

## **Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg**

### **Fakultät Life Science**

Welche Hürden und Erfolgsfaktoren gilt es zu berücksichtigen, damit eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Zwischenverpflegung am Schulkiosk gelingen kann?

#### **Bachelorarbeit**

im Studiengang Ökotrophologie

vorgelegt von

**Lena Guthke**



Hamburg

Abgabe am 28.02.2022

- 1. Gutachterin:** **Frau Prof. Dr. Ulrike Pfannes**  
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
- 2. Gutachter:** **Herr Björn Steffen**  
Freie und Hansestadt Hamburg  
Behörde für Schule und Berufsbildung (BSB)  
Amt für Bildung – B 24-11  
Referat Ganzttag – Struktur- und Prozessentwicklung

# Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung/ Abstract .....	I
Abkürzungsverzeichnis .....	II
Abbildungsverzeichnis .....	III
Tabellenverzeichnis.....	III
(1) Einführung .....	1
1.1 Thematische Einordnung.....	2
1.2 Herleitung der Forschungsfrage .....	5
1.3 Aufbau der Arbeit.....	5
(2) Theoretischer Hintergrund.....	6
2.1 Schulische Ernährungsbildung .....	6
2.2 Besonderheiten jugendlicher Esskultur .....	7
2.3 Nudging in der Schulverpflegung.....	7
2.4 Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung .....	8
2.5 Die Zwischenverpflegung in Zahlen.....	9
2.6 Bestehende Empfehlungen für die Zwischenverpflegung .....	11
(3) Methodik.....	12
3.1 Auswahl der Schulen .....	12
3.2 Besichtigungen .....	15
3.3 Interviews .....	17
(4) Ergebnisse .....	20
4.1 Ergebnisse der Besichtigungen.....	20
4.2 Ergebnisse der Interviews.....	25
(5) Diskussion.....	33
5.1 Methoden-Diskussion und Limitation .....	33
5.2 Ergebnis-Diskussion.....	35
5.3 Hürden und Erfolgsfaktoren .....	38
5.4 Handlungsempfehlungen .....	41
(6) Schlussfolgerung.....	44
Literaturverzeichnis.....	45
Anhang .....	48

## Zusammenfassung/ Abstract

Im Zuge der Einführung des flächendeckenden Ganztags an Hamburger Schulen, gewinnt die Schulverpflegung zunehmend an Bedeutung. Während der Fokus auf einer qualitativ hochwertigen Mittagsverpflegung mit strukturellen und qualitativen Rahmenbedingungen für Schule und Caterer einhergeht, bleibt die Zwischenverpflegung weitestgehend unreguliert. Das Sortiment der Zwischenverpflegung steht dadurch häufig in einem direkten Widerspruch zum Mittagessen und beinhaltet viele verarbeitete und industriell hergestellte, hochkalorische Produkte und Süßigkeiten.

Ziel dieser Arbeit ist es daher herauszufinden, welche Hürden und Erfolgsfaktoren Einfluss auf eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Zwischenverpflegung haben und welche Handlungsempfehlungen sich daraus ableiten lassen. Dazu wurde an vier Schulen mithilfe von Besichtigungen der Zwischenverpflegung und qualitativer leitfadengestützter Interviews, eine umfassende Situationsanalyse durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass es für eine nachhaltige Verbesserung des Sortiments weit mehr bedarf als die bloße Umstellung des Sortiments. Neben konkreten vertraglichen Vereinbarungen fehlt es an einem kontinuierlichen Bezug zur Schulverpflegung, der die Akzeptanz und Kompetenzen der Schülerschaft stärkt und durch eine curriculare Wissensvermittlung begleitet. Die Dynamik, dass die Zwischenverpflegung genutzt wird um mit verarbeiteten Produkten (und hohen Gewinnmargen) niedrige Teilnahmezahlen der Mittagsverpflegung auszugleichen, könnte durch eine zielgruppengerechtere Ausrichtung an den jugendlichen Schüler\*innen verbessert werden.

In the course of the introduction of comprehensive all-day schooling in Hamburg, school catering is becoming increasingly important. While the focus is on high-quality lunch catering with structural and qualitative framework conditions for schools and caterers, snack catering remains largely unregulated. As a result, the range of snacks is often in direct conflict with lunch and includes many processed and industrially produced, high caloric products and sweets.

The aim of this work is therefore to find out which difficulties and success factors have an influence on health-promoting and sustainable snacking and which recommendations for action can be derived from this. For this purpose, a comprehensive situation analysis was carried out at four schools with the help of visits to the catering areas and qualitative, guideline-based interviews.

The results show that a sustainable improvement in the product range requires much more than simply changing the product range. In addition to concrete contractual agreements, there is a lack of a continuous reference to school catering that strengthens the acceptance and competencies of the students and is accompanied by curricular knowledge transfer. The dynamic that snack catering is used to compensate for low participation rates in lunch catering with processed products (and high profit margins) could be improved by a more target group-oriented focus on young students.

## Abkürzungsverzeichnis

<b>Abkürzung</b>	<b>Bedeutung</b>
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BSB	Behörde für Schule und Berufsbildung
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
Drs	Drucksache
SuS	Schülerinnen und Schüler
WBAE	Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Empfehlung Nachhaltigkeit .....	9
Abbildung 2 Angebote der Zwischenverpflegung .....	10
Abbildung 3 Konsumverhalten Schüler*innen .....	11
Abbildung 4 Flowchart Auswahl Schulen, eigene Darstellung .....	13
Abbildung 5 Transkriptionsregeln für die computerunterstützte Auswertung.....	19
Abbildung 6 Übersicht Standorte, eigene Darstellung .....	21
Abbildung 7 Auswertung der Besichtigung_Allgemein, eigene Darstellung .....	22
Abbildung 8 Auswertung Sortiment, eigene Darstellung .....	24

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Schuljahresstatistik 2021/22, eigene Darstellung.....	2
Tabelle 2: Kodierung, eigene Darstellung.....	20

## (1) Einführung

Im Kindes- und Jugendalter erlernte Ernährungsmuster manifestieren sich oft ein Leben lang (Pudel & Westernhöfer, 1991, S. 27). Durch veränderte Mahlzeitenstrukturen in den Familien, abnehmende Kompetenzvermittlung in Bezug auf die Beurteilung, Auswahl und Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln (Heseker & Beer, 2004, S. 243) sowie längere Aufenthaltszeiten in der Schule gewinnt die Verpflegung und Ernährungsbildung in Schulen immer mehr an Bedeutung (Heseker & Beer, 2004, S. 242).

Herausforderung und Potenzial der Schulverpflegung spiegeln sich dabei in einem bedarfsgerechten Angebot sowie einer zielgruppengerechten Ernährungsbildung wider. *Essen* und *Ernährung*, zwei häufig synonym verwendete Begriffe, sollten dabei in ihrer ursprünglichen Bedeutung betrachtet werden, um die Zusammengehörigkeit der Schulverpflegung und Ernährungsbildung zu begreifen, damit ein positiver Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Schüler\*innen gelingen kann. Während *Essen* die eigentliche Nahrungsaufnahme (samt der dazugehörigen kulturellen Aspekte, sozialen Interaktion sowie räumlichen Erleben) meint, also das tatsächliche Essens-Angebot in der Schule, umfasst die *Ernährung* die physiologischen Zusammenhänge der Nahrungsaufnahme (Gesundheit, Nährstoffe, Energiebedarf etc.) (Pudel & Westernhöfer, 1991, S. 22), also zum Beispiel dem theoretisch vermittelten Aspekt der Ernährungsbildung.

Überernährung und Bewegungsmangel zählen zu den Hauptursachen bei der Entstehung von Übergewicht (Bundesministerium für Gesundheit, 2020). Derzeit liegt der Anteil übergewichtiger Kinder im Alter zwischen 3 und 17 Jahren bei 15,4 Prozent, 5,9 Prozent davon gelten bereits als adipös (Schienkiewitz, Brettschneider, Damerow, & Schaffrath Rosario, 2018). Die Zahlen machen deutlich, dass aktuelle Maßnahmen und Strategien nicht ausreichen. Da sich früh entwickeltes Übergewicht häufig bis ins Erwachsenenalter manifestiert und Betroffene aufgrund des Übergewichts unter anderem ein erhöhtes Risiko haben an Herz-Kreislauf-Erkrankungen (z.B. Bluthochdruck), Diabetes mellitus Typ 2 und Depressionen zu erkranken, stellt das, neben der individuellen Belastung, auch zunehmend eine langfristige Belastung des Gesundheitssystems dar (Bundesministerium für Gesundheit, 2021).

Dazu kommt, dass der Ernährungsstatus von Kindern und Jugendlichen mit dem sozioökonomischen Status der Eltern korreliert und Kinder aus Familien mit niedrigem sozioökonomischen Status häufiger von Übergewicht und dessen Folgen betroffen sind. Dadurch wird die Verpflegung und Ernährungsbildung an Schulen auch zu einem Thema sozialer Gerechtigkeit (Schienkiewitz, Brettschneider, Damerow, & Schaffrath Rosario, 2018).

## 1.1 Thematische Einordnung

Da diese Arbeit im Rahmen eines Praktikums bei der Behörde für Schule und Berufsbildung (BSB) der Stadt Hamburg entstanden ist, bezieht sich die vorliegende Arbeit auf die Verpflegung an Hamburger Schulen.

### Hamburg in Zahlen

Im aktuellen Schuljahr 2021/22 verteilen sich insgesamt 168.926 Schüler\*innen auf 194 Grundschulen, 59 Stadtteilschulen<sup>1</sup> und 63 Gymnasien. Der Anteil der Schüler\*innen an weiterführenden Schulen liegt bei 64 Prozent, von denen 51 Prozent die Sekundarstufe I und 13 Prozent die Sekundarstufe II besuchen (Vgl. Tabelle 1).

Tabelle 1: Schuljahresstatistik 2021/22, eigene Darstellung

Schulform <sup>2</sup> (staatlich)	Anzahl Schulen	Anzahl Schüler*innen	Anzahl Schüler*innen Sekundarstufe I	Anzahl Schüler*innen Sekundarstufe II
Grundschulen	194	60.367	/	/
Stadtteilschulen	59	55.560	45.301	10.259
Gymnasien	63	52.999	41.672	11.327
∑	316	168.926	86.973	21.586

Quelle 1: Schuljahresstatistik 2021/22: Schüler pro Schule und Schulform

Bis zum Schuljahr 2015/16 boten alle oben genannten Schulformen in Hamburg ein Ganztagsmodell an (Offermanns, 2021, S. 116). Ganztags bedeutet in den meisten Fällen Unterricht von 8 bis 13 Uhr mit anschließender kostenloser Betreuung bis 16 Uhr, in manchen Fällen auch bis 18 Uhr.

### Strukturelle Entwicklung der Schulverpflegung in Hamburg

Die Mittagsverpflegung gewann in Hamburg durch die flächendeckende Einführung des Ganztags und dem damit einhergehenden Anspruch auf ein warmes Mittagessen während der Schulzeit seit seiner Einführung im Jahr 2012 stetig an Bedeutung. Dass der Großteil der bestehenden Schulgebäude ursprünglich nicht für das Ganztagsmodell konzipiert wurde, stellte die Hamburger Schullandschaft, insbesondere bei der Bereitstellung eines qualitativ hochwertigen Mittagessens, vor strukturelle Herausforderungen (Offermanns, 2021, S. 122).

Infolge der Volksinitiative „Guter Ganztags für Hamburgs Kinder“ von Oktober 2015, die kritisierte, dass die Umstellung auf ganztägigen Schulbetrieb „mit dem Fokus auf Quantität, sowohl die Perspektive der Kinder als auch grundsätzliche Qualitätsaspekte“ unzureichend berücksichtigte

---

<sup>1</sup> Seit 2010 gibt es in Hamburg Stadtteilschulen. Hervorgegangen aus Haupt-, Real- und Gesamtschulen werden die Schüler\*innen, unabhängig ihrer Leistungsstärke gemeinsam unterrichtet und gezielt gefördert (BSB, 2022).

<sup>2</sup> Sonderschulen und Vorschulklassen werden in dieser Arbeit nicht berücksichtigt, da Handlungsempfehlungen und Maßnahmen aufgrund der besonderen Förderbedarfe dieser Schülerschaft nicht undifferenziert auf diese Schulform übertragbar wären.

(Bürgerschaft, 2016, S. 2), verabschiedete die Hamburgische Bürgerschaft in ihrem Beschluss (Drs. 21/4866) vom 15.05.2016 ein umfangreiches „Maßnahmenpaket zur Verbesserung des Ganztages an Hamburger Schulen“. Aus diesem Beschluss ging ebenfalls der Sonderfonds „Guter Ganzttag“ mit insgesamt 25 Millionen Euro zur Förderung schulischer Raumkonzepte sowie Verbesserung der Schulverpflegung mit jeweils 12,5 Millionen Euro hervor (Bürgerschaft, 2020).

Bis 2020 wurden 263 neue Schulkantinen bzw. -küchen ausgebaut und bereits vorhandene Ausstattungen hinsichtlich ihrer Eignung zur Mittagsverpflegung im Rahmen des Ganztages und Konsens des Maßnahmenpakets der Hamburgischen Bürgerschaft hin überprüft. Aus dem Sonderfonds „Guter Ganzttag“ wurden für die den Bereich der Schulverpflegung bis November 2020 Anträge in Höhe von 2,4 Millionen Euro bewilligt (Bürgerschaft, 2020).

### Qualitative Entwicklung der Schulverpflegung in Hamburg

Neben dem strukturellen Ausbau sollte fortan auch die Qualität der zubereiteten Speisen sichergestellt werden. In Hamburgs Schulen übernehmen 58 verschiedene Caterer die Zubereitung und Ausgabe des Mittagessens. Mit welchem Caterer die Schulen zusammenarbeiten, entscheiden sie selbst (BSB, 2022). Hierfür schließen die Schulen den von der BSB aufgesetzten *Dienstleistungskonzessionsvertrag für die Mittagsverpflegung in Schulen sowie ergänzende Leistungen* (Mustervertrag) mit den Caterern ab, der die Rahmenbedingungen und Qualitätsanforderungen der Schulverpflegung vorgibt (Bürgerschaft, 2020, S. 2). Der Fokus liegt dabei, wie der Name schon sagt, auf dem Mittagessen und den damit einhergehenden organisatorischen, qualitativen, personellen und räumlichen Anforderungen des Caterers (Arbeitnehmers) gegenüber der Schule (Arbeitgeber).

Zu den qualitativen Anforderungen gehört insbesondere die Einhaltung der aktuellen Fassung des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (§2 Abs. 2.5). Außerdem soll das Angebot den Qualitätsanforderungen der BSB, hinsichtlich biologischer, saisonaler, regionaler und fair gehandelter Produkte entsprechen. Dabei soll der Anteil von Bioprodukten sowie regionaler und saisonaler Produkte mindestens zehn Prozent betragen (§2 Abs. 2.6). Des Weiteren soll der Auftragnehmer eine Beteiligung der Schüler\*innen bei der Speiseplanung gewährleisten und regelmäßige Gäste-Umfragen durchführen (§2 Abs. 2.13.) (BSB, 2021, S. 2-3).

In der aktuellen Fassung von 2021 wird die Zwischenverpflegung aus der Dienstleistungskonzession ausgenommen. Paragraf 1 Abs. 1.3. besagt: *„Hat eine Schule Bedarf an zusätzlicher Schulverpflegung, wird hierüber eine gesonderte Vereinbarung der jeweiligen Schule und dem Auftragnehmer geschlossen. Hierzu gehören z.B. ein Frühstücksangebot, Betrieb eines Schulkiosks sowie Catering für schulische Veranstaltungen“*. Die Verantwortung der inhaltlichen Ausgestaltung der Vereinbarung zur Zwischenverpflegung liegt damit bei den Schulen und Caterern, ohne einen Verweis zur Einhaltung entsprechender Standards, wie zum Beispiel ebenfalls dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

Aufgrund nicht vorhandener Daten lässt sich an dieser Stelle keine Aussage darüber treffen, wie viele Caterer aktuell auch für die Zwischenverpflegung verantwortlich sind. Ebenso gibt es weder Daten über Art und Inhalt der getroffenen Vereinbarungen oder eine systematische Übersicht des Angebots der Zwischenverpflegung.

### Teilnahme an der Schulverpflegung

Pro Jahr werden in Hamburg rund 15 Millionen Mahlzeiten in der Mittagsverpflegung an staatlichen Schulen ausgegeben. Das entspricht durchschnittlich 70.000 Portionen, die täglich an normalen Schultagen ausgegeben werden (BSB, 2020). Die 15 Millionen Mahlzeiten inkludieren allerdings auch die einleitend nicht berücksichtigten Schüler\*innen der Sonderschulen (3.802 laut Schuljahresstatistik 2021/22 (BSB, 2022)). Demnach ist davon auszugehen, dass an staatlichen Grund- und Stadtteilschulen sowie Gymnasien in Hamburg täglich weniger als 70.000 Portionen beim Mittagessen ausgegeben werden.

Hieraus ergibt sich eine Teilnahmequote am Mittagessen von weniger als 40 Prozent. Im Umkehrschluss liegt der Anteil der Schüler\*innen, die nicht oder nicht regelmäßig in der Schule zu Mittag essen bei über 60 Prozent.

In einer bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung von 2015 gaben 89,2 Prozent der befragten Grundschüler\*innen aus Hamburg ( n = 296) an, regelmäßig in der Schule zu Mittag zu essen (Prof. Arens-Azevedo & et. al., 2015, S. 56). Der Anteil der Schüler\*innen aus den Sekundarstufen I und II liegt bei 27 Prozent (n=116) (Prof. Arens-Azevedo & et. al., 2015, S. 60).

Diese Ergebnisse können einen Hinweis auf die totale Verteilung der Essensteilnehmer\*innen in Hamburg geben, nämlich, dass, wenn man den Anteil der Grundschüler\*innen außer Acht lässt, sich für die weiterführenden Schulen eine wesentlich geringere Teilnahmequote am Mittagessen ergibt<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Aufgrund der geringen Anzahl der Befragten, können die Daten nicht repräsentativ übernommen werden.

## 1.2 Herleitung der Forschungsfrage

Aus dem verhältnismäßig großen Anteil der Schüler\*innen, die nicht am Mittagessen teilnehmen, gewinnt die Frage der Zwischenverpflegung an Schulen, insbesondere an weiterführenden Schulen, zunehmend an Bedeutung.

Dabei bietet das Angebot in der Zwischenverpflegung aufgrund des häufig hohen Anteils an industriell gefertigten Süßigkeiten und Fertigprodukten oftmals Anlass für Diskussionen innerhalb der Schule, mit dem Caterer aber auch mit den Eltern. Es stellt sich die Frage, warum solche Produkte ins Sortiment aufgenommen werden. Mit dem Ziel herauszufinden

**welche Hürden und Erfolgsfaktoren es zu berücksichtigen gilt, damit eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Zwischenverpflegung am Schulkiosk gelingen kann,**

beschäftigt sich diese Arbeit mit den Einflussfaktoren und Wirkmechanismen, die das Sortiment der Zwischenverpflegung steuern und potenziell steuern könnten, um daraus kurz- und langfristige Handlungsempfehlungen für die Schulen und Caterer zu formulieren. Zur Beantwortung der Forschungsfrage wurde die Zwischenverpflegung vor Ort besichtigt und durch leitfadengestützte Interviews, eine umfassende Situationsanalyse durchgeführt.

Anmerkung: Im weiteren Verlauf dieser Arbeit liegt der Fokus auf dem klassischen Schulkiosk sowie Bistros zur Zwischenverpflegung. Bistros und manchmal auch als Cafeteria bezeichnete Zwischenverpflegungslösungen unterscheiden sich meist durch zusätzliche Sitzmöglichkeiten im Bereich der Ausgabe oder in Bezug auf (k)eine räumliche Trennung zur Mensa. Im Folgenden wird für all diese Lösungen mit dem Begriff des Kiosks weitergearbeitet.

## 1.3 Aufbau der Arbeit

Nachfolgend werden wissenschaftliche Erkenntnisse, Einflussfaktoren und Wirkmechanismen auf die Schulverpflegung aufgezeigt.

Anschließend werden diese Erkenntnisse an vier weiterführenden Schulen, durch Besichtigungen der Zwischenverpflegung vor Ort und der Durchführung qualitativer Interviews, untersucht. Ziel ist es, zu prüfen, ob die geschilderten Erfahrungen die wissenschaftlichen Erkenntnisse auch in Bezug auf die Zwischenverpflegung widerspiegeln und welche zusätzlichen Aspekte an den einbezogenen Schulen eine Rolle spielen. Aus den neu gewonnenen Erkenntnissen werden abschließend konkrete Handlungsempfehlungen für die Zwischenverpflegung an Schulen abgeleitet.

## (2) Theoretischer Hintergrund

### 2.1 Schulische Ernährungsbildung

Über Jahre erlerntes und gefestigtes Ernährungsverhalten lässt sich nicht in kurzer Zeit grundlegend ändern. Lebensmittelpräferenzen werden im familiären Umfeld entwickelt und unterliegen dessen kultureller und sozialer Herkunft. Diesem oftmals nicht gezieltem Lernprozess werden im schulischen Umfeld theoretische Lehrinhalte, vorwiegend in fachverwandten Fächern wie Biologie oder Hauswirtschaftslehre, gegenübergestellt, die die Vernunft der Kinder und Jugendlichen ansprechen. Zum Beispiel die Aussage, dass Zucker ungesund ist, dick macht oder Karies verursacht und deshalb darauf verzichtet werden sollte, ergibt für Kinder im Grundschulalter noch keinen Sinn, da sie die Bedeutung solch abstrakter Aussagen noch nicht richtig greifen können, aber durchaus die für sie unmittelbar positiven Assoziationen mit Süßigkeiten kennen. Insbesondere wenn vermeintlich negative Auswirkungen noch ferner in der Zukunft liegen (z.B. Kind isst häufig Süßigkeiten, hat aber keine Karies) (Pudel & Westernhöfer, 1991, S. 30).

Ausschlaggebend für den Erfolg von Ernährungsbildung ist ein enger Bezug zur aktuellen Lebensrealität der Kinder und Jugendlichen. Dabei beeinflusst ein gesteigertes Wissen über die Ernährung nicht direkt das Ernährungsverhalten (Bartsch, 2008, S. 12-14). Ernährungsbildung an Schulen sollte also über die grundlegende theoretische Wissensvermittlung im Unterricht hinausgehen und mit dem Angebot der Schulverpflegung verknüpft werden (Prof. Arens-Azevedo & Dr. Böltz, 2016, S. 4), indem zum Beispiel aktuelle Ernährungstrends und Ernährungsweisen im Unterricht behandelt und in der Schulverpflegung angeboten werden (z.B.: Eine vegane Ernährung und vegane Optionen in Mensa und Kiosk). Davon ausgehend sollte berücksichtigt werden, dass das angebotene Sortiment in Einklang mit den vermittelten Inhalten steht, um die Authentizität zu wahren.

Eine bedarfsgerechte und vollwertige Schulverpflegung kann als längerfristige Konstante im Schulalltag, eine wichtige Rolle bei der Prägung des Ernährungsverhalten der Schüler\*innen einnehmen, wenn sie als Teil des Gesamtkonzepts der Ernährungsbildung verstanden und gelebt wird und damit einen wichtigen Beitrag zur Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten leisten (DGE, 2020)

## 2.2 Besonderheiten jugendlicher Esskultur

Während die frühkindliche (Ernährungs-)Sozialisation im Rahmen der Familie stattfindet (Pudel & Westernhöfer, 1991, S. 27), gewinnen Schule und Peergroup<sup>4</sup> mit zunehmendem Alter an Bedeutung. Insbesondere im schulischen Umfeld sind die ernährungsbezogenen Entscheidungen der Peergroup, die ebenso auf die Ernährungssozialisation einwirken, wie schulische Rahmenbedingungen und Esskultur, besonders wichtig für Jugendliche (Bartsch, 2008, S. 72).

In der Phase der *jugendlichen Rebellion*, in der die Jugendlichen danach streben, sich von familiären Mustern abzugrenzen, erfreut sich das „Snacken“, im Gegensatz zum klassischen Mittagessen, großer Beliebtheit. Die Zwischenmahlzeit ist Ausdruck von Unabhängigkeit, symbolisiert Zugehörigkeit zur Peergroup und dient gleichermaßen der Selbstdarstellung, die über die Wahl des jeweiligen Snacks<sup>5</sup> vermittelt wird. Hierbei steht nicht das Essen, sondern das gemeinsame Erleben und das Zugehörigkeitsgefühl im Vordergrund (Bartsch, 2008, S. 72,81). Die Peergroup ist dabei auch ein entscheidender Einflussfaktor dafür, wo gegessen wird. Hierbei spielt auch der Wunsch nach räumlicher Abgrenzung von jüngeren Mitschüler\*innen und das „als Erwachsener wahrgenommen werden“ eine wichtige Rolle (Dr. Bölts, Prof. Arens-Azevedo, & et. al. , 2015, S. 4).

Hierbei gilt ebenfalls zu berücksichtigen, welche Bedeutung die Jugendlichen ihrem Essen geschlechterspezifisch zuschreiben. Dabei dient Mädchen ein tendenziell größeres und gesundheitsförderlicheres Ernährungsverhalten nicht vorrangig den gesundheitlichen Vorteilen, sondern der Kontrolle über ihre Figur, während sich Jungen tendenziell eher an Lebensmitteln orientieren, denen „männliche“ Attribute zugeschrieben werden (z.B. Fleisch, Fast Food) (Dr. Bölts, Prof. Arens-Azevedo, & et. al. , 2015, S. 4).

## 2.3 Nudging in der Schulverpflegung

Dass das Wissen darüber, wie eine gesundheitsförderliche Ernährung aussieht nicht automatisch zu einem gesundheitsförderlicherem Essverhalten führt, wurde im Kapitel 2.1 *Schulische Ernährungsbildung* bereits angesprochen.

Zwischen der Ernährungsbildung (Verhaltensprävention) und einem gesundheitsförderlichen Angebot (Verhältnisprävention) können Nudging-Maßnahmen an Schulen dazu beitragen, dass gesundheitsförderlichere Entscheidungen getroffen werden (Prof. Dr. Adam, 2019, S. 327).

Die tatsächliche Wahl am Ausgabebetresen wird häufig abhängig vom Angebot, Gewohnheiten und unterbewussten Impulsen (Impulskäufe) gesteuert und ist nicht immer eine bewusste oder reflektierte

---

<sup>4</sup> „Gruppe von etwa gleichaltrigen Kindern oder Jugendlichen, die als primäre soziale Bezugsgruppe neben das Elternhaus tritt.“ (Definition nach Duden)

<sup>5</sup> Ein kleines Gericht, (das den ganzen Tag) zum Beispiel im Bistro, Kiosk oder in der Mensa erhältlich ist. (Prof. Arens-Azevedo & Dr. Bölts, 2016, S. 10)

Entscheidung (DGE, 2020, S. 63). Durch Nudging-Maßnahmen können diese unbewussten Entscheidungen positiv beeinflusst werden. Dabei ist entscheidend, dass die Wahl nicht eingeschränkt, sondern lediglich der unbewusste Impuls in Richtung des gesundheitsförderlicheren Angebots gelenkt bzw. gestupst wird (Nudging = Anstupsen).

Als Nudging-Maßnahmen sind im Allgemeinen solche Maßnahmen zu verstehen, die „das Verhalten von Menschen in vorhersehbarer Weise verändern können, ohne irgendwelche Optionen auszuschließen oder wirtschaftliche Anreize stark zu verändern“ (Thaler & Sunstein, 2015, S. 15). Es gelten drei Grundsätze:

- (1) Die Wahlmöglichkeit muss aufrecht erhalten bleiben. Nudging bedeutet nicht, alle „unge-sunden“ Produkte aus dem Angebot zu entfernen
- (2) Die Maßnahmen müssen leicht zu umgehen sein. Die Zielgruppe darf nicht dazu gedrängt werden, dem Nudge nachzukommen.
- (3) Die Maßnahmen sollen ethisch und moralisch vertretbar sein und dem Wohl des Individu-ums bzw. der Gesellschaft dienen (Prof. Dr. Adam, 2019, S. 326).

Nudges umfassen dabei häufig niedrigschwellige Maßnahmen, die kostengünstig und zeitnah umge-setzt werden können. Diese Maßnahmen lassen sich grob in drei Kategorien einteilen:

- *Kognitive Nudges*: Platzierung auf Augenhöhe, Wiederholte Platzierung, Aufmerksamkeit durch Schilder/ Aufkleber, farbliches Hervorheben
- *Emotionale Nudges*: Attraktive Präsentation, Attraktive/ ausgefallene Namen, verbale Auf-forderungen („Möchtest du noch etwas Obst?“)
- *Verhaltensbezogene Nudges*: Probierhäppchen, Eingangs- und Wartebereiche nutzen (DGE, 2020, S. 64).

Wird dieser Mechanismus umgekehrt und zur Umsatzsteigerung eingesetzt, spricht man auch von *Sludging*. Solche Maßnahmen fördern ungünstiges Verhalten zum Beispiel dadurch, dass die unge-sunde Wahl durch gezielte Platzierung bevorzugt wird (Platzierung der Süßigkeiten nach vorne in die Auslage) (Prof. Dr. Adam, 2019, S. 327).

Die DGE empfiehlt im aktuellen Qualitätsstandard für die Schulverpflegung Nudging-Maßnahmen in die Planung und Durchführung der Schulverpflegung zu integrieren (DGE, 2020, S. 63-65).

## 2.4 Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung

Das Thema Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung lässt sich aus unterschiedlichen Perspektiven betrachten. Neben der Einsparung von Verpackungsmaterialien, stellen biologischen und regional angebauten Lebensmitteln einen wichtigen Aspekt dar. Damit einhergehend, der eigene und globale

ökologische Fußabdruck des Lebensmittelsektors, einschließlich des Sojaanbaus im Amazonas-Gebiet für Futtermittel und die sich daran anschließende Auswirkungen der Massentierhaltung. Diese und viele weitere Aspekte lassen das Potenzial einer nachhaltigeren Schulverpflegung bei 15 Millionen ausgegebenen Mittagessen jährlich, allein in Hamburg, erahnen. Hinzu kommt das Potenzial einer nachhaltig gestalteten Zwischenverpflegung.

Seit der aktuellen Fassung des DGE-Qualitätsstandard wird das Thema Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung mitberücksichtigt. Der Qualitätsstandard orientiert sich dabei an den vier Nachhaltigkeitszielen des Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), der in seinem Gutachten im Juni 2020 an eine „umfassende Transformation des Ernährungssystems“ appelliert, (Prof. Dr. Grethe & et. al., 2020, S. 7-8). Der DGE-Qualitätsstandard gibt dazu in den einzelnen Kapiteln Empfehlungen, wie zum Beispiel in Bezug auf Auswahl und Verpackung bei Lebensmitteln nachhaltiger gehandelt werden kann. Zum Beispiel in Bezug auf das Snackangebot (s. Abbildung 1)

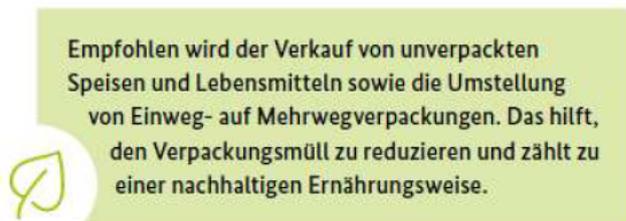


Abbildung 1: Empfehlung Nachhaltigkeit

Quelle: 1 DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S. 57

Analog zur Ernährungsbildung ist es empfehlenswert, das Thema Nachhaltigkeit in Bezug auf die Planung und das tatsächliche Angebot der Schulverpflegung zu berücksichtigen und gleichzeitig im Unterricht, Projekten oder AGs zu verankern (DGE, 2020). Aktuell gibt es in Hamburg 75 Klima-

schulen (Stand 2021), die mit Unterstützung des Referats „Umwelterziehung und Klimaschutz“ des Landesinstituts für Lehrerbildung und Schulentwicklung (LI) Schüler\*innen dabei unterstützen, schuleigene Klimaschutzplätze zu entwickeln. Diese Klimaschutzpläne enthalten u.a. Maßnahmen in Bezug auf die Handlungsfelder Strom, Abfall und Ernährung (LI Hamburg, 2021).

## 2.5 Die Zwischenverpflegung in Zahlen

### Das Sortiment

Einen deutschlandweiten Eindruck der Zwischenverpflegung liefert die bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung. Es sei darauf hingewiesen, dass die folgenden Ergebnisse nur bedingt auf das Bundesland Hamburg übertragbar sind, da die Anzahl der befragten Schulleitungen (41 von insgesamt 1.554 Rückläufern<sup>6</sup>) und Schüler\*innen (412 von insgesamt 12.566 Rückläufern) (Prof. Arens-Azevedo & et. al., 2015, S. 17,18) verhältnismäßig niedrig ist.

---

<sup>6</sup> Ohne Bayern. In Bayern wurde in dieser Studie von einer erneuten Befragung der Schulleitungen abgesehen, da vergleichbare Daten bereits ein Jahr zuvor bei einer Vollerhebung zum Thema Schulverpflegung erfasst wurden. Die Ergebnisse gleichwertiger Themenfelder dieser Erhebung wurden an den betreffenden Stellen ergänzt (Prof. Arens-Azevedo & et. al., 2015, S. 17).

Mit 61,2 Prozent wurde der Schulkiosk als häufigste Art der Zwischenverpflegung genannt, gefolgt von einem Bistro bzw. einem Café oder einer Cafeteria mit 14,8 Prozent. Einen Snackautomat haben 5,7 Prozent der Schulen, in Kombination mit einem Kiosk sind es 51,8 Prozent (Prof. Arens-Azevedo & et. al., 2015, S. 37).

Brote, Brötchen und süße Backwaren sind am häufigsten im Sortiment vertreten, dicht gefolgt von Fast Food und frischem Obst bzw. Obstsalat. Etwas mehr als die Hälfte gab außerdem an, dass Süßigkeiten im Sortiment vertreten sind, salzige Snacks wie zum Beispiel Chips hingegen nur selten. Ungefähr ein Viertel der Befragten gab an, dass warme Speisen zum Sortiment gehören (vgl. Abbildung 2). Die am häufigsten genannten Getränke sind neben Mineralwasser (78,9 %) und Fruchtsaft-schorlen (70,4 %), Milch und Milchmischgetränke (64,7 %) (Prof. Arens-Azevedo & et. al., 2015, S. 38) (s. Abbildung 2).

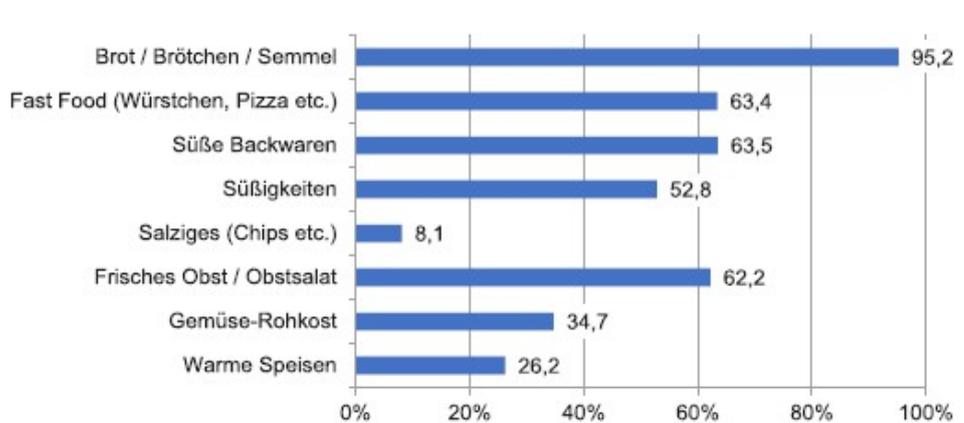


Abbildung 2 Angebote der Zwischenverpflegung  
Quelle: 2 Prof Arens-Azevedo; Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung, 2015

Als Konkurrenzangebot außerhalb der Schule wurden insbesondere Bäckereien und/ oder Metzgereien (57,2 %) sowie Lebensmittelgeschäfte (56,1 %) genannt (Prof. Arens-Azevedo & et. al., 2015, S. 39).

#### Das Kaufverhalten der Sekundarschüler\*innen

Die Befragung der Sekundarschüler\*innen (I und II) ergab, dass sich 79 Prozent eine Zwischenmahlzeit in der Schule kaufen. Die gekauften Produktgruppen zeigen eine dem zuvor geschilderten Angebot entsprechende Nachfrage. Etwas mehr als die Hälfte greifen zu Brot bzw. Brötchen, gefolgt von süßen Backwaren. An dritter Stelle stehen Süßigkeiten. Obwohl Obst in der Befragung der Schulleitung am viert häufigsten genannt wurde, wird es vergleichsweise wenig nachgefragt (Prof. Arens-Azevedo & et. al., 2015, S. 58) (s. Abbildung 3).

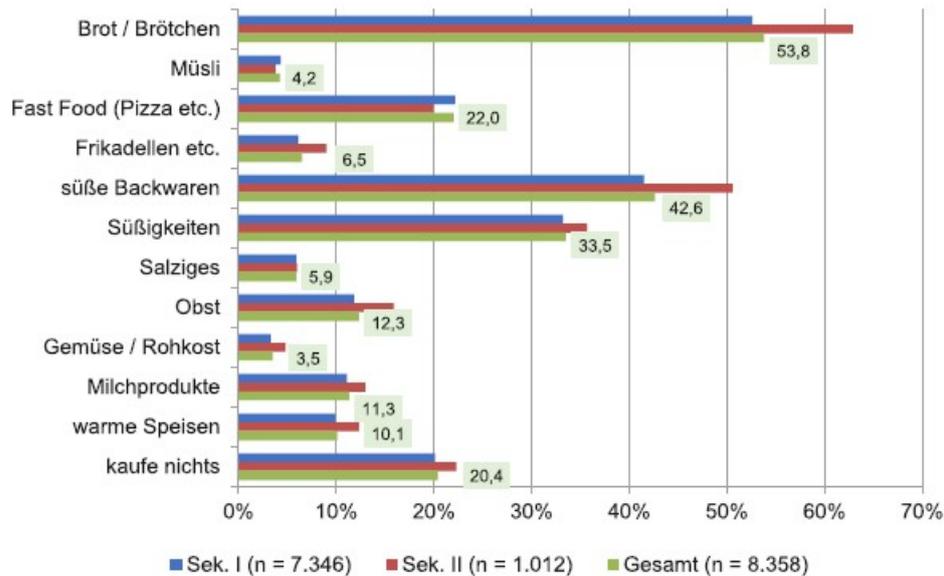


Abbildung 3 Konsumverhalten Schüler\*innen

Quelle: 3 Prof. Arens-Azevedo; *Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung, 2015*

## 2.6 Bestehende Empfehlungen für die Zwischenverpflegung

In diesem Kapitel wird in Kürze auf bestehende Empfehlungen in Bezug auf die Zwischenverpflegung an Schulen eingegangen, die Schulen und Caterern potenziell zur Verfügung stehen.

### DGE-Qualitätsstandard für die Zwischenverpflegung (2021)

Die DGE definiert die Zwischenverpflegung in ihrem Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen als Frühstück und zwei Snacks am Nachmittag, die aufeinander abzustimmen sind in Bezug auf eine ganztägige Verpflegung an Schulen. Empfehlungen hinsichtlich der Qualität und Häufigkeiten geeigneter Lebensmittel liefert eine tabellarische Übersicht analog zur Mittagsverpflegung. Dabei handelt es sich, mit zwei Ausnahmen, um dieselben Lebensmittelgruppen und *Empfehlungen für die optimale Auswahl*, wie für die Mittagsverpflegung. Bei den beiden Ausnahmen handelt es sich um die Lebensmittelgruppe *Fleisch, Wurst, Fisch und Eier*. Der Fisch wurde bei der Zwischenverpflegung ausgelassen und statt magerem Muskelfleisch werden Fleisch- und Wurstwaren als Aufschnitt mit maximal 20 Prozent Fett empfohlen. Des Weiteren unterscheiden sich die Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage (DGE, 2020, S. 37-40). In einem späteren Kapitel geht der Qualitätsstandard kurz auf das Thema der Zwischenverpflegung ein Empfehlungen und den Umgang rund um die Thematik um ungesunder Produkte im Sortiment ein, wie zum Beispiel Süßigkeiten und damit einhergehende Spannungen. Es wird empfohlen, sich in mit allen beteiligten Gremien abzustimmen und die Ziele, die mit der Zwischenverpflegung verfolgt werden, festzuhalten. Eine schrittweise Einführung kann die Umstellung im Gegensatz zu einer radikalen Sortimentsänderung erleich-

tern und rät bei den „to-go“-Angeboten auf einen nachhaltigen Umgang mit entstehenden Verpackungen zu achten.

Als primäre Zielgruppen für die Zwischenverpflegung nennt die DGE einerseits Schüler\*innen, die entweder aus familiären Gründen nicht am Mittagessen teilnehmen (weil zum Beispiel abends warm gegessen wird) und andererseits Schüler\*innen, bei denen, wie in Kapitel 2.2 *Besonderheiten jugendlicher Esskultur* beschrieben, nicht das Essen, sondern das gemeinsame Erleben und die Zugehörigkeitsgefühl im Vordergrund stehen (DGE, 2020, S. 56).

#### Broschüre „Snacks an weiterführenden Schulen“ der DGE (2016)

Die Broschüre „Snacks an weiterführenden Schulen“ soll den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung ergänzen, da es bis dato keine standardisierten Anforderungen oder Leitlinien speziell an die Zwischenverpflegung von weiterführenden Schulen gibt (Dr. Bölts, Prof. Arens-Azevedo, & et. al. , 2015, S. 9). Demnach können Snacks als zusätzliche Option zum klassischen Mittagessen angeboten werden, sollen dieses aber nicht ersetzen (Dr. Bölts, Prof. Arens-Azevedo, & et. al. , 2015, S. 9). Die Broschüre definiert außerdem Anforderungen an den einzelnen Snack sowie das Gesamtangebot und gibt Empfehlungen in Bezug auf eine nachhaltige Umsetzung. Auf der dazugehörigen Website von *schuleplussessen*<sup>7</sup> sind ein paar Rezepte für kalte und warme Snacks, die den Anforderungen der Zielgruppe von Sekundarschüler\*innen entsprechen sollen zur Verfügung gestellt.

### (3) Methodik

Da es zu der vorliegenden Forschungsfrage keine valide Datenlage gibt, wurde eine explorativen Herangehensweise mittels leitfadengestützter Interviews und offenen Fragen gewählt.

#### 3.1 Auswahl der Schulen

Die Grundgesamtheit (n=130) umfasste alle staatlichen Schulen in Hamburg, die zwischen Januar 2019 und November 2021 für einen Förderantrag auf Fördermittel aus dem Sonderfonds „Guter Ganztag“ für den Bereich der Schulverpflegung, eine Bewilligung erhielten.

Grundschulen wurden aus dieser Arbeit ausgeschlossen, da hier die Zwischenverpflegung häufig noch im Klassenverbund eingenommen wird und es sich daher nicht primär um eine vergleichbare Angebots- und Nachfrage Situation, wie am Schulkiosk handelt. Es wurden demnach nur staatliche weiterführende Schulen (Stadtteilschulen und Gymnasien) (n = 30) einbezogen.

---

<sup>7</sup> <https://www.schuleplussessen.de/rezepte/snacking/>

Aufgrund von Kombinationsmöglichkeiten der Förderanträge, tauchten einige Schulen mehr als einmal in der Auswahl auf. Nach Eliminierung der Mehrfachnennung, ergaben sich in der finalen Auswahl 10 Gymnasien und 14 Stadtteilschulen ( $n = 24$ ) (s. Abbildung 4).

Die Schulleitungen der finalen Auswahl wurden per E-Mail kontaktiert. Das Anschreiben umfasste eine kurze Vorstellung und Hintergrund der Bachelorarbeit und Bitte um Rückmeldung bei Interesse. Es wurden Vorschläge für mögliche Interviewpartner\*innen gemacht, mit dem Hinweis, diese in den Entscheidungsprozess einer Teilnahme mit einzubeziehen, um sicherzustellen, dass eine umfangreiche Darstellung der für die Schulverpflegung beteiligten Personengruppen der Schule gelingt.

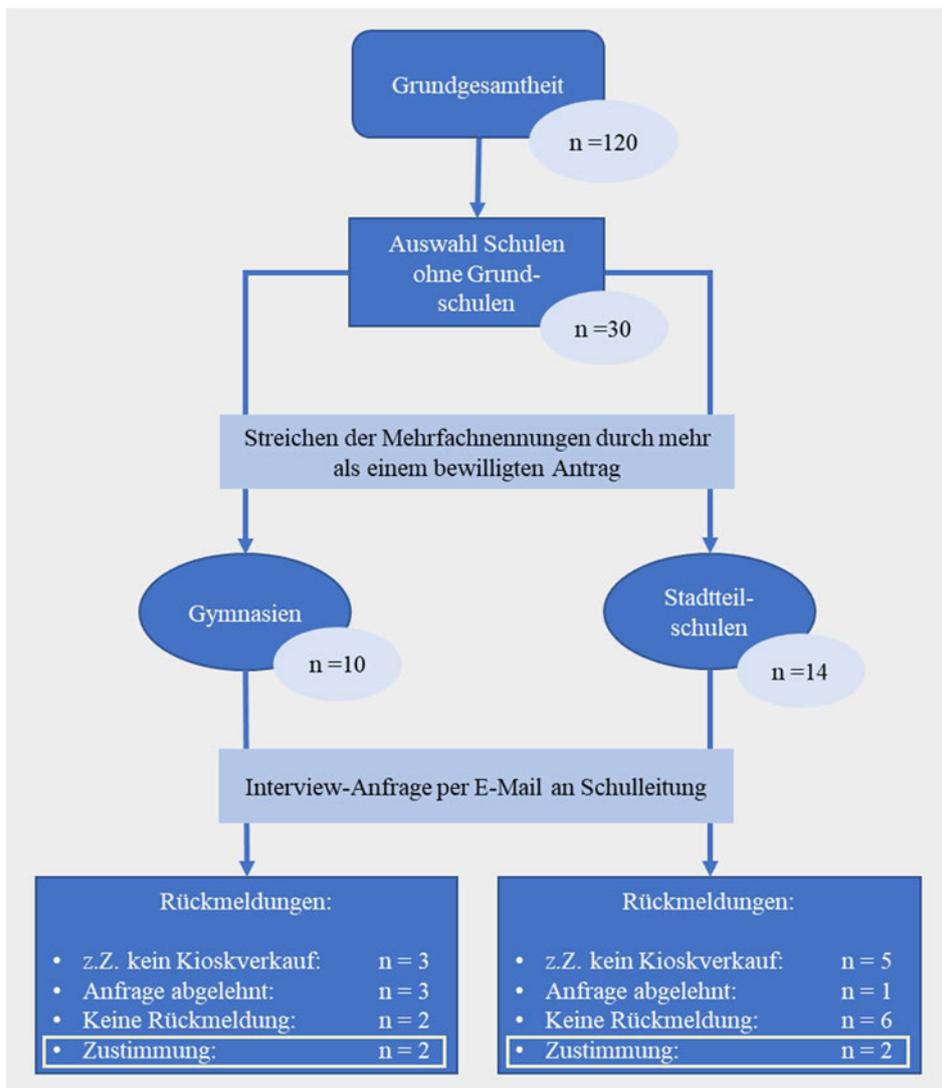


Abbildung 4 Flowchart Auswahl Schulen, eigene Darstellung

Die in diese Arbeit eingeschlossenen Schulen werden nachfolgend als Schule A bis D benannt, um die Anonymität der Schulen sowie beteiligten Personen zu wahren.

### Rückmeldung Stadtteilschulen:

Von insgesamt 14 Stadtteilschulen wurde eine ausgeschlossen, weil sie die Anfrage ablehnte. Fünf weitere wurden ausgeschlossen, da (zurzeit) keine Zwischenverpflegung angeboten wird. Sechs Stadtteilschulen wurden aufgrund fehlender Rückmeldung ausgeschlossen. Einbezogen wurden zwei Stadtteilschulen, die sich mit einer Zusage auf die Anfrage zurückmeldeten.

- (1) Bei **Schule A** handelt es sich um eine Stadtteilschule im Bezirk Hamburg-Mitte. Die Schule meldete im Schuljahr 2020/21 knapp 600 Schüler\*innen<sup>7</sup> (BSB, 2022)<sup>8</sup>. Nach der aktuellen Erhebung wurde der Schule 2021 der niedrigste Sozialindex<sup>9</sup> 1 zugeordnet (BSB, 2021).

Das Mittagessen wird von den Schüler\*innen unter Anleitung eines angestellten Kochs zubereitet. Dieses Projekt ist fester Bestandteil des Lehrplans. Jede Klasse ist mindestens einmal pro Jahr für eine Woche, für die Zubereitung des Mittagessens zuständig. Hierzu werden die Klassen in zwei Gruppen eingeteilt. Während die eine Gruppe kocht, behandelt die andere Gruppe ernährungsspezifische Themen.

Der Schulcaterer ist ausschließlich für diese Schule tätig. Er kauft der Schule das Mittagessen zur Ausgabe an die Schülerschaft ab und ist gleichzeitig für den Schulkiosk sowie die Verwaltungsaufgaben rund um die Abwicklung des Mittagessens zuständig. Das Mittagessen und die Zwischenverpflegung finden über die gleiche Ausgabe statt. In der Mittagszeit wird für die Kioskausgabe eine separate Schlange gebildet.

- (2) Bei **Schule B** handelt es sich um eine Stadtteilschule im Bezirk Eimsbüttel. Die Schule meldete im Schuljahr 2020/21 etwa 1.000 Schüler\*innen (BSB, 2022). Nach der aktuellen Erhebung wurde der Schule 2021 der Sozialindex 5 (BSB, 2021) zugeordnet.

Das Mittagessen wird frisch vor Ort einem Caterer zubereitet. Als Caterer ist er an mehr als 10 weiterführenden Schulen tätig sowie mehreren Grundschulen tätig<sup>7</sup>. Zusätzlich zur Mittagsverpflegung betreibt er an Schule B einen Schulkiosk. Eine der Mitarbeiter\*innen vor Ort leitet außerdem seit einem Jahr eine Koch-AG an der Schule. Der Kiosk befindet sich in einem angrenzenden Gebäude zur Mensa (Neubau).

### Rückmeldungen Gymnasien:

Von insgesamt zehn Gymnasien wurden drei ausgeschlossen, weil sie die Anfrage ablehnten. Drei weitere wurden ausgeschlossen, da (zurzeit) keine Zwischenverpflegung stattfindet. Zwei Gymnasien wurden aufgrund fehlender Rückmeldung ausgeschlossen. Einbezogen wurden zwei Gymnasien, die sich mit einer Zusage auf die Anfrage zurückmeldeten.

---

<sup>7,8</sup> Anmerkung: Die Angabe wurde bei aus Gründen der Anonymität gerundet.

<sup>9</sup> „(...) Der Sozialindex beschreibt die sozio-ökonomische Zusammensetzung der Schülerschaft an Schulen auf einer Skala von 1 bis 6. Dabei steht eine 1 für Schulen, die eher Kinder aus schwierigen sozio-ökonomischen Verhältnissen beschulen und eine 6 für Schulen, die Schülerinnen und Schüler aus eher privilegierten sozio-ökonomischen Verhältnissen beschulen.“ (BSB, Hamburger Sozialindex, 2021)

(3) Bei **Schule C** handelt es sich um ein Gymnasium im Bezirk Altona. Die Schule meldete im Schuljahr 2020/21 etwa 1.000 Schüler\*innen<sup>7</sup> (BSB, 2022). Nach der aktuellen Erhebung wurde der Schule 2021 der Sozialindex 5 (BSB, 2021) zugeordnet.

Das Mittagessen wird frisch vor Ort von einem Caterer zubereitet. Der Caterer ist an einer weiteren Schule in Hamburg als Caterer zuständig. An Schule C betreibt er ebenfalls einen Kiosk. Neben diesem Kiosk gibt es einen weiteren Kiosk. Der zweite Kiosk wird ehrenamtlich von Eltern der Schule betrieben, weshalb er im weiteren Verlauf dieser Arbeit als „ehrenamtlicher Kiosk“ bezeichnet wird. Der ehrenamtliche Kiosk befindet sich in einem anderen Gebäude als die Verpflegungsangebote des Caterers. Der Kiosk des Caterers befindet sich in der Mensa neben der Ausgabe des Mittagessens.

(4) Bei **Schule D** handelt es sich um ein Gymnasium im Bezirk Wandsbek. Die Schule meldete im Schuljahr 2020/21 knapp unter 1.000 Schüler\*innen<sup>7</sup> (BSB, 2022). Nach der aktuellen Erhebung wurde der Schule 2021 der Sozialindex 5 (BSB, 2021) zugeordnet.

Das Mittagessen wird in einer Zentralküche zubereitet und verzehrfertig angeliefert (Cook and Chill), zusätzlich zum Mittagessen betreibt der Caterer den Schulkiosk. Die Ausgabe befindet sich direkt neben der Ausgabe des Mittagessens.

Mit Ausnahme von Schule A sind alle anderen Schulen als Klimaschulen zertifiziert (Stand 2021/22). Dies war zwar kein Auswahlkriterium, wird aber, in Bezug auf den Aspekt der Nachhaltigkeit, im weiteren Verlauf berücksichtigt.

## 3.2 Besichtigungen

### Planung

Vor Durchführung der Interviews fand im Zeitraum vom 25. November 2021 bis 10. Januar 2022 an allen vier Schulen eine Besichtigung der Zwischenverpflegung zur unabhängigen Situationsanalyse vor Ort statt. Die visuellen Beobachtungen wurden zu Auswertungszwecken nach schriftlichem Einverständnis der Caterer bzw. Kiosk-Betreiber, fotografisch festgehalten und in einem Protokoll notiert (s. Anhang 1: Protokoll Besichtigung). Schwerpunkt des Protokolls war das Sortiment der Zwischenverpflegung. Außerdem wurden organisatorische Parameter sowie sichtbare Nudging-Maßnahmen, Schüler\*innen-Beteiligungen und Feedback-Möglichkeiten, sofern vorhanden, erfasst.

### Durchführung

Die Termine wurden mit den Caterern und in Absprache mit den Schulen in drei Fällen per E-Mail und in einem Fall telefonisch vereinbart. Von Schule A und C waren die späteren Interviewpartner\*innen (Caterer bzw. Kiosk-Betreiber) während der Besichtigung, im Rahmen ihrer re-

gulären Tätigkeit anwesend. Bei der Besichtigung der Schule B war ein\*e Mitarbeiter\*in des Caterers sowie ein\*e Interviewpartner\*in (Umwelt- und Klimabeauftragte Person und Lehrkraft) anwesend, da sie zur selben Zeit einen Termin hatten. Schule D war die einzige Schule, dessen Besichtigung ohne das Beisein eines bzw. einer Interviewpartner\*in stattgefunden hat. Hier waren zwei Mitarbeiter\*innen des Caterers vor Ort, die nicht näher in diese Arbeit involviert wurden.

Nach einem kurzen Gespräch, in dem sich die Beteiligten kurz vorstellten und das Ziel sowie das geplante Vorgehen zur vorliegenden Arbeit geschildert wurden, wurde der weitere Verlauf selbstständig durchgeführt. Bei unklaren Angaben zu Öffnungszeiten oder Kohortentrennung wurden die anwesenden Personen befragt.

### Auswertung der Besichtigungen

Die bei der Besichtigung im Protokoll erfassten Daten wurden tabellarisch ausgewertet. In einer ersten Übersicht wurden die organisatorischen Daten, Preiskommunikation und die Kennzeichnung der Auslage einander gegenübergestellt. Danach wurde eine Übersicht der mit „ja“ und „nein“ zu beantwortenden Fragen ausgewertet, um einen ersten Eindruck der Gemeinsamkeiten und Unterschiede sichtbar zu machen. Das detaillierte Sortiment (Produktauflistung) wurde ebenfalls tabellarisch erfasst, so dass der zuvor entstandene Eindruck noch einmal näher geprüft werden konnte.

Da eine Schule zwei verschiedene Zwischenverpflegungsangebote hat, wird in der Auswertung der Besichtigungen von Standorten gesprochen.

Die erstellten Fotos werden dieser Arbeit nicht angehängt, um die Anonymität der Schulen und Caterer zu wahren. Aus diesem Grund dient diese Übersicht auch dazu den Lesenden einen Eindruck der Zwischenverpflegung zu vermitteln.

### Differenzierung der Fertigprodukte:

Um den Ergebnissen besser folgen zu können, werden die verwendeten Produktkategorien der Auswertung hier vorab definiert:

- (1) Frische zubereitete Produkte:** Hierunter fallen alle vor Ort zubereiteten Produkte, die wenig bis gar nicht verarbeitet sind. Hierzu zählen zum Beispiel frisches Obst und Rohkost aber auch Brote/ Brötchen, die vor Ort belegt werden sowie frisch zubereitete Wraps oder Couscous-Salat.
- (2) Fertigprodukte:** Mit Fertigprodukten sind alle Produkte gemeint, die verzehrfertig angeliefert und vor Ort nicht weiterverarbeitet werden. Eine Ausnahme stellt das Aufbacken von tiefgefrorenen Teigwaren (Laugenbrezel) dar. Die Fertigprodukte werden in Teigwaren und Süßigkeiten unterteilt.
  - **Teigwaren und Müsli:** Hierunter fallen die bereits genannten Laugenbrezel, die wahlweise mit Käse überbacken oder mit Schnittlauch belegt angeboten werden, sowie Müsli auf z.B. Haferflockenbasis.

- Mit **Süßigkeiten** sind alle industriell hergestellten und in der Regel einzeln verpackte (mit Ausnahme von Donuts, Muffins, Cookies, Croissants) hochkalorischen Produkte gemeint, die keinen ernährungsphysiologischen Mehrwert darstellen. Gemeint sind zum Beispiel: Schokoriegel, Kekse, Weingummi und Donuts aber auch Frühstückscerealien mit einem hohen Zuckergehalt (Honigsacks).

**(3) Getränke:** Im Protokoll wurde zwischen nicht zuckerhaltigen, zuckerhaltigen und koffeinhaltigen Getränken unterschieden. Zu den zuckerhaltigen Getränken zählt dabei auch heißer Kakao.

### 3.3 Interviews

#### Auswahl der Interviewpartner\*innen

Um alle relevanten Perspektiven der für die Schulverpflegung wichtigen Personengruppen abzubilden, wurden für die Interviews fünf Zielgruppen definiert:

- (1) Die Schulleitung,
- (2) für die Verpflegung verantwortliche Personen (z.B. Vorsitzende des Mensaausschuss),
- (3) eine Vertretung des Caterers bzw. Betreiber der Zwischenverpflegung,
- (4) Schüler\*innen,
- (5) Lehrkräfte mit curricularem oder projektorientiertem Bezug zur Ernährung.

Die Auswahl der Interviewteilnehmer\*innen fand, mit Ausnahme der Schüler\*innen und Caterer, durch die Schulleitung statt. Die Kontakte der Interviewteilnehmer\*innen wurden zum Teil bereits in der Zusage auf die erste Anfrage übermittelt, die übrigen folgten innerhalb weniger Tage. Der Kontakt zu den Schüler\*innen wurde jeweils durch die interviewte Lehrkraft hergestellt. Die Caterer bzw. Betreiber wurden nach Zusage durch die Schulleitung per E-Mail angeschrieben. Wie im Anschreiben an die Schulleitung, umfasste das Anschreiben eine kurze Vorstellung und Hintergrund der Bachelorarbeit und die Bitte um Rückmeldung bei Interesse.

#### Aufbau und Inhalte der Interviews

Bezugnehmend auf den theoretischen Teil dieser Arbeit und die damit gesetzten Schwerpunkte wurden für die Interviews Leitfäden mit offenen Fragen formuliert, um eine gewisse Vergleichbarkeit der Antworten zu gewährleisten. Diese Leitfäden wurden an die jeweilige Zielgruppe angepasst (s. Anhang 2\_Leitfadengestütztes Interview). Es ergaben sich die folgenden sieben Kategorien:

**(1) Schulische Ernährungsbildung:** Wird bei der curricularen Ernährungsbildung oder projektorientiertem Lernen ein Bezug zur Schulverpflegung bzw. zur Zwischenverpflegung hergestellt? Bzw. ist die Schulverpflegung im Lehrplan verankert?

Anmerkung: Die Caterer wurde nur dazu befragt, ob die Schulverpflegung bereits Bestandteil von curricularem oder projektorientiertem Unterricht gewesen ist, da nicht davon auszugehen ist, dass sie über den Lehrplan der Schulen Bescheid wissen.

- (2) **Jugendliche Esskultur:** Bestätigt sich die Einschätzung, dass die Schüler\*innen der Sekundarstufen weniger am Mittagessen teilnehmen und falls ja, wie nehmen die Beteiligten diese Situation wahr?
- (3) **Nudging-Maßnahmen:** Werden Nudging-Maßnahmen als Teil des Verpflegungskonzepts im Bereich des Mittagessens oder der Zwischenverpflegung eingesetzt?
- (4) **Nachhaltigkeit:** Werden Aspekte einer nachhaltigen Schulverpflegung in der Zwischenverpflegung umgesetzt? Welche Maßnahmen werden umgesetzt?
- (5) **Organisatorisches:** Welche vertraglichen Vereinbarungen gibt es? Beziehen sich die Vereinbarungen auf offizielle Empfehlungen (Standards)? Gibt es Produkteinschränkungen?  
Anmerkung: Die Schüler\*innen wurden hierzu nicht befragt, da nicht davon auszugehen ist, dass sie über vertragliche Vereinbarungen und damit einhergehende administrative Abläufe Bescheid wissen.
- (6) **Das Sortiment:** Wie nehmen die Befragten das aktuelle Sortiment wahr und wie schätzen sie es ein?
- (7) **Die Wirtschaftlichkeit des Caterers:** Werden Fertigprodukte in der Zwischenverpflegung als Notwendigkeit betrachtet, um fehlende Einnahmen beim Mittagessen auszugleichen?  
Anmerkung: Die siebte Kategorie basiert nicht auf dem theoretischen Teil dieser Arbeit, sondern wurde als begründete Annahme aufgrund von Erfahrungsberichten, die im Rahmen des Praktikums geteilt wurden, in diese Arbeit mit aufgenommen.

#### Planung und Durchführung der Interviews

Die Interviews wurden im Zeitraum vom 10. Januar 2022 bis 22. Februar.2022 geführt. Aufgrund von Absagen an zwei Schulen konnte das Schüler\*innen Interview der Schule A erst am 22.02.2022 stattfinden und wurde nachträglich in die Auswertung aufgenommen. An Schule D war es nicht möglich, das Schüler\*innen Interview nachzuholen.

Die Interview-Termine wurden per E-Mail vereinbart. Mit Ausnahme von zwei Interviews, die persönlich durchgeführt wurden, fanden alle Interviews telefonisch oder als Videokonferenz über die Onlineplattform ZOOM statt.

Alle interviewten Personen stimmten einer Audioaufzeichnung des Interviews zu Transkriptionszwecken zu. Da die interviewten Schüler\*innen noch nicht volljährig waren, wurde eine zusätzliche Einwilligung von mindestens einem Elternteil sowohl zur Durchführung des Interviews als auch zur Audioaufzeichnung eingeholt. Alle interviewten Personen wurden darüber in Kenntnis gesetzt, dass die Audioaufzeichnungen im Anschluss an die Bearbeitung dieser Arbeit gelöscht werden. Des Weiteren wurden alle interviewten Personen darüber in Kenntnis gesetzt, dass sowohl Daten, die Rückschlüsse auf sie selbst oder andere beteiligte Personen zulassen, ebenso wie Daten, die Rückschlüsse

auf die Schule zulassen, im Anschluss an das Interview anonymisiert werden, um den Redefluss nicht unnötig zu beeinträchtigen. Die Interviews dauerten im Schnitt zwischen 25 und 45 Minuten.

### Auswertung und Analyse der Interviews

Die Interviews wurden selbstständig über das open source Transkriptionsprogramm *oTranscribe*<sup>10</sup> transkribiert. Transkribiert wurde entsprechend der Transkriptionsregeln für die computerunterstützte Auswertung nach Kuckartz (Kuckartz, 2010) (s. Abbildung 5).

1. Es wird wörtlich transkribiert, also nicht lautsprachlich oder zusammenfassend. Vorhandene Dialekte werden nicht mit transkribiert.
2. Die Sprache und Interpunktion wird leicht geglättet, d.h. an das Schriftdeutsch angenähert. Bspw. wird aus „Er hatte noch so'n Buch genannt“ -> „Er hatte noch so ein Buch genannt“.
3. Alle Angaben, die einen Rückschluss auf eine befragte Person erlauben, werden anonymisiert.
4. Deutliche, längere Pausen werden durch Auslassungspunkte (...) markiert.
5. Besonders betonte Begriffe werden durch Unterstreichungen gekennzeichnet.
6. Zustimmungende bzw. bestätigende Lautäußerungen der Interviewer (Mhm, Aha etc.) werden nicht mit transkribiert, sofern sie den Redefluss der befragten Person nicht unterbrechen.
7. Einwürfe der jeweils anderen Person werden in Klammern gesetzt.
8. Lautäußerungen der befragten Person, die die Aussage unterstützen oder verdeutlichen (etwa Lachen oder Seufzen), werden in Klammern notiert.
9. Absätze der interviewenden Person werden durch ein „I“, die der befragte Person(en) durch ein eindeutiges Kürzel, z.B. „B4:“, gekennzeichnet.
10. Jeder Sprecherwechsel wird durch zweimaliges Drücken der Enter-Taste, also einer Leerzeile zwischen den Sprechern deutlich gemacht, um die Lesbarkeit zu erhöhen.

Abbildung 5 Transkriptionsregeln für die computerunterstützte Auswertung

Die interviewende Person wurde mit dem Kürzel „I“, die interviewte Person mit dem Kürzel „B“ (befragte Person) abgekürzt. Interviews mit mehr als einer Person (Schüler\*innen) erhielten zur eindeutigen Differenzierung die Kürzel „B1“ und „B2“.

Die Transkripte beginnen mit Start der Audioaufzeichnung, nach einer kurzen Vorstellung und Einleitung. Da diese für die inhaltliche Auswertung nicht relevant sind und sich in jedem Interview wiederholen, startet die Audioaufzeichnung jeweils mit Vorstellung der befragten Person/en. Die Transkripte sind dieser Arbeit als Anhang beigefügt.

Die transkribierten Interviews wurden anschließend mit der Software MAXQDA<sup>11</sup> für qualitative Datenanalysen unter Berücksichtigung der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet. Dabei wurde sich an der Bildung induktiver Kategorien orientiert. Bestimmte Inhalte hierbei werden vorher definierten Kategorien und Unterkategorie zugeordnet, um diese in der Auswertung miteinander vergleichen zu können (Mayring, 2015, S. 118). Die Unterkategorien entsprechen dabei den in den Leitfäden vorbereiteten Fragestellungen.

---

<sup>10</sup> <https://otranscribe.com/>

<sup>11</sup> <https://www.maxqda.de/>

Die Kategorien ergaben sich aus den im zweiten Kapitel thematisierten und für die Zwischenverpflegung relevanten Themenfeldern mit dem Ziel zu überprüfen, ob sie sich durch die Erfahrungen der interviewten Personen bestätigen oder davon abweichen. Eine Unterkategorie, auf die im theoretischen Teil aufgrund fehlender Datenlage nicht näher eingegangen wurde, ist der bereits erwähnte wirtschaftliche Aspekt des Caterers. Die Kategorien sind der Tabelle 2 zu entnehmen.

*Tabelle 2: Kodierung, eigene Darstellung*

Kategorie	Unterkategorie
(1) Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte SuS-Beteiligung (Unterricht/ Projekte)
(2) Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS) Alternative zum Mittagessen Konsumverhalten SuS - Esskultur
(3) Zwischenverpflegung (zusammengefasst)	Beschreibung des aktuellen Sortiments Begründung (des aktuellen Sortiments) Meinungen (zum aktuellen Sortiment) Nachhaltigkeit Nudging-Maßnahmen Wirtschaftlicher Aspekt des Caterers
(4) Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben Standards Vertragliche Vereinbarungen

Im nächsten Schritt wurden die Kategorien auf Grundlage der kodierten Transkript Passagen zusammengefasst, um die Situation pro Schule zu erfassen. Im letzten Schritt der Analyse wurden die Schulen miteinander verglichen.

## (4) Ergebnisse

### 4.1 Ergebnisse der Besichtigungen

Ziel der Besichtigungen war es, einen unabhängigen Eindruck des aktuellen Sortiments der Zwischenverpflegung zu erhalten und dadurch die Gesamtsituation in Kombination mit den geführten Interviews besser einschätzen zu können. Durch die Analyse des Sortiments soll außerdem festgestellt werden, ob sich der gewonnene Eindruck aus dem theoretischen Teil der bundesweiten Erhebung zur Schulverpflegung deckt, oder sich ein abweichendes Bild ergibt.

## Übersicht der Standorte

Mit einer Ausnahme, in der der ehrenamtlich Kiosk, werden die übrigen Kioske vom gleichen Caterer, der auch für die Mittagsverpflegung zuständig ist, betrieben.

In Bezug auf die Kennzeichnung der Auslage, konnte nahezu keine Frage mit „ja“ beantwortet werden, auch bei der Kennzeichnung der Allergenen gibt es große Lücken. Nur zwei der vier Standorte (Schule C mit zwei Standorten) kennzeichneten verwendete Allergene. Nur ein Standort erhebt höhere Preise für die Lehrkräfte (s. Abbildung 6).

Beispiele	Schule A	Schule B	Schule C (1 ehrenamtl. Kiosk)	Schule C (2)	Schule D
<b>Organisation</b>					
Art der Zwischenverpflegung	Pausenverkauf in Mensa	klassischer Kiosk	Ehrenamtlicher Kiosk	Pausenverkauf in Mensa	Pausenverkauf in Mensa
Verkaufstage	Mo., Di., Mi., Do.	Mo., Di., Mi., Do., Fr.	Mo., Di., Mi., Do., Fr.	Mo., Di., Mi., Do., Fr.	Mo., Di., Mi., Do., Fr.
Verkaufszeiten	vor der ersten Stunde für LuL, danach in den Pausen	in den Pausen	8:30 - 12:00hr	9:30 - ganztägig (ab 12:00 Alleinverkauf)	08:00 - 12:00 Uhr
Zugang	für alle	für alle, Kohortentrennung	für alle	für alle	für alle, Kohortentrennung
Betrieb durch	Caterer (Mittagsverpflegung)	Caterer (Mittagsverpflegung)	Eltern (ehrenamtlich)	Caterer (Mittagsverpflegung)	Caterer (Mittagsverpflegung)
Produktion durch	Caterer (Mittagsverpflegung)	Caterer (Mittagsverpflegung), Einkauf	Eltern (ehrenamtlich)	Caterer (Mittagsverpflegung)	Caterer (Mittagsverpflegung)
<b>Preis Kommunikation</b>					
extra Preise Lehrkräfte	nein	nein	ja	nein	nein
Kommunikation	Preisliste als Aushang (an Glasscheibe Verkaufstresen)	Preisliste als Aushang	Ankündigung (Tafel), Aushänge	Ankündigung (Tafel)	Beschriftung der Auslage, aufgestellte Preisliste
<b>Kennzeichnung der Auslage</b>					
vegetarisch	nein	nein	nein	nein	1 x
vegan	nein	nein	nein	nein	nein
Allergene	ja, auf Preisliste	nein	nein	ja, auf Preistafel	nein
bio	/	nein	1 x auf Preistafel	nein	nein
regional	/	nein	nein	nein	/

Abbildung 6 Übersicht Standorte, eigene Darstellung

## Ergebnisse der Besichtigung: Allgemein

Im Folgenden werden auffällige Ergebnisse näher betrachtet.

### **Gemeinsamkeiten:**

- Alle Standorte bieten belegte Brötchen an, die frisch vor Ort zubereitet werden. (Vollkorn)
- Alle Standorte bieten Teigwaren an, die vor Ort aufgebakken werden (aufwerten, begrenzen).
- Alle Standorte haben gezuckerte Getränke im Angebot
- Kein Standort hat Rohkost bzw. Gemüse oder Salat im aktuellen Angebot.
- An keinem Standort gibt es erkennbare Nudging-Maßnahmen.
- An keinem Standort gibt es erkennbare Schüler\*innen-Beteiligung (z.B. durch Aushänge oder gestaltete Preislisten)

## Unterschiede:

- Zwei Standorte bieten ein Mehrwegsystem (1x Becher, 1x Besteck)
- Biologische Produkte werden an drei Standorten angeboten, als solche gekennzeichnet werden sie nur an einem Standort.
- Regionale Produkte gibt es an zwei Standorten, also solche gekennzeichnet werden sie nicht.
- An einem Standort gibt es einen Feedback-Kasten für die Schüler\*innen, zwei weitere Standorte gaben an, dass das Feedback in persönlichem und direktem Austausch stattfindet (s. Abb. 7)

Darstellung und Analyse der aktuellen Zwischenverpflegung	Schule A	Schule B	Schule C (1) Ehrenamtl. Kiosk	Schule C (2)	Schule D
<b>Aktuelles Angebot</b>					
Frühstücksangebot					
Belegte Brote/ Brötchen	ja	ja	ja	ja	ja
Teigwaren	ja	ja	ja	ja	ja
Müslis	ja	nein	ja	ja	nein
Sonstiges	ja	ja	ja	ja	ja
Obst (Stückobst oder geschnitten)	ja	nein	ja	nein	nein
Gemüse (am Stück oder geschnitten)	nein	nein	nein	nein	nein
Mittagsangebot					
unterscheidet sich nicht		ja			ja
unterscheidet sich	ja		ja	ja	
Salat	nein	nein	nein	nein	nein
warme Snacks	nein	ja	ja	ja	nein
Getränkeangebot					
Ungezuckerte Getränke (ja/ nein)	ja	ja	ja	ja	ja
Gezuckerte Getränke (ja/ nein)	ja	ja	ja	ja	ja
Milchmischgetränke (ja/ nein)	ja	ja	ja	ja	ja
Koffeinhaltige Getränke (ja/ nein)	ja	ja	ja	ja	ja
Warme Getränke (ja/ nein)	ja	ja	ja	ja	nein
Einweg- oder Mehrwegsystem					
Einweg	ja	ja	ja	ja	ja
Mehrweg	ja	nein	ja	nein	nein
Das Angebot besteht					
überwiegend aus Süßwaren und Fertigprodukten		ja			ja
überwiegend aus frisch zubereiteten Produkten			ja		
überwiegend aus einem ausgeglichenen Verhältnis	ja			ja	
Bioprodukte					
Gibt es Bioprodukte?	nein	ja	ja	ja	ja
werden Produkte kenntlich gemacht	nein	nein	ja	nein	nein
Regionalität					
Gibt es regionale Produkte?	nein	ja	ja	ja	nein
werden Produkte kenntlich gemacht	nein	nein	nein	nein	nein
Gibt es erkennbare Nudging-Maßnahmen?	nein	nein	ja	nein	nein
Gibt es erkennbare SuS-Beteiligung	nein	nein	nein	nein	nein
Gibt es die Möglichkeit für SuS-Feedback?	nein	ja	ja	nein	nein

Abbildung 7 Auswertung der Besichtigung\_Allgemein, eigene Darstellung

### Auswertung der Besichtigung: Detail

Die Angebote der einzelnen Standorte bieten im Großen und Ganzen die gleichen Produktkategorien an. Dabei sticht ein Standort (Schule B) durch den großen Anteil an Süßigkeiten deutlich hervor, das in keinem ausgewogenen Verhältnis zu frisch zubereiteten Produkten oder Teigwaren steht. Hier wird eine Vielzahl verschiedener industriell hergestellter Süßigkeiten (Schokolade, Weingummi, Kekse, Cracker) und hochkalorischen Teigwaren angeboten. Bei den übrigen Standorten dominieren belegte Brötchen und verzehrfertige Teigwaren (insbesondere Laugenstangen) das Sortiment. Das Sortiment der Süßigkeiten ist bei den übrigen Standorten reguliert, hier überwiegen in der Regel die süßen Teigwaren gegenüber industriell hergestellten Süßwaren.

**Frisches Obst wird wenig angeboten.** Ein Standort bietet Stückobst in zwei Obstschalen auf dem Tresen an, ein Standort bereitet Obstsalat vor, ein weiterer bietet frisches Obst in Form von Smoothies an. Zwei Standorte bieten kein Obst an. Einer davon nach eigenen Angaben im Sommer, der andere bietet kein Obst an, da es nicht von den Schüler\*innen angenommen wurde. **An keinem Standort wird aktuell Rohkost bzw. frisches Gemüse angeboten.**

**An jedem Standort werden zuckerhaltige Getränke verkauft.** Es gibt keine zuckerfreien kalten Alternativen „mit Geschmack“ (wie zum Beispiel selbstgemachte kalte Tees etc.) abgesehen vom Mineralwasser. Abgesehen von kaltem Kakao im Tetra Pak, werden ausschließlich Pfandflaschen verkauft.

Es gibt **viele vegetarische und nur wenige vegane Optionen**, wobei vegetarisch dies nicht automatisch mit gesundheitsförderlichen Optionen gleichgesetzt werden kann, da das vegetarische Sortiment nahezu alle Süßigkeiten und Fertigprodukte, mit Ausnahme, der mit Wurst belegten und überbackenen Artikel, umfasst.

**Biologische und regionale Lebensmittel** nehmen in den Zwischenverpflegungsangeboten einen verschwindend geringen Anteil ein. Eine Schule arbeitet mit einer Biobäckerei zusammen, an den anderen Standorten wird jeweils ein Bio-Produkt (Bio-Limonade, Bio-Milch) angeboten. Die Regionalität beschränkt sich, nach eigenen Angaben, insbesondere auf das im Sommer angebotene Obst (s. Abbildung 8).

