch das Vorsehen von Rückzugsräumen, entsprechenden Esssituationen und Bewegungsmöglichkeiten) an den Schulen unterschätzt und selten genutzt wird.

*„Schule und Schulverpflegung haben deshalb mit einem Akzeptanzproblem zu kämpfen, insbesondere bei älteren SchülerInnen und in Hauptschulen. Sie fühlen sich in der Schule nicht wohl und ziehen deshalb das Schulumfeld und den Stehimbiss mit Freunden vor und „schenken“ sich das Schulessen – sofern es überhaupt angeboten wird.“ (ebd.: 10)*

## 2.9 Schulkultur: Kommunikation und Partizipation von Eltern, Kollegium und Schülern und Schülerinnen

In der Literatur wird dem Faktor der „Schulkultur“ bei der Etablierung von Essensangeboten und vor allem bezüglich der Akzeptanz schulischer Essensangebote eine durchaus wichtige Bedeutung beigemessen. Die Entwicklung einer solchen Kultur ist nach Ansicht der Autoren durch die Einbindung drei zentraler Akteursgruppen zu erreichen: Der Lehrer und Lehrerinnen und hier besonders auch der Schulleitung, der Schüler und Schülerinnen selbst sowie der Eltern. Ziel sollte nach Winkler und Deumert (2007) die Förderung der Identifikation mit der Schulverpflegung und des Miteinanders aller Beteiligten sein (ebd.: 310).

Lülfs und Lüth (2006: 34) heben die besondere Bedeutung von Schulleitung und Lehrerkollegium hervor:

*„In vielen praktischen Fallbeispielen hat sich gezeigt, dass das Involvement und das Engagement der Schulleitung äußerst wichtig für die Entwicklung des Mittagstisches sind. Wird das Verpflegungsthema von der Schulleitung unterstützt, so wirkt sich dies i. d. R. positiv auf die Akzeptanz der SchülerInnen aus. Aber auch die LehrerInnen können durch ihr Engagement im Unterricht bzw. durch die aktive Beteiligung am Mittagessen die Verpflegungssituation in der Schule mitgestalten.“*

In diesem Zusammenhang fordern auch Winkler und Deumert (2007: 310), dass die Schulleitung und die Lehrer und Lehrerinnen regelmäßig am schulischen Mittagstisch teilnehmen sollen. Allerdings gaben in der „Marktstudie“ lediglich 65 % der Schüler und Schülerinnen an, dass Lehrer und Lehrerinnen in der Mensa zu Mittag essen (ZMP/CMA 2005: 99).

Die Autoren fordern zudem eine umfassende Verankerung schulischer Verpflegungsangebote im schulischen Alltag durch Partizipation der Schüler und Schülerinnen.

*„Weiterhin sollten die SchülerInnen stärker an der Gestaltung des Mittagessens teilhaben [...]. Durch ein gewisses Mitspracherecht kann die Akzeptanz der Schulverpflegung erheblich gesteigert werden.“ (Lülf/Lüth 2006: 71)*

Ähnlich heißt es bei Azevedo/Labrenz und bei Simshäuser:

*„Die Mitsprache von Schülerinnen und Schülern bei der Speiseplangestaltung erscheint im Hinblick auf die Steigerung der Akzeptanz ein wesentlicher Aspekt zu sein. Diese Mitsprache sollte institutionalisiert werden. Darüber hinaus kann Ernährungs- und Verbraucherbildung, systematisch und handlungsorientiert vermittelt, im Hinblick auf die Akzeptanz eine positive Rolle spielen.“ (Arens-Azevedo/Labrenz 2008: 57)*

*„Lebensraum gestalten: Essen in der Schule muss Bestandteil der Gestaltung schulischen Lebens- und Bildungsraums werden. Für dessen Akzeptanz und Wirksamkeit ist die Partizipation insbesondere von SchülerInnen unerlässlich.“ (Simshäuser 2005: 8)*

Als dritte wichtige zu beteiligende Akteursgruppe werden in der Literatur die Eltern genannt.

*„Die Meinung der Mütter ist wichtig, schließlich melden sie in den meisten Fällen die Kinder zur Schulverpflegung an. Man sollte deshalb nicht die Türen vor ihnen verschließen.“ (ZMP/CMA 2005: 102)*

Immerhin 54 % der Mütter gaben in der Umfrage von CMA und ZMP (2005: 102) an, dass das Thema Schulverpflegung ihnen sehr am Herzen liege und sie sich gerne entsprechend engagieren möchten. Allerdings fühlen sich 11 % der Mütter nicht einmal gut informiert über die Schulverpflegung und wünschten sich v.a. einen Essensplan

und Informationen über die Zubereitung und Inhaltsstoffe des Essens. Nur 9 % der befragten Mütter gab an, dass die Schulverpflegung häufiger ein Thema auf Elternversammlungen ist, in 59 % der Fälle wurde sie dort manchmal angesprochen – Schwerpunkte sind dabei die Essensqualität und der Preis (ebd.: 104).

Nach Deumert (2007) verlange Elternbeteiligung oft viel Engagement seitens der Lehrer und Lehrerinnen. Über Schwierigkeiten bei der Einbindung von Eltern berichten auch Lülfs und Lüth (2006: 69):

*„Andererseits haben die Gruppendiskussionen auch eine gewisse Skepsis gezeigt, da die Verlässlichkeit von Eltern oft nicht gewährleistet werden kann und einige Eltern sich auch ausgenutzt fühlen, wenn sie etwas für die Schule tun, während andere Eltern stattdessen Geld verdienen können. Außerdem wird befürchtet, dass der Staat sich immer mehr aus der Verantwortung stiehlt und vieles zukünftig ehrenamtlich geleistet werden muss“.*

Es stellt sich grundsätzlich die Frage, ob und welche Möglichkeiten der Partizipation den verschiedenen Akteuren in den Schulen offen stehen. Nach den Ergebnissen der Strukturanalyse Schulverpflegung haben immerhin 30 % der Schulen keinen Einfluss auf die Gestaltung des Speiseplans. An 70 % der Schulen haben die Schulleitungen ein Mitspracherecht. Breiter gefasste Beteiligungsmöglichkeiten bezüglich des Speiseplans sind jedoch seltener: Die Schülerinnen und Schüler haben lediglich in 46 % der Schulen ein Mitspracherecht, das Kollegium an 37 % der Schulen und die Eltern an nur 32 % der Schulen (Arens-Azevedo/Labrenz 2008: 19). An 23 % der Schulen werden die Kinder und Jugendlichen bei der Zubereitung schulischer Essensangebote eingebunden, die große Mehrheit der Schulen (70,5 %) gab jedoch an, dass eine solche Mitarbeit nicht zu realisieren sei, so etwa, weil das Essen bereits warm angeliefert werde (Arens-Azevedo/Labrenz 2008: 54).

Während in der Marktstudie ähnliche Werte für Mitsprachemöglichkeiten seitens der Eltern angegeben werden – 36 % der Mütter gab hier an, dass sie großen oder sogar sehr großen Einfluss ausüben können – divergierte das Ergebnis zur Schülerbeteiligung davon deutlich. Lediglich 9 % der Schüler und Schülerinnen gaben an, dass sie mitentscheiden können, was es in der Schule zu Essen und zu Trinken geben soll (ZMP/CMA 2005: 101).

Während die um Repräsentativität bemühten Umfragen ernüchternde Werte zum Ausmaß der Beteiligung von Eltern, Schülern und Schülerinnen und Lehrern und Lehrerinnen ergeben, gibt es in der Literatur eine Reihe von positiven Einzelbeispielen. Schüler und Schülerinnen engagieren sich über Projekt-AGs, Schüleraktiengesellschaften u.a. (z.B. Special School 2006: 19); vor allem in Berufsschulen mit Ausbildungen im Ernährungsbereich gibt es Beispiele für die regelmäßige Zubereitung des Essens oder Organisation des Wirtschaftsbetriebs durch ein Schüler und Schülerinnen-Team (z.B. Schulverpflegung 2006: 28ff.). Eltern übernehmen in manchen Schulen vielfältige Aufgaben wie die Planung und Steuerung der Verpflegung, bereiten das Essen z. T. selbst



zu oder übernehmen die Essensausgabe (vgl. Kreim 2007; Friedrich 2006). Nach einer Umfrage des Landesverbandes der Schulfördervereine Baden-Württemberg e.V. sind von den 362 Mitgliedsvereinen des Verbandes 40 % im Bereich der Schulverpflegung tätig (Kreim 2007: 1). Allerdings hält die Vorsitzende des Verbandes, Anne Kreim, ein dauerhaftes hohes Engagement der Eltern für nicht realistisch:

*„Die Möglichkeiten der Elternbeteiligung sind vielseitig und die Grenzen können nicht scharf gezogen werden. Dass der Mittagstisch in einer Schule ein wichtiges Gestaltungselement ist, ist unumstritten. Bietet das gemeinsame Essen von Schülern und Lehrern doch Gelegenheit sich auf einer anderen Ebene zu begegnen. Die Erwartungshaltung von Bund, Land und Kommunen, dass Eltern Mensabetriebe auf Dauer ehrenamtlich übernehmen und langfristig leiten, ist nicht realistisch. Eltern, die sich eine Ganztageschule oder Ganztagesbetreuung wünschen, können für das Ehrenamt „Schulverpflegung“ nicht zur Verfügung stehen.“ (ebd.: 2)*

Die Autoren der verschiedenen Studie machen eine Reihe konkreter Vorschläge zur besseren Integration schulischer Essensangebote in die jeweilige Schulkultur. Es wird beispielsweise empfohlen, dass an den Schulen Essensbeiräte, runde Tische o.ä. mit Vertretern der Lehrern und Lehrerinnen, Schüler und Schülerinnen und Eltern sowie dem Verpflegungspersonal aufgebaut werden. Empfohlen wird auch die Einrichtung fester Ansprechpersonen in Sachen Schulverpflegung (Lülfs/Lüth 2006: 72; Winkler/Deumert 2007: 309f.). Der Speisesaal könnte auch außerhalb der Mittagspause als Treffpunkt, Kommunikationsraum für Schüler und Schülerinnen, für Arbeitsgruppen oder auch Sitzungen und Konferenzen genutzt werden. Schulverpflegung solle regelmäßig in den verschiedenen Unterrichtsfächern und unter verschiedenen Gesichtspunkten aufgegriffen werden und für Projekte und Exkursionen als Thema genutzt werden (Winkler/Deumert 2007: 309). Insgesamt sollte also *„besonders auf eine Verknüpfung der Einrichtung einer Schulverpflegung mit begleitenden Maßnahmen und Projekten geachtet werden, um die Institution Schulmensa langfristig im Schulalltag zu etablieren.“* (Lülfs/Lüth 2006: 67)

## 2.10 Pädagogische Angebote in den Bereichen Ernährung und Gesundheit

Mit der Einführung schulischer Essensangebote hat das Thema Gesundheits- und Ernährungsbildung in Schulen in Literatur und Praxis neue Aufmerksamkeit erhalten. *„Die Schulverpflegung bietet eine gute Möglichkeit, Kinder und Jugendliche an eine nachhaltige Ernährungsweise heranzuführen. Dies ist aber nur möglich, wenn das Thema Ernährung auch in den Unterricht integriert wird.“* (Lülfs/Lüth 2006: 71)

Wesentliche Impulse geben hier Programme der Gesundheitsförderung (vgl. z.B. Kickbusch 2007; Naidoo/Wills 2003). Durch eine Schaffung von gesundheitsfördernden Bedingungen in Settings, in denen Menschen einen Großteil ihrer Zeit verbringen,

können Zielgruppen angesprochen werden, die mit klassischen Beratungs- und Aufklärungsangeboten kaum erreicht werden. Probleme einer fehlenden Alltagstauglichkeit von außen herangetragenener Ernährungs- und Gesundheitsprogramme werden vermieden. Experten der Ernährungsbildung haben mehrfach darauf hingewiesen, dass durch eine gesunde Schulverpflegung die Grenzen von rein bildungsorientierten Konzepten nun endlich überwunden werden können: „[...] statt der Alleinstellung der Bildung über den Gesundheitswert der Nahrung und des Essens liegen für Kinder und Jugendliche weitaus größere Potenziale in einer Schulverpflegung mit hohem Gesundheitswert in Verbindung mit der Ernährungs- und Verbraucherbildung“ (Oepping 2007: 30; vgl. Philipps 2007: 40; Falkenberg 2007: 48; Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung o. J.).

*„Dies erfordert wiederum eine stärkere Einbeziehung und Professionalisierung der Lehrkräfte, die in Fragen der Gesundheitsförderung, der Ernährungs- und der Verbraucherbildung geschult und weitergebildet werden müssen. Zudem sollten sie gemeinsam mit den SchülerInnen an dem Mittagessen teilnehmen. Dies erhöht nicht nur die Glaubwürdigkeit, sondern trägt auch positiv zur Schulgemeinschaft bei.“ (Lülfes/Lüth 2006: 71)*

Im Rahmen der „Strukturanalyse Schulverpflegung“ haben über drei Viertel der Schulen angegeben, dass sie Ernährungs- bzw. Nahrungszubereitungsunterricht anbieten (Arens-Azevedo/Laberenz 2008: 54). Jedoch waren die Autoren der Studie von diesem Ergebnis selbst überrascht:

*„Der hohe Anteil der Schulen, die einen Ernährungs- und Nahrungszubereitungsunterricht anbieten ist, in diesem Zusammenhang verblüffend. Da beide Fächer keineswegs an allen Schultypen und schon gar nicht in allen Bundesländern etabliert sind, scheint hier eine bejahende Antwort gegeben zu sein, weil dies erwartet werden konnte. Möglich ist auch, dass gelegentliche Stunden die einen Bezug zur Ernährung haben, mit einem generellen Unterrichtsangebot gleichgesetzt wurden.“ (Arens-Azevedo/Laberenz 2008: 54)*

Für einen positiven Einfluss begleitender pädagogischer Angebote auf die Akzeptanz schulischer Essensangebote haben wir in der Literatur keine empirischen Belege gefunden.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass in der Literatur bislang viele Hinweise und Annahmen, jedoch nur wenige empirisch abgesicherte Ergebnisse zum Gewicht einzelner Einflussfaktoren auf die Akzeptanz schulischer Essensangebote vorliegen. Auffällig ist, dass die Ergebnisse zuvor referierter Studien teils sehr unterschiedlich ausfallen – und zwar nicht nur im Hinblick auf die Zufriedenheit der Schüler und Schülerinnen mit den Angeboten und Beteiligungsmöglichkeiten. Auffällig ist weiter, dass eine zielgruppengerechte Entwicklung von Angeboten nach Einschätzung der Autoren bestenfalls am Anfang steht. Für wichtig gehalten werden darüber hinaus beteiligungsorientierte Ansätze und die Flankierung von Essensmöglichkeiten mit pädagogischen Angeboten.

dagogischen Angeboten. Noch weiß man aber nichts darüber, ob Verbesserungen an diesen Punkten nicht nur das vorhandene Publikum stärker zufrieden stellen, sondern auch in absehbarer kürzerer Zeit neue Schülerinnen und Schüler als zusätzliche Kunden anziehen vermögen.



### 3 Auswertung der Fragebogenerhebung

#### 3.1 Beschreibung des Samples

Wie in Kapitel 1.2 bereits beschrieben, haben wir an 79 weiterführende Schulen in drei Regionen Hessens unseren Fragebogen versandt. 48 Schulen haben den Fragebogen ausgefüllt zurückgeschickt, sodass eine Rücklaufquote von 61 % erreicht werden konnte. Bearbeitet wurden die Fragebogen mehrheitlich von den Schulleiterinnen und Schulleitern fünf Fragebogen wurden von Lehrern und Lehrerinnen ausgefüllt und zwei von Verwaltungsmitarbeiter und -mitarbeiterinnen. Jeweils ein Fragebogen wurde von einem Mensapächter, einem Küchenleiter, einem ehrenamtlichen Mitarbeiter sowie einer Vertreterin des Schulrestaurantteams beantwortet. Jeweils zwei Fragebogen beantworteten Beauftragte für Mensaangelegenheiten und Gesundheitsförderung sowie Koordinatoren des Nachmittagsangebotes.

Unter den 48 Schulen, die an der Befragung teilgenommen haben, sind 22 Gymnasien, 16 kooperative Gesamtschulen und zehn integrierte Gesamtschulen vertreten. 32 der teilnehmenden Schulen gaben als Form des Ganztagsangebotes eine pädagogische Mittagsbetreuung an, daneben beteiligten sich neun offene Ganztagsschulen und fünf gebundene Ganztagsschulen sowie eine Halbtagschule an der Untersuchung. Eine Schule machte keine Angaben zur Form ihres Ganztagsangebotes. (vgl. Tab. 1 und 2)

**Tabelle 1: Schulform der befragten Schulen**

Schulform	Anzahl	Anteil in Prozent
Gymnasium	22	46 %
kooperative Gesamtschule	16	33 %
integrierte Gesamtschule	10	21 %
Gesamt	48	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

**Tabelle 2: Form des Ganztagsangebotes an den befragten Schulen**

Form der Ganztagsbetreuung	Anzahl	Anteil in Prozent
Schule mit pädagogischer Mittagsbetreuung	32	67 %
Ganztagsschule in offener Form	9	19 %
Ganztagsschule in gebundener Form	5	10 %
Halbtagschule	1	2 %
k. A.	1	2 %
Gesamt	48	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

44 % der einbezogenen Schulen weisen eine Schülerzahl von 800 bis unter 1500 Schüler und Schülerinnen aus, ein Drittel eine Anzahl von 500 bis unter 800. Schulen mit über 1500 Schülerinnen und Schülern sind mit 13 %, Schulen mit weniger als 500 Schülern und Schülerinnen mit 10 % vertreten. (vgl. Tab. 3)

**Tabelle 3: Anzahl der Schüler und Schülerinnen in Gymnasien bzw. im Gesamtschulbereich**

Schülerzahl	Anteil in Prozent
< 500	10 %
500 – < 800	31 %
800 – < 1500	44 %
> = 1500	13 %
k. A.	2 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

### 3.2 Schule als Entscheidungsebene – aber mit begrenzter Autonomie

Mit Blick auf Einflussfaktoren der Akzeptanz(entwicklung) schulischer Essensangebote ist von Interesse, in welchen Bereichen Schulen Gestaltungsmöglichkeiten haben, inwiefern sie diese nutzen und mit welchem Erfolg. Schulen können in verschiedener Hinsicht auf das Essensangebot Einfluss nehmen. Dabei stellt sich zunächst die grundlegende Frage, ob an den Schulen vor Ort überhaupt (mit-)bestimmt werden kann, wer das Essensangebot an der Schule bewirtschaftet oder ob dies durch den Schulträger vorgegeben wird.

Über 90 % der Schulen gaben an, dass an der Entscheidung über die Bewirtschaftungsform die Schulleitung beteiligt war (vgl. Tab. 4). Die überwiegende Mehrheit der Schulen verfügt also über eine (Teil-)Autonomie in diesem Bereich. Wie aus den offenen Antworten der Befragten hervorging, waren für die Präferenz der Schulleitung zumeist die Qualität des Essensangebotes sowie die Professionalität und Verlässlichkeit des Anbieters ausschlaggebend. Daneben spielten mitunter auch soziale Aspekte, wie die Schaffung von Arbeitsplätzen für schwer in den Arbeitsmarkt zu integrierende Personen eine Rolle. Gelegentlich war das Votum von Schüler- und Elternvertretungen ausschlaggebend. Schulen in ländlichen Gebieten gaben den Mangel an Alternativen als Grund für die gewählte Bewirtschaftungsform an.

**Tabelle 4: Beteiligung der Schulleitung an der Entscheidung über die Bewirtschaftungsform der Mittagsverpflegungseinrichtung**

Beteiligung der Schulleitung	Anzahl	Anteil in Prozent
Ja	44	92 %
Nein	3	6 %
k. A.	1	2 %
Gesamt	48	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Bei Mittagsverpflegungsangeboten an Schulen wird das Bild von einer Vielzahl an unterschiedlichen Formen der Organisation und Arbeitsteilung zwischen den beteiligten Akteuren bestimmt. Auch im Rahmen dieser Stichprobe ist ein Pluralismus der Trägerschaft und Bewirtschaftungsform zu erkennen (vgl. Tab. 59). In 45 % der befragten Schulen wird das Angebot von kommerziellen Anbietern vorgehalten, mehrheitlich über einen Pachtvertrag, seltener über ein Catering. 26 % der Schulen werden durch öffentliche bzw. frei-gemeinnützige Anbieter mit Mittagessen versorgt – wobei hier das Modell des Catering deutlich gegenüber dem Pachtmodell dominiert. Knapp ein Viertel der befragten Schulen bewirtschaftet die Verpflegungseinrichtung selbst und weitere 6 % der Schulen bewirtschaften das Angebot durch einen der Schule zugeordneten Mensa- bzw. Förderverein.

**Tabelle 5: Bewirtschaftungsformen der Mittagsverpflegungseinrichtungen**

Bewirtschaftungsform	Anteil in Prozent
Pächter in kommerzieller Trägerschaft	35 %
Pächter in öffentlicher bzw. frei-gemeinnütziger Trägerschaft	8 %
Caterer in kommerzieller Trägerschaft	10 %
Caterer in öffentlicher bzw. frei-gemeinnütziger Trägerschaft	17 %
Eigenbewirtschaftung durch die Schule selbst	23 %
Eigenbewirtschaftung durch einen der Schule zugeordneten Mensa-/Förderverein	6 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

In knapp mehr als zwei Drittel der Schulen wird das Angebot durch einen Caterer oder Pächter bewirtschaftet, d.h., dass an diesen Schulen mehrheitlich für einen bestimmten Zeitraum Entscheidungsmöglichkeiten an Dritte abgegeben wurden. Ein Vorteil des Eigenbetriebs einer Schulmensa – ein Modell, das in weniger als einem Drittel der befragten Schulen vorzufinden ist – ist die hohe Einflussmöglichkeit auf die Ausgestaltung des Angebots. Allerdings haben Schulen bislang in diesem neuen Aufgabenfeld

nur wenig Erfahrung; das kann insbesondere beim Eigenbetrieb zu Schwierigkeiten und Überforderung führen. Viele Schulen, so ist zu vermuten, suchen auch daher den Weg der Kooperation mit professionellen Anbietern.

### 3.3 Akzeptanzverbesserung – grundsätzlich ein Anliegen an fast allen Schulen

An vielen Schulen wird die Mittagsverpflegung nicht im erhofften Umfang angenommen. Dass dies an den befragten Schulen als ein Problem wahrgenommen wird, zeigt sich darin, dass fast 90 % der befragten Schulen angaben, Maßnahmen zur Akzeptanzverbesserung angedacht oder bereits eingeleitet zu haben (vgl. Tab 6). Die Frage der Akzeptanzverbesserung ist also von hoher Relevanz und Aktualität an den Schulen.

**Tabelle 6: Wurden Maßnahmen eingeleitet / angedacht, um die Inanspruchnahme und Akzeptanz des Essensangebots zu verbessern?**

	Anzahl	Anteil in Prozent
Ja	41	85 %
Nein	7	15 %
Gesamt	48	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

In den offenen Antworten wurden verschiedene Ansatzpunkte zur Akzeptanzverbesserung benannt. Einen zentralen Stellenwert nimmt die Verbesserung der Kommunikation mit den Akteuren, vor allem mehr Beteiligung von Eltern und Schülerinnen und Schülern ein. Genannt wurde auch die Einführung von Zufriedenheitsbefragungen unter den Essensgästen. Ansonsten wurden eine Erweiterung der Räumlichkeiten, Verbesserungen beim Mahlzeitenangebot, die Verbindung des Schulessens mit pädagogischen Angeboten sowie die Einführung eines gemeinsamen Mittagessens im Klassenverband mit einer höheren Essensteilnahme in Verbindung gebracht.