Sortiment	Schule A	Schule B	Schule C (1)	Schule C (2)	Schule D
<b>Angebot</b>					
<b>Frisch zubereitete Produkte</b>	Belegtes Vollkornbrot (mit Tomate, Salat, Gurke und Frischkäse), belegte Brötchen (mit Salat, Tomate, Gurke Käse oder Wurst) - als Halbes oder Ganzes	Belegte Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Käse oder Wurst und Ei	ganzes/ halbes belegtes Brötchen (Tomate, Salat, Käse) belegtes Bio-Baguette (z.B. Salat, Gurke, Tomate, Käse/ Wurst), Brötchen mit Tomate-Mozarella, Ei-Brötchen,	Belegte Bagel (Tomate, Käse, Salat), Wraps, Pizza,	Tomate-Mozarella-Panini, Käse-Schinken-Panini, belegte Bagel (Tomate, Käse, Wurst), belegte Brötchen Tomate, Käse Wurst)
	Obst	Stückobst (zwei Obstschalen)	keins (im Sommer)	Obstspieße	frische Smoothies
<b>Fertigprodukte</b>	Gemüse	keins	keins	keins	keins
	Teigwaren und Müsli	Laugenbrezeln, Käsestangen, Müsli (Haferflockenbasis) mit/ ohne Joghurt	Laugenbrezel, Käsebrezel, belegte Brezel mit Butter und Schmitlauch	Laugenbrezel,-stange (auch mit Käse überbacken), Müsli (Haferflockenbasis)	Laugenstange, -brötchen, -brezel (mit/ ohne Käse überbacken)
<b>Getränke</b>	Süßigkeiten	Schoko Croissants, Croissants	Croissants, Franzbrötchen, Donuts, Muffins, Berliner, Honigmacks	Schokobrotchen,	Franzbrötchen, Cookies, Muffins, (Schoko-) Croissant,
	Ungesüßte Getränke	Mineralwasser	Mineralwasser, stilles Wasser	Mineralwasser	Mineralwasser, stilles Wasser
	Gezuckerte Getränke	Apfelschorle, Traubenschorle, Apfel- und Orangensaft, Isotonisches Getränk, Kakao	Eistee, diverse Fruchtschorlen (Adelholzener, 7 Sorten), Kakao, Erdbeer-/ Vanillemilch	Eistee, Fruchtsaftchorlen (Adelholzener, 4 Sorten)	Fruchtsaftchorlen (Adelholzener, 7 Sorten), Kakao
	Warme Getränke	Tee	heißer Kakao (gezuckert)	Tee, Wasser, Kakao (gezuckert)	heißer Kakao (gezuckert)
	Koffeinhaltige Getränke	Kaffee (Lehrkräfte)	Kaffee (Lehrkräfte)	Kaffee (Lehrkräfte)	Kaffee (Lehrkräfte)
<b>Angebotskriterien</b>					
Vegetarisch/ vegan	viel vegetarisch, wenig vegan	viel vegetarisch, wenig vegan	viel vegetarisch, wenig vegan	viel vegetarisch, wenig vegan	viel vegetarisch, wenig vegan
Unterschied zum Frühstück	<i>Nach eigenen Angaben der Caterer</i>	<i>Laugenbrezeln ab 2. Pause und manchmal vegetarische Döner</i>	<i>Angebot variiert je nach ehrenamtlichen MA</i>	<i>nein</i>	<i>nein</i>
Bioprodukte	keine	Bio-Milch (für Kaffee)	Brötchen, Rest nach Budget und Möglichkeit	keine	Bio-Limonade
regionale Produkte	keine	aktuell keine; im Sommer Obst	keine	keine	keine

Abbildung 8 Auswertung Sortiment, eigene Darstellung

## 4.2 Ergebnisse der Interviews

Nachfolgend werden die Ergebnisse der Interview-Analyse pro Schule dargestellt. Die vollständigen kodierten Segmente sind dem Anhang (Anhang 3\_Kodierte Segmente) beigelegt.

Anmerkung: Die zitierten Seitenzahlen entsprechen den nummerierten Absätzen im jeweiligen Interview.

### *Schule A*

- (1) **Schulische Ernährungsbildung:** Die Schule hat ein vom Lehrplan unabhängiges Projekt gegründet, in dem die Schüler\*innen klassenweise einmal im Jahr das Mittagessen für die ganze Schülerschaft unter Anleitung eines Kochs zubereiten. Dabei wird die Klasse in zwei Gruppen geteilt. Während die eine Gruppe kocht, behandelt die andere spezifische Themen zur Ernährung, angepasst an das jeweilige Alter der Schüler\*innen. Dazu kommen regelmäßige Ausflüge, wie zum Beispiel der Besuch eines Biobauernhofs. Durch die eigene Produktion wird ein direkter Bezug zur Mittagsverpflegung hergestellt. Die Zwischenverpflegung ist davon ausgenommen.
  
- (2) **Jugendliche Esskultur:** Die Schulleitung sprach das Thema der differenzierten Zielgruppenansprache von jüngeren und älteren Schüler\*innen an und ging auf die unterschiedlichen Lebenswelten und Bedürfnisse ein (zum Beispiel, dass die Älteren keine Lust haben sich an einen Tisch zu setzen zum Mittagessen) (Schulleitung, Schule A, 2022, S. 25). Die Schüler\*innen teilten ihre Erfahrung, dass ihre Mitschüler\*innen in den Pausen häufig das Schulgelände verlassen und zum nächsten Discounter gehen. Sie kaufen dort, mit Ausnahme von Energydrinks, vergleichbare Produkte, die es auch am Kiosk geben würde. Die beiden interviewten Schüler\*innen nehmen sich entweder etwas von zu Hause mit oder kaufen sich etwas am Kiosk. Zum Mittagessen gehen sie nicht. Als Gründe nannten sie nicht den Geschmack, sondern dass sie allgemein nicht gerne in der Mensa essen (Schüler\*innen, Schule A, 2022, S. 59, 137).
  
- (3) **Nudging-Maßnahmen:** An der Schule kommen in Bezug auf die Schulverpflegung keine Nudging-Maßnahmen zum Einsatz.
  
- (4) **Nachhaltigkeit in der Zwischenverpflegung:** In Bezug auf das Thema Nachhaltigkeit wurde an der Schule ein Pfandbecher eingeführt. Sowohl die für die Verpflegung verantwortliche Person als auch der Caterer bestätigen, dass das Projekt nicht optimal angelaufen ist und die Kommunikation verbessert werden müsse. Die beiden interviewten Schüler\*innen, wussten zwar, dass es einen Pfandbecher gibt, hatten von der weiteren Umsetzung allerdings nicht viel mitbekommen. Dass der Pfandbecher auch dafür gedacht ist, kleine to-go Gerichte auszugeben, wussten sie nicht.

- (5) **Organisatorisches:** Laut Aussage der Schulleitung und für die Verpflegung verantwortliche Person, wird der Caterer dazu angehalten, sich an den DGE-Qualitätsstandard und die Ernährungspyramide zu halten. Ob es dazu eine konkrete vertragliche Vereinbarung gibt, geht nicht direkt daraus hervor. Auf lange Sicht wünscht sich die Schule den Kiosk in das Schulprojekt zu integrieren bzw. anzudocken, hat dafür aktuell noch nicht die notwendigen Ressourcen. Die Schulleitung sieht jedoch eine Abhängigkeit vom Caterer, da sie insbesondere die verwaltungstechnischen Aufgaben nicht personell nachkommen können (Schulleitung, Schule A, 2022, S. 15).
- (6) **Das Sortiment:** Das Sortiment wurde wie bei der Besichtigung beobachtet, beschrieben. Mit der Ausnahme, dass die Schüler\*innen berichteten, dass man durchaus noch Schokoriegel wie zum Beispiel Knoppers kaufen kann, die bei der Besichtigung nicht zu sehen waren. Das Sortiment des Kiosks wurde in den letzten Jahren komplett umgestellt: Einweg-Trinkpäckchen, industrielle Süßigkeiten und viele hochkalorischen Produkte (Eis, Chicken Nuggets) wurden aus dem Sortiment genommen. Die Schüler\*innen haben dazu unterschiedliche Meinungen. Während die eine befragte Person zufrieden ist mit dem Angebot, wünscht sich die andere mehr frische Produkte (z.B. Salate) zum Mitnehmen. In Bezug auf das angebotene Obst sagt sie, es sei vielen nicht klar, ob man das auch kaufen könne [es steht nicht auf der Preisliste].
- (7) **Die Wirtschaftlichkeit des Caterers:** Der Caterer zeigte sich den Produkteinschränkungen gegenüber offen, betonte allerdings auch die Grenze seiner wirtschaftlichen Möglichkeit und dass er sich nicht allein damit über Wasser halten könne, belegte Brote zu verkaufen. Es reiche nicht allein, gesündere Produkte anzubieten, wenn die Nachfrage ausbleibt.

### Schule B

#### (1) **Schulische Ernährungsbildung:**

**Curriculare Verankerung** - Das Thema Ernährung ist in der sechsten Klasse Teil des Fachs Arbeitslehre. In der siebten Klasse wählen die Schüler\*innen Projektkurse für die kommenden drei Jahre, bei welchem ein Kochkurs und ein weiterer Kurs mit dem Schwerpunkt Kochen angeboten werden. Dabei liegt der Schwerpunkt des zweiten Kochkurses nicht auf der bloßen Zubereitung von Lebensmitteln, sondern auch auf einer attraktive Zubereitung, dem Kennenlernen aktueller Ernährungstrends, der Organisation und Kalkulation eines Einkaufs etc. Außerdem wird das Thema an einem Projekttag zum Thema Ernährung im Rahmen der Projektwoche zum Thema Prävention behandelt. In den höheren Klassenstufen und insbesondere der Sekundarstufe zwei, wird das Thema Ernährung nur beiläufig im Rahmen anderer Fächer behandelt.

**Ein Bezug zur aktuellen Schulverpflegung bzw. zum Kiosk und damit eine Reflektion der Schulverpflegung findet nicht statt.** Allerdings ist das Thema Verpackung am Kiosk Bestandteil einer freiwilligen Klima-AG.

(2) **Jugendliche Esskultur:**

**Akzeptanz älterer Schüler\*innen** – Die geschilderten Erfahrungen aller befragten Personen bestätigten die negative Korrelation zwischen der Teilnahme am Mittagessen und zunehmendem Alter. Je älter die Schüler\*innen werden, desto seltener nehmen sie das Mittagessen in Anspruch. Der Caterer ordnete der Zielgruppe der „Snackies“, wie er sie nannte, ziemlich genau den vermuteten Zusammenhang zwischen jugendlicher Esskultur und dem damit einhergehenden Wunsch sich abzugrenzen zu. Er schien sich bereits mit dem Thema befasst zu haben und machte Vorschläge, dass man dieser Zielgruppe zum Beispiel durch räumliche Abgrenzung entgegenkommen könnte. Des Weiteren führte er die abnehmende Teilnahmequote auch auf die Preisstruktur des Mittagessens zurück. Aus dem Interview mit einer Lehrkraft ging hervor, dass das Thema der schwindenden Teilnahme am Mittagessen bereits mit dem Caterer angesprochen wurde, mit dem Ziel die Teilnahmezahlen zu steigern. Konkrete Maßnahmen wurden nicht genannt.

**Konsumverhalten der Schüler\*innen** – Der Caterer hat den Eindruck „(...) dass Zwischenverpflegung je gesünder sie wird umso unattraktiver wahrgenommen wird.“ (Caterer, Schule B, 2022, S. 10). Diesen Eindruck teilt auch die Schulleitung, die schilderte, dass zum Beispiel frische Smoothies nicht mehr angeboten werden, weil diese von den Kindern nicht gekauft wurden. Im Schüler\*inneninterview wurde deutlich, dass außerhalb der Schule gekaufte Zwischenverpflegung, zum Beispiel im nächsten Supermarkt, dem Angebot am Kiosk ähnelt und diese Option aus Kostengründen gewählt wird (mit Ausnahme von Energydrinks). Die Lehrkraft wiederum erzählte von ihrer Beobachtung, dass sich Schüler\*innen alternativ Chips und *YumYum*-Nudeln am nächstgelegenen Kiosk kauften. Diesen Eindruck teilte der Caterer.

(3) **Nudging-Maßnahmen:**

An der Schule kommen in Bezug auf die Schulverpflegung keine Nudging-Maßnahmen zum Einsatz. Der Schulleitung und Ganztagskoordination waren solche Maßnahmen nicht bekannt. Der Caterer sagte dazu: „*Ob wir die persönliche Entwicklung der Jugendlichen mit Konzeption steuern können, das weiß ich nicht. (...) Aber es soll nicht an der Konzeption liegen. Ich sage meinen Leuten immer, alles was wir gut finden und vertreten können soll nach vorne [in die Auslage] und die Palmindustrieartikel können auch unterm Tresen liegen, denn die Schüler wissen eh, dass wir das haben, aber man muss es nicht auch noch in die erste Reihe legen*“ (Caterer, Schule B, 2022, S. 19). [Anmerkung: Tatsächlich liegen bei dieser Schule ausschließlich hoch-

verarbeitete Süßwaren vorne in der Auslage.] Weiter merkte er die unterschiedlichen Gegebenheiten vor Ort an. Es sei schwierig ein Konzept für alle Schulen zu entwickeln, da sowohl das Klientel als auch die strukturellen Gegebenheiten sehr heterogen sind.

**(4) Nachhaltigkeit in der Zwischenverpflegung:**

Nachhaltigkeit wird bei der Zwischenverpflegung insbesondere in Bezug auf die Verpackungen thematisiert. Der Caterer hat in der Vergangenheit loses Weingummi [wie die bekannte „gemischte Tüte“] und im Sommer Obst in Plastikbechern verkauft. Diese wurden inzwischen durch ein recyclebares Material ersetzt. Die Schule wünscht sich eine Umstellung auf das Pfandsystem RECUP, da die recyclebaren Becher nur im Vergleich zum Plastikbecher nachhaltiger sind. Das gilt allerdings nur, wenn sie auch korrekt entsorgt werden, wie sich eine Lehrerin äußerte. Trinkpäckchen wurden ebenfalls vor allem wegen der Einwegverpackung aus dem Sortiment genommen. Hier besteht für interessierte Schüler\*innen die Möglichkeit, sich in einer freiwilligen Klima-AG zu engagieren, in der in Bezug auf Verpackungen auch ein Bezug zur Schulverpflegung hergestellt wird. Eine Lehrkraft äußerte dazu außerdem die Idee von mitgebrachten Brotdosen, die analog der Trinkwasserflaschen für den schuleigenen Wasserspender bei Einschulung an die Kinder verteilt werden. Der Caterer steht hierzu auch mit der klimabeauftragten Person der Schule in Verbindung und ist Anregungen gegenüber offen. Er sieht in der *Fridays For Future* Bewegung ein großes Potenzial, Schüler\*innen für dieses Thema zu sensibilisieren.

**(5) Organisatorisches: Eine vertragliche Vereinbarung für die Zwischenverpflegung besteht nicht.** Während sich Schulleitung und Ganztagskoordination unsicher bezüglich schriftlicher Vereinbarungen und Vorgaben sind, bestätigt der Caterer, dass mit keiner einzigen Schule eine konkrete vertragliche Vereinbarung für die Zwischenverpflegung abgeschlossen wurde (Caterer, Schule B, 2022, S. 10). Damit einhergehend gab es im Vorfeld keine konkreten Produkteinschränkungen oder Vorgaben (z.B. einzuhaltende Standards) zum Sortiment. Der Caterer hat bei Übernahme der Schule mit einem Standardsortiment angefangen und sich im Laufe der Zeit an die Nachfrage der Schüler\*innen angepasst. Dem Wunsch der Schule, das Trinkpäckchen aus dem Sortiment zu kommen, kam er nach. Er merkte aber auch an, dass Produkteinschränkungen an dieser Stelle ihre Grenze haben, wenn die Schüler\*innen das restliche oder alternative Angebot nicht mehr nachfragen.

- (6) **Das Sortiment** wird überwiegend als zu süß, ungesund und verpackungslastig beschrieben und deckt sich, mit Ausnahme der Wahrnehmung einer Lehrkraft, mit den Ergebnissen der Besichtigung.
- (7) **Die Wirtschaftlichkeit des Caterers:** Die Schulleitung beschreibt den Zusammenhang zwischen Kiosk und Mittagessen folgendermaßen: *Man muss dazu vielleicht ganz am Anfang sagen, dass der Caterer den Kiosk einfach auch braucht, um sich zu finanzieren. (...) Der Kiosk ist ganz wichtig, damit sich das Essen und alles, was hier gemacht wird (...) auch trägt.* (Schulleitung - Schule B, 2022, S. 14). Dieser Eindruck wird durch die Lehrkraft und Ganztagskoordination gestützt. Es wird angemerkt, dass sie das Mittagessen sehr schätzen und sie davon ausgehen, dass der Caterer auf das aktuelle Sortiment im Kiosk angewiesen ist, weil es erstens von den Kindern gekauft wird und zweitens sehr personalressourcenschonend und dazu gewinnbringend verkauft werden kann. Der Caterer bestätigt diese Abhängigkeit von der Teilnahmequote am Mittagessen und dass diese Abhängigkeit ab ca. 300 Mittagessen weniger wird.

### Schule C

- (1) **Schulische Ernährungsbildung und Bezug zur Schulverpflegung:** „Curriculare Verankerungen gibt es sehr wohl im Sinne der Fächer und der Information über, aber nicht als prioritäres Thema, das durchläuft.“ (Schulleitung, Schule C, 22, S. 47). In den fünften Klassen wird insofern ein Bezug zur Schulverpflegung hergestellt, als dass die Schüler\*innen lernen, sich in Bezug auf die Schulverpflegung der Schule zu orientieren. Fächer, in denen Ernährungsbildung außerdem punktuell aufgegriffen wird, sind Biologie und Geografie. In diesen Fächern wird kein fachlicher Bezug zur Schulverpflegung hergestellt. Es gibt eine freiwillige Klima-AG, in der die Zwischenverpflegung mehrfach thematisiert wurde. Aktuell bemühen sich die Schüler\*innen um die Planung eines Pfandsystems für den ehrenamtlichen Kiosk. Zuvor wurde zum Beispiel veganes Eis hergestellt und über den ehrenamtlichen Kiosk verkauft. Der Abverkauf über den Kiosk des Caterers, der auch für die Mittagsverpflegung zuständig ist, scheiterte aufgrund der einzuhaltenden hygienischen Anforderungen an die dort ausgegebenen Speisen.
- (2) **Jugendliche Esskultur:**  
Eine der beiden Schüler\*innen (7. Klasse) teilte ihre Erfahrung, dass überwiegend die Klassen 5 und 6 in der Mensa zu Mittag essen und es ab der siebten Klasse weniger wird. Sie konnte nicht bestätigen, dass die Mitschüler\*innen das Schulgelände verlassen. Die Schulleitung erzählte von einem zeitweisen Verpflegungsversuch der Oberstufe (im Oberstufengebäude), der sich nicht gelohnt hat, da die Schüler\*innen in den Pausen das Schulgelände verlassen haben.

- (3) **Nudging-Maßnahmen:** An dieser Schule kommen keine Nudging-Maßnahmen zum Einsatz.
- (4) **Nachhaltigkeit in der Zwischenverpflegung:** Die freiwillige Klima-AG stellt in vielen Projekten einen Bezug zur Mittags- und Zwischenverpflegung her. In einer aktuellen Umfrage unterstützt die AG den Caterer mit Vorschlägen fürs Mittagessen. Für den ehrenamtlichen Kiosk planen sie die Einführung eines Pfandsystems. Der ehrenamtliche Kiosk hat bereits wiederverwertbares Geschirr im Angebot. Als Anreiz das Geschirr wieder zurückzubringen dient ein Wertgutschein über einen Euro, wenn die Schüler\*innen zehn Teile des Bestecks sammeln und zurückbringen.
- (5) **Organisatorisches:** Es wurde keine konkrete Antwort darauf gegeben, ob es eine separate vertragliche Vereinbarung in Bezug auf die Zwischenverpflegung gibt. Die Schulleitung bezog sich, hinsichtlich der Anforderungen an die Zwischenverpflegung auf den Klimaplan der Schule, in dem festgehalten wurde, dass sich die Schule am DGE-Qualitätsstandard orientieren möchte. Dies bestätigte der Caterer: „ (...) *Wir arbeiten nach den Empfehlungen der DGE. Wir versuchen, dass wir keine Fertigprodukte anbieten und achten auf die Zuckergehalte.*“ (Caterer, Schule C, 2022, S. 9). In Bezug auf Produktbeschränkungen gibt es seitens der Schulleitung die eindeutige Vorgabe, dass keine industriell hergestellten Süßigkeiten verkauft werden dürfen. Diese Vorgabe bestätigt sich während der Besichtigung, obwohl beim Caterer verpackte Schokowaffeln angeboten werden. Zu den fertigen Teigwaren und (selbst gebackenen Kuchen) erklärte die interviewte Lehrkraft, die durch ihre Funktion als klimabeauftragte Person auch für eine nachhaltige Ernährung an der Schule zuständig ist, dass in Bezug auf zum Beispiel den Zuckergehalt des Kuchens nicht die schlussendliche Portion als Maßstab dient, sondern es ein pauschales Limit gibt, in dessen Verarbeitung der Caterer frei ist (Lehrkraft, Schule C, 2022, S. 46 - 48). Aus den Interviews geht außerdem hervor, dass das Verbot vom Verkauf von Süßigkeiten am ehrenamtlichen Kiosk immer mal wieder vernachlässigt wird.
- (6) **Das Sortiment:** Das Sortiment an beiden Standorten wird, wie bei der Besichtigung wahrgenommen beschrieben. Vor allem die Falafel-Box am Veggie-Day kommt gut bei den befragten Schüler\*innen an.
- (7) **Die Wirtschaftlichkeit des Caterers:** Die besondere Situation an der Schule, dass es an zwei Standorten ein Zwischenverpflegungsangebot gibt, bedarf, nach Angaben aller Befragten, kontinuierlicher Abstimmung und Kommunikation zwischen den Anbietern und entsprechenden Gremien der Schule. Die Konkurrenzsituation zwischen dem wirtschaftlich handelnden Caterer auf der einen und dem ehrenamtlichen und damit nicht profitorientierten Kiosk auf der anderen Seite brachte den Kompromiss hervor, dass der ehrenamtliche Kiosk nur bis zur Mittagspause

geöffnet hat und keine Konkurrenzprodukte zum Mittagessen verkauft. Dennoch werden in dem ehrenamtlichen Team viele Speisen frisch vor Ort zubereitet, wie zum Beispiel Falafel-Boxen und Couscous-Salate. Obwohl das Angebot am Kiosk des Caterers auch als ausgewogen bezeichnet werden kann, fehlen solche Angebote. Dennoch werden auch hier zusätzlich zu belegten Brötchen bzw. Bagel auch Wraps und selbst gebackene Pizza angeboten. Die Einschränkung der Öffnungszeiten geht auf die Situation zurück, dass der Caterer in der Vergangenheit mit einem günstigen Mittagsangebot rund 70 Mittagessen pro Tag verloren hat.

#### Schule D:

- (1) **Schulische Ernährungsbildung:** Das Thema Ernährung ist in der sechsten Klasse im Naturwissenschaftsunterricht Teil des Lehrplans und wird in der Mittelstufe im Biologie Unterricht sowie im Profilbereich Sport noch einmal punktuell aufgegriffen. Das Thema nachhaltige Ernährung wird außerdem im Politikunterricht insbesondere in der Oberstufe aufgegriffen. **Es wird kein direkter Bezug zur Schulverpflegung hergestellt.**
  
- (2) **Jugendliche Esskultur:** Die interviewten Personen teilen die Beobachtung, dass die Schüler\*innen mit zunehmendem Alter seltener am Mittagessen teilnehmen und zunehmend das Schulgelände verlassen, auch wenn sie das in der Mittelstufe eigentlich noch nicht dürften (Ganztagskoordination, Schule D, 2022, S. 26). Der Schulleitung ist bewusst, dass das Verlassen des Schulgeländes in den höheren Klassen nicht direkt auf das Angebot oder die Preisgestaltung der Schulverpflegung zurückzuführen ist, sondern auch eine Form der Unabhängigkeit darstellt, die von den Schüler\*innen gelebt wird. Die Schulleitung sieht darin dennoch die Problematik der nicht mehr zu gewährleistenden Aufsichtspflicht bei den jüngeren Schüler\*innen, die das Schulgelände eigentlich noch nicht verlassen dürften (Schulleitung, Schule D, 2022, S. 46).
  
- (3) **Nudging-Maßnahmen:** An der Schule kommen in Bezug auf die Schulverpflegung keine Nudging-Maßnahmen zum Einsatz. Der Schulleitung waren solche Maßnahmen nicht bekannt. Nach einer kurzen Erläuterung merkte er an: *„Für die Zwischenversorgung finde ich das noch einmal einen wichtigen Punkt, um nicht solche Supermarkt Psychologie abzubilden. Manchmal ist es vielleicht auch eine Bewusstseinsache“* (Schulleitung, Schule D, 2022, S. 38).
  
- (4) **Nachhaltigkeit in der Zwischenverpflegung:** Zwischen dem Thema Nachhaltigkeit und Zwischenverpflegung wird kein Bezug im Unterricht oder in Form einer Schüler\*innen-Beteiligung hergestellt. Bezüglich der Verpackung am Kiosk gibt es Überlegungen, wie das Problem der Einwegverpackungen ohne den Einsatz von Glasschüsseln als Alternative, gelöst werden kann.

**(5) Organisatorisches:** Bezüglich einer gesonderten Vereinbarung für den Kiosk, können weder Schulleitung noch Ganztagskoordination eine eindeutige Aussage treffen. Es wird die Frage in den Raum gestellt, ob die Vereinbarungen zur Zwischenverpflegung Bestandteil des Mustervertrags sein könnten (Schulleitung, Schule D, 2022, S. 15) (Ganztagskoordination, Schule D, 2022, S. 18).

Die Schulleitung vermutet, dass die Ganztagskoordination das Sortiment mit dem Caterer abgesprochen (Schulleitung, Schule D, 2022, S. 17) hat und diese geht wiederum davon aus, dass es keine Vorschriften gibt, da sonst vermutlich keine Franzbrötchen und ähnlich ungesunde Produkte verkauft werden würden. (Ganztagskoordination, Schule D, 2022, S. 34)

**(6) Das Sortiment:** In Bezug auf die Akzeptanz des Angebots bzw. des Kaufverhaltens der Schüler\*innen sagte der Caterer, dass die Schüler\*innen an diesem Standort frische Produkte wie Salate, Rohkost, Couscous und Obst nicht nachfragen, so dass sich das Angebot nicht lohnt. Als der Caterer die Schule übernommen hat, wurde mit Schüler\*innen und Eltern darüber diskutiert, ob die Gummibärchen aus dem Sortiment gestrichen werden sollen. Man einigte sich damals darauf, dass man es erstmal versuchen wolle und den Konsum um Blick behält. Hierbei wurden auch die Eltern in die Verantwortung mit einbezogen (Ganztagskoordination, Schule D, 2022, S. 20). Die Ganztagskoordination beobachtet heute, dass die Gummibärchen erst dann gekauft werden, wenn die übrigen Artikel des Caterers ausverkauft sind. Die ist meistens der Fall, weshalb es schon Diskussionen bezüglich einer nahrhafteren Option am Nachmittag gab. Die Argumentation der Schule bezieht sich hierbei auf die Nachhaltigkeit, Haltbarkeit und der schwierigen Kalkulationsmöglichkeit für eine Nachproduktion am Nachmittag, so dass diese Situation vorerst bestehen bleibt (Ganztagskoordination, Schule D, 2022, S. 22).

**(7) Die Wirtschaftlichkeit des Caterers:** Laut Aussage der Ganztagskoordination nehmen nur ca. 10 Prozent der Schüler\*innen regelmäßig am Mittagessen teil, sie vermutet, dass die Haupteinnahmequelle des Caterers im Kioskbetrieb liegt (Ganztagskoordination, Schule D, 2022, S. 36). Der Caterer vermutet, dass mehr Schüler\*innen zum Mittagessen kommen würden, wenn es keinen Kiosk gäbe und räumt ein, dass durch den Kiosk zum Teil die geringen Einnahmen des Mittagessens ausgeglichen werden (Caterer, Schule D, 2022, S. 42). Gleichzeitig bezweifelt er, dass sich der Kiosk mit ausschließlich gesunden Produkten rentieren würde, da hierzu die Nachfrage nicht groß genug ist.

## (5) Diskussion

In diesem Kapitel werden zunächst die angewandten Methoden (Besichtigungen und Interviews) und im Anschluss die Ergebnisse diskutiert sowie auf Limitationen der Arbeit hingewiesen.

Der gewählte Methoden-Mix aus Besichtigung und explorativer Herangehensweise mittels leitfadengestützter Interviews, ist eine Möglichkeit sich diesem Thema zu nähern. Neben der objektiven Auswertung des Sortiments liegt der Fokus dieser Arbeit auf subjektiven Erfahrungen der interviewten Personen.

Durch die explorative Herangehensweise und die Betrachtung von nur vier weiterführenden Schulen können die Ergebnisse nicht repräsentativ auf die Schullandschaft in Hamburg übertragen werden. Es sind weitere Untersuchungen notwendig, um zu prüfen, ob sich die Ergebnisse übertragen lassen. Des Weiteren wurden in diese Arbeit nur „klassische Arten“ der Zwischenverpflegung berücksichtigt. Andere Arten wie zum Beispiel die Automatenverpflegung wurden nicht berücksichtigt.

### 5.1 Methoden-Diskussion und Limitation

#### Besichtigungen

Da die Besichtigungen jeweils vor der ersten großen Pause stattfanden, stellen die Ergebnisse in gewissem Maße nur eine Momentaufnahme dar. Berichtete Produktvariationen am Nachmittag sowie saisonale Produkte wurden im Protokoll nicht berücksichtigt. Da sich diese Produktvariationen auf einige wenige zusätzliche Produkte beziehen, bliebe der grundsätzliche Eindruck des jeweiligen Sortiments jedoch größtenteils gleich.

Aufgrund nicht vollständig vorliegender aktueller Preislisten wurde in dieser Arbeit nicht näher auf die Preisstruktur eingegangen, die insbesondere bei der Zielgruppe der Schüler\*innen, die in der Regel über kein eigenes Einkommen verfügen von Bedeutung sind. Auch unter Berücksichtigung sozialer Gerechtigkeit wäre es wichtig, diesen Faktor in zukünftigen Untersuchungen zu integrieren. Die Anwesenheit weiterer Personen bzw. Interviewpartner\*innen hatte keine Auswirkungen auf das Protokoll, da die im Protokoll vorgegebenen und geschlossenen Fragen visuell erfasst und nicht interpretiert wurden. Bei den Besichtigungen wurde nicht berücksichtigt, ob die Schulen mit einem leitungsgebundenem Trinkwasserspender ausgestattet sind, was insbesondere in Bezug auf das Angebot der zuckerhaltigen Getränke berücksichtigt werden sollte.

Die Ergebnisse der Besichtigungen sind aufgrund der geringen Stichprobe nicht repräsentativ auf Hamburg übertragbar.

#### Interviews

Die Auswahl der Interviewpartner\*innen wurde nicht durch die Verfasserin, sondern durch die Schulleitung und Caterer gesteuert. Insbesondere bei der Auswahl der Schüler\*innen durch die Lehrkräfte kann man von einer Verzerrung ausgehen, da die Lehrkräfte vermutlich gezielt Schüler\*innen

angesprochen haben, von denen sie davon ausgingen, dass sie Interesse an dem Thema haben. Hierbei ist vor allem zu berücksichtigen, dass ausschließlich Schülerinnen befragt wurden. Unter Berücksichtigung der im theoretischen Teil bereits angesprochenen geschlechterspezifischen Unterschiede ist das ein nicht zu vernachlässigender Aspekt. Dies gilt vor allem, da es sich bei den Schüler\*innen Interviews weniger um festgelegte strukturelle Informationen, sondern vielmehr um subjektive Einschätzungen handelt. Um einen repräsentativeren bzw. umfassenderen Eindruck zu erhalten, würde sich eine anschließende Befragung der Schüler\*innen mittels geschlossener Fragen und heterogener Auswahl anbieten. Die Heterogenität sollte sich dabei sowohl auf das Geschlecht als auch auf die verschiedenen Jahrgangs- und damit Altersstufen der Schüler\*innen beziehen.

Ein Schüler\*innen Interview wurde nachträglich durchgeführt, während die Auswertung der Ergebnisse zum Teil bereits erfolgt ist. Auch wenn sich während des Interviews an die Leitfragen gehalten wurde, ist eine gewisse Voreingenommenheit der interviewenden Person nicht ganz auszuschließen, da Teile der Ergebnisse bereits bekannt waren.

Da innerhalb einer Schule Personalstellen (Schulleitung, Ganztagskoordination, Caterer etc.) angesprochen wurden, die nur durch eine oder wenige Personen besetzt sind, ist davon auszugehen, dass die befragten Personen innerhalb einer Schule wissen, wer an dieser Arbeit mitgewirkt hat. Es ist daher nicht auszuschließen, dass eine gewisse Verzerrung durch soziale Erwünschtheit, insbesondere gegenüber vorgesetzten Personen entstanden ist. Zum Teil lässt sich das Ausmaß dieser sozialen Erwünschtheit (unter Berücksichtigung der subjektiven Wahrnehmung) durch gegensätzliche Wahrnehmungen auf das gleiche Thema erkennen, was innerhalb einer Schule von der Verfasserin nicht im übermäßigen Ausmaß wahrgenommen wurde.

Aufgrund der unterschiedlichen Verankerung des Themas Schulverpflegung und die damit einhergehende unterschiedlich verteilte Verantwortung, wurden nicht an jeder Schule die gleichen Personalstellen befragt (mit Ausnahme der Schulleitung, Caterer und Schüler\*innen). Das mag weniger Auswirkungen auf die strukturellen Inhalte der Schulverpflegung gehabt haben. Einen Einfluss auf die geschilderte Wahrnehmung, insbesondere in Bezug auf das Konsumverhalten der Schüler\*innen ist dabei nicht auszuschließen. Darüber hinaus, dass durch die Befragung anderer bzw. weiterer Personen weitere Aspekte in die Auswertung eingeflossen wären. Das gilt insbesondere für die sehr heterogene Zielgruppe der Schüler\*innen.

Während des Transkribierens der Interviews ist der Verfasserin aufgefallen, dass vereinzelt Suggestivfragen gestellt wurden, die die Beantwortung in eine gewisse Richtung gelenkt haben könnten, was bei der Bewertung der Ergebnisse zu berücksichtigen ist.

Bei der Darstellung der Ergebnisse handelt es sich um einen Ausschnitt der geführten Interviews.

## 5.2 Ergebnis-Diskussion

Nachfolgend werden die Ergebnisse der Besichtigung und Interviews analog zu der Kategorienbildung in Kapitel 4.2 *Ergebnisse der Interviews* in Kontext zueinander gesetzt und mit den theoretischen Inhalten des zweiten Kapitels verglichen, um daraus, im nachfolgenden Kapitel, Hürden und Erfolgsfaktoren zu bestimmen.

**(1) Schulische Ernährungsbildung:** Um das Ernährungsverhalten von Schüler\*innen nachhaltig und positiv zu beeinflussen, sollte sie über die theoretische Wissensvermittlung im Unterricht hinaus gehen und im Optimalfall auch mit der eigenen Schulverpflegung in Bezug gebracht werden. Eine der vier Schulen hat die Ernährungsbildung bereits als kontinuierlichen Bestandteil im Lehrplan aufgenommen und verknüpft die theoretischen Inhalte mit der Vermittlung von Handlungskompetenzen. Die Schüler\*innen bereiten in einer eigenen Produktionsküche täglich das Mittagessen für die gesamte Schule vor. Diese Situation ist im Rahmen dieser Arbeit ein Einzelfall. Die anderen Schulen behandelt das Thema Ernährung punktuell in natur- oder gesellschaftswissenschaftlichen Fächern und in einem Fall an einem Projekttag innerhalb einer jährlichen Projektwoche. Ein direkter Bezug zur Zwischenverpflegung findet bei keiner Schule statt.

An zwei Schulen gibt es eine freiwillige Klima-AG, die sich im Rahmen ihrer Tätigkeit insbesondere in Bezug auf eine nachhaltigere Lösung der anfallenden Verpackungen mit der Zwischenverpflegung auseinandersetzen. Diese AGs sind freiwillig und sprechen nur ohnehin am Thema interessierte Schüler\*innen an.

**(2) Jugendliche Esskultur:** Aktuelle Studien zeigen, dass Schüler\*innen mit zunehmendem Alter seltener an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Insbesondere ab der siebten Klasse, lässt die Beteiligung deutlich nach. Die sinkende Teilnahmequote des Mittagessens hat nicht unbedingt zur Folge, dass die Verkaufszahlen am Kiosk steigen. Viele Schüler\*innen verlassen in den Pausen das Schulgelände und kaufen sich in umliegenden Supermärkten etwas zu essen.

In der Auswertung zeigte sich, dass diese Situation von drei der vier Schulen bestätigt wird.

Die vierte Schule hat ein eigenes Oberstufengebäude, ohne eigene Verpflegung, weshalb sich die Oberstufenschüler auch hier in den umliegenden Supermärkten etwas zu essen kaufen. Da diese Klassen selten ganztägig in der Schule sind und das Schulgelände ohnehin verlassen dürfen, sieht die Schule hier erstmal keinen Handlungsbedarf. Die Schüler\*innen am anderen Standort haben in unmittelbarer Nähe kein vergleichbares Angebot, weshalb die Motivation der Schüler\*innen hier nicht mit den anderen Schulen verglichen werden sollte. An den anderen drei

Schulen stellten insbesondere die Schulleitungen die Vermutung auf, dass die sinkenden Teilnahmequoten nicht unbedingt auf die Qualität des Essens, sondern auf die Entwicklungsphase der Jugendlichen zurückzuführen ist. Die Konkretisierung dieser Annahme durch zum Beispiel eine zielgruppenspezifischere Ansprache findet bisher nicht statt. Aus den Interviews mit den Schüler\*innen geht hervor, dass sie und ihre Mitschüler\*innen sich dort in etwa die gleichen Produkte kaufen, die es auch am Kiosk gäbe und ein Hinweis dafür ist, dass die Abwanderung der Schüler\*innen nichts mit dem Angebot zu tun hat (abgesehen von der preislichen Komponente, da die Produkte im Supermarkt günstiger sind).

**(3) Nudging-Maßnahmen:** An keiner der an dieser Arbeit beteiligten Schulen werden zurzeit Nudging-Maßnahmen umgesetzt bzw. ist deren Konzept bekannt. Auch außerhalb der Zwischenverpflegung werden keine Nudging-Maßnahmen umgesetzt. Besonders an einer Schule ist die Präsentation von industriell hergestellten Süßwaren in der Auslage auffällig, während gesundheitsförderlichere belegte Brötchen an der Rückwand des Kiosks platziert sind.

**(4) Nachhaltigkeit in der Zwischenverpflegung:** Nachhaltigkeit wird ebenso wie das Thema Ernährung, punktuell in verschiedenen Fächern (Politik, Geografie, Chemie etc.) behandelt und bezieht sich dabei themenabhängig zum Teil auch auf eine nachhaltige Ernährung (z.B. Fleischkonsum). Auch hier findet kein direkter Bezug zur Schul- bzw. Zwischenverpflegung statt. Ein Bezug wird insbesondere in den freiwilligen Klima AGs hergestellt, die sich vor allem mit Verpackungen beschäftigen.

Eine nachhaltige Verpackung am Kiosk ist an allen vier Schulen im Gespräch, dabei scheint es keine einfache Lösung für diese Thematik zu geben. Eine Schule hat zwar einen Pfandbecher am Kiosk eingeführt, dieser wird aufgrund unzureichender Kommunikation nur sehr schlecht von den Schüler\*innen angenommen. Es ist unklar, ob ein fehlendes Angebot den Kaufanreiz der Pfandbecher bremst, oder ob die wenigen verkauften Pfandbecher für den Caterer nicht genug Anreiz schaffen, um ein größeres Angebot anzubieten. Um den Anreiz zu steigern, hat eine andere Schule ein Belohnungssystem für die Rückgabe des Mehrweggeschirrs eingeführt. Wer zehn Teile zurückbringt, bekommt einen 1-Euro Gutschein ausgestellt.

**(5) Organisatorisches:** Keine der Schulen berichtete von einer konkreten und separaten vertraglichen Vereinbarung in Bezug auf die Zwischenverpflegung. Ein Caterer bestätigt, dass er mit keiner der Schulen, die er betreut, eine separate Vereinbarung zur Zwischenverpflegung getroffen hat. Der DGE-Qualitätsstandard ist den Schulen und Caterern zwar bekannt, wird allerdings nur mit dem Mittagessen in Verbindung gebracht. Neben der Orientierung an der Ernährungspyramide an einer Schule, werden keine anderen Standards oder offiziellen Empfehlungen als Vorgabe an den Caterer genannt. Produkteinschränkungen gibt es an zwei Schulen für industriell

hergestellte Süßigkeiten und zuckerhaltige Getränke sowie an jeder Schule in Bezug auf Einwegverpackungen von Getränken (an zwei Schulen gibt es dennoch kalte Milchmoderträge in Einwegverpackungen).

An den meisten Schulen ist es so, dass die Caterer bei Übernahme der Schulen ihr Standard-sortiment kommunizieren und von der Schule auf Wunsch vereinzelte Artikel streichen. Im Folgenden reguliert sich das Angebot häufig aus einer klassischen Angebots- und Nachfragesituation zwischen Schüler\*innen und Caterern. Wenn dann die Schule als „dritter regulierender Faktor“ erneut in den Prozess eingreifen möchte und zum Beispiel ein frischeres oder gesundheitsförderlicheres Angebot fordert, argumentiert der Caterer meistens damit, dass dies nicht den Wünschen der Schüler\*innen entspricht und deshalb für sie unwirtschaftlich sei.

An dieser Stelle ist zu ergänzen, dass sich alle Caterer offen gegenüber einer Sortiments-Anpassung zeigten, sofern die Schule an der Akzeptanz und Nachfrage der Schüler\*innen arbeitet.

- (6) Das Sortiment:** Die Sortimente der besuchten Schulen sind vergleichbar mit den in der Qualitätsstudie erfassten Angeboten der Zwischenverpflegung. Die Sortimente bestehen zum Großteil aus Teigwaren und belegten Brötchen, mit Ausnahme einer Schule, deren Sortiment hauptsächlich aus industriell hergestellten Süßigkeiten und hochkalorischen Backwaren besteht. Nur eine Schule hat am Tag der Besichtigung ein Vollkornprodukt in der Auslage. Eine weitere Schule kooperiert mit einer Biobäckerei.

Obwohl alle belegten Brote und Brötchen mit frischem Salat, Tomate und Gurke belegt sind, gibt es darüber hinaus kaum frische Angebote. Nur eine Schule bietet Obst in einer Obstschale an, eine weitere hat regulär Obstsalat im Angebot. Bioprodukte und Regionalität spielen am Kiosk kaum eine Rolle. Auffällig ist, dass alle Standorte als Alternative zum Mineralwasser Fruchtschorlen und Eistees mit sehr hohem Zuckergehalt im Angebot haben. Daneben gibt es keine kalorienarme oder zuckerreduzierte Alternative.

- (7) Die Wirtschaftlichkeit des Caterers:** Die Wirtschaftlichkeit des Caterers wird an jeder Schule in direkten Bezug zum Verkauf verarbeiteter Produkte gesetzt. An drei Schulen wird die niedrige Teilnahmequote am Mittagessen mit dem Verkauf von verarbeiteten Produkten gerechtfertigt bzw. in Kauf genommen. Die vierte Schule sieht sich mit einer schulinternen Konkurrenzsituation aufgrund eines zweiten, ehrenamtlichen Kiosks konfrontiert. Diese Schule ist die einzige, an der der Caterer sich nach eigenen Angaben auch in Bezug auf die Zwischenverpflegung an den DGE-Qualitätsstandard hält. An beiden Standorten der Schule gibt es eine größere Variation frisch zubereiteter Produkte als an den anderen Schulen. Durch das Verkaufsgebot von Süßigkeiten ist der Anteil verarbeiteter Produkte vergleichsweise gering, wobei auch hier die klassischen Laugenbrötchen zu finden sind.

Neben der Ausrichtung nach den Wünschen und der Nachfrage der Schüler\*innen, gibt es seitens der Caterer die Befürchtung, dass durch ein größeres Angebot frisch zubereiteter Zwischenmahlzeiten, die Teilnahmequote des Mittagessens weiter sinkt.

### 5.3 Hürden und Erfolgsfaktoren

Die vorliegende Arbeit hat das Ziel Hürden und Erfolgsfaktoren zu identifizieren, die es zu berücksichtigen gilt, damit eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Zwischenverpflegung am Schulkiosk gelingen kann.

Durch die Besichtigungen der Kioske und Interviews mit den verschiedenen für die Schul- bzw. Zwischenverpflegung relevanten Personengruppen entstand ein umfangreicher Eindruck der aktuellen Verpflegungssituationen. Es ist deutlich geworden, dass es auf die Frage nach einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Zwischenverpflegung keine eindeutige Antwort gibt, da dieses Thema komplexer ist als „nur“ eine Frage des Angebots, die durch entsprechende Produkthanpassungen gelöst werden könnte.

Im direkten Schulalltag gibt es drei große Interessengruppen, die bei der Beantwortung dieser Frage mit einbezogen werden sollten. Zunächst ist da die Schule, die ein Interesse daran hat, dass die Schüler\*innen während der Schulzeit die Möglichkeit haben, sich gesund zu ernähren und dabei nach Möglichkeit nicht das Schulgelände verlassen. Der Caterer hat als wirtschaftlich handelndes Unternehmen ein Interesse daran, rentabel zu arbeiten. Die heterogene Schülerschaft verfolgt in Bezug auf die Schulverpflegung ganz unterschiedliche Interessen. Auf dieser Grundlage werden im Folgenden Hürden und Erfolgsfaktoren näher betrachtet:

#### Hürden

##### **(1) Die Schüler\*innen haben keinen Bezug zur Schulverpflegung:**

Der Unterricht und ggf. darin behandelte Aspekte zum Thema Ernährung werden nur selten in einen direkten Bezug zur Schulverpflegung gebracht bzw. reflektiert. In den meisten Fällen findet die Ernährungsbildung an den Schulen theoretisch im Rahmen punktueller Thematisierung in natur- oder gesellschaftswissenschaftlichen Fächern statt.

##### **(2) Es gibt keine eindeutigen Vereinbarungen in Bezug auf die Zwischenverpflegung:**

Der Mustervertrag formuliert eindeutige Anforderungen an die Mittagsverpflegung und bietet einen Orientierungsrahmen für Schulen und Caterer. Die Zwischenverpflegung ist vom Mustervertrag ausgenommen, Schulen und Caterer sind in der Verantwortung eigenständig, Vereinbarungen zu formulieren, was in den meisten Fällen nicht geschieht. Es hat den Anschein, dass die alternativlose Entbindung vom Mustervertrag mit der Entbindung sämtlicher Empfehlungen gleichgesetzt wird. Das Angebot ist weitestgehend unreguliert, bzw. reguliert sich das Sortiment

durch eine klassische Angebots- und Nachfrage-Systematik zwischen Schülerschaft und Caterer. Produktbeschränkungen werden in der Regel nur vereinzelt ausgesprochen, weil anscheinend keine Orientierungsgrundlage besteht.

**(3) Die Zwischenverpflegung hat keine Priorität:**

Die Zwischenverpflegung wird, insbesondere seit dem wachsenden Fokus auf die Mittagsverpflegung, nur nebensächlich behandelt. In den meisten Fällen steht kein Konzept hinter der Zwischenverpflegung. Vielmehr wird als zusätzliche Einnahmequelle für den Caterer gesehen, die er benötigt, damit sich die Zusammenarbeit mit der Schule auch bei einer niedrigen Teilnahmequote am Mittagessen rentabel bleibt. Durch den Einsatz „ressourcenschonender“, verarbeiteter Produkte bis hin zu industriell hergestellten Süßigkeiten hat sich das an manchen Kiosken als durchaus erfolgreich erwiesen.

**(4) Die Schülerschaft wird als eine homogene Zielgruppe wahrgenommen**

Viele Schulen (und auch Caterer) sind sich dessen bewusst, dass schwindende Teilnahmequoten in den höheren Jahrgängen nicht zwangsläufig auf die Qualität des Mittagessens zurückzuführen ist, sondern auf den Wunsch und den Ausdruck von Unabhängigkeit jugendlicher Schüler\*innen. Dennoch wird die Schülerschaft in den meisten Fällen nicht differenziert betrachtet und in unterschiedliche Zielgruppen gegliedert..

Die wenigsten Schulen sind in der Lage, sich selbst um die Mittagsverpflegung bzw. Teile davon zu kümmern. Es entsteht eine Abhängigkeit vom Caterer, der bei einer niedrigeren Teilnahmequote in die Situation kommt, sich mit einem rentablen, aber meist ungesunden Sortiment am Kiosk quer zu finanzieren. Das scheint an vielen Schulen der aktuelle Kompromiss zwischen Schule und Caterer zu sein, was die negative Dynamik zwischen Mittagessen und Zwischenverpflegung aufrecht hält.

Paradoxerweise kommt hinzu, dass der Kiosk an manchen Schulen in Bezug auf das Mittagessen als Konkurrenz angesehen wird, wenn dort gesündere und attraktivere Produkte angeboten werden würden. Es steht die Annahme im Raum, dass dann noch weniger Schüler\*innen am Mittagessen teilnehmen, was indirekt darauf zurückzuführen ist, dass man (zum Teil) davon ausgeht, dass die niedrigen Teilnehmerzahlen auf die Qualität des Mittagessens zurückzuführen ist und zusätzlich als Hemmnis wahrgenommen wird, wenn es darum geht, das ungesunde Sortiment des Caterers weiter einzuschränken.

## Erfolgsfaktoren

### **(1) Bereitschaft zur Partizipation am Prozess:**

Die Frage einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Ernährung ist nicht allein durch das Zusammenstellen eines neuen Sortiments zu beantworten. Als multifaktorielle Herausforderung bedarf es zur Verbesserung der Verpflegungssituation die Bereitschaft aller, eingangs genannten Interessengruppen, da alle Experten auf ihrem eigenen Gebiet sind.

Die Schülerschaft als primäre Zielgruppe, wobei hier auch die Heterogenität der Schülerschaft und damit einhergehende unterschiedliche Bedürfnisse anerkannt werden sollten. Der Caterer als wirtschaftliches Unternehmen und Experte auf dem Gebiet der Verpflegung und die Schule als strukturelle und pädagogische Begleitung und Steuerung. Statt die Verantwortung beim jeweils anderen zu suchen, ist es wichtig, dass jede Partei ihre eigene Verantwortung und auch die der anderen Parteien, im Prozess begreift und anerkennt.

### **(2) Gemeinsame Ziele formulieren**

Damit die Zusammenarbeit gelingt, sollte man sich zuallererst darüber bewusst werden, welche Ziele mit der Zwischenverpflegung aktuell verfolgt werden und welche perspektivisch verfolgt werden sollen. Dazu gehört eine offene und wertschätzende Kommunikation zwischen Schule, Caterer und Schülerschaft, eine klare Aufgabenverteilung und die bereits erwähnte, Übernahme von Verantwortung. Bereits dieser Ansatz kann an den verschiedenen Schulen sehr unterschiedlich ausfallen, da es vor Ort große räumliche, strukturelle und auch individuelle Unterschiede gibt.

### **(3) Die Schüler\*innen miteinbeziehen:**

Am Beispiel der freiwilligen Klima AGs sieht man, dass Schüler\*innen durchaus daran interessiert sind sich einzubringen. Die Freiwilligkeit erhöht die Motivation der sich engagierenden Schüler\*innen, nimmt aber auch gleichzeitig Verantwortung von der übrigen Schülerschaft. Die Auswirkungen können für die Schule, sowohl beim Thema Nachhaltigkeit als auch bei der Gesundheitsförderung, sehr wertvoll sein – wenn auch hier der Rest der Schülerschaft mit ins Boot geholt werden muss.

Für den Erfolg ist es wichtig, die Schulverpflegung als Ganzes zu begreifen und als Ganzes sollte sie ein Teil des Konzepts der Ernährungsbildung sein. Die Schüler\*innen können auch am Beispiel der Schulverpflegung bzw. des Cateringunternehmens, Kompetenzen über wirtschaftliche Prozesse, wie Preiskalkulationen oder Warenplanung erlangen und dadurch wiederum ein besseres Preisverständnis zu erhalten.

## 5.4 Handlungsempfehlungen

Aus den Ergebnissen, Hürden und Erfolgsfaktoren können die folgenden kurz- und langfristigen Handlungsempfehlungen abgeleitet werden. Egal, ob kurz- oder langfristig, Veränderungen sollten sorgsam geplant und als konkrete Ziele formuliert werden. Die Beteiligung der Schülerschaft ist bei allen Handlungsempfehlungen möglich und ratsam.

### Kurzfristige Handlungsempfehlungen:

(1) In Bezug auf das Sortiment:

- Die Beschriftungen der Auslage dahingehend prüfen, ob alle Allergene gekennzeichnet sind. Für viele Schüler\*innen kann es durchaus auch interessant sein zu wissen, ob ein Produkt vegetarisch oder vegan ist. Zur Kennzeichnung können, zur besseren Lesbarkeit, auch Icons genutzt werden, die man aus dem Lebensmitteleinzelhandel oder Menükarten kennt. Das spart Zeit bei der Auswahl der Lebensmittel und gibt Raum, etwas Neues auszuprobieren, ohne viele Fragen zu stellen (z.B., wenn man sich nicht sicher ist, ob ein frisch belegtes Brötchen vegan ist und dann doch lieber zur sicheren Wahl der Laugenstange greift).
- Teigwaren (Laugenbrezel) mit frischem Gemüse aufwerten.
- Vollkornvarianten integrieren
- Falls noch nicht vorhanden einen leitungsgebundenen Trinkwasserspender installieren, um den Konsum der zuckerhaltigen Getränke zu reduzieren.

(2) Die Einführung eines Mehrwegsystems, kann die Akzeptanz für to—go Snacks (wie z.B. Salate, Couscous) erhöhen und wirkt sich nachhaltig auf die Müllproduktion der Schule aus. Hierbei kann es nützlich sein einen finanziellen Anreiz zu bieten (Preiserlass von 10 Cent, wenn man seinen eigenen Becher/ seine eigene Brotdose mitbringt).

(3) Auf vorhandene Empfehlungen zurückgreifen. Der bereits erwähnte DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sowie die Broschüre „Snacken an weiterführenden Schulen“ bieten Beteiligten der Schulverpflegung viele nützliche Tipps in Bezug auf die Gestaltung der Zwischenverpflegung. Die Hamburgische Arbeitsgemeinschaft e.V. bietet Interessierten regelmäßige Workshops, in Bezug auf die Schulverpflegung an.

(4) Einen Bezug zur Schulverpflegung, als Teil des Lehrplans herstellen. Die Vermittlung von theoretischem Wissen und praktischer Anwendung, verleiht den Schüler\*innen die Handlungskompetenz reflektierte, gesundheitsförderliche und nachhaltige Entscheidungen für sich selbst und in Bezug den Kiosk, zu treffen.

- (5) Die Einführung unterschiedlicher Preise für Schüler\*innen und Lehrkräfte bzw. pädagogisches Personal der Schule, kann im kleinen Rahmen dabei unterstützen mehr Umsatz zu generieren.
- (6) Die aktuelle Zwischenverpflegung (und/ oder Mittagsverpflegung) durch Nudging-Maßnahmen unterstützen. Es gibt kostengünstige und kurzfristig anwendbare Nudging-Maßnahmen, die bereits eine spürbare Veränderung bewirken können.
- (7) Den Bezug der Schüler\*innen zur (Zwischen-)Verpflegung stärken in dem sie Verantwortung bekommen. Durch (freiwillige) AGs, oder die Einbindung der Schülersprecher\*innen als Stellvertreter\*innen der Schülerschaft bei wichtigen Entscheidungen in Bezug auf die (Zwischen-)Verpflegung. Auf lange Sicht wäre auch die Gründung einer Schülerfirma geeignet, um die Schüler\*innen in die verschiedenen Prozesse mit einzubeziehen.
- (8) Die Schüler\*innen und ihre Bedürfnisse erfassen, um daraus die unterschiedlichen Zielgruppen abzuleiten um sie gezielt anzusprechen und mit einbeziehen zu können.
- (9) Das Sortiment begleitet und schrittweise anpassen. Dadurch wird das Risiko für den Caterer reduziert und gleichzeitig können durch die Thematisierung über einen längeren Zeitraum mehr Schüler\*innen in den Prozess mit einbezogen werden. (Zum Beispiel: Einer kommt, einer geht - Jeden Monat ein neuer Snack, entwickelt von einer anderen Klasse. Die Überlegungen in Bezug auf die Anforderungen an einen Snack könnten begleitend in fachverwandten Fächern stattfinden.)

Die Diskussion über niedrige Teilnehmezahlen, sollte nicht mit dem Kompromiss enden, diese Umsatzeinbußen durch den Verkauf von profitablen, aber ungesunden Produkten am Kiosk aufzufangen. Das Problem sollte dennoch ernst genommen werden. Um den Caterern die Angst vor weiter sinkenden Teilnehmezahlen zu nehmen, könnte man eine Testphase vereinbaren, in der das Sortiment sukzessive umgestellt wird und gleichzeitig die Teilnehmezahlen im Auge behalten werden. Wenn sich das Sortiment und die dazugehörigen Maßnahmen an der Zielgruppe der jugendlichen Schüler\*innen orientieren, die ohnehin nicht am Mittagessen teilnehmen, kann das eine neue Perspektive auf die Zwischenverpflegung eröffnen.

### Langfristige Handlungsempfehlungen

Während sich die kurzfristigen Handlungsempfehlungen vorrangig an die Schulen und Caterer richten. Handelt es sich bei den langfristigen Handlungsempfehlungen auch um strukturelle Aspekte, die behördlich gefördert werden sollten:

- (1) Unterstützung bei der konzeptionellen Planung durch zum Beispiel die Behörde für Schule und Berufsbildung oder die Hamburgische Arbeitsgemeinschaft e.V. Für Schulen und Caterer kann es, im ohnehin stressigen Schullalltag, sehr mühsam sein, die empfohlenen Konzepte, Zielvorgaben und Vereinbarungen zu gestalten. Hierbei könnten Workshops, Webinare oder Anleitungen, interessierte Schulen durch den Prozess begleiten und sowohl Kompetenzen vermitteln als auch zwischen den unterschiedlichen Parteien.
  
- (2) In Bezug auf das Sortiment und dieses betreffende Vereinbarungen, könnte ein Vertragsmuster helfen, Verpflegungsangebote, in der industriell verarbeitete Süßigkeiten die Überhand nehmen, zu vermeiden.

Perspektivisch ist es wichtig, die Schulverpflegung in das Konzept der Ernährungsbildung zu integrieren und die Ernährungsbildung an Schulen, über die punktuelle Thematisierung in natur- und gesellschaftswissenschaftlichen Fächern, stärker in den Fokus zu rücken, um neben theoretischer Inhalte auch Handlungskompetenzen zu vermitteln, die der aktuellen Lebenssituation entsprechen der Schüler\*innen entsprechen.

## (6) Schlussfolgerung

Anhand der vorliegenden Arbeit wird die Komplexität der Schulverpflegung erneut sichtbar.

Es hat sich gezeigt, dass es an den Schulen, trotz aller Unterschiede, ähnliche Dynamiken und Schwierigkeiten in Bezug auf ein nachhaltiges und gesundheitsförderliches Sortiment in der Zwischenverpflegung gibt.

Dabei ist die vermeintlich schnellste und einfachste Lösung, das Sortiment, über die Köpfe der Schüler\*innen hinaus „zu ihrem Besten“ vorzugeben, häufig nicht erfolgreich, denn dabei werden die verschiedenen Interessengruppen nicht ausreichend berücksichtigt.

Die drei wichtigsten Bedürfnisse, nämlich die der Schüler\*innen, der Schule sowie des Caterers sollten gleichermaßen und wertschätzend in den Prozess mit einbezogen werden, um eine möglichst hohe Akzeptanz zu erreichen. Um diese bei den Schüler\*innen zu verstärken, empfiehlt sich die Herstellung eines Bezugs zur Schulverpflegung und eine begleitete Vermittlung von theoretischem Wissen, die den Schüler\*innen letztendlich die Kompetenz verleiht reflektierte, gesundheitsförderliche und nachhaltige Entscheidungen zu treffen und diese Kompetenzen, partizipativ in der Zwischenverpflegung einzubringen. Dennoch sollte eine gewisse Regulation des vorhandenen Angebots, insbesondere in Bezug auf industriell verarbeitete und hochkalorische Produkte stattfinden.

Die Erkenntnisse dieser Arbeit liefern gleichermaßen praktische Handlungsempfehlungen für Schulen und Caterer, aber auch Empfehlungen für behördliche Unterstützung. Gleichzeitig kann sie als Grundlage nachfolgender Untersuchungen/ Forschung herangezogen werden. Vertiefende Forschung sollte dabei verstärkt auf die Zielgruppe der jugendlichen Schüler\*innen und deren entwicklungspezifische Esskultur und sich daraus ergebene Bedürfnisse eingehen.

## Literaturverzeichnis

- Bartsch, S. (2008). *Jugendesskultur: Bedeutung des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup*. Köln: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung.
- BSB. (21. 02 2020). *Qualitätsverbesserung Schulessen langfristig gesichert* . Von Hamburg.de:  
<https://www.hamburg.de/bsb/pressemitteilungen/13633594/2020-02-20-bsb-einigung-schulessen/> abgerufen
- BSB. (15. 04 2021). *Anpassung - Hamburg sorgt für gerechtere Startchancen*. Abgerufen am 14. 01 2022 von hamburg.de:  
<https://www.hamburg.de/bsb/pressemitteilungen/15019434/2021-04-15-bsb-gerechtere-startchancen/>
- BSB. (15. 04 2021). *Hamburger Sozialindex*. Von hamburg.de:  
<https://www.hamburg.de/bsb/hamburger-sozialindex/> abgerufen
- BSB. (10 2021). *www.hamburg.de*. Abgerufen am 13. 02 2022 von Vertrag über eine Dienstleistungskonzession für Mittagsverpflegung in Schulen sowie ergänzende Leistungen:  
<https://www.hamburg.de/contentblob/15627818/746d72312ad9ff3c35aa508e427f6077/data/mustervertrag-dl.pdf>
- BSB. (2022). *Catering - Mittagessen für die Hamburger Schulen* . Abgerufen am 13. 01 2022 von hamburg.de: <https://www.hamburg.de/infos-fuer-eltern/15666046/catering/>
- BSB. (2022). *Schülerdaten - Schülerinnen und Schüler an Hamburger Schulen*. Abgerufen am 13. 12 2021 von hamburg.de: <https://www.hamburg.de/bsb/schulstatistik-schulen-schuelerzahlen/>
- BSB. (2022). *Weiterführende Schulen - Die Stadtteilschule* . Abgerufen am 07. 02 2022 von hamburg.de: <https://www.hamburg.de/stadtteilschule/2670728/stadtteilschule/>
- BSB. (kein Datum). *Struktur Organisationsformen* . Abgerufen am 05. 01 2022 von hamburg.de:  
<https://www.hamburg.de/ganztagsschule/4326440/schulformen/>
- Bundesministerium für Gesundheit*. (18. 11 2020). Abgerufen am 29. 11 2020 von Förderschwerpunkt Prävention von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen:  
<https://www.bundesgesundheitsministerium.de/themen/praevention/kindergesundheit/praevention-von-kinder-uebergewicht.html>
- Bundesministerium für Gesundheit*. (8. 10 2021). Abgerufen am 08. 01 2022 von Förderschwerpunkt Prävention von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen:

<https://www.bundesgesundheitsministerium.de/themen/praevention/kindergesundheit/praevention-von-kinder-uebergewicht.html>

Bürgerschaft. (2016). *Drs. 21/4866*. Drucksache, Hamburg.

Bürgerschaft. (2020). *Drs. 21/19790*. Schriftliche Kleine Anfrage, Hamburg.

Bürgerschaft. (2020). *Drucksache 22/2615*. Drucksache, Hamburg.

Caterer, Schule B. (10. 02 2022). Interview\_Schule B\_Caterer.

Caterer, Schule C. (12. 01 2022). Interview\_Caterer\_Schule C.

Caterer, Schule D. (22. 01 2022). Interview\_Schule D\_Caterer.

DGE. (November 2020). *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen*. (D. G. e.V., Hrsg.) Abgerufen am 10. 02 2022 von [in-form.de](https://in-form.de): <https://in-form.de/materialien/dge-qualitaetsstandard-fuer-die-verpflegung-in-schulen/>

DGE. (11 2020). *schuleplusessen*. Abgerufen am 08. 01 2022 von DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung: [https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE-QST/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Schule.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

Dr. Bölts, M., Prof. Arens-Azevedo, U., & et. al. . (10. 12 2015). *Snacks an weiterführenden Schulen*. (D. G. V., Hrsg.) Von [schuleplusessen.de](https://www.schuleplusessen.de): <https://www.schuleplusessen.de/aktuelles/aktuelles/meldung/article/snacks-an-we/?cHash=38430ac725bb2561c5c79496ff3eddde&L=0> abgerufen

Ganztagskoordination, Schule D. (11. 01 2022). Interview\_Schule D\_Ganztagskoordination und Lehrkraft.

Heseker, H., & Beer, S. (2004). Ernährung und ernährungsbezogener Unterricht in der Schule. *Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz*(47), S. 240 - 245. doi:<https://doi.org/10.1007/s00103-003-0789-9>

Kuckartz, U. (2010). *Einführung in die computergestützte Analyse qualitativer Daten*. Wiesbaden: GWV Fachverlag GmbH.

Lehrkraft, Schule C. (12. 01 2022). Interview\_Schule C\_Lehrkraft.

LI Hamburg. (2021). *Klimaschule*. Abgerufen am 12. 02 2022 von [li.hamburg.de](https://li.hamburg.de): <https://li.hamburg.de/klimaschule/>

Mayring, P. (2015). *Qualitative Inhaltsanalyse - Grundlagen und Techniken*. Basel: Beltz Verlag.

Offermanns, A. (2021). Der Hamburger Ganzttag - Geschichte, Herausforderungen, Erfolge. In G. Graßhoff, & M. Sauerwein (Hrsg.), *Rechtsanspruch auf Ganzttag* (S. 112 - 126). Basel: Beltz Juventa.

- Prof. Arens-Azevedo, U., & Dr. Böltz, M. (2016). *Snacks an weiterführenden Schulen*. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
- Prof. Arens-Azevedo, U., & et. al. (2015). *Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung*. Hamburg: BMEL.
- Prof. Dr. Adam, S. (04 2019). Nudging in Ernährungsberatung und Gemeinschaftsgastronomie. *Ernährung im Fokus, 04*, S. 326-331.
- Prof. Dr. Grethe, H., & et. al. (2020). *Politik für eine nachhaltigere Ernährung*. Berlin: BMEL. Von <https://www.bmel.de/DE/ministerium/organisation/beiraete/agr-veroeffentlichungen.html> abgerufen
- Pudel, V., & Westernhöfer, J. (1991). *Ernährungspsychologie*. Göttingen: Verlag für Psychologie.
- Schienkiewitz, A., Brettschneider, A.-K., Damerow, S., & Schaffrath Rosario, A. (19. Juli 2018). Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland - Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends. (R. Koch-Institut, Hrsg.) *Journal of Health Monitoring*. doi:10.17886/RKI-GBE-2018-005.2
- Schüler\*innen, Schule A. (23. 02 2022). Interview\_Schule A\_Schüler\*innen.
- Schulleitung - Schule B. (01. 02 2022). Interview\_Schule B\_Schulleitung.
- Schulleitung, Schule A. (08. 02 2022). Interview\_Schule A\_Schulleitung.
- Schulleitung, Schule C. (12. 01 22). Interview\_Schule C\_Schulleitung.
- Schulleitung, Schule D. (02. 02 2022). Interview\_Schule D\_Schulleitung.
- Thaler, R., & Sunstein, C. (2015). *Nudge - Wie man kluge Entscheidungen anstößt*. Berlin: Ullstein Buchverlage G,bH.

## Anhang

- Angang 1: Protokoll Besichtigung
- Anhang 2: Leitfadengestütztes Interview (Muster)
- Anhang 3: Kodierte Segmente
- Anhang 4: Interviews
- Anhang 5: Eidesstattliche Erklärung

Protokoll zur Besichtigung des Zwischenverpflegungsangebots:

Datum: \_\_\_\_\_

Schule Nr.	
Weitere Teilnehmer:innen der Besichtigung (Rolle)	
Im Rahmen der Besichtigung wurden folgende Personen zur Beantwortung der Fragen mit einbezogen (Rolle)	

Darstellung und Analyse der aktuellen Zwischenverpflegung	Beobachtung	Kommentar
<b>Art der Zwischenverpflegung</b>	<input type="checkbox"/> klassischer Kiosk <input type="checkbox"/> Pausenverkauf in der Mensa <input type="checkbox"/> mobiler Verkauf (z.B. auf dem Schulhof) <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____	
<b>Verkaufstage und -zeiten</b>	Verkaufstage: <input type="checkbox"/> Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr Verkaufszeiten:	
<b>Zugang</b>	<input type="checkbox"/> Für alle SuS/ Jahrgangsstufen geöffnet <input type="checkbox"/> Für bestimmte SuS/ Jahrgangsstufen geöffnet ➔ Klassen: _____	
<b>Betrieb durch</b>	Die Schule <input type="checkbox"/> (Förder-)Verein <input type="checkbox"/> Elternschaft (Ehrenamtlich) <input type="checkbox"/> SuS <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ <input type="checkbox"/> Den Caterer (Mittagsverpflegung) <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____	

<b>Produktion durch</b>	Die Schule <input type="checkbox"/> SuS-Beteiligung (AGs, Projekte) <input type="checkbox"/> Elternschaft (Ehrenamtlich) <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/> Den Caterer (Mittagsverpflegung) <input type="checkbox"/> Externen Zulieferer: _____ <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____	
<b>Wie wird das aktuelle Angebot für die ZV-TN kenntlich gemacht?</b>	<input type="checkbox"/> Speisekarte (online oder Papierform) <input type="checkbox"/> Aushänge (online oder Papierform) <input type="checkbox"/> Ankündigung (z.B. Tafeln) <input type="checkbox"/> Beschriftung der Auslage  <b>Preisliste in Kopie vorhanden?</b> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
<b>Beschreibung des aktuellen Angebots anhand:</b>	<b>„Frühstücksangebot“</b> <input type="checkbox"/> Belegte Brote/ Brötchen <input type="checkbox"/> Müsli <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ _____ <input type="checkbox"/> Obst (Stückobst oder geschnitten?) <input type="checkbox"/> Gemüse (am Stück oder geschnitten?)  <b>„Mittagsangebot“</b> <input type="checkbox"/> unterscheidet sich nicht <input type="checkbox"/> Wraps ( <input type="checkbox"/> vegetarisch, <input type="checkbox"/> vegan, <input type="checkbox"/> Fleisch/ Wurst) <input type="checkbox"/> Salat ( <input type="checkbox"/> vegetarisch, <input type="checkbox"/> vegan, <input type="checkbox"/> Fleisch/ Wurst) <input type="checkbox"/> Warme Snacks: _____ _____	<i>Anmerkung: Bewertung des Verhältnisses zwischen fleischhaltigen Produkten zum vegetarischen/ veganen Angebot</i>

	<p><b>Getränkeangebot</b></p> <p>Ungezuckerte Getränke:    <input type="checkbox"/> Ja   <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Gezuckerte Getränke:       <input type="checkbox"/> Ja   <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Milchmischgetränke:       <input type="checkbox"/> Ja   <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Koffeinhaltige Getränke:   <input type="checkbox"/> Ja   <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Warme Getränke:            <input type="checkbox"/> Ja   <input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Einweg- oder <input type="checkbox"/> Mehrwegsystem</p>	
<p><b>Süßwaren und Fertigprodukten</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Das Angebot besteht überwiegend aus Süßwaren und Fertigprodukten.</p> <p><input type="checkbox"/> Das Angebot besteht überwiegend aus frisch zubereiteten Produkten.</p> <p><input type="checkbox"/> Das Angebot besteht in einem ausgeglichenem Verhältnis aus frischen Produkten sowie Süßwaren und Fertigprodukten</p> <p>Beispiele für Süßwaren und Fertigprodukte:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p><b>Bioprodukte und Regionalität</b></p>	<p>Wird mit Bioprodukten geworben bzw. werden diese als solche kenntlich gemacht?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja   <input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Es gibt keine Bioprodukte</p> <p>Wird mit regionalen Produkten geworben bzw. werden diese solche kenntlich gemacht?</p> <p><input type="checkbox"/> Ja   <input type="checkbox"/> Nein</p> <p><input type="checkbox"/> Es gibt keine regionalen Produkte</p>	<p><i>Anmerkung: saisonale Schwankungen berücksichtigen</i></p>

<b>Erkennbare Nudging-Maßnahmen</b>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
<b>Erkennbare SuS-Beteiligung</b>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
<b>Möglichkeit für SuS-Feedback</b>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
<b>Fotos für interne Zwecke</b>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein (ausführliche Beschreibung notieren)	

Leitfadengestütztes Interview

**Zielgruppe: Verpflegungsverantwortliche/ Ganztagskoordinierende**

Ernährungsbildung – Thema Ernährung an der Schule  
 Persönliche Meinung zur Schulverpflegung

Organisation der Schulverpflegung (Mittagessen und ZV)  
 Besichtigung: Rückfragen zum aktuellen Angebot

Kategorie	Leitfrage ( <i>Erzählaufforderung</i> )	Checkliste – wurde erwähnt, dass..? <i>Nachfragen nur, wenn nicht von selbst angesprochen</i>	Konkrete Frage <i>An passender Stelle</i>	Aufrechterhaltungs-, Steuerungsfragen
-----------	--	--	--	---------------------------------------

**Vielen Dank, dass Sie sich heute die Zeit für mein Interview nehmen!**

Einstieg	Bitte beschreiben Sie kurz Ihre Position an der Schule und Ihren Bezug zur Schulverpflegung	Verantwortlichkeit		
Ernährungsbildung	In wieweit wird das Thema <i>Ernährung</i> an Ihrer Schule, generell und in Lehrveranstaltungen thematisiert?	Fächer, Projekte, Ganztagskurse		
Ernährungsbildung	Werden die Themen kontinuierlich über die Jahrgänge vermittelt?			
Ernährungsbildung	Wird ein Bezug zum Schulalltag hergestellt oder stehen die Lehrinhalte für sich?	Mittagsverpflegung, ZV, Schulgarten etc.		
Meinung	Wie schätzen Sie diese Verteilung und den Umfang ein?			Welche Inhalte würden Sie sich außerdem wünschen?
Organisation	Wie ist das <u>Mittagessen</u> an Ihrer Schule organisiert?	- Anbieter, AP Schule - Öffnungszeiten - Finanzierung	Projekt erklären, wenn nicht bereits bei vorherigen Fragen	
Meinung	Wie würden sie das aktuelle Angebot beim <u>Mittagessen</u> beschreiben?	- eigene Meinung - Bewertung	Nutzen Sie selbst das aktuelle Angebot?	
Organisation	Wie ist die <u>Zwischenverpflegung</u> (ZV) an Ihrer Schule organisiert?	- Anbieter - AP Schule - Öffnungszeiten - Abstimmung Mittagessen - Finanzierung - Beteiligte	- Beteiligte? (SuS, Personal, Mensaausschuss, SL, Eltern, Anbieter) - Welche Rolle/ Aufgaben übernehmen die jeweiligen Beteiligten?	Warum wird das die Zwischenverpflegung nicht in Projekt eingebunden?

Organisation	Welche vertraglichen Vereinbarungen gibt es mit dem Caterer in Bezug auf die Zwischenverpflegung?	- Empfehlungen z.B.: DGE - Vertragsgegenstand - Sortiment		
Meinung	Wie würden Sie das aktuelle <u>Zwischenverpflegungs</u> -angebot an Ihrer Schule beschreiben?	- eigene Meinung - Bewertung	Nutzen Sie selbst das aktuelle Angebot?	
Organisation	Wer bestimmt das aktuelle Sortiment?	Beteiligte	- wie bzw. durch wen kann das Sortiment beeinflusst/ geändert werden? - gibt es Produkteinschränkungen? Warum?	
Organisation	Nach welchen Kriterien wird das Sortiment ausgewählt?	- Erfahrung Anbieter - DGE - SuS-Umfrage - Mensaausschuss, Eltern	Grundlage? z.B. Caterer Referenz, Beratung durch Vernetzungsstelle, etc.	
Organisation	Gibt es Produkteinschränkungen?	- Begründung		
Meinung	Wie bewerten Sie die Kriterien zur Sortimentsauswahl?			Haben sie weitere Ideen? Würden Sie etwas anders machen?
Organisation	Werden das Sortiment und die Vereinbarungen mit dem Caterer hinsichtlich der Zwischenverpflegung überprüft?	- wie wird überprüft - Begründung - wenn nein: warum		
Organisation	Inwieweit können die SuS Einfluss auf das Sortiment nehmen?	- SuS-Beteiligung - FB Kultur		
Meinung	Können Sie die Beliebtheit des aktuellen Sortiments bei den SuS einschätzen?			
Meinung	Was schätzen Sie, wie viele Schüler:innen das Mittagessen in Anspruch nehmen und wie viele die Zwischenverpflegung?			

<b>Rückfragen zur Besichtigung</b>				
	Bei der Besichtigung ist mir aufgefallen, dass überwiegend belegte Brote/ Brötchen und Teilchen vom Bäcker verkauft werden. Es gab einen Obstkorb, der oben auf der Anrichte platziert war. Gemüse (z.B. Rohkoststicks, Salate) wurde nicht angeboten → woran liegt das?			
	Außerdem ist mir aufgefallen, dass keine Süßwaren verkauft bzw. angeboten wurden	+++ hierauf wurde ggf. schon bei der Produkteinschränkung geantwortet – dann raus lassen. +++		
	Wurde das aktuelle Sortiment in den letzten Jahren auf seine Nachhaltigkeit hin überprüft?		Also z.B. Fleisch- und Wurstanteil, Verpackungen, Herkunft der Produkte	Gibt es dazu Vereinbarungen mit dem Caterer?
	Haben Sie in den letzten Jahren bewusst Nudging Maßnahmen eingesetzt?			
<b>Idealvorstellung - Abschluss</b>				
	Wenn Sie an der aktuellen Verpflegungssituation etwas ändern könnten – was wäre das?	Mind. 1 konkretes Beispiel		Wie würden Sie diese Veränderung anstoßen?
	Gibt es außerdem noch etwas, in Bezug auf die Verpflegungssituation an Ihrer Schule, dass Sie gerne anschließen möchten?			

Kategorie	/ Kodierung	Segment
Organisation	Vertragliche Vereinbarung	B:...die Verpflegung, die am Kiosk angeboten wird läuft über den Caterer. Das ist sein Angebot und letztlich bestimmt er alleine was er da anbietet, nach entsprechenden Vorgaben, die ja auch bekannt sind. (...) I: Sie hatten zu Beginn von "Vorgaben" gesprochen, die auch für den Kiosk gelten, welche meinten Sie damit? B: Den DGE Standard und solche Sachen und auch darüber hinaus.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B:...wenn er dort Durstlöcher oder Capri Sonne und solche Sachen anbietet liegt das letztendlich auch bei ihm und die Entscheidungsmöglichkeit und Einflussmöglichkeit ist dann auch begrenzt, die man hat würde ich sagen.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	B: Erstmal hat die Schule aktuell ein Interesse daran, dass es diesen Caterer gibt. Weil der Caterer Aufgaben bei der Versorgung der Kinder mit Essen und auch Verwaltungsaufgaben.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Damit hat die Schule nichts zu tun und der Preis dafür ist, dass wir dann nur begrenzt Einfluss darauf nehmen können, was im Kiosk angeboten wird, weil er ja sozusagen auch davon leben muss. Die Gewinnmargen sind einfach größer bei Capri Sonne, als wenn ich jetzt immer darauf dränge, dass es immer selbst gepresster Fruchtsaft ist.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	I: Würden Sie sagen, dass sie ein Stück weit auf den Caterer angewiesen sind? B: Genau, das ist ein Deal den man miteinander hat
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	Wir versuchen dennoch auf den Caterer Einfluss zu nehmen, in dem wir einen Mensabeirat gegründet haben wo ja Eltern, Caterer, Mensaverein, Lehrer, Schüler alle sind da drin, also bestimmte Menschen aus den Gremien und da wird gemeinsam über die Schulverpflegung diskutiert. Da gerät auch der Caterer schon mal unter Druck für die wir dann Lösungen finden müssen.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	dann einigt man sich, auf Sachen wie zum Beispiel, dass wenn man sagt, dass es eine Süße Sache gibt dann muss es dafür aber auch eine gesunde Sache geben. Da muss ein Ausgleich da sein und da haben wir sukzessive jetzt seit einem halben Jahr, seitdem haben wir ja ungefähr wieder Betrieb nach dem Lockdown, da haben wir schon mehr Einfluss genommen und bestimmte Dinge gibt es nicht mehr. Also die Tetrapackung Durstlöcher gibt es nicht mehr und es gibt auch keine Capri Sonne mehr, das ist gelungen, aber mit Bauchschmerzen für den Caterer natürlich.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Wir haben nicht mehr diese Süßigkeitensexesse, also wo dann richtig Bonbons rausgegeben wurden. Wir haben uns also wirklich deutlich verbessert und auch durch die Diskussionen im Mensabeirat hat der Caterer zum Teil auch positive Signale ausgesandt, dass er es gerne versuchen möchte, bestimmte Sachen wie zum Beispiel Müsli oder so einen Kram anzubieten, aber das Ding hat immer zwei Seiten, das muss man auch mal ganz klar sagen, das muss natürlich auch angenommen werden
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	im Mensabeirat hat der Caterer zum Teil auch positive Signale ausgesandt, dass er es gerne versuchen möchte, bestimmte Sachen wie zum Beispiel Müsli oder so einen Kram anzubieten, aber das Ding hat immer zwei Seiten, das muss man auch mal ganz klar sagen, das muss natürlich auch angenommen werden. So und wenn der Schülerrat mit jetzt erklärt, dass ihm das alles viel zu gesund ist, was da jetzt angeboten wird, und dass sie quasi gezwungen sind zu Penny zu gehen, so, wie kriegen wir das dann in Einklang gebracht? An der Stelle sitzt nämlich jede Schule. Es ist nicht damit getan, dass Sie und ich - wir ernähren uns hier von allem Möglichen vegan und alles nur noch bio und dann wollen wir das in der Schule, dass es auch so passiert. Dem ist eben nicht so, das geht nicht automatisch. Man muss sich auch angucken, wo seine Schule ist und für die Menschen hier um mich herum ist Penny die Realität, das muss man mal klar sagen und daran müssen wir uns orientieren und deswegen, wenn wir einen kleinen Schritt machen, so wie (anonymisiert) das immer anstrebt einen Ausgleich hinzukriegen, das es auch mal eine Süßigkeit gibt aber es gibt eben auch ein belegtes Vollkornbrötchen, dann bin ich schon total zufrieden und das haben wir schon geschafft
Ausblick	Ideen	ich glaube der Schlüssel liegt in den Diskussionen, die wir mit dem Mensabeirat und dann auch mit dem Schülerrat führen und wir müssen die [Schüler*innen] am Produktionsprozess beteiligen. Gerade auch für so gesündere Sachen wie belegte Brötchen, die haben da ja haufenweise Ideen, dass man sie auch in den Produktionsprozess des Kiosk mit einbezieht, also dass da Angebote verkauft werden, die sie selber auch als positiv erlebt haben. Wenn es dann noch einen adäquaten Preis gibt, ich glaube dann wird die Annahme und Akzeptanz noch größer.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Wenn es dann noch einen adäquaten Preis gibt, ich glaube dann wird die Annahme und Akzeptanz noch größer
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Die zweite Sache die dabei noch eine Rolle spielt ist, dass man öfter mal nach dem Alter der Schülerinnen und Schüler differenziert. Die Älteren, ich sag mal ab Klasse acht bist zum Abi da ist, die Lebenswirklichkeit Starbucks und was weiß ich nicht alles, das ist alles cool, die wollen sich nicht mehr an einen Tisch setzen und dann da wie mit Mutti am Teller essen.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Daran müsste man auch arbeiten, dass die Art der Nahrungsaufnahme irgendwie einen cooleren Charakter kriegt, dann ist die Akzeptanz glaube ich auch höher.
Organisation	Standards	I: Sie hatten zu Beginn von "Vorgaben" gesprochen, die auch für den Kiosk gelten, welche meinten Sie damit? (Vgl.: die Verpflegung, die am Kiosk angeboten wird läuft über den Caterer. Das ist sein Angebot und letztlich bestimmt er alleine was er da anbietet, nach entsprechenden Vorgaben, die ja auch bekannt sind B: Den DGE Standard und solche Sachen und auch darüber hinaus. Mit diesen ganzen Regularien ist aber (anonymisiert) die Ansprechpartnerin. Um das auch nochmal zu sagen, auch die Lehrer essen ja lieber mal ein Franzbrötchen und diesen Süßkram, das haben wir alles schon erlebt das ist schon ein Abbild der Gesellschaft, was der Kiosk da hat.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Man braucht Menschen, die sich da die ganze Zeit drum kümmern. Das ist eigentlich die Grundproblematik. Sie wissen ja aus Ihrer Sozialisation wahrscheinlich dass Schule so aufgebaut ist: Es gibt Lehrer und dann gibt es die Schüler und die Lehrer werden für den Unterricht bezahlt und das was wir hier machen, geht schon weit über dieses Maß hinaus und genau daran hakt es. Also so jemand wie (anonymisiert) müsste noch viel mehr Zeit haben, (anonymisiert) könnte den ganzen Tag nichts anderes machen um an solchen Stellen hinterher zu sein. Weil da ist dann an einer Stelle der Caterer, der sagt: Ja, finde ich gut, macht mal. Dann die Schule, die hat immer viele Ideen und letztendlich geht es darum, wer es dann am Ende macht. Das ist auch eine Diskussion, die wir jetzt gerade hier haben. Wir haben diese paarhundert Pfandbecher jetzt produziert und natürlich wollen wir die in Umlauf bringen
Ausblick	Ideen	Ich würde es verbindlich verankern in einer Klasse, die dann zum Beispiel dafür verantwortlich ist das Frühstücksangebot zu organisieren oder in einem bestimmten Wahlpflichtkurs, die dann eine Rolle spielt und über die Woche verteilt dafür verantwortlich ist. Man kann das Ganze ja auch noch weiter ausdehnen, nehmen wir mal an, der Caterer ist jetzt weg, man muss jetzt Essensausgaben und solche Sachen organisieren. Solche Sachen kann man über Schülergruppen locker organisieren man zahlt denen vielleicht auch ein kleines Gehalt dann, das ist durch den Mensaverein auch durchaus möglich. Das müssen aber feste Strukturen sein. Die müssen gecoached werden, da muss jemand sein, der die unterstützt und berät, das geht nicht von selbst und dessen muss man sich einfach bewusst sein
Zwischenverpflegung	Sus-Beteiligung	B: Vor den Mensabeiratssitzungen wird immer eine digitale Umfrage durchgeführt. Das spielt eine Rolle und die Kinder können natürlich täglich bei der Produktion Einfluss nehmen. Die sind ja in der Küche mit dem Koch und reden ja auch darüber, ob es eine sinnvolle Geschichte ist, was es da heute gibt und dann gibt es da Anregungen und dann ist das vierzehn Tage später, mit etwas Anlauf auch auf dem Speiseplan. Also da gibt es Möglichkeiten Einfluss zu nehmen.

Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	I: Haben die Schüler sich auch schon mal kritisch zum Kioskangebot geäußert?  B: Ja, doch doch genau da ist ja passiert, das ist schon ein bisschen zurück und damals war es noch ein anderer Schülerrat, aber die saßen hier bei mir am Tisch und dann war das Thema gesunde Ernährung und wie man dann gleichzeitig so ein Angebot haben kann. Eine richtig gute Debatte woraufhin es immer weitere Initiativen gab und die waren dann auch im Mensabeirat und daraus resultierte das jetzige Ergebnis. Jetzt passiert aber folgendes, der jetzige Schülerrat saß auch schon bei mir am Tisch im letzten halben Jahr und meinte, das ist hier alles viel zu gesund, wir müssen quasi zu Penny. Jetzt machen Sie da mal was draus.
Ausblick	Ideen	I: Wo setzt die Schule dann an? Es wäre ja jetzt keine Lösung das Angebot wieder in den ursprünglichen, "ungesünderen" Zustand zurückzusetzen. B: Das muss in Einklang gebracht werden. Das gibt es dann zum Beispiel so Vorstellungen wie einen Cheat-Day oder sowas. Damit kann ich auch leben, so lange die hier bleiben und nicht zum Penny rennen ist mir das lieber.
Zwischenverpflegung	Nudging	Also bei Mittagessen selber wüsste ich jetzt nicht, wie man es machen kann außer mit einer Salatbar, Obstkörbe hatten wir auch schon und beim Caterer ist das Angebot auch überschaubar. Also man könnte es noch hervorheben. Da kann man nochmal drüber nachdenken, den Begriff kannte ich noch nicht.
Ausblick	Ideen	B: Ich möchte, dass es gut aussieht. Auch so ein belegtes Brötchen, wenn man es mal dabei belässt bei solchen Sachen, es muss ja gar nicht immer kompliziert sein. Es muss ein gutes Produkt sein und es muss auch ansprechend aussehen. Also so wie es am Bahnhof aussieht. Den Anspruch hätte ich schon. Das man das mit dem Obst noch besser hinkriegt, weil die Kinder essen schon Obst, das würde ich auch gut finden. Aber das es halt auch gut aussieht, weil vieles geht glaube ich heutzutage übers Aussehen. Unser Koch sagt auch immer "es muss attraktiv präsentiert werden"
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	B: Für uns ist es auch immer wichtig, dass wir nicht nur produzieren, sondern auch die unterrichtlichen Inhalte dazu haben und das war uns immer wichtig. Weil sonst ist man immer schnell bei "Ja, das machen die HiWis in der Küche" und davon muss man weg.
Zwischenverpflegung	Produktion	B: Ja, also es ist eigentlich so, es geht los mit Frühstück vorbereiten. Da machen wir belegte Brötchen, dafür lassen wir uns zum Teil auch noch Schokocroissants anliefern, das hatte ich ja auch erzählt, dass wir das abbauen wollen alles, dass das gesünderes Essen werden soll. Joghurts bereiten wir noch vor, Obst liegt bereit und das ist so der Frühstücksbereich. Mittags geht das während Corona ein bisschen anders. Vor Corona haben wir immer eine Kleinigkeit zum Mittag gemacht für einen Euro, da haben wir zum Beispiel Pizza oder Chicken Nuggets angeboten, was wir auch ändern wollen, nur dass ist auch durch Corona ein bisschen ins Stocken geraten.
Jugendliche Esskultur	Alternative zum Mittagessen	I: Das heißt, das Mittagsangebot, das vor Corona auch angeboten wurde, wurde parallel zum Mittagessen angeboten? Also das war eine Alternative für Kinder, die das Mittagessen nicht in Anspruch nehmen? B: Ja, das gab es praktisch schon in der zweiten Pause, das ist so um halb Zwölf gewesen aber auch parallel zum Mittagessen. Für Schüler, die sich das Mittagessen nicht leisten können, um sich noch für einen Euro etwas leisten zu können.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	B: Ja, also produktmäßig wird alles angenommen, auch das was gesund ist. Die Sachen sind aber auch häufig teurer im Einkauf und die Kinder sind nicht immer bereit, dann mehr Geld auszugeben.
Organisation	Wirtschaftlichkeit	Man müsste ja eigentlich dahin kommen, Sachen selber anzufertigen und vorzubereiten aber da habe ich noch gar nicht das Personal für.
Zwischenverpflegung	Sortiment	I: Sie hatten gerade gesagt, dass Sie Brötchen selber belegen und wenn ich mich richtig erinnere, wird auch Müsli angeboten. Bereiten Sie das selbst vor?  B: Nein kaufe ich auch fertig, die Schule möchte natürlich dass das [vor Ort] angefertigt wird. Im Grunde möchte die Schule, dass alles (vor Ort) angefertigt wird. Aber das haut nicht hin.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: Ja, das haben wir nicht kontinuierlich. Das hatten wir jetzt ein, zwei Mal im Jahr durch den Mensaverein, den wir haben. Da findet der Austausch dann mit zwei Schülervertretern statt, die dann auch ihre Wünsche äußern. Aber auch das ist ziemlich eingeschlafen durch diese Zeit, die wir momentan haben.
Organisation	Wirtschaftlichkeit	das ist die einzige Schule um die ich mich kümmerge. Deswegen kann ich auch nicht so im großen Maße einkaufen, wie ein anderer das machen kann, der vielleicht fünf Schulen hat. Die haben natürlich andere Preise und deswegen auch andere Möglichkeiten seine Produkte anzubieten. Das ist glaube ich der Nachteil, den man als ganz kleiner [Caterer] hat. Da kann ich auch die Lehrer verstehen, wenn die sagen, wir müssen mal ein bisschen gesünder werden, aber es geht nicht immer zu 100 %, weil dann lohnt es sich irgendwann nicht mehr.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B..zum Beispiel wollte die Schule, dass es keine Capri Sonne und auch keinen Durstlöscher etc. und das verstehe ich alles, aber jetzt wollte die Schule auch kein Eis mehr. Da wird es dann irgendwann schwierig, weil ich kann nicht dadurch überleben, dass ich hundert Brötchen schmiere am Tag. Das was natürlich das Geld einbringt und meine Mitarbeiterinnen müssen nun mal alle bezahlt werden, das sind die Getränke oder auch Süßigkeiten.
Organisation	Wirtschaftlichkeit	Was bringt mir das, wenn eine Arbeitskraft pro Stunde dreißig Brötchen schmirt, die kriegt schon 10 Euro pro Stunde, was bleibt denn da übrig? Ein halbes Brötchen kostet ein Euro, dann sind das 30 Euro abzüglich Steuern und was da alle so abkommt, bleibt da nicht mehr viel übrig. Es lohnt sich eigentlich immer nur mit allem was man verkauft.
Organisation	Wirtschaftlichkeit	I: Beahlt ein Lehrer den gleichen Preis für ein Brötchen wie ein Schüler? B: Ja, genau.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	B: Genau, der Mensaverein wollte, dass wir diese Pappbecher nicht mehr rausgeben und haben diese Becher eingeführt. Die haben sie mit dem Logo der Schule bedruckt
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Das habe ich auch ausprobiert, das lief aber gar nicht und dann kam aber auch noch dazu, dass dieser Becher ganz schlecht eingeführt wurde. Die Schüler müssen diesen Becher kaufen, ich glaube der kostet vier Euro und dann haben die Schüler gesagt, für die vier Euro könnten sie sich besser was kaufen, als diesen Becherpfand. Also, die bekommen eine Pfandmarke keinen Becher und dafür müssen sie aber vier Euro zahlen. Das wurde dann nicht so richtig kommuniziert vom Mensaverein und auch nicht so richtig eingeführt. Da müsste man mal eine andere Aktion machen. Also diese Pfandgeschichte wurde gar nicht angenommen.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Da müsste man mal einen Tag einen Stand auf machen, an dem man das nochmal vernünftig erklärt mit den Bechern.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Das muss man sich nochmal angucken, da muss man sich einfach nochmal besprechen und einen Tag präsentieren, was man alles in den Becher reinmachen kann und den Schülern präsentieren mit einer Aktion, dass die Schüler sich diesen Chip kaufen können für vier Euro.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	dass die Schüler dann kommen und sich alles notieren was es gibt und haben dann auch schon mal nachgefragt. Zum Teil auch warum es denn noch so ungesund war und haben dann auch Anregungen gemacht, das finde ich auch sehr gut!

Ausblick	Ideen	Häufig ist es so, dass die Schule eine gute Idee hat und dann verläuft es aber im Sande. Da braucht es dann auch jemanden, der da wirklich dran bleibt und das ist manchmal nicht der Fall und dann wars das wieder. Sie haben sehr viele gute Ideen, nur oft fehlen dann die Kapazitäten um das auch durchzuziehen. Wir sind eigentlich schon bereit auch was zu machen, nur dann muss es auch Hand und Fuß haben.
Ausblick	Ideen	Es ist sehr laut, das könnte man vielleicht noch leiser kriegen mit irgendwelchen Trennern oder Pflanzen. Das wurde auch schon mal angesprochen, das war auch schon mal geplant aber wurde bisher noch nicht umgesetzt. Also, dass es einfach ein bisschen gemütlicher wird, wenn man da sitzt und sich wohlfühlen kann. Im Moment ist es einfach viel zu laut und viel zu wuschig, da können die Schüler oder auch die Lehrer nicht in Ruhe essen.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B: Ich koordiniere die Schulverpflegung an der Schule. Das heißt ich habe ein Projekt mit ins Leben gerufen, wo die Schüler für die Schüler kochen, also jede Woche kocht eine Klasse für die gesamte Schule. Das wird begleitet von einer theoretischen Einheit zur gesunden Ernährung. Ich kümmere mich darum, dass alles läuft, gebe die Materialien raus. Im Prinzip haben die Klassenlehrer damit keine extra Arbeit.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	Was ist gewünscht für den Kiosk, was kann da verbessert werden und da haben auch schon viele Gespräche mit dem Kiosk stattgefunden von dieser ganz ungesund was sich gut verkaufen lässt Geschichte weg, hin zu etwas, ja gesünderer Ernährung, weil wir ja auch eine Sportbetonte Schule sind.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B: Das Ding ist ja, dass es gar nicht mehr so im Rahmen des Lehrplans ist. Also man könnte es irgendwo unterbringen, aber das ist so gesehen nicht vorgesehen, gerade in höheren Klassen ist das so eng bepackt mit Naturwissenschaften und anderen Themen, dass es gar nicht möglich ist, sich so intensiv darum zu kümmern. Darum hat jede Klasse eine Woche pro Schuljahr, in der es sich wirklich nur darum dreht. Also Jahrgang fünf macht zum Beispiel regionale und saisonale Ernährung, Jahrgang sechs Ernährungstypen oder -formen. Also Vegetarier oder Veganer oder Allesesser oder auch Muslime, also alle möglichen Essensformen und wie man trotzdem darauf achtet, wie man sich trotzdem gesund ernährt, dass keine Mangelernährung auftritt und das auch Leute, die alle essen mangelernährt sein können. Also sowas und dann steigt es jede Klassenstufe immer hoch bis Jahrgang elf, in der sie sich mit verschiedenen Themen beschäftigen. Jahrgang zehn ist dann auch die Frage Food Blog, Zusatzernährung, Proteine, Nahrungsergänzungsmittel, Diätsachen Es beschäftigt sich im Prinzip jede Klasse eine Woche pro Jahr damit, was schon deutlich mehr ist, als im Stundenplan vorgesehen.  I: Und das ist dann aber die Woche in der jeweils die andere Hälfte bei dem Projekt mit macht, oder ist das separat davon?  B: Genau. Nein, das ist die Woche. Der Ablauf ist so, die Schüler werden geteilt in zwei Gruppen und eine Gruppe ist dann immer in der Küche damit nicht die gesamte volle Klassenstärke in der Küche ist und die andere Gruppe hat in dieser kleinen Konstellation diesen Theorieunterricht. Also es ist dann relativ intensiv.
Organisation	Wirtschaftlichkeit	Warum ist es denn so, dass die Zwischenverpflegung da nicht mit integriert ist? B: Weil der Caterer sonst überhaupt gar keinen Anreiz hätte unser Caterer zu sein.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	I: Wenn ich das richtig verstanden habe, ist der Deal mit dem Caterer: er kümmert sich um die ganzen Abrechnungs- und buchhalterischen Sachen des Mittagessens und dafür hat er on top die Produktion und Beschaffung für die Zwischenverpflegung erhalten, aber das Sortiment ist schon auch durch die Schule reguliert. B: Durch den Mensabeirat
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	wir [Mensabeirat] nehmen Einfluss darauf, was an der Schule verkauft werden soll und was nicht. Weil es ist kein ganz freier Kiosk, sondern ein Schulkiosk.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Aber wir wollen halt gucken, dass sie sich in der Zwischenverpflegung und auch, wenn sie kein Mittagessen haben, nicht mit Süßigkeiten wie Chips und anderen Sachen vollstopfen können, sondern auch gesunde Alternativen haben bzw. nicht nur Alternativen haben sondern das es einfach nur gesunde Sachen gibt
Organisation	Vertragliche Vereinbarung	I: Also haben Sie quasi die Empfehlungen der DGE als Forderung oder Vereinbarung an den Caterer gegeben, nach dem er sich bezüglich seine Angebots auch richten soll? B: Ja und an die Lebensmittelampel, also keine oder möglichst keine roten Lebensmittel, sondern viel grün und manchmal auch gelb. Nur grün geht halt meistens nicht.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	Aber zum Beispiel dürfen er keine zuckerhaltigen Softdrinks verkaufen und auch zuckerhaltige Eistees und andere Getränke mit zu hohem Zuckeranteil dürfen nicht mehr im Sortiment sein. Oder so Salz und Fett haltige Sachen, also alles was "rot" in der Lebensmittelampel ist und völlig aus der DGE Empfehlung rausfällt darf nicht angeboten werden.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	B: Also der Caterer und ich treffen uns in kleiner Runde so vier Mal im Jahr ungefähr. Dann gibt es die größere Runde mit dem Mensabeirat, der trifft sich aber nur ein Mal im Jahr. Das sind dann aber alle, das ist eine Großversammlung die findet jetzt wieder im März statt und da wird natürlich viel drüber gesprochen und richtig Beschlüsse darüber gefasst, was wir wollen und wie es weiter gehen soll
Zwischenverpflegung	Sortiment	Es gab letztes Jahr den Beschluss was mit dem Sortiment des Kiosk passieren soll und diese Kontrollen über das Jahr 2021 gab es regelmäßig darüber, was bisher schon stattgefunden hat und wir haben jetzt dem Caterer nicht gesagt er muss nicht alles weg schmeißen. Also er durfte noch alles abverkaufen und dann war aber auch Schluss. Wir versuchen immer einen Weg zu finden, der für Caterer und Schule gehbar ist. Wir wollen ihn jetzt auch nicht raus schmeißen.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B: Ja, von diesen Zuckerwassern abgesehen was das andere der Verpackungsmüll. Wir wollen komplett von Einwegverpackung weg. Wir sind halt auch in der Schulverpflegung nachhaltig und das hat auch auf den Kiosk zuzutreffen
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	B: Ja, von diesen Zuckerwassern abgesehen was das andere der Verpackungsmüll. Wir wollen komplett von Einwegverpackung weg. Wir sind halt auch in der Schulverpflegung nachhaltig und das hat auch auf den Kiosk zuzutreffen. Keine Plastikbecher mehr, die mussten komplett abgeschafft werden. Auch Plastikbesteck, wie Plastiklöffel, gibt es gar nicht mehr. dafür gibt es jetzt Pfandbecher und Pfandchips und Metalllöffel die rausgegeben werden
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	Schokobrotchen, Eiscreme musste abgeschafft werden. Die gesund belegten Brotchen sind viel viel mehr geworden und die werden auch besser abverkauft dadurch
Zwischenverpflegung	Sortiment	Schokobrotchen, Eiscreme musste abgeschafft werden. Die gesund belegten Brotchen sind viel viel mehr geworden und die werden auch besser abverkauft dadurch und Wraps mit Fetakäse in diesen Dönerpackungen zum mitnehmen zum Beispiel war sehr gut und so Kartoffelecken

Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	die Schulsprecher sind im Mensabeirat und die Schulsprecher treffen sich regelmäßig, einmal im Monat mit den Schülern aus jeder Klasse und jedem Jahrgang. Pro Klassenstufe sind es zwei und immer wenn sie sich versammeln, gerade auch vor den Mensabeirattreffen wird abgefragt. Dass sie sich darüber Gedanken machen, was sie möchten und auch im Bezug auf die "Gesunde Schule" und das war ganz interessant, weil sich das Schulsprecherteam letztes Jahr noch sehr für gesunde Ernährung eingesetzt hat und dafür dass gesunde Sachen auch verkauft und angeboten werden und die jetzigen sind gerade neu im Amt und sagen "Nein wir wollen wieder mehr...." also wir müssen gucken, dass wir jetzt mit denen eine Weile arbeiten, bis sie auch auf die Idee kommen vom Vorjahr. Aber die Schüler sprechen insofern mit und die Eltern können sich durch den Elternrat auch zu Wort melden, was sie gerne hätten.
Zwischenverpflegung	Nudging	B: Von uns aus steht da kein Konzept hinter. Das organisiert der Caterer und seine Angestellten. Ich glaube, wo was steht hat ein bisschen was damit Routine zu tun
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	B: Der Mensabeirat hat sich gewünscht, dass diese Pfandbecher besser laufen, ich würde sagen ca. ein Viertel der Kinder hat Pfandchips, nicht alle, aber damit können sie diese Becher einlösen. Dann hatten wir auch schon besprochen, dass das Angebot attraktiv sein muss nicht nur, dass sie sich damit einen Tee, Kakao oder Müsli holen können, sondern, dass da was attraktives drin sein müsste.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Seitens des Caterers kommt dann immer, die machen das, bereiten es vor und wenn es nicht gekauft wird muss es dann entsorgt werden und dass da nicht so die Nachfrage ist. Weil sich wenig Schüler dort, oder draußen, mit einem Löffel hinstellen und das dann löffeln. Aber wir versuchen weiterhin auf den Caterer einzuwirken, dass es vielleicht doch, und sei es in kleinen Mengen, anbietet weil es viele Möglichkeiten gibt sowas zu machen
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	B: Was sich daraus als Problem ergeben hat, ist, dass der Caterer nicht wirklich mehr anbietet, weil er meint er hätten zu wenig Schüler Interesse daran. Also es haben zu wenig Schüler einen Pfandchip. Aber das ist eine Art Teufelskreis, weil wenn nicht genug attraktive Sachen angeboten werden, welche Schüler mit Pfandchip möchte denn dann was kaufen?
Ausblick	Wünsche	B: Also wir haben eine Art Idealvorstellung oder -plan. Das ist aber ein zwei, drei Jahresplan, da müssen wir gucken, ob das funktioniert. Wir würden gerne soweit mit unserem Projekt kommen, dass wir eine gewisse Summe ansparen können und dann selber Caterer werden.
Ausblick	Ideen	Damit dann solche Sachen wie Obst und Gemüse frei angeboten wird und sich jeder Schüler einfach wegnehmen kann ohne was dafür zu bezahlen und dass dann das Angebot dadurch bestimmt ist, was die Schulküche mit macht. Also zum Beispiel gesunde Snacks und Salate, Joghurts mit Topping.. die [Schüler*innen] haben so viele tolle Ideen, das könnten zwei, drei Schüler innerhalb weniger Stunden machen.
Ausblick	Wünsche	Also in sofern hoffen wir, dass wir mit vielen guten Gesprächen Richtung Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung immer wieder einen Schritt nach vorn machen, aber alles im Rahmen dessen, was für den Caterer noch vertretbar ist
SuS	SuS	ich bin sechsen Jahre als und gehe in die elfte Klasse.
Zwischenverpflegung	Sortiment	B: Es gibt sehr viele Süßwaren, also nicht so gesunde Sachen. Aber es gibt auch Brötchen mit Salat und so. Es ist aber nicht so abwechslungsreich. Die Sachen werden relativ teuer angeboten, ich glaube das liegt jetzt auch an Lieferengpässen oder so, die wurden auf jeden Fall erhöht. Aber im allgemeinen bin ich mit dem Kiosk zufrieden.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B: Ich bin ab und zum Mittagessen gegangen, aber das war eher so in der sechsten und siebten Klasse. In der achten und neunten Klasse bin ich dann eher nur noch zum Kiosk gegangen und habe mir da mein Essen geholt.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	B: Mir hat das Essen einfach nicht mehr so geschmeckt. Ich bin da schon etwas höheres Essen gewohnt, als nur so ein Schulkantinen Essen. Auf meiner früheren Schule wurden wir von einem Koch bekocht, deswegen. Das Essen war auch nach einer Zeit nicht mehr vielseitig, wir hatten immer einen Plan auf dem stand was es gab, aber das was man dann bekommen hat war häufig nicht das was auf dem Plan stand und war auch nicht gut, deswegen bin ich dann eher zum Kiosk gegangen.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B: Ich habe mir früher immer gerne ein Nuss-Nougat-Croissant gekauft und auch eine Brezeln, weil dir nur einen Euro gekostet hat und das ging immer. Man wurde satt. Ab und zu habe ich mir auch ein Brötchen geholt, das war dann glaube ich mit Schnitzel oder so ein Fischbrötchen. was ich mir gar nicht geholt habe, waren die normalen Butter-Croissants oder Brötchen nur mit Wurst drauf.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B: Nein ich habe mir noch was von zu Hause mitgebracht, aber wenn ich bis 16 Uhr Schule hatte habe ich mir meistens noch was am Kiosk geholt, weil es nicht gereicht hat.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: Ich glaube wir hatten es mal eine zeitlang, dass bestimmte Klassen den Speiseplan für eine Woche bestimmen konnten. Aber das ging nicht lange, ich glaube das hat nicht funktioniert, aber einen großen Einfluss konnten wir nicht nehmen. Wir konnten natürlich mit unseren Lehrern und unserem Schulsprecherteam reden, aber ja weiter weiß ich gar nicht.
Ausblick	Wünsche	B: Es generell gesünder machen und auch vegane Sachen anzubieten. Weil in der heutigen Zeit viele vegetarisch oder vegan leben und man dann auch irgendwie einen Zugriff darauf hat, was da für Inhaltsstoffe [Kennzeichnungen] drin sind und auch einen größeren Wert darauf legen Gemüse und Obst anzubieten.
Ausblick	Ideen	B: Also es gab glaube ich zwischendurch mal Äpfel aber auch nicht so viele. Also man könnte erstmal eine Umfrage machen, ob das Interesse besteht, dass man da Obst und Gemüse anbietet wir haben ja so ein Umfragemodul. Und dann halt erst langsam anfängt und guckt wie es ankommt, damit man im Zweifel nicht so viel wegschmeißen muss.
Ausblick	Ideen	B: Aktuell habe ich keine Idee, aber man könnte es zum Beispiel attraktiver machen indem zum Beispiel die Äpfel geschnitten angeboten werden oder Obstsalate anzubieten. Da muss man sich dann keine Mühe mehr machen das Obst zu schälen oder zu schneiden. Weil viele beißen ja nicht gerne einfach so in einen Apfel rein
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B: Ja, ich glaube in der sechsten Klasse hatten wir das mal, als wir auch das Mittagessen für die Woche bestimmen durften, aber so richtig nicht.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B: Also wir hatten in der sechsten Klasse mal das Fach Arbeit und Beruf und da haben wir eigentlich die ganze Zeit nur gekocht, aber nicht spezifisch etwas gelernt was mit Ernährung zu tun hat, also was da wichtig ist und was der Körper braucht und was schädigt. Also ein richtiges Fach gibt es dafür nicht.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	B: Die jüngeren Jahrgänge, also fünf und sechs, gehen immer oft zur Mensa und zum Kiosk gehen dann hauptsächlich die am der siebten aber manche sind auch zur Mensa gegangen und andersherum. Grundsätzlich wurde die Mensa aber eher von den Jüngeren genutzt und der Kiosk von den Älteren.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B: Die jüngeren Jahrgänge, also fünf und sechs, gehen immer oft zur Mensa und zum Kiosk gehen dann hauptsächlich die am der siebten aber manche sind auch zur Mensa gegangen und andersherum. Grundsätzlich wurde die Mensa aber eher von den Jüngeren genutzt und der Kiosk von den Älteren.

Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B: Ja also für uns ist es ja eigentlich egal, weil wir das Schulgelände verlassen dürfen. Aber ansonsten vielleicht, das Preis-Leistungsverhältnis wieder anzupassen. Jetzt sind die Preise viel teurer geworden. Die Brezel, die damals nur einen Euro gekostet hat, kostet jetzt 1,20 Euro und eine normale Wasserflasche kostet einen Euro.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B: Ja also für uns ist es ja eigentlich egal, weil wir das Schulgelände verlassen dürfen. Aber ansonsten vielleicht, das Preis-Leistungsverhältnis wieder anzupassen. Jetzt sind die Preise viel teurer geworden. Die Brezel, die damals nur einen Euro gekostet hat, kostet jetzt 1,20 Euro und eine normale Wasserflasche kostet einen Euro.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B: Wir gehen meistens zum Supermarkt und kaufen uns da etwas aus der Backwarenabteilung oder auch Süßigkeiten. Manche kaufen sich aber auch Salat von der Frischetheke und ganz oft auch Energydrinks.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	I: Also, abgesehen vom Energydrink, ein sehr ähnliche zu dem was es eigentlich auch an der Schule gibt? B: Ja. I: Warum geht ihr trotzdem lieber in den Supermarkt? B: An dem Standort, in dem ich gerade bin haben wir keinen Kiosk der ist zu, zumindest wissen das alle irgendwie nicht so genau und im Supermarkt ist es billiger.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	So und dann haben wir auch einen Mensaausschuss, den leite ich. Ich treffe mich vier Mal im Schuljahr mit denjenigen, die in diesen Ausschuss gewählt sind, das sind Eltern, Schüler und auch Lehrkräfte, die Person die den Ganztags koordiniert ist auch immer mit dabei und da geht es auch immer rund um das Thema Essen, Mensa, was kann man verändern, was kann man verbessern.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	B: Also man muss dazu vielleicht ganz am Anfang sagen, dass der Caterer den Kiosk einfach auch braucht, um sich zu finanzieren. Das muss man einfach immer mit sagen. Der Kiosk ist ganz wichtig, damit sich das Essen und alles, was hier gemacht wird - und wir haben hier ja eine hervorragende Mittagsverpflegung - sich auch trägt.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Das schöne bei unserem Kiosk ist, dass die Damen und Herren auch selber Brötchen schmieren, es gibt aber eben auch ein Sortiment an Gebäck und auch an Süßigkeiten.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	es gibt aber eben auch ein Sortiment an Gebäck und auch an Süßigkeiten. Das muss man schon sagen und auch damit beschäftigen wir uns, dass ist immer Thema einmal vom Umweltaspekt her, da sprechen wir zum Beispiel über Plastik. Jetzt im Moment haben sie, abbaubares Material statt Plastikbecher, wir möchten aber irgendwann gerne mal auf Recup umsteigen
Organisation	Produktschranken/ Vorgaben	Wir haben auch ein bisschen Einfluss darauf [auf das Sortiment], zum Beispiel gab es Capri Sonne, die war sehr beliebt bei den Kindern also es ist praktisch aber eben süß und ungesund und es produziert einen Haufen Müll - die wird nicht mehr verkauft.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	zum Beispiel gab es CapriSonne, die war sehr beliebt bei den Kindern also es ist praktisch aber eben süß und ungesund und es produziert einen Haufen Müll - die wird nicht mehr verkauft. Da habe ich dann auch gesagt, nachdem auch viele Rückmeldungen von Lehrkräften gekommen sind und wir uns in der Schulleitung auch klar waren, dass wir das nicht mehr wollen, habe ich mit denen [dem Caterer] abgesprochen, dass wir hier keine CapriSonne mehr verkaufen möchten. Nicht wegen des Produkts, es ist einfach ungesund und produziert viel Müll oder eben Lollis.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Also einen Smoothiemaker und all solche Sachen haben wir unserem Caterer zur Verfügung gestellt. Also sie könnten auch eigentlich jeden Tag sowas herstellen, weil die Technik und alles, was dazu gebraucht ist da um eben auch da etwas gesundes herzustellen. Das Problem ist nur, die Schüler nehmen es nicht so an.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B: Also erstmal gibt es übergreifende Themen, die die Schule behandelt muss. Das ist alles, was Prävention betrifft gehört dazu oder auch Sexualerziehung, Anti Mobbing und dazu gehört auch gesunde Ernährung. Das haben wir ganz komplex in Projektwochen für bestimmte Jahrgänge untergebracht und dann macht man das ja eigentlich, das ist ja etwas das immer mitläuft,
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	Wir fangen ja schon in Jahrgang sechs in Arbeitslehre auch mir Kursen zum Thema Ernährung an und kochen. In Jahrgang sieben beginnen dann die Projektkurse und da sind sie wirklich auch in unseren Küchen unterwegs. Das sind dann aber Schüler, die da wirklich Interesse dran haben und deswegen den Kurs wählen. Da wird dann richtig geguckt was schmeckt uns, was ist gesund und was sollte man vermeiden und wie kocht man richtig. (anonymisiert; ein/e Mitarbeiter/in des Caterers und Ausgabepersonal vor Ort) leitet auch einen Kochkurs.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	B: Ja in dem Kochkurs von (anonymisiert - Mitarbeiter*in des Caterers) fügt sich dann natürlich alles zusammen. Was wir überlegt haben, seit dem (anonymisiert) da ist, weil er/sie auch wirklich gut mit den Schülern arbeitet.
Ausblick	Ideen	deswegen haben wir im Mensaausschuss überlegt, zu sagen es gibt eine Woche pro Monat eine Länderwoche (in der Mensa) und dass das dann ein Ganztagskurs ist der sich dann damit beschäftigt was es zu Essen gibt, Rezepte zusammenstellt und den anderen zur Verfügung stellen, dass sie Werbung dafür machen und die Schülerinnen da noch ein bisschen mehr mit einbezieht.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Wir haben nämlich tatsächlich auch das Problem, dass ältere Schüler weniger in der Mensa essen. Die gehen eher zum Kiosk und weniger zum Mittagessen und da wirklich nochmal eine Beziehung herzustellen, aber es ist bisher nicht so, dass sie hingehen (zum Kiosk/ zur Mensa) und sich austauschen - also außerhalb des Kochkurses von (anonymisiert).
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Wir haben im Dezember eine Befragung gemacht, allerdings nur zur Mittagsverpflegung nicht zum Kiosk.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	dass am Kiosk unter anderem deswegen so wenige frisch zubereitete Produkte bzw. Snacks angeboten werden, weil sie verhindern möchten, dass die Zwischenverpflegung in Konkurrenz zum Mittagessen steht.  B: Ja, diese Diskussion hatten wir auch schon. Die Idee hatten wir auch.
Organisation	Vertragliche Vereinbarung	Nein, also der [Kiosk] ist hier [im Mustervertrag] nicht mit inbegriffen. Der Vertrag [Mustervertrag] ist ja von der Behörde vorgegeben und da gibt es den Passus "hast die Schule Bedarf an zusätzlicher Schulverpflegung, wird hierüber eine gesonderte Vereinbarung zwischen Schule und Auftragnehmer geschlossen. Hierzu gehören zum Beispiel ein Frühstücksangebot, der Betrieb eines Schulkiosk sowie Catering für schulische Veranstaltungen." So, also das bezieht sich alles nur aufs Mittagessen.
Zwischenverpflegung	Nudging	B: Also wir haben tatsächlich noch nicht darüber gesprochen, aber das werde ich definitiv mal tun
Ausblick	Ideen	Aber das ist noch so meine Idee, zum "wir kommen morgens an" auch für die Kinder, die ohne Alles ankommen. Aber dann natürlich möglichst gesund und nicht schon mit Franzbrötchen.

Ausblick	Wünsche	B: Ja ich wünsche mir tatsächlich schon ein gesünderes Angebot im Kiosk und dass wir irgendwie diesen Spagat inbekommen zwischen es muss rentabel sein und die Kinder nehmen es an. Unsere Schüler dazu zu bringen und die Motivation auch zu wecken gesund zu essen und was mir jetzt während unseres Gesprächs in den Kopf kam ist, dass wir den Bereich um den Kiosk wirklich eines Tages so eingerichtet haben, dass genau das eben auch passiert und die Schüler dort sitzen, ihre Pausen verbringen können und eben auch gesundes Essen zu sich nehmen. Zwar auch mal ein Franzbrötchen aber ansonsten die gesunden Sachen und dass auch mal eine Schale mit Äpfeln da steht
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	war auch in Kontakt standen und im Austausch um vielleicht auch zu schauen, wie am Kiosk noch ein paar Verpackungen eingespart werden können, was es für Mehrwegsysteme geben könnte.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	es gibt aber eine Umwelt-AG an der Schule, die sozusagen von uns begleitet wird an der Schülerinnen und Schüler teilnehmen, wenn sie Interesse daran haben. Also es ist nicht mehr so, dass aus jeder Klasse Schüler vertreten sind, sondern nur noch die, die Interesse haben und auch da wurden diese Themen [Verpackung] thematisiert und werden es auch noch ein bisschen mehr thematisieren.
Zwischenverpflegung	Sortiment	am Kiosk gab es belegte Brötchen. Normale und Körnerbrötchen aber aus mit Käse überbackene und immer mit Salat drauf. Das habe ich mir dann eher da besorgt, wenn ich einen kurzen Tag hatte oder mir als Frühstück. Was ich im Moment mitkriege ist, dass es glaube ich zur Mittagszeit keine belegten Brote mehr gibt, zumindest habe ich die nicht mehr gesehen
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Brötchen natürlich in einer Serviette, aber wenn es Obst gab dann im Plastikbecher mit Plastikbesteck. Auch bezüglich der Servietten gab es mal die Idee, dass Schüler zur Einschulung Brotdosen mit dem Schullogo drauf bekommen und man dann die Brötchen in die Brotdose legt, dann bräuhete man nämlich auch keine Servietten oder Tüten oder Ähnliches mehr.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	I: Stehst du bzw. die Umwelt- und Klimaschutzbeauftragten im regelmäßigen Austausch mit dem Caterer? Als ich den Termin für die Besichtigung hatte, hattest du ja auch einen Termin mit dem Caterer.  B: Ja, das war einmalig und auch eher zufällig, weil der Kiosk im Moment auch Süßigkeiten verkauft, das hatten wir an dem Tag verkauft. Das ist eine Sache, dass dann in der Mittagspause ganz viele Schüler draußen mit Süßigkeiten rumlaufen. Wie an einem Lotto-Kiosk und man sich das selber aussuchen kann und das Ganze dann in einen Plastikbecher reingepackt. Da haben sich sowohl Lehrkräfte als auch Schüler beschwert, dass das so viel Plastikmüll ist und auch mit dem Süßen an sich
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	I: Ich habe in Erinnerung, dass (anonymisiert - Caterer) sagte, dass diese Plastikbecher nicht aus Plastik sind, sondern schon auch abbaubar.  B: Ja, das kann sein, das Problem mit dem Plastik ist dass das dann zum Beispiel auch nur bei hohen Temperaturen klappt und wenn die einfach so im Restmüll landen wars das eigentlich auch schon.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	hatte ich das Gefühl, dass er/sie da total offen ist und hatte auch angeboten, dass sie gucken Riegel unverpackt zu verkaufen und solche Sachen. Recup war auch ein Thema, das sie überlegt hatten.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B: Also, dass die Capri Sonne aus dem Sortiment genommen wird, da waren wir auch mit dran beteiligt und mit eingesetzt. Die Getränke werden ja jetzt alle nur noch in Pfandflaschen verkauft, da war die Capri Sonne das Letzte in einer Einwegverpackung.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Ansonsten sind es halt noch viele, ja Süßigkeiten, die einzeln verpackt verkauft werden und es wird ja sonst vieles, was vielleicht auch ernährungstechnisch überdenkbar wäre, sowas wie Donuts, Franzbrötchen, Croissants und Schokocroissants werden in Servietten oder Papiertüten rausgegeben, aber so diese ganzen Ferrero und Kinder Süßigkeiten die sonst noch so verkauft werden.
Ausblick	Ideen	B: Also es gibt Projektkurse von Jahrgang sieben bis Jahrgang neun, da war auch schon die Überlegung oder auch, dass man sich in der Umwelt-AG nochmal mehr mit Nahrungsmitteln und Nährstoffen auseinander setzt und guckt, was ist da eigentlich drin und was ist gesund und nicht gesund. Einiges wissen sie ja, aber meistens hilft es ja, sich das nochmal genau anzuschauen oder sich noch intensiver damit zu beschäftigen.
Zwischenverpflegung	Sortiment	eine Sache, die auch ein bisschen gesunde Ernährung und Verpackung entspricht ist der Obstverkauf, da hieß ja auch, dass es nicht so angenommen wird außer im Sommer dann Melone und Erdbeeren.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Was das Einbinden der Schüler angeht, habe ich selber auch eine fünfte Klasse und die haben zum Beispiel auch angemerkt, dass bei uns dafür dass wir eine Umweltschule sind ganz schön viel Müll rumliegt.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Das Ding ist ja auch, dass wenn man sie dann mit einbindet, dann nehmen sie solche Entscheidungen ja auch mehr an. Wenn ich es selber mitentscheide zum Beispiel doch nur die Hälfte an den verpackten Sachen zu verkaufen und noch zu überlegen, was man ohne Verpackung verkaufen kann. Dann wären die auch dabei, das zu unterstützen und mitzumachen und sich nicht beschweren, dass etwas fehlt
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	Wir haben auch noch einen Projekttag zum Thema Ernährung. Leider findet das Thema Ernährung nicht mehr so richtig viel Anklang, auch nicht im Bildungsplan was ich sehr bzw. viele Naturwissenschaftler sehr schade finden von daher muss das immer für so Projektkurse oder Tage hinhalten, weil es wie gesagt im Bildungsplan gar nicht mehr so präsent auftaucht.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	I: Wurden diese Projektstage schon mal in Bezug zur Schulverpflegung gesetzt?  B: Nein, soweit ich weiß gab es das bisher noch nicht. Also das Einzige, was wir mal vor zwei, drei Jahren mal überlegt haben, als es auch noch die Umweltbeauftragten pro Klasse gab, dass da bei einem Treffen mal sowas thematisiert wurde wir ein Veggie-Tag in der Mensa bzw. dann auch am Kiosk. Aber das hat auch noch nicht den Weg in die Umsetzung gefunden.
Ausblick	Ideen	Ich denke es muss einen Mittelweg geben, dass es etwas gesünder ist aber trotzdem noch beliebt bei den Schülern.
Ausblick	Wünsche	B: Meine oberste Priorität wäre zu schauen, was es neben Franzbrötchen, Schokocroissant, Donuts und Ähnlichem noch bessere Snacks für zwischendurch gibt. Ein Müsliriegel, der auch ein bisschen süß ist und für die Schüler ansprechend und vielleicht selbst gemacht und nicht nur die drei vier Sachen von der Stange.
Ausblick	Wünsche	also dass nicht zur Mittagszeit, in der Zeit in der ich dann immer da bin, von morgens bis mittags - wobei morgens gibts dann auch belegte Brötchen - aber später noch irgendeine andere Möglichkeit des Snacks gibt, außer einen Donut oder ein Croissant.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	wir haben auch direkt gegenüber von der Schule einen Kiosk, an dem sich die Schüler manchmal vor der Schule eindecken. Das habe ich in meiner Klasse auch schon beobachtet, dass sie sich da morgens Chips kaufen, obwohl die eigentlich nicht erlaubt sind, oder Yumyum-Nudeln.

Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	B: Ja also beim Mittagessen ist es ja so, dass da schon bestimmte Punkte schon mehr beachtet werden als bei dem Kiosk, was Nachhaltigkeit, Regionalität und auch Lebensmittelbestandteile angeht und so und ich glaube, dass es beim Mittagessen einfacher ist frische Zutaten zu nutzen, die es ja beim Kiosk weniger sind durch die vielen Fertiggerichte oder belegten Brötchen, wo es mit Regionalität ja auch n bisschen schwieriger ist, außer es sind die Brötchen vom Bäcker kommen oder selbst backt. Das ist glaube ich ein Grund für diese größere Diskrepanz und auch, dass der Caterer eher guckt, mehr Schüler in die Mensa zu bekommen statt Alternativen am Kiosk zu verkaufen und deswegen beim Mittagessen mehr ins Zeug legen und der Kiosk auch einfach gerade ein bisschen gelitten hat.
Ausblick	Ideen	vielleicht auch einen Projektkurs gründen um zu gucken was man, ja nicht unbedingt als Alternativen sondern auch noch mit anbieten könnte.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	auch der Mensaausschuss ist ja eigentlich für das Mittagessen zuständig, da weiß ich gar nicht in wie weit da auch der Kiosk mit dazugehört.
Organisation	Vertragliche Vereinbarung	Also ich glaube, im optimalen Fall ist das Ziel, die Zwischenverpflegung, wenn es eine gibt die auch vertraglich im Mustervertrag aufzunehmen. Aber wir haben noch nicht eine einzige Schule, mit der wir uns, bezüglich der Zwischenverpflegung vertraglich [unverständlich] haben.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	Ich bin froh, wenn das jemand anspricht, weil ich weiß zum Teil gar nicht, dass sie es haben. Die sind dann wirklich so autark. Ein Produkt, das im Grund genommen, wenn wir gesunde Ernährung überall leben wollen würden komplett vom Markt genommen werden. Zwischenverpflegung ist bei uns, wenn es als Thema aufpoppt, dann im Mensabeirat.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B: Als es um diesen Durstlöscher ging hat man richtig gemerkt, wie unangenehm es denen ist, weil sie denken, dass es wirtschaftlich ganz wichtig ist aber den haben wir dann einfach rausgenommen und stattdessen Adelholzener reingekommen, also wenn jemand Saft trinken möchte, finde ich das ist ein tolles Produkt und damit kann man leben.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Da geht es natürlich darum, dass wir den Kindern etwas weg nehmen, was sie wollen und da haben wir heute einen Faktor, den wir vor ein paar Jahren noch nicht hatten. Wir haben heute die Fridays For Future-Generation und wenn man denen klar macht, dass es sich hierbei auch um ein Müll Thema handelt und man auch nicht nur aus gesundheitlicher Perspektive davon weg kommen sollte und auf zum Beispiel Adelholzener switchen und das das halt auch seinen Preis hat.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Da geht es natürlich darum, dass wir den Kindern etwas weg nehmen, was sie wollen und da haben wir heute einen Faktor, den wir vor ein paar Jahren noch nicht hatten. Wir haben heute die Fridays For Future-Generation und wenn man denen klar macht, dass es sich hierbei auch um ein Müll Thema handelt und man auch nicht nur aus gesundheitlicher Perspektive davon weg kommen sollte und auf zum Beispiel Adelholzener switchen und das das halt auch seinen Preis hat.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Dann hast du das Problem, rausnehmen ist immer einfach, aber die Kinder ins Boot zu holen und gerade in so dem Zwischenverpflegungsbereich, muss man das auch thematisieren
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Zum Beispiel ein Durstlöscher-Freeday an dem man den ganzen letzten Abverkauf macht und das funktioniert an Schulen so unglaublich schlecht. Es liegt ja nicht nur an uns, wir können ja alles machen, aber wenn die Kinder nicht abgeholt werden und denen die Sinnhaftigkeit nicht erklärt wird klappt das nicht.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Wir wollen nicht rein umsatzorientiert arbeiten, aber natürlich ist es so, die Zwischenverpflegung sollte schon wirtschaftlich attraktiv sein, ist aber momentan eigentlich nur eine Zusatzdienstleistung weil ganz ehrlich, an einem belegten Brötchen, dass 1,30 Euro kostet verdienst du nichts.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Ich habe den Eindruck dass Zwischenverpflegung je gesünder sie wird umso unattraktiver wahrgenommen wird
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	bildungshintergrundmäßig komme ich besser in einer Kess 6 Schule klar, die die Dinge anders sehen und trotzdem brauchen auch die manchmal den Junk,
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Diesen Faktor sollte man auch in das Zwischenverpflegungsthema reinbekommen, also nicht dogmatisch in eine Richtung gehen.
Ausblick	Ideen	Ich finde der technische Einsatz ist interessant, wir haben ja bei und die Möglichkeit bestimmte Produktgruppen zu sperren, was ich zum Beispiel in Klasse fünf sehr wichtig finde, das fünfzig Euro Guthaben auf seinem Chip hat, sollte nicht ungebremst auch einen Kiosk laufen können. Da rate ich den Eltern auch immer, sie sollen ihre Kinder nicht mit Bargeld in die Schule schicken, dass sie den Chip nutzen sollen, weil sie so nachgucken können, was sich ihr Kind am Kiosk kauft. Dadurch kann man es dann ggf. steuern und im Zweifel halt auch eine Kategorie sperren.
Zwischenverpflegung	Meinung	Ich finde der technische Einsatz ist interessant, wir haben ja bei und die Möglichkeit bestimmte Produktgruppen zu sperren, was ich zum Beispiel in Klasse fünf sehr wichtig finde, das fünfzig Euro Guthaben auf seinem Chip hat, sollte nicht ungebremst auch einen Kiosk laufen können. Da rate ich den Eltern auch immer, sie sollen ihre Kinder nicht mit Bargeld in die Schule schicken, dass sie den Chip nutzen sollen, weil sie so nachgucken können, was sich ihr Kind am Kiosk kauft. Dadurch kann man es dann ggf. steuern und im Zweifel halt auch eine Kategorie sperren.
Zwischenverpflegung	Meinung	Umso niedriger der Kess-Faktor wird, diese Schule hier ist dabei ein Zwischending, gibt es definitiv noch Schüler, die abgeholt werden müssen, wenn man das Ziel verfolgt eine tolle, gesunde und nahrhafte Zwischenverpflegung zu kaufen.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B: Generell ist es ja so, dass es Testgruppen gibt, die sich im Vorfeld andere weiterführende Schulen angucken. Da kommt es auch immer auf die Toleranz und Projektleiter vor Ort an. Das Mittagessen ist dann auch meistens ganz schnell geklärt und bei der Zwischenverpflegung kann es dann sein, dass zum Beispiel der Mensaverein sagt er möchte das, das und das haben und darauf gehen wir dann auch ein, aber es gibt keinen Vertrag es ist natürlich ein Gentlemen Agreement,
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Unser Fokus ist immer das Mittagessen und ich möchte wegen des Kiosk auch eigentlich keinen Stress haben. In der Anbahnung ist die Zwischenverpflegung momentan auch jeden Fall noch ein zweitrangiges Thema. Da ist dann natürlich die Frage, wie kriegst du es hin in einen Bereich zu gehen, mit einem attraktiven Sortiment mit der Thematik je gesünder desto teurer.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Heißt das, die industriell gefertigten Produkte bzw. Süßigkeiten müssen diese Personalressource auffangen?  B: Ja die Aussage würde ich auch stützen.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Im Ganztage geht es auch um Struktur und Einbindung des Mittagessens und wenn ich eine Schule habe, bei der ich bis zu 400 Portionen Mittagessen mache und dann noch einen Nebenverkauf habe, komme ich gut klar. Ich muss aber mindestens 300 bis 350 Mittagessen verkaufen und wenn ich die Zahl nicht erreiche, liegt es häufig daran, dass ich nur 45 Minuten Mittagszeit habe. Wenn dann ein Caterer bei 100 bis 150 Essen rumdümpelt, sind die natürlich auf den Kiosk angewiesen und dann sind die in dieser Spirale und es wäre eigentlich immer erstmal wichtiger, das Mittagessen richtig einzubinden

Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	wenn man dann ordentlich kocht und sein Angebot ordentlich präsentiert, dass man dann sagen kann "Ok, ich habe meine 300 Mittagessen" und dann ist auch das Thema Kiosk nicht mehr so elementar und man kann sich den Luxus leisten auch am Kiosk ein bisschen zu experimentieren. Also natürlich möchte ich am Kiosk auch einen ordnungsgemäßen Umsatz fahren, aber ich muss nicht mehr mein Geschäftsmodell an einer weiterführenden Schule über den Kiosk definieren, sondern natürlich immer über das Mittagessen.
Jugendliche Esskultur	Alternative zum Mittagessen	B: Strukturell ist der Preis auch immer noch ein Thema, dass das Preismodell und die soziale Unterstützung, das wir an Grundschulen haben führt zu einer fast hundert Prozentigen Beteiligung. Ich habe noch kein Elternteil in einer Grundschule erlebt, das zu uns gesagt hat es könne sich das Mittagessen nicht leisten. Dann kommt das Kind aber in die fünfte Klasse, am besten das zweite und in dem Moment fällt der Geschwister-Rabatt weg und alle anderen Rabatte und in dem Moment müssen die Eltern voll bezahlen. Das führt dann häufig dazu, dass das ältere Kind vom Mittagessen abgemeldet wird
Zwischenverpflegung	Nudging	Ich sage meinen Leuten immer, alles was wir gut finden und vertreten können soll nach vorne [in die Auslage] und die Palmindustrieartikel können auch unterm Tresen liegen, denn die Schüler wissen eh, dass wir das haben aber man muss es nicht auch noch in die erste Reihe legen.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Einige machen das ganz toll und andere wollen aber auch anfüttern und ihre Zahlen liefern. Ganz wichtig ist auch, die Eltern mit ins Boot zu holen.
Ausblick	Ideen	ich glaube Kinder kannst du richtig gut steuern zum Beispiel beim Thema Palmöl und Nutella. Man kann den Kindern Videos zeigen und über solche Themen sprechen, das kann man mit Kindern super gut machen und dann kann man eine Nuss-Nougat Creme kaufen, die ohne Palmöl ist und die darf es dann aber aus anderen Gründen auch nicht jeden Tag kaufen. Das hat aber immer die konzeptionelle Schwäche, dass Schule schlecht kommuniziert und Schule ist kein ganzheitliches Dorf.
Ausblick	Ideen	Ich finde es so schlimm, dass wir immer so an dem Lehrplan kleben und nicht einfach mal einen Monat lang nur Ernährung machen. Morgens bis abends, einmal im Jahr.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Die Schüler müssen auch mit integriert sein und diese Veränderung suggestiv mitgestalten.
Ausblick	Ideen	Also wenn es ein nahrhaftes Produkt ist kann das für uns ganz interessant sein, zum Beispiel der Couscous-Sakat mit Joghurt und Petersilie oben drauf für zwei Euro und ich glaube auch nicht, dass das so ein großes Konkurrenzprodukt zu dem Mittagessen ist.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Ich glaube es ist wichtig, das einige nur snacken wollen und das wollen sie gut und gesund machen und da kommen wir genau zu den Acht-, Neunt- und Zehntklässlern, die im Grund genommen eher nur so Snacks sind und gar nicht mal so diesen typischen Mittagstisch benötigen, das ist nicht so ihr Thema, oder die wollen nicht in den Raum mit den ganzen Kleinkindern. Also wieder das Thema Struktur, vielleicht würden sie mehr essen, wenn sie wirklich ihre eigene Localität haben, ich sag mal sowas Coffeshop mäßiges, einen eigenen Rahmen für sich selber, diese Wohlfühlfaktoren, die strukturell einfach nicht gegeben sind.
Ausblick	Wünsche	Ich würde sagen, der Fokus muss auf diese "Generation-Snack" so nenne ich sie mal, gerichtet werden, damit sie auch abgeholt werden und damit auch der Kiosk im Grund genommen einen Sinn hat
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Ich würde sagen, der Fokus muss auf diese "Generation-Snack" so nenne ich sie mal, gerichtet werden, damit sie auch abgeholt werden und damit auch der Kiosk im Grund genommen einen Sinn hat
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Meine Beobachtung ist leider auch, dass sich die wenigsten Schüler schön belegte Brötchen kaufen, die wir auch haben, die sind dann natürlich auch preislich immer in dem Bereich in dem die magische zwei geknackt wird. Dann bist du halt nicht mehr bei 1,40 € und die Kinder überlegen sich schon ganz gut wo sie ihre zwei Euro lassen.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	ich würde es nicht direkt als Konkurrenzprodukt bezeichnen, es ist das Design, ob es ein Snack ist oder ob es das Mittagessen traktiert. Das Ziel sollte immer sein, dass das Mittagessen im Fokus steht, weil das ist die eine Alternative, die die Kinder nicht darstellen können. Außer natürlich mit irgendwelchen gekochten Sachen, die sie mitnehmen.
Zwischenverpflegung	Sortiment	ich würde es nicht direkt als Konkurrenzprodukt bezeichnen, es ist das Design, ob es ein Snack ist oder ob es das Mittagessen traktiert. Das Ziel sollte immer sein, dass das Mittagessen im Fokus steht, weil das ist die eine Alternative, die die Kinder nicht darstellen können. Außer natürlich mit irgendwelchen gekochten Sachen, die sie mitnehmen.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Also all die Dinge, die die Kinder gerne essen und dann noch die ganzen abgepackten Süßigkeiten und dann hat man natürlich auch frisch belegte Brötchen, aber die sind mir im Verhältnis noch zu wenig und da bleibt die Frage, wie man die Kinder abholt. Der letzte Schluss ist da vielleicht noch, dass das Wegnehmen leider geknackt funktioniert, also manchmal ist auch die Logik "was nicht mehr da ist, nehmen sie nicht mehr" aber das was nicht mehr da ist suchen sie sich dann.
Ausblick	Wünsche	Die Kioske sind nochmal komplett anders. Da braucht man vielleicht auch mal eine feste Ausstattungsliste
Zwischenverpflegung	Nudging	weil es gut geklappt hat muss man an einer anderen Schule trotzdem komplett bei Null anfangen und das kostet viel Energie und Zeit und ist sehr anstrengend in der Thematik und dann hat man noch ein schwieriges Klientel
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	es ist ja so, dass die wenigsten an der Schule rumrennen und sagen "ihr habt viel zu wenig Couscous, ihr habt viel zu wenig Obst", also deine Kundschaft könnte dich natürlich auch treiben. Unsere Kioske sehen am Anfang richtig toll aus und dann minimiert sich das auf einmal, weil du merkst man schmeißt den ersten Obstsalat weg und den nächsten und dann fangen die Leute natürlich an, Dinge zu produzieren, die sie nicht nach einem Tag wegschmeißen müssen und dann sind es auf einmal nur noch die fertig gebackenen Croissants, die Laugenstangen mit Käsehaube
Ausblick	Wünsche	aus diesem Zirkus müssen wir raus und das braucht Struktur und Grundausstattung, das braucht konzeptionelle Gespräche zwischen Schulbau Hamburg, der Behörde für Schule uns Berufsbildung und Caterern, so wie wir es auch im Bereich der Vitalküchen hinbekommen haben. Es muss oben angesetzt werden und ich glaube dann wird sich dem nach unten hin niemand verweigern.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	wir haben einen Mensaausschuss. Ich bin mir gerade nicht ganz sicher, wie oft der tagt aber mindestens zwei Mal im Schuljahr. Den Mensaausschuss leitet die Schulleitung, der Caterer und ich und noch jemand aus dem Kollegium und auch Schülerinnen und Schüler da zu Wort kommen.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B: Ich bin mir tatsächlich unsicher, ob es Vorgaben gibt. Gute Frage, mit Sicherheit wurde das in den Anfängen mal besprochen

Zwischenverpflegung	Sortiment	Die Zwischenverpflegung, bzw. der Kiosk ist, soweit ich das beurteilen kann, sehr Verpackungs lastig und ungesund. Die Brötchen werden schon selber aufgebacken und geschmiert, aber jetzt bei einem geschmierten Brötchen ist auch klar, dass sie das Brötchen nicht selber backen aber die gehören dann, wenn sie gesund belegt werden, schon zu den gesünderen und vollwertigeren Snacks aber es gibt viele Süßigkeiten, viel zu viele, sehr sehr sehr Ungesundes und sehr Zuckerlastig.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: Wir haben eine Umfrage zum Mittagessen gestartet
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	in dem Zusammenhang haben wir Lehrerkollegen auch schon mal im Mensaausschuss kund getan, dass wir uns gerne perspektivisch darüber unterhalten möchten, inwieweit man das Angebot etwas gesünder gestalten kann. Das wird natürlich ein langwieriger Prozess werden, weil der Caterer darüber auch ganz gut Geld verdient und das Ganze muss ja auch für ihn wirtschaftlich bleiben. Wir haben aber auch angesprochen, dass wir finden es entsteht viel zu viel Verpackungsmüll durch den Kiosk.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	I: Das heißt dem Caterer wurde bisher relativ freie Hand gelassen, was das Sortiment angeht? B: Davon gehe ich aus. I: Aus wirtschaftlichen Gründen? B: Das ist meine Interpretation
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Da beißt sich die Katze letztendlich in den Schwanz, wenn für den Caterer der Zusammenhang besteht aus "ich finanziere über meinen Kiosk das Mittagessen mit" aber auf der anderen Seite wird das Mittagessen immer teurer oder die Eltern, was ja eventuell bedeutet, dass weniger Kinder Mittagessen wodurch der Caterer dann eventuell noch weniger bereit sein wird weniger Einnahmen über den Kiosk haben. Insofern besteht da meiner Meinung nach ein direkter Zusammenhang und ich finde es schwierig dann dem Caterer zu sagen: "Biete mal was gesünderes an und verdiene damit ein bisschen weniger!" Das ist dann ja auch Realitätsfern.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: Nein, also das gibt es derzeit nicht aber es gibt die Überlegung im Rahmen des Ganztags ein Kurs angeboten werden könnte, der dann auch noch mal eine Schnittstelle zwischen Schülerschaft und Schulverpflegung darstellt. Darüber haben wir schon gesprochen, aber bislang noch nicht umgesetzt.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Es gibt aber auch bei uns an der Schule Projektkurse, die sich mit Ernährung beschäftigen und auch da hatten wir die Idee, da auch nochmal eine Brücke zu bauen.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	Die kochen zum Beispiel zusammen in den Projektkursen und beschäftigen sich mit verschiedenen Ernährungsstilen und da spiel ja im Endeffekt auch der gesundheitliche Aspekt mit rein.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Ich weiß aber zum Beispiel, dass die Schüler je älter sie sind, das Mittagessen nicht mehr wahrnehmen
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Insofern gibt es natürlich dann auch wieder immer weniger Schüler, die in der Mensa essen gehen. Da essen halt viele Fünft- und Sechstklässler*innen
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Aber auch das hat der Caterer schon angesprochen, es ist auch eigentlich unser Ziel, dass mehr Kinder zum Essen gehen auch aus den höheren Jahrgangsstufen. Also auf dem Gebiet ist bei uns einfach noch richtig richtig viel zu tun.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Also meiner Einschätzung nach, gehen sie schon eher zum Kiosk würde ich sagen. In der siebten Klasse dürfen sie ja zum Beispiel das Schulgelände noch gar nicht verlassen. Viele essen dann auch gar nicht, oder essen zu Hause oder haben ein Brot dabei und essen dann abends mit der Familie warm. Das ist ja auch nochmal so eine Sache, ich glaube das hat sich auch in den Familien total geändert, dass eher abends warm gegessen wird und das klassisch mittags warm gegessen wird ändert sich auch in den Familien.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: Wir haben ja diese Umfrage gestartet aber da haben zum Beispiel auch sehr wenige Schüler aus den höheren Jahrgangsstufen teilgenommen, was schade ist
Ausblick	Wünsche	B: Also wenn ich mir jetzt eine Sache wünschen würde, dann wäre das immer die Beteiligung von Schülerinnen und Schülern. Also vielleicht ein wöchentliches Angebot, oder dass sie auch mal ein Stückweit den Verkauf machen, aber dass es eine Gruppe gibt, die sich da engagiert. Ich glaube das ist immer der große Schlüssel zu vielen Bereichen, dass man die Schüler mit nimmt und sie sich selber Gedanken machen. Ich glaube wenn sie sich damit beschäftigen, würden sie ganz schnell darauf kommen, dass es eigentlich ein anderes Angebot sein sollte. Denn letztendlich wissen die ja schon ganz genau, was gesund und was ungesund ist. Wissen tun wir das alle. Eine Tafel Schokolade essen wir dann trotzdem mal.
Zwischenverpflegung	Nudging	B: Nein, davon habe ich tatsächlich noch nie etwas gehört.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	Da geht es darum, dass nicht nur gekocht wird oder neue Rezepte entdeckt werden, sondern sich mit den verschiedenen Bewegungen in der Gesellschaft bezüglich der Ernährung auseinander zu setzen. Also Lifestyltrends. Sich darüber zu informieren, selber zu kochen, auszuprobieren, was bedeutet vegan was, bedeutet Paleo und so weiter. Welche Vor- und Nachteile gibt es, wie kann man ein Rezept verbessern im Sinne von gesünder machen, welche Auswirkungen hat das auf das Klima und all solche Dinge. Die Schüler sollen, ja, noch ein digitales Kochbuch erstellen, sollen selbst recherchieren, sollen auch eigene Filme mit iPhones und Ipad erstellen indem dann das Rezept nachgekocht werden kann. Es geht dabei auch um Designaspekte, wie filme ich etwas damit es schön aussieht, wir richte ich etwas schön an und solche Dinge, also da setze ich mich relativ viel mit Ernährung und solchen Dingen auseinander.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	wir haben an der Schule beschlossen, dass wir ab der siebten Klasse, bis zur neunten Projektorientiertes Arbeiten vermitteln wollen. Also, dass wir ein bisschen weg von dem normalen Fächerkanon hin zu was im real life also in der Berufswelt da draußen wirklich gebraucht wird und ja, vermittelt wird hinzukommen und da dann vor allem auf den Interessen den Schülern mehr Raum zu geben
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	In der siebten Klasse ist, ich sage mal ein großer Lernprozess, Schüler dahin zu bringen, dass sie selbstständig arbeiten, dass sie Ideen entwickeln, das sie Sachen ausprobieren, das sie auch mal Fehler machen können, ich sag mal, dass Sachen auch mal salopp gesagt gegen die Wand fahren dürfen und beim Kochen gibt es da relativ viele Dinge.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B: Also einerseits sind es in der siebten Klasse ja sechs Stunden und in der einen Doppelstunde sind wir im Klassenraum und vier Stunden in der Küche. Die Küche hat noch einen Nebenraum, der quasi wie ein Klassenraum ist.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	B: Also die Reflektion auf die eigene Schulverpflegung, habe ich noch nicht so in den Blick genommen, nein.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Da gibt es verschiedene Aspekte, einerseits haben wir natürlich ein Interesse daran, weil er [der Caterer] nun mal lecker und gut ist, an der Schule bleibt. Für den Caterer muss sich das also lohnen. Also müssen möglichst viele Schüler essen. Also überlegt man sich da schon wieder warum manche Schüler grundsätzlich nicht essen. Das hat manchmal finanzielle Gründe, manchmal hat es Gründe, dass die Kinder von zu Hause was mitbekommen oder so aber viele sagen auch, es schmeckt nicht.

Ausblick	Ideen	deswegen muss man halt gucken, dass man im Jahrgang fünf mal alle rein schickt [in die Mensa], damit sie lernen, dass es nicht nur ein Gericht gibt sondern zwei bis drei verschiedene Gerichte gibt, dass es eine Salatbar gibt, wo man sich das selbst zusammenstellen kann, dass es eine Pastabar gibt, wo man sich auch alles selbst zusammen stellen kann. Dass es tolles Gemüse gibt, das sie teilweise noch nie gegessen haben und total lecker ist, dass es Nachtisch gibt und all solche Dinge.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Ein anderer Aspekt ist, dass wir eine Umfrage gemacht haben unter den Schülerinnen, was sie gerne essen, ob es an bestimmten Tagen essen gehen können, manche haben Ganztage, manche müssen den Standort wechseln und können deswegen nicht essen, also da gibt es verschiedenste Gründe.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Dann gibt es natürlich den Aspekt, dass wir auch im Blick halten, dass manche Dinge für den Caterer leichter sind, bzw. mehr Profit am Ende bringen und da muss man auch gucken, ob das einigermaßen stimmt.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Dann gibt es natürlich den Aspekt, dass wir auch im Blick halten, dass manche Dinge für den Caterer leichter sind, bzw. mehr Profit am Ende bringen und da muss man auch gucken, ob das einigermaßen stimmt.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Dann gibt es natürlich den Aspekt, dass wir auch im Blick halten, dass manche Dinge für den Caterer leichter sind, bzw. mehr Profit am Ende bringen und da muss man auch gucken, ob das einigermaßen stimmt.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Aber bei der Umfrage ist auch deutlich geworden, dass die Kinder nach veganen Gerichten fragen oder vegetarischen oder was dann die jeweiligen Vorlieben oder Bedürfnisse der Schüler sind.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	also es gibt, ich sage mal aufwendig. bzw. sehr appetitlich gemachte Brötchen, oder es werden natürlich auf fertige Sachen verkauft wie zum Beispiel Muffins. Teilweise gibt es dann auch verpackte Geschichten, es ist ein Mix aus beidem. Mein Eindruck ist, dass es schon appetitlich ist und andererseits vielleicht auch eine Geldfrage. Also ein Brötchen, ich weiß es nicht genau, ich war schon länger nicht mehr da aber zum Beispiel mit Tomate und Mozzarella und Pesto, das ist dann schon echt yummie. Dann gibt es aber halt auch den verpackten Brownie und da haste dann natürlich halt wieder ein Kreuz damit, die einen Leute sagen "Ja super ein Brötchen mit Mozzarella und Pesto" und die anderen sagen "dafür gebe ich jetzt aber kein Geld aus" und kaufen dann den Brownie oder den Muffin.
Zwischenverpflegung	Sortiment	also es gibt, ich sage mal aufwendig. bzw. sehr appetitlich gemachte Brötchen, oder es werden natürlich auf fertige Sachen verkauft wie zum Beispiel Muffins. Teilweise gibt es dann auch verpackte Geschichten, es ist ein Mix aus beidem. Mein Eindruck ist, dass es schon appetitlich ist und andererseits vielleicht auch eine Geldfrage. Also ein Brötchen, ich weiß es nicht genau, ich war schon länger nicht mehr da aber zum Beispiel mit Tomate und Mozzarella und Pesto, das ist dann schon echt yummie. Dann gibt es aber halt auch den verpackten Brownie und da haste dann natürlich halt wieder ein Kreuz damit, die einen Leute sagen "Ja super ein Brötchen mit Mozzarella und Pesto" und die anderen sagen "dafür gebe ich jetzt aber kein Geld aus" und kaufen dann den Brownie oder den Muffin.
Zwischenverpflegung	Meinung	Es wird auch angeboten, aber zum Großteil werden Brötchen angeboten und davon auch eine große Variation, also vom Käsebrötchen, Wurstbrötchen, Pestobrot, Fischbrötchen und all solche Sachen, wo du dir denkst oh Gott, wer macht das alles. Also einen Widerspruch sehe ich nicht.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Es ist auch nicht so, dass sie in der Mensa alles selbst machen. Den Großteil schon, aber manche Produkte werden auch zugekauft und das ist halt eine Frage des Wirtschaftens, finanziell aber auch von der Menpower muss man gucken, was man leisten kann und was man nicht leisten kann
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	es ist auch eine Frage des Alters. Unsere Beobachtung ist, dass je älter die Schüler werden umso weniger gehen sie in die Mensa.
Zwischenverpflegung	Meinung	in Bezug auf die Schulverpflegung ist es ja die typische Geschichte. Wir wollen, dass die Kinder sich möglich gesund ernähren und das gerne tun. Das ist bei manchen Kindern so, dass es grundsätzlich der Fall ist, aber bei vielen Kindern ist das auch nicht der Fall. Ich sag mal überspitzt, wenn ich jetzt nur Gemüsesticks in die Auslage packe, dann kommt kein Kind und es holt sich gar keiner was zu essen oder die Kinder packen ihre Yumyum Nudeln aus. Es ist ein schwieriger Grad und wir versuchen da natürlich ein Stück weit über unsere Bildung, also alle fünften Klassen haben ja auch Arbeitslehre und die kochen auch mal.
SuS	SuS	ich bin 13 Jahre alt und gehe in die siebte Klasse.
SuS	SuS	ich bin 12 Jahre als und gehe auch in die siebte Klasse.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	B1: Wir treffen uns ein mal die Woche als Klima-AG und dann reden wir über die Schule und Vorschläge, die wir vielleicht haben. Letztens haben wir auch Plakate aufgehängt, dafür dass mehr Kinder in der Kantine essen.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	B2: Jetzt haben wir gerade so ein bisschen das Thema mit Verpackungen, wie wir weniger Plastikverpackungen benutzen können und wir sind gerade dabei ein Pfandsystem zu entwickeln und ja, überlegen uns da gerade etwas.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	B2: Jetzt haben wir gerade so ein bisschen das Thema mit Verpackungen, wie wir weniger Plastikverpackungen benutzen können und wir sind gerade dabei ein Pfandsystem zu entwickeln und ja, überlegen uns da gerade etwas.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	I: Ist Fridays for Future bei euch ein Thema? Vielleicht auch in der Klima-AG?
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	B1: Ja, im Sommer war das jetzt ein großes Thema. Wir sind auch einmal als Klasse dahin gegangen, aber in der Klima-AG nicht so richtig. Zumindest war ich da noch nicht drin. Okay wir können ja mal Plakate aufhängen und Schüler können sich darauf hin freiwillig aufschreiben, was sie sich zu Essen wünschen. Das waren mehrere Plakate, die haben wir in einer Tabelle ausgewertet und der Mensa gebracht. Die waren wirklich sehr nett und haben sich sehr darüber gefreut.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	B1: Eigentlich nur auf das Mittagessen, weil der Kiosk eigentlich nur dafür gemacht ist, dass man [in der Mensa] essen geht und sich dann danach dort etwas holt.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B2: Also ich esse nicht mehr in der Mensa, aber zum ehrenamtlichen Kiosk gehe ich manchmal, aber da kaufe ich mir nicht viel, eher einen kleinen Snack. Zum Mittag nehme ich mir immer etwas von zu Hause mit.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B1: Bei mir ist das so, dass ich zwei bis drei Mal pro Woche in der Mensa esse und kaufe ich kaufe mir manchmal noch, wenn wir keinen langen Tag haben, was kleines. Das kommt ganz drauf an und ich gucke dann immer wo die anderen hingehen und da gehe ich dann auch hin. Wenn meine Freunde dann hier in der Mensa essen hole ich mir am Kiosk etwas und setze mich dann dazu. Aber manchmal esse ich auch in dem ehrenamtlichen Kiosk und gehe da mit Freunden hin.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B2: Also bei uns sind glaube ich Franzbrötchen relativ weit oben, oder Montag ist ja der vegetarische Tag im ehrenamtlichen Kiosk da kaufen sich viele eine Falafel-Box.