### 3.4 Inanspruchnahme des Essensangebotes – auf niedrigem Niveau und ohne große Dynamik

Der Ganztagsunterricht an Schulen wurde erst in den letzten Jahren verstärkt ausgebaut; damit ist auch das Mittagessen in der Schule ein Angebot, das teilweise noch nicht sehr lange besteht und erst etabliert werden muss. Folgt man dieser Überlegung, so müsste sich in den Ergebnissen zeigen, dass Schulen, die bereits seit mehreren Jahren ein Angebot vorhalten, auch eine höhere Akzeptanz des Essensangebots verzeichnen und zum anderen über den Zeitverlauf auch ein positiver Trend der Akzeptanz-

entwicklung zu erkennen ist. Außerdem hatten wir vermutet, dass bei verpflichtenden Ganztagsangeboten die Teilnahmequoten gewissermaßen zwangsläufig sehr viel höher sind und überdies Schulkultur und damit verbunden die Ausgestaltung des Angebots (Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler, Sensibilisierung für Fragen der Ernährung durch komplementäre Unterrichtsangebote) schon jetzt deutliche Unterschiede in der Akzeptanz bewirken. In all diesen Punkten wurden ursprüngliche Annahmen nicht bestätigt.

In Hinblick auf die vermutete Steigerung der Akzeptanz durch relativ kurzfristige Eingewöhnung ist zunächst die Frage wichtig, seit wann die befragten Schulen ein Mittagessen vorhalten. Lediglich 8 % der befragten Schulen haben das Mittagessensangebot erst in den letzten zwölf Monaten eingeführt. 46 % der Schulen gaben an, dass das Angebot seit einem bis drei Jahren besteht. 23 % der Schulen verfügen bereits seit drei bis zehn Jahren über eine schulische Mittagsverpflegung. 19 % der Schulen haben schon über zehn Jahre Erfahrung mit einem eigenen Mittagessensangebot. (vgl. Tab. 7)

**Tabelle 7: Seit wann wird an Ihrer Schule ein mit der heutigen Situation vergleichbares Mittagessen für die Schüler und Schülerinnen angeboten?**

Mittagessen seit	Anteil in Prozent
< 1 Jahr	8 %
1 – 3 Jahren	46 %
> 3 – 10 Jahren	23 %
> 10 Jahren	19 %
k. A.	4 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Betrachtet man die Teilnahmequoten der Schüler und Schülerinnen am Schulessen so sind die Zahlen allerdings ernüchternd. Nur knapp ein Viertel der befragten Schulen erreicht mit ihren Angeboten mehr als 30 % der Schüler und Schülerinnen. Eine Teilnahme von über 50 % können lediglich 10 % der Schulen verzeichnen. 17 % der Schulen weisen Teilnahmequoten von 20 bis 30 % aus. An der Mehrheit der Schulen – fast 60 % – liegt die Teilnahmequote unter 20 %; hier nimmt nicht einmal jede(r) fünfte SchülerIn teil (vgl. Tab. 8).

Es kommt dabei noch ein Umstand hinzu, den wir mit den Mitteln der Fragebogenerhebung nicht erfassen konnten. „Teilnahme“ wird nicht immer regelmäßige Teilnahme bedeuten. Das kann einerseits heißen, dass in Angaben zur Teilnahmequote auch eine häufige aber nicht regelmäßige Teilnahme mitgedacht ist. Insofern könnten Schätzungen zu Teilnahmequoten zu hoch liegen. Umgekehrt müsste aber auch in Rechnung gestellt werden, dass bei Schätzungen durch die Verantwortlichen an den Schulen Schülerinnen und Schüler, die gelegentlich mit niedriger Frequenz am Schulessen teil-

nehmen, herausfallen. Vor allem dann, wenn es darum geht, Chancen für eine erhöhte Teilnahme auszuloten, sollte zwischen Strategien unterschieden werden, die auf vollständige und regelmäßige Teilnahme zielen und solchen, die darauf setzen, dass sich auch gelegentliche Teilnahme verstärkt und sie breiter streut.

**Tabelle 8: Derzeitige Teilnahmequote von Schülerinnen und Schülern am Mittagessensangebot der Schule**

Teilnahmequote von	Anteil in Prozent
< 10 %	21 %
10 % – < 20 %	38 %
20 % – < 30 %	17 %
30 % – < 50 %	13 %
50 % – 100 %	10 %
k. A.	2 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Wir hatten auch angenommen, dass die Form des Ganztagsangebots an den befragten Schulen Einfluss auf die Teilnahmequote hat: Nachmittagsangebote mit einem großem Verpflichtungsgrad und hoher Verbindlichkeit legen eine Essenspause auf dem Campus nahe. Ein solcher Zusammenhang kann auf Basis der Befragung nicht nachgewiesen werden (vgl. Tab. 9).

**Tabelle 9: Teilnahmequoten nach Form des Ganztagsangebots**

Essensteilnahme	Pädagogische Mittagsbetreuung	Offene Ganztagschule	Gebundene Ganztagschule	Halbtagschule
< 10 %	8	1	1	-
10 % – < 20 %	11	6	-	1
20 % – < 30 %	6	1	-	-
30 % – < 50 %	5	-	1	-
50 % – 100 %	1	1	3	-

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen, n = 46.

Zwar gaben die befragten Gebundenen Ganztagschulen überwiegend eine hohe Teilnahme an, jedoch erreichen auch Schulen, die lediglich eine pädagogische Mittagsbetreuung anbieten, zum Teil sehr hohe Teilnahmequoten. Insgesamt ist die Stichprobe der Schulform Gebundene Ganztagschule zu klein, um eindeutige Tendenzen auszumachen.

Die geringe Teilnahme wird auch von einem Experten bestätigt, der nach eigenen Erhebungen an den Schulen in seinem Zuständigkeitsbereich von einer noch geringeren Essensteilnahme ausgeht.

*„Die Erfahrung können wir grundsätzlich bestätigen. Wir haben schon auch zwei oder drei Abfragen gemacht in allen Schulen, wie sich die Essenszahlen entwickeln. Und das ist leider so, dass es LANGSAM steigt [...]. Okay also 20 %, das erreichen wir kaum. (Interview 2, Z. 48–51)*

Um herauszufinden, ob es bei der Inanspruchnahme einen Trend nach oben gibt, wurden die Schulen gefragt, ob die Essensteilnahme in den letzten zwölf Monaten gestiegen, gesunken oder ungefähr gleich geblieben ist. Ist eine steigende Teilnahmequote lediglich eine Frage der Zeit, dann müsste ein Aufwärtstrend klar sichtbar werden. Jedoch lässt sich keine solche eindeutige Entwicklungsdynamik erkennen (vgl. Tab. 10). Nur knapp die Hälfte der Schulen gab an, dass die Teilnahme der Schüler und Schülerinnen im letzten Jahr gestiegen ist. An einem Drittel der Schulen blieb die Essensteilnahme im Vergleich zum Vorjahr etwa gleich. An knapp 20 % der befragten Schulen musste sogar eine sinkende Essensteilnahme verzeichnet werden.

**Tabelle 10: Entwicklung der Inanspruchnahme des Mittagessensangebots im Lauf der letzten zwölf Monate**

Entwicklung der Essensteilnahme	Anteil in Prozent
Gestiegen	46 %
Gesunken	19 %
ungefähr gleich geblieben	33 %
k. A.	2 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen, n = 48.

Gefragt, auf welche Gründe die jeweilige Dynamik der Inanspruchnahme zurückzuführen sei, ergaben sich drei Gruppen von Antworten:

*Positive Entwicklungen* werden v. a. an der Verbesserung und Ausweitung des Essensangebotes festgemacht. Auch die Einführung von Subventionen für die Mittagsverpflegung wurde häufig als Faktor für eine steigende Essensteilnahme angegeben. Auf die Einführung und Ausweitung des Nachmittags- bzw. Ganztagsangebotes wird die steigende Teilnahme ebenfalls oft zurückgeführt, während Aspekte wie Werbung und bessere Kommunikation sowie Verbesserungen der Essatmosphäre weniger häufig genannt wurden.



*Stagnierende Entwicklungen* werden damit begründet, dass keine Neuerungen im Angebot eingeführt wurden; dies bestätigt die Einschätzung in einem der Experteninterviews, dass eine höhere Essensteilnahme nicht einfach durch Eingewöhnung entstehen wird, sondern aktiv gefördert werden muss (vgl. Interview 2, Z. 342–343).

Sinkende Teilnahmequoten werden auf ein unattraktives Essensangebot, fehlende Wahlmöglichkeiten, zu wenig Abwechslung im Speiseplan, lange Wartezeiten an der Ausgabe oder sogar eine Verschlechterung des Essensangebotes zurückgeführt. Auch Konkurrenzangebote im direkten Umfeld der Schule, wie beispielsweise Fast-Food-Ketten oder Lebensmittelläden werden genannt, außerdem finanzielle Gründe und Geldknappheit der Schüler und Schülerinnen. Die sinkende Essensteilnahme wird aber auch mit einer „*mangelnden Initiative durch KlassenlehrerInnen*“ (Fragebogennummer 2) bzw. mit dem „*Desinteresse der Lehrer*“ (Fragebogennummer 19) in Verbindung gebracht.

Insgesamt zeigt sich eine deutliche Diskrepanz zwischen den optimistischen Vorstellungen vieler Initiatoren und Verantwortlicher bezüglich der Essensteilnahme an Schulen und der realen Inanspruchnahme. Erwartungen, dass in den immerhin etwa drei Jahren, während derer sich das Ganztagsangebot an Schulen auch im Westen Deutschlands entwickelt, sich auch die Haltung zur Mittagsverpflegung an Schulen verändert, haben sich offenbar nicht eingelöst. Sollte es überhaupt zu einer Steigerung der Akzeptanz kommen, dann benötigt das wohl mehr Zeit als bisher gedacht und spezielle Initiativen.

*„Ich denke, das muss jetzt ein ganz langsamer Lernprozess sein, dass Schule in der Lage ist, den Kindern ordentliches Mittagessen zu geben [...]“ (Interview 1, Z. 64–65)*

*„Da ist auf so vielen Ebenen Überzeugungsarbeit zu leisten, dass da selbst drei Jahre denke ich noch gar nicht so ein langer Zeitraum sind.“ (Interview 1, Z. 540–541)*

*Die Schulverpflegung „[...] ist kein Selbstläufer. [...] Es gibt keinen Aufwärtstrend. Es stagniert und ich vermute, wenn man nichts tut, es kann auch noch in zehn Jahren stagnieren.“ (Interview 2, Z. 342–343)*

Trotz alledem sehen die meisten der befragten Schulen selbst positive Tendenzen für die zukünftige Entwicklung der Essensteilnahme (vgl. Tab. 11). Nahezu 70 % der befragten Schulen gehen von einer zukünftig steigenden Nachfrage aus. Als etwa gleich bleibend wird das Nachfrageniveau an über einem Viertel der untersuchten Schulen eingeschätzt. Nur eine der befragten Schulen erwartet eine rückläufige Teilnahme an der Mittagsverpflegung – nach Auskunft der Schule aufgrund einer weiter steigenden Nachfrage der Schüler und Schülerinnen nach Snacks zu Lasten des warmen Mittagstisches.



**Tabelle 11: Einschätzung der zukünftigen Entwicklung der Inanspruchnahme der Mittagsverpflegung**

Entwicklung der Essensteilnahme	Anteil in Prozent
expandierend	67 %
gleich bleibend	27 %
rückläufig	2 %
k. A.	4 %
gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Die Schulen wurden gefragt, was Sie zu der jeweiligen Einschätzung der zukünftigen Entwicklung führt. Die Erwartung einer positiven Entwicklung begründet gut die Hälfte der Schulen mit der künftigen Ausweitung der Nachmittagsangebote. Verwiesen wird dabei nicht nur auf die geplante Einführung eines verpflichtenden Nachmittagsunterrichts, sondern auch auf den Ausbau von attraktiven freiwilligen Angeboten am Nachmittag.

Als zweithäufigster Grund werden in den offenen Antworten der befragten Personen an den Schulen zu erwartende räumliche Verbesserungen für die Mittagsverpflegung genannt, wie etwa Mensaerweiterung oder -neubau. Auch die Verlängerung der Pausenzeiten spielt nach Ansicht der Befragten eine gewisse Rolle.

Die meist geringe Teilnahmequote lässt vermuten, dass viele Schulmensen eher schlecht ausgelastet sind. Jedoch gaben 35 % der befragten Schulen an, dass ihre Mensen gut ausgelastet sind; in 25 % der Fälle sind die aktuellen Kapazitäten überlastet (vgl. Tab. 12). Demgegenüber gaben 40 % der Schulen an, dass die Kapazitäten teilweise nicht ausgelastet (25 %) oder sogar deutlich nicht ausgelastet (15 %) sind. Es ergibt sich also kein einheitliches Bild. Dies ist durch unterschiedliche Ausgangsbedingungen an den Schulen sowie mit Schwierigkeiten bei der Bedarfs- und Kapazitätsplanung von Schulmensen zu erklären. Einige Mensen wurden bereits von vornherein zu klein konzipiert und sind so trotz relativ geringer Essensteilnahme vom Platzangebot nicht ausreichend. Viele der hier betroffenen Schulen warten auf Mittel, um ihre Kapazitäten ausbauen zu können. Andererseits wurden in den letzten Jahren viele Mensen u.a. mit IZBB-Mitteln neu- und ausgebaut. Dabei wurde das Raumangebot meist sehr großzügig bemessen, während die Essensteilnahme der Schüler und Schülerinnen jedoch bislang hinter den Erwartungen zurückbleibt.

*„Also es ist klar, es ist kein Selbstläufer. Dass alle, die das gemeint haben, indem man die Hardware hinstellt, [damit] ist gar nichts gewonnen.“ (Interview 2, Z. 63–64)*

**Tabelle 12: Auslastung der Räumlichkeiten / Küchenkapazitäten an der Schule**

<b>Auslastung</b>	<b>Anteil in Prozent</b>
deutlich nicht ausgelastet	15 %
teilweise nicht ausgelastet	25 %
gut ausgelastet	35 %
überlastet	25 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass sich Essensangebote an Schulen in den letzten Jahren zwar deutlich ausgebreitet haben, aber die Beteiligung niedrig ist und oft auf niedrigem Niveau stagniert – und das, obwohl bei den von uns befragten Schulen die Angebote häufig seit mehreren Jahren bestehen. Die unhinterfragte Annahme, die dem Auf- und Ausbau schulischer Essensangebote zu Grunde lag, lautete, dass mit der Einführung von Ganztagsangeboten die Nachfrage gleichermaßen steigt, Bedarfe schon da sind oder Nutzung sich per Gewöhnung in überschaubaren Zeiträumen steigert. Diese Vorstellung deckt sich nicht mit den Erfahrungen in der Praxis.

### 3.5 Es gibt keinen Königsweg zu kurzfristigen Erfolgen. Auf dem Weg zu mehr Akzeptanz wirken viele Faktoren zusammen.

Die meisten wissenschaftlichen Untersuchungen, die sich der Akzeptanz von Mittagsverpflegung an Schulen widmen, haben mit Blick auf eine Akzeptanzverbesserung das eigentliche Essensangebot und dessen Verbesserung im Blick. Erst allmählich werden auch Rahmenbedingungen, wie die Essatmosphäre und die Pausenzeit, stärker in den Blick genommen. Die Akzeptanz des Mittagsverpflegungsangebotes an Schulen wird aber noch durch viele weitere Faktoren bestimmt. Im Folgenden möchten wir einige davon vorstellen und auf Basis der Ergebnisse der Befragung diskutieren.

Ein zentrales Ergebnis im Hinblick auf diese Fragen sei vorweg genommen: Die Auswertung der einzelnen Items in den Fragebögen hat zu keinen eindeutigen Zusammenhängen von Teilnahmequote und Einzelfaktoren geführt. Es kann kein Faktor für sich genommen als so bedeutsam gewertet werden, dass sich aus seiner Beachtung so etwas wie ein „Königsweg“ für eine höhere Akzeptanz der Mittagsverpflegung an Schulen ableiten ließe. Wie noch zu zeigen sein wird (s. insbesondere 3.18) gilt das auch für jene Faktoren, bei denen wir einen unmittelbar sichtbar werdenden Zusammenhang mit Akzeptanz unterstellt hatten – eine partizipative Orientierung in der Schulkultur und eine Aufwertung des Themas Ernährung durch Projekte und Lehrangebote die mit den eingerichteten Essensangeboten verbunden werden.

Im Folgenden sollen jedoch zunächst Faktoren beleuchtet werden, die die Schulen vor Ort nicht oder nur bedingt beeinflussen, sondern auf die sie sich nur einstellen können. Daran anschließend werden Faktoren vorgestellt, welche die Schulen unmittelbarer mitgestalten können.

### 3.6 Soziale Struktur der Schüler und Schülerinnen – keine Benachteiligung, aber auch kein Ausgleich

An die Institution Schule wird der Anspruch gestellt, soziale Ungleichheit abzumildern oder zumindest nicht zu zementieren. Gerade auch der Mittagsverpflegung an Schulen wird eine sozial ausgleichende Wirkung zugesprochen. Mit der Einrichtung von Förderfonds für die Mittagsverpflegung an Schulen sollte eine wichtige Voraussetzung dafür geschaffen werden, dass insbesondere sozial benachteiligten Kindern und Jugendlichen ein gesundes und vollwertiges Mittagessen ermöglicht wird und so eventuelle Defizite im Bereich Ernährung aufgefangen werden können.

Förderprogramme zur Subvention des Mittagessens für sozial benachteiligte Schüler und Schülerinnen werden von der überwiegenden Mehrheit der befragten Schulen genutzt. Lediglich 17 % der Schulen gaben an, keine solchen Fördermittel in Anspruch zu nehmen (vgl. Tab. 13). Trotz der weiten Verbreitung von Subventionen ist jedoch an den meisten befragten Schulen die Essensteilnahme von Kindern und Jugendlichen aus sozial benachteiligten Familien am Schulessen lediglich durchschnittlich bis unterdurchschnittlich (vgl. Tab. 14).

**Tabelle 13: Nutzung von Programmen zur Essenssubvention für Schüler und Schülerinnen aus sozial schwachen Familien**

Nutzung von Subventionen	Anteil in Prozent
Ja	83 %
Nein	17 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

**Tabelle 14: Inanspruchnahme des Essensangebots durch Schüler und Schülerinnen aus sozial schwachen Familien im Vergleich zum Schuldurchschnitt**

Inanspruchnahme	Anteil in Prozent
Unterdurchschnittlich	28 %
Durchschnittlich	45 %
Überdurchschnittlich	15 %
k. A.	13 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; Schulen, die Förderfonds in Anspruch nehmen; n = 40.

Wir haben die Experten im Interview mit diesem Ergebnis konfrontiert – in Frankfurt wurde die gleiche Erfahrung gemacht:

*„Und es ist ja auch eine These gewesen, dass es am Preis hängt. Da haben wir in Frankfurt jetzt vor knapp zwei Jahren, nach den Herbstferien 2007 haben wir eine durchgängige Subventionierung gemacht. Also dass wir sagen: ALLE auf drei Euro höchstens, und Alle mit bestimmten Kriterien auf ein Euro. Auch das ist erfolgt. Und da haben die Schulen gemeldet: „JA, jetzt geht’s los“ und „Das war ganz entscheidend“ und so. Ich habe dem immer nicht wirklich getraut. Ich kenne es lange aus dem Kita-Bereich. Es wird immer gesagt, es liegt vor allem am Preis. Es ist aber offensichtlich NICHT der entscheidende Faktor. [...] Die IGS'en [=integrierte Gesamtschulen], die zum Teil ja [...] in den Brennpunktstadtteilen liegen, da war eine leichte Steigerung. Die haben erst mal gemeldet: Das ist eine GROSSE Hilfe. Es hat aber letztlich NOCH nicht oder überhaupt nicht, sage ich jetzt mal, auf die Zahlen durchgeschlagen. Also das hängt noch mit ganz anderen Sachen zusammen.“ (Interview 2, Z. 64–78)*

Es ist zu vermuten, dass es zusätzlicher Anreize für sozial benachteiligte Schüler und Schülerinnen bedarf. Laut Aussage der befragten Expertin sollte neben der Subvention des Mittagessens auch das Angebot attraktiver Nachmittagsangebote an der Schule gestärkt werden:

*„Das wurde formuliert für solche [sozial benachteiligte] Schüler. In einem Schulzentrum. Dass das schon zusammenhängt. Und dass das auch wechselseitig ist. Also wenn es ein attraktives Nachmittagsangebot gibt, dann bleiben die auch in der Schule und essen. Und wenn es ein ordentliches Essen gibt, was die sich leisten können, weil es bezuschusst ist, dann kommen die auch zum Nachmittagsangebot. Also das hat dann sowohl auf das Pädagogische als auch auf die Teilnahme am Essen wechselseitige Effekte.“ (Interview 1, Z. 199–204)*

Die unterstellte Möglichkeit von Schulen, durch die Mittagsverpflegung in Sachen Ernährung sozial ausgleichend zu wirken, ist damit vor dem Hintergrund der insgesamt geringen Essensteilnahme bislang kaum wirksam geworden. Der Anteil sozial benachteiligter Schüler und Schülerinnen an Mittagessensangeboten ist ebenso hoch oder niedrig wie der von Schüler und Schülerinnen aus anderen Schichten. Ein sozialer Ausgleich im Sinne einer überdurchschnittlichen Wahrnehmung von Schulessensangeboten durch Schüler und Schülerinnen aus sozial schlechter gestellten Familien findet nicht statt. Die zusätzliche Preissubvention des Schulessens sozial benachteiligter Schüler und Schülerinnen hat allenfalls bewirkt, dass hier die Teilnahmequote nicht noch geringer ist als im Durchschnitt.

### 3.7 Alter der Schüler und Schülerinnen – ist das Schulessen nur für die „Kleinen“ attraktiv?

Die Schulen wurden im Fragebogen gebeten, die Teilnahme am schulischen Mittagstisch nach Altersstufen aufzuschlüsseln. Wie die Ergebnisse zeigen, ist das Alter der Schüler und Schülerinnen ein zentraler Einflussfaktor für die Akzeptanz schulischer Essensangebote. Primär werden aktuell die Klassen der Unterstufe, Jahrgangsstufe 5–7, über das Angebot erreicht. Knapp 60 % der Befragten geben an, dass diese Jahrgangsstufen an ihrer Schule überdurchschnittlich häufig in der Schule zu Mittag essen, während die Klassen 8–10 sowie 11–13 wesentlich seltener das Mittagsverpflegungangebot in der Schule nutzen (vgl. Tab. 15).

**Tabelle 15: Teilnahme am Mittagessen nach Altersgruppen**

Teilnahme	Klasse 5 – 7	Klasse 8 – 10	Klasse 11 – 13
unterdurchschnittlich	4 %	48 %	38 %
durchschnittlich	31 %	42 %	10 %
überdurchschnittlich	58 %	4 %	2 %
gar nicht	–	–	13 %
k. A.	6 %	6 %	38 %
Gesamt	100 %	100 %	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Insgesamt kann eine mit steigendem Alter der Schüler und Schülerinnen sinkende Teilnahme an der Mittagsverpflegung festgestellt werden. Dies wird von den befragten Schulen in der offenen Antwortmöglichkeit vor allem damit kommentiert, dass ältere Schüler und Schülerinnen das Mittagessen in der Schule nicht „cool“ finden und es bevorzugen, sich außerhalb der Schule selbst zu versorgen. Auch die Tatsache, dass ältere Schüler und Schülerinnen das Schulgelände während der Pausen verlassen dürfen, spielt hier eine Rolle:

*„Das hängt natürlich auch damit zusammen, dass Schüler der Oberstufe das Schulgelände verlassen dürfen. Die jüngeren Schülerinnen und Schüler dürfen das ja gar nicht.“ (vgl. Interview 1, Z. 142–144)*

Nach den Aussagen des befragten Experten ist an bestimmten Schulen bereits eine gewisse Resignation festzustellen bei den Bemühungen, auch die älteren Jahrgänge mit der Mittagsverpflegung in der Schule zu erreichen:

*„Ich kann mich erinnern an Herrn XY von einem der guten, sehr engagierten Gymnasien. Der hat auch gesagt: ‚Mit den älteren, also das streben wir nicht mehr an. Das schaffen wir wohl nicht. Aber wir müssen mal gucken, dass wir die Mittelstufe noch erwischen.‘“ (Interview 2, Z. 129–231)*

Alles in allem kann man festhalten, dass nicht einmal die gegenwärtige ohnehin bescheidene Teilnahmequote am Schulessen auf Akzeptanz im Sinne der freien Entscheidung für ein solches Angebot zurückgeführt werden kann. Das Ausmaß, in dem sich jüngere Schüler und Schülerinnen zur Teilnahme verpflichtet fühlen bzw. die Folgebereitschaft für entsprechende Aufforderungen spielt eine nicht unerhebliche Rolle.