Zwischenverpflegung	Sortiment	Montag ist ja der vegetarische Tag im ehrenamtlichen Kiosk, da kaufen sich viele eine Falafel-Box.
Zwischenverpflegung	Sortiment	B1: Oh ja, die ist sehr lecker, die kaufe ich mir auch immer. Da gibt es auch manchmal so halbe Baguettes mit Gurken und Frischkäse. Genau, aber es gibt auch manchmal ein bisschen was warmes, also zum Beispiel diese kleinen Chicken Nuggets oder Kartoffelecken gibt es da auch und hier in der Mensa am Kiosk hole ich mir meistens was Süßes, weil ich Vegetarierin bin und keinen Käse mag und hier sind die meisten Sachen mit Fleisch und Käse oder deswegen kaufe ich mir dann eher etwas Süßes. Aber ich mach das dann eigentlich auch zum Nachschick, wenn ich noch nicht satt bin oder so.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B2: Ja, also ich glaube in Natur und Technik hatten wir einmal so einen ganz kleinen Abschnitt, aber sonst wurde das bei uns noch nicht so oft dran genommen.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B2: Ich glaube wir haben uns einmal, aber auch nur ganz kurz eine Ernährungspyramide angeguckt aber sonst ging es um Verdauung und was man gut essen kann
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	I: Wisst ihr, ob die Ernährung in den höheren Jahrgängen noch mal Thema sein wird?  B1: Ich glaube nicht, ich weiß es nicht.  B2: Doch ich glaube schon, in manchen Fächern aber nur. Biologie oder sowas.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	I: Gibt es bei euch, abgesehen von der Klima-AG noch andere AG's, die sich mit dem Thema Ernährung auseinandersetzen oder kochen?  B2: Ich glaube in manchen Projektwochen hatte mal ein Jahrgang eine Woche lang eine Küche und haben verschiedene Rezepte gekocht.
Ausblick	Wünsche	Ich würde mir freuen, wenn wir in der AG nochmal was zum Thema Bio und Fleisch, also zur Herkunft machen könnten, dass wir das vielleicht nochmal vertiefen aber sonst bin ich ganz offen.
Ausblick	Ideen	B1: Genau, also wir hatten auch schon ein Interview mit (anonymisiert) vom ehrenamtlichen Kiosk und da wurde uns auch schon angeboten, dass wir dann während der AG zum Beispiel kleine Burger zubereiten und die dann am nächsten Tag verkauft werden. Sowas zum Beispiel und dabei würde (anonymisiert) uns dann auch helfen und unterstützen.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	B1: Wir sind ja in der Siebten und bei uns essen wirklich nur noch ein paar in der Mensa. In der fünften, sechsten und auch vielleicht noch siebten Klasse essen am meisten und ab der achten Klasse gehen die dann zum Kiosk oder so. In der Oberstufe gibt es dann auch wieder welche die dann wieder essen, ja aber es essen schon ganz schön viele nicht.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	I: Habt ihr eine Idee, woran es liegen könnte, dass vor allem die mittleren Jahrgänge weniger in die Mensa gehen?  B1: Kurze Pausen. Wir haben wirklich kurze Pausen, manchmal hat man nur zwanzig Minuten oder so und dann verlängert der Lehrer vielleicht manchmal und man muss halt auch immer hierhin laufen, die Mensa ist ja nicht im Schulgebäude und deswegen kann ich es bei manchen auch verstehen, dass sie nicht erstmal hier hin laufen. Die Oberstufe ist auch in einem anderen Gebäude da läuft man nochmal fünf Minuten oder sogar länger und das wird dann wirklich eng.
Ausblick	Wünsche	B2: Auf jeden Fall etwas, das man auf die Hand nehmen kann und auf jeden Fall etwas das nahrhaft ist, also dass man sich dann, gerade wenn man lange Unterricht hat, schnell etwas kaufen kann damit man nicht hungert. Auf jeden Fall etwas nahrhaftes.
Ausblick	Ideen	B2: Im Kiosk in der Mensa gibt es jeden Tag die selben Angebote und im ehrenamtlichen Kiosk da gibt es jeden Tag irgendwelche Angebote oder etwas besonderes.  I: Das heißt, wenn man nicht jeden Tag hingeht, weiß man vielleicht auch gar nicht was es gibt?  B1: Genau.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Wenn ihr eine Frage oder einen Vorschlag zum Thema Ernährung habt, gibt es da einen Ansprechpartner oder eine Anlaufstelle an die ihr euch wenden könnt?  B1: Also mir fällt gerade keiner ein.
Organisation	Standards	wir arbeiten nach den Empfehlungen der DGE. Wir versuchen, dass wir keine Fertigprodukte anbieten und achten auf die Zuckergehalte. Wir backen zum Beispiel selbst Kuchen, da nehmen wir dann öfter auch mal Dinkelmehl. Uns ist wichtig, dass die Kinder hier eine gesunde Mahlzeit erhalten.
Organisation	Standards	B: Ja für die Zwischenverpflegung versuchen wir auch alles in die Richtung zu machen, damit wir sicher sein können, dass wir nichts falsch machen.. was heißt nicht falsch machen, es ist von Bedeutung, dass wir den Kindern wirklich sehr gesundes Essen anbieten. Es ist uns wirklich wichtig. Wir haben früher an einer anderen Schule das DGE Zertifikat erworben und wissen genau, worum es geht und es wirklich sehr wichtig, dass man nicht einfach irgendwie Fertigprodukte an die Kinder ausgibt. Wir sind Fachkräfte, wir können das, wir haben die Geräte hier und dem steht nichts im Weg und wir machen es gerne.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	I: Wer legt das Sortiment für den Kiosk fest? Macht das Ihr Unternehmen, oder kommen da Vorgaben von der Schule? B: Das machen hauptsächlich wir. Es steht auch im Vertrag, dass wir das Angebot machen, aber natürlich nach Absprache mit der Schule
Zwischenverpflegung	Sortiment	Wir möchten auch nicht, dass die Kinder hier nur mit Süßigkeiten oder süßem Gebäck versorgt werden. Zum Beispiel, was weiß ich, Schokocroissants dürfen mal sein weil hier sind nicht nur Grundschulkindern sondern auch ältere, die sowas gerne mal essen. Aber die ganzen Riegel haben wir aus dem Sortiment rausgenommen.
Zwischenverpflegung	Sortiment	B: Sowas haben wir gar nicht. Wir haben nur Erdnüsse und Salzstangen als Fertigprodukte.
Zwischenverpflegung	Sortiment	dafür haben wir dann auch dieses Snackangebot. Aber auch da versuchen wir Wraps, Bagel und mal in der Woche backen wir selber Waffeln mit Dinkelmehl.
Zwischenverpflegung	Sortiment	B: Genau Pizza backen wir auch selber frisch jeden Tag. Einmal vegetarisch. Wir legen auch viel Wert, darauf dass die Kinder, die vegetarisch sind auch etwas vegetarisches bekommen aber auch die Kinder, die Salami mögen.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: wir haben mehrmals gesagt, dass es uns sehr freuen würde, wenn die Kinder hier auch mitbestimmen können. Wenigstens an einem Tag, dass sie ein Wunschessen haben.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	I: Ich habe im Flur einen Zettel der Klima-AG gesehen..  B: Ja genau, mit denen sind wir jetzt in Verbindung. Wir haben uns zweimal mit einer Gruppe von der Klima AG und einer Lehrkraft getroffen. Da haben die Kinder viele Fragen gestellt, die wir haben sie beantwortet.

Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B: Also ich meine, die Schule hat die Möglichkeit hier jeden Tag hinzukommen und sich das Angebot anzugucken und auch die Schüler haben das immer in der Hand und erzählen auch davon oder reden in der Klasse darüber. Früher war es so, dass wir und (der ehrenamtliche Kiosk) auch Süßigkeiten angeboten haben bis die Schule gesagt hat keine Süßigkeiten mehr. Wir haben dann sofort damit aufgehört
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Ja, wir schätzen es, dass sie ehrenamtlich arbeiten. Bei uns ist es etwas anderes, wir müssen wirtschaften und haben Mitarbeiter, die wir bezahlen müssen.
Zwischenverpflegung	Sortiment	B: Doch gibt es auch, aber die Kinder nehmen das Angebot nicht wahr. Wir haben das öfter mal mit verschiedenem Obst im Obstkorb oder geschnittenem Obstsalat probiert, aber es wurde nicht gekauft und wir wissen nicht woran es liegt. Und jede Woche gibt es dann zwei Mal Obst, ein Mal Kuchen und ein mal Quark mit Beeren oder Pudding.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	I: Das heißt, die Schülerinnen und Schüler wollen die Snacks zubereiten und dann in den Verkauf geben?  B: Genau, das war in der Vergangenheit auch so. Da wurden zum Beispiel Müsliriegel oder so gemacht. Veganes Eis ausprobiert, nur das ist in den letzten zwei Jahren verständlicherweise nicht so möglich gewesen.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Wir haben in den letzten zwei Jahren daran gearbeitet, dass im ehrenamtlichen Kiosk kein industriell gefertigtes Süßzeug verkauft wird. Sie müssen es sich so vorstellen, dass bis vor zwei Jahren dort reine Kioskwaren verkauft wurden. Also da gab es dann so Kästchen mit Weingummi auf Gelatinebasis mit sehr viel Zucker und Farbstoffen und da haben wir lange und nachhaltig dran gearbeitet und arbeiten auch immer noch dran. Also es werden zum Beispiel jetzt noch Schokoküsse veräußert und das entspricht meines Erachtens nicht den Standards
Organisation	Vertragliche Vereinbarung	Wir haben es niedergeschrieben im Klimaplan des letzten Schuljahres, dass wir uns an diesem Standard [DGE-QS] orientieren. Also faktisch ist es so gewesen und ist zur Zeit aber noch so, dass das Angebot noch nicht ganz danach ausgerichtet ist.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Wir wollen hier gesunde Ernährung und möchten auch dass die Ehrenamtlichen dafür stehen, dass hier gesunde Ernährung groß geschrieben wird. Und das ist interessant, denn aus meiner Erfahrung heraus sind es normalerweise die Eltern, die dafür stehen, dass die Schule unbedingt dafür stehen, dass die Schule gesunde Ernährung anbietet. Und hier sind im Schulkiosk ehrenamtliche, die die Kinder offenbar gerne mit Süßigkeiten erfreuen und dann ist die Frage mit welchen. Natürlich braucht auch jeder mal was Süßes, und diese Diskussion die führen wir noch. Im Moment sieht es aber schon besser aus.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Also es ist so, in der Vergangenheit gab es gelegentlich mal so tolle Snackboxen, die waren so groß wie diese Asiaboxen mit Nudeln und Pesto. Und natürlich sind die Kinder darauf angesprungen. Es war viel günstiger, als das Mittagessen in der Mensa. Es war toll, sie konnten es mit rausnehmen.. Und dadurch sind der Mensa 70 Essen an einem Tag spontan verloren gegangen. Solche Dinge müssen wir natürlich mit berücksichtigen.
Zwischenverpflegung	Meinung	Und ich sage ganz deutlich, ich finde dass der Schulkiosk als Herz der Schule unbedingt erhaltenswert ist, es geht mir nicht darum zu sagen "so geht das nicht" nur wir müssen und an klare Regeln halten wir müssen die Standards deutlich verfolgen und, ja wir arbeiten täglich daran und bleiben im Gespräch und das Herz und dieser Charme der im Schulkiosk steckt, den möchte ich unbedingt erhalten und eben auch dafür sorgen, dass beide gut auskommen.
Organisation	Standards	Und ich sage ganz deutlich, ich finde dass der Schulkiosk als Herz der Schule unbedingt erhaltenswert ist, es geht mir nicht darum zu sagen "so geht das nicht" nur wir müssen und an klare Regeln halten wir müssen die Standards deutlich verfolgen und, ja wir arbeiten täglich daran und bleiben im Gespräch und das Herz und dieser Charme der im Schulkiosk steckt, den möchte ich unbedingt erhalten und eben auch dafür sorgen, dass beide gut auskommen.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	B: Wir haben diesen Versuch gemacht, dort [im Oberstufengebäude] hatte die Mensa mal eine Dependence aber die haben es schnell wieder aufgegeben, weil sie meinten es lohnt sich nicht.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	B: Wir hatten eine Gesprächsrunde mit beiden zusammen. Wir haben den Caterer und Ehrenamtlichen vom Schulkiosk eingeladen die immer mit dabei waren.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	B: Doch, also ganz ehrlich, natürlich ist es eine Konkurrenzsituation und ich kann es von beiden Seiten absolut nachvollziehen. Wenn ich als ehrenamtliche Energie und Lust habe hier richtig was zu machen etwas anzubieten und morgens Zeit habe und eine ganze Gruppe von Leuten da steht und Lust hat was zu machen, zum Beispiel die Nudeln mit Pesto, fühlt sich ja jeder der da mitwirkt beschnitten und beschränkt, wenn man von Schulleitung-Seite aus sagt "mach es nicht" nur wir müssen es ja machen, weil wir sonst unseren Caterer verlieren und der Caterer sieht die finanzielle Notwendigkeit ihre Mitarbeiterinnen zu bezahlen, für die ist das was ganz anderes, wenn man wirtschaftlich agieren muss.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	Curriculare Verankerungen gibt es sehr wohl im Sinne der Fächer und der Information über, aber nicht als prioritäres Thema das durchläuft.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	Also das Thema ist da und da ist auch immer wieder der Wunsch nach curricularer Verankerung und das wird auch punktuell gemacht, gerade auch, wenn die jungen Schüler, die fünften Klassen an die Schulen kommen geht es auch vor allem darum, wo gehen wir essen, was gibt es da zu essen, wie kann man ein Feedback zum Essen geben und da gibt es auch Aktionen vom Schulkiosk und auch von der Mensa, die Kinder mit einzubinden. Ich würde mich aber nicht nach vorne stellen uns sagen, an unserer Schule ist das schon prioritär bearbeitet.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	das wird auch punktuell gemacht, gerade auch, wenn die jungen Schüler, die fünften Klassen an die Schulen kommen geht es auch vor allem darum, wo gehen wir essen, was gibt es da zu essen, wie kann man ein Feedback zum Essen geben und da gibt es auch Aktionen vom Schulkiosk und auch von der Mensa, die Kinder mit einzubinden
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: Ja und aufgrund dieser zwei Lehrkräfte und Klasse war es wirklich so, dass Ernährung nochmal einen anderen Stellenwert an der Schule bekommen hat unter anderem haben wir dann auch im Schulkiosk mitbekommen, dass das Angebot was wir hatten den Kindern einfach nicht mehr attraktiv genug war da fingen wir dann auch an, dass wir Obstsalat geschnitten haben
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	dass das Angebot was wir hatten den Kindern einfach nicht mehr attraktiv genug war da fingen wir dann auch an, dass wir Obstsalat geschnitten haben, bzw. haben wir zunächst mit Obstspießen angefangen, weil wir die Kinder zum Obst motivieren wollten aber irgendwann haben wir es nicht mehr geschafft 100 Obstspieße an einem Tag vorzubereiten und haben es uns dann etwas einfacher gemacht und daraus Obstsalat gemacht und selbstgemachtes Müsli angeboten. Also in dem Sinne hat sich die Ernährung der Kinder bzw. die Wünsche der Kinder dich verändert.

Zwischenverpflegung	Sortiment	ich denke mal, dass viele Kinder diese fettigen Produkte nicht mehr wollten, sowas wie die mit Käse überbackenen Brötchen, das hat sich dann doch gewandelt. Wobei aber auch die Käsebrezeln von da an der absolute Renner war. Wir haben dann statt der überbackenen Brötchen, überbackene Brezeln angeboten und das wurde dann der absolute Renner. Vor ein paar Jahren hatten wir auch ein Mutter-Team, das selbstgemachte Pizza angeboten hat. Mit Rucola und allem Schnickschnack und das war auch immer wieder toll und da hat man gemerkt, dass sich die Kinder auch auf etwas außergewöhnlichere Produkte gefreut haben nicht immer nur das Standardprogramm. Zu dieser Zeit ist auch das Tomate-Mozzarella-Brötchen entstanden. Mit Pesto, Tomate und entweder Rucola oder Basilikum, das ist auch heute noch der Renner.
Zwischenverpflegung	Produktion	habe das dann mit der damaligen Hausmeisterin zusammen gemacht. Ich habe ihr dann immer gesagt, was ich gerne hätte und sie hat dann immer dafür gesorgt, dass es da war, also es eingekauft und "die Bank" und so gemacht und als sie dann in Pension gegangen ist habe ich das Ganze übernommen. Ich habe aber immer den Blick drauf, dass wenn Mütter drauf sind, sie ihre "Spezialitäten" auch mit einbringen können. Mir ist ganz wichtig, dass eine gewisse Vielfalt da ist zum Beispiel dass eine türkische Mama zum Beispiel Bulgur oder Börek machen kann, oder wenn jemand gerne Suppen kocht, kann sie das auch gerne machen. Also, dass sich jeder mit einbringen kann, aber ein Grundprogramm besteht. Es gibt jeden Tag Tomate-Mozzarella-Brötchen, Ei-Brötchen, Brezeln. Jetzt im Winter gab es weniger Obstsalat, damit fangen wir aber wieder an.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	I: Und gibt es bei der Auswahl des Sortiments bzw. der Produkte oder zubereiteten Mahlzeiten, gibt es da so eine Art Leitfaden, an dem sich die Eltern orientieren können? Ist das Sortiment reguliert oder wird vorab abgesprochen was zubereitet, oder haben die Mütter oder auch Väter völlig freie Hand?  B: Also es ist so, dass alle Aktiven im Schulkiosk und auch mal was spezielles machen wollen, wissen, dass wir wenig oder überhaupt kein Fleisch anbieten wollen, dann die Gesundheitsaspekte auch im Aspekten im Blick haben. Also wenn man dann z.B. eine Lasagne machen möchte, die dann fettreduziert ist und auf Bioprodukte geachtet wird. Aber das Preis-Leistung-Verhältnis muss stimmen. Also wir wollen nicht zu teuer sein und dementsprechend muss beim Einkauf darauf geachtet werden, dass keine Lasagne für 100 € Warenwert für 2€ pro Portion verkauft wird. Sowas machen wir dann auch erst gar nicht. Alle, die da aktiv sind, sind der Meinung klimabewusst zu produzieren und achten auf Bio und Regionalität, da sind wir alle auf einer Wellenlänge.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	wir haben eine sogenannte Mischkalkulation. Also die Brezeln sind zum Beispiel recht günstig im Einkauf. Da kosten 90 Gramm 80 Cent und der Einkauf liegt bei brutto 35 Cent. Dadurch können wir das etwas auffangen, aber dadurch, dass wir Demeter Brötchen verwenden ist die in letzter Zeit und aufgrund von Corona teurer geworden sind, wird dieser Puffer immer kleiner und seitdem auch die Mensa Frühstück anbieten darf ist unser Umsatz drastisch reduziert.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: Ja also, ich habe ja jetzt ein paar Jahre an der schule Erfahrung mit verschiedenen Schülertypen und ich habe festgestellt, es steht und fällt mit den Lehrern.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Also wir haben eine super Klima AG mit zwei Lehrkräften. Wenn eine davon die Schule verlassen würde, wäre es glaube ich nicht mehr so intensiv. Also es ist jetzt wirklich eine Erwachsenenengeschichte, wo man sagen kann, die Erwachsenen leiten die Kinder an. Und die Schüler bemühen sich, aber dann kommt natürlich der Alltag bei den Schülern dazu. Wenn sie dann noch regelmäßig eine Aktion in der Pause machen wollen, sie die zeit eigentlich für etwas andere brauchen, was auch die Zukunft an ihrer Schule betrifft. Also lerntechnisch. Dann fällt dieses freiwillige natürlich nach hinten weg.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Die Klima AG hat vor Corona veganes Eis selbst hergestellt. Das Eis durften sie im Schulkiosk lagern und dann in der Pause selbst verkaufen. Dann wurde es aber so, dass die Schüler nicht mehr pünktlich kommen konnten, es waren Schüler krank und so mussten wir vom Schulkiosk den Part übernehmen. Und da haben wir gesagt das geht nicht. Also entweder machen wir es ganz, dass die Schüler es produzieren und wir es verkaufen und ihnen dann das Geld geben, oder sie müssen wirklich dann da sein. Und das geht halt nicht. Wenn die Schüler auch motiviert sind aber dann merken, sie schaffen ihre schulischen Sachen nicht mehr, fällt das raus
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Jetzt ist es so, dass sich die kleinen Gedanken zu einem Pfandsystem machen wollen, damit wir nicht mehr so viel Einweggeschirr haben und die großen wollen sich Gedanken machen wie wir im Schulkiosk ernährungstechnisch vegane Produkte anbieten, die aber nicht die Welt kosten.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Jetzt ist es so, dass sich die kleinen Gedanken zu einem Pfandsystem machen wollen, damit wir nicht mehr so viel Einweggeschirr haben und die großen wollen sich Gedanken machen wie wir im Schulkiosk ernährungstechnisch vegane Produkte anbieten, die aber nicht die Welt kosten.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	B: Ja, genau. Sie wenden sich auch parallel an die Mensa nur bei der Mensa haben sie nicht so viele Möglichkeiten wie bei uns am Schulkiosk, weil wir zeitnaher reagieren können. Dadurch dass die Mensa ganz anders arbeiten muss, muss sie da glaube ich ganz anders auf die Sache zugehen als die Kinder bei uns die Möglichkeit hätten.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	B: Also wir haben festgestellt, dass an vielen Schulen das Ehrenamt, was die Verpflegung betrifft, sehr gerne eingestellt wird weil auch viele nicht mehr bereit sind oder die Zeit haben, ehrenamtlich zu arbeiten. Aber auch die Caterer, die Schulen unter Druck setzen, dass sie den Kiosk brauchen um wirtschaftlich arbeiten zu können. Denn mit den Kiosk-Produkten machen sie einen größeren Umsatz, als mit dem Mittagessen.
Zwischenverpflegung	Produktion	B: Ja, aber bei dem alten Caterer war es so, dass nur wir Frühstück angeboten haben und als dann der neue Caterer kam, hat der die Erlaubnis bekommen dort auch einen Kiosk einzurichten um noch nebenbei Einnahmen zu haben. Damit wir im ehrenamtlichen Kiosk weiterhin als Ehrenamt tätig bleiben, aber dadurch dass wir auch Frühstück angeboten haben, hat sich das bei uns, finanziell ein bisschen verschoben. Aber es ist okay für uns.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	B: Ja, also wir hatten vor Corona mal einen runden Tisch, da waren interessierte Eltern, die Schulleitung, ein paar Lehrer und der Caterer dabei.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	I: Das heißt, es war nicht so, dass das Sortiment zugunsten der Kinder und der Gesundheitsförderlichkeit gerichtet wurde, sondern danach was sich verkauft und der ehrenamtliche Kiosk hat sich daran angepasst?  B: Genau, richtig,
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	wir haben im Schulkiosk ab zwölf Uhr Schokoriegel verkauft und das hat die Schulleitung untersagt, weil sie selber keine industriell hergestellten Süßigkeiten möchte und daran halten wir uns
Zwischenverpflegung	Sortiment	Was wir aber verkaufen dürfen, sind als fair zertifizierte Schokoriegel, die dürfen wir verkaufen.

Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	<p>I: Ich hatte mir meine Fotos der Besichtigung nochmal angeschaut und da nochmal gesehen, dass es den Veggie-Day gab ist der auch durch eine Schüler Initiative entstanden, oder kam der von den Eltern?</p> <p>B: Teils, teils, wir im Schulkiosk haben uns immer wieder Gedanken dazu gemacht aber da fehlte dann sozusagen der letzte Schritt und da kam dann die Klima AG auf uns zu und bat uns darum, dass doch mal aufzuprobieren und das haben wir dann nach den Herbstferien gestartet. Das ist super angekommen, besser als ich dachte.</p>
Zwischenverpflegung	Sortiment	Salate to go bieten wir erst wieder so Richtung Frühling an, genau wie den Obstsalat, das ist auch bei den Schülern ein bisschen Jahreszeiten abhängig. Was das angeht werden wir am Schulkiosk schon sehr drastisch eingeschränkt, weil alles was mehr in Richtung Mittagessen geht wird uns fast schon untersagt. Das ist von der Schulleitung nicht so erwünscht, weil dann die Mensa Angst hat, dass wir ihnen die Kinder weg nehmen.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	Was das angeht werden wir am Schulkiosk schon sehr drastisch eingeschränkt, weil alles was mehr in Richtung Mittagessen geht wird uns fast schon untersagt. Das ist von der Schulleitung nicht so erwünscht, weil dann die Mensa Angst hat, dass wir ihnen die Kinder weg nehmen
Zwischenverpflegung	Sortiment	Was ich jetzt auch immer gemacht habe, waren Chicken Nuggets, die sind auch enorm schnell weg gegangen, aber das sind Schälchen mit fünf Stück und dazu haben wir dann Ketchup da stehen. Da ist es dann aber so, dass nicht Chicken Nuggets mit Ketchup, sondern Ketchup mit Chicken Nuggets gegessen wird.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	B: Das sind diese recyclebaren Pappschalen und da kommt aber wieder die Klima AG ins Spiel, die sich ein Pfandsystem ausdenken sollen, das wir vom Plastik und Pappe wegkommen.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Wir haben ein Mehrweg Geschirr eingeführt und dazu gibt es auch eine Sammelaktion. Wenn man zehn Stück zurück bringt, bekommt man ein Produkt aus dem Schulkiosk für ein Euro kostenlos. Die sind spülmaschinentauglich und hoffen so, dass wir die Kinder dazu bringen, sie wiederzubringen. Aber davon kostet zum Beispiel ein Stück 11 Cent. Deshalb müssen wir die Kinder auch dazu motivieren, die wieder zurück zu bringen.
Ausblick	Wünsche	B: Was ich mir wünschen würde wäre die Pausenänderung, dass die Kinder wieder eine Stunde Mittagspause haben in der sie in Ruhe essen und spielen könnten.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B: In Biologie ist es, ich weiß gar nicht, ob es fest im Curriculum verankert ist aber zumindest unterrichten andere Kollegen und ich es so in der Jahrgangsstufe 8. Wenn es sich anbietet auch mal ein bisschen früher oder später. Da geht es ganz klassisch um Dinge wie Grundumsatz, wie viel Energie braucht man, Kohlenhydrate und Proteine, Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln. Es geht auch um Essstörungen, Enzyme, Verdauung und so weiter, das macht man dann so in einem Abwasch. Ich weiß aber auch von Kollegen, dass sie das gar nicht unterrichten, weil es manchmal so hinten über fällt. Das ist ein bisschen personenabhängig.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	In Geografie haben wir natürlich eher in Klasse 9 und dann wieder in der Oberstufe Berührungspunkte, wenn es um Fleischkonsum geht, oder den ökologischen Fußabdruck oder Sojaproduktion, Regenwälder, Rindermast diese ganzen Geschichten. Das geht dann natürlich eher in die Richtung globaler, nachhaltiger Zusammenhang. Aber auch da nehmen die Schülerinnen und Schüler die Verknüpfung zu ihrem hiesigen Leben und Ernährungssituation wahr
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	Bei dem Runden Tisch waren sowohl der Caterer als auch jemand von den Ehrenamtlichen Eltern vertreten, aber auch Eltern ich glaube sogar Schüler von der AG, die Schulleitung und ich.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	<p>I: Gibt oder gab es auch schon mal ernährungsbezogene Themen, die sich nicht unbedingt mit der Schulverpflegung beschäftigt haben, sondern mit Ernährung in einem anderen Kontext?</p> <p>B: Es bezieht sich glaube ich tatsächlich immer auf die Schulverpflegung.</p>
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	zum Beispiel noch eine eigene Snack-AG hatten, in der gesunde Snacks hergestellt wurden
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Das war ursprünglich mal, vor zwei oder drei Jahren, eine Eis-AG, damals hatten die Schülerinnen und Schüler den Wunsch geäußert, statt dem fertigen übersüßten Eis ein ungesüßtes, veganes Eis angeboten wird und hatten die Idee es selbst herzustellen und haben dann mit Aquafaber usw. Schokolade selbst hergestellt und ordentlich Werbung gemacht, dafür haben wir dann auch die ganzen Materialien bestellt und das soll auch wieder stattfinden
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	<p>I: Der Verkauf findet dann über den ehrenamtlichen Kiosk und den Kiosk des Caterers statt, oder gibt es einen eigenen Verkaufsstand?</p> <p>B: Das fand beim letzten Mal über den ehrenamtlichen Kiosk statt. Das haben zuletzt zuerst die Schülerinnen und Schüler verkauft und dann hinterher die ehrenamtlichen Eltern und das wäre die Wunschvorstellung, weil es sonst nochmal weitere Pausen sind, die den Schüler*innen dann fehlen.</p> <p>I: Das heißt die Schüler*innen produzieren und es geht dann in den Verkauf? Gibt es einen Grund dafür, dass der Kiosk des Caterers nicht mit einbezogen wird?</p> <p>B: Wenn ich mich zurück erinnere, war es so, dass der ehrenamtliche Kiosk einfach dichter dran ist und dass es für uns eine non Profit Geschichte ist. Weil wir einfach nur unsere Kosten raushaben wollen. Ich weiß auch gar nicht, ob der Caterer von Schülern gemachte Speisen verkaufen dürfte, oder ob es da andere Hygienestandards beachten müsste. 18 01 und ob wir, wenn sie das verkaufen würden dann wieder auf andere Zuckerwerte etc. achten müssen.</p>
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	B: Ich glaube die Runden Tische waren nicht ganz sinnlos, sondern haben auf jeden Fall die Probleme aufgezeigt. Ich weiß nicht, ob sie zur Befriedigung beigetragen haben. Wir haben ja mehrere Problemfelder. Zum einen, vertreten beide Verpflegungsanbieter verschiedene Interessen, also das wirtschaftliche Interesse gegenüber der non Profit Geschichte die gewisse Spannungen hervorrufen, die wir beilegen wollten. Dieser Interessenkonflikt konnte meiner Meinung nach etwas beigelegt werden
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Wir haben ja mehrere Problemfelder. Zum einen, vertreten beide Verpflegungsanbieter verschiedene Interessen, also das wirtschaftliche Interesse gegenüber der non Profit Geschichte die gewisse Spannungen hervorrufen, die wir beilegen wollten. Dieser Interessenkonflikt konnte meiner Meinung nach etwas beigelegt werden.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Wir haben ja mehrere Problemfelder. Zum einen, vertreten beide Verpflegungsanbieter verschiedene Interessen, also das wirtschaftliche Interesse gegenüber der non Profit Geschichte die gewisse Spannungen hervorrufen, die wir beilegen wollten. Dieser Interessenkonflikt konnte meiner Meinung nach etwas beigelegt werden.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	Die zweite Baustelle ist, dass immer wieder die Wünsche und Vorschläge, wie zum Beispiel dass keine Süßigkeiten mehr verkauft werden, relativ schnell wieder in Vergessenheit geraten. Dafür war der Runde Tisch auch da. Dass ist allerdings nach wie vor ein Problem, denn nach ein paar Wochen bzw. Monate werden dann doch wieder Süßigkeiten verkauft

Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B: An sich habe ich die (Anforderungen der DGE für die Schulverpflegung) mit im Hinterkopf, allerdings muss sich der ehrenamtliche Kiosk ja nicht daran halten bzw. auch die Mensa in der Zwischenverpflegung nicht.
Organisation	Standards	B: An sich habe ich die [Anforderungen der DGE für die Schulverpflegung] mit im Hinterkopf, allerdings muss sich der ehrenamtliche Kiosk ja nicht daran halten bzw. auch die Mensa in der Zwischenverpflegung nicht.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	Die Regel, die auf jeden Fall weiterhin bestand hat, ist dass weiterhin keine Süßigkeiten verkauft werden und Produkte, die erhöhte Fett- und/ oder Zuckerwerte haben, zu reduzieren sind. Also dass es eine feste Anzahl von Franzbrötchen gibt zum Beispiel 20 und keine 80 und wenn die weg sind, sind sie weg
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	I: Das heißt, sie gucken nicht auf den Gehalt pro Portion bzw. Portion sondern begrenzen es quasi auf "die ganze Schülerschaft" um darüber einen Kompromiss zu schaffen? B: Genau, es ist weiterhin erlaubt sowas wie Kuchen, egal wieviel Zucker der hat zu verkaufen
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	Aber bis vor einem Jahr konnte man sich zusätzlich auch Süßigkeiten kaufen, die wurden ganz gestrichen. Der Caterer macht das auch gar nicht mehr. In dem ehrenamtlichen Kiosk gibt es noch manchmal Schokoküsse oder Süßigkeiten-Tüten, obwohl eigentlich die Abmachung war, dass außer Müsliriegel, alles was einzeln verpackt und industriell hergestellt wird als Süßigkeit gilt und deswegen raus ist.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	I: Ich habe gesehen, dass der Caterer bei seinem Kiosk auch Wraps und sowas anbietet und viele Bäckerteilchen, woran liegt es, dass sowas wie Couscous oder Salate ausgegeben wird? Obst habe ich glaube ich gar nicht gesehen. 28:49  B: Das ist eine gute Frage, ich glaube das müsste man den Caterer fragen. Ich meine mich zu erinnern, wann immer es darum ging, es am ehesten mit Personalknappheit und Zeit beantwortet wurde. Denn an sich, sowas wie Couscous gibt es ja auch in dem ehrenamtlichen Kiosk und das hat einen regen Absatz.
Zwischenverpflegung	Sortiment	B: Die Schülerinnen sind ganz groß hinterher in Richtung vegetarisch, weil wir auch unfassbar viele Vegetarier haben.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Also den Schülern ist es ein großes Anliegen, das [Veggie-Day] wollten die sofort auch am liebsten auf zwei Tage ausweiten oder sogar auf drei. Das hakt immer noch an unbekanntem Stellen.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Der Caterer ist da total kooperativ und möchte total gerne auch weiter in diese Richtung arbeiten, die haben dann aber die Themen mit Personal und Zeit im Hinterkopf und sagen, sie haben keine Zeit hier tolle Salate und Gemüse zu schnibbeln und im ehrenamtlichen Kiosk ist es so, dass sie super gerne gesund arbeiten und Speisen selbst produzieren und auf der anderen Seite aber auch, die Erfahrung, dass man mit sowas wie Schokoküssen und Schnitzelbrötchen zu ganz günstigen Preisen alle Kinder glücklich machen kann
Ausblick	Wünsche	B: Ich würde mir immer wünschen, dass man ein gemeinsames Wertkonzept hat, nach dem man arbeitet, dem wir als Lehrkräfte oder Schulleitung vorgeben müssen.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	Das war ein sehr harter Schnitt und es gab viele Tränen. Aber ja, seitdem gab es vor Ort keine Eltern Mitwirkung mehr, sondern nur noch über den Ganztagsausschuss, über die Vertretung der Eltern. Das Modell kennen Sie ja, wie es hier in Hamburg gehandhabt wird. Und dadurch auch ein Hineinwirken in das Programm der Zwischenverpflegung und da wurde ein hoher Anspruch formuliert, dass das auch überwiegend vertretbar und gut sein soll.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Und wenn ich das dann jetzt hier von außen, ich bin da nicht in Details involviert, macht der Caterer jetzt mit einer Brötchen Versorgung, ein bisschen Naschkram und Getränken, eine Mischung, welche vertretbar ist. Der Frische Anteil ist nicht sehr hoch, aber er ist da und wir wissen von den Kindern und Jugendlichen, dass sich da kein Karottensalat geholt wird in der Pause oder ein Apfel. Das muss man ehrlicher Weise mal so sagen. Ich spreche ja auch als Vater und ich weiß, dass die Kinder manchmal auch schnellen Zucker brauchen, um wieder laufen zu können. Das ist auch in meinen Augen, wenn es in einem gesunden Verhältnis ist, in Ordnung.
Organisation	Vertragliche Vereinbarung	Das weiß ich gerade nicht. Wir haben den Mustervertrag genommen, da bin ich mir relativ sicher, und da wird auch drin stehen, dass auch eine Zwischenverpflegung mit angeboten wird. Ob dort aber auch drin steht, wie die Zwischenverpflegung qualitativ auszusehen hat, weiß ich nicht.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	I: hat der Caterer da freie Hand? B: Nein das wird er sicherlich nicht haben und da wird (anonymisiert) auch sicherlich mit ihm gesprochen haben.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	Ich habe das ganz stark in den Ganztagsausschuss deligiert, das hatte den Hintergrund, dass die gesamte Schulleitung die Essensversorgung nicht mehr so stark steuern wollte.
Zwischenverpflegung	Sortiment	ich glaube da ist jetzt ein etwas lockerer Umgang. Zumindest kann ich das ablesen an dem Programm, was da so steht. Helles Mehl verbacken in Croissants, ein paar Tütchen mit ein bisschen Studentenfuttern und ein paar Riegel die es da gibt, das ist nicht überladen und in meinen Augen auch nicht völlig abwegig, nur auf hoch prozentigen Zucker ausgerichtet, sondern steht in einem normalen Verhältnis.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	B: Die Schulleitung ist im Ganztagsausschuss vertreten, durch die Abteilungsleitung, im Sinne der Delegation ist es so, dass die Ganztagskoordinatorin (anonymisiert), die ist ihnen ja bekannt, auch im Rücksprache mit (anonymisiert) aus der Abteilungsleitung, auch den Ganztagsausschuss moderieren und dazu einladen. Das passiert auch in Rücksprache mit mir, so dass wir da immer wieder Kontakt zu haben und wir messen im Grunde ja das Schulesen täglich.
Ausblick	Ideen	B: Ja, was man da sicherlich als Thema immer wieder im Ganztagsausschuss und mit Beratung, durch Eltern und Schüler im Ganztagsausschuss, auf die Tagesordnung setzen müsste. Die Anfrage von Ihnen hat ich auch als Anlass genommen, hier ein Zwischenfazit zu ziehen. Ich glaube das ist etwas, also Ernährungsbewusstsein ist etwas, was man regelmäßig, das ist eine Lernaufgabe auch, das ist in Familien so, das ist schulisch so, also auch institutionell. Das ist etwas was nie abschließend geklärt ist, sondern was immer wieder vergegenwärtigt werden muss.
Zwischenverpflegung	Meinung	Im Moment sehe ich den Fleischanteil zu hoch und so weiter. Ich esse es selber und bin da auch im Gespräch mit Kolleg*innen und auch mit der Abteilung, so dass wir auch immer selber das auch erproben und dann muss eigentlich Ernährung als Dauerthema immer wieder im Bewusstsein sein, aber nicht im Sinne von Kontrolle, sondern im Sinne von eigentlich auch Genuss und von Spüren, ob es richtig ist und im gesunden Verhältnis steht.
Zwischenverpflegung	Meinung	Zwischenversorgung, würde ich selber als Pädagoge sagen, dass das ne Mischung sein muss, die vertretbar ist und auch gerechtfertigt ist. Wenn da eher das weißere Mehl dabei ist, wenn dort ein Vollkornbrötchen dabei ist, das wird meistens nicht klappen. Obwohl ich mir gar nicht so ganz sicher ist, ob sie da nicht auch so Vollkorn anbieten.

Zwischenverpflegung	Meinung	Also das ist eigentlich ein laufender Prozess, das auch immer wieder zu karikieren, da auch Rücksprache zu halten, das ins Bewusstsein zu holen, die Elternschaft auch abzufragen: "Wie ist es? Wie kommt es zuhause an?". Also von Schulleitungsseite ist es im Prinzip ein andauernder Prozess, den "Bauch" der Schule zu fühlen. Und zu gucken, wo stehen wir und wollen wir da mal wieder ein bisschen was einfordern, sag ich mal.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	in wie weit werden die [Schüler*innen] in diesen Prozess mit einbezogen oder gibt es im Lehrplan verankerten Ernährungsthemen einen Bezug zur Schulverpflegung oder sogar explizit zu dem Kiosk?  B: Den letzten Punkt kann ich nicht genau bestätigen. Natürlich ist es im Lehrplan vorhanden, gerade auch in der Unterstufe, aber auch in oberen Klassen, das weiß ich. Da gehört es auch hin, diese letzte Komponente, das auch wirklich mit dem Caterer zu vernetzen, finde ich eine tolle Idee, das müsste man mal verfolgen und zum Beispiel auch über die Naturwissenschafts-Fachschaft Bio auch mal vernetzen
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	Da gab es ein paar Auffälligkeiten, wo Schüler sich beschwerten und da hatte ich über die Ganztagskoordination angeregt, dass es da ein Gespräch gibt und die Schüler*innen sammeln mal ihre Punkte, sprechen mit der Vorort-Kraft und machen einen Termin wo es einen Austausch gibt. Da haben wir eigentlich einen sehr starken Interesse, ich sage mal im Beschwerdemanagement, auch bei der Essensqualität, im Zweifel zu sagen, da muss ein direkter Kontakt mal sein, ein Feedback, eine Rückmeldung und das dann in einem persönlichen Gespräch zu machen.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	auch im Bereich Sport, wir haben auch Profilkurse Sport, wo Unterricht auch in der Oberstufe stattfindet, auch mit solchen Gesichtspunkten von Sportleistung und inwiefern das mit der Ernährung zu tun hat.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Als Schulleiter hat man die Möglichkeit da auch sehr drauf einzuwirken, was Nachhaltigkeit und Klimaschutz angeht. Da sind wir eine Schule, die da auch weiter auf dem Weg ist, dies nach vorne zu stellen und da geht es natürlich auch um Tierwohl und Fleischanteil in der Küche und da ist man dann schnell bei diesen Themen, die man dann auch mal hinterfragt und sagt: "Mensch, da müssen wir mal drüber reden." Und das curriculare spielt da sicherlich mit rein. Das kann ich aber nicht messen von mir aus, das weiß ich nicht wie stark der Anteil ist und in welcher Qualität im Unterricht, das kann ich so nicht bestätigen.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Das ist natürlich jetzt bei einem konventionellen Caterer, der aber auch mal Bio-Vollkorn Penne macht, sind wir da natürlich ein Stück weit wieder von entfernt. Also der vorherige Bio Caterer hat Gemüse aus der Region und auch Fleisch und so weiter verwertet. Da sind wir jetzt meilenweit wieder von entfernt. Also meilenweit würde ich im politischen Sinne sagen, wenn man von der konventionellen Tierhaltung auf die Bio Tierhaltung guckt, aber das ist hier im Moment nicht einlösbar.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Das ist natürlich jetzt bei einem konventionellen Caterer, der aber auch mal Bio-Vollkorn Penne macht, sind wir da natürlich ein Stück weit wieder von entfernt. Also der vorherige Bio Caterer hat Gemüse aus der Region und auch Fleisch und so weiter verwertet. Da sind wir jetzt meilenweit wieder von entfernt. Also meilenweit würde ich im politischen Sinne sagen, wenn man von der konventionellen Tierhaltung auf die Bio Tierhaltung guckt, aber das ist hier im Moment nicht einlösbar.
Zwischenverpflegung	Nudging	Es gibt sogenannte Nudging Maßnahmen, sagt Ihnen das was?  B: Was ist das genau?
Zwischenverpflegung	Nudging	B: Das ist ja im Grunde so die Präsentation der Dinge. Das finde ich jetzt erstmal noch einen wichtigen Aspekt. Das würde ich auch mitnehmen
Zwischenverpflegung	Nudging	Für die Zwischenversorgung finde ich das noch einmal einen wichtigen Punkt, um nicht solche Supermarkt Psychologie abzubilden. Manchmal ist es vielleicht auch eine Bewusstseinsache
Zwischenverpflegung	Nudging	Das ist ja auch eine ernährungspsychologische Frage wie weit man da lenkt und in wie weit offen präsentiert man und man auch den Schüler*innen die Möglichkeit gibt, da auch nach Genuss zu entscheiden und das finde ich ist ein Thema, was man mit einem Arbeitssegment von Schulcatering nur schwer von Leitungsseite aus bearbeiten kann. Ich glaube das kann man thematisieren, in einem gemeinsamen Bewusstseinsprozess über die Anfrage auch von Eltern, Schüler*innen und Schulseite
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Nehmen Sie einen Unterschied zwischen den Ernährungsweise von jüngeren und älteren Schüler*innen wahr?  B: Kann ich so im Detail nicht sagen. Ich weiß, dass die Jüngeren hier gerne ins Bistro jagen aus dem Unterricht heraus. Und sich da auch versorgen und das finde ich auch gut.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Die älteren Schüler nehmen das auch wahr, aber wir haben hier, wie an anderen Schulen auch, aufichtstechnisch eine eher problematische Situation, so dass dann in der Mittelstufe oder oberen Mittelstufe, das Gelände auch verlassen wird und zum nächsten Penny gelaufen wird. Das muss man schon so sagen. Das ist dann gar nicht die Ernährung selber, oder auch das Angebot, das ist dann eher eine Form von Unabhängigkeit die da praktiziert wird. Dies sehen wir disziplinarisch natürlich problematisch und arbeiten da auch gegen, aber man kann das nicht immer ganz verhindern, dass sich Schüler vom Gelände entfernen. Das hat aber mit der Ernährung selber dann gar nicht was zu tun, sondern mit dem Freiheitsgrad.
Ausblick	Ideen	B: Ich glaube das ist der nächste Schritt. Wir kommen hier gerade aus dem Lockdown heraus. Und da ist erstmal vieles gar nicht möglich gewesen, aber ich glaube das ist eine gute Anregung hier auch mal nächste Schritte zu gehen. Ich meine gespürt zu haben, dass der Caterer auf gesunde Beine kommt und wenn die Zahlen stimmen, kann er auch wieder mehr hier anbieten. Ich glaube da stößt man auf offene Ohren. Das ist eine gute Anregung.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	B: Also Ernährung ist in der sechsten Klasse im NaWi Unterricht Thema. Da lernen die Kinder erstmal überhaupt was sind die Bausteine, was gibt es überhaupt von Kohlenhydrate und sowas und dann im Biologie Unterricht in der Mittelstufe, da kommt das dann nochmal dran ich glaube da ist dann Verdauung und gesundes Essen.
Ernährungsbildung	Curriculare Verankerung und Projekte	Und zum Thema Nachhaltigkeit, wir sind ja eine Klimaschule und die Themen werden zum Teil auch auf Lebensmittel bezogen. Das ist tatsächlich im Politik Unterricht aber auch im Chemie Unterricht auch Thema zum Beispiel beim Thema Erdöl, Erdgas, endliche Ressourcen und Alternativen und so. Das wird in ganz unterschiedlichen Fächern besprochen, in Politik ist zum Beispiel im Abitur ist Nachhaltigkeit ein ganz großes Thema. Da kommt zum Beispiel auch immer das Thema, dass man zum Beispiel weniger Fleisch essen, das ist ja das Klischeehafte. Da guckt man dann mit Oberstufenschülern auch tatsächlich nochmal anders drauf. Die haben ja auch schon ein ganz anderes Wissen, als die Achtklässler, da kann man wirklich super Sachen zur Nachhaltigkeit machen.

Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Und zum Thema Nachhaltigkeit, wir sind ja eine Klimaschule und die Themen werden zum Teil auch auf Lebensmittel bezogen. Das ist tatsächlich im Politik Unterricht aber auch im Chemie Unterricht auch Thema zum Beispiel beim Thema Erdöl, Erdgas, endliche Ressourcen und Alternativen und so. Das wird in ganz unterschiedlichen Fächern besprochen, in Politik ist zum Beispiel im Abitur ist Nachhaltigkeit ein ganz großes Thema. Da kommt zum Beispiel auch immer das Thema, dass man zum Beispiel weniger Fleisch essen, das ist ja das Klischeehafte. Da guckt man dann mit Oberstufenschülern auch tatsächlich nochmal anders drauf. Die haben ja auch schon ein ganz anderes Wissen, als die Achtklässler, da kann man wirklich super Sachen zur Nachhaltigkeit machen.
Zwischenverpflegung	Sortiment	Im Kiosk versuchen wir deswegen auch diese Fairtrade Biolimonade anzubieten, die ist auch durch unsere Schüler entstanden. Die hatte der Caterer so gar nicht im Angebot, da haben die Schüler dann gefragt, ob wir als Fairtradeschule Fairtradeprodukte mit ins Sortiment aufnehmen. Da hat der Caterer dann recherchiert, was es gibt und was man auch ins Sortiment mit aufnehmen könnte. Das ist auch etwas, das immer noch weiterläuft, also die Entwicklung des Bistroangebotes.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Im Kiosk versuchen wir deswegen auch diese Fairtrade Biolimonade anzubieten, die ist auch durch unsere Schüler entstanden. Die hatte der Caterer so gar nicht im Angebot, da haben die Schüler dann gefragt, ob wir als Fairtradeschule Fairtradeprodukte mit ins Sortiment aufnehmen. Da hat der Caterer dann recherchiert, was es gibt und was man auch ins Sortiment mit aufnehmen könnte. Das ist auch etwas, das immer noch weiterläuft, also die Entwicklung des Bistroangebotes.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Wir haben ja auch den Ganztagsausschuss in dem auch Schüler drin sitzen und da ist tatsächlich auch das Kioskangebot Thema geworden und auch gewesen und immer mal wieder, da wird dann thematisiert, ob die Gummibärchen denn wirklich sein müssen und ob es denn eine Bioalternative gibt oder veggie oder sowas.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Das ist dann immer so, dass wir dem Caterer sagen "wir hätten da einen Wunsch, könnt ihr da irgendwie auf uns zukommen?". Das ist manchmal tatsächlich etwas schwierig, weil diese fairtrade und veggie Produkte oft sehr teuer im Einkauf sind. Der Caterer muss natürlich auch Umsatz machen, keine Frage nur deswegen rentiert sich das oft dann nicht, sowas ins Programm aufzunehmen. Also das funktioniert dann einfach nicht und da überlegen wir immer noch und arbeiten weiter miteinander daran.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	Also zwei Schüler sind dabei [im Ganztagsausschuss] und davon ist einer aus Jahrgang fünf oder sechs, der auch in der Nachmittagsbetreuung ist, weil ab Jahrgang sieben ist da niemand mehr und ein älterer Schüler, der dann sozusagen die Schule im Überblick hat und auch schon mal die Wünsche der Älteren repräsentiert auch wenn es zum Beispiel um den Caterer geht und auch nochmal einen anderen Blick hat, da Fünft- und Sechstklässler ja meist noch etwas zögerlicher sind.
Organisation	Vertragliche Vereinbarung	B: Vertraglich weiß ich nicht, ob das extra ist aber es gab einen Verpflegungsvertrag bin ich der Meinung und da beides über den Caterervertrag läuft ist da glaube ich kein Unterschied
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	B: Also als der Caterer neu war hat er uns eine Liste gegeben, auf der stand was er alles anbieten kann und wir haben dann sozusagen drüber geguckt, ob da No-go's dabei sind
Zwischenverpflegung	Sortiment	Wir haben hier ganz normal Gummibärchen im Sortiment, es gibt Cornyriegel und ich meine das ist echt nicht gesund, also wir als Lehrer waren die, die am meisten gesagt haben, dass wir das streichen. Die Eltern haben aber gesagt, dass sie ja sehen was ihr Kind kauft und dass sie zur Not zu Hause ein bisschen gegensteuern können und die Schüler waren so "ja, müssen wir die Gummibärchen denn anbieten, sonst kaufen alle nur noch Süßigkeiten" also selbst die waren sehr kritisch. Wir haben es dann erstmal laufen lassen und ich glaube der Caterer bietet gar nicht alles an, was er könnte. Cookies waren jetzt irgendwann mal neu, am Anfang gab es Muffins, jetzt gibt es Schokocookies. Also sie verändern das immer mal wieder es gibt immer mal wieder etwas Neues und die Küchenchefin guckt dann was gut läuft und was nicht. Also das war schon in Absprache mit uns und wenn wir jetzt gesagt hätten, dass Gummibärchen gar nicht möglich sind hätte er die auch nicht angeboten
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	Cookies waren jetzt irgendwann mal neu, am Anfang gab es Muffins, jetzt gibt es Schokocookies. Also sie verändern das immer mal wieder es gibt immer mal wieder etwas Neues und die Küchenchefin guckt dann was gut läuft und was nicht. Also das war schon in Absprache mit uns und wenn wir jetzt gesagt hätten, dass Gummibärchen gar nicht möglich sind hätte er die auch nicht angeboten. Da hätten wir noch mehr Einfluss drauf nehmen können, weil im Ganztagsausschuss keine Diskussion darüber stattgefunden hat und sich auch niemand beschwert hat, dass es nicht angemessen ist. Es sind ja auch nur kleine Gummibärchentüten.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Also zum Beispiel die Gummibärchen und Cornys gibt es in jeder Pause, aber in den ersten zwei Pausen werden wird hauptsächlich Gebäck gekauft und erst zur dritten Pause hin werden dann die Süßigkeiten mehr gekauft. Das kriege ich auch in meiner Pausenaussicht häufig so mit und wirklich erst, wenn der Rest auch ausverkauft ist. Dann stehen viele Schüler da, die gerne noch eine Laugenstange gekauft hätten, die es dann nicht mehr gibt, also nehmen sie eine Tüte Gummibärchen. Also vielleicht wir dadurch mehr Süßkram gekauft, aber das ist dem geschuldet, dass wir halt fairtrade sind und sagen wir wollen am Ende des Tages nichts weg schmeißen deswegen wollen wir ja, dass es am Ende des Tages ausverkauft ist. Das ist ein großes Diskussionsthema für Schüler - es ist manchmal nicht genug da, aber uns ist es lieber so als dass wir etwas weg schmeißen müssen. Also ich glaube es wird gut gekauft aber nicht weil ich mich aktiv dafür entscheide, sondern eher als Notlösung.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	B: Das weiß ich ehrlich gesagt nicht so genau, ich kann mir nicht vorstellen, dass die nicht gut ankamen. Bei manchen Sachen ist es auch der Preis, dass die Schüler sich denken der Wrap kostet um die zwei Euro, was ja auch klar ist, aber dann nehmen sie lieber die Laugenstange, die nur einen Euro kosten.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	B: Das weiß ich ehrlich gesagt nicht so genau, ich kann mir nicht vorstellen, dass die nicht gut ankamen. Bei manchen Sachen ist es auch der Preis, dass die Schüler sich denken der Wrap kostet um die zwei Euro, was ja auch klar ist, aber dann nehmen sie lieber die Laugenstange, die nur einen Euro kosten.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	vor allem bei den Oberschülern, wenn sie wissen, dass sie zu Penny rüberlaufen können und da kostet sie die Laugenstange irgendwie vierzig Cent und man kann sich noch was dazu kaufen und dann kostet es immer noch nur 1,50 Euro. Gut, dass können die Mittelstufenschüler nicht, weil sie die Schule nicht verlassen dürfen, aber das ist zum Beispiel ein großes Problem - je älter sie werden, desto weniger kaufen sie bei uns im Bistro. Auch ein Fazit bei uns an der Schule. Es ist ja auch cool vom Schulgelände gehen zu dürfen.
Zwischenverpflegung	Sortiment	B: Ja, gute Frage. Warum wir kein Obst anbieten, weiß ich nicht. Der alte Caterer hatte das immer, der hatte immer ein paar Bananen und Äpfel da liegen. Es ist jetzt auch glaube ich gar nicht groß probiert worden.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	dieses Thema, dass man so einen Salat to-go hat, das kaufen die Leute glaube ich nicht. Es gibt zum Mittagessen ja einen kleinen Salat, das ist gerade erst neu.

Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	dieses Thema, dass man so einen Salat to-go hat, das kaufen die Leute glaube ich nicht. Es gibt zum Mittagessen ja einen kleinen Salat, das ist gerade erst neu.
Zwischenverpflegung	Nachhaltigkeit	Das Problem dabei ist aber auch die Verpackung. Sobald man etwas in Glasschüsseln herausgibt, dürften die Kinder die Mensa nicht mehr verlassen, weil diese Schüsseln sonst natürlich auf dem ganzen Schulgelände zu finden sind, nur nicht da wo sie hingehören.
Zwischenverpflegung	SuS-Beteiligung	I: Das Initiative der Schüler, von der Sie bisher sprachen bezog sich ja vor allem auf das Sortiment, gab es auch schon eine Initiative den Schülern gegenüber? Dass der Caterer da etwas Unterstützung bekommt?  B: Weiß ich gar nicht. In der Zwischenverpflegung war sowas glaube ich noch nie groß Thema, also dass sie zum Beispiel gesagt haben, man solle nicht nur das Salamibrötchen kaufen sondern auch mal etwas vegetarisches. Am Kiosk gibt es ja auch ganz unterschiedliche Variationen der Brötchen. Nein also, ich glaube nicht dass es bisher ein Thema war. Beim Mittagessen ist es tatsächlich eine andere Diskussion, dass es zur Zeit nur einmal die Woche Fleisch gibt, also dass es zu wenig Fleisch gibt.
Organisation	Vertragliche Vereinbarung	Ich bin der Meinung, dass es für das Kioskangebot keine Vorschriften gibt. Deswegen gibt es ja auch Franzbrötchen, also ich meine der Zuckeranteil ist ja super hoch und das ist weder bio noch gesund.
Zwischenverpflegung	Sortiment	In dem Fall ist das Kioskangebot nicht nachhaltig und nicht das gesündeste Essen. Auch eine Laugenstange ist nicht wirklich gesund. Das ist auch Weißmehl und alles.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Jahrgang fünf und sechs sind bei uns auch noch die besten Esser, weil sie das Mittagessen auch als Essen aus den Grundschulen noch so kennen, da essen alle Kinder zusammen zum Mittag und je älter sie werden umso weniger wird es. Manchmal kommt es dann dazu, dass die älteren in der Oberstufe dann wieder froh sind, etwas warmes zum Mittagessen zu bekommen. Gerade die Jungs, wenn man einen langen Schultag bis 16:00 oder 17:00 Uhr.
Jugendliche Esskultur	Konsumverhalten SuS	Jahrgang fünf und sechs sind bei uns auch noch die besten Esser, weil sie das Mittagessen auch als Essen aus den Grundschulen noch so kennen, da essen alle Kinder zusammen zum Mittag und je älter sie werden umso weniger wird es. Manchmal kommt es dann dazu, dass die älteren in der Oberstufe dann wieder froh sind, etwas warmes zum Mittagessen zu bekommen. Gerade die Jungs, wenn man einen langen Schultag bis 16:00 oder 17:00 Uhr.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	wir sind ja unter eintausend Schüler und davon essen pro Tag, glaube ich 150 Schüler zu Mittag. Der Caterer macht bei uns auf jeden Fall das Geschäft mit dem Bistro, nicht mit dem warmen Mittagessen.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Der Caterer macht bei uns auf jeden Fall das Geschäft mit dem Bistro, nicht mit dem warmen Mittagessen. Das ist für die Schüler auch einfacher. Sie müssen vorher nichts buchen, sie können es entweder mit der Mensakarte bezahlen, wenn Geld drauf ist oder sie bezahlen es bar. Das funktioniert beim warmen Mittagessen nicht und da gibt es dann, glaube ich tatsächlich Unterschiede.
Zwischenverpflegung	Meinung	Ich glaube, als Schule kommt man mit einem Kiosk weiter, als nur mit warmen Mittagessen. Also wenn man sich zwischen einem von beidem entscheiden müsste, würde man mit dem Kiosk glaube ich mehr Menschen glücklich machen, als mit dem warmen Essen. Weil selbst die Kleinen, die es noch kennen dann halt die Laugenstange oder ein Brötchen kaufen würden, wenn es das warme Essen nicht mehr gäbe. Aber andersum würden glaube ich nicht mehr Menschen Mittagessen, wenn es den Kiosk nicht geben würde. Aber als Ganztagschule ist man ja dazu verpflichtet ein warmes Mittagessen anzubieten. Aber wenn man die Wahl hätte, müsste man sich am Kiosk dann auch anders aufstellen, wenn es das warme Mittagessen nicht gäbe.
Ausblick	Wünsche	persönlich würde ich mir auch ein gesünderes Angebot wünschen und bei mir dürfte es zum Beispiel keine Süßigkeiten geben. Weil ich denke da dann auch viel weiter, die Schüler bewegen sich heutzutage immer weniger, sie sitzen viel mehr an digitalen Endgeräten etc. Ich persönlich hätte gerne mal wieder sowas wie einen Milchreis, aber als Nervennahrung hole ich mir auch mal ganz gerne einen Cookie. Mein Geschmack sind oft die Brötchen nicht, weil es oft auch kein gutes Körnerbrötchen ist sondern ein helles Brötchen oder ein heller Bagel oder sowas. Ich wüsste jetzt ansonste nichts. Auch die Getränke sind vielleicht noch fragwürdig, da ist fast überall Zucker drin, auch wenn es bio ist, aber sonst wüsste ich jetzt so spontan nichts.
Jugendliche Esskultur	Alternative zum Mittagessen	B: Die Kolleginnen und Kollegen sollen auch zwischendurch in Ihren Freistunden vorbeigehen können und sich [im ehrenamtlichen Kiosk] was holen, wenn sie hier im Hauptgebäude sind. Aber wir haben gesagt die ersten beiden Pausen, da hat der Schulkiosk geöffnet und in der Mittagspause um 13:15 Uhr da eben nicht mehr.
Jugendliche Esskultur	Alternative zum Mittagessen	I: Hat der Kiosk parallel zum Mittagessen geöffnet? B: Ja, viele können sich auch kein Mittagessen leisten. Das sind dann auch Vollzahler, oder manche wollen auch gar nicht in der Schule Essen, weil sie vielleicht um 13 Uhr Schuleaus haben und dann nach Hause gehen und da essen. Erfahrungsgemäß essen aber die Kinder im Ganztage zu Mittag und wollen sich aber auch vielleicht noch einen kleinen Snack am Kiosk holen oder etwas zu Trinken. Aber die Ausgabe ist immer getrennt, damit die Schüler, die warm essen wollen nicht in der Schlange vom Kiosk warten müssen.
Organisation	Produkteinschränkungen/ Vorgaben	Das gilt nur für die weiterführenden Schulen und da gibt es dann Vorgespräche mit den Schulleitungen, in denen wir unsere Kioskartikel einmal zeigen und da hatten wir das jetzt im letzten Schuljahr, dass der Schulleiter gestrichen hatte, was er nicht haben möchte und das verkraften wir dann auch.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Wir haben jetzt nicht nur süße Sachen, sondern auch gesunde Sachen Couscous Salate haben wir zum Beispiel in anderen Schulen oder verschiedene Salate, oder auch mal Knabberrohkost mit einer Creme oder einem Quarkdip und wir sagen den Schulleitungen natürlich auch, dass wenn wir Dinge nicht verkaufen, die sich die Schüler wünschen, dann einfach zu Rewe oder was in der Nähe ist gehen. Also wenn wir jetzt kein Schokocroissant verkaufen, dann holen sie es sich bei Netto. Da ist es auch in einem gewissen Interesse der Schule, dass die Schülerinnen auf dem Gelände bleiben und es nicht verlassen. Deswegen ist es ein gesunder Mix aus ungesunden und gesunden Sachen.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Wir haben jetzt nicht nur süße Sachen, sondern auch gesunde Sachen Couscous Salate haben wir zum Beispiel in anderen Schulen oder verschiedene Salate, oder auch mal Knabberrohkost mit einer Creme oder einem Quarkdip und wir sagen den Schulleitungen natürlich auch, dass wenn wir Dinge nicht verkaufen, die sich die Schüler wünschen, dann einfach zu Rewe oder was in der Nähe ist gehen. Also wenn wir jetzt kein Schokocroissant verkaufen, dann holen sie es sich bei Netto. Da ist es auch in einem gewissen Interesse der Schule, dass die Schülerinnen auf dem Gelände bleiben und es nicht verlassen. Deswegen ist es ein gesunder Mix aus ungesunden und gesunden Sachen.

Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Wir haben jetzt nicht nur süße Sachen, sondern auch gesunde Sachen Couscous Salate haben wir zum Beispiel in anderen Schulen oder verschiedene Salate, oder auch mal Knabberrohkost mit einer Creme oder einem Quarkdip und wir sagen den Schulleitungen natürlich auch, dass wenn wir Dinge nicht verkaufen, die sich die Schüler wünschen, dann einfach zu Rewe oder was in der Nähe ist gehen. Also wenn wir jetzt kein Schokocroissant verkaufen, dann holen sie es sich bei Netto. Da ist es auch in einem gewissen Interesse der Schule, dass die Schülerinnen auf dem Gelände bleiben und es nicht verlassen. Deswegen ist es ein gesunder Mix aus ungesunden und gesunden Sachen.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	I: Sie haben gerade den Couscous-Salat, Obst und Gemüse angesprochen. Sowas hatte ich an dieser Schule jetzt nicht gesehen. Warum wird sowas an der Schule nicht angeboten? Und wieso und wie klappt es an anderen Schulen?  B: Also wir haben es am Anfang angeboten, aber es wurde einfach nicht angenommen. Wir hatten da auch Schälchen mit Gemügesticks und Kräuterquark. Das haben wir über einen längeren Zeitraum ausprobiert, auch Coucous-Salate und sowas angeboten. Wir haben auch belegte Brötchen, die nicht so gut weg gehen wie Laugenbrötchen oder Käsestangen, oder wie ein Schokocroissant oder Franzbrötchen. Wir können zwar gesunde Sachen anbieten, aber wir können sie ja nicht zwingen und produzieren dann eher für die Mülltonne, deswegen haben wir es dann gelassen.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	I: Sie haben gerade den Couscous-Salat, Obst und Gemüse angesprochen. Sowas hatte ich an dieser Schule jetzt nicht gesehen. Warum wird sowas an der Schule nicht angeboten? Und wieso und wie klappt es an anderen Schulen?  B: Also wir haben es am Anfang angeboten, aber es wurde einfach nicht angenommen. Wir hatten da auch Schälchen mit Gemügesticks und Kräuterquark. Das haben wir über einen längeren Zeitraum ausprobiert, auch Coucous-Salate und sowas angeboten. Wir haben auch belegte Brötchen, die nicht so gut weg gehen wie Laugenbrötchen oder Käsestangen, oder wie ein Schokocroissant oder Franzbrötchen. Wir können zwar gesunde Sachen anbieten, aber wir können sie ja nicht zwingen und produzieren dann eher für die Mülltonne, deswegen haben wir es dann gelassen.
Jugendliche Esskultur	Akzeptanz (der SuS)	Wir bleiben da natürlich dran und versuchen auch mal ein bisschen mit den Schülern zu reden, aber aufzwingen kann man es nicht und das ist auch nicht unsere Aufgabe. Die Erziehungssache müssen die Eltern übernehmen und wir können als Caterer sagen, dass wir auch gesunde Sachen anbieten aber das muss dann auch angenommen werden.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	Wir treffen uns jährlich zwei oder drei Mal mit den Mensaausschüssen und tauschen uns aus.
Organisation	Kommunikation Schule/ Caterer	An dieser Schule bin ich im engen Austausch mit der Ganztagskoordination und bekomme daher auch Rückmeldungen, was bei den Schülerinnen und Schülern gut ankommt und was nicht gut ankommen.
Zwischenverpflegung	Produktion	B: Alles was am Kiosk verkauft wird, wird vor Ort produziert. Das hat damit zu tun, dass es frischer ist und unsere Zentralküche kann das nicht auch noch übernehmen, die ganzen Sachen zu übernehmen. Also die Brötchen belegen sie vor Ort und backen die laugenstangen auf und sowas.
Zwischenverpflegung	Wirtschaftlichkeit	Aber sagen wir mal, wenn man nur auf das Mittagessen bestehen würde und keinen Kiosk führt, dann müssten tatsächlich sehr viele Schüler zum Mittagessen kommen, damit sich so ein Standort lohnt überhaupt rentiert. Wir verdienen auch an dem Kiosk Geld und das gleicht dann ein bisschen das Mittagessen aus.
Zwischenverpflegung	Begründung (des aktuellen Sortiments)	Wenn wir jetzt nur gesunde Sachen hätten, wüsste ich gar nicht, ob das so funktionieren würde. Ich weiß von anderen Schulen, dass es funktionieren kann. Da kommt dann auch mal ein Schwarzbrot gut an, das haben wir an dieser Schule auch mal versucht. Ein Schwarzbrot mit Käse, aber das hat keiner angenommen.
Ausblick	Ideen	B: Ja, ich finde es sollte mehr im Unterricht thematisiert werden und vielleicht auch einmal mal Filme dazu geschaut werden, dazu gibt es ja ganz viele gute Dokumentationen und vielleicht könnten die Lehrer das mal aufgreifen um mit den Schülern darüber zu sprechen. Viele Kinder heutzutage wissen gar nicht was eine Zucchini ist oder eine Auberginde, das kennen die gar nicht und das ist schon traurig wenn sie sowas nicht kennen oder einschätzen können wie gesund allgemein Gemüse ist. Also ich brauche da nicht mit einem Gemüseauflauf ankommen, wenn sie das Gemüse nicht kennen, das da drin ist. Sowas muss auch von zu Hause weitergegeben werden, sowas kann nicht zu lasten der Caterer gehen. Wir kochen und wir geben es raus, aber wenn die Kinder es nicht essen, weil es Gemüse ist sind wir die Ersten auf die es zurück fällt. Aber es fängt schon bei der Erziehung zu Hause an.
Ernährungsbildung	Bezug zur Schulverpflegung	B: Nein, also die Schüler kommen jetzt nicht dahin und fragen aber es gibt Feedbackbögen, die werden im Unterricht mit dem Lehrer ausgefüllt und an uns zurück gegeben. Aber, dass die Schüler es wirklich thematisiert haben und dahin gekommen sind und sich alles angeguckt haben, das gab es bis jetzt nicht.

1 Schule A - Interview Verpflegungsverantwortliche Person

2 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

3 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

4 I: Interviewende Person

5 B: Interviewte Person

6 \*\*\*

7 I: Es wäre schön, wenn Sie kurz erzählen, was Sie an der Schule mit dem Thema Ernährung bzw. Verpflegung zu tun haben und wo Ihre Berührungspunkte sind,

8 B: Ich koordiniere die Schulverpflegung an der Schule. Das heißt ich habe ein Projekt mit ins Leben gerufen, wo die Schüler für die Schüler kochen, also jede Woche kocht eine Klasse für die gesamte Schule. Das wird begleitet von einer theoretischen Einheit zur gesunden Ernährung. Ich kümmere mich darum, dass alles läuft, gebe die Materialien raus. Im Prinzip haben die Klassenlehrer damit keine extra Arbeit. Wir haben aber an der Schule eine Kooperation mit dem Kiosk. Also der Caterer extern. Also die Essensausgabe, von dem Essen das produziert wird, läuft über die Externen, also über den Caterer. Ich bin im Vorstand des Mensaver eins, der Mensaver ein beschäftigt sozusagen den Koch der Schule und die Küchenhilfe, die wir brauchen um mit den Schülern dieses Projekt durchzuführen und das trägt sich selber.

9 Und dann gibt es noch den Mensabeirat, da bin ich auch im Vorstand, das ist die unabhängige Lehrer, Schüler und auch Externe, die dann noch einmal einen Blick darauf haben was ist gewünscht in Punkto Ernährung und Schulverpflegung. Was ist gewünscht für den Kiosk, was kann da verbessert werden und da haben auch schon viele Gespräche mit dem Kiosk stattgefunden von dieser ganz ungesunden was sich gut verkaufen lässt Geschichte weg, hin zu etwas, ja gesünderer Ernährung, weil wir ja auch eine Sportbetonte Schule sind.02:16

10 I: Und abgesehen von diesem Projekt, wird da Ernährungsbildung oder sowas wie gesunde Ernährung, "was habe ich für einen Kalorienverbrauch" etc., wird das noch in anderen Unterrichtsfächern dann trotzdem eingebracht, oder findet das dann abgekoppelt in dem Projekt statt?

11 B: Das Ding ist ja, dass es gar nicht mehr so im Rahmen des Lehrplans ist. Also man könnte es irgendwo unterbringen, aber das ist so gesehen nicht vorgesehen, gerade in höheren Klassen ist das so eng bepackt mit Naturwissenschaften und anderen Themen, dass es gar nicht möglich ist, sich so intensiv darum zu kümmern. Darum hat jede Klasse eine Woche pro Schuljahr, in der es sich wirklich nur darum dreht. Also Jahrgang fünf macht zum Beispiel regionale und saisonale Ernährung, Jahrgang sechs Ernährungstypen oder -formen. Also Vegetarier oder Veganer oder Allesesser oder auch Muslime, also alle möglichen Essensformen und wie man trotzdem darauf achtet, wie man sich trotzdem gesund ernährt, dass keine Mangelernährung auftritt und das auch Leute, die alle essen mangelernährt sein können. Also sowas und dann steigt es jede Klassenstufe immer hoch bis Jahrgang elf, in der sie sich mit verschiedenen Themen beschäftigen. Jahrgang zehn ist dann auch die Frage Food Blog, Zusatzernährung, Proteine, Nahrungsergänzungsmittel, Diätsachen Es beschäftigt sich im Prinzip jede Klasse eine Woche pro Jahr damit, was schon deutlich mehr ist, als im Stundenplan vorgesehen.

12 I: Und das ist dann aber die Woche in der jeweils die andere Hälfte bei dem Projekt mitmacht, oder ist das separat davon?

13 B: Genau. Nein, das ist die Woche. Der Ablauf ist so, die Schüler werden geteilt in zwei Gruppen und eine Gruppe ist dann immer in der Küche damit nicht die gesamte volle Klassenstärke in der Küche ist und die andere Gruppe hat in dieser kleinen Konstellation diesen Theorieunterricht. Also es ist dann

relativ intensiv.

- 14 I: Okay, das war so ein bisschen der Rahmen, wie das Thema Ernährung grundsätzlich an der Schule thematisiert wird. Ich würde dann einmal übergehen zu dem organisatorischen Teil der Verpflegung und die Organisation des Mittagessens hatten Sie ja gerade auch schon ein bisschen erklärt, dass die Schüler mit dem Koch zubereiten und über den Caterer verkauft wird. Warum ist es denn so, dass die Zwischenverpflegung da nicht mit integriert ist?
- 15 B: Weil der Caterer sonst überhaupt gar keinen Anreiz hätte unser Caterer zu sein.
- 16 Und wir sind noch nicht so weit das komplett selber zu machen, also wir bräuchten ja eine komplette Vollzeitstelle, die sich dann um die Chipausgabe, Abrechnung und sowas alles kümmerst und das können wir momentan nicht leisten. Also brauchen wir noch diesen Caterer der das Essen ausgibt. Die haben auch Gewinn dadurch, obwohl wir nur für ein wenig mehr als die Produktionskosten verkaufen. Momentan ist es sogar ziemlich genau zu den Produktionskosten, weil die Preise gestiegen sind. Da müssen wir neu verhandeln, aber da gucken wir halt so, dass wir uns selber tragen und trotzdem sind wir immer noch teurer als irgendwelche Massenproduktionen und der Kompromiss davon, ist dass sie sich irgendwie noch finanzieren können und den Kiosk betreiben06:52.
- 17 Weil wenn wir das auch noch mitmachen, haben sie sozusagen keinen Anreiz mehr07:00 .
- 18 I: Wenn ich das richtig verstanden habe, ist der Deal mit dem Caterer: er kümmert sich um die ganzen Abrechnungs- und Buchhalterischen Sachen des Mittagessens und dafür hat er on top die Produktion und Beschaffung für die Zwischenverpflegung erhalten, aber das Sortiment ist schon auch durch die Schule reguliert.07:34
- 19 B: Durch den Mensabeirat. Also wir haben vor ca. 3-4 Jahren den Mensabeirat gegründet. Das war ein Jahr nachdem das Projekt gestartet ist und wir nehmen Einfluss darauf, was an der Schule verkauft werden soll und was nicht. Weil es ist kein ganz freier Kiosk, sondern ein Schulkiosk. Also müssen wir gucken, dass wir für die Interessen der Schüler sprechen.08:03 Also im Interesse der Schüler, nicht für die Interessen der Schüler, weil das sind durchaus zwei unterschiedliche Dinge. Unsere Schulsprecher hatten sich dieses Jahr zum Beispiel wieder mehr Pizza und Burger gewünscht. Aber wir wollen halt gucken, dass sie sich in der Zwischenverpflegung und auch, wenn sie kein Mittagessen haben, nicht mit Süßigkeiten wie Chips und anderen Sachen vollstopfen können, sondern auch gesunde Alternativen haben bzw. nicht nur Alternativen haben sondern das es einfach nur gesunde Sachen gibt 08:42\ . Und das läuft auch sehr gut.
- 20 I: Und woran oder was sind die Kriterien für das gesunde Mittagessen und damit auch für eine gesunde Zwischenverpflegung? Woran orientiert sich das der Mensabeirat?
- 21 B: An dem DGE Standard für die Schulverpflegung.
- 22 I: Also haben Sie quasi die Empfehlungen der DGE als Forderung oder Vereinbarung an den Caterer gegeben, nach dem er sich bezüglich seine Angebots auch richten soll?
- 23 B: Ja und an die Lebensmittelampel, also keine oder möglichst keine roten Lebensmittel, sondern viel grün und manchmal auch gelb. Nur grün geht halt meistens nicht. Aber zum Beispiel dürfem er keine zuckerhaltigen Softdrinks verkaufen und auch zuckerhaltige Eistees und andere Getränke mit zu hohem Zuckeranteil dürfen nicht mehr im Sortiment sein. 09:46 Oder so Salz und Fetthaltige Sachen, also alles was "rot" in der Lebensmittelampel ist und völlig aus der DGE Empfehlung rausfällt darf nicht angeboten werden.
- 24 I: Und gibt dann regelmäßige Treffen mit dem Caterer, in denen man sich dann nochmal abspricht welche Produkte gut oder schlecht laufen, kann man da nochmal was ändern oder passiert das quasi auf Zuruf, wenn man zum Beispiel selbst mal am Kiosk einkauft, oder findet da wirklich einen regelmäßigen Austausch statt?10:17

- 25 B: Also der Caterer und ich treffen uns in kleiner Runde so vier Mal im Jahr ungefähr. Dann gibt es die größere Runde mit dem Mensabeirat, der trifft sich aber nur ein Mal im Jahr. Das sind dann aber alle, das ist eine Großversammlung die findet jetzt wieder im März statt und da wird natürlich viel drüber gesprochen und richtig Beschlüsse darüber gefasst, was wir wollen und wie es weiter gehen soll. Es gab letztes Jahr den Beschluss was mit dem Sortiment des Kiosk passieren soll und diese Kontrollen über das Jahr 2021 gab es regelmäßig darüber, was bisher schon stattgefunden hat und wir haben jetzt dem Caterer nicht gesagt er muss nicht alles weg schmeißen. Also er durfte noch alles abverkaufen und dann war aber auch Schluss. Wir versuchen immer einen Weg zu finden, der für Caterer und Schule gehbar ist. Wir wollen ihn jetzt auch nicht raus schmeißen.
- 26 I: Haben Sie ein Produktbeispiel dafür, was jetzt bei den letzten Gespräche aus dem Sortiment genommen wurde, weil es nicht ins Konzept passt? Abgesehen von den zuckerhaltigen Getränken11:41
- 27 B: Ja, von diesen Zuckerwassern abgesehen war das andere der Verpackungsmüll. Wir wollen komplett von Einwegverpackung weg. Wir sind halt auch in der Schulverpflegung nachhaltig und das hat auch auf den Kiosk zuzutreffen. Keine Plastikbecher mehr, die mussten komplett abgeschafft werden. Auch Plastikbesteck, wie Plastiklöffel, gibt es gar nicht mehr. dafür gibt es jetzt Pfandbecher und Pfandchips und Metalllöffel die rausgegeben werden. Schokobrötchen, Eiscreme musste abgeschafft werden. Die gesund belegten Brötchen sind viel viel mehr geworden und die werden auch besser abverkauft dadurch und Wraps mit Fetakäse in diesen Dönerpackungen zum mitnehmen zum Beispiel war sehr gut und so Kartoffelecken, die aber ein reines Tiefkühlprodukt sind, die frittierten, wo man denkt Oh ja, ist ja gesund ist Kartoffell aber wenn man sich das mal anguckt, ist das sowas rot. Da haben wir auch gesagt, sowas nicht, weil die Schüler denken Oh ja, das ist nahrhaft! Und dabei ist das sowas wie Chips oder Pommes . Und da haben wir gesagt, es gibt die auch in etwas besser und wenn es sowas geben soll, dann eben gebacken und nicht frittiert. Und es einfach Alternativen gibt, die ein Stück besser sind, als das was da war und das hat schon gut funktioniert .
- 28 I: Und haben die Schülerinnen und Schüler auch die Möglichkeit, auf das Sortiment Einfluss zu nehmen? Sind die vielleicht auch im Mensabeirat vertreten? In höheren Klassen?
- 29 B: Genau, die Schulsprecher sind im Mensabeirat und die Schulsprecher treffen sich regelmäßig, einmal im Monat mit den Schülern aus jeder Klasse und jedem Jahrgang. Pro Klassenstufe sind es zwei und immer wenn sie sich versammeln, gerade auch vor den Mensabeirattreffen wird abgefragt . Dass sie sich darüber Gedanken machen, was sie möchten und auch im Bezug auf die "Gesunde Schule" und das war ganz interessant, weil sich das Schulsprecherteam letztes Jahr noch sehr für gesunde Ernährung eingesetzt hat und dafür dass gesunde Sachen auch verkauft und angeboten werden und die jetzigen sind gerade neu im Amt und sagen "Nein wir wollen wieder mehr..." also wir müssen gucken, dass wir jetzt mit denen eine Weile arbeiten, bis sie auch auf die Idee kommen vom Vorjahr. Aber die Schüler sprechen insofern mit und die Eltern können sich durch den Elternrat auch zu Wort melden, was sie gerne hätten.
- 30 I: Und den, ich sage mal "fachlichen Input" dazu, was dann die "Gesunde Schule" ausmacht, und was sich dafür eignen würde, wird dann im Rahmen der Theoriewoche des Projekts besprochen? Oder finden dann, wenn man weiß, OK es steht langsam wieder an, die Umfragen gehen wieder los, nochmal separate Gespräche statt?
- 31 B: Manche läuft nebenher, wie immer, aber die richtige Ernährungsbildung findet in dieser Woche statt. Und da sich das jedes Jahr wiederholt, hat es auch so eine Art Anker-Effekt.
- 32 I: Ich hatte bei meiner Besichtigung noch gesehen, dass es viele belegte Brötchen gab und überall war noch Gemüse mit drauf und habe auch gesehen, dass keine Süßigkeiten abverkauft wurden. Ich kann mich jetzt leider nicht mehr daran erinnern, wie hoch der Verkaufstresen ist, ich hatte nur gesehen, dass der Obstkorb oben, zwar frei zugänglich für die Kinder ist und sie nicht extra danach fragen muss, aber dass er sehr hoch aber zugleich sehr präsent platziert ist, und weil das eine klassische Nudging-Maßnahme ist, also eine Maßnahme um Kinder bei der richtigen Auswahl zu helfen, habe

ich mich gefragt, ob sowas auch dabei bedacht wurde, also dabei, dass die frisch belegten, gesünderen Brote und Brötchen nach vorne in die Anrichte gepackt wurden, dass das Obst auf der Anrichte relativ präsent steht. Dass da auch entweder von Ihrer Seite, oder seitens des Caterers ein bisschen darauf präsentiert wird, oder steht da, ganz blöd gesagt, kein Konzept hinter?

33 B: Von uns aus steht da kein Konzept hinter. Das organisiert der Caterer und seine Angestellten. Ich glaube, wo was steht hat ein bisschen was damit Routine zu tun. Also dass die Angestellten möglichst schnell hingreifen und abverkaufen können, denn die Pausen sind, seitdem die Kohortentrennung aufgehoben wurde relativ turbulent wieder, das heißt es geht alles Zack zack zack, die Kinder stehen da, möglichst ohne zu drängeln, also es muss für das Personal leicht greifbar sein. 17:28

34 Mir ist aufgefallen, dass sie keine Registrierkasse haben, das heißt es geht alles in eine kleine Barkasse, wo ich mich auch schon gefragt habe, wie das mit der Zwischenverpflegung läuft, weil der Mensaverein (für die Mittagsverpflegung) eine Registrierkasse haben und für für das Mittagessen läuft es auch über das Chipverfahren, also über das Computerprogramm, das immer genau bucht, wer was bestellt. Aber der Caterer macht das anders.

35 Klar, fürs Mittagessen können wir vorgeben, wie der Teller präsentiert werden muss, oder zwei Teller, also wie viel und welche Komponenten aber für die Präsentation des Kioskangebots haben wir nicht so viel Einfluss drauf.

36 I: Und zu dem Angebot nochmal, ich habe in Erinnerung, dass es Mittags ein anderes Angebot als Vormittags gab. Ich habe mir die Auslage morgens angeschaut, ich glaube so gegen 9\ . Sie sagten gerade schon, dass Wraps angeboten werden. Werden da auch kleine Salate, oder Coucou-, Nudelsalate oder Blattsalate in Schüsselchen angeboten? Oder ist es wirklich viel einfach "auf die Hand"?

37 B: Der Mensabeirat hat sich gewünscht, dass diese Pfandbecher besser laufen, ich würde sagen ca. ein Viertel der Kinder hat Pfandchips, nicht alle, aber damit können sie diese Becher einlösen. Dann hatten wir auch schon besprochen, dass das Angebot attraktiv sein muss nicht nur, dass sie sich damit einen Tee, Kakao oder Müsli holen können, sondern, dass da was attraktives drin sein müsste. Seitens des Caterers kommt dann immer, die machen das, bereiten es vor und wenn es nicht gekauft wird muss es dann entsorgt werden und dass da nicht so die Nachfrage ist. Weil sich wenig Schüler dort, oder draußen, mit einem Löffel hinstellen und das dann löffeln. Aber wir versuchen weiterhin auf den Caterer einzuwirken, dass es vielleicht doch, und sei es in kleinen Mengen, anbietet weil es viele Möglichkeiten gibt sowas zu machen. Einige Kinder kennen das auch von zu Hause. 20:03

38 Salate gibt es immer zum Mittagessen dazu und da wäre auch die Hoffnung, dass da noch was kommt. 20:12

39 I: Und das heißt die Pfandbecher sind dann normale Kaffeetassen?

40 B: Das sind Schulbecher, also mit dem Schullogo bedruckte Becher. Das sind so Becher und die würden dann ausgegeben werden mit Cornflakes oder Couscous, oder was auch immer sie dann vorbereitet haben. Und dann entweder mit einer Gabel oder Löffel dazu und wenn man den, samt Besteck, wieder zurück bringt dann bekommt man den Chip wieder. Das haben wir gemacht um Müll zu vermeiden, wir wollten keine Einmalverpackung und wir wollten weg von den Glasschälchen, weil es gibt eine unglaublich große Anzahl Schüler, die sie ganz vorbildlich zurückbringen und dann gibt es immer die, die das nicht machen, und das sind zwar wenige aber Glasschälchen vor dem Gebäude liegen zu haben mit ansammelnden Inhalten ist dann halt schwierig. Gerade auch wegen der Hygienebestimmungen und im schlimmsten Fall Glasscherben auf dem Schulhof und da haben wir gesagt, dass wir dieses Pfandsystem einführen.

41 I: Und die Quintessenz der Geschichte ist, dass die Nachfrage seitens der Schülerinnen nicht so hoch ist?

42 B: Was sich daraus als Problem ergeben hat, ist, dass der Caterer nicht wirklich mehr anbietet, weil er meint er hätten zu wenig Schüler Interesse daran. Also es haben zu wenig Schüler einen Pfadchip. Aber das ist eine Art Teufelskreis, weil wenn nicht genug attraktive Sachen angeboten werden,

welche Schüler mit Pfandchip möchte denn dann was kaufen?

43 I: Dann kauft niemand den Pfandchip..

44 B: Ja, also ich hoffe das kommt ins Rollen.

45 I: Okay, wir sind schon fast am Ende des Interviews, ich habe zwischendurch schon ein bisschen rausgehört und würde gerne wissen, ob es irgendetwas gibt, was Sie ändern würden, wenn es sofort umgesetzt werden könnte? Und natürlich auch funktionieren würde? Haben Sie da eine Idee, was das sein könnte? Ich habe schon rausgehört: ein nachhaltigeres Angebot, mehr gesunde Produkte.. aber gibt es da vielleicht noch irgendetwas konkretes, auf Ihrer To-do Liste?

46 B: Also wir haben eine Art Idealvorstellung oder -plan. Das ist aber ein zwei, drei Jahresplan, da müssen wir gucken, ob das funktioniert. Wir würden gerne soweit mit unserem Projekt kommen, dass wir eine gewisse Summe ansparen können und dann selber Caterer werden. Dafür brauchen wir aber diese Rücksicherung, dass wir gesund Geld in petto haben, damit wir nicht auf der Hälfte sagen müssten Oh, nein doch nicht.. sondern, dass wir das wirklich finanzieren können und dann selber Caterer sind. Damit dann solche Sachen wie Obst und Gemüse frei angeboten wird und sich jeder Schüler einfach wegnehmen kann ohne was dafür zu bezahlen und dass dann das Angebot dadurch bestimmt ist, was die Schulküche mit macht. Also zum Beispiel gesunde Snacks und Salate, Joghurts mit Topping.. die [Schüler\*innen] haben so viele tolle Ideen, das könnten zwei, drei Schüler innerhalb weniger Stunden machen. Da sind ganz ganz viele Ideen, was wir machen wollen aber solange wir das noch nicht können, sind wir an den Caterer gebunden und sind auch sehr dankbar, dass der Caterer da ist und das macht müssen dann aber den Kompromiss eingehen, dass er an seine Wirtschaftlichkeit denkt es muss sich für ihn alles Tragen, also müssen wir auch gucken, was wir als Schule noch verlangen können und wo der Punkt ist, dass er sagt Nein danke, das lohnt sich nicht mehr.

47 Also in sofern hoffen wir, dass wir mit vielen guten Gesprächen Richtung Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung immer wieder einen Schritt nach vorn machen, aber alles im Rahmen dessen, was für den Caterer noch vertretbar ist. Das ist vielleicht kein konkreter Wunsch, aber ein super Plan für die nächsten Jahre.

48 I: Auf jeden Fall. Dann stoppe ich an dieser Stelle schon mal die Aufnahme.

49 \*\*\*

1 Schule A\_Interview\_08.02.22\_Schulleitung

2 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

3 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

4 I: Interviewende Person

5 B: Befragte Person

6 \*\*\*

7 I: Zu Beginn, würde ich mich freuen, wenn Sie einmal erzählen, wo Ihre Berührungspunkte als Schulleitung beim Thema Schulverpflegung sind.

8 B: Ja, wenn ich da essen gehe und mir einen Kaffee hole, oder sowas. Das habe ich vor Corona regelmäßig gemacht, jetzt ist das eher schwierig. Da habe ich mich immer reingesetzt, einen Kaffee getrunken und die Schülerinnen und Schüler und auch Lehrer einfach ein bisschen beobachtet.

9 I: Sind Sie auch in den organisatorischen Ablauf involviert?

10 B: Ja, ich bin Vorsitzender des Mensaver eins. Ich habe das Ganze mit einem Kollegen zusammen initiiert, der ist aber nicht mehr an der Schule und natürlich auch (anonymisiert). Da ist mein Berührungspunkt, weil wir ja durch den Mensaver ein die wirtschaftliche Seite des Projekts abbilden [bezieht sich auf das Projekt, dass die Schüler\*innen das Mittagessen für die Schülerschaft zubereiten]. Hier muss man wiederum

11 unterscheiden, der Mensaver ein ist ja dafür zuständig das Mittagessen zu produzieren, die Verpflegung, die am Kiosk angeboten wird läuft ja über den Caterer. Das ist sein Angebot und letztlich bestimmt er alleine was er da anbietet, nach entsprechenden Vorgaben, die ja auch bekannt sind, aber auch wenn er dort Durstlöscher oder Capri Sonne und solche Sachen anbietet liegt das letztendlich auch bei ihm und die Entscheidungsmöglichkeit und Einflussmöglichkeit ist dann auch begrenzt, die man hat würde ich sagen.

12 I: Warum ist das so?

13 B: Erstmal hat die Schule aktuell ein Interesse daran, dass es diesen Caterer gibt. Weil der Caterer Aufgaben bei der Versorgung der Kinder mit Essen und auch Verwaltungsaufgaben. Wissen Sie, wenn hier jemand Mittagessen kommen will, dann muss er das Mittagessen anmelden, dann müssen gegebenenfalls Bildungs- und Teilhabepaket-Anträge und Formulare ausgefüllt werden. Kontowege, Bestellsysteme hier im Internet, dieses Chipsystem und was wir nicht alles haben und das leistet alles der Caterer. Damit hat die Schule nichts zu tun und der Preis dafür ist, dass wir dann nur begrenzt Einfluss darauf nehmen können, was im Kiosk angeboten wird, weil er ja sozusagen auch davon leben muss. Die Gewinnmargen sind einfach größer bei Capri Sonne, als wenn ich jetzt immer darauf dränge, dass es immer selbst gepresster Fruchtsaft ist.

14 I: Würden Sie sagen, dass sie ein Stück weit auf den Caterer angewiesen sind?

15 B: Genau, das ist ein Deal den man miteinander hat. Die Schule würde sich überfordern mit diesem System und das komplett alles alleine zu übernehmen und das muss man realistischerweise auch mal so betrachten und deswegen Schritt für Schritt, vielleicht geht der Caterer ja irgendwann mal raus und dann müssen wir vorbereitet sein, das zu übernehmen. Unser erster Schritt war jetzt den Mensaver ein zu gründen, um das Mittagessen zu produzieren. Das machen wir ja in Selbstregie und dieses Mittagessen wird an den Caterer verkauft und der verkauft es dann an die Kinder weiter und damit erkaufen wir uns, dass diese Abläufe vom Bestellen bis hin zur Rechnungslegung, dass die sozusagen nicht in der Schule liegen und wir keine Verwaltungsaufgaben haben. Wir versuchen dennoch auf den Caterer Einfluss zu nehmen, in dem wir einen Mensabeirat gegründet haben wo ja

Eltern, Caterer, Mensaverein, Lehrer, Schüler alle sind da drin, also bestimmte Menschen aus den Gremien und da wird gemeinsam über die Schulverpflegung diskutiert. Da gerät auch der Caterer schon mal unter Druck für die wir dann Lösungen finden müssen.

16 I: Wird im Mensabeirat dann auch das Kiosk-Angebot ins Auge genommen?

17 B: Genau und dann einigt man sich, auf Sachen wie zum Beispiel, dass wenn man sagt, dass es eine Süße Sache gibt dann muss es dafür aber auch eine gesunde Sache geben. Da muss ein Ausgleich da sein und da haben wir sukzessive jetzt seit einem halben Jahr, seitdem haben wir ja ungefähr wieder Betrieb nach dem Lockdown, da haben wir schon mehr Einfluss genommen und bestimmte Dinge gibt es nicht mehr. Also die Tetrapackung Durstlöscher gibt es nicht mehr und es gibt auch keine Capri Sonne mehr, das ist gelungen, aber mit Bauchschmerzen für den Caterer natürlich.

18 I: Sie hatten die Wirtschaftlichkeit des Caterers vorhin schon angesprochen, wissen Sie da konkret wie viel der Caterer ungefähr verdient, so dass die Aussage einer möglichen Querfinanzierung über das Kioskangebot auch nachvollziehbar ist, oder nehmen Sie das als Tatsache hin?

19 B: Nein, das ist eine Verhandlungssache. Wir haben jetzt gerade die Preiserhöhung umgesetzt. Also unsere Preiserhöhung, weil Sie wissen ja Inflation und gerade, wenn man mit Biosachen kochen will und frischen Sachen. Das ist alles teurer geworden. So und da haben wir jetzt gerade eine neue Preisrunde hinter uns und da muss man sich dann auch mal Zähne knirschend einigen und sagen "das ist nun mal so". Wie viel aber jetzt seine Marge ist, interessiert mich letztendlich gar nicht. Ich weiß für wie viel er das Essen eingekauft hat und was wir vorher ausgegeben haben und zu welchem Preis er das Essen verkauft die Preise kenne ich alle und ich muss auch sagen, da bin ich sehr froh, dass der Caterer das mit macht weil das Essen aus den Großküchen sind viel günstiger als unsere. Da wir aber nicht die Masse produzieren können wie eine Großküche, die mal eben ihre tausend Essen produziert, können wir natürlich auch mit den Preisen nicht so weit runter gehen können, wie die das vielleicht können. Wir können nur dadurch Punkten, dass wir uns mit dem Caterer so einigen, dass jetzt mit den vier Euro hier in Hamburg für alle ein Anteil übrig bleibt, der dann auch ok ist und wir unsere Qualitätsstandards auch halten können, für unsere was weiß ich vier- oder fünfhundert Essen, die wir da produzieren.

20 I: Berechnet der Caterer zusätzlich etwas für den Verwaltungsaufwand, den Sie gerade beschrieben haben, oder ist das in einem Gesamtpaket mit drin?

21 B: Das ist da mit drin, der Caterer hat eine Dienstleistungskonzession unterschrieben, einen standardisierten Vertrag der Schulbehörde hier für solche Anbieter und da steht genau drin, was er alles leisten muss. Das sind genau die Sachen, die ich vorhin gesagt hatte, die sind da aufgeführt bis hin zur Essensausgabe, Tische abwischen und solche Sachen.

22 I: Noch einmal zurück zum Kiosk-Angebot, wie würden sie das aktuelle Angebot einschätzen?

23 B: Also ich bin ja jetzt kein Fachmann, gefühlt würde ich sagen es ist besser geworden. Wir haben nicht mehr diese Süßigkeitenexzesse, also wo dann richtig Bonbons rausgegeben wurden. Wir haben uns also wirklich deutlich verbessert und auch durch die Diskussionen im Mensabeirat hat der Caterer zum Teil auch positive Signale ausgesandt, dass er es gerne versuchen möchte, bestimmte Sachen wie zum Beispiel Müsli oder so einen Kram anzubieten, aber das Ding hat immer zwei Seiten, das muss man auch mal ganz klar sagen, das muss natürlich auch angenommen werden. So und wenn der Schülerrat mit jetzt erklärt, dass ihm das alles viel zu gesund ist, was da jetzt angeboten wird, und dass sie quasi gezwungen sind zu Penny zu gehen, so, wie kriegen wir das dann in Einklang gebracht? An der Stelle sitzt nämlich jede Schule. Es ist nicht damit getan, dass Sie und ich - wir ernähren uns hier von allem Möglichen vegan und alles nur noch bio und dann wollen wir das in der Schule, dass es auch so passiert. Dem ist eben nicht so, das geht nicht automatisch. Man muss sich auch angucken, wo seine Schule ist und für die Menschen hier um mich herum ist Penny die Realität, das muss man mal klar sagen und daran müssen wir uns orientieren und deswegen, wenn wir einen kleinen Schritt machen, so wie (anonymisiert) das immer anstrebt einen Ausgleich hinzukriegen, das es auch mal

eine Süßigkeit gibt aber es gibt eben auch ein belegtes Vollkornbrötchen, dann bin ich schon total zufrieden und das haben wir schon geschafft.

24 I: Haben Sie eine Idee, wie man den Punkt, dass die Schüler\*innen das sorgfältig ausgewählte Sortiment am Ende vielleicht nicht annehmen auch Schüler\*innenseite aufgreifen könnte?

25 B: Naja, also ich glaube der Schlüssel liegt in den Diskussionen, die wir mit dem Mensabeirat und dann auch mit dem Schülerrat führen und wir müssen die [Schüler\*innen] am Produktionsprozess beteiligen. Gerade auch für so gesündere Sachen wie belegte Brötchen, die haben da ja haufenweise Ideen, dass man sie auch in den Produktionsprozess des Kiosk mit einbezieht, also dass da Angebote verkauft werden, die sie selber auch als positiv erlebt haben. Wenn es dann noch einen adäquaten Preis gibt, ich glaube dann wird die Annahme und Akzeptanz noch größer. Die zweite Sache die dabei noch eine Rolle spielt ist, dass man öfter mal nach dem Alter der Schülerinnen und Schüler, die Älteren, ich sag mal ab Klasse acht bist zum Abi da ist, ich sag mal die Lebenswirklichkeit Starbucks und was weiß ich nicht alles das ist ja alles cool, die wollen sich nicht mehr an einen Tisch setzen und dann da wie mit Mutti am Teller essen. Daran müsste man auch arbeiten, dass die Art der Nahrungsaufnahme irgendwie einen cooleren Charakter kriegt, dann ist die Akzeptanz glaube ich auch höher.

26 Da haben wir auch noch Möglichkeiten, aber Corona hat jetzt erstmal vieles ausgesetzt.

27 I: Warum ist es zur Zeit noch nicht so, dass die Schüler\*innen auch die Produktion für den Kiosk übernehmen?

28 B: Naja, da spielt ja jetzt wieder mit rein, dass wir noch einen Caterer haben, der vor dem Kiosk sitzt und der muss das natürlich aktiv mit tragen und das ist natürlich kompliziert, weil das für den ein mega Aufwand ist auf einmal und dann rechnet sich das so nicht. Das wäre einfacher, wenn wir das Ding komplett selber betreiben, weil dann kann ich aus der Produktionslinie heraus für das Mittagessen auch immer gleich Frühstückssachen mitproduzieren, ohne viel Tamtam. Das muss die Perspektive sein.

29 I: Wäre es eine Option, dass der Caterer auch das Frühstück von der Schule einkauft?

30 B: Das ist zu teuer, weil die Stückzahlen dieser einzelnen Geschichten, die da produziert werden, die sind so gering, mit dreißig belegten Brötchen, das macht der mit aber das rechnet sich nicht für den, da verdient er nichts dran. Wir können auch im Preis nicht das Bahnhoftsniveau erreichen, da ist dann einer zu viel dazwischen.

31 I: Also die belegten Brötchen werden schon von den Schüler\*innen vorbereitet?

32 B: Das gibt es meines Wissens nach auch schon, ja. Das ist dann halt, je nachdem wie groß das Angebot ist, also da passieren Dinge, die gehen schon voran.

33 I: Sie hatten zu Beginn von "Vorgaben" gesprochen, die auch für den Kiosk gelten, welche meinten Sie damit?

34 B: Den DGE Standard und solche Sachen und auch darüber hinaus. Mit diesen ganzen Regularien ist aber (anonymisiert) die Ansprechpartnerin. Um das auch nochmal zu sagen, auch die Lehrer essen ja lieber mal ein Franzbrötchen und diesen Süßkram, das haben wir alles schon erlebt das ist schon ein Abbild der Gesellschaft, was der Kiosk da hat.

35 I: Der Caterer hatte angesprochen, dass von Schulseite aus sehr viele gute Ideen kommen, diese aber oft nicht bis zum Schluss mitgetragen werden. Ein Beispiel war die Einführung des Pfandbechers was am Ende dazu führt, dass die Schüler\*innen diese Ideen nicht annehmen. Haben Sie da eine Idee, wie solche Prozesse optimiert werden können?

36 B: Man braucht Menschen, die sich da die ganze Zeit drum kümmern. Das ist eigentlich die

Grundproblematik. Sie wissen ja aus Ihrer Sozialisation wahrscheinlich dass Schule so aufgebaut ist: Es gibt Lehrer und dann gibt es die Schüler und die Lehrer werden für den Unterricht bezahlt und das was wir hier machen, geht schon weit über dieses Maß hinaus und genau daran hakt es. Also so jemand wie (anonymisiert) müsste noch viel mehr Zeit haben, (anonymisiert) könnte den ganzen Tag nichts anderes machen um an solchen Stellen hinterher zu sein. Weil da ist dann an einer Stelle der Caterer, der sagt: Ja, finde ich gut, macht mal. Dann die Schule, die hat immer viele Ideen und letztendlich geht es darum, wer es dann am Ende macht. Das ist auch eine Diskussion, die wir jetzt gerade hier haben. Wir haben diese paarhundert Pfandbecher jetzt produziert und natürlich wollen wir die in Umlauf bringen, da ist jetzt wie Frage, wie wir es genau machen. Was auch immer berücksichtigt werden muss, ist die aktuelle Situation, wir führen diese Diskussion ja auch über die Coronazeit hinweg. Da sind wir immer wieder unterbrochen worden und dann musste man dies machen und jenes machen und der Caterer hat sich totale Sorgen gemacht, weil er das Essen an verschiedenen standorten ausgeben musste, das sind alles Kosten, die für ihn entstanden sind. Das ist alles Wahnsinn. Dann verliert man nachher die Kraft an den Projekten dranzubleiben. Da muss man erstmal sehen, dass wir irgendwann nicht mehr so abgelenkt sind von diesem ganzen Kram, dass man sich da mal wieder wirklich drauf konzentrieren kann. Also man braucht Leute, die es machen.

37 I: Gab es schon Ideen oder Überlegungen sowas mit in Schülerhände zu geben?

38 B: Ja, wir haben ja auch entsprechende Projekte und es sind ja auch immer wieder Schülerinnen und Schüler im Mensabeirat daran beteiligt, aber auch diese Schüler müssen permanent begleitet werden. Das hat dann vielleicht auch wieder etwas mit dem Viertel zu tun, in dem wir hier sind, das mag woanders anders sein, ich habe hier zum Beispiel auch einen Schülerrat mit ganz tollen Schülern, die sind immer überall dabei, aber die brauchen Anleitungen. Auch wenn ich die jetzt an solche Stellen mit ran setze, brauche ich wieder jemanden, der sie anleitet. Dann gehen die auch ihren Weg, aber das ist aufwendig, also von selbst geht das nicht.

39 I: Wie könnten Sie sich eine solche Verankerung der Schüler vorstellen?

40 B: Ich würde es verbindlich verankern in einer Klasse, die dann zum Beispiel dafür verantwortlich ist das Frühstücksangebot zu organisieren oder in einem bestimmten Wahlpflichtkurs, die dann eine Rolle spielt und über die Woche verteilt dafür verantwortlich ist. Man kann das Ganze ja auch noch weiter ausdehnen, nehmen wir mal an, der Caterer ist jetzt weg, man muss jetzt Essensausgaben und solche Sachen organisieren. Solche Sachen kann man über Schülergruppen locker organisieren man zahlt denen vielleicht auch ein kleines Gehalt dann, das ist durch den Mensaverein auch durchaus möglich. Das müssen aber feste Strukturen sein. Die müssen gecoached werden, da muss jemand sein, der die unterstützt und berät, das geht nicht von selbst und dessen muss man sich einfach bewusst sein. Vorstellen kann ich mir das alles, nur ich muss die Menschen haben, die da die Power haben nachzuhaken. Wir haben eine Schülergruppe, die sich seit einem halben Jahr um den Verleih der mobilen Laptopwagen und das alles kümmert also vom aufräumen und technisch wieder Instand setzen über das Verleihsystem führen, wir haben da so elektronische Bücher, wer das Ding zuletzt hatte. Das machen die Schüler jetzt und seitdem funktioniert es besser. Das zeigt es ist gut und dass sie da dran hängen und genau die gleichen Effekte kann ich mir auch beim Essen vorstellen. Aber wie gesagt, es müssen immer Menschen dahinter sein, die das Ganze organisieren. Ich weiß nicht, ob Sie den Koch kennen gelernt haben, der managed das alles hervorragend aber den darf ich auch nicht mit Aufgaben überfordern, sonst dreht der noch durch.

41 I: Ist der Koch ausschließlich für das Mittagessen zuständig oder hat er noch einen Lehrauftrag?

42 B: Er hat den Lehrauftrag mit den Kindern dieses Mittagessen zuzubereiten. Das ist der Lehrauftrag. Der bringt denen das von der Pike aus bei. Zum Beispiel, wie kriege ich die Gräten aus dem Fisch und sowas alles macht der alles.

43 I: Käme er auch in Frage den Kiosk mit zu betreuen?

44 B: Solche Dinge wie Produktion und sowas könnte er bestimmt mitmachen. Auch die Essensausgabe

zu organisieren ist glaube ich kein Problem. Was er nicht kann ist diese ganze Organisation drum herum, das ist dann zu viel. Das zu steuern und so das ist eine Verwaltungsaufgabe, da brauche ich eine Kraft die sich zwei Stunden pro Tag damit befassen kann, das ist eine eigene Stelle. Weil in der Perspektive, wenn es dann tatsächlich mal dazu kommt, ist die Perspektive auch das Chipsystem vom Mittagessen zu nochmal zu erweitern, dass man auch am Kiosk gar kein Bargeld mehr braucht. Das gibt es ja auch an anderen Schulen, da haben die diesen Chip da buchen die Eltern Geld drauf und dann können sie dahin gehen. Also dass man gar kein Bargeld mehr hat in diesem Betrieb und das dann dahingehend auch erleichtert wenn man die Schüler einsetzt aber die Verantwortung fürs Geld nicht gegeben ist und sie sich dem nicht aussetzen müssen.

45 I: Welchen Einfluss können die Schüler\*innen jetzt gerade schon auf die Schulverpflegung nehmen?

46 B: Vor den Mensabeiratssitzungen wird immer eine digitale Umfrage durchgeführt. Das spielt eine Rolle und die Kinder können natürlich täglich bei der Produktion Einfluss nehmen. Die sind ja in der Küche mit dem Koch und reden ja auch darüber, ob es eine sinnvolle Geschichte ist, was es da heute gibt und dann gibt es da Anregungen und dann ist das vierzehn Tage später, mit etwas Anlauf auch auf dem Speiseplan. Also da gibt es Möglichkeiten Einfluss zu nehmen.

47 I: Haben die Schüler sich auch schon mal kritisch zum Kioskangebot geäußert?

48 B: Ja, doch doch genau da ist ja passiert, das ist schon ein bisschen zurück und damals war es noch ein anderer Schülerrat, aber die saßen hier bei mir am Tisch und dann war das Thema gesunde Ernährung und wie man dann gleichzeitig so ein Angebot haben kann. Eine richtig gute Debatte woraufhin es immer weitere Initiativen gab und die waren dann auch im Mensabeirat und daraus resultierte das jetzige Ergebnis. Jetzt passiert aber folgendes, der jetzige Schülerrat saß auch schon bei mir am Tisch im letzten halben Jahr und meinte, das ist hier alles viel zu gesund, wir müssen quasi zu Penny. Jetzt machen Sie da mal was draus.

49 I: Wo setzt die Schule dann an? Es wäre ja jetzt keine Lösung das Angebot wieder in den ursprünglichen, "ungesünderen" Zustand zurückzusetzen.

50 B: Das muss in Einklang gebracht werden. Das gibt es dann zum Beispiel so Vorstellungen wie einen Cheat-Day oder sowas. Damit kann ich auch leben, so lange die hier bleiben und nicht zum Penny rennen ist mir das lieber.

51 I: Sagen Ihnen an der Stelle Nudging-Maßnahmen etwas? Also Maßnahmen, die zum Beispiel im Setting Schulverpflegung, Schülerinnen und Schüler dazu bewegen soll, eine gesundheitsförderlichere Entscheidung zu treffen.

52 B: Bei Mittagessen nicht, wir haben ja keine Auswahl. Die Eltern buchen das und dann holen die das ab. Was wir auch noch nicht haben ist eine Salatbar, das ist ein nächster Entwicklungsschritt, das wird noch kommen, da muss man mal gucken wo die hin kann und wo man grundsätzlich auch bestimmte Teile des Essens anbieten kann. Aber bei uns ist es nicht wie ein Buffet gestaltet. Es gibt ein mal vegetarisch und einmal nicht vegetarisch. Es sind überall Bioanteile dran. Also bei Mittagessen selber wüsste ich jetzt nicht, wie man es machen kann außer mit einer Salatbar, Obstkörbe hatten wir auch schon und beim Caterer ist das Angebot auch überschaubar. Also man könnte es noch hervorheben. Da kann man nochmal drüber nachdenken, den Begriff kannte ich noch nicht.

53 I: Wir sind tatsächlich schon fast am Ende des Interviews, zum Abschluss vielleicht noch die Frage, was in Bezug auf die Schulverpflegung für die Zukunft ganz oben auf Ihrer Prioritätliste steht?

54 B: Dass ich den Kiosk selber betreibe, weil dann habe ich alles in der Hand. Die Macht ist dann mit mir, weil dann machen wir alles selber. Ich bin da auch nicht abgeneigt auch aus wirtschaftlichen Aspekten. Wir haben dann hier einen eigenen Geschäftsbetrieb und das produziert Geld für die Kinder die Schule, das würde uns mehr Freiheiten geben auch im Angebot, das würde ich richtig gut finden. Das Zweite, was ich gerne noch vorantreiben möchte ich auch die Gestaltung der ganzen

Essensausgabe. Das ist noch Luft nach oben, das konnten wir auch nicht so richtig voranbringen aber da hätte ich schon auch Lust drauf, aber wie gesagt, zur Zeit gibt es dann hier so Hemnisse wie Kohorten-Trennung und all so ein Quatsch. Das kann man kaum noch aushalten.

55 I: Wenn Sie das Sortiment selbst in der Hand hätten, wie sähe es dann aus?

56 B: Ich möchte, dass es gut aussieht. Auch so ein belegtes Brötchen, wenn man es mal dabei belässt bei solchen Sachen, es muss ja gar nicht immer kompliziert sein. Es muss ein gutes Produkt sein und es muss auch ansprechend aussehen. Also so wie es am Bahnhof aussieht. Den Anspruch hätte ich schon. Das man das mit dem Obst noch besser hinkriegt, weil die Kinder essen schon Obst, das würde ich auch gut finden. Aber das es halt auch gut aussieht, weil vieles geht glaube ich heutzutage übers Aussehen. Unser Koch sagt auch immer "es muss attraktiv präsentiert werden" und da hat er ja auch Ahnung von und das muss man dann auch mal richtig einsetzen.

57 I: Das klingt nach einer guten Perspektive.

58 B: Für uns ist es auch immer wichtig, dass wir nicht nur produzieren, sondern auch die unterrichtlichen Inhalte dazu haben und das war uns immer wichtig. Weil sonst ist man immer schnell bei "Ja, das machen die HiWis in der Küche" und davon muss man weg. Diese Schule hat ja auch als besonderen Schwerpunkt das praktische Lernen an konkreten Aufgaben, das verantwortungsübergabe an Schüler immer mehr werden als "jetzt lesen wir Seite 86" also davon bin ich fest überzeugt.

59 I: Gibt es noch etwas von Ihrer Seite, das Sie noch ergänzen möchten?

60 B: Was vielleicht noch wichtig ist, man kann das Ganze ja immer als Modell betrachtet, was man dabei aber immer im Hinterkopf behalten muss ist, es bedarf immer eines Kollegiums was solche Sachen dann auch mitträgt. Wenn ich mir zum Beispiel angucke, dass Lehrerinnen und Lehrer einen Mensaverein gründen sozusagen um das Ganze wirtschaftlich darzustellen, kann man nicht immer voraussetzen. Jeder, der sich da irgendwie auf den Weg machen möchte, weil er findet, dass es ein gutes Projekt ist, muss sich darüber im Klaren sein. Das ist alles Arbeit, die die Kollegen neben ihrer Arbeit im Unterricht, für die sie bezahlt werden, machen. Der Mensaverein ist nicht bezahlt.

61 I: Können Sie Ihren monatlichen Stundenaufwand für den Mensaverein schätzen?

62 B: Das sind ja immer Gespräche, man muss Rechnungen bezahlen, es sind Verwaltungsabläufe weil es ist ja ein Verein ist mit Vieraugenprinzip, so pro Woche ein bis zwei Stunden, die man im Laufe der Zeit damit zu tun hat. Der Rechnungsführer hat mindestens den gleichen Aufwand, dann die Buchhaltung hat einmal im Monat einen Batzen Arbeit damit diese ganzen Belege der Einkäufe einzupflegen. Es ist schon ein bisschen was.

63 I: Wie viele Personen sind im Mensaverein aktiv?

64 B: Aktiv beteiligt sind zur Zeit, würde ich mal sagen vier. Eine Person hat eine schulische Stelle also eine Beförderungsstelle aber die ist auch mit im Mensaverein. Dann gibt es noch die Buchhaltung, die stellvertretende Schulleitung und natürlich der Koch, der ist unser Mitarbeiter. Also im Verein sind sieben Personen und dafür muss man sich auch einfach gut verstehen und darf sich nicht verstricken, das ist total wichtig.

65 I: Ja vielen Dank für Ihre Zeit und das Interview!

66 B: Ich bedanke mich auch und alles Gute!

67 \*\*\*

I: Interviewende Person

B1: Erste befragte Person

B2: Zweite befragte Person

Das Interview wurde nach vorliegendem Einverständnis der Eltern, via ZOOM in der Schule durchgeführt. Die Schüler\*innen wurden darüber aufgeklärt, dass das Interview anonymisiert wird und keine Rückschlüsse auf Ihre Personen zulässt. Es wurde bestätigt, dass sie aus freien Stücken an dem Interview teilnehmen und Fragen, die sie nicht beantwortet können oder möchten, nicht beantworten müssen.

Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person, um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

\*\*\*

1 I: Ich würde mich freuen, wenn ihr beide euch einmal vorstellt. Wie ihr heißt, wie alt ihr seid und in welche  
2 Klasse ihr geht.  
3

4 B1: Okay, also mein Name ist (anonymisiert) und ich gehe in die 11. Klasse und bin 17 Jahre alt.  
5

6 B2: Ich bin (anonymisiert) gehe in die gleiche Klasse wie (anonymisiert) und bin 16 Jahre alt.  
7

8 I: A an eurer Schule gibt es die besondere Situationen, dass die Schüler\*innen für die Schülerschaft das  
9 Mittagessen zubereiten. Was sind da eure Erfahrungen, inwieweit beschäftigt euch das pro Schuljahr und  
10 habt ihr das Gefühl daraus etwas mitzunehmen.

11 B2: Also (anonymisiert) ist an sich ein ziemlich cooles Projekt und ich finde auch, dass es da sehr viel  
12 [unverständlich] und wir lernen daraus auf jeden Fall. Also wir jetzt, für die unteren Klassen geht es in erster  
13 Linie um Spaß. Es ist auf jeden Fall so, dass es nicht nur um das Kochen geht, sondern auch darum zu  
14 Lernen, wo z.B. die verschiedenen Gemüsesorten herkommen und sowas. Und ich finde es ist schon sehr  
15 toll und es gibt auch ein viel besseres Klima. Zusammen mit unserem Koch in der Küche zu stehen, der sich  
16 auch super engagiert für uns und ich finde auf jeden Fall, dass man merkt, dass das Essen selbst gemacht  
17 wurde und nicht aus irgendeiner Rationsküche kommt.  
18

19 B1: Ich würde auch sagen, dass es für uns für die Zukunft hilfreich ist. Gerade für Schüler, die sich nicht so  
20 sehr für Kochen interessieren, die dann auch mal in der Küche stehen und was schneiden und was kochen.  
21 Dass die halt auch wissen, wie es aussieht, wenn man halt Essen macht.  
22

23 I: (anonymisiert) [an B1] du hattest gerade schon gesagt, man nimmt auch ein bisschen inhaltlich etwas mit.  
24 Und dass euch das, weil ihr auch ein bisschen älter seid, ein wenig mehr interessiert. Könnt ihr euch  
25 erinnern, wie da im Laufe der verschiedenen Jahrgänge die theoretische Begleitung des Projekts war und  
26 was für Themen ihr da behandelt habt.  
27

28 B2: Also es ist so, dass sich meist ein Klassenlehrer um die Klasse kümmert. Und da gibt es dann  
29 verschiedene Fachbereiche. Also als das Projekt angefangen hat, als wir auch wirklich die allerersten waren,  
30 gab es zum Beispiel "die Kartoffel" als so eine Sache. Mittwochs machen wir auch immer Ausflüge, da waren  
31 wir auf einem Bio-Bauernhof, wo wir gesehen haben, wie die Tiere gehalten werden, wie die Eier  
32 eingesammelt werden und so etwas. Später in den älteren Jahrgängen gibt es dann halt auch einen  
33 biologischen Teil z.B., da geht es dann darum, wie wird das Essen abgearbeitet im Körper. Was hatten wir  
34 noch?  
35

36 B1: Ich glaube auch die Enzyme, die Säuren und wie sich das alles im Körper entwickelt. Da haben wir  
37 wirklich am meisten den biologischen Teil behandelt.  
38  
39

40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96

I: Wird da ein direkter Bezug zu dem, was ihr in der Küche zubereitet aufgegriffen. Oder ist es so, das eine ist theoretisch und das andere das Handwerkliche.

B2: Also es werden schon Bezüge genommen, es ist nicht so, dass man da beide Teile komplett voneinander trennen kann. Aber es ist meistens so, dass wir eher Praxis haben und Theorie [unverständlich].

B1: Ja, genau.

I: Wie nehmt ihr beide in eurem Umfeld die Beteiligung in den höheren Jahrgängen an der Mittagsverpflegung wahr und wie würdet ihr eure persönliche Schulverpflegung beschreiben. Also wie versorgt ihr euch an der Schule?

B2: Also wir jetzt eher nicht mehr in der Mittags-Freizeit, weil wir auch häufig eher Schluss haben. Aber letztes Halbjahr, hatten wir häufig bis 16 Uhr Unterricht und da hat ein Freund von uns auf jeden Fall da gegessen und wir bringen uns halt eher was von zu Hause mit. Einfach weil da das Angebot größer ist als bei uns am Kiosk jetzt.

I: Das heißt Mittagessen kommt für euch beide, oder kam auch gar nicht, in Frage? Woran lag das?

B1: Ich würde nicht sagen, dass es am Geschmack liegt oder daran was es dort gibt. Eher allgemein. Also ich persönlich würde nicht jetzt so gerne essen wollen im Mittagessen.

B2: Ja genau. Wenn man sich zum Beispiel einen Apfel mitnehmen kann von zu Hause, warum sollte man es nicht einfach so machen, wenn man es halt nicht so will, mit dem Mittagessen.

I: Ihr hattet gerade schon das etwas beschränkte Kioskangebot angesprochen. Wenn ihr beide jetzt schon in der 11. Klasse seid, dann habt ihr bestimmt auch mitbekommen, wie das Angebot früher einmal war. Könnt ihr euch erinnern und das noch einmal beschreiben? .Wie ist dann auch die Umstellung zu dem jetzigen Kiosk-Sortiment zustande gekommen?

B2: Also früher war es halt wirklich sehr zuckerhaltig, da gab es dann Schokobrötchen, Franzbrötchen und sowas. Und ich kann da auch etwas zu sagen, weil ich Schulsprecherin war zu dem Zeitpunkt. Da gab es dann ab einem gewissen Zeitpunkt den Cafeteria-Rat, wo Eltern, Schüler und Lehrer sich zusammen gesetzt haben und gesagt haben, hey wir finden das Angebot nicht mehr cool und wir würden da gern was dran ändern. Die Umstellung kam für uns dann relativ plötzlich, das war kein langer Prozess, also auf einmal gab es dann [Unverständlich, da gab es belegte Brötchen, die gibt es auch heute immer noch. Dafür sind halt Franzbrötchen usw. raus gefallen. Es gibt Käsestangen, und es gibt halt noch die ganz normalen Snacks. Ich glaube Chips sind noch rausgefallen, dann die zuckerhaltigen Cornflakes sind auch rausgefallen. Stattdessen gibt es jetzt Müsli mit Joghurt oder Müsliriegel oder Cornflakes [unverständlich]. Aber es gibt natürlich auch noch diese kleinen Zuckerriegel, also Knoppers oder so. Aber man merkt schon, dass da eher auf gesunde Riegel, also so Energieriegel oder sowas, gesetzt wurde.

I: Ich glaube du hattest grade auch gesagt, dass es sich zwar deutlich gebessert hat im gesundheitsförderlichen Bereich, aber auch deutlich eingeschränkt ist, so dass ihr euch was von Zuhause mitnehmt. Was nehmt ihr euch denn mit? Oder ich frage anders, was müsste es am Kiosk geben, dass ihr euch vielleicht da was kaufen würdet?

B1: Also ich persönlich kaufe auch schon so am Kiosk. Ich find es eigentlich sehr gut, wie es jetzt ist. Mit dem Müsli und das man sich auch mal etwas kleines Süßes holen kann. Und auch, z.B. bei den Getränken ist es auch schon so, dass man sich jetzt Apfelschorle, Wasser und so holen kann. Also ich finde schon, dass es so gut ist. Wenn ich mal mein Geld vergesse, dann nehme ich mal das von Zuhause mit.

B2: Mir persönlich fehlt noch etwas mehr Frisches, also Obst oder sowas oder ein paar Gemüsesticks oder so etwas. Weil ich persönlich, auch einmal zwischendrin im Tag ein Stück Obst esse und das ist halt einfach nicht im Angebot. Es stehen zwar Äpfel da, aber keiner weiß so wirklich, ob man die kaufen kann oder ob sie nur Deko sind.

97  
98  
99  
100  
101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113  
114  
115  
116  
117  
118  
119  
120  
121  
122  
123  
124  
125  
126  
127  
128  
129  
130  
131  
132  
133  
134  
135  
136  
137  
138  
139  
140  
141  
142  
143  
144  
145  
146  
147  
148  
149  
150  
151  
152

I: Habt ihr eine Idee, woran das liegen könnte, dass so Salate oder geschnittenes Obst eher wenig angeboten wird?

B2: Ich glaube, weil es in unteren Klassen nicht besonders gut ankommt. Ich glaube die unteren, also Fünft- und Sechstklässler, sind noch sehr im Zuckerrausch, aber für uns z.B. wäre es halt super, wenn es so eine Salatschüssel zum Mitnehmen, nicht mal zum Hinsetzen, geben würde. Das wäre super.

B1: Ich glaube die Angst liegt auch eher darin, was mit dem Müll passiert. Also es ist schwer so Obst oder so, man könnte es in einen Pappbecher legen, aber es gibt halt trotzdem immer Schüler\*innen, die den Pappbecher nicht richtig im Müll entsorgen und das wiederum ist dann wieder ein Problem.

I: An eurer Schüler gibt es ja auch diesen Pfandbecher. Kennt ihr den?

B1 und B2: Ja.

I: Was habt ihr von dem Pfandbecher bisher mitbekommen?

B2: Also nicht viel, um ehrlich zu sein. Es ist auf jeden Fall eine gute Idee und es kann auch daran liegen, dass wir nicht hier im Hauptgebäude unterwegs sind, aber es ist eine gute Idee. Ob sie so umgesetzt wird und ob die Becher immer zurück kommen ist natürlich so eine Sache.

I: Das heißt ihr seid, ab der 10. bzw. 11. Klasse nicht mehr in diesem Hauptgebäude? Gibt es denn in eurem Gebäude auch eine Möglichkeit sich zu verpflegen oder müsstet ihr dafür immer in das andere Gebäude?

B2: Eigentlich nicht mehr, also es gab während Corona, um den Kiosk im Hauptgebäude zu entlasten, wurde ein zweiter Kiosk rüber verlegt. Aber mittlerweile ist der auch geschlossen.

I: Also d.h. wenn ihr euch etwas kaufen wollt, müsst ihr rüber ins andere Gebäude laufen?

B1: Ja.

I: Also ab welcher Klasse seid ihr in dem anderen Gebäude?

B2: Eigentlich ab der neunten Klassen. Momentan ist es so, dass die 10\ noch im Hauptgebäude sind, ich weiß nicht aus welchem Grund. Aber eigentlich ist es ab der 9\ so, dass die oberen Klassen rüber gehen.

I: Ist es auch so, dass ihr euch manchmal in den Pausen, oder kriegt ihr das auch von Mitschüler\*innen mit, dass die in den Pausen vom Schulgelände gehen und sich in umliegenden Supermärkten was zu essen kaufen?

B1: Ja, sehr sogar. Sehr oft. Bei unseren Mitschülern ist das so eine Sache, die machen das jede Pause. Ich weiß nicht genau, woran das liegt, aber es ist schon relativ teuer ist und man sich bei Penny für das gleiche Geld mehr besorgen kann als hier.

I: Habt ihr ein paar Beispiele, was da so die Dauerbrenner sind, die sich eure Mitschüler kaufen?

B2: Z.B. kommen die mit Croissants, mit Laugenstangen oder sowas. Oder halt mit Energy Drinks, die es hier halt nicht gibt.

I: Ich habe noch eine weitere Frage. Der Bezug zur Kioskverpflegung, bzw. zum Kiosksortiment. War da die Schülerbeteiligung, seit dieser großen Umstellung beendet, oder gibt es dort weitere Projekte und Möglichkeiten sich zu beteiligen und irgendwie auf das Sortiment einzuwirken?

B2: Um einige Ecken herum. Es gibt immer Schülersprecher, an die man sich immer wenden kann, wenn man ein Problem damit hat. Da ist aber immer die Sache, ob da etwas passiert. Ich bin mir auch gar nicht sicher, ob der Mensarat noch zusammen kommt. Ich habe da relativ wenig nur noch von mitbekommen.

153 Um mehrere Ecken wäre es möglich, aber es ist auch so, dass viele Schüler es einfach nicht wissen oder  
154 [unverständlich].  
155  
156 I: Also viele Schüler wissen nicht an wen Sie sich wenden sollen?  
157  
158 B2: Ja.  
159  
160 I: Wurde der Kiosk, also die Zwischenverpflegung, in dem Anfangs angesprochenen Projekt aufgegriffen  
161 oder geht es da, wenn ein Bezug hergestellt wird, nur um die Mittagsverpflegung?  
162  
163 B2: Es ist immer nur die Mittagsverpflegung. Die Kioske betrifft es gar nicht.  
164  
165 I: Das Thema Nachhaltigkeit, inwieweit wird das vielleicht theoretisch oder praktisch in dem Projekt  
166 umgesetzt oder thematisiert?  
167  
168 B1: Also früher wurden ja auch diese Cornflakes in Pappbecher reingetan und verkauft. Jetzt ist es so, dass  
169 es eingesammelt wird sozusagen und das fing früher mit den Kaffeebechern an, denn das war wirklich  
170 schlimm. Früher lagen überall Kaffeebecher rum. Jetzt mit den Pappbechern kann man es besser recyceln  
171 und sammeln.  
172  
173 I: Das heißt die Cornflakes werden aber auch immer noch in Pappbechern und nicht in diesen Pfandbechern  
174 ausgegeben?  
175  
176 B1: Ne die Pfandbecher sind dazu da, wenn man etwas trinken will, dass man sich das holt, trinkt und  
177 wieder abgibt. Die Cornflakes sind da ausgenommen.  
178  
179 I: Abgesehen von der Verpackung, spielt es da auch so etwas wie z.B. der ökologische Fußabdruck von  
180 meinem Essen, regional, Bio, wird so etwas auch thematisiert in diesem Projekt?  
181  
182 B2: Ja als das Projekt angefangen hat, waren wir ja eine der ersten Klassen. Da waren wir auf einem  
183 Biobauernhof, da haben wir viel gelernt über die verschiedenen Regionalen, wie sieht es aus mit Dingen die  
184 aus der Region kommen und mit Importen. Wir haben auch mal einen Test gemacht online. Das wird halt  
185 eher im Theorieteil gemacht.  
186  
187 I: Aber da findet auch dann, eher weniger Bezug, abgesehen von dem Verpackungsmüll, zur  
188 Zwischenverpflegung statt?  
189  
190 B2: Ja genau.  
191  
192 I: Wenn ihr euch daran erinnert, als ihr damals in der 7. 8. Klasse gekommen seid. Hättet ihr damals einen  
193 Wunsch gehabt, was ihr den nachkommenden Klassen wünschen würdet?  
194  
195 B2: Eigentlich nicht, eigentlich nur das was wir angesprochen haben.  
196  
197 I: Dann bedanke ich mich für das Gespräch und eure Zeit!  
198  
199 B1: Sehr gerne!

1 Schule A\_Interview\_26.01.22\_Caterer

2 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

3 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

4 I: Interviewende Person

5 B: Befragte Person

6 \*\*\*

7 I: Ich habe mir die Zwischenverpflegung ja bereits angeschaut, da waren Sie ja auch schon dabei und wir hatten auch schon ein bisschen gesprochen. Können Sie noch einmal erklären, wie die Absprache und die Organisation der Verpflegung an der Schule (anonymisiert) organisiert sind und welche Aufgaben Sie, als Caterer, wahrnehmen?

8 B: Das Essen wird von einem Koch, der an der Schule angestellt ist, zubereitet. Das Essen wird mir dann angeliefert und ich gebe es mit meinen fünf Angestellten aus. Ja, das ist eigentlich die Kurzform und meinen Sie noch die Zwischenverpflegung und die ganzen kleinen Sachen, die hier noch ausgegeben werden?

9 I: Genau, Sie kümmern sich ja einmal um die Ausgabe der Mittagsverpflegung und dann auch noch um die Zwischenverpflegung. Da sind Sie ja derjenige bzw. zusammen mit Ihrem Team, diejenigen die auch das Sortiment bestimmten, oder?

10 B: Ja, also es ist eigentlich so, es geht los mit Frühstück vorbereiten. Da machen wir belegte Brötchen, dafür lassen wir uns zum Teil auch noch Schokocroissants anliefern, das hatte ich ja auch erzählt, dass wir das abbauen wollen alles, dass das gesünderes Essen werden soll. Joghurts bereiten wir noch vor, Obst liegt bereit und das ist so der Frühstücksbereich. Mittags geht das während Corona ein bisschen anders. Vor Corona haben wir immer eine Kleinigkeit zum Mittag gemacht für einen Euro, da haben wir zum Beispiel Pizza oder Chicken Nuggets angeboten, was wir auch ändern wollen, nur dass ist auch durch Corona ein bisschen ins Stocken geraten.

11 I: Das heißt, das Mittagsangebot, das vor Corona auch angeboten wurde, wurde parallel zum Mittagessen angeboten? Also das war eine Alternative für Kinder, die das Mittagessen nicht in Anspruch nehmen?

12 B: Ja, das gab es praktisch schon in der zweiten Pause, das ist so um halb Zwölf gewesen aber auch parallel zum Mittagessen. Für Schüler, die sich das Mittagessen nicht leisten können, um sich noch für einen Euro etwas leisten zu können.

13 I: Sie hatten es gerade schon angesprochen, dass "die" in Anführungsstrichen (die Schule) die Schokocroissants nicht mehr möchten, dazu hatte mir auch jemand von der Schule erzählt, dass sie versuchen wollen das Angebot etwas gesünder zu gestalten. Können Sie da vielleicht nochmal aus Ihrer Sicht schildern, was dabei Ihr Ziel ist. Denn es gibt ja die zwei unterschiedlichen Perspektiven des wirtschaftlich handelnden Caterers und der Schule, die es sich vielleicht leisten kann ideell zu planen und sich zu wünschen, dass sich die Kinder gesundheitsförderlicher ernähren können. Können Sie sagen, wo diese beiden Perspektiven an ihre Grenzen stoßen?

14 B: Ja, also produktmäßig wird alles angenommen, auch das was gesund ist. Die Sachen sind aber auch häufig teurer im Einkauf und die Kinder sind nicht immer bereit, dann mehr Geld auszugeben.

15 I: Meinen Sie damit Produkte, die fertig für den Verkauf eingekauft werden?

16 B: Ja, genau. Man müsste ja eigentlich dahin kommen, Sachen selber anzufertigen und vorzubereiten

aber da habe ich noch gar nicht das Personal für. Ich hatte mal versucht den Koch ein bisschen mit einzuspannen, aber der hatte schon genug zu tun, das stockte dann auch ein bisschen. Also, da sind wir noch nicht so zusammen gekommen, dass er mir vielleicht auch Sachen anfertigen kann, die ich ihm abkaufe und dann im Kiosk verkaufe. Ansonsten muss ich irgendwann sehen, dass ich ein zwei Leute mehr einstelle um das alles umzustellen. Das ist eben die Frage, aber da muss halt auch alles finanzierbar sein.

17 I: Das heißt, mit dem Personal, das Sie gerade haben, ist das noch nicht umsetzbar? Sie sagten ja gerade, Sie haben fünf Mitarbeiter\*innen, arbeiten die in Schichten oder sind alle den ganzen Tag vor Ort?

18 B: Die sind alle vor Ort, gerade jetzt zu Coronazeiten auch alle zeitgleich. Wir haben zurzeit drei Ausgabeorte für das Mittagessen, also im Grunde dreht es sich seit zwei Jahren alles nur noch ums Mittagessen, weil das zeitgleich ausgegeben wird und die natürlich nicht alle auf einem Haufen stehen dürfen. Deswegen habe ich zurzeit gar nicht so den Kopf für den Kiosk und dafür, da etwas umzustellen, weil wir mit fünf Leuten so ausgelastet sind, das Mittagessen an den drei Ausgabeorten auszugeben. Normalerweise sind es nur zwei (Ausgabeorte), dadurch fehlt mir jetzt natürlich auch ein Mitarbeiter, der sonst die anderen Sachen vorbereitet und auch frische Sachen zubereiten könnte.

19 I: Sie hatten gerade gesagt, dass Sie Brötchen selber belegen und wenn ich mich richtig erinnere, wird auch Müsli angeboten. Bereiten Sie das selbst vor?

20 B: Nein kaufe ich auch fertig, die Schule möchte natürlich dass das [vor Ort] angefertigt wird. Im Grunde möchte die Schule, dass alles (vor Ort) angefertigt wird. Aber das haut nicht hin.

21 I: Gab es da denn auch schon Überlegungen, wie Sie noch enger mit der Schule zusammen arbeiten könnten?

22 B: Genau, ich hatte schon angefragt, ob der Koch mich unterstützen kann, aber da kam dann die Aussage, dass der Koch auch keine Zeit hat das zu schaffen. Was natürlich auch zum Teil mit Corona zusammenhängt, aber ich will auch nicht alles auf Corona schieben. Aber wie gesagt, das Thema haben wir auch nicht wieder aufgegriffen, weil unser Hauptaugenmerk eigentlich auf dem Mittagessen liegt. Also das müsste man nochmal neu anfassen, wenn das hier alles wieder normal wäre und man nur noch zwei Ausgabestellen hat, denn dann habe ich auch wieder Mitarbeiterinnen frei, die man dann anders einsetzen könnte.

23 I: Das heißt, es gibt gar keine fest eingeplante Mitarbeiterin, die sich nur um den Kiosk kümmert, sondern die springen dann in den Pausen ein?

24 B: Genau, genau. Die springen dann ein. Wir wissen zurzeit gar nicht, wie viele Schüler in den Pausen kommen. Manchmal kommen dreißig manchmal kommen fünfzig und darum müssen wir dann manchmal nach einer Pause nochmal was nachmachen. Da legen wir dann nochmal Baguettestangen nach oder machen auch Wraps, das machen wir auch mal. Immer so mit Augenmerk darauf, was jetzt noch passieren kann.

25 I: Sind Sie da auch manchmal im Kontakt mit den Schülern oder finden regelmäßig Treffen statt, bei denen Sie die Gelegenheit haben, sich mit den Schülern oder deren Stellvertretern darüber auszutauschen, welche Produkte sie sich vielleicht noch wünschen?

26 B: Ja, das haben wir nicht kontinuierlich. Das hatten wir jetzt ein, zwei Mal im Jahr durch den Mensaverein, den wir haben. Da findet der Austausch dann mit zwei Schülervertretern statt, die dann auch ihre Wünsche äußern. Aber auch das ist ziemlich eingeschlafen durch diese Zeit, die wir momentan haben.

27 I: Aber grundsätzlich ist es schon so?

- 28 B: Es ist angedacht, dass das auch kontinuierlich vier, fünf Mal im Jahr stattfindet, um dann auch solche Sachen anzusprechen und zu verbessern oder noch andere Komponenten ins Spiel zu bringen.
- 29 I: Und in wie weit wird dann auch.. ich stelle mir das so vor, dass die Schüler dahin [zum Mensaausschuss-Treffen] kommen und Produktvorschläge oder auch andere Vorschläge machen.. in wie weit wird dann auch auf Ihre Situation [als Caterer] eingegangen, also dass Sie sagen, was sie dazu brauchen in Form von Personalressourcen, zum Beispiel dem Koch, oder Ausstattungen etc.?
- 30 B: Ja, das sollte auch so passieren. Aber wie gesagt, dass ist alles ins Stocken geraten, weil wir jetzt seit fast zwei Jahren ein anderen Fokus haben. Deswegen haben Sie jetzt vielleicht auch gerade einen schlechten Moment erwischt, also es ist alles so angedacht, aber wie gesagt.. Auch die Lehrer oder die, die dafür zuständig sind haben andere Sorgen mit ihrem eigenen Unterricht als sich damit jetzt noch zusätzlich zu beschäftigen.
- 31 I: Es ist ja durchaus auch eine Aussage, wenn Sie sagen, dass der Hauptaugenmerk auf der Mittagsverpflegung liegt, dass sagt ja auch einiges über den Stellenwert über die Zwischenverpflegung aus.
- 32 B: Ja genau, es ist eigentlich eh schon ein Wunder, dass wir den Kiosk die ganze Zeit offen lassen konnten. Das ist glaube ich nicht an jeder Schule so, das haben wir eigentlich immer gut hingekriegt auch weil meine Mitarbeiterinnen super flexibel sind, weil wir auch ein bisschen Glück gehabt haben, dass wir nicht alle gleichzeitig betroffen waren.
- 33 I: Betreuen Sie als Caterer noch andere Schulen oder ist das die einzige Schule, bzw. mit der Grundschule, um die sie sich kümmern?
- 34 B: Nein, das ist die einzige Schule um die ich mich kümmere. Deswegen kann ich auch nicht so im großen Maße einkaufen, wie ein anderer das machen kann, der vielleicht fünf Schulen hat. Die haben natürlich andere Preise und deswegen auch andere Möglichkeiten seine Produkte anzubieten. Das ist glaube ich der Nachteil, den man als ganz kleiner [Caterer] hat. Da kann ich auch die Lehrer verstehen, wenn die sagen, wir müssen mal ein bisschen gesünder werden, aber es geht nicht immer zu 100 %, weil dann lohnt es sich irgendwann nicht mehr.
- 35 I: Das heißt die Lehrkräfte bringen sich durch den Mensaverein mit ein?
- 36 B: Ja diese Infos kommen über (anonymisiert) rein. Ich verstehe das auch alles, zum Beispiel wollte die Schule, dass es keine Capri Sonne und auch keinen Durstlöscher etc. und das verstehe ich alles, aber jetzt wollte die Schule auch kein Eis mehr. Da wird es dann irgendwann schwierig, weil ich kann nicht dadurch überleben, dass ich hundert Brötchen schmiere am Tag. Das was natürlich das Geld einbringt und meine Mitarbeiterinnen müssen nun mal alle bezahlt werden, das sind die Getränke oder auch Süßigkeiten.
- 37 I: Also könnte man ganz pauschal sagen, je verarbeiteter die Produkte bei Ihnen ankommen, desto mehr verdienen Sie daran? Was ja eigentlich auf der Hand liegt, wenn Sie nicht noch extra Personalressource reinstecken müssen, um die Produkte weiter zu verarbeiten.
- 38 B: Genau, das kann man sich ja gut vorstellen. Was bringt mir das, wenn eine Arbeitskraft pro Stunde dreißig Brötchen schmiert, die kriegt schon 10 Euro pro Stunde, was bleibt denn da übrig? Ein halbes Brötchen kostet ein Euro, dann sind das 30 Euro abzüglich Steuern und was da alle so abkommt, bleibt da nicht mehr viel übrig. Es lohnt sich eigentlich immer nur mit allem was man verkauft.
- 39 I: Sie hatten gerade schon gesagt, dass sich die Lehrer auch manchmal einen Kaffee bei Ihnen holen. Gibt es unterschiedliche Preise für Lehrer und Schüler?
- 40 B: Die Schüler kriegen gar keinen Kaffee von uns.

- 41 I: Ich meinte, grundsätzlich, also ob ein Lehrer den gleichen Preis für ein Brötchen zahlt wie ein Schüler.
- 42 B: Ja, genau.
- 43 I: Und kommen die Lehrer eher wegen des Kaffees, oder kaufen sie sich auch was anderes?
- 44 B: Nein, die kaufen sich auch Brötchen. Aber auch das ist durch Corona weniger geworden, weil sie mehr in ihrem Klassenverbund bleiben, also das ist auch ein Problem zurzeit, dass sie nicht mehr so zahlreich kommen, wie vor zwei Jahren noch. Aber ansonsten kaufen sie sich auch Kaffee, Brötchen oder Joghurt.. sowas.
- 45 I: (anonymisiert) hat mir erzählt, ich glaube es war eine Initiative, die von den Schülern ausging, das Sortiment bzw. Verpackungen nachhaltiger zu gestalten. Da hatten Sie mir bei der Besichtigung schon diesen Pfandbecher gezeigt und dass Sie die Brötchen beispielsweise nicht mehr in einer Tüte, sondern nur noch mit einer Serviette rausgeben..
- 46 B: Genau, der Mensaverein wollte, dass wir diese Pappbecher nicht mehr rausgeben und haben diese Becher eingeführt. Die haben sie mit dem Logo der Schule bedruckt. Das war vor zwei Jahren so gedacht, dass das diese Nougat Bites reinkommen, kennen Sie die? Die wurden auch schon abgeschafft. Deswegen wollte die Schule da andere Sachen reintun, Gemüse-Sticks und sowas. Das habe ich auch ausprobiert, das lief aber gar nicht und dann kam aber auch noch dazu, dass dieser Becher ganz schlecht eingeführt wurde. Die Schüler müssen diesen Becher kaufen, ich glaube der kostet vier Euro und dann haben die Schüler gesagt, für die vier Euro könnten sie sich besser was kaufen, als diesen Becherpfand. Also, die bekommen eine Pfandmarke keinen Becher und dafür müssen sie aber vier Euro zahlen. Das wurde dann nicht so richtig kommuniziert vom Mensaverein und auch nicht so richtig eingeführt. Da müsste man mal eine andere Aktion machen. Also diese Pfandgeschichte wurde gar nicht angenommen.
- 47 I: Also das heißt, dass Sie das grundsätzlich offen für sind, nur dass es dann vermutlich nochmal angefasst werden muss.
- 48 B: Genau, das muss noch mal richtig angepackt werden. Da müsste man mal einen Tag einen Stand auf machen, an dem man das nochmal vernünftig erklärt mit den Bechern. Da hat aber im Moment auch niemand Zeit für, weil wir andere Sorgen haben. Grundsätzlich finde ich die Idee gut, sie ist nur noch nicht gut umgesetzt worden. Das muss man sich nochmal angucken, da muss man sich einfach nochmal besprechen und einen Tag präsentieren, was man alles in den Becher reinmachen kann und den Schülern präsentieren mit einer Aktion, dass die Schüler sich diesen Chip kaufen können für vier Euro.
- 49 I: Das was Sie gerade sagen, bringt mich auf eine andere Sache und zwar geht es ja schon etwas in Richtung Aufklärung kann man ja schon fast sagen, einfach mal zu zeigen: was habe ich hier, was biete ich an, was kann man damit machen. Ist sowas vielleicht vor Corona mal mit anderen Produkten vom Kiosk passiert, dass sich Schüler\*innen innerhalb einer Projektwoche schon mal zum Kiosk gekommen sind und sich das Sortiment hinsichtlich ihrer eigenen Gesundheit analysieren?
- 50 B: Ja, das ich auch schon passiert, dass die Schüler dann kommen und sich alles notieren was es gibt und haben dann auch schon mal nachgefragt. Zum Teil auch warum es denn noch so ungesund war und haben dann auch Anregungen gemacht, das finde ich auch sehr gut! Nur auch das ist in den letzten Jahren eingeschlafen. Häufig ist es so, dass die Schule eine gute Idee hat und dann verläuft es aber im Sande. Da braucht es dann auch jemanden, der da wirklich dran bleibt und das ist manchmal nicht der Fall und dann wars das wieder. Sie haben sehr viele gute Ideen, nur oft fehlen dann die Kapazitäten um das auch durchzuziehen. Wir sind eigentlich schon bereit auch was zu machen, nur dann muss es auch Hand und Fuß haben.

- 51 I: Auf jeden Fall, das verstehe ich.
- 52 B: Ja und das war mit den Bechern nicht ganz der Fall, die haben wir uns dann sogar noch abgeholt, obwohl es eigentlich nicht unsere Idee war also das lief auch nicht so, wie ich mir das vorgestellt habe.
- 53 I: Ich höre da auf jeden Fall sehr viele Ideen und auch, dass Sie sehr motiviert sind all das anzupacken, wenn wir irgendwann in die glückliche Lage kommen sagen zu können, dass Corona vorbei ist. Gibt es noch irgendetwas, was wir jetzt vielleicht noch nicht angesprochen haben, oder auch eine Idee, die Sie noch im Kopf haben, die Sie gerne noch an der Schule umsetzen würden, wenn wir davon ausgehen, dass Sie dafür die Zeit finden?
- 54 B: Ja hätte ich eigentlich schon was.. zum Beispiel gefällt mir nicht, wie gerade gegessen wird. Es ist sehr laut, das könnte man vielleicht noch leiser kriegen mit irgendwelchen Trennern oder Pflanzen. Das wurde auch schon mal angesprochen, das war auch schon mal geplant aber wurde bisher noch nicht umgesetzt. Also, dass es einfach ein bisschen gemütlicher wird, wenn man da sitzt und sich wohlfühlen kann. Im Moment ist es einfach viel zu laut und viel zu wuschig, da können die Schüler oder auch die Lehrer nicht in Ruhe essen. Wir sind zum Beispiel auch dabei, die Geschirrrückgabe optimaler zu gestalten, dass das Geschirr vernünftig zurückgegeben werden kann, da sollen jetzt auch noch Sachen bestellt werden.
- 55 I: Ja das ist doch ein guter Abschluss, ich bedanke mich für das Gespräch mit Ihnen und Ihre Perspektive besser verstehen zu können, der Fokus liegt ja oft gefühlt eher bei den Schulen.
- 56 B: Ja, was natürlich auch klar ist, es geht ja um Schule. Es ist bestimmt auch noch mehr machbar, von beiden Seiten. Ich möchte hier gar nicht der Schule die Schuld für irgendwas geben, ich meine nur dass wir da noch weiter zusammen und vernünftig arbeiten. Je größer die Gruppe dann wird, desto mehr Meinungen gibt es und ich denke manchmal wäre es einfacher bestimmte Sachen in einem kleineren Rahmen zu regeln und nicht immer alle direkt mit ins Boot zu nehmen um erstmal kurze Wege und kurze Entscheidungen zu haben und Eltern zum Beispiel kann man dann später mitnehmen.
- 57 I: Ja, das ist auch noch ein guter Punkt. An der ein oder anderen Stelle macht es bestimmt Sinn auch einfach mal etwas im kleineren Kreis, mit den wichtigsten Parteien abzusprechen und auszuprobieren und hinterher davon zu berichten, wie es lief und dann zu besprechen.
- 58 B: Ja genau, das fiel mir jetzt noch ein.. Also falls Sie nichts mehr haben, habe ich auch nichts mehr.
- 59 I: Dann noch einmal - vielen Dank für das Interview und dann beende ich schon mal die Aufnahme.
- 60 \*\*\*

1 Interview Schule B\_Schulleitung\_01.02.2022

2 I: Interviewende Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Zu Beginn würde ich Sie drum bitten, zu erzählen, wie und wo die Berührungspunkte zur Schulverpflegung sind.

8 B: Die sind ziemlich vielfältig. Also erstens sind wir ja eine gebundene Ganztagschule, das heißt die Schüler haben bei uns von 8 bis 15:45 Uhr Unterricht und das an vier Tagen die Woche, am Freitag nur bis 12:45 Uhr. Das heißt wir brauchen auf jeden Fall eine Mittagsverpflegung, das ist schonmal ganz wichtig. Wir haben auch eine Oberstufe, die jetzt nicht im Ganztagsprozess mit drin ist, aber natürlich haben die auch oft lange Unterricht und auch die Schülerinnen und Schüler der Oberstufe und des zehnten Jahrgangs können bei uns Mittagessen, nur eben am anderen Standort.

9 Und wenn wir Ganztagschule planen, planen wir natürlich auch mit dem Mittagessen und der Zwischenverpflegung, das gehört einfach mit dazu. Unsere Küche wurde 2019/2020 nochmal erweitert und da mussten wir ein neues Ernährungskonzept für unsere Schule schreiben, damit wir diesen Umbau bekommen konnten und deswegen haben wir uns da auch sehr intensiv damit beschäftigt, wie Verpflegung an unserer Schule überhaupt stattfinden soll.

10 Wir haben eine Person, die den Ganztags koordiniert seit dem vergangenen Jahr, die jetzt auch die Verantwortung direkt übernommen hat zur Küche bzw. zum Caterer, die für Fragen zur Verfügung steht aber eben auch zur Information weil wir sind ja ein riesen Schulbetrieb mit mehr als tausend Schülerinnen und Schülern. Also ist die Frage, wann sind Projektstage, wann sind Projektwochen, wann ist wer unterwegs weil sich der Caterer ja darauf einstellen muss. So und dann haben wir auch einen Mensaausschuss, den leite ich. Ich treffe mich vier Mal im Schuljahr mit denjenigen, die in diesen Ausschuss gewählt sind, das sind Eltern, Schüler und auch Lehrkräfte, die Person die den Ganztags koordiniert ist auch immer mit dabei und da geht es auch immer rund um das Thema Essen, Mensa, was kann man verändern, was kann man verbessern.

11 I: Ist der Caterer auch bei diesen Treffen dabei?

12 B: Ja, der ist auch mit dabei. Immer jemand aus der Geschäftsführung und jemand vom Personal vor Ort. Natürlich, die sind immer mit dabei und das ist auch sehr verlässlich, das ist auch eine schöne Zusammenarbeit. Normalerweise, wenn wir uns vor Ort treffen können, wenn nicht gerade Corona ist, treffen wir uns im Schulrestaurant und jetzt natürlich immer per Video, das geht ja nicht anders. Aber ja, es ist ein schöner und wichtiger Austausch. Und dann haben wir natürlich auch den Schulkiosk, der gehört natürlich dazu, zu festgelegten Zeiten in den Pausen und das hat und natürlich gerade in der Corona-Zeit sehr beschäftigt, dass wir festlegen mussten wer wann gehen darf, was für die Schüler gar nicht so einfach war, dass sie nicht in allen Pausen zum Kiosk gehen durften. Was verkauft wird ist auch immer so eine Frage, aber dazu hat Ihnen (anonymisiert) bestimmt auch schon einiges dazu erzählt.

13 I: Gibt es Unterschiede in der Organisation und Kommunikation zwischen Caterer und Schule bei der Mittags- und Zwischenverpflegung und wenn ja welche?

14 B: Also man muss dazu vielleicht ganz am Anfang sagen, dass der Caterer den Kiosk einfach auch braucht, um sich zu finanzieren. Das muss man einfach immer mit sagen. Der Kiosk ist ganz wichtig, damit sich das Essen und alles, was hier gemacht wird - und wir haben hier ja eine hervorragende Mittagsverpflegung - sich auch trägt. Das schöne bei unserem Kiosk ist, dass die Damen und Herren

auch selber Brötchen schmieren, es gibt aber eben auch ein Sortiment an Gebäck und auch an Süßigkeiten. Das muss man schon sagen und auch damit beschäftigen wir uns, dass ist immer Thema einmal vom Umweltaspekt her, da sprechen wir zum Beispiel über Plastik. Jetzt im Moment haben sie, abbaubares Material statt Plastikbecher, wir möchten aber irgendwann gerne mal auf Recup umsteigen. Da haben wir schon lange drüber diskutiert, auch vor Corona. Im Sommer gibt es zum Beispiel geschnittenes Obst, wie Ananas, Melone oder Erdbeeren im Becher und sowas stellen wir uns auch in den Recup-bechern vor.

15 Wir haben auch ein bisschen Einfluss darauf [auf das Sortiment], zum Beispiel gab es CapriSonne, die war sehr beliebt bei den Kindern also es ist praktisch aber eben süß und ungesund und es produziert einen Haufen Müll - die wird nicht mehr verkauft. Da habe ich dann auch gesagt, nachdem auch viele Rückmeldungen von Lehrkräften gekommen sind und wir uns in der Schulleitung auch klar waren, dass wir das nicht mehr wollen, habe ich mit denen [dem Caterer] abgesprochen, dass wir hier keine CapriSonne mehr verkaufen möchten. Nicht wegen des Produkts, es ist einfach ungesund und produziert viel Müll oder eben Lollis. Die haben wir abgeschafft wegen der Masken. Die sind jetzt weg und das ist auch gut und da fragt auch kein Kind mehr nach. Aber natürlich versuchen die Kinder auch Süßigkeiten zu kaufen und das bedient der Kiosk auch.

16 I: Gab es schon Überlegungen, wie die Schule den Caterer dahingehend unterstützen könnte gesundheitsförderlichere Produkte anzubieten? Also nicht "nur" zu sagen: "CapriSonne darf nicht mehr verkauft werden."

17 B: Das was wir natürlich machen ist alles rund um die Ernährung ist das was wir ja in der Prävention ja sowieso machen. Also Essen, Ernährung und gesunde Ernährung als Unterrichtsthema und das andere ist, es gab in Hamburg eine Förderaktion, dass man alles von der Behörde bekam um Smoothies herzustellen. Also einen Smoothiemaker und all solche Sachen haben wir unserem Caterer zur Verfügung gestellt. Also sie könnten auch eigentlich jeden Tag sowas herstellen, weil die Technik und alles, was dazu gebraucht ist da um eben auch da etwas gesundes herzustellen. Das Problem ist nur, die Schüler nehmen es nicht so an.