### 3.8 Die Rolle des Elternhauses – kein Faktor, der sich rasch wandelt, aber auch keine Konkurrenz

Schulkonzepte können vorgegeben werden und neue Modelle, wie die politisch gewollte flächendeckende Einrichtung von Ganztagschulen, G8-Gymnasien und Schulen mit pädagogischer Mittagsbetreuung werden dann relativ zügig umgesetzt. Eine andere Frage ist jedoch, ob die beteiligten Akteure diese Umsetzung mittragen, d.h. ob sie die neuen Angebote, welche mit den verschiedenen Ganztagsmodellen transportiert werden, bejahen und mitgestalten oder zumindest akzeptieren. Ein Nachmittagsangebot wird, sofern es verpflichtend ist, angenommen werden müssen, freiwillige Angebote jedoch geben den Beteiligten einen Spielraum, sich auch dagegen entscheiden zu können. Schulische Essensangebote sind ihrem Charakter nach ganz überwiegend Angebote, die darauf setzen müssen, dass die Adressaten „mitspielen“. Dieser Spielraum wird, wie gerade gezeigt wurde, oft anders genutzt, als die Initiatoren sich das wünschen und vorstellen. Vor allem ältere Schüler und Schülerinnen, die das Schulgelände verlassen können, ziehen oft eine Essenspause außerhalb des Lernortes vor.

Neben individuellen Entscheidungen der Schüler und Schülerinnen haben vor allem die Einstellungen der Eltern großen Einfluss. So wird im Experteninterview ein möglicher Zusammenhang zwischen der Unbeliebtheit des erweiterten Nachmittagsunterrichts im Modell G8-Gymnasium und der geringen Nachfrage nach schulischen Essensangeboten vermutet:

*„Und Gymnasien, das ist ein Sonderfall, da trifft das noch viel mehr zu, also dieser Widerstand der Eltern gegen das G8 und diese ganze Geschichte. Ich glaube, da ist so viel schlechte Stimmung gegen dieses Ganztags an den Gymnasien. Das muss da irgendwie mitschwingen gruppendynamisch. Das kann ich mir gar nicht anders vorstellen.“ (Interview 2, Z. 79–82)*

Bislang ist die Essensversorgung eine Privatsache der Familien, primär der Mütter, gewesen. Hier haben sich unterschiedliche, aber in sich stabile Arrangements des familiären Essalltags herausgebildet. Gemeinsam ist diesen Arrangements, dass Verpflegung in der Schule traditionell in Form des Verzehrs mitgebrachter Pausenbrote über die Elternhäuser organisiert wurde. Ein gemeinsames warmes Essen in den Elternhäusern ist für die meisten Familien – auch wenn beide Eltern berufstätig sind – ein wichtiges Familienritual (vgl. Evers et al. 2009: 67ff.).

Neue Einstellungen und Verhaltensweisen in den Elternhäusern, eine Abgabe bisheriger familialer Kompetenzbereiche an die Schulen, werden sich jedoch nicht wie ein neues Schulmodell von heute auf morgen herstellen lassen. Gewohnheiten der Familien und Eltern haben ihre eigene Logik, Schwerkraft und Beharrlichkeit. Außerdem spielt der Aufbau von Vertrauen der Eltern (in den meisten Fällen wohl der Mütter) in das neue und ungewohnte schulische Angebot eine große Rolle. Es kann nicht als selbstverständlich unterstellt werden, dass die Eltern darauf vertrauen, dass das schulische Angebot gesund und ausreichend ist und die Kinder ggf. auch die richtige Auswahl treffen. Bei Skepsis und Unsicherheit bleibt man dann möglicherweise bei der bisherigen Versorgungspraxis.

Dass die Einstellungen in den Elternhäusern ein nicht zu unterschätzender Faktor ist, macht auch unsere Studie sehr deutlich. Die Schulen wurden gebeten, die Bedeutung dreier durch die Schule selbst nur schwer beeinflussbarer Einflussfaktoren einzuschätzen (vgl. Tab. 16). Neben dem vorgegebenen Schulkonzept wird der Einfluss des Elternhauses hier als fast gleichbedeutend eingeschätzt. Der Verfügbarkeit alternativer kommerzieller Verpflegungsangebote außerhalb der Schule wird demgegenüber nur nachrangige Bedeutung zugemessen.

**Tabelle 16: Einflussfaktoren auf die Akzeptanz des Essensangebots, die die Schule selbst kaum beeinflussen kann**

<b>Einflussfaktoren</b>	<b>Anteile in % Rang 1</b>	<b>Anteile in % Rang 2</b>	<b>Anteile in % Rang 3</b>
Verfügbarkeit alternativer / konkurrierender kommerzieller Angebote	25 %	17 %	38 %
Einfluss des Elternhauses	29 %	35 %	17 %
Das vorgegebene Schulkonzept	33 %	27 %	17 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 41.

Dieses Ergebnis wird bestätigt durch die Auswertungsergebnisse zu der Frage, welche Alternativen zum schulischen Mittagstisch an den jeweiligen Schulen von den Schülerinnen und Schülern genutzt werden und welche Bedeutung – im Sinne eines Rankings – diesen jeweils zukommt (vgl. Tab. 17 und Tab. 18).



**Tabelle 17: Nutzung alternativer Essensangebote**

<b>Alternativen</b>	<b>genutzt</b>	<b>nicht genutzt / unerheblich</b>	<b>k. A.</b>
Verpflegung durch Mitgebrachtes von zu Hause	88 %	4 %	8 %
Versorgung durch alternatives Snackangebot, das es <i>in</i> der Schule gibt	75 %	13 %	13 %
Verpflegung zu Hause	60 %	27 %	13 %
Versorgung durch Einzelhandel	52 %	31 %	17 %
Besuch von Fast-Food-Angeboten	44 %	44 %	15 %
Inanspruchnahme eines Lieferservice	25 %	58 %	17 %
Besuch eines Cafes oder Bistros	13 %	71 %	17 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 45.

**Tabelle 18: Rangfolge der Alternativen**

<b>Alternative</b>	<b>Anzahl Rang 1</b>	<b>Anzahl Rang 2</b>	<b>Anzahl Rang 3</b>
Versorgung durch alternatives Snackangebot, das es <i>in</i> der Schule gibt	17	9	6
Verpflegung durch Mitgebrachtes von zu Hause	12	15	8
Verpflegung zu Hause	11	5	5
Versorgung durch Einzelhandel	2	3	10
Besuch eines Cafes oder Bistros	1	0	0
Besuch von Fast-Food-Angeboten	1	5	4
Inanspruchnahme eines Lieferservice	0	4	0

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 44 (Rang 1); n = 43 (Rang 2); n = 33 (Rang 3).

Der Einfluss des Elternhauses auf die Inanspruchnahme und Akzeptanz der Mittagsverpflegung an Schulen kommt in mehrerlei Hinsicht zum Tragen.

Die Essensversorgung durch das Elternhaus ist eine weiterhin übliche Alternative zum schulischen Mittagessensangebot – ein Aspekt der bislang in Literatur und Praxis noch kaum thematisiert wird. Sowohl das von zu Hause mitgebrachte Essen, als auch das Mittagessen zu Hause – verbreitet vor allem in ländlichen Gebieten mit kurzen Wegen – ist nach den Erfahrungen an den Schulen eine sehr häufige Praxis (vgl. Tab. 17 und 18).

*„Dieses Selbstverständnis von Ganztagschule, das gibt's hier noch nicht. [...] Und sonst: Das ist eine freiwillige Sache, dann denken die Eltern, na mein Kind könnte eigentlich auch heimkommen zum Essen, das Geld kann ich mir sparen.“ (Interview 2, Z. 357–359)*

Mangelndes Vertrauen der Eltern in die Qualität der Mittagsverpflegung an Schulen ist dabei ein zentraler Faktor:

*„... meistens sind es immer noch die Mütter, die der Schule oder dem Caterer nicht zutrauen, dass das Kind was Ordentliches zu essen kriegt. Dann wird eine negative Meinung aus dem Elternhaus transportiert.“ (Interview 1, Z. 66–68)*

Doch auch wenn es gelingt, Vertrauen aufzubauen – Gewohnheiten in Familien ändern sich nicht im Rhythmus von Schulreformen; die entsprechenden Kulturen haben eine hohe Beharrungskraft.

*„Im Westen der Republik gibt es eigentlich keine Kultur der Mittagsverpflegung in Schulen. Das haben die Schüler und Schülerinnen nicht gelernt. Und viele der Eltern sind auch nicht bereit, das ihren Kindern jeweils zu vermitteln.“ (Interview 1, Z. 58–61)*

Zudem ist es in manchen Familien üblich, die warme Hauptmahlzeit auf den Abend zu legen, sodass die Schüler und Schülerinnen mittags in der Schule nur einen Snack oder auch Mitgebrachtes von zu Hause zu sich nehmen.

Da das Essen im Elternhaus nicht pauschal als die „schlechtere Alternative“ zum Schulessen betrachtet werden kann, stellt sich die Frage, wie mit dieser Situation umgegangen werden soll. Nach Ansicht der befragten Experten und Expertinnen sollten die Gewohnheiten und Arrangements in den Familien akzeptiert und bei der Planung des schulischen Essensangebots berücksichtigt werden:

*„Also wie sind eigentlich die Essgewohnheiten der Familien. Also wenn man sagt, die Kinder sind zwar ganztags in der KiTa oder in der Schule, aber dann wird eben abends richtig gekocht.“ (Interview 2, Z. 301–303)*

Die Expertin relativiert auch die in der Diskussion um Schulverpflegung bislang nicht hinterfragte Forderung, dass Schüler und Schülerinnen an den Schulen – im Sinne einer ausgewogenen und vollwertigen Verpflegung – ein warmes Mittagessen einzunehmen haben.

*„Und dass man vielleicht von diesem Idealbild weggeht: Mittags muss es ein warmes Essen sein. Ich denke man kann sich ja durchaus ernährungsphysiologisch sinnvoll ernähren ohne das warme Essen. Wenn es die Lebensgewohnheit der Eltern ist, abends zusammen zu kochen – wenn sie es denn ist – warum denn nicht?“ (Interview 1, Z. 650–653)*

Die Alternative kleiner Mahlzeiten und Snacks sollte (auch vor dem Hintergrund ergänzender Angebote vieler Familien beim Abendessen) nach Ansicht der Expertinnen und Experten als zusätzliches Angebot in der Mittagspause mehr Anerkennung finden:

*„Also wir haben Schulen, die haben sehr wohl ein qualitätsvolles Bistroangebot. Und da ist das eher so eine Erfahrung, dass das gerne angenommen wird – eher was Kleines mittags zu essen und dann abends noch mal warm in der Familie.“  
(Interview 2, Z. 308–310)*

Die Verpflegung durch das Elternhaus und dementsprechende Praktiken sollten also nicht als Konkurrenz zum schulischen Essensangebot angesehen werden; schulische Angebote sollten dort auf den Plan treten, wo Eltern Entlastung suchen und dort, wo Elternhäuser grundlegenden Anforderungen nicht mehr nachkommen können. Der Umgang mit den – heterogenen – familialen Arrangements, Bereitschaften und Kompetenzen erfordert mithin differenzierte Strategien und vor allem mehr Kooperation mit den Elternhäusern. Nur so können die neuen Angebote besser bekannt gemacht und Vertrauen in ihre Qualität erworben werden.

Über ein Beispiel guter Praxis im Zwischenbereich von herkömmlichen Versorgungspraktiken und neuen schulischen Angeboten wurde im Experteninterview berichtet: Eine Schule hat den Mensaraum auch mit Mikrowellen ausgestattet, an denen die Schüler und Schülerinnen die Verpflegung von zu Hause aufwärmen können. Als Ziel ist an dieser Schule definiert, dass ein gemeinsames Mittagessen stattfindet – unabhängig davon, ob das Essen in der Schulmensa zubereitet wurde.

Auch die Diskussion darüber, dass Eltern – vor allem bei sozialer Benachteiligung – eine geeignete Ernährungsversorgung nicht immer sicherstellen können und das öffentliche Interventionen notwendig macht, sollte nicht gleich in dem Sinne geführt werden, dass man hier an öffentliche „Ersatzmaßnahmen“ denkt. Kompetenzverluste in den Elternhäusern können auch als Aufforderung zu unterstützenden Maßnahmen verstanden werden, die auf den (Wieder-)Aufbau von familialen Kompetenzen zielen. Eine gemeinsame Verantwortung von Elternhaus und Schule in Sachen Essen und Ernährung erfordert es aber, den Kontakt zu Eltern herzustellen und sie gegebenenfalls in Fragen geeigneter Ernährungsweisen zu unterstützen:

*„... wenn Mitgebrachtes von Mutti auch ganz gut sein kann, warum sollte nicht unter einem bestimmten Titel noch mal auch dem Elternhaus eine zweite Chance gegeben werden ‚Hallo, wir haben folgende Unterstützung für Eltern anzubieten‘.“ (Interview 1, Z. 617–620)*

Ein möglicher Schritt in diese Richtung könnte beispielsweise das Angebot von Kochkursen für Eltern an den Schulen sein, um diese bei der Verwirklichung einer ausgewogenen Ernährung ihrer Kinder zu unterstützen.

Alles in allem: Es gilt zu verstehen, dass die Versorgungsgewohnheiten von Familien hohe Beharrungskraft aufweisen. Will man hier mit Blick auf die weitere Schulent-

wicklung Veränderungen, die von beiden Seiten als vorteilhaft empfunden werden, dann braucht es dazu sehr viel Dialog und differenzierte Formen der Arbeitsteilung bei der Essenversorgung. Das gilt auch dort, wo Familien nicht in der Lage sind, ihre Kinder angemessen zu versorgen. Auch hier geht es nicht immer allein darum, mit Schulessensangeboten zu ersetzen, was in den Familien fehlt, sondern oft auch darum, bei der Stärkung familialer Kompetenzen Hilfestellung zu leisten. Wir werden auf diese Aspekte später zurückkommen (vgl. 15. „Kooperation mit den Eltern – klingt einfacher als es ist“).

### 3.9 Gleichzeitigkeit verschiedener Angebote – Strategie oder Erblast?

Wenn wir noch einmal zurückgreifen auf die Auswertungsergebnisse, die in den Tabellen 17 und 18 dargestellt sind, dann haben wir bislang ein interessantes Ergebnis noch nicht angesprochen: Vor allem ein alternative Snackangebot innerhalb der Schulen ist eine zentrale Konkurrenz für das Mittagsverpflegungsangebot der Schule. Diese Angebote werden häufiger als Konkurrenzangebote außerhalb der Schule (wie Fast-Food-Angebote und der Lebensmitteleinzelhandel) genutzt (vgl. Tab. 17 und 18).

An der Mehrheit der Schulen existiert neben dem Mittagessensangebot solche Snackangebot in der Mittagspause (vgl. Tab. 19).

**Tabelle 19: Gibt es neben dem Mittagessensangebot während der Mittagspause noch ein weiteres Essensangebot in der Schule (z.B. Bäcker, Kiosk)?**

Weiteres Essensangebot in der Schule	Anteil in Prozent
Ja	77 %
Nein	23 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Die Einrichtung von Snackangeboten an Schulen stammt in der Regel noch aus der Zeit, als Mittagessensangebote an westdeutschen Schulen nicht üblich waren. Es handelt sich häufig um Kioske, die traditionell von den Hausmeistern als Zuverdienst betrieben werden; teilweise bestehen Pachtverträge mit anderen Betreibern. Meist zeichnen sich die Angebote durch einen nicht unbeträchtlichen Anteil an so genannten ungesunden Essenoptionen wie Süßigkeiten, süße und fettreiche Backwaren oder gesüßte Getränke aus.

Aus Sicht der befragten Experten und Expertinnen ergibt sich aus der Konkurrenzsituation neben dem Aspekt der Essensqualität auch ein betriebswirtschaftliches Problem für den Mensenbetrieb:

*„Das ist für die Caterer teilweise dramatisch. [...] Weil das ja dann die unmittelbare Konkurrenz zum Mittagsgeschäft ist. Es gibt schon Schulen, die haben das gelöst: Da ist der Kiosk bis zwölf auf und darf dann ab 14 Uhr oder so wieder aufmachen [...]“ (Interview 1, Z. 471–474)*

Grundsätzlich können zwei möglich Umgangsformen mit diesen Angeboten unterschieden werden. Die Kioske können – wie im obigen Beispiel angesprochen – als eine Art „Erblast“ aus den Zeiten vor der Förderung der Einrichtung eines warmen Mittagessens und der zunehmenden Aufmerksamkeit für Fragen der gesunden Ernährung an Schulen betrachtet werden, die es gilt möglichst zurückzudrängen oder sogar abzuschaffen. Sinnvoll kann jedoch auch eine andere Perspektive sein. Wir haben bereits diskutiert, dass der Snack sich vielleicht besser in familiäre Essgewohnheiten integrieren lässt als das warme Mittagessen an der Schule. Snackangeboten in veränderter Form eine Zukunft zu geben, scheint darüber hinaus auch realistisch, wenn wir die Bedeutung der Essensform „Snack“ in der aktuellen Jugendkultur in die Überlegungen einbeziehen. Die Bevorzugung von Snackangeboten verdeutlicht das Spannungsfeld zwischen traditioneller „Essenskultur“ und der bei Jugendlichen oft beliebteren „Snackkultur“, in dem sich die Mittagsverpflegung an Schulen bewegt.

Möglicherweise hat ein Snackangebot an Schulen sogar mehr Zukunft als das klassische Mittagessen und mit der stärkeren Orientierung des Mittagsangebotes an der Snackkultur könnten eventuell sogar mehr Schüler und Schülerinnen erreicht werden. In diese Richtung gehen auch die Einschätzung der interviewten Experten und Expertinnen.

*„Also ich denke, man muss Elemente von dem, was die Jugendlichen gewohnt sind, auf jeden Fall einbinden. Man darf die nicht mehr außen vor lassen, so wie es bisher gemacht wurde. So nach dem Motto: Wir bieten was an, und wenn die nicht kommen wollen, dann kommen die eben nicht.“ (Interview 1, Z. 510–513)*

*„Aber ich glaube schon, also wenn man das immer nur mit dem pädagogischen Zeigefinger macht, kann das nichts werden. Jedenfalls bei den Älteren.“ (Interview 2, Z. 275–277)*

Eine Option für den Umgang mit den konkurrierenden Snackangeboten innerhalb der Schulen wäre damit die Abstimmung zwischen Kiosk und Mittagessensangebot im Sinne der Suche nach einer Gesamtstrategie, im Rahmen derer die verschiedenen Bausteine der Essensversorgung nebeneinander existieren können. Möglich wäre weiter gehend die Zusammenführung beider Angebote unter den Verantwortungsbereich eines Trägers; Rentabilitätsprobleme des warmen Mittagstischs könnten durch Quersubventionierung vermieden werden.

### 3.10 Die Qualität der Mittagsangebote – nicht nur eine Frage der Essensqualität

Schulen können durch die Schaffung bestimmter Rahmenbedingungen das Verpflegungsangebot gestalten und so dazu beitragen, dass sich das Essen an den Schulen und darüber hinaus eine bestimmte Esskultur als Bestandteile des Schullebens etablieren können. Die konkrete Ausgestaltung des Essensangebotes in diesem weiteren Sinne wird dabei von Schule zu Schule verschieden sein. So entstehen vielfältige Konzepte der Mittagsverpflegung, die mehr oder auch weniger erfolgreich sind.

Denkt man an die Verbesserung der Akzeptanz von schulischer Mittagsverpflegung, ist der wahrscheinlich am meisten diskutierte Faktor die Essensqualität. Es ist aber sinnvoll, dieses Element lediglich als einen zentralen Baustein des weiteren Dienstleistungsangebots Mittagessen zu betrachten. In den Blick kommen dann nämlich auch weitere Elemente wie die alltägliche Organisation des Essensangebotes, Bestell- und Abrechnungssysteme, Servicequalität, die Gestaltung der Räumlichkeiten sowie die zeitlichen Arrangements für die Mittagspause.

Im Fragebogen konnte eingeschätzt werden, inwieweit die genannten unterschiedlichen Faktoren eine Rolle an der jeweiligen Schule spielen. Einen Gesamtüberblick gibt Tabelle 20, auf die wir nachfolgend noch einige Male zurückgreifen werden.

**Tabelle 20: Gründe für die Nichtteilnahme am Schulleben**

Grund für Nichtteilnahme	Spielt eine Rolle	Spielt keine Rolle	k. A.
Essen schmeckt nicht	44 %	40 %	17 %
Schüler und Schülerinnen wollen sich in der Mittagspause nicht in der Schule aufhalten	35 %	54 %	10 %
geringe Auswahlmöglichkeiten	33 %	52 %	15 %
schlechter Service (überlastetes Personal, lange Wartezeiten etc.)	29 %	54 %	17 %
unattraktive Räumlichkeiten	25 %	60 %	15 %
komplizierte Bestell- und Abrechnungssystem	23 %	63 %	15 %
zu hohe Essenspreise	23 %	58 %	19 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48, Mehrfachnennungen möglich.

Dass den Schülerinnen und Schülern das angebotene Essen nicht schmeckt, wird als häufigster Grund für die Nichtteilnahme am Mittagessensangebot gesehen – in 44 % der Fälle wurde dies als relevant bezeichnet. 33 % der Schulen sehen die geringen Auswahlmöglichkeiten in der Mensa als Grund für die Nichtteilnahme von Schülerinnen und Schülern an. Interessanterweise wurde als zweithäufigster Grund für die Nichtteilnahme der Schüler und Schülerinnen genannt, dass diese sich nicht gern in der Schule

aufhalten. Dies steht in Verbindung zum Aspekt der allgemeinen Schulkultur, aber auch der Essatmosphäre im Speziellen. In 29 % der Schulen wird der schlechte Service als Grund für die Nichtteilnahme genannt; in jeweils einem Viertel der Schulen spielen nach Einschätzung der Befragten unattraktive Räumlichkeiten, komplizierte Bestell- und Abrechnungssysteme und zu hohe Essenspreise eine Rolle.

Wenig überraschend ist vor dem Hintergrund dieser Ergebnisse, dass in den offenen Antworten im Fragebogen bezüglich geeigneter Strategien für mehr Akzeptanz des Schulessens die größten Hoffnungen in Maßnahmen zur Verbesserung des Speisenangebotes gelegt werden – Qualität des Essens, mehrere Auswahlmöglichkeiten sowie mehr Abwechslung im Speiseplan sind hier die zentralen Punkte. Dass an den Schulen dabei Qualität nicht ausschließlich mit „Gesund“ gleichgesetzt wird, zeigt sich darin, dass in den offenen Antworten zur Akzeptanzverbesserung die bereits oben diskutierte stärkere Orientierung des Schulessens an den Vorlieben der Schüler und Schülerinnen durch einen Ausbau des Snackangebots genannt wird (siehe auch Anhang: „Vorschläge zur Verbesserung der Akzeptanz: Eine Zusammenstellung aus offenen Antworten im Fragebogen“).

### 3.11 Räume, in denen man sich gerne aufhält

Ein Viertel der befragten Personen glaubt, dass sich Schüler und Schülerinnen aufgrund unattraktiver Räumlichkeiten gegen das Mensaangebot entscheiden (vgl. Tab. 20). Dementsprechend nennen auch viele Befragten in den offenen Antworten die attraktivere und großzügigere Gestaltung der Räumlichkeiten als Strategie, um mehr Kinder und Jugendliche in die Schulmensen zu locken (siehe auch Anhang: „Vorschläge zur Verbesserung der Akzeptanz: Eine Zusammenstellung aus offenen Antworten im Fragebogen“). Die Gestaltung der Essensräume übt zweifellos großen Einfluss aus; aber sie sollte nicht als isolierter Faktor betrachtet werden. *„Weil es gibt auch wunderschöne Mensen, die leer sind. Also man kann auch nicht sagen, ‚nur der Raum muss schön sein und dann kommen die schon‘.“ (Interview 1, Z. 315–316)*

**Tabelle 21: Stehen die Räumlichkeiten für die Essensversorgung auch zu anderen Zeiten als Aufenthaltsräume für die Schüler und Schülerinnen zur Verfügung?**

Essensräume als Aufenthaltsräume nutzbar	Anteil in Prozent
ja	77 %
nein	23 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Die Nutzung der Essensräume für andere Zwecke auch außerhalb der Essenszeiten kann Barrieren bei den Schülerinnen und Schülern gegenüber der Schulverpflegung abbauen. An den meisten der befragten Schulen werden die Essensräume auch ander-



weitig im Schulleben genutzt (vgl. Tab. 21). Sie stehen als Aufenthaltsräume für die Schüler und Schülerinnen oder für andere Aktivitäten, wie z.B. Projektarbeiten zur Verfügung. Auf diese Weise kann ein positiver Bezug der Schüler und Schülerinnen zu den Räumen der Mensa gefördert werden, da sie in das Schulleben integriert werden und nicht nur für das Mittagessen zugänglich sind. Zudem können so auch für den momentanen Bedarf zu groß konzipierte Schulmensen sinnvoll genutzt werden.