18 I: In welchen Fächern ist Ernährung an Ihrer Schule ein Thema?

19 B: Also erstmal gibt es übergreifende Themen, die die Schule behandelt muss. Das ist alles, was Prävention betrifft gehört dazu oder auch Sexualerziehung, Anti Mobbing und dazu gehört auch gesunde Ernährung. Das haben wir ganz komplex in Projektwochen für bestimmte Jahrgänge untergebracht und dann macht man das ja eigentlich, das ist ja etwas das immer mitläuft, bei dem auch die Lehrkräfte darauf achten, dass die Schüler was zu Essen mitbringen und vielleicht auch mal schauen, was in der Brotdose drin ist, oder auch ob es Schüler gibt die gar nichts mitbringen, dass man auch zu Hause mal nachfragt. Man sieht aber auch, wer immer am Kiosk ist, das haben wir hier auch. Kinder die nichts frühstücken und sagen, sie müssen hier unbedingt zum Essen gehen, sonst geht der Tag nicht mehr weiter. Also als wir den Jahrgang neun von wegen der Kohorten-Trennung von der ersten Pause ausgenommen haben, ist die Welt zusammen gebrochen, deswegen haben wir den Jahrgang neun wieder um 9:30 Uhr in die erste Pause gesetzt, weil eben viele von den älteren Schülern ohne Frühstück kommen und da ist diese erste Pause eben wichtig, um sich etwas zu kaufen. Aber nochmal zum Unterricht. Wir fangen ja schon in Jahrgang sechs in Arbeitslehre auch mit Kursen zum Thema Ernährung an und kochen. In Jahrgang sieben beginnen dann die Projektkurse und da sind sie wirklich auch in unseren Küchen unterwegs. Das sind dann aber Schüler, die da wirklich Interesse dran haben und deswegen den Kurs wählen. Da wird dann richtig geguckt was schmeckt uns, was ist gesund und was sollte man vermeiden und wie kocht man richtig. (anonymisiert; ein/e Mitarbeiter/in des Caterers und Ausgabepersonal vor Ort) leitet auch einen Kochkurs.

20 I: Wird da auch ein Bezug zur eigenen Schulverpflegung hergestellt?

21 B: Ja in dem Kochkurs von (anonymisiert - Mitarbeiter\*in des Caterers) fügt sich dann natürlich alles zusammen. Was wir überlegt haben, seit dem (anonymisiert) da ist, weil er/sie auch wirklich gut mit den Schülern arbeitet. Er/sie setzt sich wirklich auch mal mit an den Tisch und fragt wie es schmeckt und was die Schüler brauchen oder möchten. Er/sie ist da wirklich sehr zugewandt, deswegen haben

wir im Mensaausschuss überlegt, zu sagen es gibt eine Woche pro Monat eine Länderwoche (in der Mensa) und dass das dann ein Ganztagskurs ist der sich dann damit beschäftigt was es zu Essen gibt, Rezepte zusammenstellt und den anderen zur Verfügung stellen, dass sie Werbung dafür machen und die Schülerinnen da noch ein bisschen mehr mit einbezieht. Wir haben nämlich tatsächlich auch das Problem, dass ältere Schüler weniger in der Mensa essen. Die gehen eher zum Kiosk und weniger zum Mittagessen und da wirklich nochmal eine Beziehung herzustellen, aber es ist bisher nicht so, dass sie hingehen (zum Kiosk/ zur Mensa) und sich austauschen - also außerhalb des Kochkurses von (anonymisiert). Wir haben im Dezember eine Befragung gemacht, allerdings nur zur Mittagsverpflegung nicht zum Kiosk.

22 I: Bei der Besichtigung sagte der Caterer, dass am Kiosk unter anderem deswegen so wenige frisch zubereitete Produkte bzw. Snacks angeboten werden, weil sie verhindern möchten, dass die Zwischenverpflegung in Konkurrenz zum Mittagessen steht.

23 B: Ja, diese Diskussion hatten wir auch schon. Die Idee hatten wir auch.

24 I: Wäre es eine Möglichkeit, eine Art "alternatives Mittagessen" am Kiosk auszugeben, wenn sie sowieso weniger am Mittagessen teilnehmen?

25 B: Ich kann es mir vorstellen, aber ich kann mir auch vorstellen, dass das dann auch viele der Jüngeren gerne wollen. Wir haben am anderen Standort - wobei das betrifft nur das Mittagessen, nicht die Zwischenverpflegung, aber geht auch ein bisschen in diese Richtung. Dort haben wir eine Mensa für das Gymnasium, die Grundschule und uns (Oberstufe) also das ist alles an einem Standort und die Mensa schafft das nicht alles, die haben 700-800 Essen am Tag. Deswegen hatten wir dort die Idee eine eigene Oberstufen-Mensa, ab Jahrgang zehn aber, zu machen um dort aber dort tatsächlich auch anderes Essen anzubieten auch zwischendurch. Eben genau mit dem Gedanken auch ein bisschen mehr zugeschnitten darauf, was die älteren auch gerne mögen und das besser hinzubekommen. Also das kann man sich schon vorstellen, nur dann ist es räumlich getrennt und dann sehen die einen nicht, was die anderen machen. Das ist bei unserem Standort hier ja alles zusammen. Wobei man da immer noch mal überlegen kann, bzw. das haben wir im Mensaausschuss schon gesagt, dass wenn Corona mal vorbei ist, die Kinder im Kiosk-Bereich ihre Zwischenverpflegung holen, dass sie sich da dann auch gemütlich hinsetzen können sollen und in Ruhe essen können und das eher so den Ruhecharakter bekommt und man nicht sofort wieder raus muss und das so nebenbei isst. Das würden wir gerne noch erreichen und vielleicht würde man das in dem Zuge auch schaffen, dass man sagt in den ersten beiden Pausen ist das eben der Bereich für die "Jüngeren" und in der Mittagspause dann für den Jahrgang neun, also die Älteren. Also da könnte ich mir schon vorstellen, dass sich das auch mal in diese Richtung entwickeln könnte.

26 I: Es gibt ja den Mustervertrag für den Caterer, der das Mittagessen regelt. Ist die Zwischenverpflegung da mit inbegriffen? Oder gibt es eine separate Vereinbarung?

27 B: Also das [die Zwischenverpflegung] haben wir dort [im Mustervertrag] nicht mit inbegriffen würde ich sagen, das ist ja gerade alle neu gemacht worden. Nein, das haben wir da nicht mit drin.

28 I: Gibt es dann über die Zwischenverpflegung einen zweiten Vertrag?

29 B: Ja Sie fragen mich jetzt was, da müsste ich direkt einmal nachgucken.

30 [Befragte Person schaut in ihren Unterlagen nach]

31 B: Nein, also der [Kiosk] ist hier nicht mit inbegriffen. Der Vertrag [Mustervertrag] ist ja von der Behörde vorgegeben und da gibt es den Passus "hast die Schule Bedarf an zusätzlicher Schulverpflegung, wird hierüber eine gesonderte Vereinbarung zwischen Schule und Auftragnehmer geschlossen. Hierzu gehören zum Beispiel ein Frühstücksangebot, der Betrieb eines Schulkiosk sowie Catering für schulische Veranstaltungen." So, also das bezieht sich alles nur aufs Mittagessen.

- 32 I: Okay, ja gut. Ich habe noch zwei Fragen. Nutzen die Lehrkräfte auch den Kiosk oder das Mittagessen, oder bringen sie sich eher selbst etwas mit?
- 33 B: Teils, teils. Ich glaube, der Kiosk wird ganz gerne genutzt. Wir haben eine eigene Kaffeemaschine, die die Lehrer auch im Lehrerzimmer nutzen, aber ich sehe auch ganz oft Kollegen mit dem Becher von (anonymisiert) und auch zum Frühstück kaufen sie sich ab und zu mal was. Das Mittagessen nutzen sie sehr gerne, weil es durch das Free Flow-System einfach ein tolles Angebot ist. Es schmeckt halt auch immer und die haben viele gute Ideen, das ist wirklich schön man isst wirklich gerne dort.
- 34 I: Eine letzte Frage habe ich noch. Es gibt sogenannte Nudging-Maßnahmen, das sind Maßnahmen die zum Beispiel in Bezug auf die Schule, Kinder dabei unterstützen sollen eine für sie gesundheitsförderlichere Wahl zu treffen. Zum Beispiel gewünschte Produkte nach vorne in die Auslage zu legen und weniger gewünschte weiter in den Hintergrund oder eine farbliche Betonung von gewünschten Produkten, zum Beispiel eine grüne Salatbar. Wird oder wurden solche Maßnahmen von der Schule oder dem Caterer umgesetzt?
- 35 B: Also wir haben tatsächlich noch nicht darüber gesprochen, aber das werde ich definitiv mal tun. Ich weiß aber, dass denn man in die Mensa reinkommt ist rechts die Kasse und daneben steht immer ein Obstkorb. Also das hat dann ja damit zu tun und natürlich muss auch jeder am Salat vorbei, weil das Salatbuffet ist zum Beispiel das Erste was kommt, wenn man reinkommt.
- 36 I: Und wie sieht es für den Kiosk aus?
- 37 B: Würde ich jetzt nicht sagen. Nein ich glaube, nicht. Ich glaube, dass sie die belegten Brötchen und alles was herzhafter ist eher vorner liegt und die süßen Sachen dahinter liegen. Glaube ich.
- 38 I: Ja okay, bis hierher möchte ich mich schon mal bei Ihnen für Ihre Zeit bedanken! Gibt es von Ihrer Seite aus noch etwas, was Sie noch ergänzen möchten?
- 39 B: Nein, also ich finde es gut, dass Sie sich damit befassen ich würde jetzt gerne fragen wie es die anderen Schulen machen, das würde mich jetzt wirklich interessieren aber das kann man dann ja wahrscheinlich in Ihrer Arbeit lesen.
- 40 I: Ja die stelle ich Ihnen gerne zur Verfügung.
- 41 B: Als ich an dieser Schule hier anfang, hatten wir noch die alte Pausenhalle und da ging es morgens schon mit dem Kiosk los. Also wenn man morgens um halb acht rein kam, dann roch alles schon nach frischen Brötchen und Gebäck und Kaffee und dann ging das alles schon in der Pausenhalle los. Das ist im Moment nicht so, das hat sich auch durch Corona zerschlagen es dürfen ja auch nicht mehr alle rein, deswegen lohnt es sich wahrscheinlich auch morgens nicht mehr. Aber das ist noch so meine Idee, zum "wir kommen morgens an" auch für die Kinder, die ohne Alles ankommen. Aber dann natürlich möglichst gesund und nicht schon mit Franzbrötchen. Wir haben ja noch einen anderen Standort und da gibt es auch einen Kiosk. Den betreiben Mütter, da sieht es ein bisschen anders aus. Die entscheiden wirklich über das Angebot. Es gibt keine große Auswahl, aber es gibt Franzbrötchen und im letzten Kantinenausschuss ging es darum, dass ein Elternteil gefordert hat, es solle keine Franzbrötchen mehr geben aber die Eltern, die das betreiben sagten "Mensch, das gehört doch dazu!" und die Kinder müssen ja auch selber entscheiden lernen wieviel Süßes sie essen können und sie müssen ja auch mal was Süßes essen dürfen. Also auch das gehört ja zum Lernprozess der Schüler dazu. Man sollte es nicht ganz verbieten, sondern eher das Bewusstsein entwickeln, wieviel davon gut ist und ich dass sie das auch mal mit gutem Gewissen machen dürfen nur halt nicht jeden Tag.
- 42 I: Sie sagten gerade, der andere Standort hat einen ehrenamtlichen Kiosk. Der Standort gehört aber auch zur Stadtteilschule? Ist das die Oberstufe?
- 43 B: Also der wird zum Großteil von Eltern der anderen Schulen (gemeinsamer Standort) betrieben und wir konnten bisher keine Eltern dafür begeistern. Ich glaube das hat auch was damit zu tun, dass

unsere Schüler bis zur neunten Klasse hier sind und dann erst rüber gehen. Das ist glaube ich auch eine große Hürde für die Eltern, dann da in so ein gefestigtes System reinzukommen. Aber nutzen dürfen unsere Schüler den Kiosk genau so. Der ist im Gymnasium angesiedelt.

44 I: Und da können theoretisch alle Schüler und Schülerinnen Ihrer Schule hingehen?

45 B: Ja, genau. Die schmieren halt Brötchen und es gibt Franzbrötchen und dann gibt zum Beispiel Nüsse, Müsli und sie verzichten auf alles andere Süße. Das müssen die nicht, weil es nicht darum geht etwas zu verdienen. Das Geld was dort eingenommen wird, fließt in Projekte der Schulen. Da kann man Anträge stellen und dann finanzieren die das.

46 I: Wissen Sie, ob da auch eine Kommunikation mit Ihrem Caterer stattfindet, wenn es da zum Beispiel auch um die gleichen Öffnungszeiten geht, oder haben die gar keine Berührungspunkte?

47 B: Das muss gar nicht sein, weil es an dem Standort keine Zwischenverpflegung vom Caterer gibt nur das Mittagessen. Die kommen sich gar nicht ins Gehege. Diesen ehrenamtlichen Kiosk gibt es schon seit vielen Jahren. Ich nehme an, dass damals gesagt wurde, dass das so Tradition hat und sie keinen anderen Kiosk brauchen. Weil das ist natürlich auch toll, wenn man sowas hat und sowas erhalten kann. Besser geht es ja gar nicht. Das sind 85 Eltern, die da drin sind und die wechseln sich in bestimmten Gruppen ab, die sind dann in bestimmten Abständen dran und machen das dort.

48 I: Und als der Caterer da rein gegangen ist, kam nicht die Diskussion über die Mitfinanzierung durch den Kiosk auf?

49 B: Der Standort da hat am Tag ungefähr 900 Essen da geht das dann über die Menge.

50 I: Zum Abschluss noch die Frage: wenn Sie sich für Ihren Kiosk etwas wünschen könnten, haben Sie eine Idee, was das sein könnte?

51 B: Ja ich wünsche mir tatsächlich schon ein gesünderes Angebot im Kiosk und dass wir irgendwie diesen Spagat inbekommen zwischen es muss rentabel sein und die Kinder nehmen es an. Unsere Schüler dazu zu bringen und die Motivation auch zu wecken gesund zu essen und was mir jetzt während unseres Gesprächs in den Kopf kam ist, dass wir den Bereich um den Kiosk wirklich eines Tages so eingerichtet haben, dass genau das eben auch passiert und die Schüler dort sitzen, ihre Pausen verbringen können und eben auch gesundes Essen zu sich nehmen. Zwar auch mal ein Franzbrötchen aber ansonsten die gesunden Sachen und dass auch mal eine Schale mit Äpfeln da steht. Aber da erzählten zum Beispiel die Mütter (vom ehrenamtlichen Kiosk), dass das überhaupt nicht angenommen wird. Das versuchen sie, aber wenn sie da eine Schale Obst hinstellen geht das überhaupt nicht weg. Die Äpfel stehen dann wochenlang da und gehen einfach nicht weg.

52 I: Ja, ich bedanke mich für Ihre Zeit und das Interview!

53 B: Okay, ja auch Ihnen vielen Dank!

54 \*\*\*

1 Interview Schule B\_Umwelt- und Klimabeauftragte Person\_01.02.2022

2 I: Interviewende Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Zu Beginn würde es mich freuen, wenn du kurz erzählst, was deine Aufgaben an der Schule und deine Berührungspunkte zur Schulverpflegung sind.

8 B: Also generell bin ich Lehrkraft von Jahrgang fünf bis dreizehn für die Fächer Mathe und Physik und bin seit zwei, drei oder vier Jahren vielleicht Umwelt- und Klimaschutzbeauftragte bei uns an der Schule und außer, dass ich vor ein zwei Jahren noch mehr in der Mensa und auch am Kiosk gegessen habe ist mein Berührungspunkt sonst, dass wir aus umwelt- und klimaschutztechnischen Gründen auch ein bisschen schauen, wie es mit Verpackungen und Ähnlichem aussieht. Zuletzt aber auch nicht mit der aktuellen Person, die für die Küche zuständig ist - mit ihr ein bisschen - aber mit der die vorher da war auch in Kontakt standen und im Austausch um vielleicht auch zu schauen, wie am Kiosk noch ein paar Verpackungen eingespart werden können, was es für Mehrwegsysteme geben könnte. Naja und dann kam halt die Pandemie und dann ist das etwas ins Stocken geraten, dann kam der Wechsel und ich war das ganze letzte Jahr nicht da und genau, jetzt fangen wir ganz langsam wieder an, das wieder aufzugreifen und wieder in den Kontakt zu treten.

9 I: Wen meinst du da mit "wir"? Sind da auch Schülerinnen und Schüler beteiligt?

10 B: Bis vor einem Jahr waren es drei Kolleginnen und Kollegen die Umwelt- und Klimaschutzbeauftragte sind. Es gab aber bisher immer in den Klassen ein, zwei Umweltschutzbeauftragte mit denen wir uns ein, zwei Mal im Jahr getroffen und gesprochen haben. Jetzt gibt es das gerade nicht mehr, es gibt aber eine Umwelt-AG an der Schule, die sozusagen von uns begleitet wird an der Schülerinnen und Schüler teilnehmen, wenn sie Interesse daran haben. Also es ist nicht mehr so, dass aus jeder Klasse Schüler vertreten sind, sondern nur noch die, die Interesse haben und auch da wurden diese Themen [Verpackung] thematisiert und werden es auch noch ein bisschen mehr thematisieren.

11 I: Ist das eine AG, die im Rahmen des Ganztages angeboten wird?

12 B: Ja.

13 I: Also keine freiwillige AG außerhalb des Unterrichts.

14 B: Jein, also es ist eine AG, die ein bisschen außerhalb der anderen Ganztages-Kursen stattfindet. Die findet immer montags um vier statt, die anderen Kurse Dienstag und Mittwoch, aber die Schüler die daran teilnehmen haben dann am Dienstag oder Mittwoch frei.

15 I: Du sagtest gerade schon, dass du das Mittagessen und den Kiosk auch selber nutzt oder genutzt hast. Wie würdest du das Mittagessen und Angebot am Kiosk beschreiben?

16 B: Beim Mittagessen gibt es eine super große Auswahl und was halt super ist, ist dass es ein Buffet gibt. Es gibt also nicht entweder das eine oder das andere und am Kiosk gab es belegte Brötchen. Normale und Körnerbrötchen aber aus mit Käse überbackene und immer mit Salat drauf. Das habe ich mir dann eher da besorgt, wenn ich einen kurzen Tag hatte oder mir als Frühstück. Was ich im Moment mitkriege ist, dass es glaube ich zur Mittagszeit keine belegten Brote mehr gibt, zumindest

habe ich die nicht mehr gesehen, wenn ich da mal lang gelaufen bin, es gab früher auch die Option, die es glaube ich gerade aus Pandemiegründen nicht gibt, dass es manchmal zum Beispiel Pizzastücke gab oder Hot Dogs zum selber belegen und gerade dieses selber belegen funktioniert einfach gerade nicht. Das habe ich zumindest bis jetzt nicht wieder beobachtet, dass es das am Kiosk, für diejenigen, die kein Mittag essen als Option gab. Aber das gab es mal.

17 I: Wie würdest du die Angebote hinsichtlich deines Schwerpunktes als Umwelt- und Klimaschutzbeauftragte beschreiben?

18 B: Beim Mittagessen ist natürlich der Vorteil, dass alles in Behältern angeboten und auf Tellern gegessen wird, also alles abwaschbar ist und am Kiosk wird vieles in Einwegverpackungen ausgeteilt. Brötchen natürlich in einer Serviette, aber wenn es Obst gab dann im Plastikbecher mit Plastikbesteck. Auch bezüglich der Servietten gab es mal die Idee, dass Schüler zur Einschulung Brotdosen mit dem Schullogo drauf bekommen und man dann die Brötchen in die Brotdose legt, dann bräuchte man nämlich auch keine Servietten oder Tüten oder Ähnliches mehr.

19 I: Das wäre dann aber kein Pfandsystem, sondern die Schüler bekommen die Brotdose einmal und die müssten sie dann halt mitbringen?

20 B: Genau. Also es gab das tatsächlich, das hat nicht direkt etwas mit dem Kiosk zu tun, sondern ich glaube das ging von Hamburg Wasser aus, dass die Schüler Flaschen für den Wasserspender mit einem Chip unten drin erhalten und auch nur diese Wasserflaschen haben dann an dem Wasserspender funktioniert. Das hatte auch den Grund gehabt, dass man nicht einfach drauf drücken kann und Wasser rausläuft, ohne dass da etwas steht. Die wurden auch mal ausgeteilt, ich glaube seit zwei, drei Jahren nicht mehr. Was da jetzt der genaue Grund war weiß ich gar nicht. Aber da hatten die Schüler dann eine Möglichkeit ein Mehrwegsystem dabei zu haben und so ähnlich war dann die Idee mit den Brotdosen.

21 I: Die Idee wurde dann aus Pandemiegründen erstmal nicht weiter verfolgt?

22 B: Genau. Da ist einiges ins Stocken geraten.

23 I: Stehst du bzw. die Umwelt- und Klimaschutzbeauftragten im regelmäßigen Austausch mit dem Caterer? Als ich den Termin für die Besichtigung hatte, hattest du ja auch einen Termin mit dem Caterer.

24 B: Ja, das war einmalig und auch eher zufällig, weil der Kiosk im Moment auch Süßigkeiten verkauft, das hatten wir an dem Tag verkauft. Das ist eine Sache, dass dann in der Mittagspause ganz viele Schüler draußen mit Süßigkeiten rumlaufen. Wie an einem Lotto-Kiosk und man sich das selber aussuchen kann und das Ganze dann in einen Plastikbecher eingepackt. Da haben sich sowohl Lehrkräfte als auch Schüler beschwert, dass das so viel Plastikmüll ist und auch mit dem Süßen an sich. Ja und da hatte eine Teamkollegin sich an den Caterer gewandt und da sie an dem Termin dann nicht konnte, bin ich für sie eingesprungen und das hat sich für mich dann auch eigentlich ganz gut mit der Umwelt-AG überschritten thematisch und deswegen habe ich den Termin wahrgenommen. Wo wir früher im regelmäßigen Austausch waren ist die Person, die sonst für die Küche zuständig ist und das wird jetzt langsam wieder aufgenommen, dass wir mit der Person, die für unsere Schule zuständig ist. Wir hatten auch schon darüber gesprochen, dass alternativ zu den Plastikbechern Papiertüten genutzt werden konnten und das wurde jetzt auch umgesetzt.

25 I: Das heißt diese Plastikbecher gibt es nicht mehr?

26 B: Also sie werden zumindest nicht mehr für die Süßigkeiten genutzt.

27 I: Ich habe in Erinnerung, dass (anonymisiert - Caterer) sagte, dass diese Plastikbecher nicht aus Plastik sind, sondern schon auch abbaubar.

- 28 B: Ja, das kann sein, das Problem mit dem Plastik ist dass das dann zum Beispiel auch nur bei hohen Temperaturen klappt und wenn die einfach so im Restmüll landen wars das eigentlich auch schon.
- 29 I: Aber das bedeutet, dass sich der Caterer da durchaus kooperativ zeigt was Ideen angeht, die von der Schule kommen und da offen ist?
- 30 B: Ja, genau vor allem bei (anonymisiert) hatte ich das Gefühl, dass er/sie da total offen ist und hatte auch angeboten, dass sie gucken Riegel unverpackt zu verkaufen und solche Sachen. Recup war auch ein Thema, das sie überlegt hatten. Das ist im Moment glaube ich noch schwierig umsetzbar, also so ein Pfandsystem stelle ich mir gerade noch schwierig vor, weil der Kiosk-Bereich eh schon immer sehr hoch frequentiert ist und alle Abstand halten müssen. Die Schüler haben auch nur bestimmte Zeiten, je nach Klassenstufen, zu denen sie zum Kiosk dürfen von daher ist das gerade auch mit einem Pfandsystem schwierig umzusetzen, weil dann ja auch die Frequenz nochmal mindestens um die Hälfte erhöht werden, um diesen Cup zurück zu geben oder man müsste eine extra Anlaufstelle für haben. Aber da war (anonymisiert) auf jeden Fall offen für und sagte, dass sie das auch schon überlegt hatten.
- 31 I: Es gibt am Kiosk ja ein paar Produkteinschränkungen, gibt es aus Ihrer Perspektive als Umwelt- und Klimaschutzbeauftragte noch Produkte, von denen Sie sagen, dass man die noch austauschen oder optimieren könnte?
- 32 B: Also, dass die Capri Sonne aus dem Sortiment genommen wird, da waren wir auch mit dran beteiligt und mit eingesetzt. Die Getränke werden ja jetzt alle nur noch in Pfandflaschen verkauft, da war die Capri Sonne das Letzte in einer Einwegverpackung. Ansonsten sind es halt noch viele, ja Süßigkeiten, die einzeln verpackt verkauft werden und es wird ja sonst vieles, was vielleicht auch ernährungstechnisch überdenkbar wäre, sowas wie Donuts, Franzbrötchen, Croissants und Schokocroissants werden in Servietten oder Papiertüten rausgegeben, aber so diese ganzen Ferrero und Kinder Süßigkeiten die sonst noch so verkauft werden.
- 33 I: Hast du eine Idee, wie den Caterer dabei unterstützten könnte, das Sortiment auf der einen Seite ein bisschen gesünder und aber auch nachhaltiger zu gestalten? Und Schüler in diesen Prozess mit einbezieht?
- 34 B: Also es gibt Projektkurse von Jahrgang sieben bis Jahrgang neun, da war auch schon die Überlegung oder auch, dass man sich in der Umwelt-AG nochmal mehr mit Nahrungsmitteln und Nährstoffen auseinander setzt und guckt, was ist da eigentlich drin und was ist gesund und nicht gesund. Einiges wissen sie ja, aber meistens hilft es ja, sich das nochmal genau anzuschauen oder sich noch intensiver damit zu beschäftigen. Und dann natürlich das auch für die zu öffnen, die sich nicht damit beschäftigt haben und eine Sache, die auch ein bisschen gesunde Ernährung und Verpackung entspricht ist der Obstverkauf, da hieß ja auch, dass es nicht so angenommen wird außer im Sommer dann Melone und Erdbeeren. Das wird dann auch immer in diesen Plastikbechern ausgegeben. Es ist natürlich schwierig sowas in einer Papiertüte auszugeben, da wäre dann ja eigentlich eher das Pfandsystem das ansprechendere. Was das Einbinden der Schüler angeht, habe ich selber auch eine fünfte Klasse und die haben zum Beispiel auch angemerkt, dass bei uns dafür dass wir eine Umweltschule sind ganz schön viel Müll rumliegt. Die wären auf jeden Fall sofort, dabei wenn man sie irgendwie mit einbinden würde. Das Ding ist ja auch, dass wenn man sie dann mit einbindet, dann nehmen sie solche Entscheidungen ja auch mehr an. Wenn ich es selber mitentscheide zum Beispiel doch nur die Hälfte an den verpackten Sachen zu verkaufen und noch zu überlegen, was man ohne Verpackung verkaufen kann. Dann wären die auch dabei, das zu unterstützen und mitzumachen und sich nicht beschweren, dass etwas fehlt. Wir haben auch noch einen Projekttag zum Thema Ernährung. Leider findet das Thema Ernährung nicht mehr so richtig viel Anklang, auch nicht im Bildungsplan was ich sehr bzw. viele Naturwissenschaftler sehr schade finden von daher muss das immer für so Projektkurse oder Tage hinhalten, weil es wie gesagt im Bildungsplan gar nicht mehr so präsent auftaucht.
- 35 I: Wurden diese Projektstage schon mal in Bezug zur Schulverpflegung gesetzt?

- 36 B: Nein, soweit ich weiß gab es das bisher noch nicht. Also das Einzige, was wir mal vor zwei, drei Jahren mal überlegt haben, als es auch noch die Umweltbeauftragten pro Klasse gab, dass da bei einem Treffen mal sowas thematisiert wurde wir ein Veggie-Tag in der Mensa bzw. dann auch am Kiosk. Aber das hat auch noch nicht den Weg in die Umsetzung gefunden.
- 37 I: Du hast gerade angedeutet, dass du vermutest, dass wenn man Schülerinnen und Schüler in den Entscheidungsprozess auch was das Sortiment angeht mit einbeziehen, sie dann offener dafür wären?
- 38 B: Ich glaube da geht es dann auch darum einen guten Mittelweg zu finden, damit die Schüler das auch mit tragen. Aber es ist natürlich nicht so, dass alle die diese guten Ideen haben dann tatsächlich auch regelmäßig am Kiosk einkaufen, sondern bringen sich eher etwas von zu Hause mit und andere die sich dann doch lieber wieder das andere herbeisehen. Ich denke es muss einen Mittelweg geben, dass es etwas gesünder ist aber trotzdem noch beliebt bei den Schülern.
- 39 I: Wenn du es entscheiden könntest, was als nächstes geändert wird, was wäre das?
- 40 B: [Pause]
- 41 B: Meine oberste Priorität wäre zu schauen, was es neben Franzbrötchen, Schokocroissant, Donuts und Ähnlichem noch bessere Snacks für zwischendurch gibt. Ein Müsliriegel, der auch ein bisschen süß ist und für die Schüler ansprechend und vielleicht selbst gemacht und nicht nur die drei vier Sachen von der Stange. Genau, also dass nicht zur Mittagszeit, in der Zeit in der ich dann immer da bin, von morgens bis mittags - wobei morgens gibts dann auch belegte Brötchen - aber später noch irgendeine andere Möglichkeit des Snacks gibt, außer einen Donut oder ein Croissant.
- 42 I: Der Caterer hatte dazu gesagt, dass der Kiosk keine Alternative zum Mittagessen darstellen soll, weil es natürlich für den Caterer nicht rentiert einen Couscous Salat oder Wrap für 1,50€ anbietet und die Kinder sich dann das holen statt für 4 € zu Mittag zu essen.
- 43 B: Ich glaube auch im Moment müssen die Caterer sowieso schauen, dass sie sich über Wasser halten, weil das glaube ich schon krass eingebrochen ist allein dadurch, dass Schulen zwischendurch geschlossen waren und es auch glaube ich durch die Kohorten-Trennung die Nachfrage zurück gegangen ist und wir haben auch direkt gegenüber von der Schule einen Kiosk, an dem sich die Schüler manchmal vor der Schule eindecken. Das habe ich in meiner Klasse auch schon beobachtet, dass sie sich da morgens Chips kaufen, obwohl die eigentlich nicht erlaubt sind, oder Yummy-Nudeln.
- 44 I: Gibt es noch etwas, was du noch ergänzen möchtest und ich jetzt noch nicht angesprochen hatte?
- 45 B: Ja also beim Mittagessen ist es ja so, dass da schon bestimmte Punkte schon mehr beachtet werden als bei dem Kiosk, was Nachhaltigkeit, Regionalität und auch Lebensmittelbestandteile angeht und so und ich glaube, dass es beim Mittagessen einfacher ist frische Zutaten zu nutzen, die es ja beim Kiosk weniger sind durch die vielen Fertiggerichte oder belegten Brötchen, wo es mit Regionalität ja auch n bisschen schwieriger ist, außer es sind die Brötchen vom Bäcker kommen oder selbst backt. Das ist glaube ich ein Grund für diese größere Diskrepanz und auch, dass der Caterer eher guckt, mehr Schüler in die Mensa zu bekommen statt Alternativen am Kiosk zu verkaufen und deswegen beim Mittagessen mehr ins Zeug legen und der Kiosk auch einfach gerade ein bisschen gelitten hat.
- 46 Aber ich würde mir auf jeden Fall wünschen und bin auch gespannt, was wir in der AG noch erarbeiten können, oder vielleicht auch einen Projektkurs gründen um zu gucken was man, ja nicht unbedingt als Alternativen sondern auch noch mit anbieten könnte.
- 47 I: Bei dem Mittagessen ist der Caterer natürlich auch durch den Mustervertrag dazu angehalten sich an den DGE Qualitätsstandard und gewisse Vorgaben zu halten, die es so für die Zwischenverpflegung

noch nicht gibt, es sei denn die Schule spricht das konkret ab.

48 B: Ja auch der Mensaausschuss ist ja eigentlich für das Mittagessen zuständig, da weiß ich gar nicht in wie weit da auch der Kiosk mit dazugehört.

49 I: Ja dann bedanke ich mich für das Gespräch und deine Zeit!

50 B: Ja vielen Dank!

51 \*\*\*

1 Interview\_Schule B\_10.02.22\_Caterer

2 I: Interviewende Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Zu Beginn würde ich mich freuen, wenn du einmal deine Position im Unternehmen beschreibst und ein paar Eckdaten zum Unternehmen gibst.

8 B: Also ich habe das Unternehmen gegründet und bin in der Geschäftsführung tätig. Wir sind momentan an ca. 20 weiterführenden Schulen tätig. Wir haben keine konkrete Rezepturdatenbank, wir geben unseren Köchen natürlich Speisepläne vor aber die Schulen können und das ist ja gerade auch der Vorteil, wenn man vor Ort ist, man kennt seine Kinder und Eltern und Lehrer oder Erzieher, die zum Essen kommen und man stellt sich dann darauf ein. Das wollen wir auch.

9 I: Im Mustervertrag werden ja Vorgaben für die Mittagsverpflegung gemacht, wie wird die Zwischenverpflegung vertraglich geregelt?

10 B: Also ich glaube, im optimalen Fall ist das Ziel, die Zwischenverpflegung, wenn es eine gibt die auch vertraglich im Mustervertrag aufzunehmen. Aber wir haben noch nicht eine einzige Schule, mit der wir uns, bezüglich der Zwischenverpflegung, vertraglich [unverständlich] haben. Ich habe ein Beispiel, das sind Dinge, die im Mensabeirat landen und wo natürlich die Eltern, Schüler, etc. alle vertreten sind. Es gibt tatsächlich noch den ein oder anderen Kiosk, der Dinge verkauft, die sind richtig schlimm wie diesen Durstlöscher. Ich bin froh, wenn das jemand anspricht, weil ich weiß zum Teil gar nicht, dass sie es haben. Die sind dann wirklich so autark. Ein Produkt, das im Grund genommen, wenn wir gesunde Ernährung überall leben wollen würden komplett vom Markt genommen werden. Zwischenverpflegung ist bei uns, wenn es als Thema aufpoppt, dann im Mensabeirat. Als es um diesen Durstlöscher ging hat man richtig gemerkt, wie unangenehm es denen ist, weil sie denken, dass es wirtschaftlich ganz wichtig ist aber den haben wir dann einfach rausgenommen und stattdessen Adelholzener reingenommen, also wenn jemand Saft trinken möchte, finde ich das ist ein tolles Produkt und damit kann man leben. Vielleicht werden wir da irgendwann auch nochmal rangehen, weil ich weiß nicht, der enthaltene Zucker auch noch in so einen Bereich fällt. Da geht es natürlich darum, dass wir den Kindern etwas weg nehmen, was sie wollen und da haben wir heute einen Faktor, den wir vor ein paar Jahren noch nicht hatten. Wir haben heute die Fridays For Future-Generation und wenn man denen klar macht, dass es sich hierbei auch um ein Müll Thema handelt und man auch nicht nur aus gesundheitlicher Perspektive davon weg kommen sollte und auf zum Beispiel Adelholzener switchen und das das halt auch seinen Preis hat. Dann hast du das Problem, rausnehmen ist immer einfach, aber die Kinder ins Boot zu holen und gerade in so dem Zwischenverpflegungsbereich, muss man das auch thematisieren. Zum Beispiel ein Durstlöscher-Freeday an dem man den ganzen letzten Abverkauf macht und das funktioniert an Schulen so unglaublich schlecht. Es liegt ja nicht nur an uns, wir können ja alles machen, aber wenn die Kinder nicht abgeholt werden und denen die Sinnhaftigkeit nicht erklärt wird klappt das nicht. Wir wollen nicht rein umsatzorientiert arbeiten, aber natürlich ist es so, die Zwischenverpflegung sollte schon wirtschaftlich attraktiv sein, ist aber momentan eigentlich nur eine Zusatzdienstleistung weil ganz ehrlich, an einem belegten Brötchen, dass 1,30 Euro kostet verdienst du nichts. Da hast du jemanden, der belegt das, das muss angeliefert werden, das muss gekühlt also all die Thematiken sind so, dass wir dieses Jahr nach mehreren Jahren, das erste Mal die Preise angehoben, weil ich einfach sage, wenn ich in eine Bäckerei gehe und die hat ja keine anderen Produkte, ich habe nur einen Vorteil, ich muss die Energie nicht zahlen und auch keine Pacht, aber trotzdem nimmt diese Bäckerei 2,80 Euro bis 3,50 Euro für ein belegtes Brötchen, dass 8,00 oder 9,00 Euro in der Produktion

kostet und ich habe schon einen Schülerbonus, aber die wollen das Brötchen am liebsten für einen Euro haben. Ich habe den Eindruck dass Zwischenverpflegung je gesünder sie wird umso unattraktiver wahrgenommen wird. Das ist so momentan die Formel und bildungshintergrundmäßig komme ich besser in einer Kess 6 Schule klar, die die Dinge anders sehen und trotzdem brauchen auch die manchmal den Junk, gerade in der siebten, achten Klasse. So ein bisschen auch die Junkzeit Richtung Pubertät, raus aus dem gesteuerten Elternhaus, gesteuerten Schule und wollen ihren Kram machen und die wollen Burger und Zucker. Dann bemerke ich, dass sie in die neunte, zehnte Klasse kommen und dann wieder Mittag essen. Diesen Faktor sollte man auch in das Zwischenverpflegungsthema reinbekommen, also nicht dogmatisch in eine Richtung gehen. Ich finde der technische Einsatz ist interessant, wir haben ja bei und die Möglichkeit bestimmte Produktgruppen zu sperren, was ich zum Beispiel in Klasse fünf sehr wichtig finde, das fünfzig Euro Guthaben auf seinem Chip hat, sollte nicht ungebremst auch einen Kiosk laufen können. Da rate ich den Eltern auch immer, sie sollen ihre Kinder nicht mit Bargeld in die Schule schicken, dass sie den Chip nutzen sollen, weil sie so nachgucken können, was sich ihr Kind am Kiosk kauft. Dadurch kann man es dann ggf. steuern und im Zweifel halt auch eine Kategorie sperren. Aber das sollte natürlich mit dem Kind abgesprochen werden. Bei Älteren Schülern finde ich es okay, dass sie sich auch mal einen Schokoriegen kaufen können. Umso niedriger der Kess-Faktor wird, diese Schule hier ist dabei ein Zwischending, gibt es definitiv noch Schüler, die abgeholt werden müssen, wenn man das Ziel verfolgt eine tolle, gesunde und nahrhafte Zwischenverpflegung zu kaufen.

11 I: Ich würde das gerne noch einmal bis hierher zusammenfassen, weil schon sehr viele Infos dabei waren, die zum Teil auch schon Fragen beantwortet haben. Also wenn du in eine neue Schule reingehst, wird das Mittagessen über den Dienstleistungskonzessionsvertrag geregelt, die Zwischenverpflegung unterliegt aber keiner vertraglichen Abmachung.

12 B: Genau.

13 I: Wie entsteht dann ein Sortiment, wenn euer Unternehmen eine neue Schule übernimmt?

14 B: Generell ist es ja so, dass es Testgruppen gibt, die sich im Vorfeld andere weiterführende Schulen angucken. Da kommt es auch immer auf die Toleranz und Projektleiter vor Ort an. Das Mittagessen ist dann auch meistens ganz schnell geklärt und bei der Zwischenverpflegung kann es dann sein, dass zum Beispiel der Mensaverein sagt er möchte das, das und das haben und darauf gehen wir dann auch ein, aber es gibt keinen Vertrag es ist natürlich ein Gentlemens Agreement, dass wir dann sagen so machen wir das und dann ist das auch klar. Unser Fokus ist immer das Mittagessen und ich möchte wegen des Kiosk auch eigentlich keinen Stress haben. In der Anbahnung ist die Zwischenverpflegung momentan auch jeden Fall noch ein zweitrangiges Thema. Da ist dann natürlich die Frage, wie kriegst du es hin in einen Bereich zu gehen, mit einem attraktiven Sortiment mit der Thematik je gesünder desto teurer.

15 I: Weil umso gesünder ein Produkt wird, man mehr Personalressourcen einsetzen muss?

16 Heißt das, die industriell gefertigten Produkte bzw. Süßigkeiten müssen diese Personalressource auffangen?

17 B: Ja die Aussage würde ich auch stützen. Im Ganztage geht es auch um Struktur und Einbindung des Mittagessens und wenn ich eine Schule habe, bei der ich bis zu 400 Portionen Mittagessen mache und dann noch einen Nebenbeiverkauf habe, komme ich gut klar. Ich muss aber mindestens 300 bis 350 Mittagessen verkaufen und wenn ich die Zahl nicht erreiche, liegt es häufig daran, dass ich nur 45 Minuten Mittagszeit habe. Wenn dann ein Caterer bei 100 bis 150 Essen rundümpelt, sind die natürlich auf den Kiosk angewiesen und dann sind die in dieser Spirale und es wäre eigentlich immer erstmal wichtiger, das Mittagessen richtig einzubinden, weil das ist eigentlich unsere Kernaufgabe und die braucht Raum und Zeit und die Kinder müssen das Gefühl haben auch länger als sieben einhalb Minuten am Tisch sitzen zu können, so dass man dann sagen kann, wenn man dann ordentlich kocht und sein Angebot ordentlich präsentiert, dass man dann sagen kann "Ok, ich habe meine 300 Mittagessen" und dann ist auch das Thema Kiosk nicht mehr so elementar und man kann sich den Luxus leisten auch am Kiosk ein bisschen zu experimentieren. Also natürlich möchte ich am Kiosk

auch einen ordnungsgemäßen Umsatz fahren, aber ich muss nicht mehr mein Geschäftsmodell an einer weiterführenden Schule über den Kiosk definieren, sondern natürlich immer über das Mittagessen. Ich habe immer gesagt, in dem Moment, in dem wir an einer weiterführenden Schule strukturell oder in der Menge Verknappen müssen bin ich raus aus der Schule. Strukturell ist der Preis auch immer noch ein Thema, dass das Preismodell und die soziale Unterstützung, das wir an Grundschulen haben führt zu einer fast hundert Prozentigen Beteiligung. Ich habe noch kein Elternteil in einer Grundschule erlebt, das zu uns gesagt hat es könne sich das Mittagessen nicht leisten. Dann kommt das Kind aber in die fünfte Klasse, am besten das zweite und in dem Moment fällt der Geschwister-Rabatt weg und alle anderen Rabatte und in dem Moment müssen die Eltern voll bezahlen. Das führt dann häufig dazu, dass das ältere Kind vom Mittagessen abgemeldet wird und das kann es ja nicht sein. Das ist für mein ein großes Thema. Struktur, Angebot und Konzeption muss Hand in Hand gehen. Aber in den Gymnasien und Stadtteilschulen ist es totales Halligalli da muss man als Caterer erst mal so viel Power reinbringen um erstmal Strukturen zu schaffen und alle mit ins Boot zu holen. Ich sag mal so, wenn ich hundert Energiepunkte aufwenden muss, dann ist für mich eine Grundschule so bei zwanzig und ein Gymnasium bei hundertdreißig.

- 18 I: Mal angenommen man würde die Preiststrukturen ändern, dann stünde man ja ab Klasse sieben immer noch vor der Herausforderung, dass die Kinder nicht mehr zum Mittagessen kommen und lieber zu Penny laufen.
- 19 B: Ob wir die persönliche Entwicklung der Jugendlichen mit Konzeption steuern können, das weiß ich nicht. Ich glaube nicht, ich glaube jeder hat diese Phase und ich glaube die brauchen das auch. Aber es soll nicht an der Konzeption liegen. Ich sage meinen Leuten immer, alles was wir gut finden und vertreten können soll nach vorne [in die Auslage] und die Palmindustrieartikel können auch unterm Tresen liegen, denn die Schüler wissen eh, dass wir das haben aber man muss es nicht auch noch in die erste Reihe legen. Also ich glaube, da müssen wir für uns noch besser werden. Einige machen das ganz toll und andere wollen aber auch anfüttern und ihre Zahlen liefern. Ganz wichtig ist auch, die Eltern mit ins Boot zu holen.
- 20 I: Könntest du dir vorstellen, dass das Angebot am Kiosk durch eine Schülerbeteiligung am reguliert werden könnte? Wenn zum Beispiel eine kritische Auseinandersetzung mit dem Kiosk-Sortiment im Unterricht behandelt wird?
- 21 B: Also ich glaube Kinder kannst du richtig gut steuern zum Beispiel beim Thema Palmöl und Nutella. Man kann den Kindern Videos zeigen und über solche Themen sprechen, das kann man mit Kindern super gut machen und dann kann man eine Nuss-Nougat Creme kaufen, die ohne Palmöl ist und die darf es dann aber aus anderen Gründen auch nicht jeden Tag kaufen. Das hat aber immer die konzeptionelle Schwäche, dass Schule schlecht kommuniziert und Schule ist kein ganzheitliches Dorf. Ich finde es so schlimm, dass wir immer so an dem Lehrplan kleben und nicht einfach mal einen Monat lang nur Ernährung machen. Morgens bis abends, einmal im Jahr. Da hast du viel mehr von als von dieser Kurvendiskussion, die Hälfte sowie so nie versteht, wieder vergisst und eigentlich auch nicht braucht. Es geht auch um die Fokussierung, wo man mit der Gesellschaft hin will.
- 22 I: Wie kommt es dann, dass es in dem Kiosk-Sortiment der Schule dann so viele Ferrero-Artikel gibt?
- 23 B: Ich weiß, unglaublich. Ich war vor Kurzem da und absolute Schelte über unser Haupt, aber auf der anderen Seite habe ich da ziemlich viel mit dem Mittagessen zu tun. Den Kiosk habe ich auch auf dem Schirm, aber vor allem während Corona hatten wir ganz andere elementare Themen. Also ich wusste überhaupt nicht, ob ich noch weiter da klar komme oder nicht. Wir haben da im Moment das Thema, dass die Schule seit fünf Jahren eine Rhythmisierung einführen will, also wir rennen da einem Versprechen hinterher. Wir brauchen diese Rhythmisierung, damit die Kinder zum Essen kommen, weil die sagen wir kommen nicht weil da eine Schlange ist. Dann haben wir jetzt eine andere Zeit eingeführt und gleichzeitig war der Gedanke, lassen wir den Kiosk noch auf oder lassen wir ihn nicht auf. Aber das geht auch jeden Fall in die Entwicklung und wir müssen auf jeden Fall runter davon [Süßigkeiten]. Da muss auf jeden Fall was passieren und es muss ein Hand in Hand sein. Die Schüler müssen auch mit integriert sein und diese Veränderung suggestive mitgestalten. Aber zum Beispiel

an dieser im Schule beim letzten Mensabeirat war das Thema es gibt zu wenig Fleisch.

24 I: Ich habe noch eine letzte Frage, bei der Besichtigung war einer deiner Mitarbeiter dabei und er sagte, auf meine Frage, warum es nur vergleichsweise wenig frische Brötchen und richtige Zwischenmahlzeiten gibt, dass der Kiosk keine Konkurrenz zum Mittagessen darstellen soll. Was sagst du dazu?

25 B: Interessanter Ansatz, den ich aus meiner Perspektive aber nicht so ganz unterschreiben würde. Ich kann meinen Mitarbeiter da gut verstehen, dass er das als, niedrigtourige und unterschwellige umsatztechnische Seite sieht. Also wenn es ein nahrhaftes Produkt ist kann das für uns ganz interessant sein, zum Beispiel der Couscous-Sakat mit Joghurt und Petersilie oben drauf für zwei Euro und ich glaube auch nicht, dass das so ein großes Konkurrenzprodukt zu dem Mittagessen ist. Ich glaube es ist wichtig, das einige nur snacken wollen und das wollen sie gut und gesund machen und da kommen wir genau zu den Acht-, Neunt- und Zehntklässlern, die im Grund genommen eher nur so Snackies sind und gar nicht mal so diesen typischen Mittagstisch benötigen, das ist nicht so ihr Thema, oder die wollen nicht in den Raum mit den ganzen Kleinkindern. Also wieder das Thema Struktur, vielleicht würden sie mehr essen, wenn sie wirklich ihre eigene Localität haben, ich sag mal sowas Coffeshop mäßiges, einen eigenen Rahmen für sich selber, diese Wohlfühlfaktoren, die strukturell einfach nicht gegeben sind. Aber ich glaube, dass man diese Gruppe an Snackern immer mit abholen muss. Ich würde sagen, der Fokus muss auf diese "Generation-Snack" so nenne ich sie mal, gerichtet werden, damit sie auch abgeholt werden und damit auch der Kiosk im Grund genommen einen Sinn hat. Meine Beobachtung ist leider auch, dass sich die wenigsten Schüler schön belegte Brötchen kaufen, die wir auch haben, die sind dann natürlich auch preislich immer in dem Bereich in dem die magische zwei geknackt wird. Dann bist du halt nicht mehr bei 1,40 € und die Kinder überlegen sich schon ganz gut wo sie ihre zwei Euro lassen. Deswegen ist unser Ansatz jetzt zum Beispiel auch, in fast allen Schulen bargeldlos zu bezahlen, damit die Kinder dann vielleicht auch weniger dieses zwei Euro Stück in der Hand haben, weil das was auf dem Chip ist können sie eh nur bei uns ausgeben, wobei da zählen dann auch so Dinge wie Hygiene, schnellere Abläufe eher zu unserer Motivation. Aber ich würde es nicht direkt als Konkurrenzprodukt bezeichnen, es ist das Design, ob es ein Snack ist oder ob es das Mittagessen traktiert. Das Ziel sollte immer sein, dass das Mittagessen im Fokus steht, weil das ist die eine Alternative, die die Kinder nicht darstellen können. Außer natürlich mit irgendwelchen gekochten Sachen, die sie mitnehmen. Von daher kann ich meinen Mitarbeiter verstehen, aber viele Dinge, die ich sehe sind fertige Backartikel. Also all die Dinge, die die Kinder gerne essen und dann noch die ganzen abgepackten Süßigkeiten und dann hat man natürlich auch frisch belegte Brötchen, aber die sind mir im Verhältnis noch zu wenig und da bleibt die Frage, wie man die Kinder abholt. Der letzte Schluss ist da vielleicht noch, dass das Wegnehmen leider schlecht funktioniert, also manchmal ist auch die Logik "was nicht mehr da ist, nehmen sie nicht mehr" aber das was nicht mehr da ist suchen sie sich dann.

26 I: Könntest du dir vorstellen, dass Nudging-Maßnahmen dabei helfen könnten, die Nachfrage zu steigern?

27 B: Also für jemanden, der immer in Strukturen und Prozessen denken muss ist es ja schon so, dass jede Schule anders ist. Was schon mal gut ist, dass wir fast nur noch im Buffetsystem arbeiten, so dass das Backoffice und die Küchen komplett anders sind. Die Kioske sind nochmal komplett anders. Da braucht man vielleicht auch mal eine feste Ausstattungsliste, zum Beispiel wurde bei dieser Schule der Kiosk-Bereich komplett neu gebaut, man hat aber keine Arbeitsfläche und keine Thresentische, das musste extra nochmal gefertigt werden. Also das ist nicht Zuende gedacht das Thema. Das ist so ich schmeiß den Kiosk irgendwohin und am besten macht man was mit Schülern und Lehrern und Eltern und dann press es irgendwie in das Konzept rein und dann merkt man wie schwer das wird und wenn man es dann noch skalieren will, weil es gut geklappt hat muss man an einer anderen Schule trotzdem komplett bei Null anfangen und das kostet viel Energie und Zeit und ist sehr anstrengend in der Thematik und dann hat man noch ein schwieriges Klientel. Also es ist ja so, dass die wenigsten an der Schule rumrennen und sagen "ihr habt viel zu wenig Couscous, ihr habt viel zu wenig Obst", also deine Kundschaft könnte dich natürlich auch treiben. Unsere Kioske sehen am Anfang richtig toll aus und dann minimiert sich das auf einmal, weil du merkst man schmeißt den ersten Obstsalat weg und

den nächsten und dann fangen die Leute natürlich an, Dinge zu produzieren, die sie nicht nach einem Tag wegschmeißen müssen und dann sind es auf einmal nur noch die fertig gebackenen Croissants, die Laugenstangen mit Käsehaube und aus diesem Zirkus müssen wir raus und das braucht Struktur und Grundausstattung, das braucht konzeptionelle Gespräche zwischen Schulbau Hamburg, der Behörde für Schule und Berufsbildung und Caterern, so wie wir es auch im Bereich der Vitalküchen hinbekommen haben. Es muss oben angesetzt werden und ich glaube dann wird sich dem nach unten hin niemand verweigern.

28 I: Ja vielen Dank für dieses sehr interessante Interview!

29 B: Ja es hat mir super viel Spaß gemacht!

30 \*\*\*

1 Interview\_Schule B\_17.02.22\_Schüler\*in

2 I: Interviewende Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Zu Beginn würde ich mich freuen, wenn du dich vorstellst bzw. sagst, wie alt du bist und in welche Klasse du gehst.

8 B: Ja also ich bin sechzehn Jahre alt und gehe in die elfte Klasse.

9 I: Wie würdest du die Zwischenverpflegung an deiner Schule beschreiben?

10 B: Es gibt sehr viele Süßwaren, also nicht so gesunde Sachen. Aber es gibt auch Brötchen mit Salat und so. Es ist aber nicht so abwechslungsreich. Die Sachen werden relativ teuer angeboten, ich glaube das liegt jetzt auch an Lieferengpässen oder so, die wurden auf jeden Fall erhöht. Aber im allgemeinen bin ich mit dem Kiosk zufrieden.

11 I: Du hast im Vorgespräch erzählt, dass du inzwischen in einem anderen Gebäude bist. Als du noch in dem anderen Gebäude warst, bist da auch zum Mittagessen gegangen oder nur zum Kiosk?

12 B: Ich bin ab und zum Mittagessen gegangen, aber das war eher so in der sechsten und siebten Klasse. In der achten und neunten Klasse bin ich dann eher nur noch zum Kiosk gegangen und habe mir da mein Essen geholt.

13 I: Wie kam es dazu, dass du in den höheren Klassen öfter zum Kiosk gegangen bist?

14 B: Mir hat das Essen einfach nicht mehr so geschmeckt. Ich bin da schon etwas höheres Essen gewohnt, als nur so ein Schulkantinen Essen. Auf meiner früheren Schule wurden wir von einem Koch bekocht, deswegen. Das Essen war auch nach einer Zeit nicht mehr vielseitig, wir hatten immer einen Plan auf dem stand was es gab, aber das was man dann bekommen hat war häufig nicht das was auf dem Plan stand und war auch nicht gut, deswegen bin ich dann eher zum Kiosk gegangen.

15 I: War das damals schon der selbe Caterer wie heute?

16 B: Ich glaube die sind erst gekommen, als ich in der sechsten Klasse war. Ich glaube 2012 oder 2011.

17 I: Was kaufst du dir am Kiosk?

18 B: Ich habe mir früher immer gerne ein Nuss-Nougat-Croissant gekauft und auch eine Brezel, weil dir nur einen Euro gekostet hat und das ging immer. Man wurde satt. Ab und zu habe ich mir auch ein Brötchen geholt, das war dann glaube ich mit Schnitzel oder so ein Fischbrötchen. Was ich mir gar nicht geholt habe, waren die normalen Butter-Croissants oder Brötchen nur mit Wurst drauf.

19 I: War das das Einzige, was du in der Schule gegessen hast?

20 B: Nein ich habe mir noch was von zu Hause mitgebracht, aber wenn ich bis 16 Uhr Schule hatte habe ich mir meistens noch was am Kiosk geholt, weil es nicht gereicht hat.

21 I: Das heißt sozusagen Frühstück und Mittag hast du dir mitgebracht und bist anschließend nochmal

zum Kiosk, wenn du länger Schule oder noch Hunger hattest?

22 B: Genau.

23 I: Du meinstest vorhin, dass dir das Mittagessen nicht geschmeckt hat. Hattet ihr in solchen Fällen einen direkten Ansprechpartner oder auch die Möglichkeit Einfluss auf das Mittagessen zu nehmen?

24 B: Ich glaube wir hatten es mal eine zeitlang, dass bestimmte Klassen den Speiseplan für eine Woche bestimmen konnten. Aber das ging nicht lange, ich glaube das hat nicht funktioniert, aber einen großen Einfluss konnten wir nicht nehmen. Wir konnten natürlich mit unseren Lehrern und unserem Schulsprecherteam reden, aber ja weiter weiß ich gar nicht.

25 I: Das heißt du hättest aber gewusst an wen du dich hättest wenden können?

26 B: Also ich persönlich hätte es nicht gewusst, aber ich hätte einfach meinen Lehrer gefragt und der hätte dann jemanden gefragt.

27 I: Gibt es im Oberstufengebäude auch eine Zwischenverpflegung?

28 B: Da wurden wir aufgerufen, unsere Eltern zu fragen, ob sie da Brötchen belegen, weil da die Mitarbeiter nicht reichen. Da habe ich bis jetzt glaube ich nur einmal was geholt und das war fast genau das gleiche Kiosk-Angebot wie an dem anderen Standort nur halt noch süßer.

29 I: Wenn du etwas am Kiosk-Angebot ändern könntest, was wäre das? Was dich oder eine Mitschüler\*innen vielleicht auch nochmal dazu motivieren könnte an der Schule zu Essen, hast du da eine Idee?

30 B: Es generell gesünder machen und auch vegane Sachen anzubieten. Weil in der heutigen Zeit viele vegetarisch oder vegan leben und man dann auch irgendwie einen Zugriff darauf hat, was da für Inhaltsstoffe [Kennzeichnungen] drin sind und auch einen größeren Wert darauf legen Gemüse und Obst anzubieten.

31 I: Mit den Inhaltsstoffen meinst du, dass die Produkte als vegan oder vegetarisch gekennzeichnet werden?

32 B: Ja.

33 I: Hast du eine Idee, wie die Schule oder die Schüler\*innen den Caterer dahingehend unterstützen können? Oder gibt es das vielleicht schon? Die Caterer sind häufig sehr offen für solche Angebote, merken aber auch an, dass die Schüler\*innen zum Beispiel Obst nicht oft genug nachfragen, dass es sich für sie lohnt.

34 B: Also es gab glaube ich zwischendurch mal Äpfel aber auch nicht so viele. Also man könnte erstmal eine Umfrage machen, ob das Interesse besteht, dass man da Obst und Gemüse anbietet wir haben ja so ein Umfragemodul. Und dann halt erst langsam anfängt und guckt wie es ankommt, damit man im Zweifel nicht so viel wegschmeißen muss.

35 Dann hat man ja nach einer Zeit sowas wie ein Zwischenergebnis, was man an Lebensmitteln braucht, die man dann regelmäßig bestellen kann und zur Not könnte man es auch in der Mensa anbieten oder spenden oder sowas..

36 I: Kaufen die Lehrkräfte auch am Kiosk ein und gehen zum Mittagessen?

37 B: Ab und zu sehen wir Lehrer am Kiosk, die gehen auch zum Mittagessen die hatten da sogar mal einen eigenen Tisch, ich weiß nicht, ob es den immer noch gibt aber von denen wurde das Angebot auch gut genutzt.

- 38 I: Nochmal zurück zur vorherigen Frage, hättest du eine Idee, wie man auch Schüler\*innen dazu motivieren kann mehr Obst zu essen bzw. zu kaufen, die sich eigentlich kein Obst kaufen würden?
- 39 B: Aktuell habe ich keine Idee, aber man könnte es zum Beispiel attraktiver machen indem zum Beispiel die Äpfel geschnitten angeboten werden oder Obstsalate anzubieten. Da muss man sich dann keine Müher mehr machen das Obst zu schälen oder zu schneiden. Weil viele beißen ja nicht gerne einfach so in einen Apfel rein.
- 40 I: Wird die Schulverpflegung im Unterricht aufgegriffen?
- 41 B: Ja, ich glaube in der sechsten Klasse hatten wir das mal, als wir auch das Mittagessen für die Woche bestimmen durften, aber so richtig nicht.
- 42 I: In welchen Fächern wird Ernährung ansonsten thematisiert?
- 43 B: Also wir hatten in der sechsten Klasse mal das Fach Arbeit und Beruf und da haben wir eigentlich die ganze Zeit nur gekocht, aber nicht spezifisch etwas gelernt was mit Ernährung zu tun hat, also was da wichtig ist und was der Körper braucht und was schädigt. Also ein richtiges Fach gibt es dafür nicht.
- 44 I: Wurde das Thema dann in anderen Fächern, wie Biologie oder Hauswirtschaft aufgegriffen?
- 45 B: Hauswirtschaft haben wir an der Schule nicht und in Biologie wird sowas, glaube ich auch nicht thematisiert.
- 46 I: Und dieses Koch-Modul war das eine AG oder hatten das alle Schüler\*innen in der sechsten Klasse?
- 47 B: Ich weiß nicht, wie es jetzt aktuell ist, wir hatten das im Fach Arbeit und Beruf in der fünften und sechsten Klasse. In der fünften Klasse hat man geschneidert und gehandwerkelt und als wir dann in die sechste Klasse gekommen sind, ist die Lehrerin fürs Nähen gegangen, da mussten wir uns etwas anderes einfallen lassen und da wurde dann entschieden die Küche zu benutzen, da wir ja auch eine recht große Küche an der Schule haben. Wie es aktuell mit dem Fach Arbeit und Beruf ist weiß ich nicht.
- 48 I: Erinnerst du dich noch, wie die Verteilung der Jahrgänge auf Mittagessen und Kiosk war oder gab es da keinen Unterschied?
- 49 B: Die jüngeren Jahrgänge, also fünf und sechs, gehen immer oft zur Mensa und zum Kiosk gehen dann hauptsächlich die am der siebten aber manche sind auch zur Mensa gegangen und andersherum. Grundsätzlich wurde die Mensa aber eher von den Jüngeren genutzt und der Kiosk von den Älteren.
- 50 I: Du bist ja inzwischen in der Oberstufe, hast du eine Idee wie man das Angebot vielleicht auch nochmal speziell für euch gestalten könnte?
- 51 B: Ja also für uns ist es ja eigentlich egal, weil wir das Schulgelände verlassen dürfen. Aber ansonsten vielleicht, das Preis-Leistungsverhältnis wieder anzupassen. Jetzt sind die Preise viel teurer geworden. Die Brezel, die damals nur einen Euro gekostet hat, kostet jetzt 1,20 Euro und eine normale Wasserflasche kostet einen Euro.
- 52 I: Kam die Preiserhöhung durch Corona?
- 53 B: Ja müsste wegen Corona gewesen sein. Wir bezahlen jetzt auch vier Euro fürs Mittagessen statt 3,50 Euro obwohl sich an der Qualität des Essens nichts geändert hat nur der Preis ist gestiegen.
- 54 I: Du meinst gerade schon, dass die Oberstufenschüler das Schulgelände verlassen. Was würdest du

sagen, wohin gehen sie meistens, um sie etwas zu Essen zu kaufen? Und was sie sich kaufen?

55 B: Wir gehen meistens zum Supermarkt und kaufen uns da etwas aus der Backwarenabteilung oder auch Süßigkeiten. Manche kaufen sich aber auch Salat von der Frischetheke und ganz oft auch Energydrinks.

56 I: Also, abgesehen vom Energydrink, ein sehr ähnliche zu dem was es eigentlich auch an der Schule gibt?

57 B: Ja.

58 I: Warum geht ihr trotzdem lieber in den Supermarkt?

59 B: An dem Standort, in dem ich gerade bin haben wir keinen Kiosk der ist zu, zumindest wissen das alle irgendwie nicht so genau und im Supermarkt ist es billiger.

60 I: Ja vielen Dank schon mal für deine Zeit, ich habe keine Fragen mehr. Möchtest du noch etwas ergänzen, was ich jetzt vielleicht nicht direkt angesprochen habe?

61 B: Ja, gerne. Nein, ich habe nichts mehr.

62 I: Okay, dann bedanke ich mich für das Interview und wünsche dir noch einen schönen Nachmittag!

63 B: Danke, das wünsche ich Ihnen auch.

64 \*\*\*

1 Interview Schule B\_Ganztagskoordination.2022

2 I: Interviewende Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Zu Beginn würde ich mich freuen, wenn Sie sich einmal vorstellen insbesondere auch in Bezug auf die Schule, welche Position Sie dort inne haben und wie Ihr Bezug zur Schulverpflegung ist.

8 B: Ich bin seit August letzten Jahres für die Ganztagskoordination an der Schule verantwortlich und in meiner Aufgabenbeschreibung ist auch die Verantwortlichkeit der Schulverpflegung enthalten, insofern bin ich Ansprechperson für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unseres Caterers und bin da sozusagen die Schnittstelle zwischen Caterer und Schulleitung, oder Caterer und Schülern oder dem Kollegium. Ich bin noch relativ neu in der Roll aber, ja die schulische Ansprechpartnerin für den Caterer.

9 I: Wenn Sie sagen, Sie sind die Schnittstelle - gibt es auch ein Gremium, in dem alle Parteien auch an einem Tisch sitzen, oder läuft die Kommunikation immer über Sie?

10 B: Nein, wir haben einen Mensaausschuss. Ich bin mir gerade nicht ganz sicher, wie oft der tagt aber mindestens zwei Mal im Schuljahr. Den Mensaausschuss leitet die Schulleitung, der Caterer und ich und noch jemand aus dem Kollegium und auch Schülerinnen und Schüler da zu Wort kommen.

11 I: Wie würden Sie die Schulverpflegung beschreiben?

12 B: Bezieht sich die Frage auf alles, oder nur auf die Qualität des Essens? Oder auch auf zum Beispiel die Freundlichkeit des Personals, Rhythmisierung, also wir als Schule können diese Rhythmisierung ja auch mitgestalten - oder geht es erstmal nur um die Qualität des Mittagessens?

13 I: Wir können die Fragen gerne voneinander trennen, dann Frage ich erstmal so: gibt es Unterschiede in der Organisation oder bei den Vorgaben der Mittags- und Zwischenverpflegung?

14 B: Ich bin mir tatsächlich unsicher, ob es Vorgaben gibt. Gute Frage, mit Sicherheit wurde das in den Anfängen mal besprochen. Bei uns ist es so, dass wir zwei Pausen haben. Zwischen der zweiten und dritten Stunde ist bei uns eine 30 minütige Pause und zwischen der vierten und fünften Stunde und da ist dann der Kiosk geöffnet und es werden Snacks an die Schüler verkauft. In der Regel an alle, Corona hat das jetzt ein bisschen eingeschränkt aber ich glaube das spielt hier ja jetzt erstmal keine Rolle. Im Prinzip ist der Kiosk dann frei zugänglich, unter normalen Umständen. Es ist jetzt aber auch gerade so, dass in der zweiten Dreißig-Minuten-Pause von halb zwölf bis zwölf auch schon das Mittagessen für den sechsten Jahrgang geöffnet ist um das Ganze ein bisschen zu entzerren. Wir sind ja ein ganz großes System. Die Zwischenverpflegung, bzw. der Kiosk ist, soweit ich das beurteilen kann, sehr Verpackungs lastig und ungesund. Die Brötchen werden schon selber aufgebacken und geschmiert, aber jetzt bei einem geschmierten Brötchen ist auch klar, dass sie das Brötchen nicht selber backen aber die gehören dann, wenn sie gesund belegt werden, schon zu den gesünderen und vollwertigeren Snacks aber es gibt viele Süßigkeiten, viel zu viele, sehr sehr sehr Ungesundes und sehr Zuckerlastig. Da sind wir jetzt aber dran, also was heißt da sind wir dran, aber es ist schon einmal thematisiert worden.

15 I: Wo wurde das thematisiert?

- 16 B: Im Mensaausschuss.
- 17 I: Aus welchem Grund wurde das thematisiert?
- 18 B: Wir haben eine Umfrage zum Mittagessen gestartet und in dem Zusammenhang haben wir Lehrerkollegen auch schon mal im Mensaausschuss kund getan, dass wir uns gerne perspektivisch darüber unterhalten möchten, inwieweit man das Angebot etwas gesünder gestalten kann. Das wird natürlich ein langwieriger Prozess werden, weil der Caterer darüber auch ganz gut Geld verdient und das Ganze muss ja auch für ihn wirtschaftlich bleiben. Wir haben aber auch angesprochen, dass wir finden es entsteht viel zu viel Verpackungsmüll durch den Kiosk.
- 19 I: Das heißt dem Caterer wurde bisher relativ freie Hand gelassen, was das Sortiment angeht?
- 20 B: Davon gehe ich aus.
- 21 I: Aus wirtschaftlichen Gründen?
- 22 B: Das ist meine Interpretation. Ich glaube da ist Hamburg auch gerade einen ganz schlechten Schritt gegangen, in dem sie diese Subventionierung von fünfzig Cent pro Essen abgeschafft haben. Ich bin auch gerade in einer fünften Klasse und die Schüler haben zurück gemeldet, dass das Essen einfach zu teuer ist. Der Caterer macht ein super tolles Buffet und ich meine das Essen kostet 4,50 Euro [Anmerkung: der aktuelle Preis für ein Mittagessen liegt bei 4,00 Euro] das ist klar, dass da nicht allzuviel übrig bleibt. Die haben tolle Mitarbeiter, die haben ein super tolles Buffet, das habe ich vorher noch nie so gesehen, es ist wirklich großartig und auch immer. Aber wenn man sich dann mal vorstellt, man zwei oder drei Kinder, das kostet im Monat fast hundert Euro. Bei drei Kindern sind es dann knapp dreihundert Euro im Monat nur für die Mittagessenverpflegung für die Kinder und dann habe ich ja noch relativ wenig Einfluss darauf, dass sie auch wirklich die gesunden Sachen nehmen als Elternteil und ich finde einfach, so lange das so ist und das Eltern so, also 4,50 Euro ist nicht viel für das Essen was sie bekommen, aber es ist einfach unwahrscheinlich viel was da für ein Betrag pro Monat der da Zustande kommt. Das funktioniert einfach nicht und ich würde mich sehr freuen, wenn die reiche Stadt Hamburg da einen großen Schritt geht und ich finde es ehrlich gesagt einen kleinen Skandal, dass da diese fünfzig Cent jetzt für die Eltern oben drauf kommen. Diese Erhöhung kommt ja nicht vom Caterer. Da beißt sich die Katze letztendlich in den Schwanz, wenn für den Caterer der Zusammenhang besteht aus "ich finanziere über meinen Kiosk das Mittagessen mit" aber auf der anderen Seite wird das Mittagessen immer teurer oder die Eltern, was ja eventuell bedeutet, dass weniger Kinder Mittagessen wodurch der Caterer dann eventuell noch weniger bereit sein wird weniger Einnahmen über den Kiosk haben. Insofern besteht da meiner Meinung nach ein direkter Zusammenhang und ich finde es schwierig dann dem Caterer zu sagen: "Biete mal was gesünderes an und verdiene damit ein bisschen weniger!" Das ist dann ja auch Realitätsfern.
- 23 I: Gibt es an Ihrer Schule auch eine Schüलगemeinschaft, die sich mit solchen Themen und der Schulverpflegung beschäftigt?
- 24 B: Nein, also das gibt es derzeit nicht aber es gibt die Überlegung im Rahmen des Ganztags ein Kurs angeboten werden könnte, der dann auch noch mal eine Schnittstelle zwischen Schülerschaft und Schulverpflegung darstellt. Darüber haben wir schon gesprochen, aber bislang noch nicht umgesetzt. Es gestaltet sich auch gerade wegen Corona schwierig, ich will das auch gar nicht damit entschuldigen nur es ist gerade einfach ein bisschen schwierig, die Kinder zu so etwas zu motivieren. Jedenfalls bei uns an der Schule. Es gibt aber auch bei uns an der Schule Projektkurse, die sich mit Ernährung beschäftigen und auch da hatten wir die Idee, da auch nochmal eine Brücke zu bauen.
- 25 I: Die Projektkurse sind dann im Unterricht verankert?
- 26 B: Ja, genau. Die kochen zum Beispiel zusammen in den Projektkursen und beschäftigen sich mit verschiedenen Ernährungsstilen und da spielt ja im Endeffekt auch der gesundheitliche Aspekt mit rein.

- 27 I: Gehen die Schülerinnen auch mal selbstständig auf den Caterer zu oder auch an den Mensaausschuss wenden?
- 28 B: Das wäre natürlich wünschenswert. Ich habe aber keine Kenntniss darüber, dass das schon mal passiert ist. Ich weiß aber zum Beispiel, dass die Schüler je älter sie sind, das Mittagessen nicht mehr wahrnehmen und die Projektkurse starten in der siebten Klasse. Insofern gibt es natürlich dann auch wieder immer weniger Schüler, die in der Mensa essen gehen. Da essen halt viele Fünft- und Sechstklässler\*innen. Aber auch das hat der Caterer schon angesprochen, es ist auch eigentlich unser Ziel, dass mehr Kinder zum Essen gehen auch aus den höheren Jahrgangsstufen. Also auf dem Gebiet ist bei uns einfach noch richtig richtig viel zu tun.
- 29 I: Wo gehen die Kinder hin, die nicht in der Mensa zu Mittag essen?
- 30 B: Also meiner Einschätzung nach, gehen sie schon eher zum Kiosk würde ich sagen. In der siebten Klasse dürfen sie ja zum Beispiel das Schulgelände noch gar nicht verlassen. Viele essen dann auch gar nicht, oder essen zu Hause oder haben ein Brot dabei und essen dann abends mit der Familie warm. Das ist ja auch nochmal so eine Sache, ich glaube das hat sich auch in den Familien total geändert, dass eher abends warm gegessen wird und das klassisch mittags warm gegessen wird ändert sich auch in den Familien.
- 31 I: Ein guter Punkt! Sie sagten gerade auch, dass der Caterer die höheren Jahrgänge dazu motivieren möchte wieder mehr am Mittagessen teilzunehmen. Gibt es da schon Ideen?
- 32 B: Wir haben ja diese Umfrage gestartet aber da haben zum Beispiel auch sehr wenige Schüler aus den höheren Jahrgangsstufen teilgenommen, was schade ist es ist gerade ein bisschen so, ich weiß auch nicht, die Schüler sind ein bisschen unmotiviert habe ich das Gefühl oder auch die Kollegen, die das dann wenig pushen in den Klassen es sind auch gerade so viele andere Sachen und gerade jetzt wird es immer mehr. Ich meine das gar nicht als Vorwurf sondern eigentlich sind alle immer mit irgendwas beschäftigt. Also genau, die Rückmeldung der Umfrage war relativ dünn aber die Schüler konnten da zum Beispiel sowas beantworten wie: wenn ich einen Tag Chef sein könnte, was würde ich mir wünschen. Aber was wir aus der Umfrage ganz konkret ableiten, dass steht dann für die nächste Mensaausschusssitzung an. Das schauen wir uns noch an und entwickeln dann Ideen, was wir daraus machen können.
- 33 I: Können Sie Beispiele aus dieser Umfrage nennen?
- 34 B: Achso also auf diese Frage wurde zum Beispiel die Wirtschaftlichkeit angesprochen also da kamen dann antworten wie: "Dann würde ich das Essen umsonst machen für alle" das war ganz häufig ein Punkt. Die Großen haben dann sowas gesagt wie: "Mehr Pommes und Burger" sowas dann.
- 35 I: Wenn Sie sich jetzt eine Sache in Bezug auf die Zwischenverpflegung aussuchen könnten, das sofort umgesetzt werden würde, was wäre das?
- 36 B: Also wenn ich mir jetzt eine Sache wünschen würde, dann wäre das immer die Beteiligung von Schülerinnen und Schülern. Also vielleicht ein wöchentliches Angebot, oder dass sie auch mal ein stückweit den Verkauf machen, aber dass es eine Gruppe gibt, die sich da engagiert. Ich glaube das ist immer der große Schlüssel zu vielen Bereichen, dass man die Schüler mit nimmt und sie sich selber Gedanken machen. Ich glaube wenn sie sich damit beschäftigen, würden sie ganz schnell darauf kommen, dass es eigentlich ein anderes Angebot sein sollte. Denn letztendlich wissen die ja schon ganz genau, was gesund und was ungesund ist. Wissen tun wir das alle. Eine Tafel Schokolade essen wir dann trotzdem mal.
- 37 I: Ist dann auch eine Frage des Verhältnisses. Eine Sache, die mir noch aufgefallen ist, ist das am Kiosk kein Obst angeboten wird und Obst ist ja etwas, dass auch nicht großartig zubereitet werden müsste, was das schon mal ein Thema?

- 38 B: Nein war es nicht, aber tatsächlich ist es so, dass beim Mittagessen Obst zum mitnehmen bereit steht.
- 39 I: Nur die Kinder ab der siebten Klasse, können darauf ja dann nicht zugreifen, wenn sie nicht zum Mittagessen gehen.
- 40 B: Das stimmt, das wäre eine sehr leicht umzusetzender kleiner Schritt. Das ist mir tatsächlich auch schon aufgefallen.
- 41 I: Sagen Ihnen Nudging-Maßnahmen etwas?
- 42 B: Nein, davon habe ich tatsächlich noch nie etwas gehört.
- 43 I: Das sind Maßnahmen, die zum Beispiel im Setting Schule und der Schulverpflegung die Schüler\*innen dazu befähigen sollen, eine für sie gesundheitsförderlichere Entscheidung zu treffen und dabei aber die Wahl zu lassen. Gibt es sowas an Ihrer Schule, oder wissen Sie, ob der Caterer mit solchen Maßnahmen arbeitet?
- 44 B: Das weiß ich nicht, aber ergibt Sinn und finde ich super interessant. Das nehme ich auf jeden Fall mit in den nächsten Mensaausschuss. Also beim Mittagessen ist es schon so, dass man zum Beispiel zuerst am Salatbuffet vorbei kommt und danach kommt dann der Rest, weiß ich gar nicht, ob die sich dabei was gedacht haben.
- 45 I: Ja, spannend! Gibt es noch etwas, das ich noch nicht angesprochen was Sie noch ergänzen möchten?
- 46 B: Nein, tatsächlich nicht.
- 47 I: Okay, dann bedanke ich mich recht herzlich für das Gespräch und Ihre Zeit!
- 48 B: Sehr gerne und auch Ihnen vielen Dank!
- 49 \*\*\*

1 Schule B\_Interview\_28.01.22\_Lehrkraft (PC Audio)

2 I: Interviewender Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Ich möchte Sie zu Beginn darum bitten, sich einmal kurz vorzustellen und Verknüpfungspunkte zu der Schulverpflegung, wenn sie denn da sind, einmal darzulegen.

8 B: Mein Name ist (anonymisiert), ich bin Lehrkraft für die Fächer Geschichte, Sport und Gesellschaft und habe vor zwei Jahren einen Projektkurs übernommen, in dem ich mir überlegt habe, wie man kochen mit den medialen, ich sage mal Neuerungen in der Schule verbinden kann und daraus ein Projekt (anonymisiert) entwickelt. Da geht es darum, dass nicht nur gekocht wird oder neue Rezepte entdeckt werden, sondern sich mit den verschiedenen Bewegungen in der Gesellschaft bezüglich der Ernährung auseinander zu setzen. Also Lifestyletrends. Sich darüber zu informieren, selber zu kochen, auszuprobieren, was bedeutet vegan was, bedeutet Paleo und so weiter. Welche Vor- und Nachteile gibt es, wie kann man ein Rezept verbessern im Sinne von gesünder machen, welche Auswirkungen hat das auf das Klima und all solche Dinge. Die Schüler sollen, ja, noch ein digitales Kochbuch erstellen, sollen selbst recherchieren, sollen auch eigene Filme mit Iphones und Ipads erstellen indem dann das Rezept nachgekocht werden kann. Es geht dabei auch um Designaspekte, wie filme ich etwas damit es schön aussieht, wie richte ich etwas schön an und solche Dinge, also da setze ich mich relativ viel mit Ernährung und solchen Dingen auseinander.

9 Und ich Bezug auf die Schulverpflegung - ich esse selbst meistens drei bis vier Mal die Woche selbst in der Mensa und bin auch im Mensaausschuss, weil ich mich einerseits relativ viel mit Ernährung befasse und andererseits auch die Mensa selbst nutze und da auch selbst gerne esse muss ich sagen. Ich war schon auf ein paar Schulen und das war bis jetzt tatsächlich die beste Mensa im Sinne von es schmeckt am besten und von den Sachen die gegeben werden ist es wirklich lecker, gesund, viel Gemüse und einfallsreich. Man hat den Eindruck, sie (der Caterer) versuchen wirklich die schwere Balance zwischen gutem Essen und den Geschmack der Kinder zu treffen, bestmöglich umzusetzen. Ja und deswegen esse ich da gerne und denke auch, dass Ernährung sehr wichtig und zentral für uns alle ist und versuche deswegen auch mich im Mensaausschuss mit zu engagieren.

10 I: Und das Projekt, das Sie betreuen ist eine AG im Rahmen des Ganztags oder wie kann ich mir das vorstellen?

11 B: Nein, wir haben an der Schule beschlossen, dass wir ab der siebten Klasse, bis zur neunten projektorientiertes Arbeiten vermitteln wollen. Also, dass wir ein bisschen weg von dem normalen Fächerkanon hin zu was im real life also in der Berufswelt da draußen wirklich gebraucht wird und ja, vermittelt wird hinzukommen und da dann vor allem auf den Interessen den Schülern mehr Raum zu geben. In der siebten Klasse ist, ich sage mal ein großer Lernprozess, Schüler dahin zu bringen, dass sie selbstständig arbeiten, dass sie Ideen entwickeln, dass sie Sachen ausprobieren, dass sie auch mal Fehler machen können, ich sag mal, dass Sachen auch mal salopp gesagt gegen die Wand fahren dürfen und beim Kochen gibt es da relativ viele Dinge. Nicht nur die Vorsichtsmaßnahmen, sondern halt auch so klassische Dinge, das mag für uns banal sein, aber für mache Kinder ist es halt eine neue Erkenntnis, wenn man Gemüsebrühe macht, das Wasser nicht in die Gemüsebrühe rein, sondern die Gemüsebrühe ins Wasser tut. So, oder wie man eine Paprika sinnvoll schneidet also dieses handwerkliche und dann geht es auch darum, dass viele Kinder gar nicht wissen: wie koche ich Reis, was ist Brokkoli, also diesen ganzen Background nicht kennen weil sie hinter einem Pasta und Pizza Horizont groß geworden sind und aber auch da gibt es eine unterschiedliche Entwicklung. Ich habe jetzt einen Kurs, da sind Muslime, Buddhisten und jemand der Laktoseintollerant ist drin, also kochen

wir vegan, so und das ist für viele ein ganz neues Entdeckungsfeld wo viele dann merken, Mensch das kann ja toll sein, das kann lecker sein. Ich habe den Kurs jetzt das zweite Mal angeboten, das heißt ich habe jetzt auch eine achte Klasse, die schon ein Jahr Erfahrung haben und vieles schon gelernt haben und da ist es tatsächlich so, dass ich die Küche aufschließe und sie haben sich vorher ein Projekt überlegt, also das ist dann zum Beispiel ein Fitness orientiertes Gericht, oder nach Ländern, Kroatien, Thailand oder sowas. Dann kaufen die selbstständig ein, drucken das Rezept aus, leiten die anderen Leute an, was zu bedenken ist, kochen das und erstellen nebenbei ein Kochbuch oder Videofilm und machen den ganzen Kram in der Küche. Also sauber machen, Sachen zurückpacken.. Das ist dann das wo man hinkommen möchte. Kinder machen das, weil es sie wirklich interessiert, sie machen das eigenständig und auch ein Stück weit eigenverantwortlich und, ja versuchen da ihre Interessieren weiterzubilden und voneinander zu lernen. Das sind die Projektkurse, also das gibts nicht nur für Kochen, die gibt es auch in vielen anderen Bereichen. Im Jahrgang sieben kann man die Projektkurse wählen, wir sind eine relativ große Schule und da werden, ich weiß es nicht, aber ungefähr sieben, acht verschiedene Projektkurse angeboten und da bieten halt die Lehrer sozusagen überfachliche Themen an. Das geht von Modedesign, über wie man Technik über die Aufzucht von pflanzen im Schulgarten verbinden kann und Forschergeist.. alles mögliche. Es geht halt sozusagen darum, dass die Kinder Projektorientiertes Arbeiten mehr vermittelt bekommen und da wird auch richtig Zeit investiert. In der siebten Klasse sind es sechs Stunden. Eine Doppelstunde und eine Viererstunde. Das ist zum kochen dann auch notwendig, die Zeit braucht man auch zum kochen, essen sauber machen und solche Sachen und in der achten und neunten Klasse sind es dann nicht mehr sechs sondern nur noch vier Stunden.

12 I: Und wählen die Schülerinnen jedes Jahr einen neuen Projektkurs oder läuft das dann immer im gleichen?

13 B: Nein, also regelhaft ist es so, dass man von der siebten bis neunte Klasse in einem Projektkurs bleibt. Wenn man in der Sieben dann was gewählt hat, wo man dann unglücklich ist, kann man, wenn es die Lehrer, Tutoren und Eltern auch so sehen, dann wechseln. Aber der Regelfall ist, dass sie drei Jahre dabei bleiben.

14 I: Und Tutoren sind dann ältere Schüler?

15 B: Tutoren sind die Klassenlehrer.

16 I: Ah, okay. Sie sagten gerade, dass die Schülerinnen in Ihrem Projekt selbstständig einkaufen gehen, das heißt Sie bekommen auch ein bestimmtes Budget zur Verfügung und lernen dann auch den geldlichen Aspekt ein bestimmtes budget zu verwalten?

17 B: Ja genau, da ist es halt so, dass es natürlich auch da ein gewisser Lernprozess ist, also was kann ich einkaufen, wo kann ich einkaufen, das Produkt gibts in teuer in günstig, man muss keine Papiertüte kaufen, wenn ich mir einen Stoffbeutel mitnehme, solche ganzen Geschichten. Man kann es nicht auf den Euro direkt festlegen, aber ich habe ungefähr ein Budget für sozusagen eine Woche pro Kurs um die 25 - 30 €. Das ist mal ein günstiges Essen sein wie vegane Pfannkuchen, oder mal sind es auch zwei Gänge, oder ein teureres Gericht wie Burger. Aber da kaufen wir dann kein Patty und kein Brötchen sondern machen das selber. Aber so ungefähr ist der Rahmen und den müssen die Schüler auch einhalten. Das einkaufen muss in der Freiheit passieren, sie sind da jetzt nicht befreit, sondern müssen es selbst organisieren, dass die Sachen dann an dem Tag am Start sind. Ich muss vorher das Rezept habe und weiß was da kommt und gegebenenfalls intervenieren kann und solche Dinge. Ja, es ist viel zu bedenken, aber wie gesagt, in der siebten Klasse ist es noch viel Arbeit und sehr aufreibend, man muss da auch vieles aushalten und da gehen dann auch manche Dinge nicht gut, aber auch das ist wichtig für den Lernprozess und in der achten Klasse ist es tatsächlich so, dass ich, wenn ich jetzt übertreiben würde, ich schließe die Türe auf und kriege am Ende eine Kostprobe.

18 I: Und die Schüler\*innen wechseln sich dann wöchentlich mit dem einkaufen ab? Das machen die ja sicher nicht alle zusammen.

- 19 B: Nee, nee es gibt vier Kochinseln in der Schülerküche. Das ist eine extra Lernküche, die nichts mit der Mensa zu tun hat. Mit jeweils vier Herdplatten pro Kochinsel. Die Schüler teilen sich dann auf die Kochinseln auf und dann müssen die sich, das ist der nächste Lernprozess, arrangieren: Wie kann ich Tätigkeiten sinnvoll aufteilen, wer putzt das Gemüse, wer achtet darauf, dass der Reis was wird. Es gibt dann zusätzliche Dienste, wie die Waschmaschine befüllen, den Trockner rausholen, Handtücher wieder zusammenfalten, Fededienst, Mülldienst, die ganzen Lebensmittel in den Lebensmittelschrank packen alles sortieren und so weiter, das kommt auch noch dazu. Aber organisiert ist es momentan so, dass sie sich zu zweit oder zu dritt ein Thema aussuchen und dann dafür einkaufen, vorher wissen sie in welcher Woche sie dran sind und dann versuchen sie es durchzuführen und die Aufgabe ist halt schon relativ komplex, weil die Vorbereitung stimmen muss, mit dem Einkaufen, dem Rezept und den Fallstricken, die halt so passieren können und mit dem Anleiten und selber kochen. Da wir in unserem Projektkurs ja Sachen besser machen wollen und entweder Iphone oder Iphone benutzen müssen sie noch überlegen, wie mache ich die Dokumentation. Mache ich ein digitales Kochbuch, mache ich ein Video, mache ich wieder was ganz anderes. Unter der Voraussetzung, dass jemand, der das rezeot gar nicht kennt es nachkochen kann.
- 20 I: Und das wird dann für die restliche Schülerschaft online gestellt?
- 21 B: ja veröffentlicht habe ich mal ein paar Sachen für den Tag der offenen Tür, aber die Sachen werden nicht grundsätzlich alle online gestellt. Wir gucken uns die Videos dann natürlich an und dann gibt es auch ein Feedback zum Beispiel: Die Überschrift fehlt oder es ist gut gefilmt aber man weiß nicht wie viele Mengen man braucht oder es ist gut gefilmt aber der Hintergrund ist doof, oder du hast zwar die ganzen Zutaten gezeigt, aber man hätte den Reis aus der Schüssel und die Milch in ein Glas tun können, weil das einfach netter aussieht. Also es sind viele Dinge, die man da reflektieren kann um Sachen noch besser und ansprechender zu machen um so, wie man das so kennt diese TikTok oder Instagram Videos zu machen. Also dahin zu kommen, zu einer Sache die wirklich gut aussieht und in 30 Sekunden die Inhalte auch vermittelt.
- 22 Aber das hat ja jetzt alles nichts mit der Schulverpflegung zu tun.
- 23 I: Ja nicht direkt, ich habe noch eine Frage zum Projekt und dann habe ich auch direkt eine Frage in Bezug auf die Schulverpflegung.
- 24 Das heißt es findet ein Teil des Kurses in der Schulküche statt und der theoretische Teil, ich nenne es mal Medienkompetenzen und auch die Hintergründe zu den Lebensmitteln, findet in einem Klassenraum statt? Oder passiert das alles während Kochzeit?
- 25 B: Also einerseits sind es in der siebten Klasse ja sechs Stunden und in der einen Doppelstunde sind wir im Klassenraum und vier Stunden in der Küche. Die Küche hat noch einen Nebenraum, der quasi wie ein Klassenraum ist. Jetzt während Corona haben die Kinder auch eine ganze Zeit was aus dem Home Office gemacht, die Kinder haben dann zu Hause teilweise gekocht und Bilder oder Videos gepostet und den Input dann übers Padlet bekommen. Sie haben zum Beispiel einen Videolink darüber bekommen was Paleo ist oder über Menschen, die sich nur von Pizza ernähren oder sowas. Der Lernort ist aber zum Großteil in der Küche. In der achten Klasse sind wir nur noch in der Küche und im Nebenraum, weil wir dann auch nur noch den vierstündigen Block haben. Aber es gibt darüber hinaus auch online und im Klassenraum und in der Küche und wenn man so will ja auch im Supermarkt statt und müssen sich auch zu Hause überlegen, was will ich machen wie kann ich es machen, nehme ich ein fertiges Rezept oder will ich es verbessern, kann ich es verbessern und wie kann ich das verbessern, ist es zu schwer und kann es in der Zeit gemacht werden. Das muss auch alles beachtet werden. Viele Dinge, also zum Beispiel beim Burger machen, der Teig fürs Brötchen der muss erstmal gehen und das muss man einrechnen oder wir haben in dem vier Stunden Slot die Mittagspause und da muss man sich dann überlegen, mache ich erstmal Mise en place und mache dann alles nach der Mittagspause oder fange ich schon vorher an und wie schaffe ich es, dass es dann in der Mittagspause nicht verbrennt oder so.
- 26 I: Wie lang ist die Mittagspause bei Ihnen?

- 27 B: Die ist eine Dreiviertelstunde.
- 28 I: Und gab es oder gibt es Aktionstage oder, ja einfach Aktionen, an denen die Schüler auch mal was für die Schüler der restlichen Schule zubereiten oder vorbereiten?
- 29 B: Jein. Also eigentlich ist es so gedacht, dass es in den Projektkursen höchst willkommen bzw. auch gewollt ist, dass wir aus der Schule auch raus gehen, also dass man ins wahre Leben geht. Also, ich weiß nicht, dass ich zum Beispiel mit denen auf den Fischmarkt gehe, jetzt nicht dahin wo die Nachtbummler hingehen, oder auf ein Foodtruck Festival gehen wollte ich machen. Das Ganze habe ich jett natürlich nicht machen können, wegen Corona und es gab auch eine Zeit in der man die Küche nicht nutzen konnte, weil das Hygienekonzept noch nicht klar war, oder die Behörde keine Aussage dazu gemacht hat. Das heißt, wir sind da ja auch nicht professionell. Also wir dürfen kein Essen verkaufen, höchstens verschenken. Dann muss man natürlich auch bedenken, dass es ein Kostenfaktor ist. Also die Schule hat nicht nur einen Projektkurs sondern mehrere, es gibt auch verschiedene Kochkurse, die haben alle eine bisschen unterschiedliche Ausrichtung, da kommen einiges an Gelder zusammen, wenn man pro Woche pro Kurs ungefähr 30 Euro ausgibt. Dann müssen noch Utensilien, Kochtöpfe und der ganze Schnickschnack auch wieder besorgt oder komplettiert werden und diese Dinge, dass wir groß für die Schülerschaft kochen, ginge aus Pandemiebedingten Gründen nicht.
- 30 Ein anderer Projektkurs hat z.B. vom Schrottplatz einen alten Crepe-Wagen gekauft, den machen die wirklich vom Gerippe auf neu und das soll dann ein Event-Wagen für den Schulhof werden, wo man dann, weiß ich nicht einen DJ reinpacken oder Waffeln verkaufen kann, ein Theaterstück integriert oder verschiedenste Möglichkeiten. Da kann ich mir gut vorstellen, das wir das auch mal nutzen. Aber wie gesagt, also es ist so gewollt, dass wir nicht nur vor uns hin kochen, sondern, dass wir in die Welt gehen, Hamburg bezogen natürlich, aber das wir da verschiedenste Anregungen bekommen.
- 31 I: Und wird in den theoretischen Einheiten ein Bezug zur Schulverpflegung hergestellt, dass man sich da mal anguckt, zum Beispiel Sie haben sich das Thema vegan angeguckt und dann schauen sie, wie es in der Mensa oder am Kiosk berücksichtigt wird? Findet sowas auch statt?
- 32 B: Also die Reflektion auf die eigene Schulverpflegung, habe ich noch nicht so in den Blick genommen, nein. Ich hatte jetzt zum Beispiel eine Schülergruppe, da ist es vollkommen normal und auch etabliert und niemand stört sich daran, wenn vegan gekocht wird und bei den Achtern, die selbstständig laufen, war es schon so "iihh Tofu, das fasse ich nicht an, wir wollen mal Fleisch!" und natürlich habe ich auch mal Fleisch mit denen gekocht zum Beispiel Direktverkostung von Chili von Carne und Chili sin Carne, dabei hat Chili sin Carne dann bei der Blindverkostung dann 18 zu 1 gewonnen im Geschmack. Das ist teilweise in der Sozialisation der Kinder und verschiedensten Erfahrungen, zum Beispiel wenn jemand dann laktoseintollerant ist und zwei Buddhisten dabei sind, die gar kein Fleisch essen also kochen wir vegan, klarer Fall dann ist das einmal geklärt und dann ist das durch. Die gehen dann trotzdem in die Schulmensa und essen dann auch in vielen Fällen Obst und Gemüse aber hauen sich halt auch den Pasta Teller voll, weil sie das halt so gewohnt sind. Es gibt auch Schüler, die Rezepte an Weihnachten nachkochen wollen..
- 33 I: ich würde gerne noch einmal auf Ihre Aufgabe im Mensaausschuss zurückkommen wollen. Wie oft tagt er, was sind die Themen und in wie weit da auch die Zwischenverpflegung Berücksichtigung findet.
- 34 B: Wegen Corona haben wir das jetzt mit Videokonferenzen gemacht. Ich weiß nicht genau, wie oft der tagt ich würde jetzt tippen vier oder sechsmal im Schuljahr. Ich weiß es nicht ganz genau. Da gibt es verschiedene Aspekte, einerseits haben wir natürlich ein Interesse daran, weil er [der Caterer] nun mal lecker und gut ist, an der Schule bleibt. Für den Caterer muss sich das also lohnen. Also müssen möglichst viele Schüler essen. Also überlegt man sich da schon wieder warum manche Schüler grundsätzlich nicht essen. Das hat manchmal finanzielle Gründe, manchmal hat es Gründe, dass die Kinder von zu Hause was mitbekommen oder so aber viele sagen auch, es schmeckt nicht.
- 35 I: Denken es schmeckt nicht, aber haben es auch noch nicht probiert?

- 36 B: Ja genau, deswegen muss man halt gucken, dass man im Jahrgang fünf mal alle rein schickt [in die Mensa], damit sie lernen, dass es nicht nur ein Gericht gibt sondern zwei bis drei verschiedene Gerichte gibt, dass es eine Salatbar gibt, wo man sich das selbst zusammenstellen kann, dass es eine Pastabar gibt, wo man sich auch alles selbst zusammen stellen kann. Dass es tolles Gemüse gibt, das sie teilweise noch nie gegessen haben und total lecker ist, dass es Nachtisch gibt und all solche Dinge. Ein anderer Aspekt ist, dass wir eine Umfrage gemacht haben unter den Schülerinnen, was sie gerne essen, ob es an bestimmten Tagen essen gehen können, manche haben Ganztage, manche müssen den Standort wechseln und können deswegen nicht essen, also da gibt es verschiedenste Gründe. Jetzt mit Corona ist es jetzt auch mit der Kohortentrennung schwierig gewesen, diese Sachen müssen organisiert werden, die gleichen Sachen betreffen den Kiosk, dass nur bestimmte Jahrgänge zu bestimmten Pausen an den Kiosk gehen dürfen, dass bestimmte Abstände bei den Schlangen eingehalten werden müssen, dass sie nicht im Innengebäude essen dürfen (vom Kiosk), sondern wieder nach draußen müssen und das jetzt bei dem schlechten Wetter. Dann gibt es natürlich den Aspekt, dass wir auch im Blick halten, dass manche Dinge für den Caterer leichter sind, bzw. mehr Profit am Ende bringen und da muss man auch gucken, ob das einigermaßen stimmt. Auch mit der Müllentwicklung. Also die Mittagspause geht 45 Minuten und der Zeitslot in dem ein Jahrgang dann essen darf dauert 20 Minuten und wenn dann auch noch die Schlange so lang ist, dass dann da nochmal 5 - 10 Minuten drauf gehen, dann ist das ein Problem und das müssen wir lösen. Wir haben dann geschaut, dass wir das Essen nicht erst in der Mittagspause anbieten, sondern schon in der zweiten großen Pause, was auch gut angenommen wird von den Schülern, wahrscheinlich, weil sie zu Hause noch nicht frühstücken. Viele machen das leider anscheinend nicht, weiß ich nicht, aus Gewohnheit oder weil sie keinen Hunger haben, aber dann haben sie halt um halb zwölf Hunger und sind froh, dass sie dann eine Mahlzeit zu sich nehmen können.
- 37 Also es geht um Abläufe, es geht natürlich auch um so: machen wir mal eine Themenwoche oder einen "Dönerstag" oder sowas, wie kann man es machen, dass die Kinder es gerne essen und gesund essen" und da ist es tatsächlich so, dass über Jahre hinweg, das sagt der Caterer auch, der ist ja auch im Mensaausschuss, dass sich das viel auf Pizza und Pasta beschränkt, weil die Kinder so groß werden. Aber bei der Umfrage ist auch deutlich geworden, dass die Kinder nach veganen Gerichten fragen oder vegetarischen oder was dann die jeweiligen Vorlieben oder Bedürfnisse der Schüler sind. Es sind ja auch nicht nur Schüler die da essen, sondern auch Lehrer. Darauf hat sich der Caterer auch ziemlich eingestellt und sich da ziemlich Mühe gegeben, viel Gemüse und wirklich leckeres Gemüse, das man nicht nur isst weil man halt gerade Hunger hat, sondern weil es wirklich lecker schmeckt.
- 38 I: Sie hatten gerade schon die Öffnungszeiten angesprochen, das heißt, der Kiosk hat die gleichen Öffnungszeiten, wie die Mensa, oder hat der erst später geöffnet?
- 39 B: Ganz genau weiß ich das nicht, das weiß unsere Schulleitung sicher, der Kiosk hat halt in den großen Pausen auf und auch in der Mittagspause. Wir hatten eine Zeit lang auch zwei Kioskstände um sozusagen die Schülerschaft versorgen zu können, damit nicht ein Schüler zwanzig Minuten an der Schlange ansteht, aber auch das ist natürlich wieder eine Kosten-Nutzen-Abwägung also bedeutet Menpower und das muss man auch alles finanzieren. Wir haben ein Konzept, dass wir eigentlich noch ein Bistro haben, aber das geht jetzt auch schon wieder nicht, dass Leute da essen dürfen, wegen Abständen und Corona, also das ist ein sehr komplex alles und Corona macht das Leben gerade ein bisschen schwieriger.
- 40 I: Was ist das Bistro dann in Abgrenzung zur Mensa und zum Kiosk? Wie kann ich mir das vorstellen?
- 41 B: Also da ist es dann so, dass in der Mensa geht man rein, bezahlt und geht dann zu den Sachen die man will und normalerweise muss man dann am Ende seinen Platz sauber machen und beim Bistro ist es so, dass man sich dann am Kiosk was holt und dann halt da sein Käsebrot, oder was auch immer da essen kann. Wir hatten es jetzt während Corone zeitweise so, dass Leute die in der Mensa essen sich dann im Bistro hinsetzen und essen können, weil es sonst mit den Abständen nicht funktioniert. Das ist sehr komplex, aber da müsste die Schulleitung mehr zu wissen.
- 42 Also was Sie vielleicht noch interessiert und ich weiß nicht, ob Sie sich die Auslage am Kiosk schon anschauen konnten - also es gibt, ich sage mal aufwendig. bzw. sehr appetitlich gemachte Brötchen,

oder es werden natürlich auf fertige Sachen verkauft wie zum Beispiel Muffins. Teilweise gibt es dann auch verpackte Geschichten, es ist ein Mix aus beidem. Mein Eindruck ist, dass es schon appetitlich ist und andererseits vielleicht auch eine Geldfrage. Also ein Brötchen, ich weiß es nicht genau, ich war schon länger nicht mehr da aber zum Beispiel mit Tomate und Mozarella und Pesto, das ist dann schon echt yummie. Dann gibt es aber halt auch den verpackten Brownie und da haste dann natürlich halt wieder ein Kreuz damit, die einen Leute sagen "Ja super ein Brötchen mit Mozarella und Pesto" und die anderen sagen "dafür gebe ich jetzt aber kein Geld aus" und kaufen dann den Brownie oder den Muffin.

43 I: Gibt es ein Kompromiss oder ein Zugeständnis auch, was Sie dem Caterer gegenüber machen? Da sich das Angebot ja schon ein bisschen widerspricht, dass bei der Mittagsverpflegung sehr gutes Essen angeboten wird, dann aber in Kiosk auch viel industriell hergestellte Süßigkeiten angeboten werden.

44 B: Also viel würde ich jetzt nicht sagen, wie gesagt, gucken Sie sich das am besten selber an. Es wird auch angeboten, aber zum Großteil werden Brötchen angeboten und davon auch eine große Variation, also vom Käsebrot, Wurstbrot, Pestobrot, Fischbrötchen und all solche Sachen, wo du dir denkst oh Gott, wer macht das alles. Also einen Widerspruch sehe ich nicht. Es ist auch nicht so, dass sie in der Mensa alles selbst machen. Den Großteil schon, aber manche Produkte werden auch zugekauft und das ist halt eine Frage des Wirtschaftens, finanziell aber auch von der Menpower muss man gucken, was man leisten kann und was man nicht leisten kann. Aber der Großteil und deswegen gehe ich da auch gerne hin, ist frisch gekocht und selbst gemacht und das schmeckt man halt auch [Mittagessen] und das ist dann halt auch, dass dann daneben eine Schale Petersilie oder Quark steht und wer mag macht es sich rein und wer es nicht mag, der lässt es halt weg, also das Angebot ist sehr vielfältig und es ist eigentlich für jeden was dabei.

45 I: Sehr variabel dann auch, je nachdem was man mag..

46 B: Und es geht ja dann auch darum, dass die Sachen nicht weg geschmissen werden, weil man sie nicht mag.

47 I: Oder Gerichte dann deswegen vielleicht auch nicht probiert werden, es lässt weniger Raum für Ausreden es nicht zu probieren.

48 B: Genau und was ich dann nicht weiß, weil ich es nicht mache aber ich bin der Meinung, dass man Essen auch vorbestellen kann und dann ist die Frage, bestellen die Eltern das Essen oder machen die Schüler es selber? Ich gehe dann hin und gucke was es gibt und so ist es auch bei manchen Schülern, dass es den Eltern dann auch zu viel ist etwas zu bestellen und dann isst es das Kind nicht, oder man muss es wieder abbestellen oder das Bestellen ist den Eltern zu viel und das Kind geht dann deswegen nicht in die Mensa. Ich denke das ist für den Caterer aber auch wichtig und eine Planungsgrundlage und so weiter und so fort.

49 I: Da ist er mit dem Kiosk vielleicht auch ein bisschen flexibler und kann die Kinder abfangen, die nicht in der Mensa essen.

50 B: Genau oder es ist auch eine Frage des Alters. Unsere Beobachtung ist, dass je älter die Schüler werden umso weniger gehen sie in die Mensa. Also unsere Schule hat ja zwei Standorte und an beiden Standorten ist der gleiche Caterer, das Angebot ist minimal unterschiedlich an den anderen Standort geht auch eher die Oberstufe, jetzt auch nicht übermäßig aber die nutzen das auch gerne weil sie auch mal einen langen Tag haben und dann froh sind, wenn es dann auch noch lecker ist.

51 I: Ich bin dann tatsächlich schon durch mit meinen Fragen, gibt es noch etwas, was Sie noch ergänzen möchten wonach ich vielleicht nicht explizit gefragt habe?

52 B: Nö, also in Bezug auf die Schulverpflegung ist es ja die typische Geschichte. Wir wollen, dass die Kinder sich möglich gesund ernähren und das gerne tun. Das ist bei manchen Kindern so, dass es

grundsätzlich der Fall ist, aber bei vielen Kindern ist das auch nicht der Fall. Ich sag mal überspitzt, wenn ich jetzt nur Gemüsesticks in die Auslage packe, dann kommt kein Kind und es holt sich gar keiner was zu essen oder die Kinder packen ihre Yummy Nudeln aus. Es ist ein schwieriger Grad und wir versuchen da natürlich ein Stück weit über unsere Bildung, also alle fünften Klassen haben ja auch Arbeitslehre und die kochen auch mal. Mein Kochkurs (Projektkurs) ist dann eine Sache, die die Schüler wählen müssen, oder bei uns war es dann so, dass mein Kurs überwählt wurde, da hat dann eine andere Lehrkraft gesagt, dessen Kurs nicht so oft gewählt wurde, streicht und auch kocht. Also das Interesse ist schon da und die Kinder sind offen, aber es ist wie überall in der Gesellschaft was man nicht kennt, ist schwierig und Neulernen ist nicht so leicht, wie sich vielleicht ein bisschen umzustellen.

53

I: Ja, vielen Dank für das nette Gespräch und das Interview. Dann beende ich jetzt die Aufnahme.

1 **Schule C - Interview\_12.01.22\_Caterer**

2 I Interviewende Person

3 B Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Nochmal vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen! Zu Beginn wäre es schön, wenn Sie kurz Ihre Position an der Schule beschreiben würden und wie Sie im Bezug zur Schulverpflegung stehen.

8 B: Unsere Aufgabe ist es die Kinder und Schüler ein gesundes Mittagessen anzubieten. Wie sie gesehen haben, haben Sie auch ein Snackangebot wir legen sehr viel wert auf gesundes und frisches Essen und auch auf Regionalität und Saisonalität.

9 Es ist eine sehr gute Zusammenarbeit mit der Schule, wir bekommen kaum Kritik, weil wir auch nach den Empfehlungen der DGE arbeiten. Wir versuchen, dass wir keine Fertigprodukte anbieten und achten auf die Zuckergehalte. Wir backen zum Beispiel selbst Kuchen, da nehmen wir dann öfter auch mal Dinkelmehl. Uns ist wichtig, dass die Kinder hier eine gesunde Mahlzeit erhalten.

10 I: Daraus höre ich schon, dass Sie mit der Zusammenarbeit bzw. Kooperation zufrieden sind und auch Kommunikation stattfindet..

11 B: Genau, wenn etwas zu besprechen ist, haben wir immer dienstags einen Termin mit dem stellvertretenden Schulleiter. Das macht meistens nur eine Person, damit wir möglichst effizient weiter arbeiten können. Damit es hier einwandfrei läuft.

12 I: Das heißt, dass (anonymisiert) die Kommunikation mit der Schulleitung übernimmt und Sie hier in der Küche den Hunt aufhaben.

13 B: Genau.

14 I: Und sie bekommen die einzelnen Zutaten des Mittagessens angeliefert und das wird alles hier vor Ort frisch zubereitet?

15 B: Richtig, wir legen sehr viel wert darauf, dass das Mittagessen hier frisch zu bereitet wird.

16 I: Und wenn Sachen für den Kiosk zubereitet werden, da haben Sie gerade gesagt, dass Sie zum Beispiel Kuchen zubereiten. Werden die schon fertig angeliefert oder werden die wirklich hier vor Ort zubereitet?

17 B: Nein, die backen wir hier direkt in der Küche. Wir backen auch Börek, Sandwiches machen wir selber. Alles was möglich ist wird hier angefertigt.

18 I: Das heißt, genau so wie es für die Mittagsverpflegung organisiert ist, gilt auch für die Zwischenverpflegung: So viel wie möglich hier vor Ort?

19 B: Ja, genau.

20 I: Ich hatte gesehen, dass Laugengebäck angeboten wird, wird das dann hier aufgebacken?

21 B: Genau, das wird hier aufgebacken. Wir bekommen das angeliefert und dann backen wir jeden Tag frisch. Ich (unv.) wirklich immer sehr frisch ist. Wir bereiten auch selber Smoothies vor, jeden Tag.

- 22 I: Für den Kiosk oder für die Mittagsverpflegung?
- 23 B: Für den Kiosk
- 24 I: Sie haben gerade schon die DGE angesprochen, gelten die Vereinbarungen für das Mittagessen auch für die Zwischenverpflegung, oder ist die Zwischenverpflegung ein bisschen abseits?
- 25 B: Ja für die Zwischenverpflegung versuchen wir auch alles in die Richtung zu machen, damit wir sicher sein können, dass wir nichts falsch machen.. was heißt nicht falsch machen, es ist von Bedeutung, dass wir den Kindern wirklich sehr gesundes Essen anbieten. Es ist uns wirklich wichtig. Wir haben früher an einer anderen Schule das DGE Zertifikat erworben und wissen genau, worum es geht und es wirklich sehr wichtig, dass man nicht einfach irgendwie Fertigprodukte an die Kinder ausgibt. Wir sind Fachkräfte, wir können das, wir haben die Geräte hier und dem steht nichts im Weg und wir machen es gerne.
- 26 I: Wer legt das Sortiment für den Kiosk fest? Macht das Ihr Unternehmen, oder kommen da Vorgaben von der Schule?
- 27 B: Das machen hauptsächlich wir. Es steht auch im Vertrag, dass wir das Angebot machen, aber natürlich nach Absprache mit der Schule. Wir möchten auch nicht, dass die Kinder hier nur mit Süßigkeiten oder süßem Gebäck versorgt werden. Zum Beispiel, was weiß ich, Schokocroissants dürfen mal sein weil hier sind nicht nur Grundschul Kinder sondern auch ältere, die sowas gerne mal essen. Aber die ganzen Riegel haben wir aus dem Sortiment rausgenommen.
- 28 I: Mir ist auch aufgefallen, dass es sowas wie Schokoriegel und abgepackte [unterbrochen]
- 29 B: Sowas haben wir gar nicht. Wir haben nur Erdnüsse und Salzstangen als Fertigprodukte.
- 30 I: Nachdem was Sie gesagt haben, höre ich auch heraus, dass Sie dahinter stehen, dass sich die Kinder nicht voll und Ganz mit Süßigkeiten den Bauch voll schlagen.
- 31 B: Wir sind froh und für uns ist es wichtig, dass die Kinder ein gesundes Mittagessen bekommen. Aber wie gesagt, es steht ihnen frei, wenn sie wollen können sie [Mittagessen] bestellen und wenn nicht, dann müssen sie nicht und dafür haben wir dann auch dieses Snackangebot. Aber auch da versuchen wir Wraps, Bagel und mal in der Woche backen wir selber Waffeln mit Dinkelmehl.
- 32 I: ich glaube Pizza hatten sie das letzte Mal auch?
- 33 B: Genau Pizza backen wir auch selber frisch jeden Tag. Einmal vegetarisch. Wir legen auch viel Wert, darauf dass die Kinder, die vegetarisch sind auch etwas vegetarisches bekommen aber auch die Kinder, die Salami mögen.
- 34 I: Ich hatte bei meiner Besichtigung Ihre Kollegin nach Milchalternativen gefragt, Sie bieten ja auch Kaffee und Müsli an..
- 35 B: Sowas haben wir leider noch nicht, weil es keine Anfrage gibt. Es ist manchmal auch egal, wie wertvoll man sowas findet, wenn keine Anfrage da ist. Aber wir achten darauf, dass es immer fettarme 1,5 Milch ist.
- 36 I: Gibt es Projekte oder Möglichkeiten für die Schüler\*innen, sich in das Sortiment mit einzubringen?
- 37 B: Ja, wir sind jetzt dabei, wir haben mehrmals gesagt, dass es uns sehr freuen würde, wenn die Kinder hier auch mitbestimmen können. Wenigstens an einem Tag, dass sie ein Wunschesen haben. Es gibt auch einen Briefkasten - die sich immer beschweren oder loben. Wir sind sehr froh, wenn von den Kindern etwas kommt.

- 38 I: Das heißt, sie wären dann auch dazu bereit darauf einzugehen?
- 39 B: Natürlich, auf jeden Fall. Das ist uns sehr wichtig.
- 40 I: Ich habe im Flur einen Zettel der Klima-AG gesehen..
- 41 B: Ja genau, mit denen sind wir jetzt in Verbindung. Wir haben uns zweimal mit einer Gruppe von der Klima AG und einer Lehrkraft getroffen. Da haben die Kinder viele Fragen gestellt , die wir haben sie beantwortet.
- 42 I: Ging es da nur um die Produkte oder darum wie man das Essen an sich nachhaltiger gestalten kann, oder auch um so Themen wie Verpackung, Einweg, Mehrweg?
- 43 B: Ja, alles. Das waren allgemeine Fragen, das war ganz interessant. Die haben sich richtig bemüht.
- 44 I: Nochmal zurück zum Sortiment, wie es aufgebaut ist und welche Vereinbarungen es gibt. Sie sagten das Angebot steht Ihnen frei. Sie machen der Schule ein Angebot und sie schauen nochmal drüber?
- 45 B: Also ich meine, die Schule hat die Möglichkeit hier jeden Tag hinzukommen und sich das Angebot anzugucken und auch die Schüler haben das immer in der hand und erzählen auch davon oder reden in der Klasse darüber. Früher war es so, dass wir und (der ehrenamtliche Kiosk) auch Süßigkeiten angeboten haben bis die Schule gesagt hat keine Süßigkeiten mehr. Wir haben dann sofort damit aufgehört und ich weiß jetzt nicht seit wann.. seit vor Corona.
- 46 I: Und der (ehrenamtliche Kiosk) der ist ja, wenn ich mich recht erinnere ehrenamtlich von den Eltern organisiert. Findet da auch eine Kommunikation zwischen Ihnen und dem anderen Kiosk statt?
- 47 B: Mehr oder weniger. Das zu können sie gerne auch noch mal (anonymisiert) befragen. Ja, wir schätzen es, dass sie ehrenamtlich arbeiten. Bei uns ist es etwas anderes, wir müssen wirtschaften und haben Mitarbeiter, die wir bezahlen müssen.
- 48 I: Es ist ja auch eine besondere Situation, dass an einer Schule ein Verpflegungsanbieter wirtschaftlich arbeitet und ein anderer ehrenamtlich und das miteinander in Einklang zu bringen..
- 49 B: Wir sind auf die Idee gekommen, hier auch Snacks anzubieten weil die Anfrage von den Kindern kam. Anscheinend war es nur mit dem ehrenamtlichen Kiosk in der Frühstückspause zu wenig, ich weiß nicht so genau wie viele Schüler hier sind, aber bestimmt tausend und nur der ehrenamtliche Kiosk oder nur wir wäre vielleicht zu wenig. Deswegen finden wir das so okay.
- 50 I: Die Leitung des ehrenamtlichen Kiosk hat mir schon mitgeteilt, dass es eine Einigung über die Öffnungszeiten gibt. Der ehrenamtliche Kiosk hat nur vormittags geöffnet und dieser Kiosk dann auch ab der Mittagspause und dann noch weiter?
- 51 B: Ja genau, aber dieser Kiosk hat auch morgens schon geöffnet.
- 52 I: Okay also morgens haben beide geöffnet?
- 53 B: Genau und soweit ich weiß, hat der ehrenamtliche Kiosk auch bis Mittags ca. bis halb zwölf oder zwanzig nach elf geöffnet. Bis die Kinder hier essen. Wir haben hier bis 13:15 Uhr noch eine Essensgruppe und für Kinder die nichts bestellt haben gibt es dann hier die Möglichkeit noch was zu essen. Wir backen auch Cupcakes und Muffins und versuchen zu gucken, dass das Angebot nicht immer gleich ist.
- 54 I: Also das variiert von Woche zu Woche oder Monat zu Monat?

- 55 B: Genau, Cookies backen wir auch selber.
- 56 I: Mit wie vielen Personen sind Sie hier in der Küche?
- 57 B: Wir sind hier zu sechst und die brauchen wir auch, weil wir hier vieles selber machen.
- 58 I: Zum Abschluss würde ich gerne noch ein anderes Thema ansprechen. Sie sagten zu Beginn schon, sie sind alle Fachkräfte...
- 59 B: Ich und (anonymisiert) sind beide Fachkräfte und wir haben auch Küchenhilfen, von denen sind viele schon länger hier. Wir versuchen immer, dass sie auch viel lernen. Bei der Einstellung achten wir aber auch darauf, dass sie zum Beispiel Computerkenntnis haben für die Kasse, also wir achten darauf, dass die Leute vielseitig sind.
- 60 I: Und gibt es von der Unternehmerseite Schulungen speziell zum Thema Schulverpflegung und Ernährung von Kindern?
- 61 B: Also wir sind noch ziemlich jung als Unternehmen und seit zwei Jahren mit Corona gab es nicht so die Möglichkeiten. Aber wir arbeiten eng mit unseren Mitarbeiterinnen zusammen und erklären nicht nur, was gemacht werden muss, sondern auch warum. Also zum Beispiel warum man Brokkoli dämpfen muss damit die Vitamine nicht verloren gehen und wie man hier mit den Kindern umgeht.
- 62 I: Wenn Sie sich etwas wünschen dürften, was Sie ändern könnten, was wäre das?
- 63 B: Eigentlich nichts, manchmal überlegt man ob das eine oder andere besser wäre. Aber die Schule hat auch seine Grenzen und da ist auch nicht immer alles möglich. Es geht ja nicht nur um uns.
- 64 I: Ginge es dabei eher um eine andere Ausstattung?
- 65 B: Nein also wir sind mit der Schule wirklich sehr zufrieden und wenn alles gut läuft bekommen wir auch noch eine richtige Produktionsküche. Wir haben zwar schon eine und ein Variocooking Center aber bekommen vielleicht noch mehr Geräte. Es werden immer mehr Vegetarier und dafür ist es wichtig auch um das Angebot zu erweitern und frisches Essen zuzubereiten.
- 66 I: Ich habe noch eine Frage dazu, dass es immer mehr Vegetarier werden, aber im Kiosk wird kein Obst angeboten, warum ist das so?
- 67 B: Wir haben wirklich alles versucht, Obstsalat, Obst und bitten zwei Mal die Woche beim Mittagessen Obst an. Und noch einmal im Kuchen und dabei ists wichtig zu sagen, dass wir immer mit reduziertem Zucker backen.
- 68 I: Es gibt also im Kiosk kein frisches Obst aber -
- 69 B: Doch gibt es auch, aber die Kinder nehmen das Angebot nicht wahr. Wir haben das öfter mal mit verschiedenem Obst im Obstkorb oder geschnittenem Obstsalat probiert, aber es wurde nicht gekauft und wir wissen nicht woran es liegt. Und jede Woche gibt es dann zwei Mal Obst, ein Mal Kuchen und ein mal Quark mit Beeren oder Pudding. Wir versuchen es richtig zu machen, aber wollen auch nicht jeden Tag, was weiß ich, Süße Sachen hinstellen.
- 70 I: Haben Sie noch eine Frage an mich, oder möchten Sie noch etwas ergänzen, was ich jetzt nicht angesprochen habe?
- 71 B: Nein, also wir machen das hier wirklich gerne und es ist uns wichtig, dass die Kinder etwas gesundes essen. Kinder wollen manchmal was gesundes aber dann schmeckt das ungesunde doch besser also sind wir schon froh dass jetzt auch die Eltern im System sehen können, was sich ihre Kinder gekauft haben.

- 72 I: Und das gilt auch für den Kiosk oder nur für das Mittagessen?
- 73 B: Für beides, sie können jeden Tag sehen was ihr Kind gekauft und gegessen hat und uns auch schreiben, wenn sie wollen.
- 74 I: Könnten die Eltern bestimmte Produkte begrenzen? Zum Beispiel Erdnüsse oder Kuchen? Oder geht das technisch nicht?
- 75 B: Nein, das müssen die Eltern mit den Kindern klären. Aber die Eltern können ein Limit angeben, z.B. nicht mehr als zwei Euro pro Tag. Wir haben hier auch einige Allergiker und Schüler mit Gluten- oder Laktoseintoleranz. Und auch für die backen wir dann zum Beispiel einen glutenfreien Kuchen, weil wir nicht wollen, dass sie benachteiligt werden.
- 76 I: Kann man am Kiosk auch bar bezahlen oder nur mit der Chipkarte?
- 77 B: Die bezahlen meistens mit der Chipkarte aber man kann auch bar bezahlen.
- 78 I: Ja vielen Dank an der Stelle, für Ihre Zeit und das interessante Interview!
- 79 B: Sehr gerne!

1 Schule C\_Interview\_10.02.22\_Schüler\*innen

2 I: Interviewende Person

3 B1: Erste befragte Person

4 B2: Zweite befragte Person

5 *Das Interview wurde nach vorliegendem Einverständnis der Eltern, via ZOOM in der Schule durchgeführt. Die Schüler\*innen wurden darüber aufgeklärt, dass das Interview anonymisiert wird und keine Rückschlüsse auf Ihre Personen zulässt. Es wurde bestätigt, dass sie aus freien Stücken an dem Interview teilnehmen und Fragen, die sie nicht beantwortet können oder möchten, nicht beantworten müssen.*

6 Runde Klammern: Anonymisierung personenbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

7 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

8 \*\*\*

9 I: Ich würde mich zu Beginn freuen, wenn ihr beide euch einmal kurz vorstellt bzw. zur Einordnung einmal erzählt, wie alt ihr seid und in welche Klasse ihr geht und vielleicht auch nochmal ein paar Sätze zur AG erzählt, die ja gerade parallel stattfindet.

10 B1: Also ich bin (anonymisiert) ich bin 13 Jahre alt und gehe in die siebte Klasse.

11 B2: Ich bin (anonymisiert) ich bin 12 Jahre alt und gehe auch in die siebte Klasse.

12 B1: Wir treffen uns ein mal die Woche als Klima-AG und dann reden wir über die Schule und Vorschläge, die wir vielleicht haben. Letztens haben wir auch Plakate aufgehängt, dafür dass mehr Kinder in der Kantine essen.

13 B2: Jetzt haben wir gerade so ein bisschen das Thema mit Verpackungen, wie wir weniger Plastikverpackungen benutzen können und wir sind gerade dabei ein Pfandsystem zu entwickeln und ja, überlegen uns da gerade etwas.

14 I: Die AG ist ja freiwillig, wollt ihr kurz erzählen, wie ihr dazu gekommen seid euch in der AG zu engagieren?

15 B1: Ja, also genau das ist freiwillig und das machen wir nach der Schule. Es fing damit an, dass zwei oder drei Schüler aus meiner Klasse in der Klima-AG waren. Wie die darauf gekommen sind weiß ich auch nicht. Genau und dann hatte (anonymisiert), die Leitung auch angeboten, dass wir einfach mal vorbeischauen können, wenn wir Lust haben und dann haben wir uns das einfach mal angeguckt. Da sind wir jetzt auch schon seit ein paar Monaten drin, ich bin jetzt seit sieben Monaten oder so dabei, wenn nicht sogar länger.

16 B2: Bei mir ist das auch so ähnlich, es waren erstmal ein paar aus meiner Klasse in der AG und haben sehr positives Feedback gegeben und ich dachte mir dann ja es ist eine gute Sache sich für das Klima zu engagieren und deswegen bin ich auch da eingetreten. Ich bin jetzt noch nicht so lange dabei.

17 I: Ist Fridays for Future bei euch ein Thema? Vielleicht auch in der Klima-AG?

18 B1: Ja, im Sommer war das jetzt ein großes Thema. Wir sind auch einmal als Klasse dahin gegangen, aber in der Klima-AG nicht so richtig. Zumindest war ich da noch nicht drin.

19 B2: Es gibt schon viele Schüler allgemein, die dahin gehen.

- 20 I: Aber diese Schülerinnen und Schüler engagieren sich dann nicht automatisch alle in der Klima-AG?
- 21 B1: Ja, ja genau.
- 22 I: Würdet ihr noch ein bisschen mehr über die Aktion für die Mensa, für die ihr auch die Plakate angefertigt habt, die ihr vorhin schon erwähnt hattet erzählen?
- 23 B1: Wir hatten die Idee, also durch die Corona-Lage ging es der Mensa nicht besonders gut und wir wollten mit ihr zusammenarbeiten und haben gefragt, wie wir helfen können. Das fing dann damit an, dass wir gesagt haben: Okay wir können ja mal Plakate aufhängen und Schüler können sich darauf hin freiwillig aufschreiben, was sie sich zu Essen wünschen. Das waren mehrere Plakate, die haben wir in einer Tabelle ausgewertet und der Mensa gebracht. Die waren wirklich sehr nett und haben sich sehr darüber gefreut.
- 24 I: erinnert ihr euch, was da die Favoriten waren, die sich eure Mitschüler gewünscht haben?
- 25 B1: Ja, da war Süßes dabei, aber kann ich jetzt gar nicht genau sagen. Da war natürlich auch viel dabei, was natürlich nicht möglich ist aber auch was gesundes. Zum Beispiel Kaiserschmarrn, das ist eine Sache, die etwas schwieriger wäre, aber zum Beispiel auch verschiedene Nudelsorten oder sowas.
- 26 I: Habt ihr euch da auch den Kiosk des Caterers angeschaut, oder bezog sich das nur auf das Mittagessen?
- 27 B1: Eigentlich nur auf das Mittagessen, weil der Kiosk eigentlich nur dafür gemacht ist, dass man [in der Mensa] essen geht und sich dann danach dort etwas holt. Die [der Caterer] sagen aber auch, dass ganz viele einfach direkt zum Kiosk gehen und sich da was kaufen. Da gibt es zum Beispiel auch sowas wie Pizza, aber das ist nur ein kleines Stück also kein richtiges Mittagessen. Eher so zum Nachtisch.
- 28 I: Wie oft nutzt ihr denn eure Schulverpflegung und wo holt ihr euch etwas zu essen?
- 29 B2: Also ich esse nicht mehr in der Mensa, aber zum ehrenamtlichen Kiosk gehe ich manchmal, aber da kaufe ich mir nicht viel, eher einen kleinen Snack. Zum Mittag nehme ich mir immer etwas von zu Hause mit.
- 30 B1: Bei mir ist das so, dass ich zwei bis drei Mal pro Woche in der Mensa esse und kaufe ich kaufe mir manchmal noch, wenn wir keinen langen Tag haben, was kleines. Das kommt ganz drauf an und ich gucke dann immer wo die anderen hingehen und da gehe ich dann auch hin. Wenn meine Freunde dann hier in der Mensa essen hole ich mir am Kiosk etwas und setze mich dann dazu. Aber manchmal esse ich auch in dem ehrenamtlichen Kiosk und gehe da mit Freunden hin.
- 31 I: Was sind eure Lieblingsprodukte in den Kiosken?
- 32 B2: Also bei uns sind glaube ich Franzbrötchen relativ weit oben, oder Montag ist ja der vegetarische Tag im ehrenamtlichen Kiosk, da kaufen sich viele eine Falafel-Box.
- 33 B1: Oh ja, die ist sehr lecker, die kaufe ich mir auch immer. Da gibt es auch manchmal so halbe Baguettes mit Gurken und Frischkäse. Genau, aber es gibt auch manchmal ein bisschen was warmes, also zum Beispiel diese kleinen Chicken Nuggets oder Kartoffelecken gibt es da auch und hier in der Mensa am Kiosk hole ich mir meistens was Süßes, weil ich Vegetarierin bin und keinen Käse mag und hier sind die meisten Sachen mit Fleisch und Käse oder deswegen kaufe ich mir dann eher etwas Süßes. Aber ich mach das dann eigentlich auch zum Nachtisch, wenn ich noch nicht satt bin oder so.
- 34 I: Bei meiner nächsten Frage geht es nicht ums Essen aber um die Ernährung. In welchen Fächern habt ihr bisher Themen rund um die Ernährung im Unterricht behandelt und was waren das für Themen?

- 35 B2: Ja, also ich glaube in Natur und Technik hatten wir einmal so einen ganz kleinen Abschnitt, aber sonst wurde das bei uns noch nicht so oft dran genommen.
- 36 I: Kannst du dich noch daran erinnern, welches Thema das war?
- 37 B2: Ich glaube wir haben uns einmal, aber auch nur ganz kurz eine Ernährungspyramide angeguckt aber sonst ging es um Verdauung und was man gut essen kann.
- 38 I: Wisst ihr, ob die Ernährung in den höheren Jahrgängen noch mal Thema sein wird?
- 39 B1: Ich glaube nicht, ich weiß es nicht.
- 40 B2: Doch ich glaube schon, in manchen Fächern aber nur. Biologie oder sowas.
- 41 I: Würdet ihr euch wünschen, dass das Thema öfter thematisiert wird?
- 42 B2: Ja, schon.
- 43 B1: Ja, auf jeden Fall.
- 44 I: Gibt es bei euch, abgesehen von der Klima-AG noch andere AG's, die sich mit dem Thema Ernährung auseinandersetzen oder kochen?
- 45 B2: Ich glaube in manchen Projektwochen hatte mal ein Jahrgang eine Woche lang eine Küche und haben verschiedene Rezepte gekocht.
- 46 B1: Und ich glaube irgendwann gab es mal einen Kochwettbewerb, oder so.
- 47 B2: Ja, aber sonst weiß ich es auch nicht genau.
- 48 B1: Also wir haben eine Schulküche, genau da würde ich mich wünschen, das man da vielleicht nochmal ein bisschen über Ernährung redet und als Klasse einen Tag verbringt und dann auch was backt oder kocht. Genau, ja.
- 49 I: Wenn ihr euch, in Bezug auf eure Schulverpflegung, etwas wünschen dürftet, habt ihr da eine Idee was das sein könnte?
- 50 B2: Also so ganz weiß ich nicht. Ich würde mir freuen, wenn wir in der AG nochmal was zum Thema Bio und Fleisch, also zur Herkunft machen könnten, dass wir das vielleicht nochmal vertiefen aber sonst bin ich ganz offen.
- 51 B1: Also ich finde es eigentlich gut, dass wir gerade auch das Thema Ernährung in der AG vertiefen.
- 52 I: Ihr hattet gerade schon erzählt, dass euer aktueller Schwerpunkt zum Thema Verpackungen ist. Vielleicht könnt ihr darüber noch ein bisschen erzählen und vielleicht auch, wo da die Grenzen sind?
- 53 B1: Ja also das war irgendwie so, dass man sagt man hat einen Becher und dann kann man sich zum Beispiel einen Kakao kaufen und den Becher dann danach abgeben und der wird dann gewaschen und in der Zeit bekommt man einen Chip, den man dann wieder gegen einen neuen Becher eintauschen kann.
- 54 B2: Genau und ich glaube die Grenzen waren, dass man nichts mit Glas oder Porzellan machen durften.
- 55 B1: Genau.

- 56 B2: Weil das bestimmt so die Schulverordnung.
- 57 B1: Genau, dass man auf diesen Becher dann auch das Logo der Schule drauf macht und so.
- 58 I: Für die Lehrkräfte gibt es ja auch die Möglichkeit Kaffee zu kaufen, werden die dann in diese Aktion mit eingebunden und wissen die über eure Aktion Bescheid?
- 59 B2: Nein, ich glaube nicht aber das weiß ich nicht so genau. Die Lehrer haben ja eine eigene Tasse, die ist meistens von denen zu Hause.
- 60 B1: Jetzt im Winter konnten wir auch schon Kakao kaufen und da war es so, dass man einen Becher bekommen hat, der war aus so komischem Material und ja, das war es dann.
- 61 I: Der wurde dann danach weggeschmissen, oder konnte man den wieder abgeben?
- 62 B2: Nein, der wurde weggeschmissen und die Lehrer hatten ihren Porzellanbecher.
- 63 I: (anonymisiert), du hattest gerade schon gesagt, dass du Vegetarierin bist und ihr hatten den vegetarischen Tag im ehrenamtlichen Kiosk angesprochen, habt ihr euch auch schon mal mit dem Caterer darüber ausgetauscht?
- 64 B1: Ja, also wir arbeiten mit dem ehrenamtlichen Kiosk und der Mensa und bei der Mensa wollten wir einen zweiten vegetarischen Tag einführen. Es gibt einmal in der Woche einen vegetarischen Tag in der Mensa und wir wollten jetzt noch einen zweiten einführen. Wir haben auch schon ganz schön viele Unterschriften gesammelt, also so zwei- oder dreihundert. Also es sind nicht sehr viele, aber momentan beschäftigen wir und mehr mit dem Thema Verpackungen.
- 65 I: Und das Thema Verpackungen sprecht ihr dann auch am Kiosk des Caterers an?
- 66 B2: Also wir versuchen als erstes mit dem ehrenamtlichen Kiosk in Kontakt zu kommen und dann, werden wir danach die Mensa befragen. Aber die Mensa benutzt glaube ich gar nicht mehr so viel Plastik.
- 67 B1: Genau, also es gibt ein kleines Pfandsystem, das machen beide Kioske. Es gibt Getränke in Mehrwegflaschen und den Pfand bekommt man dann halt zurück, wenn man die Flaschen zurück gibt das sind glaube ich fünfzehn Cent. Das ist glaube ich so das Einzige. Manchmal kann man einen Smoothie kaufen, aber die werden im Plastikbecher rausgegeben und der wird dann einfach weggeschmissen.
- 68 I: (anonymisiert) hat mir von dem Projekt der Klima-AG erzählt, in dem veganes Eis hergestellt und verkauft wurde. Habt ihr das schon mitbekommen, oder ward ihr das noch nicht an der Schule?
- 69 B1: Ja, das hat (anonymisiert) erzählt, aber da waren wir noch nicht auf der Schule. Das war ja alles vor Corona.
- 70 I: Könntet ihr euch vorstellen sowas auch zu machen? Und auch mal in der Küche, die ihr gerade angesprochen hattet zu produzieren und im ehrenamtlichen Kiosk zu verkaufen?
- 71 B1: Genau, also wir hatten auch schon ein Interview mit (anonymisiert) vom ehrenamtlichen Kiosk und da wurde uns auch schon angeboten, dass wir dann während der AG zum Beispiel kleine Burger zubereiten und die dann am nächsten Tag verkauft werden. Sowas zum Beispiel und dabei würde (anonymisiert) uns dann auch helfen und unterstützen.
- 72 B2: Sowas wäre natürlich schon ganz schön toll.
- 73 I: Das heißt, wenn ihr die Gespräche mit (anonymisiert) führt, sind dann immer alle von euch dabei

oder besprecht ihr das vorher und dann führen zwei, drei von euch das Interview?

74 B1: Ja genau, wir sammeln alle die Woche davor kleine Stichpunkte und dann gehen wir mit den Fragen dahin, das sind dann meist so zwei, drei Leute.

75 I: Und wie geht es dann danach weiter?

76 B1: Das ist dann halt so, dass wir uns dann wieder besprechen aber meistens machen wir das in der Woche danach, weil dann schon die Zeit um ist. Die anderen machen dann in der Zeit Plakate oder reden über etwas.

77 I: Ich habe noch eine Frage zum Mittagessen. Es ist an Schulen manchmal so, dass je älter die Schüler werden, sie seltener zum Mittagessen gehen...

78 B1: Ja, das ist hier auch so.

79 B2: Ja, genau auf jeden Fall.

80 B1: Wir sind ja in der Siebten und bei uns essen wirklich nur noch ein paar in der Mensa. In der fünften, sechsten und auch vielleicht noch siebten Klasse essen am meisten und ab der achten Klasse gehen die dann zum Kiosk oder so. In der Oberstufe gibt es dann auch wieder welche die dann wieder essen, ja aber es essen schon ganz schön viele nicht.

81 I: Habt ihr eine Idee, woran es liegen könnte, dass vor allem die mittleren Jahrgänge weniger in die Mensa gehen?

82 B1: Kurze Pausen. Wir haben wirklich kurze Pausen, manchmal hat man nur zwanzig Minuten oder so und dann verlängert der Lehrer vielleicht manchmal und man muss halt auch immer hierhin laufen, die Mensa ist ja nicht im Schulgebäude und deswegen kann ich es bei manchen auch verstehen, dass sie nicht erstmal hier hin laufen. Die Oberstufe ist auch in einem anderen Gebäude da läuft man nochmal fünf Minuten oder sogar länger und das wird dann wirklich eng.

83 I: Wenn ihr euch ein Produkt für die Kioske wünschen dürftet, hättet ihr eine Idee was das wäre?

84 B2: Auf jeden Fall etwas, das man auf die Hand nehmen kann und auf jeden Fall etwas das nahrhaft ist, also dass man sich dann, gerade wenn man lange Unterricht hat, schnell etwas kaufen kann damit man nicht hungert. Auf jeden Fall etwas nahrhaftes.

85 B1: Genau, also der Kiosk in der Mensa hat zum Beispiel schon Wraps und der ehrenamtliche Kiosk hat manchmal diese Baguettes.

86 B2: Im Kiosk in der Mensa gibt es jeden Tag die selben Angebote und im ehrenamtlichen Kiosk da gibt es jeden Tag irgendwelche Angebote oder etwas besonderes.

87 I: Das heißt, wenn man nicht jeden Tag hingehet, weiß man vielleicht auch gar nicht was es gibt?

88 B1: Genau.

89 B2: Ja. Also es gibt immer ein paar Basics aber der Rest wechselt sich dann immer ab, je nach dem welche Mütter an dem Tag arbeiten.

90 B1: Eigentlich ist die Mensa wirklich fürs Mittagessen gedacht, weil der ehrenamtliche Kiosk ist eigentlich dafür gedacht, dass man sich einen kleinen Snack holt.

91 I: Ich habe noch eine letzte Frage. Wenn ihr eine Frage oder einen Vorschlag zum Thema Ernährung habt, gibt es da einen Ansprechpartner oder eine Anlaufstelle an die ihr euch wenden könnt?

- 92 B1: Also mir fällt gerade keiner ein.
- 93 B2: Ja also wir könnten das vielleicht in der Klima-AG besprechen, aber sonst eigentlich nicht.
- 94 I: Okay. Habt ihr noch eine Frage an mich oder möchtet ihr noch etwas ergänzen?
- 95 B1: Nein, eigentlich nicht.
- 96 B2: Ich auch nicht.
- 97 I: Ja dann bin ich schon durch mit meinen Fragen. Vielen lieben Dank für eure Zeit und die ganzen Informationen.
- 98 B1: Ja gerne.
- 99 B2: Ja genau sehr gerne.
- 100 \*\*\*

1 Schule C - Interview\_12.01.22\_Schulleitung (Audio PC)

2 I Interviewende Person

3 B befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Noch einmal vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen. Sie sind Schulleitung an dieser Schule und in diesem Zusammenhang würde mich interessieren, was die Berührungspunkte zur Schulverpflegung als Schulleitung sind.

8 B: Da gibt es zwei ganz große Bereiche. Nämlich einmal die Frage danach, wie werden unsere Schülerinnen und Schüler an dieser Schule gesund ernährt und die das zweite ist, wie komme ich zu meiner täglichen Ernährung während eines meist doch sehr langen Schultags. Ich bin häufig bis zu zehn Stunden da, auch wenn ich es versuche auf acht Stunden zu reduzieren. Da ist dann die Überlegung, ob ich mir etwas mitnehme oder mich hier versorge.

9 Als ich vor zwei Jahren an diese Schule kam, da bestand das alles schon. Es gab noch einen anderen Caterer der die Mensa betreut hat aber auch schon den ehrenamtlichen Schulkiosk und es bestand schon die Notwendigkeit zur Abstimmung über die Preise und das Angebot, denn ein ehrenamtlicher Laden kann natürlich ganz anders arbeiten und sein Angebot viel flexibler gestalten, als der Caterer.  
10 Das kriegen unsere Schülerinnen und Schüler eigentlich gar nicht mit. Die mögen beides gerne und machen dann höchstens die Erfahrung, dass die Schorlen bei dem einen teurer ist als bei dem anderen. Daran haben wir in mehreren Sitzungen gearbeitet, dass das nicht mehr der Fall ist, in denen sich auch über das Angebot abgestimmt wurde. In denen wir dann auch gesagt haben, dass wenn das gleiche angeboten wird es auch den gleichen Preis haben muss. Es ist so, dass es diesen Abstimmungsbedarf immer gibt und dieses Thema für mich deswegen immer präsent ist denn wir wollen an dieser Schule, dass die Kinder gesund ernährt werden und dass sie jeden Tag die Möglichkeit bekommen, dass sich ein vegetarisches Essen bekommen ein paar Eltern und Schüler sind auch mit einer Initiative für veganes Essen dabei, so dass wir aufgrund von größeren Umbau- und Umstrukturierungsmaßnahmen dazu gekommen sind, dass wir in der Mensa auch ein neues Variocookingcenter einbauen. Und mit dem Caterer abgestimmt, wie die Zubereitung des Essens dann weiter gestaltet werden kann. Da hoffen wir, dass wir im nächsten Jahr ein bisschen weiter sind und die Baumaßnahmen abgeschlossen sind. Im Moment schieben wir ein bisschen die Thematik, in welche Richtung wir im Thema Ernährung gehen wollen ein bisschen weiter, weil immerhin auch Schülerinnen und Schüler sagen, dass sie jeden Tag ein vegetarisches Essen haben wollen. Das ist in Planung, wir brauchen nur noch ein wenig technische Infrastruktur dafür. Das Interesse ist auch sehr groß, über die Qualität des Essens zu sprechen. Jetzt hatten wir die Anhebung der Preise auf vier Euro für ein Mittagessen, da ist natürlich auch die Hoffnung, dass die Qualität ein bisschen steigt, wobei die Preise ja eher der Situation folgen. Es ist auch ein Ziel der Schule Bioessen anzubieten und nicht nur 10%, wie es zur Zeit Anteil der Auflagen sind.

11 Das sind alles Themen, die wir mit den Verantwortlichen mit den beiden Standorten [Caterer und Schulkiosk]. Die verhandeln wir aber auch mit unserer Klima AG. Da ist ein großes Interesse da. Da sind auch Schülerinnen und Schüler, die meistens Snacks zubereiten, die sie dann über das Bistro des Caterers und über den Schulkiosk verkaufen.

12 I: Das heißt, die Schülerinnen und Schüler wollen die Snacks zubereiten und dann in den Verkauf geben?

13 B: Genau, das war in der Vergangenheit auch so. Da wurden zum Beispiel Müsliriegel oder so gemacht. Veganes Eis ausprobiert, nur das ist in den letzten zwei Jahren verständlicherweise nicht so möglich gewesen.

- 14 I: Und das war dann im Rahmen des Ganztages eine AG, die die Schülerinnen wählen konnten oder haben die das selbstständig organisiert?
- 15 B: Man konnte diese AG wählen, die wird von zwei Lehrkräften begleitet und das war im Nachmittagsbereich ja. Das ist immer noch im Orbit und die Personen sind da, die möchten das gerne weiterführen nur konnten wir das im Moment nicht gestatten, weil das jahrgangsübergreifend läuft.
- 16 I: Und wurde das Sortiment, dass die Schülerinnen und Schüler zubereitet haben wurde dann auch wirklich an beide Standorte verteilt?
- 17 B: Da ich erst seit zwei Jahren hier bin, kann ich das nicht beschwören. Ich weiß, dass es im Schulkiosk verkauft wurde. Es ist auch so, dass die Mensa erst vor drei Jahren ihre Tore auf diese Art und Weise eröffnet hat.
- 18 I: Wie ist diese Situation entstanden? Zuerst gab es den Schulkiosk und dann kam hinterher noch ein Caterer dazu, der dann aber auch einen Kiosk mit anbieten wollte? Also wie ist es entstanden, dass es zwei Mal das gleiche Angebot gibt?
- 19 B: Es ist ja nicht das gleiche Angebot, also für die Zwischenverpflegung ist es schon ähnlich aber es ist so, dass die Mensa das Mittagessen anbietet. Ich weiß, dass es da mal einen anderen Caterer gegeben hat, ich weiß aber auch, dass das Haus in dem der Caterer jetzt ist, erst seit 2014 besteht. Ich kann Ihnen nicht sagen, wie die Schulverpflegung vor 2014 gestaltet war. Also, ob der Schulkiosk zuerst war, oder ob beides gleichzeitig entstanden ist, kann ich leider nicht sagen.
- 20 I: Sie hatten gerade schon den 10 % Bioanteil angesprochen, das geht ja auf den Mustervertrag zurück, da wurde ja zum Beispiel auch festgelegt, dass zumindest beim Mittagessen der DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung berücksichtigt werden muss, wird das auch für das Kioskangebot des Caterers berücksichtigt und im Schulkiosk? Oder wie werden da die Kriterien für das Sortiment festgelegt? Gibt es da Unterschiede zwischen den beiden Anbietern?
- 21 B: Wir haben es niedergeschrieben im Klimaplan des letzten Schuljahres, dass wir uns an diesem Standard [DGE-QS] orientieren. Also faktisch ist es so gewesen und ist zur Zeit auch noch so, dass das Angebot noch nicht ganz danach ausgerichtet ist. Wir haben in den letzten zwei Jahren daran gearbeitet, dass im ehrenamtlichen Kiosk kein industriell gefertigtes Süßzeug verkauft wird. Sie müssen es sich so vorstellen, dass bis vor zwei Jahren dort reine Kioskwaren verkauft wurden. Also da gab es dann so Kästchen mit Weingummi auf Gelatinebasis mit sehr viel Zucker und Farbstoffen und da haben wir lange und nachhaltig dran gearbeitet und arbeiten auch immer noch dran. Also es werden zum Beispiel jetzt noch Schokoküsse veräußert und das entspricht meines Erachtens nicht den Standards. Da sind wir in Bewegung, denn wir wollen hier gesunde Ernährung und möchten auch dass die Ehrenamtlichen dafür stehen, dass hier gesunde Ernährung groß geschrieben wird. Und das ist interessant, denn aus meiner Erfahrung heraus sind es normalerweise die Eltern, die dafür stehen, dass die Schule unbedingt dafür stehen, dass die Schule gesunde Ernährung anbietet. Und hier sind im Schulkiosk ehrenamtliche, die die Kinder offenbar gerne mit Süßigkeiten erfreuen und dann ist die Frage mit welchen. Natürlich braucht auch jeder mal was Süßes, und diese Diskussion die führen wir noch. Im Moment sieht es aber schon besser aus.
- 22 I: Ich hatte mir das Sortiment auch zum Teil angeguckt. Da hatte ich keine Süßigkeiten und Schokoküsse gesehen. Ich habe auch erfahren, dass die Brötchen von einem Biobäcker kommen und wenn welche übrig bleiben, sie daraus z.B, diese Pizzabrötchen machen. Was mich dabei interessiert ist, ob das auch von der Klima AG angestoßen wird, oder ob sie sich eher auf das Angebot des Caterers konzentrieren, oder ob sie da zwischen den beiden Standorten keinen Unterschied machen?
- 23 B: Es wird glaube ich noch ein Unterschied gemacht, ich glaube die Schülerinnen und Schüler der Klima AG haben sich hauptsächlich mit dem Angebot des Schulkiosk befasst, das ist aber mein persönlicher Eindruck. Denen [Schüler\*innen der Klima-AG] ist aber auch bewusst und sie waren

auch bei den Gesprächen dabei, wenn wir auch mit Mensa und Schulkiosk in den beiden parallelen Gesprächsrunden gesprochen haben und auch die Ziele der Schule an einem Runden Tisch zu formulieren. Also die haben zuerst nur an den Schulkiosk gedacht, aber auch schnell verstanden, dass natürlich auch ein Abgleich dieser beiden Angebote geben muss und wir finden schon, dass es auch etwas individuelles haben darf, sind da aber auch drauf angewiesen, dass der Schulkiosk dabei bleibt nur für die Zwischenverpflegung verantwortlich zu sein und auch keine Mittags-Alternative unter dem Ladentisch verkauft.

24 Also es ist so, in der Vergangenheit gab es gelegentlich mal so tolle Snackboxen, die waren so groß wie diese Asiaboxen mit Nudeln und Pesto. Und natürlich sind die Kinder darauf angesprungen. Es war viel günstiger, als das Mittagessen in der Mensa. Es war toll, sie konnten es mit rausnehmen.. Und dadurch sind der Mensa 70 Essen an einem Tag spontan verloren gegangen. Solche Dinge müssen wir natürlich mit berücksichtigen.

25 Und ich sage ganz deutlich, ich finde dass der Schulkiosk als Herz der Schule unbedingt erhaltenswert ist, es geht mir nicht darum zu sagen "so geht das nicht" nur wir müssen und an klare Regeln halten wir müssen die Standards deutlich verfolgen und, ja wir arbeiten täglich daran und bleiben im Gespräch und das Herz und dieser Charme der im Schulkiosk steckt, den möchte ich unbedingt erhalten und eben auch dafür sorgen, dass beide gut auskommen.

26 I: Es gibt ja auch bezüglich des Mittagessens, die Regelung, dass der Schulkiosk entweder nur bis zum Mittagessen oder auch parallel noch geöffnet hat..

27 B: Wir haben gesagt bis halb eins, ein Uhr. Die Kolleginnen und Kollegen sollen auch zwischendurch in Ihren Freistunden vorbeigehen können und sich was holen, wenn sie hier im Hauptgebäude sind. Aber wir haben gesagt die ersten beiden Pausen, da hat der Schulkiosk geöffnet und in der Mittagspause um 13:15 Uhr da eben nicht mehr.

28 Da hat es eine Veränderung gegeben, die aber in der Rhythmisierung liegt. Wir hatten an dieser Schule eine einstündige Mittagspause in der Zeit von 11:30 bis 12:30 Uhr und vorher hat es nur eine halbstündige Pause gegeben. In dieser Tradition hatte der Schulkiosk natürlich auch in dieser langen Mittagspause bis 12:30 geöffnet. Wir haben aus pädagogisch, didaktischen Gründen gesagt, dass wir die Schule im Vormittag nicht in den Stadtteil entlassen sondern wir machen Unterricht und somit endet die sechste Stunde jetzt um 13:15 Uhr vorher endete sie um 14:00 Uhr. Das hat alles seine Vor- und Nachteile, gerade für die jungen Schüler, die da in der früheren Pause auch noch Sport machen konnten, Nachteile waren, dass sich unsere Oberstufenschüler im Shoppingcenter aufgehalten haben und sich auch kein Mittag hier gegessen haben. Also die Pausenzeiten sind neu, und die sollen nach meinem Wunsch auch so erhalten bleiben, also dass die Mittagspause in der Mittagszeit liegt und nicht vormittags.

29 I: Das wäre auch meine nächste Frage gewesen. Dadurch, ob Sie, obwohl die Schule durch die beiden Standorte sehr gut aufgestellt ist, Sie die Erfahrung machen, oder es mitbekommen, dass Schülerinnen in den Pausen vom Schulgelände gehen und sich in umliegenden Supermärkten oder so ausstatten.

30 B: Es ist sicherlich so, dass wenn man im Hauptgebäude und dem Gebäude, in dem die Mensa untergebracht ist weniger ist, als an anderen Schulen. Aber die Schüler machen sich schon auch auf den Weg. Nur dadurch, dass die Pausen jetzt 20 oder 15 Minuten lang sind ist das weniger. Die sind dann häufiger hier. Nur wenn sie in dem dritten Gebäude sind, das liegt etwas zentraler da gibt es einen Bäcker und ein kleines Cafe, da gehen vor allem die Oberstufenschüler hin.

31 I: Gibt es in diesem Gebäude die Möglichkeit sich selbst zu verpflegen?

32 B: Wir haben diesen Versuch gemacht, dort [im Oberstufengebäude] hatte die Mensa mal eine Dependance aber die haben es schnell wieder aufgegeben, weil sie meinten es lohnt sich nicht.

33 I: Sie sagten vorhin, dass sie zwei parallele Gesprächsrunden geführt haben, findet auch eine direkte Kommunikation zwischen den Anbietern der Mensa und des Schulkiosk statt?

- 34 B: Wir hatten eine Gesprächsrunde mit beiden zusammen. Wir haben den Caterer und Ehrenamtlichen vom Schulkiosk eingeladen die immer mit dabei waren.
- 35 I: Das heißt, da findet auch eine offene Kommunikation statt und das es kein Verhältnis ist, in dem Sie als Schule vermitteln müssen und das schon ein eher offenes Verhältnis und keine Konkurrenzsituation ist?
- 36 B: Doch. also ganz ehrlich, natürlich ist es eine Konkurrenzsituation und ich kann es von beiden Seiten absolut nachvollziehen. Wenn ich als ehrenamtliche Energie und Lust habe hier richtig was zu machen etwas anzubieten und morgens Zeit habe und eine ganze Gruppe von Leuten da steht und Lust hat was zu machen, zum Beispiel die Nudeln mit Pesto, fühlt sich ja jeder der da mitwirkt beschnitten und beschränkt, wenn man von Schulleitung-Seite aus sagt "mach es nicht" nur wir müssen es ja machen, weil wir sonst unseren Caterer verlieren und der Caterer sieht die finanzielle Notwendigkeit ihre Mitarbeiterinnen zu bezahlen, für die ist das was ganz anderes, wenn man wirtschaftlich agieren muss. Da sind Widersprüche da, wir wollen beide unterstützen und sind da tatsächlich vermittelnd tätig. Das ist so, wir haben während des Lockdowns zum Beispiel auch lange Zeit den Schulkiosk geschlossen, weil es sonst für den Caterer überhaupt nicht möglich gewesen wäre die Mensa zu halten. Das waren ganz klar wirtschaftliche Gründe und da haben wir versucht zu erklären, warum es so ist. Aber es ist immer wieder Vermittlungsarbeit nötig. Also ich glaube wir wären hier auf der Insel der seligen, wenn wir hier sowas hinkriegen könnten.
- 37 I: Gab es schon mal die Idee oder Gespräche darüber, dass man vielleicht beides unter einen Hut kriegt? Dass der Caterer vielleicht seinen Kiosk ein wenig abkoppelt, damit die Zwischenverpflegungs-Angebote besser ineinander greifen können bzw. sich das irgendwie verbindet?
- 38 B: So konkret habe ich noch nicht mit denen gesprochen. Ich denke das ist eine Frage der Standortsituation. Ich kann mir kaum vorstellen, dass ehrenamtliche parallel im Kiosk des Caterers verkaufen würden und es ganz abgekoppelt wäre wir haben allerdings andersherum, zeitweilig, das Bistro aus der Mensa abgekoppelt und den Verkauf des Bistro hier in diesem Gebäude im Foyer gehabt. Das war jetzt im Sommer, als es eben so eng wurde. Auch finanziell eng wurde, dass wir gesagt haben, dass muss sein als auch der Schulkiosk geschlossen war. Aber es wäre dann ja nur möglich, dem Schulkiosk das Bistro zu geben, denn umgekehrt wären die Ehrenamtlichen ja nicht mehr zu beschäftigen. Da gib es auch keine Idee in die Richtung, dass die ehrenamtlichen die Arbeit der Mensa flankieren, also so eine Zusammenarbeit wurde noch nicht angedacht.
- 39 I: Oder dass man sich ggf. die Produktion teilt, oder die Personalkosten des Caterers durch ehrenamtliches Mitwirken senkt.. Sie meinten vorhin, dass die Preise angeglichen wurden. Können Sie ungefähr sagen ob sich die Preise des Schulkiosk erhöht oder die des Kiosk des Caterers runtergegangen sind?
- 40 B: Ich habe es nicht kontrolliert und so wie ich die Haltung der Mitwirkenden wahrgenommen habe, ist man eher davon ausgegangen dieses Produkt (wenn es an beiden Standorten angeboten wurde) nicht mehr zu verkaufen.
- 41 I: Im Schulkiosk habe ich gesehen, dass ein Veggie-Day eingeführt wurde, wird dazu auch zum Beispiel für die Lehrkräfte eine Milchalternative angeboten? Die gibt es im Kiosk des Caterers glaube ich nur auf Nachfrage und wird nicht ausgeschrieben..
- 42 B: Ich wüsste nicht, dass das im Schulkiosk der Fall ist.
- 43 I: Aber die Lehrkräfte nehmen das Angebot auch in Anspruch?
- 44 B: Also beides, man kann sich einen Cappuccino kochen lassen aber es gibt auch einen fertigen Kaffee mit einer Kuhmilch daneben. Ich weiß aber nicht, ob es am Veggie-day dann noch eine Alternative gibt.