### 3.12 Gutes Essen braucht Zeit

Soll das schulische Mittagessen integraler Bestandteil des Schullebens werden, ist eine entsprechende Gestaltung der Mittagspause und deren Einbettung in den Schulalltag von Bedeutung. Die Mittagspause sollte nicht nur für das Mittagessen, sondern auch für Bewegung und Erholung genügend Zeit lassen. Dies ist auch nach Ansicht der interviewten Expertin ein wichtiger Faktor für den Erfolg der Mittagsverpflegung:

*„Da gibt es Schulen, da läuft das toll, da essen viele mit. Eben wo das als Selbstverständlichkeit im Schulalltag gesehen wird. Wo es auch eine Pause gibt – eine Essenspause. Das ist ja ein ganz wichtiges Thema.“ (Interview 1, Z. 374–377)*

In ganztätig arbeitende Schulen in Hessen ist gemäß §15 des Hessischen Schulgesetzes eine Mittagspause von mindestens einer Stunde einzurichten (vgl. Land Hessen 2004: 2). Gleichmaßen empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung in ihren „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ eine Mittagspause von 60 Minuten. Wir haben die Schulen gefragt welchen Zeitraum ihre jeweilige Mittagspause umfasst (vgl. Tab. 22).

**Tabelle 22: Wie lange dauert die Mittagspause?**

Dauer der Mittagspause	Anteil in Prozent
< 30 Minuten	2 %
30 – < 45 Minuten	35 %
45 – < 60 Minuten	25 %
60 Minuten	27 %
> 60 Minuten	8 %
k. A.	2 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Wie in Tabelle 22 dargestellt, dauert an nur 35 % der befragten Schulen die Mittagspause 60 Minuten oder mehr. Ein Viertel der befragten Schulen geben eine Mittagspausenzzeit von 45 bis unter 60 Minuten an. An 35 % der Schulen haben die Schüler und Schülerinnen nur 30 bis unter 45 Minuten Mittagspause, in einigen wenigen Fällen sogar weniger als eine halbe Stunde. Bedenkt man eventuell anfallende Wartezeiten an

der Essensausgabe, so sind die teilweise sehr knappen Bemessungen problematisch. Zeit für Regeneration, Bewegung und Erholung ist nicht immer gegeben. Zu kurze Pausenzeiten können dazu führen, dass Schüler und Schülerinnen andere Essensangebote, die „auf der Hand“ verzehrt werden können, vorziehen.

Vor dem Hintergrund des zum Teil sehr knapp bemessenen Zeitfensters überrascht es, dass die meisten der befragten Schulen zusätzliche Angebote in der Mittagspause im Bereich Bewegung und Entspannung organisieren (vgl. Tab. 23). Ist die Pausenzeit zu kurz bemessen, konkurrieren auch diese Angebote mit dem Mittagessen.

**Tabelle 23: Gibt es zusätzliche Angebote in der Mittagspause im Bereich Bewegung und Entspannung?**

zusätzliche Angebote in der Mittagspause	Anteil in Prozent
ja	65 %
nein	33 %
k. A.	2 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Das Mittagessen sollte im Schulalltag nicht als Nebensache betrachtet werden. Auf dem Weg zu einer Rhythmisierung des Unterrichts, die geeignete Lernumwelten ermöglicht, ist es nach Ansicht des Experten wichtig, die Mittagspause mit dem Essensangebot als Bindeglied der Verzahnung von Vormittag und Nachmittagsangeboten zu nutzen:

*„Da ist aber auch glaub ich das Ergebnis gewesen, dass diese Rhythmisierung – [also] die Verzahnung Vormittag–Nachmittag, also ein Modell wo dann eben auch das Mittagessen integraler Bestandteil ist – das ist nur sehr punktuell umgesetzt worden. Also es bleiben Vormittags- und Nachmittagsbereich doch relativ getrennt. Und irgendwie dazwischen das Essen. Wenn man da weiterkommt.... Ja also ich glaube doch eher: kulturelle Faktoren. Für mich wäre das so was, wenn das eine rundere Sache ist. Und nicht so, ich stimme da bei jeder Gelegenheit mit den Füßen ab, gehe ich hin, gehe ich nicht hin.“ (Interview 2, Z. 364–371)*

### 3.13 Schulverpflegung als ein Angebot an alle, die am Schulbetrieb mitwirken

Die Mittagsverpflegung an Schulen muss sich nicht nur an Schüler und Schülerinnen richten, sondern kann auch als eine Art „Betriebsverpflegung“ für Lehrern und Lehrerinnen angesehen werden. Die Teilnahme von Lehrern und Lehrerinnen am schulischen Mittagessen kann ein Gradmesser dafür sein, inwieweit die Mittagsverpfle-

gung als selbstverständlicher und akzeptierter Teil des Schulalltags angekommen ist bzw. inwieweit versucht wird, sie als solchen zu etablieren. So können beispielsweise gemeinsame Klassenessen die jüngeren Jahrgänge an das schulische Mittagessen heranführen und die über positive Erfahrungen auch als zukünftige Nutzer des Angebots binden. Lehrer und Lehrerinnen, die das Essensangebot gerne wahrnehmen, können als Vorbild einen förderlichen Einfluss auf die Essensteilnahme ausüben: *„Das muss natürlich als Schulkultur entwickelt werden. Wenn die Lehrer selbst nicht zum Essen gehen und da irgendwie ein Brötchen oder was reinschieben, da geht's ja schon los.“* (Interview 2, Z. 133–135)

Die überwiegende Mehrheit der Schulen gab an, dass die Lehrer und Lehrerinnen regelmäßig am schulischen Mittagessen teilnehmen. An knapp einem Viertel der befragten Schulen ist dies nicht der Fall (vgl. Tab. 24).

**Tabelle 24: Nehmen Lehrer und Lehrerinnen regelmäßig am Mittagessen teil?**

Teilnahme Lehrer und Lehrerinnen	Anteil in Prozent
Ja	77 %
Nein	21 %
k. A.	2 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Nutzen die Lehrer und Lehrerinnen das Mittagsverpflegungsangebot an den Schulen, so gestaltet sich dies sehr unterschiedlich. Aus den offenen Antworten in den Fragebögen geht hervor, dass einige Schulen Wert auf das gemeinsame Mittagessen von Lehrpersonal mit den Schülern und Schülerinnen legen, wobei Klassenessen primär mit den Klassenstufen fünf und sechs organisiert werden. Diese Strategie wird auch von der befragten Expertin als viel versprechend gewertet, um das gemeinsame Essen in der Schule als Gewohnheit zu verankern, unter den Schülern und Schülerinnen die Berührungsängste mit der Schulmensa abzubauen und eine entsprechende Esskultur zu etablieren:

*„Da gibt es teilweise Ansätze, in den 5. und 6. Klassen funktioniert das noch ganz gut, das einmal die Woche gemeinsam Essen gehen. Damit dieses Gemeinsame tatsächlich auch gelernt wird. Dass das schon mehr drin ist. Und das wäre dann halt wieder was Zusammenführendes – egal ob sozial schwach oder nicht, da kann man sich das einfach zusammen mal angucken. Gut. Wo teilweise auch vorher von einem Mensadienst der Tisch gedeckt wird, dass das einfach mal mit gelernt werden kann. Und gleichzeitig Berührungsängste gegenüber dem Mensaessen genommen werden.“* (Interview 1 Z. 252–259)

Aus den freien Antworten der Fragebögen ist zudem ersichtlich, dass die Teilnahme von Lehrern und Lehrerinnen am Mittagessen meist nicht formal geregelt ist, sodass diese spontan und nach Bedarf in der Schule zu Mittag essen oder eben nicht. An einigen Schulen nutzen Lehrer und Lehrerinnen zwar das Essensangebot, essen aber nicht mit den Schülern und Schülerinnen gemeinsam, sondern an einem gesonderten „Lehrtisch“, mitunter auch in einem separaten Raum, wie z.B. im Lehrerzimmer.

### 3.14 Verschiedene Gesamtkonzepte schulischer Essensangebote

Wenn es richtig ist, dass sich die Qualität des schulischen Mittagessens aus verschiedenen Dimensionen zusammensetzt, die es bei der Umsetzung auf einander abzustimmen gilt, dann wird jede Schule mit der Frage konfrontiert, ob sie über so etwas wie ein kohärentes Gesamtkonzept verfügt.

Ein mögliches Gesamtkonzept ist das Modell der klassischen Gemeinschaftsverpflegung – das *Modell „Kantine“* – welches eher die traditionelle Mittagsmahlzeit in der Gemeinschaftsverpflegung verkörpert: Abholung über das Tablettssystem, Verzehr am Tisch sitzend mit Messer und Gabel. Dieses Leitbild lässt durch die vorgegebene Menüzusammenstellung und Portionsgröße nur wenige Spielräume für individuelle Vorlieben und Abneigungen. Kurz, es geht darum, den Schülerinnen und Schülern entsprechend dem traditionellen, direktiven Stil von Schule das zu vermitteln, was zu ihrem Besten ist.

Ein anderes Konzept könnte es sein, mit den Qualitäten von rivalisierenden Angeboten wie Cafeterien, Bistros und Shops gleichzuziehen. Ebenso wie im Bistro sollte die Schule dann eine möglichst ungezwungene Essatmosphäre in ansprechenden Räumlichkeiten schaffen, wo sich jede(r) einzelne SchülerIn nach eigenem Geschmack bedienen kann. Das Bistro-Konzept wird eher mit Snacks in Verbindung gebracht, also kleineren Speisen, die aus der Hand ohne Besteck, nebenbei, möglicherweise auch im Gehen, gegessen werden können und schnell verzehrt sind. Das Bistro richtet diese Angebote stärker nach den individuellen Vorlieben und Gewohnheiten der Schüler und Schülerinnen aus, denn viele Jugendliche ziehen Snacks einem traditionellen Mittagessen vor. Die Schüler und Schülerinnen werden hier auch als Kunden mit Entscheidungsalternativen angesprochen – das traditionelle Selbstverständnis von Schule wird ein Stück weit zugunsten einer gewissen Markt- und Kundenorientierung aufgegeben.

Man kann aber auch gerade umgekehrt Attraktivität über das zu stärken versuchen, was bei kommerziellen Angeboten nicht möglich ist: die Förderung von gemeinsamem Essen im Klassenverband oder den Einbezug der Schüler und Schülerinnen bei der Ausgestaltung „ihres Angebots“ und beim gemeinsamen Entscheiden über Änderungen und Verbesserungen. In diesem Fall würde Schule ihren pädagogischen Anspruch in Hinsicht auf Gemeinschafts- und Ernährungs-Bildung nicht einfach zurücknehmen sondern in neuen, weniger direktiven Formen zeitgemäß zu formulieren suchen. Wir haben einen solchen Ansatz als *Modell „Schülertreff“* bezeichnet.

Gefragt wurde, ob eine Orientierung an unterschiedlichen Gesamtkonzepten in der Praxis vorzufinden ist und in welche Richtung sich die jeweiligen Essensangebote bewegen. Dabei wurden verschiedene Antwortalternativen vorgegeben. Die im Fragebogen angebotenen Antwortalternativen *Kantine* und – weniger eindeutig – *Mensa* verkörpern das Gesamtkonzept der traditionellen Gemeinschaftsverpflegung, während die Begriffe *Cafeteria /Bistro* für das gleichnamige Gesamtkonzept, welches eher marktorientiert ist, stehen. Der Begriff *Schülertreff* enthält die Vorstellung von einer partizipativen Ausrichtung des Angebots, das Gemeinschaftsbildung und Individualität Raum gibt.

Wir hatten im Fragebogen lediglich die genannten Begriffe vorgegeben ohne sie dort unsererseits weiter zu umschreiben. Dabei gingen wir davon aus, dass mit diesen Assoziationen wie die oben skizzierten verbunden werden. Auch dann, wenn die Assoziationen der Befragten anders gelagert sein sollten – die Gegenübersetzung von *Mensa/ Kantine* und *Cafeteria/Bistro* stellt ein aussagekräftiges Gegensatzpaar dar.

Wie in Tabelle 25 dargestellt, beschreiben 44 % der Schulen ihr Mittagessensangebot als Cafeteria oder Bistro. Auf Platz zwei steht die Bezeichnung „Kantine“. Der Begriff „Mensa“ nimmt Platz 3 ein – er steht zwischen den Polen „Kantine“ und „Bistro“, indem er weniger eindeutig als die „Kantine“ für ein traditionelles Verpflegungskonzept steht sondern daneben auch eine moderne, mehr Freiräume versprechende Einrichtung für Studierende symbolisiert, die Anleihen aus dem Bistromodell integriert. Andere Bezeichnungen, wie Kiosk oder Schülertreff werden nur selten für treffend gehalten. Damit ist die Zuordnung der untersuchten Angebote zu den Gesamtkonzepten traditionelle Gemeinschaftsverpflegung und Cafeteria je etwa gleich verteilt (vgl. Tab. 25).

**Tabelle 25: Welcher der folgenden Begriffe beschreibt Ihr Mittagessensangebot und dessen Räumlichkeiten am besten?**

Beschreibung des Angebots	Anteil in Prozent
Cafeteria / Bistro	44 %
Kantine	33 %
Mensa	15 %
Kiosk	4 %
Schülertreff	2 %
Sonstiges	2 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Aus diesem Ergebnis ist jedoch nur bedingt zu schließen, dass das beschriebene dritte mögliche Modell, das auf Partizipation und Gemeinschaftsbildung bei Respektierung von individuellen Orientierungen setzt, *nicht* vertreten ist. Möglicherweise beschreibt der von uns gewählte Begriff des „Schülertreffs“ dieses Modell nicht in geeigneter und für die Schulen verständlicher Form.

Interessant sind in diesem Zusammenhang die Antworten auf eine weitere mit der Leitbildcharakterisierung korrespondierende Frage (vgl. Tab. 26). Gefragt, welche Schlagwörter am besten das Essensangebot an ihrer Schule beschreiben, gaben die Schulen am häufigsten das Adjektiv „gesundheitsfördernd“ an. Die Förderung einer gemeinschaftlichen Esskultur wird bei der Beschreibung des Essensangebotes bereits an zweiter Stelle genannt. Weniger häufig werden jedoch die mit dem Aspekt der Partizipation verbundenen Adjektive „selbstorganisiert“ und „selbstverwaltet“ mit dem eigenen Essensangebot in Verbindung gebracht.

**Tabelle 26: Welche Schlagwörter beschreiben am besten das Essensangebot an Ihrer Schule? (Mehrfachnennungen möglich)**

Beschreibung des Angebots	Anzahl
gesundheitsfördernd	23
gemeinschaftsfördernd	21
professionell	20
selbstorganisiert	11
selbstverwaltet	6
Anderes	6
integrativ	2

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48, Mehrfachantworten möglich.

Dass in der Praxis sehr häufig die beiden Modelle „Cafeteria“ und „Kantine“ anzutreffen sind, bestätigen die Experten und Expertinnen in den Interviews. Nach der Einschätzung einer Expertin geht der Trend vor allem an den weiterführenden Schulen zum Cafeteria-Modell, da man sich von ihm eine bessere Akzeptanz in der Schülerschaft verspricht.

*„Obwohl es scheinbar so ist, dass in den weiterführenden Schulen es schon hin zu diesem Bistro-, Cafeteria-Modell geht. [...] Um noch mehr Leute am Essen zu beteiligen.“ (Interview 1, Z. 392–397)*

Jedoch scheint sich das Modell Cafeteria nicht in seiner „reinen“ Form zu etablieren – vielmehr werden Mischformen und Überschneidungen aus allen drei vorgenannten Gesamtkonzepten erprobt. Beispielsweise wird das Modell Cafeteria, das für Wahlmöglichkeiten steht, mitunter mit klassischen Tischritualen und einem Angebot an Speisen verbunden, bei dem vor allem gesundheitsförderliche Aspekte maßgebend sind.



*„Und auf der anderen Seite gibt es – also die nennen das nicht Bar – gibt es die verschiedenen Stationen – also die Wok-Station, Salat-Station, Nudel-Station – also wo schon auch wieder sehr auf die Auswahl geachtet wird, dass man das selber machen kann. Und eben nicht: man kriegt seinen fertigen Teller.“ (Interview 1, 351–355)*

Die Experten sehen dies als Chance, die Schüler und Schülerinnen bezüglich der Ernährung da abzuholen, wo sie stehen und darauf aufbauend einen positiven Einfluss auf deren Ernährung auszuüben um langfristig das Ziel zu erreichen,

*„dass eben mit dem Essen auch Esskultur gelehrt wird und all so was. Aber solange die Schüler... Also ältere Schüler wollen im Stehen in irgendwelchen Ecken essen. Solange sie dafür aus der Schule, aus der Mensa, herausgehen – so hat man ja gar keine Chance, sie an der Stelle zu kriegen. Wenn man sie aber erst mal damit in der Schule hält. Und als Erziehungsauftrag erst mal begreift, ein physiologisch relativ sinnvolles Essen anzubieten, dann ist das schon mal eine Chance, die man nicht verstreichen lassen sollte.“ (Interview 1, Z. 411–417)*

Die interviewten Experten und Expertinnen berichten alle von Beispielen, wo Schulen über das Angebot beliebter Speisen, wie Pizza, Döner etc. die Schüler und Schülerinnen zunächst in die Schulmensa brachten und mit der Zeit deren Vorlieben auch in andere, „gesündere“ Richtungen lenken konnten:

*„Die XX – Schule ist da ein gutes Beispiel – eine Gesamtschule im Stadtteil XX – die eigentlich immer so diese Würstchenkultur hatte, Würstchen und Kebab gab's da. Die haben umgestellt und langsam auch qualitativere Produkte angeboten, ABER in einem Bistrocharakter. Parallel dazu haben sie in ihrer Cafeteria auch ganz normale Menüs angeboten. Und haben die Erfahrung gemacht, dass immer mehr [Schüler und Schülerinnen] auch in die Richtung [gingen], ‚ach jetzt essen wir doch mal einen Salatteller‘. Also es wird unwahrscheinlich viel Salat, nach Aussage der Schule, mittlerweile dort gegessen. Was sehr ungewöhnlich ist. Die haben sich halt so langsam auf den Weg gemacht. Und andere, die müssen da schon mehr um die Akzeptanz kämpfen, wenn es so jetzt Schlag auf Fall geht: ‚und jetzt machen wir nur noch Bio‘.“ (Interview 2, Z. 244–253)*

Die „Verordnung“ pädagogischer Leitbilder unter Ausblendung der jugendlichen Lebenswirklichkeit schätzt einer der Experten als wenig Erfolg versprechend ein:

*„Aber ich glaube schon, also wenn man das immer nur mit dem pädagogischen Zeigefinger macht, kann das nichts werden. Jedenfalls bei den Älteren.“ (Interview 2, Z. 275–277)*

Das Konzept von „take54u“ der Hochschule Fulda ist ein Beispiel für die mögliche Anreicherung des Cafeteria-Modells mit weiteren schulspezifischen Elementen. Im Rahmen eines „schülerorientierte(n) Catering und [...] Einbindung in ein gesamtpädagogisches Konzept“ (Hochschule Fulda 2009) soll einerseits auf die Vorlieben von Schül-



erinnen und Schülern in der Gestaltung des Essensangebotes eingegangen werden ohne dabei andererseits auf die Ziele der Gesundheitsförderung und vollwertigen Ernährung zu verzichten. Weiterhin sollen alle Akteure im Bereich der schulischen Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung professionalisiert werden „als Voraussetzung für eine entsprechende Kompetenzförderung bei Kindern und Jugendlichen“ (Hochschule Fulda 2009). Bei Jugendlichen beliebte Speisen, wie Pizza und Pasta werden mit vitamin- und mineralstoffreichen Komponenten wie frischem Obst und Gemüse und Milchprodukten kombiniert. Auch bezüglich des Einrichtungskonzeptes orientiert sich „take54u“ an den Ansprüchen und Gewohnheiten der Schüler und Schülerinnen, um eine angenehme Atmosphäre herzustellen und eine breite Akzeptanz des Angebotes zu erreichen – hierzu werden die Schüler und Schülerinnen beispielsweise bei der räumlichen Gestaltung der Cafeteria projektorientiert eingebunden. Die Erprobung des Konzepts in der Praxis wird wissenschaftlich begleitet durch einen Forschungsverbund aus der Hochschule Fulda, der Justus-Liebig-Universität Gießen und der Universität Kassel (ebd.).

Alles in allem: Die Ausrichtung von Diskussionen und Vorlagen auf das eine beste Konzept für ein schulisches Essensangebot macht wenig Sinn. Schulische Angebote sollten im Plural gedacht werden. Sie können sich an unterschiedlichen Leitbildern, die je spezifische Vorteile und Schwächen haben, anlehnen. Schulen sind darüber hinaus aufgefordert, je nach Interpretation ihres pädagogischen Auftrags solche Leitbilder zu modifizieren und anzureichern. Es geht um die schwierige Aufgabe, einerseits Schüler und Schülerinnen auch als Kunden mit je eigenen Vorlieben und Gewohnheiten ernst zu nehmen, andererseits aber auch mit zeitgemäßen Methoden zu versuchen, den Bildungsauftrag von Schule auch in diesem Bereich wahrzunehmen.

### 3.15 Kommunikative Schulkultur – man isst nur gerne, wo man sich wohl fühlt

Eine gute Atmosphäre im Schulalltag ist eine wichtige Voraussetzung dafür, dass Schüler und Schülerinnen sich gerne in ihrer Schule aufhalten und damit auch dafür, dass sie sich gerne und freiwillig für das Mittagessen innerhalb der Schule entscheiden. Die Einbettung schulischer Essensangebote in eine kommunikative Schulkultur spielt, so unsere These, eine große Rolle für die Identifikation der Schüler und Schülerinnen mit dem schulischen Verpflegungsangebot und die Akzeptanz schulischer Essensangebote. Damit werden dann auch Spielräume für Eigenaktivitäten der Schüler und Schülerinnen sowie Partizipationsangebote an Schüler und Schülerinnen, Eltern und Lehrer und Lehrerinnen zu zentralen Faktoren.

*„Das ist im Moment auch die These auf deren Basis wir arbeiten. Wir unterstützen Schulen nur mit Begleitungsangeboten, so mit einem Startcoaching, wenn sich so was wie ein Ernährungskreis in der Schule gebildet hat, wo alle Beteiligten, also wo die Partizipation auch tatsächlich angeleiert wurde. Ob sie*

*dann tatsächlich umgesetzt wird, ist eine andere Sache. Aber das ist auch unser Ansatz, wo wir bisher vermuten, dass das dann am besten laufen könnte. Weil es werden ganz oft die Schüler und Schülerinnen in der Planung außen vor gelassen. Teilweise auch die Lehrer und Lehrerinnen, die ja eigentlich mitessen sollten, um eine Vorbildwirkung zu haben. Und deshalb gehen wir davon aus, dass das ein ganz wichtiger Aspekt ist. Wenn das eben auch noch mit Ernährungsbildung verknüpft wird UND das Schulessen entsprechend ist – also da müssen ja wieder mehrere nette Punkte zusammenkommen – dann kann das gut laufen.“ (Interview 1, Z. 270–281).*

Partizipation kann in unterschiedlichen Formen stattfinden und die Akteure auf unterschiedlichen Ebenen einbinden. So kann Partizipation – im weitesten Sinne – von Zufriedenheitsbefragungen der Nutzer des Essensangebots, Informationsweitergabe und Dialog innerhalb der Schulgemeinde über einen Dialog mit dem Betreiber des Essensangebots bis hin zu konkreten Mitentscheidungs- und Mitarbeitsmöglichkeiten für Lehrer und Lehrerinnen, Eltern und Schüler und Schülerinnen reichen.

*„Das muss natürlich als Schulkultur entwickelt werden. Wenn die Lehrer selbst nicht zum Essen gehen und da irgendwie ein Brötchen oder was reinschieben, da geht's ja schon los. Wenn das nicht gelebt wird in der Schule oder die Pausen mittags möglichst kurz gehalten werden – gerade an Gymnasien – dass man halt doch um halb drei heimkommt, ist es natürlich schwierig.“ (vgl. Interview 2, Z. 134–138)*

Verschiedene Partizipationsformen wurden im Rahmen dieser Studie erhoben und in den Experteninterviews vertiefend diskutiert.

Betrachtet man zunächst Austausch- und Partizipationsmöglichkeiten über institutionalisierte schulinterne Gremien, kann festgehalten werden, dass der Schulverpflegung aktuell durchaus Aufmerksamkeit zukommt. Wir haben die Schulen gefragt, in welchen der Schulgremien die Schulverpflegung in den letzten sechs Monaten thematisiert wurde (vgl. Tab. 27).

Am häufigsten – an 77 % der Schulen – war das schulische Mittagessen im Elternbeirat ein Thema, an 65 % der Schulen stand die Verpflegung auf der Agenda der Schülervertretung. Etwas mehr als die Hälfte der Schulen machte Schulverpflegung zum Thema auf der Schul- und/oder Lehrerkonferenz.

Die recht hohe Präsenz in Schüler- und Elternvertretungen zeigt, dass die beiden Zielgruppen durchaus interessiert sind, sich mit den Belangen der Mittagsverpflegung auseinanderzusetzen. Aus den offenen Antworten geht hervor, dass auch in weiteren Gremien Raum für die Angelegenheiten der schulischen Mittagsverpflegung geschaffen wurde. So findet ein Austausch über das Mittagsverpflegungsangebot auch im Rahmen der mancherorts speziell für das Thema gegründeten Arbeitsgruppen und Runden Tische sowie in Fördervereinen statt.

**Tabelle 27: In welchen Gremien war die Schulverpflegung in den letzten sechs Monaten Thema?**

Gremien	Ja	Nein	Weiß nicht	k. A.
Schulkonferenz	54 %	29 %	4 %	13 %
Elternbeirat	77 %	8 %	6 %	8 %
Lehrerkonferenz	54 %	25 %	4 %	17 %
Schülervertretung	65 %	10 %	13 %	13 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Diese Ergebnisse geben zwar erste Hinweise, aber keine Auskunft darüber, mit welcher Intensität die Kommunikations- und Partizipationskultur an den Schulen bezüglich der Schulverpflegung stattfindet. Dass dies vielfach nicht sehr entwickelt ist, vermutet der befragte Experte aufgrund seiner eigenen Erhebungen an Schulen:

*„Also wir haben das in unseren Abfragen drin. Aber da kommt immer wenig Rückmeldung. Also wir haben zum einen drin: Partizipation. Und dann schreiben viele: 'JA' [...] 'Ich hab den Elternbeirat mal gefragt', oder 'hab ich dem mal vorgelegt'.“ (Interview 2, Z. 207–210)*

### 3.16 Kooperation mit den Eltern – mehr als Elterninformation

Das Elternhaus spielt, wie bereits dargelegt wurde, eine entscheidende Rolle für die Teilnahme der Schüler und Schülerinnen an der Mittagsverpflegung. Vertrauen in die Qualität der oft neuen schulischen Angebote kann nicht einfach vorausgesetzt werden und ebenso wenig ein rasches Umschwenken von tradierten zu neuen Versorgungspraktiken. Daher liegt es nahe, den Dialog mit den Eltern zu suchen und vielleicht auch Mitsprache- und Mitarbeitsmöglichkeiten zu schaffen, um den Weg hin zu einer akzeptierten schulischen Mittagsverpflegung mit den Eltern gemeinsam zu gehen.

Am Anfang eines Dialogs steht eine angemessene Information der Eltern über das Essensangebot und Beteiligungsmöglichkeiten. Wie in Tab. 28 dargestellt, werden an 79 % der befragten Schulen Informationen über die Mittagsverpflegung an die Eltern weitergegeben. Bemerkenswert ist an diesem Ergebnis, dass in über 20 % der befragten Schulen eine Zusammenarbeit mit den Eltern nicht einmal auf dem Niveau von Informationsstrategien vorhanden ist.

Die Einbindung der Eltern im Hinblick auf Mitsprachemöglichkeiten, beispielsweise hinsichtlich der Bewirtschaftungsform, der Wahl des Essensanbieters oder der Gestaltung der Mensa erfolgt lediglich an 38 % der Schulen – an fast zwei Dritteln der befragten Schulen werden solche Möglichkeiten nicht ergriffen. Institutionalisierte Mitarbeitsmöglichkeiten der Eltern gibt es also nur an einer Minderheit der Schulen (vgl. Tab. 28 und 29).

**Tabelle 28: Wie werden die Eltern zum Thema Schulessen eingebunden?**

Einbindung der Eltern:	Ja	Nein / k. A
über Informationen zur Schulverpflegung	79 %	21 %
im Hinblick auf Mitsprachemöglichkeiten (z.B. Wahl der Bewirtschaftungsform, Wahl des Caterers, Gestaltung der Mensa)	38 %	63 %
im Hinblick auf konkrete Mitarbeitsmöglichkeiten (z.B. bei der Speisenzubereitung, Mensaverwaltung, Förderverein)	15 %	85 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

**Tabelle 29: Welche Aufgaben übernehmen die Eltern an Ihrer Schule?**

Übernahme von Aufgaben durch die Eltern:	Ja	Nein
Arbeiten im Umfeld der Speisenzubereitung und -ausgabe	10 %	90 %
Arbeiten im Umfeld der Mensaverwaltung und des Einkaufs	10 %	90 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 4.

Eine Kommunikationskultur zwischen Schule und Elternhaus zur Ausgestaltung schulischer Essensangebote hat sich auch nach den Erfahrungen der Experten und Expertinnen an den meisten Schulen noch kaum entwickelt:

*„Schulen denken es reicht, wenn man die Eltern informiert, dass es das Angebot gibt und wie es abgewickelt wird und dass es einen Essensplan gibt. Und machen sich dann keine Gedanken darum, weil sie denken, die Eltern kennen das Angebot und schicken ihre Kinder dann hin. Und das geht so nicht.“ (Interview 2, Z. 109–112)*

*„ALLENFALLS sagt die Schule: die Eltern sind wichtig. Aber gute Strategien, mit Eltern wirklich gut im Dialog zu sein, ist die Ausnahme.“ (Interview 2, Z. 93–94)*

*„Also Schule hat glaube ich nur AUSNAMSWEISE eine gute Kultur – selbst als Grundschule – tatsächlich mit Eltern über diese Themen zu reden. Noten sind Thema. Anforderungen. Vielleicht noch die eine oder andere rechtliche Frage. Wie geht’s weiter? Und der Preis. Da wird dann berichtet, aha, das wird jetzt subventioniert. Aber zu sagen: Wie ist das denn zu Hause bei euch? Wie geht ihr mit Essen um? Wie ist das eigentlich mit der Ernährung?“ (Interview 2, Z. 99–101)*

*„Es gibt keine Tür- und Angelgespräche mehr. Also das, worüber man Eltern am besten kriegt, gibt es in der Schule eigentlich nicht. Zu Elternabenden kommen die Interessierten. Und Elternbriefe, also alles was mit geschriebenem Wort*

*verbunden ist... ähm da werden total schöne Materialien erstellt, aber hmm. Die erste Hürde ist, dass es bei den Eltern ankommt.“ (Interview 1, Z. 99–103)*

Angesichts der hohen Bedeutung, die die befragten Schulen dem Elternhaus zugesprochen haben (vgl. Tab. 16), bleibt es unklar, warum sich in diesem Bereich nicht mehr Engagement an den Schulen entwickelt hat. Diese Frage kann mit der vorliegenden Studie nur aufgeworfen, aber nicht beantwortet werden. Es gibt jedoch Hinweise darauf, dass dabei ein pragmatischer Realismus im Sinne einer Akzeptierung geringer Einflussmöglichkeiten von Schule am Werk ist. Es wäre sinnvoll, hier zukünftig verschiedene Modelle des Austauschs zu erproben und damit gemachte Erfahrungen auszuwerten und der weiteren Debatte zugänglich zu machen.

### 3.17 Kommunikation mit Trägern und Essensanbietern – Verantwortungsteilung und Dialog

Wie bereits dargestellt, werden die meisten Schulmensen im Rahmen dieser Untersuchung entweder durch Caterer oder Pächter fremd bewirtschaftet (vgl. Tab. 5). Akzeptanz des Verpflegungsangebots ist auch für die Betreiber ein wichtiges Thema – denn sie ist die Grundlage für einen rentablen Betrieb. Wie die Experten berichten, ist die auch in unserer Studie sichtbar gewordene geringe Nachfrage nach schulischen Essensangeboten auch deutlich hinter den anfänglichen Erwartungen der Betreiber zurückgeblieben, mit der Folge, dass es teilweise sogar zu einem Rückzug einzelner Caterer gekommen ist:

*„Wir haben zum Teil auch Verträge mit Caterern oder Pächtern. Und da kam halt schon die Rückmeldung, sie haben sich die Inanspruchnahme höher vorgestellt, als sie so diesen Markt für sich erschlossen haben.“ (Interview 2, Z. 120–122)*

*„Und die andere Seite ist: Schulen verlieren ihre Caterer, weil es zu wenig Essensteilnehmer sind. Das ist natürlich doof für die Entwicklung der Qualität der Caterer oder der Qualität des Essens, das die anbieten. Weil es für die ja auch wieder gar nicht attraktiv ist überhaupt über Schulen nachzudenken. Das ist ein schweres Geschäft.“ (Interview 1, Z. 30–34)*

Es wird also im gemeinsamen Interesse von Schule und Betreiber liegen, die Akzeptanz des Angebots zu verbessern. Für Kommunikation und Austausch zwischen dem Betreiber der Mensa und der Schulgemeinde gibt es also allen Anlass.

Wie die Auswertungsergebnisse in Tabelle 30 zeigen, hat die Kommunikation mit dem Bewirtschafter der Mensa und anderen Beteiligten an 42 % der befragten Schulen eine eher große, an 25 % der Schulen eine sehr große Bedeutung. In einigen Fällen gaben die Antwortenden zusätzlich an, dass der Betreiber an Gremien wie der Schulkonferenz oder dem schulischen Mensa-Arbeitskreis teilnimmt. Knapp ein Viertel der un-

tersuchten Schulen gibt jedoch an, dass die Kommunikation mit dem Bewirtschafter einen eher geringen Stellenwert hat. Gründe für geringe oder sogar fehlende Kooperationsansätze mit den Betreibern können mit der vorliegenden Studie nicht identifiziert werden. Lediglich ein Hinweis wurde in den offenen Antworten gegeben – eine Schule beklagt mangelnde Einflussmöglichkeiten der Schule, da allein der Schulträger mit dem betreffenden Betreiber verhandelt und kommuniziert hat (Fragebogennummer 42).

**Tabelle 30: Welche Bedeutung haben derzeit Dialog und Kooperationen zwischen dem Bewirtschafter der Mensa und den anderen Akteuren (Lehrer und Lehrerinnen, Schüler und Schülerinnen, Eltern etc.) an Ihrer Schule zu?**

Bedeutung des Dialogs	Anteil in Prozent
sehr große	25 %
eher große	42 %
eher geringe	23 %
keine	4 %
k. A.	6 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

### 3.18 Einbindung der Schüler und Schülerinnen – als Kunden oder auch als Mitgestalter?

Eine Form der Einbindung von Schülerinnen und Schülern sind Zufriedenheitsbefragungen zum Mittagessensangebot. Hier haben die Kinder und Jugendlichen niedrigschwellige Möglichkeiten, Kritik zu äußern und Verbesserungen anzuregen. Zufriedenheitsbefragungen sind an den befragten Schulen relativ weit verbreitet – etwa 70 % der Schulen nutzen diese als Instrument der Zielgruppeneinbindung (vgl. Tab. 31).

**Tabelle 31: Gibt es bei Ihnen Zufriedenheitsbefragungen der Schüler und Schülerinnen zum schulischen Mittagessensangebot?**

Zufriedenheitsbefragungen	Anteil in Prozent
ja	69 %
nein	27 %
k. A.	4 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Die Schulen, an denen Zufriedenheitsbefragungen durchgeführt wurden, wurden im Fragebogen um Auskunft über die Ergebnisse der Befragungen gebeten. Hier wurde meist eine relativ hohe Zufriedenheit der Schüler und Schülerinnen mit dem Verpflegungsangebot angegeben. Kritik beziehe sich vor allem auf die Organisation der Essensausgabe und auf das Preisniveau der angebotenen Speisen. Vereinzelt würde die sehr schwankende Essensqualität bemängelt. Die relativ hohe Zufriedenheit der Schüler und Schülerinnen, welche aus den Befragungen an den Schulen hervorgeht, entspricht nur zum Teil den aus der Literatur bekannten Tendenzen. Aus Befragungen zum Schulessen geht zwar eine hohe grundsätzliche Zufriedenheit hervor, doch wird von Seiten der Schüler und Schülerinnen durchaus auch Kritik am Essensangebot geübt, vor allem in Hinblick auf Geschmack und Menüauswahl (vgl. ZMP 2005: 61). Daher ist anzunehmen, dass die gezielte Befragung gerade derjenigen, die das Essensangebot nicht in Anspruch nehmen möglicherweise eher zur Aufdeckung von Gründen für eine niedrige Akzeptanz des Mittagessens führen könnte.

Vermuten lässt sich allerdings, dass die Durchführung von Zufriedenheitsbefragungen und entsprechende Verbesserungsmaßnahmen durchaus einen positiven Einfluss auf die Akzeptanz des Schulessens haben können. Schulen, die Zufriedenheitsbefragungen durchführen, weisen insgesamt etwas höhere Teilnahmequoten bei Essensangeboten auf. Immerhin 26 % der Schulen, die Zufriedenheitsbefragungen durchführen geben eine Teilnahmequote von 30 % und mehr an (vgl. Tab. 32).

**Tabelle 32: Essensteilnahmen und Zufriedenheitsbefragungen**

Essensteilnahme	Zufriedenheitsbefragungen	
	Ja	Nein
< 10 %	16 %	31 %
10 – < 20 %	34 %	54 %
20 – < 30 %	19 %	8 %
30 % – < 50 %	13 %	–
50 – 100 %	13 %	8 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 45.

Deutlich weniger verbreitet als Zufriedenheitsbefragungen ist die aktive Einbindung der Schüler und Schülerinnen. Lediglich an 29 % der untersuchten Schulen gibt es eine aktive Beteiligung der Schüler und Schülerinnen bei der Essenszubereitung und im Service (vgl. Tab. 33). Auch die Beteiligung der Schüler und Schülerinnen an der Planung des Angebots besteht nur an 31 % der Schulen. Beide Beteiligungsformen sind nur äußerst selten (8 % bzw. 4 %) im Schulprogramm verankert.



**Tabelle 33: Welche der nachfolgenden Projekte, Maßnahmen bzw. Angebote gibt es an Ihrer Schule? Bitte geben Sie für jeden Bereich an, ob dieser Teil des Schulprogramms ist.**

Existierende Angebote an der Schule	gibt es an unserer Schule	im Schulprogramm verankert	keines von beiden
aktiver Einbezug von Schülern und Schülerinnen bei der Essenszubereitung und im Service	29 %	8 %	60 %
aktiver Einbezug von Schülern und Schülerinnen bei der Planung des Angebots	31 %	4 %	58 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

### 3.19 Essensangebote und pädagogische Angebote – ausbaufähige Möglichkeiten, beides zu verbinden

Ausgehend von der These, dass die Einbettung der Schulverpflegung in das pädagogische Konzept der Schule einen positiven Effekt auf die Akzeptanz der Mittagsverpflegung an Schulen hat, wurden die Schulen gebeten, über Art und Umfang des pädagogischen Angebots in den Bereichen Ernährung und Gesundheit sowie die Verknüpfung solcher Angebote mit dem schulischen Essensangebot Auskunft zu geben.

Die Themen Gesundheit und Ernährung werden an den meisten der befragten Schulen (79 %) im Rahmen von Lehrangeboten, Projekten und/oder AGs integriert (vgl. Tab. 34). Wir haben diejenigen Schulen, die solche Angebote vorhalten, gefragt, ob diese auch direkt mit der Schulverpflegung verbunden werden (vgl. Tab. 35). Die am weitesten verbreitete Praxis (an 48 % der Schulen) ist es, im Rahmen einiger weniger Lehrangebote eine Verknüpfung zu organisieren. An 26 % der Schulen werden die angebotenen Lehrprojekte überwiegend mit Bezug auf die Mittagsverpflegung gestaltet; lediglich an 8 % der Schulen betrifft das alle pädagogischen Angebote. Überhaupt keine Verknüpfung findet an 13 % der befragten Schulen statt.

**Tabelle 34: Existieren an der Schule Lehrangebote, Lernprojekte, Praxisprojekte oder AGs im Bereich Gesundheit und Ernährung?**

Pädagogische Angebote zu gesunder Ernährung	Anteil in Prozent
ja	79 %
nein	19 %
k. A.	2 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

**Tabelle 35: Werden diese Lehrangebote im Bereich Gesundheit und Ernährung direkt mit der Schulverpflegung verbunden?**

Verbindung der Angebote mit Schulverpflegung	Anteil in Prozent
ja, alle	8 %
überwiegend	26 %
einige wenige	53 %
Nein	13 %
Gesamt	100 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen, Schulen mit Lehrangeboten im Bereich Gesundheit und Ernährung; n = 38.

Einen etwas genaueren Einblick erlaubt Tabelle 36. Zumeist wird Ernährungs- und Gesundheitsbildung in Form von Unterricht angeboten – 75 % der Schulen haben ihr Angebot so organisiert. Das Schulessen wird im Unterricht jedoch lediglich an 44 % der Schulen thematisiert. Praxisorientierte Projektangebote gibt es an 58 % der Schulen.

**Tabelle 36: Welche der nachfolgenden Projekte, Maßnahmen bzw. Angebote gibt es an Ihrer Schule? Bitte geben Sie für jeden Bereich an, ob dieser Teil des Schulprogramms ist.**

Existierende Angebote an der Schule	gibt es an unserer Schule	im Schulprogramm verankert	keines von beiden
Ernährungs- und/oder Gesundheitsbildung im Unterricht	75 %	35 %	17 %
praxisorientierte Projektangebote zum Thema Ernährung und/oder Gesundheit	58 %	31 %	27 %
Thematisierung des Schulessens im Unterricht	44 %	10 %	44 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen; n = 48.

Die drei genannten Angebote sind jedoch überwiegend nicht Teil des formellen Schulprogramms. Von Seiten des hessischen Kultusministeriums wird angestrebt, dass bis 2011 in allen Schulen Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und Prävention sichtbar im Schulprogramm verankert sein sollen. In diese Richtung wirkt das Programm „Schule & Gesundheit“, wo Schulen Zertifikate für verschiedene Angebotsbereiche erwerben können. Bis 2011 sollen mindestens 40 % der Schulen Teilzertifikate für gesundheitsfördernde und/oder präventive Arbeitsschwerpunkte erworben haben und 5 % das Gesamtzertifikat Schule & Gesundheit, zu dem auch das Teilzertifikat Ernährung gehört.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Es werden Teilzertifikate in den Bereichen Ernährungs- & Verbraucherbildung, Bewegung & Wahrnehmung, Sucht- & Gewaltprävention vergeben. Diese drei Teilzertifikate sind für den Erhalt des Gesamtzertifikats verpflichtend. Zusätzlich ist der Erwerb eines Teilzertifikats aus einem der folgenden Bereiche verpflichtend: Umweltbildung/Bildung für eine nachhaltige Entwicklung, Verkehrserziehung/Mobilitätsbildung, Gesundheit von Lehrerinnen und Lehrern, oder ein anderes gesundheitsbezogenes Profil.

Einen Hinweis darauf, dass die Verzahnung pädagogischer Inhalte mit dem Schulverpflegungsangebot einen positiven Einfluss auf die Akzeptanz des Essensangebotes hat, gibt Tabelle 37. Hier zeichnet sich ab, dass jene Schulen, die pädagogische Angebote im Bereich Ernährung und Gesundheit anbieten und diese auch mit der Schulverpflegung direkt verknüpfen, höhere Teilnahmequoten haben, als diejenigen Schulen, die mit ihren vorhandenen Angeboten keine solche Verknüpfung herstellen.

**Tabelle 37: Verknüpfung der AGs im Bereich Gesundheit/Ernährung mit der Mittagsverpflegung und Essensteilnahme**

Teilnahme	Überwiegend KEINE direkte Verknüpfung der AGs im Bereich Gesundheit/Ernährung mit SV (n = 24)	Überwiegend direkte Verknüpfung der AGs im Bereich Gesundheit/Ernährung mit SV (n = 13)
Hohe TN*	21 %	31 %
Niedrige TN*	79 %	69 %

\* „Hohe TN“ = > 30 %; „Niedrige TN“ < 30 %

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen.

Auch in den Experteninterviews wird die Verknüpfung des schulischen Essensangebotes mit pädagogischen Angeboten als wichtiger Faktor für den nachhaltigen Erfolg der Schulverpflegung eingeschätzt. Diese Verknüpfung wird auch deshalb geschätzt, weil eine rein kognitive Vermittlung von Gesundheits- und Ernährungsfragen als wenig erfolgversprechend angesehen wird:

*„Wir hatten ein Projekt mit der Verbraucherzentrale Frankfurt. [...] Und da ging es auch darum, gesunde Ernährung in die Schule einzubringen. [...] Also ein Ergebnis war, dass sie z.B. Kisten mit Arbeitsmaterial zusammengestellt haben für die Lehrer – da war alles Mögliche drin, Arbeitsblätter und so weiter – das wurde, wird sehr wenig abgerufen. [...] Ich bin da sowieso skeptisch gegen diese Grundtendenz, so, hat man ein Problem, macht man es zum Unterrichtsfach. Das ist ja oft so kurzschlüssig.“ (Interview 2, Z. 192–401)*

*„Das wäre ja jetzt wieder eine Frage von Ernährungsbildung. Und wie das verzahnt wird, auch darüber wird diskutiert. Und natürlich auch wieder darüber, wie man das bezahlen kann. Also diesen Ansatz der Ernährungsbildung auch noch zusätzlich zum Thema Schulverpflegung noch mit reinzubringen. UND das vor allen Dingen ganz eng miteinander zu verknüpfen“. (vgl. Interview 1, Z. 242–247)*

## 4 Zusammenfassung und Ausblick

### 4.1 Die wichtigsten Ergebnisse in Kürze

1. *Schulen sind in Hinblick auf die Ausgestaltung von Essensangeboten eine zentrale Entscheidungsebene – auch wenn ihre Autonomie begrenzt ist*

Schulen können in verschiedenster Hinsicht auf die Gestaltung von Essensangeboten Einfluss nehmen. Das betrifft nicht nur Einzelheiten der Angebotsentwicklung, sondern auch die grundlegende Frage, wer das Essensangebot an der Schule bewirtschaftet. Über 90 % der Schulen haben angegeben, an der Entscheidung über die Bewirtschaftungsform beteiligt gewesen zu sein. Bereits von dorthier ergibt sich ein Pluralismus der Organisationsform der Angebote. Neben Lösungen, bei denen ein freigemeinnütziger oder privater Träger als Caterer das Angebot übernimmt, war immerhin in fast einem Drittel der Fälle eine Eigenbewirtschaftung durch die Schule bzw. durch einen ihr zugeordneten Mensa-/Förderverein zu verzeichnen.

2. *Die Entwicklung einer breit akzeptierten Kultur des Schulessens ist ein Langzeitprogramm. Es gibt keinen Königsweg zu einer kurzfristigen Steigerung der Teilnahmezahlen.*

Wir waren bei unserer Untersuchung davon ausgegangen, dass unterschiedliche Vorgehensweisen und Konzepte bei der Entwicklung von Schulverpflegungsangeboten auch unmittelbar zu deutlichen Unterschieden bei der Inanspruchnahme führen. Wir nahmen an, dass insbesondere Faktoren wie eine partizipative Ausgestaltung und die Verknüpfung von Essensangeboten und pädagogischen Projekten einen deutlichen Unterschied bei den Teilnahmezahlen machen würde. Das hat sich nicht bestätigt. In Schulen, die sich mit den von uns thematisierten Qualitätsaspekten und Faktoren der Schulumwelt besonders intensiv auseinandergesetzt und in diesem Sinne sehr viel Mühe gegeben haben, war keine klare Korrelation mit Angaben zu höheren Beteiligungsniveaus zu verzeichnen. Nur in einem Fall ergab sich eine diskutable Korrelation. Die Schulen, die Mittagessensangebote direkt mit Lehrangeboten und Arbeitsgruppen zu Fragen von Gesundheit und Ernährung verknüpfen, gaben etwas häufiger als andere eine höhere Beteiligungsquote an (s. Punkt 13). Wir haben daraus zweierlei gefolgert. Bei der Verbesserung von Akzeptanz müssen viele Faktoren zusammenwirken; kein einziger hat einen unmittelbaren Effekt. Und selbst sehr komplexe und elaborierte Angebote müssen sich damit konfrontieren, dass unmittelbare Effekte auf das Nutzungsniveau ausbleiben. Die Entwicklung einer breit akzeptierten Kultur des Schulessens ist ein Langzeitprogramm.

3. *Die gegenwärtige Inanspruchnahme von Essensangeboten – auf niedrigem Niveau und ohne große Dynamik*

Betrachtet man die Teilnahmequoten der Schüler und Schülerinnen am Schulessen, so sind die Zahlen ernüchternd. Nur knapp ein Viertel der befragten Schulen erreicht mit ihren Angeboten mehr als 30 % der Schüler und Schülerinnen. An der Mehrheit der Schulen liegt die Teilnahmequote unter 20 %. Dabei ist zu berücksichtigen, dass mehr als 90 % der Schulen seit mehr als einem Jahr und über 40 % seit mehr als drei Jahren über ein Angebot verfügen. Trotzdem gaben nur 46 % der Schulen an, dass im letzten Jahr die Inanspruchnahme des Angebots gestiegen sei; immerhin jede fünfte Schule verzeichnet sogar eine sinkende Inanspruchnahme.

4. *Keine Benachteiligung, aber auch kein sozialer Ausgleich – Die Wahrnehmung von Angeboten unter Schüler und Schülerinnen aus sozial schwachen Familien*

Mehr als 80 % der Schulen nutzen Programme zur Essenssubvention. Befragt nach der Inanspruchnahme des Essensangebots durch Schüler und Schülerinnen aus sozial schwachen Familien im Vergleich zum Schuldurchschnitt gaben ca. drei Viertel aller Schulen an, dass die Teilnahme aus diesem Herkunftsbereich durchschnittlich (45 %) bzw. sogar unterdurchschnittlich (28 %) sei. Es nutzen also auch Schüler und Schülerinnen aus sozial schwachen Familien das Angebot nur durchschnittlich – das wäre bei der Mehrheit der Schulen etwa in jedem fünften Fall. Von der oft beschworenen Ausgleichsfunktion der Schulen für familiäre Defizite im Bereich der Alltagsversorgung kann also bisher noch keine Rede sein.

5. *Nur für „die Kleinen“ attraktiv? Die Akzeptanz schulischer Essensangebote variiert mit dem Alter*

Fast zwei Drittel der Schulen gaben an, dass in den Klassen 5-7 die Teilnahme an den Essensangeboten überdurchschnittlich hoch sei; umgekehrt wurde für die Klassen 8-10 und 11-13 eine unterdurchschnittliche Nutzung (so 48 % bzw. 38 % der Antworten) angegeben. Schüler und Schülerinnen der Oberstufe, die im Unterschied zu den Jüngeren die Möglichkeit haben, das Schulgelände zu verlassen, nehmen also noch seltener als der Durchschnitt die schulischen Angebote wahr. Das heißt, dass in dieser Altersklasse bisher häufig nur eine kleine Minderheit, nicht einmal ein Fünftel der Schüler, erreicht wird.

6. *Zentraler Einflussfaktor – Das Verhalten von Elternhäusern und Familien*

An den befragten Schulen wird durchweg der Einfluss des Elternhauses als der wichtigste Einflussfaktor bei Entscheidungen zur Teilnahme am Schulessen angesehen. Verpflegung zu Hause und durch Mitgebrachtes von zu Hause wurden insgesamt mit großem Abstand als wichtigste Gründe für eine Nichtteilnahme an Schulessensangeboten genannt. 43 Nennungen reihten diese Gründe auf Platz 1 oder 2 ein. Der danach am häufigsten genannte Faktor (s. Punkt 5) erreichte lediglich 26 Nennungen auf diesen beiden Plätzen. Die Antworten zu zwei weiteren diesen Problemkreis berührenden

Fragen erhärten noch die gerade genannte Einschätzung, dass die Rolle der Elternhäuser den wichtigsten Einflussfaktor darstellt. Wie immer man diesen Umstand interpretiert – für die weitere Akzeptanzentwicklung bei schulischen Essensangeboten ist das Eingehen auf Alltags- und Versorgungskultur von Familien eine Schlüsselfrage. Akzeptanz für neue Lösungen setzt Vertrauensbildung bei den Eltern voraus.

#### *7. Essensangebote und Schulkioske – wenn Schulen gleichzeitig Verschiedenes tun*

Befragt, welche sonstigen Einflussfaktoren nach Meinung der Schulen die Schüler und Schülerinnen von der Teilnahme an Mittagessensangeboten abhalten, wurde an zweiter Stelle die Nutzung von Snackangeboten in den Schulen genannt. Dieser Faktor wurde insgesamt als wichtiger eingeschätzt als die dann auch noch genannten Faktoren der Verfügbarkeit von Angeboten des Einzelhandels, von Fast-Food-Angeboten, Cafés, Bistros oder der Inanspruchnahme von Lieferservices. Schulische Snackangebote sind offenbar ein gern genutzter Weg zur Verpflegung in der Schule, der dort dann dem warmen Mittagessen vorgezogen wird. Einerseits kann man dies kritisch werten – etwa unter dem Gesichtspunkt von Qualität und Gesundheit und angesichts der Tatsache, dass Schulen hier ihrem eigenen Angebot warmer Mittagessen Konkurrenz machen. Andererseits kann man die Nutzung von Snackangeboten aber auch als einen positiven Verweis auf bislang unterschätzte Möglichkeiten der Entwicklung von breit genutzten Schulverpflegungsangeboten sehen – nicht in der Form eines (oft) gemeinsamen warmen Mittagessens sondern eben der des individuell und ad hoc gestalteten Imbisses.

#### *8. Räume, Zeitgestaltung, Service und mehr – es geht nicht allein um die Essensqualität*

Auf die Frage, welche mit dem schulischen Essensangebot zusammenhängenden Qualitätsmerkmale als mehr oder minder entscheidend für eine Nichtteilnahme eingeschätzt werden, wurde erwartungsgemäß „Essen schmeckt nicht“ als häufigster Grund genannt. Daran anschließend wurden in der Reihenfolge der Häufigkeit der Nennungen als vermutliche Gründe die folgenden genannt: Schüler und Schülerinnen wollen sich in der Mittagspause nicht in der Schule aufhalten; sie sehen die Auswahlmöglichkeiten beim schulischen Angebot als zu gering an; sie finden den Service schlecht, die Räumlichkeiten unattraktiv und das Bestell- und Abrechnungssystem zu kompliziert. Interessanterweise wurde dem Einflussfaktor Essenspreis, der ja bei der Einführung schulischer Mittagstische die größte öffentliche Beachtung fand, der geringste Einfluss zugesprochen. Was immer man von dieser Reihung der Einflussfaktoren halten mag – sie erinnert daran, dass die häufige Fokussierung von Debatten allein auf Essensqualität oder Preis Gefahr läuft, das komplexe Problem der Entwicklung eines attraktiven Gesamtangebotes zu verfehlen.



### *9. Kantine und Cafeteria – Verschiedene Gesamtkonzepte für schulische Essensangebote*

Ein Ziel der Untersuchung war es, jenseits der Bewertung von Einzelfaktoren für die Akzeptanz von schulischen Essensangeboten auch mehr über die Konzepte zu erfahren, die Schulen bei der Entwicklung solcher Angebote als erfolgversprechend ansehen. Sie wurden deshalb auch gefragt, welchem von mehreren kurz umschriebenen Gesamtkonzepten für ein schulisches Essensangebot sie sich am ehesten zuordnen. Am häufigsten entschied man sich (44 % der Antworten) für das Modell Cafeteria/Bistro und dann (mit je 33 bzw. 15 % der Nennungen) für das Modell Kantine und Mensa. Gefragt, welche Schlagwörter am besten das Essensangebot an der jeweiligen Schule kennzeichnen, wurden die Begriffe „gesundheitsfördernd“, „gemeinschaftsfördernd“ und „professionell“ mit Abstand am häufigsten genannt. Was immer im Einzelnen mit solchen Leitbildern und Begriffen assoziiert werden mag – die Befunde können Anlass geben, jenseits der Betrachtung von Einzelfaktoren eine Debatte darüber zu initiieren, was für eine Art von Projekt und Gesamtkonzept man bei der Einführung von Essensangeboten an Schulen verfolgt.

### *10. Die Gestaltung der Essensangebote – nicht nur ein Spezialistenthema*

Grundsätzlich ist an den Schulen die Einsicht vorhanden, dass es sich bei der Einrichtung von Essensangeboten nicht nur um ein technisch-organisatorisches Problem handelt, das man Spezialisten überlassen sollte. Mehrheitlich wird angegeben, dass in Schulkonferenzen und Lehrerkonferenzen darüber gesprochen wird. Dazu passt, dass man dem Dialog und der Kooperation mit dem Bewirtschafter des jeweiligen Angebots und anderen Akteuren in zwei Drittel der Fälle eine sehr bzw. eher große Bedeutung einräumt. In dieser grundsätzlich auf Information, Kommunikation und Dialog orientierten Perspektive sind dann natürlich je nach Tradition und Schulkultur sehr viele unterschiedliche Varianten von Beteiligung denkbar.

### *11. Informiert aber kaum je einbezogen – die Eltern*

Mehr als drei Viertel aller befragten Schulen gaben an, dass im Laufe der letzten sechs Monate Schulverpflegung auch ein Thema im Elternbeirat war und Eltern durch Information zur Schulverpflegung mit eingebunden wurden. Doch nur in 38 % der Fälle wendet man sich an Eltern auch in Hinblick auf Mitsprachemöglichkeiten (z. B. Wahl des Caterers, Gestaltung des Essensangebots). Und nur eine kleine Minderheit – 15 % der Schulen – gab an, Eltern auch in Hinblick auf konkrete Mitarbeitsmöglichkeiten (z. B. bei der Speisenzubereitung, Mensaverwaltung oder Mitarbeit in einem Förderverein) anzusprechen. Diese Befunde sollten zu denken geben. Einerseits sehen die Schulen das Verhalten der Eltern als Einflussfaktor Nr. 1 für die Nutzung oder Nichtnutzung schulischer Essensangebote an; andererseits beschränken sie den Dialog mit den Eltern aber in der Mehrzahl der Fälle auf bloße Mitteilungen.



## *12. Einbindung der Schüler und Schülerinnen – als Kunden, aber kaum als Mitgestalter*

Die Schüler und Schülerinnen selbst werden in hohem Maße auch als Kunden wahrgenommen, deren Urteil von Interesse ist. Mehr als zwei Drittel der Schulen gab an, Zufriedenheitsbefragungen durchzuführen. Allerdings wird an zwei Drittel der Schulen bislang erst gar nicht versucht, die Schüler und Schülerinnen auch bei Essensplanung und -zubereitung oder bei der Organisation des Service auf Mitarbeit hin anzusprechen.

## *13. Essensangebote und pädagogische Angebote in Sachen Gesundheit und Ernährung – bislang wenig Verbindungen*

Fast 80 % der Schulen gab an, dass bei Ihnen Lehrangebote, Lernprojekte, Praxisprojekte oder AGs im Bereich Gesundheit und Ernährung existieren. Bei einer detaillierteren Nachfrage vermerkte immer noch mehr als die Hälfte, hier nicht nur Unterricht sondern auch praxisorientierte Projektangebote zu betreiben. Doch lediglich ein Drittel gab an, diese pädagogischen Angebote in ihrer Gesamtheit oder überwiegend mit dem eigenen Verpflegungsangebot zu verknüpfen. Nur in diesem Zusammenhang ergab sich übrigens eine erkennbare Korrelation mit Angaben zur Teilnahmequote an Mittagessensangeboten. 31 % der Schulen, die ihre pädagogischen Angebote mit der Mittagsverpflegung verknüpfen, hatten auch angegeben, dass bei ihnen die Teilnahmequote an den Mittagessen hoch (größer 30 %) sei; bei Schulen, wo eine solche Verknüpfung nicht bestand, machten nur 21 % eine solche Angabe. Hier könnte also ein Faktor liegen, dessen positives Aufgreifen auch auf kürzere Sicht eine verbesserte Akzeptanz in Aussicht stellt. Ansonsten muss man mit Blick auf die Untersuchung insgesamt feststellen, dass es keinen engen kurzfristig wirksamen Zusammenhang zwischen mehr oder weniger „aufwendigen“ Konzepten und Praktiken zur Essensversorgung und Umfang und Dynamik von Teilnahmelevels gibt. Veränderungen in der Kultur von Alltagsgestaltung und Ernährung stellen sich auch hier wohl nur langsam und allmählich ein.

## **4.2 Was man hinsichtlich der Entwicklung schulischer Essensangebote lernen sollte. Eine Aufforderung, den bisher vorherrschenden Diskurs zu überdenken.**

Reformen, gleich in welchem Politikbereich, basieren nicht nur auf einer Reihe von einzelnen Maßnahmen und Annahmen. Sie spiegeln in der Regel auch immer ein bestimmtes Problem- und Politikverständnis wieder. Dieses Verständnis, das im Tenor von Dokumenten und Untersuchungen, aber vor allem auch in Stellungnahmen von Experten und Beteiligten (oft nur indirekt) aufscheint, kann man als Diskurs bezeichnen. Er definiert sich nicht nur darüber, wovon gesprochen wird, sondern auch darüber, wovon man schweigt. Bei unterschiedlichen Auffassungen im Detail und unterschied-

lichen Orientierungen gibt es dabei in der Regel so etwas wie einen „mainstream“ der Einstellungen und Orientierungen, oder, mit anderen Worten, einen vorherrschenden Diskurs.

Der vorherrschende Diskurs zu Essensangeboten an Schulen und ihren Einrichtungen lässt sich nach unserem Eindruck kurz so zusammenfassen: Bei Familien und Schüler und Schülerinnen gibt es vor dem Hintergrund von Entwicklungen in den Familien und ihrem Umfeld (verstärkte Berufstätigkeit von Müttern, Individualisierung, Mobilität, wachsende Zahlen von „Problemfamilien“) und aufgrund der Entwicklung zu Schulen mit Ganztagsangeboten nicht nur klar erkennbare Bedarfe, sondern auch dem entsprechende Bereitschaften zur Nutzung von Schulverpflegungsangeboten. Deren Beantwortung sollte durch Einrichtungen geschehen, für deren Ausgestaltung vor allem experten-gestützte Qualitätsüberlegungen und Standards – speziell in Hinblick auf die Essensqualität – maßgeblich sein sollten. Ist dieser Prozess einmal in Gang gesetzt, so können die Angebote – aufbauend auf den Bedarfen und Bereitschaften bei den Betroffenen – auch mit entsprechender Nutzungsbereitschaft rechnen. In der Tradition der Deckung öffentlicher Bedarfe kommt es im Weiteren dann vor allem darauf an, speziell durch die Klärung von Kostenfragen allen zu versorgenden jungen NutzerInnen und BürgerInnen diese Angebote gleichermaßen zugänglich zu machen. In dieser Perspektive ist der Implementationsprozess von schulischen Essensangeboten dann schließlich so etwas wie ein Selbstläufer.

Mit Blick auf die hier vorgelegte Studie, aber auch unabhängig davon, lässt sich jedoch die Stimmigkeit dieses Diskurses bezweifeln. Vor allem die bislang recht geringe Akzeptanz schulischer Essensangebote sollte zu denken geben. Hinweise auf fragwürdige Annahmen und Problemverständnisse ergeben sich aber auch aus anderen in unserer Studie sichtbar gewordenen Fakten und Entwicklungen. Wir möchten deshalb abschließend in sechs Punkten zusammenfassen, wo sich an dem gerade skizzierten bisher vorherrschenden Diskurs etwas ändern sollte, wo es u. E. also gilt, umzulernen.

*1. Lernen, die Entwicklung von Essensangeboten im Kontext von Wahlmöglichkeiten der Adressaten zu denken. Schüler und Schülerinnen haben Konsumentenfreiheiten.*

Es war offenbar nicht richtig davon auszugehen, dass Schüler und Schülerinnen mit Essensangeboten so umgehen müssen, wie mit anderen an den Schulen verordneten Reformen – sie im schlechtesten Fall mit einigem Zögern, im besten Fall als willkommenes Angebot zu akzeptieren. Tatsächlich unterscheiden sich Essensangebote an Schulen von den meisten anderen schulischen Angeboten dadurch, dass die Schüler und Schülerinnen hier auch KonsumentenInnen mit Wahlmöglichkeiten sind. Im Unterschied zu sonstigen öffentlichen und sozialstaatlichen Angeboten haben die Adressaten die Möglichkeit, auf eine ganze Reihe privater Alternativen zurückzugreifen. Dass das in beträchtlichem Umfang geschieht, hat unsere Studie gezeigt. Akzeptiert man das aber, so hat das umfassende Konsequenzen. Es geht dann nicht mehr einfach um „öffentliche Bedarfsdeckung“. Aufgabe ist vielmehr die Entwicklung von Einrich-

tungen und Dienste, die sich in vieler Hinsicht ihre Kunden und Marktanteile erst noch erobern müssen – in Konkurrenz zu anderen Angeboten. Ein Diskurs, der schulische Essensangebote in dieser Perspektive sieht, als öffentliches Angebot für junge BürgerInnen und gleichzeitig auch als ein Angebot an sie als KonsumentInnen, ist u. E. jedoch bislang noch unterentwickelt.

2. *Lernen, wie verschieden der Rhythmus von Reformen und Politik und der Rhythmus ist, in dem sich Ess- und Alltagsgewohnheiten ändern. Das „mainstreaming“ von Schulessen ist ein Langzeitprogramm, für das es Dialog und Vertrauensbildung braucht.*

Wenn gerade pauschal von privaten Alternativen zu schulischen Essensangeboten gesprochen wurde, so ist diese Feststellung ungenau. Die Gewohnheiten von Familien, deren Essgewohnheiten und Esskultur, sei es daheim, oder in Hinblick auf die Versorgung der Kinder, wenn sie außerhalb essen, sind nicht etwas, das man so umstandslos ändern kann, wie das Gebaren von Einrichtungen oder Organisationen. Das gilt natürlich auch für die Gewohnheiten der Schüler und Schülerinnen selbst. Es geht dabei nicht allein um kognitive Prozesse, ein abstraktes Abwägen der Vor- und Nachteile verschiedener möglicher Lösungen und Verhaltensweisen, sondern auch um den Aufbau von Vertrauen in die neuen zunächst oft unbekannten und ungewohnten Angebote der Schulen. Akzeptiert man, dass sich Alltagskulturen erst langsam ändern, selbst dann, wenn es „objektiv“ überlegene Alternativen gibt und dass es darum geht Vertrauen in neue Lösungen zu fassen, dann hat das Konsequenzen. Der Erfolg von Essensangeboten von Schulen hängt von entsprechenden begleitenden Dialogstrategien ab. Es geht darum, möglichst gut über die neuen Angebote, deren Qualitäten und damit verbundenen Möglichkeiten zu informieren. Der Erfolg eines überzeugenden „marketing“ hängt von entsprechenden vertrauensbildenden Strategien ab. Nicht nur private Güter brauchen ein derartiges Marketing. Heute sind immer mehr auch öffentliche Dienstleistungen auf solche begleitenden Strategien angewiesen. Wenn es also richtig ist, dass die Entwicklung der Inanspruchnahme schulischer Essensangebote von der eigentümlichen Trägheit von Alltagskulturen und Gewohnheiten bei den Adressaten abhängig und in vieler Hinsicht auch Vertrauenssache ist, dann sollte man sich über die geringe Dynamik bei der Akzeptanz, die in unserer Studie festgestellt wurde, nicht wundern; man sollte angesichts dessen aber auch nicht resignieren. Gefragt sind einerseits Dialog- und Lernstrategien bei denen alle Seiten ihre Orientierungen ein Stück weit überprüfen müssen, andererseits Verbesserungen, die auch dann Sinn machen, wenn ihnen nicht sogleich eine verstärkte Nachfrage auf dem Fuße folgt.

3. *Lernen, Eltern und Familien mitsamt ihren Versorgungsgewohnheiten und -problemen ernst zu nehmen. Es geht um Vertrauensbildung, Ergänzung und Unterstützung, nicht einfach um Ersatzvornahmen*

Dass kulturelle Familien- und Alltagsgewohnheiten eine nicht unerhebliche Beharrungskraft haben, ist gerade bereits angesprochen worden. Wichtig sind Diskurse, die ein realistisches Bild der Alltagskultur in Familien geben, wo nicht einfach ein rasches

und umstandsloses Einschwenken auf von Schulen inszenierte Umstellungen in den Ernährungsgewohnheiten ihrer Kinder unterstellt werden kann. Bedacht werden muss insbesondere, was vorhandene Untersuchungen bereits gezeigt haben: das Vertrauen von Eltern in die neuen schulischen Essensangebote kann nicht vorausgesetzt, es muss oft erst noch erworben werden. Will man also Eltern und Familien für eine Kooperation gewinnen, bei der sie Chancen erkennen und bisherige Routinen in Frage stellen, dann braucht es gerade in diesem Bereich mehr Austausch und Strategien der Vertrauensbildung. Unser Eindruck ist, dass es beim Prozess der Einrichtung von Ganztagsangeboten und Optionen auf Schulverpflegung bislang zu wenig Schul-Elternschaft-Dialoge gibt. Die gegenwärtige Situation ist paradox. Gerade dem Faktor, der laut unserer Befragung den größten Einfluss auf Akzeptanz hat – den Elternhäusern – wenden die Schulen in der Regel keine besondere Aufmerksamkeit, Anstrengung und Phantasie zu. Es muss wohl kaum betont werden, dass ein vertrauensbildender Dialog eher gelingt, wenn von Seiten der Schulen deutlich gemacht wird, wie sehr man die Leistungen der Familien für die Kinder und Schüler und Schülerinnen und deren Versorgung schätzt – dass es also nicht darum geht, schulischerseits in punkto Essensversorgung mit dem „Konkurrent Familie“ in Wettbewerb zu treten.

Auch mit Blick auf die Familien, denen man heute oft attestiert, dass sie in vieler Hinsicht den Versorgungsaufgaben für ihre Kinder nur unzureichend gewachsen sind, könnten sich Veränderungen empfehlen. Im gängigen Diskurs heißt es oft nur allzu schnell, dass dann eben durch die Schule angeboten werden muss, was die Kinder daheim nicht bekommen. Man könnte aber auch darüber nachdenken, inwieweit die Schule nicht bei der Wiedergewinnung familialer Kompetenz assistieren könnte, etwa durch Einrichtung von Kochkursen für Schüler und Schülerinnen und Eltern. Der Einwand, dass es dafür kaum Mittel gibt, liegt auf der Hand, aber auch eine Gegenrede: Wenn man Angebote zur Förderung familialer Kompetenz grundsätzlich für besser hält als staatliche Ersatzvornahmen, dann sollte über einen entsprechenden Schwenk bei Aufgaben und Zielen für Mittelvergabe nachgedacht werden.

#### *4. Lernen, schulische Essensangebote im Plural zu denken. Fortschritte ergeben sich auch aus dem Wettbewerb verschiedener Modelle und Praktiken*

Dass schulische Essensangebote heute sehr vielfältig sind, ist allen Beteiligten bekannt. Man kann diesen Umstand aber unter verschiedenen Blickwinkeln sehen. Bisher scheint uns oft eine Perspektive tonangebend zu sein, die diese Vielfalt lediglich als Merkmal einer frühen Entwicklungsphase toleriert und auf eine möglichst baldige weitergehende Standardisierung zielt. Wenn es aber richtig ist, dass schulische Essensangebote sich gewissermaßen an einer Schnittstelle von Markt und öffentlicher Einrichtung bewegen, dann sollten sich solche Normierungs- und Standardisierungskonzepte verbieten, die im Geiste des Modells der alten öffentlichen (Einheits-)Einrichtung gedacht sind. Wo eine größere Pluralität der Schullandschaft immer selbstverständlicher wird, sollte auch eine Pluralität der Essensangebote wünschenswert sein.

Wie unsere Studie gezeigt hat, betreffen Unterschiede nicht nur dieses oder jenes Einzelmerkmal sondern auch das gesamte Modell oder Leitbilder der Schulverpflegung. Wir haben dabei zum Beispiel von Angeboten in der Tradition der Mensa und Kantine aber auch vom Typus des Bistros gesprochen, der sich an schon vorhandenen Modellen aus dem kommerziellen Bereich orientiert. Es mag noch andere Leitbilder und Modelle geben und zwischen den damit markierten Eckpunkten wird viel Platz für Mischformen sein. Wichtig scheint uns jedenfalls zu sein, aus einem Diskurs hervorzutreten, wo es zumeist nur um technische und organisatorische Verfahren und um diese oder jene Einzelheit eines gedachten zukünftigen Idealmodells geht. Es gilt, in eine Diskussion über das einzutreten, was sich heute jenseits von Einzelfragen an Leitbildern herauschält.

5. *Lernen nach Modellen zu suchen, die die Präferenzen von Schülern und Schülerinnen respektieren und gleichwohl nicht darauf verzichten, pädagogisch und sozialpolitisch anspruchsvoll zu sein.*

Wenn es um Reformmodelle geht und man sich international umschaute, hört man nur allzu oft: „fein“, oder, „schrecklich“ und „aber bei uns ist das ja nicht möglich“! Das dürfte wohl auch der Fall sein, wenn weit Gereiste aus amerikanischen Schulen berichten, wo man sich lange Diskussionen und Modellversuche zum Schulessen spart und gleich McDonalds oder BurgerKing für die Versorgung in der Schule unter Vertrag nimmt. Und warum auch nicht? So könnte man gegenüber einem Chor von Ablehnung ketzerisch fragen. Beweisen diese Anbieter nicht tagtäglich, dass sie genau das bieten, was ganz viele Jugendliche wollen? Eine spontane Widerrede zu dieser Feststellung würde lauten, dass es ja nicht einfach darum geht, die Präferenzen der Schüler und Schülerinnen zu bedienen, sondern auch auf bestimmte Qualitäten in punkto Ökologie, Gemeinschaftsbildung etc. zu achten. Damit ist man bei einem Grunddilemma öffentlicher sozialstaatlicher Einrichtungen und Angebote in der heutigen Konsumgesellschaft angelangt. Inwieweit sollen solche Angebote den Adressaten geben was sie wollen, also die Wahl den Einzelnen überlassen und inwieweit sollen sie übergeordneten Qualitätszielen verpflichtet bleiben? Im Bereich der Schulverpflegung haben die Schülerinnen und Schüler die Wahl zwischen Versorgungsalternativen. Wenn man sich mit der Art des schulischen Angebots nicht einfach an das, was bei den Schülern und Schülerinnen beliebt ist, anpassen will, aber umgekehrt auch nicht das für richtig gehaltene stur verordnen kann, ist man beim eigentlichen Dilemma angelangt – Wege zu finden, einerseits Präferenzen der Adressaten zu bedienen, gleichzeitig aber auch für Qualitäten und Werte einzustehen, die man aus gesellschaftspolitischen und pädagogischen Erwägungen nicht einfach aufgeben will. Wo zwischen dem unverbindlichen Individualismus des Bistros, den Anforderungen an ökologische Korrektheit und Ernährungsqualitäten und dem Ziel, Mitwirkungsbereitschaft und Gemeinschaftssinn zu kultivieren, will man sich aber ansiedeln? Wie will man in Spannung zu einander stehende Anforderungen vermitteln? Jenseits eines überlebten Diskurses, der meint, Schülern und Schülerinnen verordnen zu können, was pädagogisch oder sonst wie wertvoll ist und jenseits eines Diskurses, der dazu rät, den jungen Konsumenten und

Konsumentinnen staatlicherseits einfach zu finanzieren was sie bevorzugen, bräuhete es also einen neuen Diskurs. Es sollte nach Möglichkeiten und attraktiven Modellen fragen, mit denen öffentliche Anliegen und Interessen und private Vorlieben auf mittlere Sicht näher zusammen kommen könnten. In vieler Hinsicht geht es heute genau darum, wenn man über gute Modelle zur schulischen Essensversorgung diskutiert.

*6. Lernen, in diesem Sinne gute Essensangebote zu entwickeln, ist auch so etwas wie ein Testfall für den Entwicklungsstand der eigenen Schulkultur*

Es ist sicherlich zu begrüßen, dass Schulen, der Schulalltag und schulische Reformen ins Zentrum der öffentlichen Aufmerksamkeit und der großen Politik gerückt sind. Trotzdem lässt sich mit gutem Grund argumentieren, dass die Tradition und Kultur einer Schule den wichtigsten Rahmen bildet – auch für die Bestimmung von Konzepten zu schulischen Essensangeboten. Die jeweilige Schulkultur entscheidet mit darüber, was innerhalb einer Schule als denkbar, wünschenswert, notwendig und machbar angesehen wird. Und sie wirkt wie ein Filter in Hinblick auf das, was man „von außen“ an Anforderungen, Wünschen oder Kritik an sich in der Schule herantreten lässt. Die Art und Weise, wie die jeweilige Schule mit der Aufgabe der Entwicklung von Essensangeboten umgeht, ist aufschlussreich für ihre Schulkultur. Das meint aber nicht, dass eine Schulkultur und -tradition den Umgang mit dieser Frage und Aufgabe vollständig vorherbestimmt. Es kann ja auch sein, dass sich am Projekt Schulesen sonst latente Wünsche und Bereitschaften in Hinblick auf eine Erneuerung und Verbesserung der Schulkultur aktivieren lassen. Wenn es aber richtig ist, dass in den letzten Jahren nicht nur mehr „Stress“ sondern auch mehr „Farbe“ in die Schullandschaft gekommen ist, dann heißt das auch, dass die Einrichtung von Essensangeboten und die Verständigung auf dieses oder jenes Konzept für die Beteiligten Last und Lust zugleich ist.



## 5 Literaturverzeichnis

Arens-Azevedo, U./Laberenz, H. (2008): Strukturanalyse Schulverpflegung. Im Auftrag der CMA, Hamburg, CMA.

Bartsch, S. (2008): Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. Köln: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Online verfügbar unter <http://www.bzga.de/?uid=9b43bd8a71f40ccc93b07f9a0fb97c07&id=medien&sid=1&idx=1494>, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

BMBF (2006) – Bundesministerium für Bildung und Forschung: Mittagessen für alle. Pressemitteilung vom 08.09.2006, o. O., Online verfügbar unter <http://www.ganztagsschulen.org/6130.php>, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Deumert, R. (2007): Attraktive Schulverpflegung – aber wie. In: Ernährung – Wissenschaft und Praxis, H. 7, S. 324–325, Online verfügbar unter <http://www.springerlink.com/content/x40j076l22371731/fulltext.pdf>, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Ökologischer Großküchen Service (ÖGS) Verbraucherzentralen (2005): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen, Bonn, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

DGE (2007): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, 1. Aufl., Bonn, DGE.

DGE (2009a): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, 2. Aufl., Bonn, DGE.

DGE (2009b): Checkliste zu den „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“, Bonn, DGE.

Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung (o.J.): Auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule. Argumente des Deutschen Forums Prävention und Gesundheitsförderung. o. O., Online verfügbar unter [http://www.bvpraevention.de/bvpg/images/Downloads/GesFoerder\\_Ganztagschule.pdf](http://www.bvpraevention.de/bvpg/images/Downloads/GesFoerder_Ganztagschule.pdf), zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Evers, A., Hämel/K., Meier-Gräwe, U. (2009): Der Wandel des Essalltags – Veränderungen im Familienbereich und neue Aufgaben von Schule. In: Spiegel der Forschung, Jg. 26, H. 1, S. 66–73, Online verfügbar unter <http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2009/7157/>, zuerst veröffentlicht: 11.08.2009, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Falkenberg, B. (2007): “primakids” – Gesundheitsfördernder Unterricht in der Grundschule. In: aid Spezial. Gut gemeint – genial daneben. Ernährungskommunikation in den Lebenswelten junger Menschen, Bonn, aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V.



Friedrich, G. (2006): Simplify your Meal. In: GV-Praxis - Special School, H. 7-8, S. 14–16.

Gerhards, J./Rössel, J. (2003): Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile. Eine empirische Studie, Köln, Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA). Online verfügbar unter <http://www.bzga.de/?uid=9b43bd8a71f40ccc93b07f9a0fb97c07&id=medien&sid=-1&idx=1012>, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Hessisches Kultusministerium und Hessisches Sozialministerium (2008): Umsetzung des Härtefonds zur Mittagessenversorgung an hessischen Schulen, Wiesbaden.

Hinz, R./Nölle V. (2006): Schule als ernährungskultureller Lernort. In: Reinhard Pfriem/Thorsten Raabe/Achim Spiller (Hrsg.): OSSENA – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur, S. 325–364, Marburg, Metropolis-Verlag.

Hochschule Fulda (2009): take54you. Ein Projekt an der Hochschule Fulda. Online verfügbar unter <http://www.take5-4u.de/index.php?id=5681>, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Karl-Kübel-Stiftung für Kind und Familie (2009): Checkliste – Wesentliche Voraussetzungen für die Beantragung von Fördermitteln aus dem Härtefonds, Wiesbaden. Online verfügbar unter [http://www.kkstiftung.de/files/2009\\_01\\_15\\_checkliste\\_feb09.pdf](http://www.kkstiftung.de/files/2009_01_15_checkliste_feb09.pdf), zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Kreim, A. (2007): Möglichkeiten und Grenzen der Elternbeteiligung bei der Schulverpflegung. Vortrag zum Kongress Schulverpflegung in der Praxis. Veranstaltung vom 16.07.2007. Hochschule Albstadt-Sigmaringen. Online verfügbar unter [http://www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/show/1208928/ern\\_Kreim\\_Elternbeteiligung.pdf](http://www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/show/1208928/ern_Kreim_Elternbeteiligung.pdf), zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Land Rheinland-Pfalz (2009): Sozialfonds für das Mittagessen an Ganztagschulen: Gemeinsames Rundschreiben des Ministeriums des Innern und für Sport und des Ministeriums für Bildung, Frauen und Jugend. Aktenzeichen: 467127. Rundschreiben, Mainz, 07.12.2009.

Land Saarland und Saarländischer Städte- und Gemeindetag (2007): Verwaltungsvereinbarung zur Bezuschussung der schulischen Mittagsverpflegung im Rahmen eines ganztägigen Bildungs- und Betreuungsangebots für bedürftige Schüler und Schülerinnen zwischen den Landkreisen, dem Stadtverband, den Städte- und Gemeinden und dem Saarland, Saarbrücken, 20.04.2007.

Leonhäuser, I.-U./Köhler, J./Meier-Gräwe, U./Möser, A./Zander, U. (2009): Essalltag in Familien. Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum, 1. Aufl., Wiesbaden, VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Lülf, F./Lüth, M. (2006): Ernährungsalltag in Schulen. Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztags-

schulen. Materialienband Nr. 7. Abschlußbericht Modul 2 „Ernährung außer Haus“ im Rahmen des Verbundforschungsvorhabens „Ernährungswende – Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt – Ernährung – Gesundheit“. Unter Mitarbeit von B. Holzhauer und U. Simshäuser, Heidelberg.

Lülf, F./Spiller, A. (2006): Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Diskussionsbeitrag 0606, Göttingen. Department für Agrarökonomie und rurale Entwicklung, Georg-August-Universität.

Niedersächsisches Kultusministerium (2007): Freiwilliger Zuschuss des Landes zur Unterstützung von Schülerinnen und Schülern in besonderen Notlagen (für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen). Hannover, 18.12.2007.

Oepping, A. (2007): Von der „falschen Ernährung“ zum „essenden Menschen“. Perspektivwechsel in der Lern- und Lebenswelt Schule. In: aid Spezial. Gut gemeint – genial daneben. Ernährungskommunikation in den Lebenswelten junger Menschen. Bonn, aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V..

Pfeifer, V. (2009): Ein leerer Bauch studiert nicht gern – Die Förderung der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen als Beitrag zu mehr Chancengerechtigkeit. Saarbrücken: Verlag Dr. Müller.

Philipps, U. (2007): Welchen Beitrag kann Schule zur Förderung eines gesunden Ernährungsverhaltens leisten? In: aid Spezial. Gut gemeint – genial daneben. Ernährungskommunikation in den Lebenswelten junger Menschen, Bonn, aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V.

Schloo, A. (2009): Gesundheitsförderung in der Grundschule. Gemeinsame Mahlzeiten für ein besseres Essverhalten. In: Ernährung im Fokus, H. 12/2009, S. 494–498.

Scholl, M./Kutsch, Th. (2007): Essatmosphäre in der Schule. Eine Fallstudie zur empirischen Untersuchung der Mittagsverpflegung von Grundschulkindern. In: Ernährungsumschau, H. 1, S. 16ff. Online verfügbar unter [http://www.ernaehrungs-umschau.de/media/pdf/pdf\\_2007/01\\_07/EU01\\_16\\_22.pdf](http://www.ernaehrungs-umschau.de/media/pdf/pdf_2007/01_07/EU01_16_22.pdf), zuletzt geprüft am 08.09.2009.

Schulverpflegung (2006): Zeitschrift Schulverpflegung Heft 1, Jg. 2006.

Simshäuser, U. (2005): Appetit auf Schule – Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag. Berlin: Institut für ökologische Wirtschaftsforschung. Online verfügbar unter [http://www.ernaehrungswende.de/pdf/Broschuere\\_Leitlinien.pdf](http://www.ernaehrungswende.de/pdf/Broschuere_Leitlinien.pdf), zuletzt aktualisiert am 09.06.2005, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Special School (2006): Sonderbeilage in GV-Praxis, Heft 7/8, S. 4–24.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. (2005): Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister. Berliner Qualitätskriterien für Schulverpflegungsangebote, Teil 1. Berlin, Vernet-

zungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V.. Online verfügbar unter <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin>, zuletzt aktualisiert am 11.09.2005, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Winkler, G./Deumert, R. (2007): Schulverpflegung. Was macht sie langfristig attraktiv. In: Ernährung – Wissenschaft und Praxis, Jg. 1, H. 7, S. 307–313. Online verfügbar unter <http://www.springerlink.com/content/71172381275m478r/fulltext.pdf>, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP); Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) (2005): Marktstudie: Schulverpflegung an Ganztagschulen, Bonn, ZMP.

#### Weiterführende Literatur und Dokumente:

Arbeitsagentur (2009): SGB-II-Merkblatt Arbeitslosengeld II/Sozialgeld. Herausgegeben von Bundesagentur für Arbeit. Online verfügbar unter <http://www.arbeitsagentur.de/zentraler-Content/Veroeffentlichungen/Merkblatt-Sammlung/SGB-II-Merkblatt-Alg-II.pdf>, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Arens-Azevedo, U. (2007): Und so machen es andere. In: GV-Praxis - Special School, H. 7-8, S. 33–34.

Bundesnetzwerk Bürgerschaftliches Engagement (BBE) (Hrsg.) (2006): Schule und Bürgergesellschaft. Wege zu einer partnerschaftlichen Gestaltung moderner Bildung und guter Schulen. Dokumentation der bundesweiten Fachtagung „Schule und Bürgergesellschaft“ am 19./20.05.2006 in Stuttgart. Berlin, BBE.

DGE (2008): Schlauer essen – Konzepte für die Schule. 15. Ernährungsfachtagung der Sektion Baden – Württemberg, 23.09.2008.

Eberle, U. et al (Hrsg.) (2006): Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft, München, Oekom-Verlag.

Evers, A. (2006): Schule als soziales Unternehmen. In: Bundesnetzwerk Bürgerschaftliches Engagement (BBE) (Hrsg.): Schule und Bürgergesellschaft. Wege zu einer partnerschaftlichen Gestaltung moderner Bildung und guter Schulen. Dokumentation der bundesweiten Fachtagung „Schule und Bürgergesellschaft“ am 19./20.05.2006 in Stuttgart, Berlin, BBE, S. 16–28.

Hämel, K. (2008): Haushalt und Ernährung – Impulse für eine Neuorientierung von persönlichen sozialen Diensten. Vortrag auf dem 2. gemeinsamen Bundeskongress BDEM, VDD, VDOE: Demographischer Wandel und Lebensqualität – Kompetenz in Ernährung, Wolfsburg, Unveröffentlichtes Manuskript, 25./26.04.2008.

Heseker, H. (2002): Notwendigkeit, Chancen und Möglichkeiten der Ernährung in der Ganzttagsschule. Vortrag auf der Herbstplenartagung des Bundeselternrates in Meißen, unveröffentlichtes Manuskript, 11.01.2002.

Hessisches Kultusministerium (2003): Baustein Schulverpflegung, Wiesbaden.

Johannsen, U. (2003): Die Gesundheitsfördernde Schule – Möglichkeiten und Grenzen von Gesundheitsförderung durch Organisations- und Schulentwicklung, Gießen, Gießener Elektronische Bibliothek, zugl. Gießen Univ. Diss.. Online verfügbar unter <http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2003/1253/>

Joosten, B. (o.J.): Kiosk, Cafeteria, Café, Bistro, Snackbar. Unter Mitarbeit von N. Bönnhoff, S. Grützmacher und u. a., Dortmund.

Kickbusch, I. (2006): Die Gesundheitsgesellschaft. Gamburg, Verlag für Gesundheitsförderung.

Kolip, P. (2004): Der Einfluss von Geschlecht und sozialer Lage auf Ernährung und Übergewicht im Kindesalter. In: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz, Jg. 47, H. 3, S. 235–239. Online verfügbar unter <http://www.springerlink.com/content/h3r24yqgwllhbm1m/fulltext.pdf>, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Kurth, B.–M.; Schaffrath-Rosario, M. (2007): Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. In: Ernährung – Wissenschaft und Praxis, H. 5, S. 213 ff. Online verfügbar unter [http://www.springer-gup.de/media/ernaehrung/ausgabe\\_05\\_07/ewp\\_05\\_07\\_213\\_219.pdf](http://www.springer-gup.de/media/ernaehrung/ausgabe_05_07/ewp_05_07_213_219.pdf), zuletzt geprüft am 07.12.2009.

Land Hessen: Richtlinie für ganztätig arbeitende Schulen in Hessen nach §15 Hessisches Schulgesetz. Aktenzeichen: Gültigkeitsverzeichnis Nr. 721, Erlass, 1. August 2004.

Land Hessen (2009): Richtlinie zur Förderung von Investitionen im Rahmen des Investitionsprogramms „Zukunft Bildung und Betreuung“ 2003–2009. II.8 549.300.020-34, Gült. Verz. Nr. 721. O.O.

Naidoo, J./ Wills, J. (2003): Lehrbuch der Gesundheitsförderung, Gamburg, Verlag für Gesundheitsförderung.

Deutsches Kinderhilfswerk e.V. (Hrsg.) (2007): Kinderreport Deutschland 2007. Daten, Fakten, Hintergründe, Freiburg im Breisgau, Velber Buchverlag.

DGE Sektion Thüringen (16.11.2008): Präventive und soziale Aspekte bei der Ernährung von Kindern und Jugendlichen. 16. Ernährungsfachtagung der DGE Sektion Thüringen, Jena. Online verfügbar unter [http://www2.uni-jena.de/biologie/ieu/dge/16\\_EFT\\_2008\\_Kurzreferate.pdf](http://www2.uni-jena.de/biologie/ieu/dge/16_EFT_2008_Kurzreferate.pdf), zuletzt geprüft am 07.12.2009.

**Schleswig-Holsteinischer Landtag:** Bericht der Landesregierung: Gesunde Ernährung in Kindertagesstätten und Schulen Grundversorgung von Kindern, Aktenzeichen: 16/1727, Drucksache, 16. Wahlperiode, Kiel.

**Simshäuser, U. (2006):** Ernährung in Settings. Beispiel Schule. In: Eberle, U. et al. (Hrsg.): Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft, München, Oekom-Verlag.

**Sozialpädagogisches Institut (SPI), FH Köln (2006):** „Bundesweite Erfassung und Auswertung rechtlicher und konzeptioneller Grundlagen im Rahmen des Investitionsprogramms 'Zukunft Bildung und Betreuung 2003–2007' (IZBB)“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF), SPI NRW Teilprojekt Hessen, Köln.

**Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2007):** Tafel-Freuden. Das Essen an deutschen Schulen. Dossier zur Situation der Schulverpflegung in Deutschland, Berlin. Online verfügbar unter [http://www.vzbv.de/mediapics/hintergrundpapier\\_tafelfreuden\\_schulverpflegung\\_17\\_01\\_2007.pdf](http://www.vzbv.de/mediapics/hintergrundpapier_tafelfreuden_schulverpflegung_17_01_2007.pdf), zuletzt aktualisiert am 22.01.2007, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

**Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2007):** Verbraucherpolitisches Forum am 25.01.2007 in Berlin Tafel-Freuden? Über das Essen an deutschen Schulen. Redebeiträge, Berlin. Online verfügbar unter [http://www.vzbv.de/mediapics/redebeitraege\\_tagung\\_igw\\_tafelfreuden\\_01\\_2007.pdf](http://www.vzbv.de/mediapics/redebeitraege_tagung_igw_tafelfreuden_01_2007.pdf), zuletzt aktualisiert am 25.01.2007, zuletzt geprüft am 07.12.2009.

## 6 Anhang

1. Fragebogen zur Schulverpflegung für ExpertInnen an den Schulen
2. Essensangebote an Schulen – unterschiedliche Konzepte, unterschiedliche Akzeptanz? Leitfaden für Experteninterviews
3. Vorschläge zur Verbesserung der Akzeptanz: Eine Zusammenstellung aus offenen Antworten im Fragebogen

## Fragebogen zur Schulverpflegung für ExpertInnen an den Schulen

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit den nachfolgenden Fragen wollen wir einen Eindruck gewinnen, wie es um die Inanspruchnahme und Akzeptanz von Mittagsverpflegungsangeboten durch Schülerinnen und Schüler an Schulen steht und wie das Essensangebot an Ihrer Schule gestaltet und organisiert ist.

Für die spätere Auswertung des Fragebogens ist sehr wichtig, dass Sie möglichst alle Fragen beantworten. An einigen Stellen haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, Fragen oder Sachverhalte zu kommentieren.

Bitte schicken Sie den ausgefüllten Fragebogen bis zum **15. Juli 2009** im beiliegenden frankierten Rückumschlag an das Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung an der Universität Gießen.

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen!

### Allgemeine Angaben

1. **Ihr Name\*:** \_\_\_\_\_
2. **Funktion:** \_\_\_\_\_
3. **Name der Schule\*:** \_\_\_\_\_
4. **Ort der Schule  
(+ ggf. Stadtteil):** \_\_\_\_\_
5. **Schulform:**      ☐ **Gymnasium**      ☐ **kooperative Gesamtschule**  
                         ☐ **integrierte Gesamtschule**
6. **Es handelt sich um eine**  
☐ Schule mit pädagogischer Mittagsbetreuung  
☐ Ganztagsschule in offener Form  
☐ Ganztagsschule in gebundener Form  
☐ Halbtagschule
7. **Anzahl der SchülerInnen im gymnasialen bzw. im Gesamtschulbereich:**  
(ungefähr) \_\_\_\_\_

**(Bitte beziehen Sie sich bei den folgenden Fragen nur auf Schülerinnen und Schüler im Gesamtschul- und Gymnasialbereich Ihrer Schule.)**

\* Wir versichern Ihnen die Anonymisierung Ihrer Person und der Schule. Diese Daten sollen uns lediglich helfen, ggf. Rückfragen zu besonders interessanten Ansätzen in einzelnen Schulen stellen zu können.



## Einbettung von Essensangeboten an der Schule

**8. Seit wann wird an Ihrer Schule ein mit der heutigen Situation vergleichbares Mittagessen für die SchülerInnen angeboten?**

seit \_\_\_\_\_ (Monat / Jahr)

**9. Wie viele SchülerInnen nehmen zurzeit das Mittagessensangebot der Schule in Anspruch?**

ungefähr \_\_\_\_\_ Prozent der SchülerInnen

**10. Nehmen Lehrer regelmäßig an dem Mittagessen teil?**

- ☐ ja  
☐ nein

**Wenn ja, wie ist das organisiert?** (z.B. gemeinsamer Besuch mit der Klasse an bestimmten Wochentagen, „Lehrertisch“, ...)

---



---

**11. Wie hat sich insgesamt die Inanspruchnahme des Mittagessensangebots durch die Schüler-Innen im Lauf der letzten 12 Monate entwickelt?**

Bzw. seit Einrichtung (bei Angeboten, die erst seit weniger als 12 Monaten laufen)

Die Inanspruchnahme ist (prozentual)

- ☐ gestiegen  
☐ gesunken  
☐ ungefähr gleich geblieben

**Was sind die Hauptgründe?** (Subventionierung? Neuer Caterer? Schulinterne Verbesserung? etc...)

---



---

**12. In welchem Maße werden Essensangebote in verschiedenen Altersgruppen in Anspruch genommen?**

Jahrgangsstufe	Teilnahme am Essen im Vergleich zum Schuldurchschnitt		
	unter-durchschnittlich	durchschnittlich	über-durchschnittlich
5-7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11-13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Platz für Ihre Anmerkungen

---

---

---

---

**13. Nutzen Sie ein oder mehrere Programme, über die das Essen für SchülerInnen aus sozial schwachen Familien subventioniert wird?**

- ☐ ja  
☐ nein

**14. Die Inanspruchnahme des Essensangebots durch SchülerInnen aus sozial schwachen Familien ist bei uns im Vergleich zu unserem Schuldurchschnitt...**

- ☐ unterdurchschnittlich  
☐ durchschnittlich  
☐ überdurchschnittlich

Platz für Ihre Anmerkungen

---

---

---

---

**15. Gibt es neben dem Mittagessensangebot während der Mittagspause noch ein weiteres Essensangebot in der Schule (z.B. Bäcker, Kiosk)**

- ☐ ja  
☐ nein

**16. Wie lange dauert die Mittagspause?** \_\_\_\_\_ Stunden

**17. Gibt es zusätzliche Angebote in der Mittagspause im Bereich Bewegung und Entspannung?**

- ☐ ja  
☐ nein

- 18. Bitte kreuzen Sie an, welche Alternativen zum schulischen Mittagessensangebot von den SchülerInnen Ihrer Schule genutzt werden und ordnen Sie die von den SchülerInnen genutzten Alternativen nach ihrer Wichtigkeit durch die Vergabe eines Ranges.**

(Rang 1 = „am häufigsten genutzte Alternative“, Rang 2 = „am zweithäufigsten genutzte Alternative“, etc.)

Alternative	Wird genutzt	Wird nicht genutzt / ist unerheblich	Rang
Versorgung durch alternatives Snackangebot, das es in der Schule gibt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verpflegung zu Hause	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verpflegung durch Mitgebrachtes von zu Hause	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Versorgung durch Einzelhandel (Supermarkt, Bäcker, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Inanspruchnahme eines Lieferservice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Besuch eines Cafes oder Bistros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Besuch von Fastfood-Angeboten (z.B. (Döner-) Imbiss, McDonalds)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anderes und zwar _____			

- 19. Die Nichtteilnahme von SchülerInnen am schulischen Mittagessensangebot kann darin begründet sein, dass die SchülerInnen das Angebot nicht attraktiv finden. Bitte kreuzen Sie an, welche der genannten Gründe für die Nichtteilnahme nach Ihrer Einschätzung an Ihrer Schule relevant sind und ordnen Sie die Gründe nach ihrer Bedeutung durch die Vergabe eines Ranges.**

(Rang 1 = „größte Bedeutung“, Rang 2 = „nachfolgend größte Bedeutung“, etc.)

Grund für Nichtteilnahme am Schulessen	Spielt eine Rolle	Spielt keine nennenswerte Rolle	Rang
zu hohe Essenspreise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Essen schmeckt nicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
geringe Auswahlmöglichkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
komplizierte Bestell- und Abrechnungssystem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
schlechter Service (überlastetes Personal, lange Wartezeiten etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
unattraktive Räumlichkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schüler wollen sich in der Mittagspause nicht in der Schule aufhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anderes und zwar _____			

**20. Welcher der folgenden Begriffe beschreibt Ihr Mittagessensangebot und dessen Räumlichkeiten am besten?**

- ☐ „Kantine“
- ☐ „Kiosk“
- ☐ „Schülertreff“
- ☐ „Cafeteria / Bistro“
- ☐ Sonstiges und zwar \_\_\_\_\_

**21. Wie könnte die Akzeptanz des Mittagessensangebots durch die SchülerInnen verbessert werden? Bitte benennen Sie die Faktoren in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit.**

(1 = wichtigster Faktor)

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**22. Sind die räumlichen und die Küchenkapazitäten für die Essensversorgung an Ihrer Schule ausgelastet?**

- ☐ deutlich nicht ausgelastet
- ☐ teilweise nicht ausgelastet
- ☐ gut ausgelastet
- ☐ überlastet

**23. Stehen die Räumlichkeiten für die Essensversorgung auch zu anderen Zeiten als Aufenthaltsräume für die SchülerInnen zur Verfügung?**

- ☐ ja
- ☐ nein

**24. Haben Sie spezielle Maßnahmen eingeleitet oder angedacht, um die Inanspruchnahme und Akzeptanz des Essensangebots durch die Schüler zu verbessern?**

☐ nein

☐ ja, und zwar \_\_\_\_\_

---



---

**25. Die Akzeptanz des Essensangebots an Schulen hängt zum Teil von Rahmenbedingungen ab, die die Schule selbst kaum beeinflussen kann. Bitte ordnen Sie die nachfolgenden Faktoren nach ihrer Bedeutung für die Akzeptanz.**

	Rang
Verfügbarkeit alternativer / konkurrierender kommerzieller Angebote (Bistros, Läden etc.)	
Einfluss des Elternhauses (Einstellungen, Einkommen, ...)	
Das vorgegebene Schulkonzept (verpflichtender Nachmittagsunterricht, ...)	

**26. Wie schätzen Sie die zukünftige Entwicklung der Inanspruchnahme des schulischen Essensangebotes an Ihrer Schule ein?**

☐ expandierend

☐ gleich bleibend

☐ rückläufig

**Was führt Sie zu dieser Einschätzung?**

---



---



---

**27. Gibt es bei Ihnen Zufriedenheitsbefragungen der Schüler zum schulischen Mittagessensangebot?**

☐ ja

☐ nein

**Wenn ja, was waren die Ergebnisse?**

---



---



---

**28. Existieren an der Schule Lehrangebote, Lernprojekte, Praxisprojekte oder AG's im Bereich Gesundheit und Ernährung?**

- ☐ ja  
☐ nein

**29. Werden diese Angebote direkt mit der Schulverpflegung verbunden?  
 (z.B. Thematisierung des Schulessens im Unterricht, Förderung des aktiven  
 Einbezugs von Schülern bei der Gestaltung/Durchführung des Essensange-  
 bots, gemeinsames Essen im Klassenverband)**

- ☐ ja, alle  
☐ überwiegend  
☐ einige wenige  
☐ nein

**30. Welche der nachfolgenden Projekte, Maßnahmen bzw. Angebote gibt es an  
 Ihrer Schule? Bitte geben Sie für jeden Bereich an, ob dieser Teil des Schul-  
 programms ist.**

	gibt es an unserer Schule	findet (z.T.) im Rahmen des Schulpro- gramms statt
Erährungs- und/oder Gesundheitsbildung im Unterricht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
praxisorientierte Projektangebote zum Thema Ernährung und/oder Gesundheit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Thematisierung des Schulessens im Unterricht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
aktiver Einbezug von Schülern bei der Essenszubereitung und im Service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
aktiver Einbezug von Schülern bei der Planung des Angebots	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Organisation von Essensangeboten an der Schule

### 31. Wer bewirtschaftet die Mensa an Ihrer Schule?\*

- ☐ Bewirtschaftung durch einen Pächter in
  - ☐ kommerzieller Trägerschaft
  - ☐ öffentlicher bzw. frei-gemeinnütziger Trägerschaft
- ☐ Bewirtschaftung durch einen Caterer in
  - ☐ kommerzieller Trägerschaft
  - ☐ öffentlicher bzw. frei-gemeinnütziger Trägerschaft
- ☐ Eigenbewirtschaftung durch die Schule selbst
- ☐ Eigenbewirtschaftung durch einen der Schule zugeordneten Mensa-/Förderverein

### 32. War die Schulleitung an der Entscheidung über die Form der Bewirtschaftung beteiligt?

- ☐ ja
- ☐ nein

Wenn ja, was war ausschlaggebend für die Präferenz der Schulleitung?

---



---



---

### 33. In welchen Gremien war die Schulverpflegung in den letzten 6 Monaten Thema?

	ja	nein	weiß nicht
Schulkonferenz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elternbeirat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lehrerkonferenz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schülervertretung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstiges und zwar _____			

Platz für Ihre Anmerkungen

---



---



---

\* Falls das, was bei Ihnen praktiziert wird, eine Mischung der o.g. Modelle darstellt, dann ordnen Sie es bitte dem Modell zu, das Ihrer Schule am Nächsten steht. Sie haben Gelegenheit, Ihren Ansatz in den Anmerkungen zu kommentieren.



**34. Übernehmen die Eltern an Ihrer Schule...?**

- ☐ Arbeiten im Umfeld der Speisenzubereitung und -ausgabe
- ☐ Arbeiten im Umfeld der Mensaverwaltung und des Einkaufs

**35. Wie werden die Eltern zum Thema Schulessen eingebunden?**

- ☐ über Informationen zur Schulverpflegung
- ☐ im Hinblick auf Mitsprachemöglichkeiten (z.B. Wahl der Bewirtschaftungsform, Wahl des Caterers, Gestaltung der Mensa)
- ☐ im Hinblick auf konkrete Mitarbeitsmöglichkeiten (z.B. bei der Speisenzubereitung, bei der Mensaverwaltung im Rahmen eines Fördervereins)

**36. Welche Bedeutung haben derzeit Dialog und Kooperationen zwischen dem Bewirtschafter der Mensa und den anderen Akteuren (Lehrer, Schüler, Eltern etc.) an Ihrer Schule zu?**

- ☐ sehr große
- ☐ eher große
- ☐ eher geringe
- ☐ keine

**Bitte verdeutlichen Sie Ihre Einschätzung anhand konkreter Erfahrungen**

---

---

---

**37. Welche Schlagwörter beschreiben am besten das Essensangebot an Ihrer Schule?**

(Bitte beschränken Sie sich auf maximal drei Nennungen)

- ☐ selbstverwaltet
- ☐ selbstorganisiert
- ☐ integrativ
- ☐ gesundheitsfördernd
- ☐ professionell
- ☐ gemeinschaftsfördernd
- ☐ Anderes und zwar \_\_\_\_\_

**Danke für Ihre Unterstützung!**

**Bitte stecken Sie den Fragebogen in den frankierten Briefumschlag und senden ihn an das Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung zurück.**

## Essensangebote an Schulen – unterschiedliche Konzepte, unterschiedliche Akzeptanz?

### Leitfaden für Experteninterviews

1. Inwiefern sind Fragen der Inanspruchnahme/der Akzeptanz schulischer Essensangebote durch die Schüler für Ihre Arbeit von Bedeutung?
2. Essensangebote an Schulen breiten sich aus – aber wie unsere Recherche ergibt, ist die Beteiligung niedrig und stagniert oft auf niedrigem Niveau – und das, obwohl bei den von uns befragten Schulen die große Mehrheit Angebote seit mehr als drei Jahren macht. Entspricht das ihren Erfahrungen und wie würden sie das kommentieren?
3. Die Inanspruchnahme und Akzeptanz schulischer Essensangebote wird nach unseren Ergebnissen wesentlich durch das Elternhaus beeinflusst. Gleichzeitig ergibt unsere Recherche, dass in einem Drittel der Fälle eine Zusammenarbeit der Schule mit Eltern nicht einmal auf dem Niveau von Informationsstrategien vorhanden ist. Unterschätzen Schulen den Schlüsselfaktor „Einstellungen des Elternhauses“, oder ist dabei ein pragmatischer Realismus im Sinne einer Akzeptierung geringer Einflussmöglichkeiten am Werk?
4. Ein deutlicher Zusammenhang lässt sich so formulieren: je älter die Schüler und Schülerinnen, desto eher ziehen sie eine Essenspause außerhalb des Lernortes vor. Verweist das nicht auf eine schwierige Ausgangslage für Strategien der Akzeptanzsteigerung im Sinne einer Angebotsausweitung?
5. Unsere Umfrage in Bezug auf die relative Teilnahmehäufigkeit von Schülerinnen aus sozial schwachen Familien ergibt, dass diese – trotz überwiegender Preissubventionierung – durchschnittlich bis unterdurchschnittlich ist. Da insgesamt nur sehr geringe Teilnahmequoten am Schulessen erreicht werden, ist festzustellen, dass die Einflussmöglichkeiten von Schulen, in Sachen Ernährung sozial ausgleichend zu wirken, nur sehr gering sind. Was meinen Sie?
6. In unserer Recherche weist wenig darauf hin, dass Schulen mit einer Schulkultur, in der Partizipation der Schüler, Thematisierung von Ernährung und Gesundheit im Unterricht u. ä. eine besondere Rolle spielen, auch mit einer höheren Beteiligungsquote bei den Essensangeboten aufwarten. Was sind hier Ihre Erfahrungen?
7. Schulen gehen in einigen Punkten unterschiedliche Wege, was die Vorstellung von „Qualität“ angeht; manche scheinen sich mehr an eigenen pädagogischen und inhaltlichen Leitvorstellungen, manche mehr an den unmittelbaren Wünschen der Schüler als potentieller Kunden auszurichten. Kann man von einem Nebeneinander verschiedener Leitbilder sprechen („cafeteria Modell“, „Schulgemeinschaftsmodell“...) oder sind die Unterschiede bei den Schulen und ihren Konzepten dafür

zu wenig ausgeprägt? Hat man bisher die Rolle der Schüler als Kunden (die zu-  
meist über Alternativen verfügen) unterschätzt?

8. Wir sehen aufgrund unserer Recherche Anlass zu der Vermutung, dass der oft für selbstverständlich gehaltene und als eng erachtete Zusammenhang von Qualitäts- und Akzeptanzsteigerung nicht unbedingt existiert. Sind Mengeneffekte verbesserter Qualität nur als Langfristzielsetzung realistisch? Was wären Ihres Erachtens die wichtigsten Faktoren für eine verbesserte Akzeptanz auf kurze Sicht?
9. Können Sie Beispiele guter Praxis an Schulen nennen, wo es gelingt attraktive Angebote zu schaffen, mit denen tatsächlich auch eine Steigerung der Inanspruchnahme gelungen ist? Was zeichnet das jeweilige Vorgehen aus?

## Vorschläge zur Verbesserung der Akzeptanz: Eine Zusammenstellung aus offenen Antworten im Fragebogen

	1. Rang	2. Rang	3. Rang
Schulkonzept	Ausbau zur gebundenen Ganztagschule	gebundene Formen des Ganztagskonzepts; Späterer Unterrichtsschluss am Nachmittag	Ganztagschule; Wenn Ganztagschule abgesichert würde
<b>Gestaltung des Angebots:</b>  <b>Organisation:</b> <b>Essen</b> <b>Raum</b> <b>Pausenzeit</b>	<b>Organisation:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Schule bekommt vollkommen freie Hand bei der Auswahl des Caterers</li> </ul> <b>Essen an sich:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Steigerung der Qualität</li> <li>Besseres Angebot</li> <li>Gute Akzeptanz</li> <li>Essensangebot erweitern</li> <li>Abwechslungsreicheres / Kinderfreundlicheres Angebot</li> <li>flexible Angebote, 2 Menüs zur Auswahl, "frisches" Essen</li> <li>Abwechslungsreicheres Essen</li> <li>Mehr Auswahl</li> <li>Qualität des Essens</li> <li>größerer Einfluss auf die Speisenplangestaltung</li> </ul> <b>Räumlichkeiten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Größeres Raumangebot</li> <li>indem die Stadt Frankfurt eine vernünftige Cafeteria baut;</li> <li>Größere Räume</li> <li>Mehr Räumlichkeiten mit Sitzmöglichkeiten</li> <li>Größere Mensa und geringerer Lärm durch geänderte Bauweise</li> <li>räumliche Verbesserung: Verbesserung in der Ausstattung;</li> <li>Bessere Räumlichkeiten, z.B. Lounge- oder Bistrocharakter</li> <li>Atmosphäre in der Cafeteria: Sauberkeit, ein gemütlicheres Ambiente</li> <li>Mensaneubau für mehr Platz</li> <li>Ansprechende großzügige Räumlichkeiten</li> <li>Andere Räume und attraktiveres Mobiliar zur Verfügung stellen</li> </ul>	<b>Organisation:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schnellerer Service</li> <li>Abrechnung über Chip-Karte</li> </ul> <b>Essen an sich:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frische Zubereitung innerhalb der Schule statt Anlieferung aus der Zentrale</li> <li>Auswahlmöglichkeiten beim Essen</li> <li>stärkeres Profil "gesundes Essen", trotzdem attraktiv</li> <li>Mehr Auswahl, z.B. Mehr-Komponentenessen</li> <li>Qualität des Essens</li> <li>Größere Auswahlmöglichkeit und Abwechslung</li> <li>Mehr Essensauswahl</li> </ul> <b>Räumlichkeiten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bessere Ausstattung des Raumes</li> <li>Angenehme Atmosphäre</li> </ul>	<b>Organisation:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verkürzung der Wartezeiten, Freundlichkeit, Flexibilität des Personals</li> <li>freundlicheres Personal</li> <li>Ausbau des Wahlangebots (z.B. Salattheke)</li> <li>Buffet, Selbstbedienung, Einheitspreis</li> <li>Frühzeitige Veröffentlichung des Essensangebotes mit Vorbestellungsmöglichkeit</li> </ul> <b>Essen an sich:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verbesserung Speiseplan</li> </ul> <b>Räumlichkeiten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Umgestaltung der Räumlichkeiten</li> </ul> <b>Pausenzeit:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mittagspause des Oberstufengymnasiums müsste verlängert werden</li> <li>Längere Mittagspause</li> </ul>

<b>Leitbild</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Umbau in ein Bistro</li> <li>– Mehr Snacks</li> <li>– Bessere Räumlichkeiten, z.B. Lounge- oder Bistrocharakter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Erweiterung Angebot ähnlich Fastfood</li> <li>– Essensangebot im Schülerinteresse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– regeln. Klassenessen; Einbeziehung ins Schulprogramm;</li> <li>– Mitarbeit der Schüler und Schülerinnen im Be-reich Mittagsverpflegung;</li> <li>– Verbesserte Kommunikation mit Eltern und Schülern</li> </ul>
<b>Schulkultur und Partizipation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Abwarten, ob die Schüler, die jetzt Kl. 5-7 zu Mittag-essen länger dabei bleiben;</li> <li>– Klassen-Essen + Beteiligung der Schüler und Schü-lerinnen an der Herstellung der Speisen,</li> <li>– Aufbau einer Tradition bei den Klassen 5/6, gemein-sam zu Mittag zu essen;</li> <li>– Besuch mit den Lehrern;</li> <li>– größerer Einfluss auf die Speisepflegegestaltung</li> <li>– Die Cafeteria müsste vom Kioskbetrieb getrennt sein;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lehrer sind anwesend: gutes Beispiel!</li> <li>– Schulische und elterliche Akzeptanz,</li> <li>– Gemeinsame Besuche der Cafeteria mit Klassenleh-rer</li> <li>– Einbindung der Eltern, Ziel: Kinder sollen mindestens 3x pro Woche essen</li> <li>– Einbindung der Schüler in Fragen des Angebots</li> </ul>	
<b>Unterbinden alter-nativer Angebote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die Cafeteria müsste vom Kioskbetrieb getrennt sein;</li> </ul>		
<b>Sozialer Ausgleich</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Finanzielle Unterstützung (bedürftige Schüler evtl. kostenlos Essen)</li> <li>– Subventionierung der Preise, am besten kostenlos für alle!</li> <li>– Subventionierung für alle!</li> <li>– Subventionierung des Essens für alle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Essen müsste vom Stadtschulamt subventioniert werden, damit noch attraktiveres Essen zu möglichst geringen Schülerpreisen verkauft werden könnte</li> <li>– besseres Preis-Leistungs-Verhältnis</li> <li>– Die Essen werden noch stärker subventioniert (ideal-fall kostenloses oder sehr billiges Essen für alle!!) + Stellung des Personals --&gt; Kostensenkung für Cate-rier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Billiges Essen für alle!</li> </ul>
<b>Verknüpfung mit pädagogischen In-halten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einbeziehung in den Unterricht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kleine Projekte (Schüler und Lehrer werden invol-viert) z.B. Biologie</li> <li>– gezieltes Bildungsangebot(z.B. Projektunterricht)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gesunde Nahrung als Unterrichtsthema;</li> <li>– Einbindung "gesunde Ernährung" in Schulalltag und Unterricht;</li> </ul>

Quelle: Befragung von Zuständigen für die Mittagsverpflegung an ausgewählten hessischen Schulen

## Über die Hans-Böckler-Stiftung

Die Hans-Böckler-Stiftung ist das Mitbestimmungs-, Forschungs- und Studienförderungswerk des Deutschen Gewerkschaftsbundes. Gegründet wurde sie 1977 aus der Stiftung Mitbestimmung und der Hans-Böckler-Gesellschaft. Die Stiftung wirbt für Mitbestimmung als Gestaltungsprinzip einer demokratischen Gesellschaft und setzt sich dafür ein, die Möglichkeiten der Mitbestimmung zu erweitern.

## Mitbestimmungsförderung und -beratung

Die Stiftung informiert und berät Mitglieder von Betriebs- und Personalräten sowie Vertreterinnen und Vertreter von Beschäftigten in Aufsichtsräten. Diese können sich mit Fragen zu Wirtschaft und Recht, Personal- und Sozialwesen oder Aus- und Weiterbildung an die Stiftung wenden. Die Expertinnen und Experten beraten auch, wenn es um neue Techniken oder den betrieblichen Arbeits- und Umweltschutz geht.

## Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliches Institut (WSI)

Das Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Institut (WSI) in der Hans-Böckler-Stiftung forscht zu Themen, die für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer von Bedeutung sind. Globalisierung, Beschäftigung und institutioneller Wandel, Arbeit, Verteilung und soziale Sicherung sowie Arbeitsbeziehungen und Tarifpolitik sind die Schwerpunkte. Das WSI-Tarifarchiv bietet umfangreiche Dokumentationen und fundierte Auswertungen zu allen Aspekten der Tarifpolitik.

## Institut für Makroökonomie und Konjunkturforschung (IMK)

Das Ziel des Instituts für Makroökonomie und Konjunkturforschung (IMK) in der Hans-Böckler-Stiftung ist es, gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge zu erforschen und für die wirtschaftspolitische Beratung einzusetzen. Daneben stellt das IMK auf der Basis seiner Forschungs- und Beratungsarbeiten regelmäßige Konjunkturprognosen vor.

## Forschungsförderung

Die Stiftung vergibt Forschungsaufträge zu Mitbestimmung, Strukturpolitik, Arbeitsgesellschaft, Öffentlicher Sektor und Sozialstaat. Im Mittelpunkt stehen Themen, die für Beschäftigte von Interesse sind.

## Studienförderung

Als zweitgrößtes Studienförderungswerk der Bundesrepublik trägt die Stiftung dazu bei, soziale Ungleichheit im Bildungswesen zu überwinden. Sie fördert gewerkschaftlich und gesellschaftspolitisch engagierte Studierende und Promovierende mit Stipendien, Bildungsangeboten und der Vermittlung von Praktika. Insbesondere unterstützt sie Absolventinnen und Absolventen des zweiten Bildungsweges.

## Öffentlichkeitsarbeit

Mit dem 14tägig erscheinenden Infodienst „Böckler Impuls“ begleitet die Stiftung die aktuellen politischen Debatten in den Themenfeldern Arbeit, Wirtschaft und Soziales. Das Magazin „Mitbestimmung“ und die „WSI-Mitteilungen“ informieren monatlich über Themen aus Arbeitswelt und Wissenschaft. Mit der Homepage **www.boeckler.de** bietet die Stiftung einen schnellen Zugang zu ihren Veranstaltungen, Publikationen, Beratungsangeboten und Forschungsergebnissen.

### Hans-Böckler-Stiftung

Hans-Böckler-Straße 39 Telefon: 02 11/77 78-0  
40476 Düsseldorf Telefax: 02 11/77 78-225



**www.boeckler.de**

**Hans Böckler  
Stiftung**

Fakten für eine faire Arbeitswelt.