- 45 I: Ich würde gerne noch einmal auf das Thema der Ernährungsbildung eingehen. Inwieweit ist das im Lehrplan integriert oder gibt es in den Projektwochen Themen dazu und werden die dann mit der Schulverpflegung gekoppelt, oder stehen sie eher für sich?
- 46 B: Also das was ich wahrnehme und weiß ist eher letzteres. Da hole ich noch einmal kurz aus, wir hatten vor meiner Zeit einen Beauftragten zum Thema gesunde Ernährung und Schüler\*innengesundheit der hauptsächlich an diesem Thema gearbeitet hat. Der war Lehrer mit einer Beförderungsstelle. Wir haben auch eine Beförderungsstelle für Lehrer\*innengesundheit und haben jetzt erst vor kurzem wieder gesagt, weil der Kollege an eine andere Schule gewechselt hat, dass wir die Stelle für Schüler\*innengesundheit wieder nachbesetzen und dann auch die Frage der Ernährung wieder aufgreifen. Das ist also im Fluss, aber das ist noch nicht da.
- 47 Curriculare Verankerungen gibt es sehr wohl im Sinne der Fächer und der Information über, aber nicht als prioritäres Thema das durchläuft.
- 48 Eben hatte ich noch einen Gedanken, dass wenn es um den Bereich Schüler\*innengesundheit geht, zur Zeit der Schwerpunkt auf der seelischen Gesundheit liegt. Natürlich befördert die Ernährung auch die seelische Gesundheit. Nur durch die Corona-Schulschließung ist der Arbeitsschwerpunkt in der Beratung ganz klar. Ganze Teile von Klassen, mehrere Schüler\*innengruppen und einzelne Schüler überhaupt erstmal wieder mit ins Boot zu holen und beschulbar zu sein, das ist an unserer Schule alles noch im Rahmen, weil die meisten Elternhäuser es sehr gut aufgefangen haben, aber wir sehen es trotzdem.
- 49 Das Thema ist aber trotzdem da, wir hatten gerade im Elternrat das Thema Klimaschule und die haben auch den Klima- und Nachhaltigkeitsaspekt in der Ernährung deutlich gemacht und wir haben uns vorgenommen weiter daran zu arbeiten, das wird dann im Februar sein. Also das Thema ist da und da ist auch immer wieder der Wunsch nach curriculärer Verankerung und das wird auch punktuell gemacht, gerade auch, wenn die jungen Schüler, die fünften Klassen an die Schulen kommen geht es auch vor allem darum, wo gehen wir essen, was gibt es da zu essen, wie kann man ein Feedback zum Essen geben und da gibt es auch Aktionen vom Schulkiosk und auch von der Mensa, die Kinder mit einzubinden. Ich würde mich aber nicht nach vorne stellen uns sagen, an unserer Schule ist das schon prioritär bearbeitet.
- 50 I: Vielen Dank, von meiner Seite aus sind wir mit dem Interview durch. Gibt es noch etwas, dass Sie noch ergänzen möchten?
- 51 B: Ich habe noch eine Frage und weiß nicht, ob Sie sie mir beantworten können. Sie haben ja jetzt exklusive Informationen von den verschiedenen Ansprechpartnern dieser Schule. Haben Sie den Eindruck wir sprechen über die selbe Schule? Oder haben Sie das Gefühl, dass die Schulleitung ein völlig anderen Eindruck hat?
- 52 I: Es gibt die unterschiedlichen Perspektiven, die auch sehr interessant sind. Das sind das ehrenamtliche Engagement, die Wirtschaftlichkeit des Caterers und Ihre Organisation. Diese Konstellationen haben die drei Parteien ziemlich ähnlich eingeschätzt.
- 53 B: Ja da bin ich auf jeden Fall sehr gespannt auf Ihre Arbeit und freue mich auch Ihre Anregungen und bin auch gespannt die Beispiele der anderen Schulen zu lesen!
- I: Vielen Dank für das Gespräch!
- 54 B: Danke auch!
- 55 \*\*\*

1 **Schule C - Interview\_14.01.22\_Betreiber Schulkiosk**

2 I Interviewende Person

3 B Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Zum Einstieg würde ich mich freuen, wenn Sie einfach noch einmal kurz erklären in welchem Verhältnis Sie zur Schule stehen, was Ihre Aufgaben sind und wie Ihre Beziehung zur Zwischenverpflegung ist.

8 B: Ja, also 2015, als meine große Tochter an die Schule gekommen ist, habe ich die Schule kennen gelernt mich dann, ehrenamtlich einmal im Monat, was damals noch als "Elternarbeit" bekannt war, im Schulkiosk engagiert. Als meine zweite Tochter auf die Schule gekommen ist, wurde ich öfter im Schulkiosk gebraucht, das hat mir auch viel Spaß gemacht ich konnte das mit meinem anderen Beruf ganz gut hinbiegen. Dann bin ich irgendwann, in die Bücherei gekommen, weil dort jemand gebraucht wurde und habe dadurch dann auch einen bezahlten Job an der Schule bekommen. Den ich zurzeit auch noch mit 20 Stunden pro Woche ausführe. Aber mein Hauptanliegen an dieser Schule ist der Schulkiosk.

9 I: Sie sagten, dass sie zwei Kinder an der Schule haben. Wie haben Sie die Thematik der Ernährungsbildung wahrgenommen. Haben Sie das Gefühl, dass das häufig thematisiert wurde, oder gibt es Projekte? Auch aus Ihrem Job an der Schule heraus?

10 B: Also, als meine Große an die Schule kam war es noch so, dass die Kinder um 13 Uhr Schulschluss hatten und dann nach Hause gegangen sind. Da war Mittagsverpflegungstechnisch kein Bedarf. Zum Frühstück haben wir den Kindern damals halbe Brötchen angeboten überwiegend wurde damals die Pizzabrötchen nachgefragt. Das sind frische Brötchenhälften von der Bäckerei, die dann mit Käse oder Tomate belegt oder mit Salami oder Ananas-Schinken, das was so der Renner damals. Als meine Kleine an die Schule kam, hatte eine Klasse an einem Wettbewerb mit einem bekannten Koch teilgenommen, der Schulküchen verlost hat. Die Kinder haben damals ein Urban-Gardening-Projekt auf dem Schulhof gestartet mit selbst angebautem Obst- und Gemüsekasten. Sie haben damals auch die Schulküche gewonnen, Voraussetzung für die Projektteilnahme war, dass die Schule einen Raum zur Verfügung stellt. Wir haben im Eingangsbereich, rechts im Foyer diese Schulküche und mit dieser Schulküche, fing es meiner Meinung nach auch an, dass man bewusster mit Ernährung umgegangen ist. Zu dem Zeitpunkt war aber auch schon die Mensa da.

11 I: Das heißt, zu dem Zeitpunkt war die Schule schon auf Ganztage umgestellt?

12 B: Ja und aufgrund dieser zwei Lehrkräfte und Klasse war es wirklich so, dass Ernährung nochmal einen anderen Stellenwert an der Schule bekommen hat unter anderem haben wir dann auch im Schulkiosk mitbekommen, dass das Angebot was wir hatten den Kindern einfach nicht mehr attraktiv genug war da fingen wir dann auch an, dass wir Obstsalat geschnitten haben, bzw. haben wir zunächst mit Obstspießen angefangen, weil wir die Kinder zum Obst motivieren wollten aber irgendwann haben wir es nicht mehr geschafft 100 Obstspieße an einem Tag vorzubereiten und haben es uns dann etwas einfacher gemacht und daraus Obstsalat gemacht und selbstgemachtes Müsli angeboten. Also in dem Sinne hat sich die Ernährung der Kinder bzw. die Wünsche der Kinder doch verändert.

13 I: Und mit "attraktiv genug" meinen Sie dass einfach nicht genug Auswahl war, oder dass die Kinder durch dieses Projekt darauf gekommen sind, dass sie auch mal ein Stück Obst haben möchten?

- 14 B: Durch das Projekt, genau. Und auch ich denke mal, dass viele Kinder diese fettigen Produkte nicht mehr wollten, sowas wie die mit Käse überbackenen Brötchen, das hat sich dann doch gewandelt. Wobei aber auch die Käsebrezeln von da an der absolute Renner war. Wir haben dann statt der überbackenen Brötchen, überbackene Brezeln angeboten und das wurde dann der absolute Renner. Vor ein paar Jahren hatten wir auch ein Mutter-Team, das selbstgemachte Pizza angeboten hat. Mit Rucola und allem Schnickschnack und das war auch immer wieder toll und da hat man gemerkt, dass sich die Kinder auch auf etwas außergewöhnlichere Produkte gefreut haben nicht immer nur das Standardprogramm. Zu dieser Zeit ist auch das Tomate-Mozzarella-Brötchen entstanden. Mit Pesto, Tomate und entweder Rucola oder Basilikum, das ist auch heute noch der Renner.
- 15 I: Sie hatten gerade schon die Mutter-Teams angesprochen und ich erinnere mich auch, dass wir schon bei der Besichtigung kurz über die Strukturierung des Schulkiosk gesprochen haben. Können Sie das vielleicht noch einmal kurz erklären?
- 16 B: Ja, also ich habe, nachdem sich meine beiden Töchter an der Schule akklimatisiert hatten hat sich der Vorgänger, der den Schulkiosk vorher organisiert hat, gesagt, dass er aufhören möchte, weil er keine Kinder mehr an der Schule hat. Da habe ich gesagt, dass ich es mir gut vorstellen kann die Organisation zu übernehmen und habe das dann mit der damaligen Hausmeisterin zusammen gemacht. Ich habe ihr dann immer gesagt, was ich gerne hätte und sie hat dann immer dafür gesorgt, dass es da war, also es eingekauft und "die Bank" und so gemacht und als sie dann in Pension gegangen ist habe ich das Ganze übernommen. Ich habe aber immer den Blick drauf, dass wenn Mütter drauf sind, sie ihre "Spezialitäten" auch mit einbringen können. Mir ist ganz wichtig, dass eine gewisse Vielfalt da ist zum Beispiel dass eine türkische Mama zum Beispiel Bulgur oder Börek machen kann, oder wenn jemand gerne Suppen kocht, kann sie das auch gerne machen. Also, dass sich jeder mit einbringen kann, aber ein Grundprogramm besteht. Es gibt jeden Tag Tomate-Mozzarella-Brötchen, Ei-Brötchen, Brezeln. Jetzt im Winter gab es weniger Obstsalat, damit fangen wir aber wieder an.
- 17 I: Und gibt es bei der Auswahl des Sortiments bzw. der Produkte oder zubereiteten Mahlzeiten, gibt es da so eine Art Leitfaden, an dem sich die Eltern orientieren können? Ist das Sortiment reguliert oder wird vorab abgesprochen was zubereitet, oder haben die Mütter oder auch Väter völlig freie Hand?
- 18 B: Also es ist so, dass alle Aktiven im Schulkiosk und auch mal was spezielles machen wollen, wissen, dass wir wenig oder überhaupt kein Fleisch anbieten wollen, dann die Gesundheitsaspekte auch im Aspekten im Blick haben. Also wenn man dann z.B. eine Lasagne machen möchte, die dann fettreduziert ist und auf Bioprodukte geachtet wird. Aber das Preis-Leistungs-Verhältnis muss stimmen. Also wir wollen nicht zu teuer sein und dementsprechend muss beim Einkauf darauf geachtet werden, dass keine Lasagne für 100 € Warenwert für 2€ pro Portion verkauft wird. Sogas machen wir dann auch erst gar nicht. Alle, die da aktiv sind, sind der Meinung klimabewusst zu produzieren und achten auf Bio und Regionalität, da sind wir alle auf einer Wellenlänge.
- 19 I: Können Sie ungefähr einschätzen, wie teuer eine Mahlzeit sein darf, so dass der Schulkiosk nicht auf seinen Kosten sitzen bleibt?
- 20 B: Also da wir kein Mittagessen anbieten dürfen, kann ich es am Beispiel des Obstsalats erklären. Das haben wir letzte Woche einen Warenwert von 15 Euro gehabt und habe dann ausgerechnet, dass wenn wir ihn für 80 Cent verkaufen, wie viele Becher rauskommen müssten. Was wir aber immer wieder vergessen, ist dass die Becher und Mehrweglöffel auch Geld kosten. Ich sage immer, so lange der Einkauf bezahlt ist, ist alles gut. Und wenn ich das kurz aufs Mittagessen überschlage, da hatten wir einmal eine Mutter, die Nudelsalat mit Pesto, Tomaten, Rucola und Bionudeln zubereitet. Und sie hat einen Becher, mit ungefähr 150 Gramm Nudeln für einen Euro verkauft. Also dadurch dass wir keinen Gewinn machen müssen, können wir mit den Preisen ganz anders umgehen und wir haben dazu keine Personalkosten und keine Strom- und Wasserkosten dementsprechend können wir die Preise so niedrig halten.
- 21 I: Mich hat letztens ein Schüler gefragt, ob er was veganes haben könnte und vegane Produkte sind im

Einkauf teurer deshalb habe ich ihn gefragt, ob er auch bereit wäre dann mehr zu bezahlen. Da hat er natürlich Ja gesagt aber dann habe ich mal detaillierter umgesehen und für einen veganen Karotte Muffin, der im Einkauf 1,80 kostet und dabei dann nur 100 Gramm sind, hätte ich ein schlechtes Gewissen, das für diesen Preis zu verkaufen. Deswegen tue ich mich damit noch sehr schwer 12:51 Aber auf der anderen Seite, wenn der Bedarf da ist, muss man einen Mittelweg finden. 12:57 Aber daran arbeiten wir noch.

22 I: Ich habe noch eine Rückfrage zum Einkaufspreis, Sie sagten gerade dass bei der Preiskalkulation häufig die Becher und das Besteck vergessen werden. Gibt es da zusätzlich eine Förderung um solche Verbrauchsgegenstände zu finanzieren?

23 B: Nein. Überhaupt nicht, seit Einführung des Schulkiosks finanziert er sich selber. Es gibt keine Fördermittel, Spenden oder finanzielle Unterstützung. Das einzige was wir bekommen, ist die Zeit der Eltern. Ansonsten müssen wir sehen, dass wir alles selbst erwirtschaften.

24 I: Das heißt, wenn neues Besteck und Verpackungen etc. angeschafft werden muss, wird das vom Umsatz zur Seite gelegt.

25 B: Ja genau, wir haben eine sogenannte Mischkalkulation. Also die Brezeln sind zum Beispiel recht günstig im Einkauf. Da kosten 90 Gramm 80 Cent und der Einkauf liegt bei brutto 35 Cent. Dadurch können wir das etwas auffangen, aber dadurch, dass wir Demeter Brötchen verwenden ist die in letzter Zeit und aufgrund von Corona teurer geworden sind, wird dieser Puffer immer kleiner und seitdem auch die Mensa Frühstück anbieten darf ist unser Umsatz drastisch reduziert. Aber noch kommen wir gut über die Runden. Obst und Gemüse kaufe ich selbst ein, das könnte ich mir natürlich auch liefern lassen aber da bin ich häufig mit der Qualität und Lieferzeit nicht einverstanden und wenn ich mir eine Melone für 5 Euro liefern lasse, die ich im Supermarkt für 2,50 € im Angebot holen kann, dann schlepe ich das auch lieber.

26 I: Können Sie ungefähr einschätzen, wie viel Zeit sie wöchentlich oder monatlich einplanen oder interessierte Eltern einplanen sollten, wenn sie sich engagieren möchten?

27 B: Also aktive Eltern werden nicht mit dem Einkauf belastet. Ich habe ein Zwei-Schicht-System. Wir haben ja einmal von 8 bis 12 Uhr geöffnet die erste Pause ist von halb zehn bis zehn, das heißt die erste Schicht arbeitet von 8 bis zehn und die zweite von zehn bis zwölf. Es gibt Eltern die können den ganzen Vormittag oder eben welche denen da zu viel ist, die einen Vormittag die Woche frei haben und dann nicht die ganzen Vormittag in der Schule verbringen. Das ist der einzige Zeitaufwand, den die Eltern haben. Alles andere versuche ich denen abzunehmen. Also wenn dann jemand Suppe kochen will, frage ich was er dazu braucht und dann besorge ich das.

28 I: Und was würden Sie einschätzen, was bei Ihnen für eine Stundenanzahl zusammenkommt?

29 B: Sagen wir mal so, ich habe zwanzig Stunden in der Woche, die ich aktiv an der Schule verbringe, weil ich die bezahlt bekomme. Und dann können Sie mal ausrechnen, wenn ich morgens um 6 da bin, bis 16 Uhr das sind zehn Stunden mal 5 sind 50 Stunden minus 20 sind 30 Stunden und am Samstag gehe ich immer einkaufen, das sind dann nochmal drei Stunden. Also im Schnitt zwischen 30 und 35 Stunden ehrenamtlich Aber das mache ich gerne. Wenn ich durch Hamburg gehe und man trifft einen Schüler und der ist mit seinen Eltern unterwegs und der Schüler grüßt einen und er dann sagt das ist (anonymisiert) von der Schule, das ist ein Gefühl, das können Sie nicht mit Geld bezahlen.

30 I: Man kriegt wahrscheinlich unglaublich viel zurück..

31 B: Richtig, genau und das ist finanziell nicht bezahlbar und das hält mich auch an der Schule, dass die Kinder, Lehrer und Eltern. Es ist einfach ein schönes Ambiente!

32 I: Ich würde gerne noch einmal auf die Schüler zu sprechen kommen, Sie hatten das gerade so schön angemerkt, dass jemand auf Sie zugekommen ist und nach einer veganen Option gefragt hat. Ist das

aktuelle Angebot mit von den Schülern beeinflusst? Sie hatten ja gerade schon gesagt, dass der Obstsalat quasi von den Schülern eingefordert wurde. Gibt es da eine Gruppe von Schülern oder eine AG die sich aktiv darum kümmert und in welche Richtung diese Anfragen gehen. Gibt es da vielleicht auch altersspezifische Unterschiede. Bei den etwas älteren würde mir da zum Beispiel Friday For Future und Nachhaltigkeit einfallen und die jüngeren vielleicht eher noch sagen "ich habe jetzt das erste mal 2,50 € in der Tasche und damit kaufe ich mir jetzt lieber etwas ungesunde, was Mama mir nicht erlaubt".

- 33 B: Ja also, ich habe ja jetzt ein paar Jahre an der schule Erfahrung mit verschiedenen Schülertypen und ich habe festgestellt, es steht und fällt mit den Lehrern. Also wir haben eine super Klima AG mit zwei Lehrkräften. Wenn eine davon die Schule verlassen würde, wäre es glaube ich nicht mehr so intensiv. Also es ist jetzt wirklich eine Erwachsenengeschichte, wo man sagen kann, die Erwachsenen leiten die Kinder an. Und die Schüler bemühen sich, aber dann kommt natürlich der Alltag bei den Schülern dazu. Wenn sie dann noch regelmäßig eine Aktion in der Pause machen wollen, sie die zeit eigentlich für etwas andere brauchen, was auch die Zukunft an ihrer Schule betrifft. Also lerntechnisch. Dann fällt dieses freiwillige natürlich nach hinten weg. Die Klima AG hat vor Corona veganes Eis selbst hergestellt. Das Eis durften sie im Schulkiosk lagern und dann in der Pause selbst verkaufen. Dann wurde es aber so, dass die Schüler nicht mehr pünktlich kommen konnten, es waren Schüler krank und so mussten wir vom Schulkiosk den Part übernommen. Und da haben wir gesagt das geht nicht. Also entweder machen wir es ganz, dass die Schüler es produzieren und wir es verkaufen und ihnen dann das Geld geben, oder sie müssen wirklich dann da sein. Und das geht halt nicht. Wenn die Schüler auch motiviert sind aber dann merken, sie schaffen ihre schulischen Sachen nicht mehr, fällt das raus. Deshalb ist es wirklich Lehrerabhängig. Wir unterstützen sie wo wir können, nur müssen wir eben aufpassen, dass wir auch unseren Part weiter erfüllen können. Ich hatte mit der jetzigen Klima AG, das ist die Klassenstufe 5-6, ein Interview die gehen mehr in Richtung Nachhaltigkeit und mit einer anderen Gruppe aus Jahrgang 9 hatte ich auch ein Interview und da habe ich gemerkt, denen ging es mehr um die Ernährung, also vegetarisch, vegan, fleischlos.
- 34 I: Und in den Interviews ging es dann auch wirklich darum, dass sie sich das aktuelle Sortiment oder den Schulkiosk angeschaut haben und auch gefragt haben warum ist das so und so oder haben die auch neue Ideen entwickelt, was man optimieren könnte?
- 35 B: Ja, also sie haben jetzt erstmal einen Anfang gemacht. Durch Corona und auch weil die Schule zu war, war die AG nicht mehr so aktiv und jetzt fangen sie wieder da an, wo sie vor Corona aufgehört hatten nur mit anderen Leuten. Jetzt ist es so, dass sich die kleinen Gedanken zu einem Pfandsystem machen wollen, damit wir nicht mehr so viel Einweggeschirr haben und die großen wollen sich Gedanken machen wie wir im Schulkiosk ernährungstechnisch vegane Produkte anbieten, die aber nicht die Welt kosten.
- 36 I: Und das findet dann in der AG im rahmen des Nachmittagsunterrichts statt?
- 37 B: Nein, die Klima AG trifft sich immer Dienstags in der Mittagspause und die ist separat vom Ganzttag.
- 38 I: Also quasi freiwilliges Engagement?
- 39 B: Genau richtig.
- 40 I: Ich glaube ich habe in der Schule im Gang einen Aushang gesehen, dass die Klima AG eine Umfrage für die Mensa gemacht hat, was sich die Schüler als klimafreundliche Mittagessen wünschen.
- 41 B: Ja, genau. Sie wenden sich auch parallel an die Mensa nur bei der Mensa haben sie nicht so viele Möglichkeiten wie bei uns am Schulkiosk, weil wir zeitnaher reagieren können. Dadurch dass die Mensa ganz anders arbeiten muss, muss sie da glaube ich ganz anders auf die Sache zugehen als die Kinder bei uns die Möglichkeit hätten.
- 42 I: Das mit der Mensa ist ja auch noch einmal eine, ich würde sagen fast besondere Situation an der

Schule. Sie haben zwei Verpflegungsangebote vor Ort. Einmal den Caterer, der ja wirtschaftlich arbeiten muss und der Schulkiosk als ehrenamtliches Engagement. Da würde mich interessieren, ob sich da das Sortiment unterscheidet. Sie sagten ja gerade auch, das Sie sehr flexibel arbeiten und auf das Sortiment eingehen können. Sie durften ja bis vor ein paar Jahren auch Mittagessen anbieten. Wie nehmen Sie da die Zusammenarbeit wahr?

43 B: Also wir haben festgestellt, dass an vielen Schulen das Ehrenamt, was die Verpflegung betrifft, sehr gerne eingestellt wird weil auch viele nicht mehr bereit sind oder die Zeit haben, ehrenamtlich zu arbeiten. Aber auch die Caterer, die Schulen unter Druck setzen, dass sie den Kiosk brauchen um wirtschaftlich arbeiten zu können. Denn mit den Kiosk-Produkten machen sie einen größeren Umsatz, als mit dem Mittagessen.

44 Und auch bei uns an der Schule, war es mit dem vorherigen Caterer so, dass mich bei diesem Caterer einstellen zu lassen, damit der Schulkiosk über den Caterer betrieben wird aber ich sozusagen weiter da arbeite und die anderen Mütter würden alle ehrenamtlich weiter arbeiten. Da habe ich gesagt, das mache ich nicht. Dass wir ehrenamtlich bleiben und ich auch nicht für diesen Caterer arbeiten wollte. Dann hieß es wir könnten ja dann das Mittagessen für den Caterer verkaufen, aber da habe ich auch gesagt, dass wir das nicht machen. Ich kann doch nicht die ehrenamtlichen Eltern dazu benutzen und mich auch um unentgeltlich für jemanden zu arbeiten, der sich dann davon einen Mercedes kauft, also mal ganz bildlich gesprochen. Dann gab es noch einen anderen Konflikt mit dem Caterer, da war dann das Ende vom Lied, dass der Caterer die Schule verlassen hat.

45 Ich sage mal das lag auch zu 90 % daran, dass er den Schulkiosk nicht bekommen hat. Weil ich mich da mit Händen und Füßen dagegen gewehrt habe. Zu dem Zeitpunkt war ich auch nur mit 5 Stunden an der Schule beschäftigt. Da habe ich gesagt, dass ich nachmittags lieber irgendwo anders arbeiten gehe, aber vormittags bleibt der Schulkiosk ehrenamtlich.

46 I: Und das heißt, mit dem neuen Caterer wurde es von Anfang an vereinbart, dass der Schulkiosk nicht angerührt wird.?

47 B: Ja, aber bei dem alten Caterer war es so, dass nur wir Frühstück angeboten haben und als dann der neue Caterer kam, hat der die Erlaubnis bekommen dort auch einen Kiosk einzurichten um noch nebenbei Einnahmen zu haben. Damit wir im ehrenamtlichen Kiosk weiterhin als Ehrenamt tätig bleiben, aber dadurch dass wir auch Frühstück angeboten haben, hat sich das bei uns, finanziell ein bisschen verschoben. Aber es ist okay für uns.

48 I: Also die Nachfrage ist weiterhin da?

49 B: Richtig, genau!

50 I: Und können Sie sich in irgendeiner Art und Weise vorstellen, dass man vielleicht auch aus organisatorischen Gründen oder auch weil eine gewisse Konkurrenzsituation da ist, schon allein weil sie zwei unterschiedliche Motive haben weshalb sie dieser Arbeit nachgehen. Oder haben Sie einen Wunsch, was man noch ändern könnte um die Zusammenarbeit zu optimieren? Oder einen Tipp für andere Schulen die schon einen Kioskbetrieb durch ihren Caterer haben aber noch ehrenamtliches Engagement an der Schule etablieren möchten?

51 B: Ja, also wir hatten vor Corona mal einen runden Tisch, da waren interessierte Eltern, die Schulleitung, ein paar Lehrer und der Caterer dabei. Da war unser Wunsch, dass wir uns vom Programm her unterscheiden, unser Hauptmerkmal waren unsere Käsebrezeln aber das war auch die größte Einnahmequelle des Caterers, also haben wir gesagt, dass diese Käsebrezel an beiden Standorten angeboten werden kann. Aber an sich hatten wir uns darauf geeinigt, dass sich das Programm unterscheidet. Also damit die Kinder sich bewusst für den Caterer oder den Schulkiosk entscheiden. Bezüglich der Ernährung haben wir am Schulkiosk gesagt, dass wir in der ersten Pause nicht möchten, dass die Kinder schon was süßes essen, also was süßes ist für mich ein Franzbrötchen oder Schokobrötchen, aber als wir dann gemerkt haben, dass die Nachfrage da war, weil es das in der Mensa schon zur ersten Pause gab haben wir das auch wieder angeboten, aber nur reguliert also nur zwölf Stück in der ersten Pause angeboten. Damit konnten wir ein bisschen gegensteuern, aber nicht

so, dass die Mensa unserem Anliegen nachgehen konnte, weil sie ja wirtschaftlich handeln müssen. Und da sind wir Eltern traurig, dass der Umsatz der Gesundheit vorgeht.

52 I: Das heißt, es war nicht so, dass das Sortiment zugunsten der Kinder und der Gesundheitsförderlichkeit gerichtet wurde, sondern danach was sich verkauft und der ehrenamtliche Kiosk hat sich daran angepasst?

53 B: Genau, richtig,

54 I: Und eigentlich war es geplant, dass es in die andere Richtung geht, bzw. man sich in der Mitte trifft? Gibt es denn, abgesehen davon, dass Sie versucht hatten ein bisschen darauf zu achten, das Süße zeitlich zu regulieren, Produkteinschränkungen, bei denen Sie sagen, das bieten Sie aus diversen Gründen gar nicht an, die es dann aber in der Mensa angeboten werden? Oder gibt es Produkte, die vollständig von der Schulleitung reguliert werden. Z.B. habe ich glaube ich kein Weingummi und solche Süßigkeiten gesehen..

55 B: Also das aktive Program, das die Mensa anbietet habe ich nicht im Kopf. Ich weiß nur, dass als die neue Schulleitung an die Schule gekommen ist, damals war die Pausenregelung auch noch anders, von halb zwölf bis halb ein, und wir haben im Schulkiosk ab zwölf Uhr Schokoriegel verkauft und das hat die Schulleitung untersagt, weil sie selber keine industriell hergestellten Süßigkeiten möchte und daran halten wir uns. Was wir aber verkaufen dürfen, sind als fair zertifizierte Schokoriegel, die dürfen wir verkaufen. Dazu gab es auch mal eine AG an der Schule, die haben bei dem Nord-Süd-Kontor ein Kundenkonto und für diese AG haben wir damals diese fairen Schokoriegel verkauft die AG wurde leider nicht weitergeführt, aber da habe ich dann gefragt, ob ich das Kundenkonto aktivieren darf und deshalb bieten wir sie weiterhin an, aber auch nur zeitlich begrenzt. Also wir verkaufen nicht in der ersten Pause, sondern erst kurz vor Mittagspausen Schluss. Also von halb zwölf bis viertel vor 12 können die Kinder den Schokoriegel kaufen.

56 I: Das heißt, dass diese "richtigen Süßigkeiten" an die Kinder als Nachtisch vermittelt werden soll?

57 B: Genau.

58 I: Ich hatte mir meine Fotos der Besichtigung nochmal angeschaut und da nochmal gesehen, dass es den Veggie-Day gab ist der auch durch eine Schüler Initiative entstanden, oder kam der von den Eltern?

59 B: Teils, teils, wir im Schulkiosk haben uns immer wieder Gedanken dazu gemacht aber da fehlte dann sozusagen der letzte Schritt und da kam dann die Klima AG auf uns zu und bat uns darum, dass doch mal aufzuprobieren und das haben wir dann nach den Herbstferien gestartet. Das ist super angekommen, besser als ich dachte. Es gibt immer noch, so ein zwei Lehrer, die nach einem Fleischprodukt fragen, aber der Rest nimmt das, was da ist. Wir haben da auch die sogenannte Falafelbox eingeführt, das ist frischer Salat, Tomate gurke, Falafel die wir fertig geliefert bekommen, die wird im Backofen warm gemacht, ohne zusätzliches fett und dazu mache ich dann immer ein Joghurt Dressing das ist nur Joghurt mit TK Kräutern, Salzen und Pfeffer. Da ist unsere Veggiebox und die verkaufen wir für 1,50 Euro und da haben wir im Schnitt so 25 Boxen. Interessanterweise gibt es schon in der ersten Pause Schüler, die schon in der ersten Pause auf sowas Appetit haben.

60 I: Und die 25 Boxen werden dann auch verkauft?

61 B: Ja. Und mehr brauchen wir auch nicht machen, da ist der Bedarf nicht da. Da arbeite ich aber auch viel nach Bauchgefühl. Wenn ich morgens in die Schule komme, also zum Beispiel wie ist das Wetter, wie viele Schüler sind auf Ausflügen oder welches Datum wir haben, am Monatsende wird weniger gekauft als am Monatsanfang.

62 I: Und abgesehen von dem Veggie-Day hatte ich bei der Besichtigung wenig Salat, oder Gemüsesticks etc. gesehen. Also wenig, was nicht das "klassische Brötchen auf die Hand ist" bieten sie sowas auch

an? Und falls nicht, aus welchen Gründen?

63 B: Also das läuft eher so unter Snacks. Salate to go bieten wir erst wieder so Richtung Frühling an, genau wie den Obstsalat, das ist auch bei den Schülern ein bisschen Jahreszeiten abhängig. Was das angeht werden wir am Schulkiosk schon sehr drastisch eingeschränkt, weil alles was mehr in Richtung Mittagessen geht wird uns fast schon untersagt. Das ist von der Schulleitung nicht so erwünscht, weil dann die Mensa Angst hat, dass wir ihnen die Kinder weg nehmen. Was ich jetzt auch immer gemacht habe, waren Chicken Nuggets, die sind auch enorm schnell weg gegangen, aber das sind Schälchen mit fünf Stück und dazu haben wir dann Ketchup da stehen. Da ist es dann aber so, dass nicht Chicken Nuggets mit Ketchup, sondern Ketchup mit Chicken Nuggets gegessen wird.

64 I: Und wie machen Sie das dann mit den Schüsselchen, sind die aus Glas oder Plastik oder Papier?

65 B: Das sind diese recyclebaren Pappschalen und da kommt aber wieder die Klima AG ins Spiel, die sich ein Pfandsystem ausdenken sollen, das wir vom Plastik und Pappe wegkommen. Das Müsli und der Obstsalat wird in den recyclebaren Plastikschälchen verkauft. Wobei Plastik ist es ja nicht, sondern dieses andere Material. Davon wollen wir auf jeden Fall weg, aber auf der anderen Seite haben die Schulen ja das Verbot, dass sie kein Glas rausgeben dürfen.

66 I: Genau, also ich glaube zumindest, dass die Schüler damit dann nicht nach draußen dürfen.

67 B: Genau, und da suchen wir eine Möglichkeit. Wir haben ein Mehrweg Geschirr eingeführt und dazu gibt es auch eine Sammelaktion. Wenn man zehn Stück zurück bringt, bekommt man ein Produkt aus dem Schulkiosk für ein Euro kostenlos. Die sind spülmaschinentauglich und hoffen so, dass wir die Kinder dazu bringen, sie wiederzubringen. Aber davon kostet zum Beispiel ein Stück 11 Cent. Deshalb müssen wir die Kinder auch dazu motivieren, die wieder zurück zu bringen.

68 I: Wir sind schon fast am Ende mit dem Interview. Ich finde es total spannend zu hören, wie sehr sich die Schüler einbringen und die Klima AG da so engagiert ist und auch diesen Spagat mit dem anderen Caterer. Haben Sie zum Abschluss noch etwas, was ich noch nicht angesprochen habe, von dem Sie denken, dass es noch wichtig wäre zu erwähnen?

69 B: Ja also, zwei Sachen habe ich noch.

70 Den Schulkiosk gibt es jetzt seit 45 Jahren an der Schule. Er wurde damals im Oberstufengebäude als pädagogischer Mittagstisch eingerichtet und ist dann langsam ins Hauptgebäude umgezogen. Das zweite ist, wenn es Schulen gibt, die ein Ehrenamt aufbauen wollen, kann ich als Vergleich sagen, dass meine Schwester auch an einer Schule arbeitet. Das ist aber ein Verein in dem sie auch Geld bekommt und sie auch Geld erwirtschaften müssen und die hat immer Probleme damit, dass sie keine Ehrenamtlichen bekommt, obwohl es eine größere Schule ist als unsere. Und wir haben das so als kleinen Bonus, dass die Kinder der Ehrenamtlichen Eltern an dem Tag mit einem Freund oder einer Freundin direkt in den Schulkiosk, an der Schlange vorbei, und sich was zu Essen und zu trinken rausholen. Kostenlos. Und das ist sozusagen die Motivation der Eltern, dass sie ihr Kind auch in den Pausen sehen und vielleicht auch mal einen Freund oder Freundin kennen lernen. Das ist sozusagen das Belohnungssystem. Und da motiviere ich dann auch die Kinder dazu, ihre Eltern zu motivieren.

71 I: Spielt dabei auch der Gedanke von sozialer Gleichberechtigung eine Rolle? Zum Beispiel für Familien, die sich das nicht jeden Tag leisten könnten?

72 B: Ja. Ich habe zwei, drei Mütter, die finanziell nicht so gut gestellt sind und ihren Kindern nicht immer Geld mitgeben können. Dann ist auch das schlechte Gewissen nicht so groß, dass das Kind etwas umsonst bekommt. Und damit es für das eigene Kind vielleicht auch nicht so peinlich ist, darf es dann einen Freund oder eine Freundin mitnehmen. Zu zweit ist die Hemmschwelle noch geringer. Was mir noch gerade einfällt ist, dass uns vor Jahren angeboten wurde, dass wir auf den Chipverkauf umsteigen. Aber da weigern wir uns auch aus dem Grund, dass es immer mal wieder Kinder gibt, deren Familien finanziell nicht so gut aufgestellt sind und die dann schon mal auf dem Weg zur Schule 50 Cent finden. Und auch diese Kinder haben dann die Möglichkeit, sich ein etwas teureres Produkt

etwas günstiger zu bekommen. Das macht uns auch noch aus, dass wir es so machen können, das wir das Tomate-Mozzarella-Brötchen für eigentlich 80 Cent dann für 50 Cent rausgeben können, wenn das Kind sagt es hat nicht mehr. Das ist auch unser Bestreben.

73 I: Und wahrscheinlich auch ein Alleinstellungsmerkmal dafür, dass Sie ehrenamtlich arbeiten und nicht, wie der Caterer komplett durchkalkuliert ist und nicht so viel preislichen Spielraum hat.

74 B: Richtig, das war nämlich auch damals ein Argument, als es darum ging den Standort für den Caterer zu bedienen. Dass wir dann so nicht mehr agieren könnten. Weil wir dann jedes Brötchen gegen rechnen müssten, ob wir das Geld auch in der Kasse haben. Und das ist eine Sache, die ich nicht will.

75 I: Mir fällt gerade noch eine Frage ein, die mir die Schulleitung nicht zu 100% beantworten konnte. Als die Sortimente beider Standorte angeglichen wurden, wurden ja vermutlich auch die Preise angeglichen. Können Sie da sagen, in welche Richtung das ging? Sind die Preise des Schulkiosk hoch oder die des Caterers runter, oder haben Sie sich da in der Mitte getroffen?

76 B: Da haben wir gar nichts gemacht. Also wir hatten den Ansatz. Als Beispiel kann ich ihnen einen Getränkehersteller nennen. Die Produkte verkauft die Mensa mit Pfand für 1,90 € und wir auch mit Pfand für 1,20 €. Nach dem Gespräch habe ich mich dann mit den anderen Ehrenamtlichen besprochen, ob wir mit dem Preis hochgehen, da der Caterer angeblich nicht mit dem Preis runter gehen kann. Aber da haben alle einstimmig gesagt, dass sie das nicht wollen, weil sie nicht wollen, dass die Kinder darunter leiden. Ich muss dazu sagen, dass unsere Preise harte Arbeit sind. Weil ich das jedes Mal mit dem Großhändler aushandle. Und ich habe damals der Mensa angeboten, meine Kontakte mitzunutzen aber das haben sie abgelehnt.

77 I: Das heißt, dass das gleiche Produkt zu zwei unterschiedlichen Preisen verkauft wird.

78 B: Ja. Also ich glaube die Mensa ist auf einen anderen Hersteller umgestiegen, weil wir nicht mit dem Preis hochgehen wollten. Aber ich habe auch seit Sommer keine Gelegenheit mehr gehabt mit der Mensa in Kontakt zu treten.

79 I: Und wenn sie es könnten und alleine entscheiden dürften, gäbe es etwas was sie ändern oder mit einbringen wollen würden? Oder sich vielleicht auch von Schülern, Eltern oder der Mensa wünschen würden in Bezug auf den Schulkiosk?

80 B: Was ich mir wünschen würde wäre die Pausenänderung, dass die Kinder wieder eine Stunde Mittagspause haben in der sie in Ruhe essen und spielen könnten. Aber das ist auch durch Corona und eine neue Stundenplanänderung nicht umsetzbar ist. Aber sonst würde ich mir einfach wünschen, dass die Mensa genug Umsatz macht, dass sie als Mensa weiter existieren kann und wir in Ruhe unser Programm weiter durchführen können - ohne dass es heißt, dass wir der Mensa Konkurrenz machen. Da hoffe ich, dass wir das auch weiterhin gut hinkriegen. Wichtig ist halt, dass die Mensa an der Schule bleibt, damit die Mittagsessenversorgung weiter bestehen bleibt.

81 I: Das ist doch ein schönes Schlusswort. Vielen Dank für das Interview!

82 B: Danke auch!

83 \*\*\*

1 **Schule C - Interview\_12.01.22\_Lehrkraft (Audio PC)**

2 I Interviewende Person

3 B befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Es wäre schön, wenn Sie einmal kurz erzählen, welche Position Sie an der Schule haben und wie sie in Kontakt zum Thema Schulverpflegung stehen. Wo sind da Ihre Berührungspunkte?

8 B: Ich bin an der Schule die Beauftragte der Klima Schule und zu meiner Profession gehört auch die Bildung zur Nachhaltigen Entwicklung. Ich habe zum einen durch meine Funktion als Beauftragte der Klima Schule Berührungspunkte, weil da ja auch Dinge, wie eine nachhaltige Ernährung eine Rolle spielen. Zum anderen vielleicht auch indirekt, weil meine Fächer Geografie und Biologie sind und ich natürlich auch Ernährung als Thema im Unterricht mit den Schülerinnen und Schülern habe und auch in Geografie gibt es immer wieder Themen, wodurch ich eigentlich von unterschiedlichen Seiten da mit rein gerutscht bin, mich auch thematisch für die Schulverpflegung zu interessieren. Ich leite zudem eine Klima-AG und da ist sind die Themen Ernährung und Verpackung in Bezug auf die Schulverpflegung die Themen, die den Schülerinnen so nah am eigenen Lebensbereich sind, dass sie immer gerne etwas dazu ausarbeiten und eher weniger gerne zum Thema Strom zum Beispiel, weil es einfach ein bisschen ferner ist für sie, so dass wir uns in der AG schon seit vielen Jahren mit der Schulverpflegung beschäftigen und sowohl mit dem Caterer als auch zu den ehrenamtlichen Eltern immer mal wieder Kontakt haben.

9 Auf meine Initiative hin wurde das Thema gesunde Ernährung vor zwei Jahren mit in das Schulprogramm aufgenommen. Zudem gab es Bestrebungen, einen Runden Tisch zu machen, das wurde vor Corona angefangen und leider auch schnell wieder aufgehört.

10 I: Ich würde später gerne noch einmal näher auf die Klima AG eingehen, Sie hatten gerade schon zwei andere interessante Punkte angesprochen, das sind einmal die Erinnerungsbildung-Inhalte in Ihren beiden Fächern - können Sie dazu vielleicht kurz erzählen, durch welche Klassenstufen sich das zieht und ein paar beispielhafte Themen nennen?

11 B: In Biologie ist es, ich weiß gar nicht, ob es fest im Curriculum verankert ist aber zumindest unterrichten andere Kollegen und ich es so in der Jahrgangsstufe 8. Wenn es sich anbietet auch mal ein bisschen früher oder später. Da geht es ganz klassisch um Dinge wie Grundumsatz, wie viel Energie braucht man, Kohlenhydrate und Proteine, Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln. Es geht auch um Essstörungen, Enzyme, Verdauung und so weiter, das macht man dann so in einem Abwasch. Ich weiß aber auch von Kollegen, dass sie das gar nicht unterrichten, weil es manchmal so hinten über fällt. Das ist ein bisschen personenabhängig. 04:04 In Geografie haben wir natürlich eher in Klasse 9 und dann wieder in der Oberstufe Berührungspunkte, wenn es um Fleischkonsum geht, oder den ökologischen Fußabdruck oder Sojaproduktion, Regenwälder, Rindermast diese ganzen Geschichten. Das geht dann natürlich eher in die Richtung globaler, nachhaltiger Zusammenhang. Aber auch da nehmen die Schülerinnen und Schüler die Verknüpfung zu ihrem hiesigen Leben und Ernährungssituation wahr. 04:45

12 I: Spannend! Und auch sehr vielfältig, ich habe den Eindruck, dass es über die Jahre mitwächst. Das andere was Sie gerade angesprochen hatten, war das Schulprogramm, dass die Ernährung da mit aufgenommen wurde. Das heißt, es ist nicht das Curriculum, sondern eine Zielsetzung der Schule?

13 B: Genau, das ist so ein bisschen der Leitfaden einer jeden Schule, den jede Schule für sich selbst entwickelt. Darin manifestiert man zum Beispiel eine musische oder naturwissenschaftliche

Ausrichtung und bei uns steht da unter anderem, natürlich neben vielen anderen Sachen, seit zwei Jahren drin dass wir eine gesunde Ernährung und nachhaltiges oder umweltschonendes Verhalten fördern wollen. Gesunde Ernährung steht da explizit drin.

- 14 I: Und das wird durch die Klima AG umgesetzt oder sind das separate Arbeitskreise oder Projekte, die nicht in den Unterricht integriert sind?
- 15 B: Das kann man so gar nicht sagen, man könnte sagen, dass das was jetzt im Schulprogramm steht, steht da jetzt erstmal drin. Es gibt nicht daran anknüpfende Verpflichtungen eine AG zur Umsetzung zu gründen - haben wir zumindest nicht. Es wird aber durch die Klima-AG, die auch immer mal wechselnde Themen hat, aber eigentlich durchgehend auch das Thema Ernährung/ Verpflegung, wird es weiter voran getrieben und durch den Runden Tisch. Der sich vor ca. einem Jahr ergeben hat. Der hat bisher zwei Mal getagt und danach kamen die Lockdowns dazwischen, weshalb es jetzt erstmal pausiert und wollten uns Bemühen uns von extern Experten dazu zu holen. 07:10
- 16 Bei dem Runden Tisch waren sowohl der Caterer als auch jemand von den Ehrenamtlichen Eltern vertreten, aber auch Eltern ich glaube sogar Schüler von der AG, die Schulleitung und ich. 07:30 Das war ein Gremium, das allerdings nicht ganz starr war, sondern alle paar Monate Interessenten zusammengerufen hat. Wir wollten einen, noch nicht ganz klar definierten gemeinsamen Weg einschlagen, auf dem wir allerdings nicht wirklich weitergekommen sind.07:47
- 17 I: War das der gleiche Runde Tisch, an dem die Sortimente beider Anbieter verglichen wurden und z.T. Produkte rausgenommen und Preise angepasst wurden?
- 18 B: Ja, genau.
- 19 I: Dann würde ich gerne nochmal auf die Klima AG zurück kommen, Sie sagten ja gerade schon, dass sich die Schülerinnen und Schüler lieber bei den alltagsnahen Themen, wie der Schulverpflegung einbringen, heißt das, dass sich die Schülerinnen und Schüler eigene Projekte ausdenken können?
- 20 B: Ja, wenn man so möchte schon. Wir einigen uns natürlich auf etwas und wir Lehrkräfte geben ein bisschen die Richtung vor aber an Sich arbeiten wir nach Interessenlage der Schülerinnen und Schüler. Also wenn da welche dabei sind, die sich total dafür interessieren ein Pfandsystem einzurichten, damit nicht mehr so viel Verpackungsmüll produziert wird, dann beschäftigen die sich gerne damit. Wenn sie sagen, sie möchten auf jeden Fall das Schnitzelbrötchen abschaffen, dann beschäftigen sie sich gerne damit. Dadurch, dass die Schülerinnen ja auch freiwillig bei uns sind und ihre Zeit aufbringen, gehen wir eher nach deren Interesse. Zumal es genügend Felder gibt auf denen man sich austoben kann.
- 21 I: Und ich hatte es auch richtig verstanden, dass es eine freiwillige AG ist und keine AG, die im Rahmen des Ganztages angeboten wird?10:00
- 22 B: Ja
- 23 I: Und wie oft und wann treffen sich die Schüler\*innen und wie viele Schüler\*innen sind aktuell in der AG?
- 24 B: Also die treffen sich einmal die Woche nach Schulschluss bzw in der großen Mittagspause. Coronabedingt ist es aktuell noch nach Kohorten getrennt, ich betreue die 7. Kässler\*innen, das sind im Schnitt ca. 10 Mädchen und eine andere Lehrkraft betreut momentan Neuntklässler an einem anderen Tag, die sich auch mit Ernährung aber eher in Richtung Pfandsystem beschäftigen. Da würde ich tippen, dass sie zu sechst sind.
- 25 I: Gibt oder gab es auch schon mal ernährungsbezogene Themen, die sich nicht unbedingt mit der Schulverpflegung beschäftigt haben, sondern mit Ernährung in einem anderen Kontext?
- 26 B: Es bezieht sich glaube ich tatsächlich immer auf die Schulverpflegung. Es gibt Projekte, die dann

aber nicht von der AG sind, die dann schon mal von der SV oder so angestoßen wurden. Beispielweise hatten wir bei der Nikolausaktion nicht mehr die herkömmlichen Nikoläuse sondern Bio und Fairtrade Nikoläuse. Aber ansonsten ist es immer rund um den ehrenamtlichen Kiosk und die Mensa.

27 I: Bekommen die Schüler\*innen für die AG Ressourcen zur Verfügung gestellt? Gibt es ein Budget, mit denen sie ihre Ideen vorantreiben und umsetzen können?12:23

28 B: Indirekt ja, denn als Klimaschule bekommen wir jährlich finanzielle Mittel zugewiesen, bzw. können sie für verschiedene Klimaschulaktivitäten beantragen. Das müsste ich auch innerhalb der Schule beantragen, aber dadurch können wir auch immer wieder mal was finanzieren.12:48 Also von den, sagen wir mal 3.000 Euro, die uns pro Jahr zur Verfügung stünden, könnte ich auf jeden Fall etwas von beantragen für die Klima-AG Aktivitäten.

29 I: Aber so wie ich das raushöre, wurde das bisher nicht häufig in Anspruch genommen?

30 B: Doch wir haben schon Gelder dafür beantragt, das war allerdings noch vor Corona, als wir zum Beispiel noch eine eigene Snack-AG hatten, in der gesunde Snacks hergestellt wurden und haben uns für die Ausstattung Geräte und Verpackungsmaterialien gekauft. Aber in den letzten anderthalb Jahren haben wir kaum Ausgaben getätigt, weil unsere Arbeit zur Zeit eher darauf beruht Interviews zu führen.

31 I: Ist es denn geplant, die Snack-AG wieder zu reaktivieren?

32 B: Ja auf jeden Fall, die soll spätestens zum Sommer wieder starten. Das war ursprünglich mal, vor zwei oder drei Jahren, eine Eis-AG, damals hatten die Schülerinnen und Schüler den Wunsch geäußert, statt dem fertigen übersüßten Eis ein ungesüßtes, veganes Eis angeboten wird und hatten die Idee es selbst herzustellen und haben dann mit Aquafaber usw. Schokoeis selbst hergestellt und ordentlich Werbung gemacht, dafür haben wir dann auch die ganzen Materialien bestellt und das soll auch wieder stattfinden. Daraus ist irgendwann geworden, dass nicht nur Eis hergestellt wird, sondern z.B. auch Müsliriegel oder Energieballs. Das soll schon wieder stattfinden, sobald die Corona-Situation es zulässt, dass wir wieder Speisen herstellen und verkaufen können und dass das ganze auch Kohortenübergreifend stattfinden kann.

33 I: Das ist dann aber eine zweite AG unabhängig von der Klima AG?

34 B: Genau.

35 I: Und wie gründet sich so eine AG? Braucht es dazu erst eine Lehrkraft die sowas anbietet oder gibt es zuerst eine Schülerinitiative und dann erklärt sich eine Lehrkraft dazu bereit die AG zu betreuen? 15:20

36 B: Also die zweite Variante wäre auf jeden Fall toll, das würde sogar funktionieren, wenn es so wie mit den früheren Schüler\*innen lief, die haben das fertige Aquafaber mit in die Schule gebracht. Nach der langen Pause müsste es vermutlich erstmal wieder auf Lehrerinitiative hin gestartet werden. Da sich in der Zeit einiges verschoben hat, nicht nur die Hygieneregeln mit Corona, sondern zusätzlich auch unsere Taktung der Stunden. Wir haben mittlerweile ganz andere Pausen, die sind nicht mehr ganz so lang dadurch weiß ich jetzt gerade gar nicht mehr, wie ich es schaffen soll in der Mittagspause mal eben Eis herzustellen, ohne danach selbst drei Stunden abwaschen zu müssen. Da müssten sich irgendwie Kollegen finden, oder jemand von den ehrenamtlichen Eltern hatte auch schon angeboten mitzuhelfen oder ein Auge drauf zu haben. Dann wird das wahrscheinlich unter Anleitung von den Schülern organisiert laufen.

37 I: Der Verkauf findet dann über den ehrenamtlichen Kiosk und den Kiosk des Caterers statt, oder gibt es einen eigenen Verkaufsstand?

- 38 B: Das fand beim letzten Mal über den ehrenamtlichen Kiosk statt. Das haben zuletzt zuerst die Schülerinnen und Schüler verkauft und dann hinterher die ehrenamtlichen Eltern und das wäre die Wunschvorstellung, weil es sonst nochmal weitere Pausen sind, die den Schüler\*innen dann fehlen.
- 39 I: Das heißt die Schüler\*innen produzieren und es geht dann in den Verkauf? Gibt es einen Grund dafür, dass der Kiosk des Caterers nicht mit einbezogen wird?
- 40 B: Wenn ich mich zurück erinnere, war es so, dass der ehrenamtliche Kiosk einfach dichter dran ist und dass es für uns eine non Profit Geschichte ist. Weil wir einfach nur unsere Kosten raushaben wollen. Ich weiß auch gar nicht, ob der Caterer von Schülern gemachte Speisen verkaufen dürfte, oder ob es da andere Hygienestandards beachten müsste. 18:01 und ob wir, wenn sie das verkaufen würden dann wieder auf andere Zuckerwerte etc. achten müssen. Unsere Idee war, dass sie die Speisen für 20 Cent mehr verkaufen und den Rest behalten dürfen, aber durch irgendwelche Umstände, die ich vergessen habe ging es nicht..
- 41 I: Der Runde Tisch der damals entstanden ist, ging der von den Verpflegungsanbietern aus oder war das auch eine Schülerinitiative?
- 42 B: Ich glaube das kam nicht aus Schülerinitiative, sondern eher von Schulleitung und mir zusammen. Wir haben irgendwann gemerkt, dass wir uns im Kreis drehen, wenn wir immer jeweils mit den einen und anderen sprechen, bzw. Vermitteln. Deswegen haben wir alle zusammen an einen Tisch gebracht.
- 43 I: Haben Sie denn das Gefühl, dass durch den Runden Tisch Annäherungen stattgefunden haben?  
19:54
- 44 B: Ich glaube die Runden Tische waren nicht ganz sinnlos, sondern haben auf jeden Fall die Probleme aufgezeigt. Ich weiß nicht, ob sie zur Befriedigung beigetragen haben. Wir haben ja mehrere Problemfelder. Zum einen, vertreten beide Verpflegungsanbieter verschiedene Interessen, also das wirtschaftliche Interesse gegenüber der non Profit Geschichte die gewisse Spannungen hervorrufen, die wir beilegen wollten. Dieser Interessenkonflikt konnte meiner Meinung nach etwas beigelegt werden. Die zweite Baustelle ist, dass immer wieder die Wünsche und Vorschläge, wie zum Beispiel dass keine Süßigkeiten mehr verkauft werden, relativ schnell wieder in Vergessenheit geraten. Dafür war der Runde Tisch auch da. Dass ist allerdings nach wie vor ein Problem, denn nach ein paar Wochen bzw. Monate werden dann doch wieder Süßigkeiten verkauft, deshalb wollten wir jetzt auch einfach mal gucken, ob wir mithilfe externer Unterstützung weiterkommen. Damit auch ein bisschen der Druck von der Schulleitung und mit genommen wird, immer zu Vermitteln und Regeln vorzugeben.22:34
- 45 I: Das heißt, es gibt eigentlich keine klare Vorgaben für beide, welche Sortimente okay sind und welche nicht? Gab es das und es wird sich immer mal wieder nicht dran gehalten, oder gibt es das gar nicht? Der Caterer ist ja z.B. in Bezug aufs Mittagessen dazu angehalten, sich an den DGE Standard zu halten. Sind das auch Vorgaben, die Sie auch mit Blick auf die Zwischenverpflegung im Hinterkopf haben?23:12
- 46 B: An sich habe ich die (Anforderungen der DGE für die Schulverpflegung) mit im Hinterkopf, allerdings muss sich der ehrenamtliche Kiosk ja nicht daran halten bzw. auch die Mensa in der Zwischenverpflegung nicht. Die Regel, die auf jeden Fall weiterhin bestand hat, ist dass weiterhin keine Süßigkeiten verkauft werden und Produkte, die erhöhte Fett- und/ oder Zuckerwerte haben, zu reduzieren sind. Also dass es eine feste Anzahl von Franzbrötchen gibt zum Beispiel 20 und keine 80 und wenn die weg sind, sind sie weg. 23:54
- 47 I: Das heißt, sie gucken nicht auf den Gehalt pro Portion bzw. Portion sondern begrenzen es quasi auf "die ganze Schülerschaft" um darüber einen Kompromiss zu schaffen?
- 48 B: Genau, es ist weiterhin erlaubt sowas wie Kuchen, egal wieviel Zucker der hat zu verkaufen. Aber

- bis vor einem Jahr konnte man sich zusätzlich auch Süßigkeiten kaufen, die wurden ganz gestrichen. Der Caterer macht das auch gar nicht mehr. In dem ehrenamtlichen Kiosk gibt es noch manchmal Schokoküsse oder Süßigkeiten-Tüten, obwohl eigentlich die Abmachung war, dass außer Müsliriegel, alles was einzeln verpackt und industriell hergestellt wird als Süßigkeit gilt und deswegen raus ist.
- 49 Und gerade bei dem ehrenamtlichen Kiosk, der nicht wirtschaftlich handelt, müsste es eigentlich nicht sein, dass er sowas verkauft. Das kommt so einmal im Monat ungefähr vor aber es gibt bestimmt einmal die Woche etwas, das eigentlich nicht verkauft werden sollte.
- 50 I: Ich habe gesehen, dass der Caterer bei seinem Kiosk auch Wraps und sowas anbietet und viele Bäckerteilchen, woran liegt es, dass sowas wie Couscous oder Salate ausgegeben wird? Obst habe ich glaube ich gar nicht gesehen. 28:49
- 51 B: Das ist eine gute Frage, ich glaube das müsste man den Caterer fragen. Ich meine mich zu erinnern, wann immer es darum ging, es am ehesten mit Personalknappheit und Zeit beantwortet wurde. Denn an sich, sowas wie Couscous gibt es ja auch in dem ehrenamtlichen Kiosk und das hat einen regen Absatz. Naja der Caterer hat damals gesagt, als es auch um die Cookies ging, dass es nur was aufbacken kann, als nämlich auch darum ging, belegte Brötchen anzubieten, meinten Sie sie haben dazu keine Zeit. Sie backen selbst Pizza.. gut in der Zeit könnte man auch einen Couscous wahrscheinlich schneller zubereiten.
- 52 I: Was ich bei beiden Angeboten nicht so richtig gesehen habe, ist das Thema vegetarisch/ vegan. Ich weiß in dem ehrenamtlichen Kiosk gibt es den Veggie-Day einmal pro Woche, aber auch was so Milchalternativen angeht, sagte mir der Caterer, dass das nicht nachgefragt werden würde. Es wird allerdings auch nicht angeboten.. Haben Sie da schon mal eine Tendenz der Schülerinnen wahrgenommen?
- 53 B: Die Schülerinnen sind ganz groß hinterher in Richtung vegetarisch, weil wir auch unfassbar viele Vegetarier haben. Milchalternativen gibt es zumindest im ehrenamtlichen Kiosk. Beim Caterer kann ich mir vorstellen, dass es das nicht gibt, weil sie keinen großen Kaffeeumsatz machen und alles andere läuft dann ja nicht mit Milch..
- 54 Also den Schülern ist es ein großes Anliegen, das [Veggie-Day] wollten die sofort auch am liebsten auf zwei Tage ausweiten oder sogar auf drei. Das harkt immer noch an unbekanntem Stellen.
- 55 I: Von der Idee bis zur Umsetzung ist manchmal ein sehr langer Weg, wo man dann wirklich auch dran bleiben muss.
- 56 B: Und gleichzeitig glaube ich, dass auch dabei die unterschiedlichen Interessen eine Rolle spielen. Der Caterer ist da total kooperativ und möchte total gerne auch weiter in diese Richtung arbeiten, die haben dann aber die Themen mit Personal und Zeit im Hinterkopf und sagen, sie haben keine Zeit hier tolle Salate und Gemüse zu schnibbeln und im ehrenamtlichen Kiosk ist es so, dass sie super gerne gesund arbeiten und Speisen selbst produzieren und auf der anderen Seite aber auch, die Erfahrung, dass man mit sowas wie Schokoküssen und Schnitzelbrötchen zu ganz günstigen Preisen alle Kinder glücklich machen kann. Also da gehts dann auch manchmal über die emotionale Schiene, statt zu sagen wir bieten das Schnitzelbrötchen zum doppelten Preis an, dann kaufen es nicht mehr so viele und bieten stattdessen eine vegetarische Alternative an. Da sind emotionale Werte im Spiel.
- 57 I: In dem Fall kann der Caterer natürlich sehr viel objektiver auf das Angebot schauen, als vielleicht auch Eltern von Kindern, die sich ehrenamtlich engagieren.
- 58 B: Interessanterweise hat eine Schülerin in einem Interview mit dem ehrenamtlichen Kiosk letztens erzählt, dass ihre Eltern ihr kein Geld mit zur Schule gibt, weil sie nicht möchten, dass sie sich davon etwas ungesundes im ehrenamtlichen Kiosk gekauft wird, weil da doch öfter mal etwas ungesundes angeboten wird.
- 59 Das ist natürlich etwas, das die Leitung des ehrenamtlichen Kiosk natürlich nicht gerne gehört hat. Und sie bekommt deswegen nur Geld auf ihren Mensa-Chip geladen, mit dem sie sich dann in der Mensa ein Mittagessen kaufen kann.

- 60 I: Mit dem Chip bezahlen die dann auch am Kiosk des Caterers oder kann man da zusätzlich bar bezahlen?
- 61 B: Da kann man auch bar bezahlen.
- 62 I: Ich bin soweit durch mit meinen Fragen, gibt es noch etwas von Ihrer Seite, das ich jetzt nicht angesprochen habe, was Sie noch ergänzen möchten?
- 63 B: Ich würde mir immer wünschen, dass man ein gemeinsames Wertkonzept hat, nach dem man arbeitet, dem wir als Lehrkräfte oder Schulleitung vorgeben müssen. Ich weiß auch, dass es an anderen Schulen ganz anders koordiniert ist, dass der ehrenamtliche Kiosk dann im Endeffekt doch von einer Lehrkraft koordiniert wird. Aber ich bin ganz gespannt wohin das bei uns noch führt!
- 64 I: Dann danke ich Ihnen für ihr Interview!
- 65 B: Danke auch!

1 Schule D\_Interview\_09.02.22\_Schulleitung

2 I: Interviewende Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Was sind denn ihre Berührungspunkte im Bezug auf die Schulverpflegung aus der Rolle des Schulleiters heraus?

8 B: Ja also ich weiß Sie arbeiten im wesentlich zu der Zwischenverpflegung, ich schaue da natürlich gesamt drauf. Jetzt die aktuelle Sicht ist, und das kann ich vom heutigen Zeitpunkt aus sagen, auch mit Blick in die Vergangenheit, das wir gerade in der Schulverpflegung einen großen Schritt nach vorne erleben.

9 Das ist ein Schulverpfleger der in die Corona Zeit im Grunde neu an die Schule kam und damit natürlich, in einer Phase wo ein Lockdown war, die Hygiene Bedingungen schwierig war, so dass ein Jahr fast überhaupt nichts lief, wir jetzt an so einem Punkt sind wo die Schulverpflegung auch wirklich wieder ein Gewicht hat im Tagesbetrieb und das Mittagessen in der Ausgab sich gerade qualitativ richtig toll entwickelt. Auch der Caterer kann wieder anders planen, da die Zahlen in der Verpflegung steigen und das ist ganz toll. Da hat der Caterer wirklich eine Entwicklung hinter sich, und auch einen Engpass, wo er schauen musste, wie läuft das hier wieder an aber das hier überhaupt die Essensversorgung hier einen Stellenwert bekommen hat, und das ist hier seit 2 Jahren jetzt wieder der Fall, das merkt er und ich habe zwar keine genauen Zahlen des Caterers, die haben sie vielleicht im Hintergrund erfragen können. Aber was ich weiß ist, die Zahlen sind steigend, sind stetig und gut. Und das ist natürlich auch unser Wunsch, als Schulleitung, dass wir einen Caterer im Haus haben der gut ist, der angenommen wird und der auch eine Qualität liefert, auf die die Schüler\*innen anspringen und was liefert, das die Schüler\*innen auch gerne essen. In diesen Zustand kommen wir jetzt gerade wieder. Der Caterer davor hat es mit Bio versucht, aus meiner Sicht ganz toll, aber der hat es in die Corona Phase hinein einfach nicht gepackt. Der hat auch vor Ort richtig gekocht, jetzt ist es hier eine Aufwärmsache. Aber der vorherige Caterer, der hier für knapp 1 1/2 - 2 Jahre im System war, der hat es nicht geschafft. Das ist natürlich sehr tragisch gewesen. Der hatte einen sehr hohen Anspruch was auch die Bio-Qualität angeht und hat mit ganz tollem Frische-Anteil auch, das ist aber auch unter Corona unter die Räder gekommen. Davor gab es eine Eltern und Ehemaligen Küche, da haben 40 Jahre lang Eltern und Ehemalige gekocht und das hatte eine ganz besondere Tradition. Aus der Tradition heraus kommen wir und daher bildet sich auch der Wunsch nach, ich sag mal, familienorientierten und überwiegend gesunden Ernährung. Da gab es auch mal Hot Dogs oder Pfannkuchen, welche schnell zubereitet waren, aber die Tradition an der Schule ist dort eine die kommt aus dem Bereich, sich hier gut zu versorgen und gut versorgt zu werden und dies auch mit Herz zu machen. Da war auch Bistro-Verkauf wohl mal im Gespräch und es gab auch mal einen Brötchen Verkauf und der war durch die Eltern stark reglementiert. Da gab es Koch-Mütter, die das geleitet haben und da sehr sorgsam drauf geguckt haben, was den Zucker Anteil angeht. Da gab es eine große Aufmerksamkeit für und aus Eltern Sicht und erzieherischer Sicht, eine Ausgewogenheit in der Zwischenversorgung zu gewährleisten. Das hat sich mit dem Bio Caterer auch heraus gebildet und das wurde auch sehr eingefordert von den Eltern. Was auch zuckerhaltige Getränke angeht, dass da immer drauf geguckt wird. Der vorherige Caterer hatte aber die Schwierigkeit, dass wenn er gar nichts in der Zwischenverpflegung anbietet, dass er nicht auf seinen Umsatz kommt. Da gab es dann auch Hakeleien, er hat da mal ein bisschen mehr auch probiert und mehr probieren dürfen, das war mit dem Ganztagsausschuss abgesprochen und er sagte dann auch : " Ja so ein bisschen was muss ich hier schon an Zucker ausgeben, um hier auch auf meine Zahlen zu kommen."

10 I: Und mit Zucker meinen Sie dann einfach industriell hergestellte Süßigkeiten?

- 11 B: Ja, im Prinzip hat der Bio-Caterer hier auch alles in Bio-Qualität angeboten, also das war Bio-Zisch als Getränke Linien und ich meine es waren auch Bio-Riegel gewesen, also Mars oder Snickers hat es hier nicht gegeben. Und das war, man merkte, dass der Anspruch von der Elternschaft so formuliert wurde, das alles in einem vertretbaren und gesundem Bereich zu halten.
- 12 I: Und das heißt, als der Bio-Caterer gekommen ist, sind die ehrenamtlichen Eltern komplett raus gegangen?
- 13 B: Ja das ist tatsächlich so. Das war ein sehr harter Schnitt und es gab viele Tränen. Aber ja, seitdem gab es vor Ort keine Eltern Mitwirkung mehr, sondern nur noch über den Ganztagsausschuss, über die Vertretung der Eltern. Das Modell kennen Sie ja, wie es hier in Hamburg gehandhabt wird. Und dadurch auch ein Hineinwirken in das Programm der Zwischenverpflegung und da wurde ein hoher Anspruch formuliert, dass das auch überwiegend vertretbar und gut sein soll. Und dann kam der Lockdown und dann war so oder so nichts mehr vor Ort. Und wenn ich das dann jetzt hier von außen, ich bin da nicht in Details involviert, macht der Caterer jetzt mit einer Brötchen Versorgung, ein bisschen Naschkram und Getränken, eine Mischung, welche vertretbar ist. Der Frische Anteil ist nicht sehr hoch, aber er ist da und wir wissen von den Kindern und Jugendlichen, dass sich da kein Karottensalat geholt wird in der Pause oder ein Apfel. Das muss man ehrlicher Weise mal so sagen. Ich spreche ja auch als Vater und ich weiß, dass die Kinder manchmal auch schnellen Zucker brauchen, um wieder laufen zu können. Das ist auch in meinen Augen, wenn es in einem gesunden Verhältnis ist, in Ordnung.
- 14 I: Sie haben jetzt ganz viel über das Sortiment gesprochen. Was mich diesbezüglich noch interessieren würde: Das Mittagessen ist ja vertraglich, über den Mustervertrag geklärt. Wie sieht es da mit der Zwischenverpflegung aus? Ist die in dem Mustervertrag mit drin oder gibt es dort eine separate Vereinbarung?
- 15 B: Das weiß ich grade nicht. Wir haben den Mustervertrag genommen, da bin ich mir relativ sicher, und da wird auch drin stehen, dass auch eine Zwischenverpflegung mit angeboten wird. Ob dort aber auch drin steht, wie die Zwischenverpflegung qualitativ auszusehen hat, weiß ich nicht.
- 16 I: Aber wenn Sie es vermuten würden, legt der Caterer, die Schule oder der Mensaausschuss, Empfehlungen an die sich gehalten wird, um das Sortiment auch, ein Stück weit, einzuschränken? So dass Sie sagen können, dieses Produkt geht, aber das andere geht nicht mehr. Oder hat der Caterer da freie Hand?
- 17 B: Nein das wird er sicherlich nicht haben und da wird (anonymisiert) auch sicherlich mit ihm gesprochen haben. Ich habe das ganz stark in den Ganztagsausschuss deligiert, das hatte den Hintergrund, dass die gesamte Schulleitung hier die gesamte Essensversorgung hier nicht mehr so stark steuern wollte und dies auch wieder zurück zu geben, in die Hand der Eltern. Und ich gehe davon aus, dass (anonymisiert) ihnen da auch Hinweise gegeben hat, aber diese Frage "Welche Qualität soll das haben?", das ist mit dem Bio-Caterer im Vorweg auch abgesprochen und der wurde eingeladen und da war das ein Thema. Und ich gehe fest davon aus, dass es auch mit dem aktuellen Caterer immer wieder thematisiert wurde und auch jetzt immer wieder wird, in dieser Wiedereinstiegs-Phase. Ich gehe davon aus, dass es da eine feste Gesprächsschleife ist, welche Qualität es haben soll und natürlich auch, je nach aktueller Einschätzung, auch ein freier Umgang zu sagen: "Das ist auch okay." So ein erhöhter Qualitätsanspruch, der wurde im Wechsel von der Eltern zu dem Caterer Nummer 1 formuliert, aber ich glaube da ist jetzt ein etwas lockerer Umgang. Zumindest kann ich das ablesen an dem Programm, was da so steht. Helles Mehl verbacken in Croissants, ein paar Tütchen mit ein bisschen Studentenfuttern und ein paar Riegel die es da gibt, das ist nicht überladen und in meinen Augen auch nicht völlig abwegig, nur auf hoch prozentigen Zucker ausgerichtet, sondern steht in einem normalen Verhältnis.
- 18 I: Das heißt, Sie sagten gerade, Sie haben das ein bisschen abgegeben und sie stehen gar nicht mehr im direkten Kontakt zu dem Caterer oder finden da trotzdem regelmäßige Treffen mit der

## Schulleitung statt?

- 19 B: Die Schulleitung ist im Ganztagsausschuss vertreten, durch die Abteilungsleitung, im Sinne der Delegation ist es so, dass die Ganztagskoordinatorin (anonymisiert), die ist ihnen ja bekannt, auch im Rücksprache mit (anonymisiert) aus der Abteilungsleitung, auch den Ganztagsausschuss moderieren und dazu einladen. Das passiert auch in Rücksprache mit mir, so dass wir da immer wieder Kontakt zu haben und wir messen im Grunde ja das Schulessen täglich. Was die Mittagsversorgung angeht, der Stellvertreter und ich sind da im Grunde jeden Mittag dort zum essen. Deswegen haben wir da einen ganz guten Einblick. Auch wenn Eltern Rückfragen haben oder Beschwerden, welche es im Moment wenige oder gar nicht gibt, ist das glaube ich ein Indiz dafür, dass es insgesamt gut angenommen wird grad.
- 20 I: Und haben Sie eine Idee, oder ist es vielleicht auch in Planung, was die Schule auch dazu beitragen könnte, Sie sagten es ist viel Weißmehl, was sich zwar die Waage hält, aber haben Sie eine Idee, wie die Schule hier den Caterer unterstützen könnte, um das Angebot noch ein bisschen frischer zu gestalten?
- 21 B: Ja, was man da sicherlich als Thema immer wieder im Ganztagsausschuss und mit Beratung, durch Eltern und Schüler im Ganztagsausschuss, auf die Tagesordnung setzen müsste. Die Anfrage von Ihnen hat ich auch als Anlass genommen, hier ein Zwischenfazit zu ziehen. Ich glaube das ist etwas, also Ernährungsbewusstsein ist etwas, was man regelmäßig, das ist eine Lernaufgabe auch, das ist in Familien so, das ist schulisch so, also auch institutionell. Das ist etwas was nie abschließend geklärt ist, sondern was immer wieder vergegenwärtigt werden muss. Deswegen esse ich dort auch gelegentlich selber, um mir hier einen Überblick zu verschaffen. Ich kann selber sagen, ob es gut oder schlecht ist. Im Moment sehe ich den Fleischanteil zu hoch und so weiter. Ich esse es selber und bin da auch im Gespräch mit Kolleg\*innen und auch mit der Abteilung, so dass wir auch immer selber das auch erproben und dann muss eigentlich Ernährung als Dauerthema immer wieder im Bewusstsein sein, aber nicht im Sinne von Kontrolle, sondern im Sinne von eigentlich auch Genuss und von Spüren, ob es richtig ist und im gesunden Verhältnis steht. Für einen selber oder sagen wir auch selber, das ist eine Palette, die wir auch erzieherisch für vertretbar halten und sagen, ach da bietet sich doch was an. Die vegetarische Variante ist im Mittagessen immer auch dabei, meistens, doch eigentlich immer. Das finde ich wichtig auch und in der Zwischenversorgung, würde ich selber als Pädagoge sagen, dass das ne Mischung sein muss, die vertretbar ist und auch gerechtfertigt ist. Wenn da eher das weißere Mehl dabei ist, wenn dort ein Vollkornbrötchen dabei ist, das wird meistens nicht klappen. Obwohl ich mir gar nicht so ganz sicher ist, ob sie da nicht auch so Vollkorn anbieten. Das hat der Bio-Caterer noch expliziter gemacht, da gab es auch so Wraps, das macht dieser Caterer jetzt nicht so explizit. Aber allein durch unser Gespräch, würde ich da auch wieder drauf gucken. Also das ist eigentlich ein laufender Prozess, das auch immer wieder zu karikieren, da auch Rücksprache zu halten, das ins Bewusstsein zu holen, die Elternschaft auch abzufragen: "Wie ist es? Wie kommt es zuhause an?". Also von Schulleitungsseite ist es im Prinzip ein andauernder Prozess, den "Bauch" der Schule zu fühlen. Und zu gucken, wo stehen wir und wollen wir da mal wieder ein bisschen was einfordern, sag ich mal.
- 22 I: Und im Bezug auf die Schüler\*innen, in wieweit werden die [Schüler\*innen] in diesen Prozess mit einbezogen oder gibt es im Lehrplan verankerten Ernährungsthemen einen Bezug zur Schulverpflegung oder sogar explizit zu dem Kiosk?
- 23 B: Den letzten Punkt kann ich nicht genau bestätigen. Natürlich ist es im Lehrplan vorhanden, gerade auch in der Unterstufe, aber auch in oberen Klassen, das weiß ich. Da gehört es auch hin, diese letzte Komponente, das auch wirklich mit dem Caterer zu vernetzen, finde ich eine tolle Idee, das müsste man mal verfolgen und zum Beispiel auch über die Naturwissenschafts-Fachschaft Bio auch mal vernetzen. Ansonsten versuchen wir Gespräche anzuregen mit dem Caterer, wenn es zum Beispiel mal disziplinarische Probleme gibt, da gab es gerade im letzten Winter mal eine Schleife. Das Catering ist ja nicht nur Ernährung selber und das Angebot, sondern das ist auch die Art und Weise und auch der Stil, wie das dort präsentiert wird und vermittelt wird. Da gab es ein paar Auffälligkeiten, wo Schüler sich beschwerten und da hatte ich über die Ganztagskoordination

angeregt, dass es da ein Gespräch gibt und die Schüler\*innen sammeln mal ihre Punkte, sprechen mit der Vorort-Kraft und machen einen Termin wo es einen Austausch gibt. Da haben wir eigentlich einen sehr starkes Interesse, ich sage mal im Beschwerdemanagement, auch bei der Essensqualität, im Zweifel zu sagen, da muss ein direkter Kontakt mal sein, ein Feedback, eine Rückmeldung und das dann in einem persönlichen Gespräch zu machen.

24 I: Und was waren das für Punkte, die die Kinder in Bezug auf die Präsentation angemerkt hatten? Können Sie sich daran noch erinnern was das war?

25 B: Ja, das waren tatsächlich Beschwerden von jüngeren Schülern über die Art und Weise, wie da disziplinarisch auch vom Küchenpersonal, was so die Reaktion auf Nachfragen angeht. Da gab es einen unfreundlichen Ton, der von Schülern so wahrgenommen wurde, das haben wir thematisiert. Da hat die Schülerschaft sich ausgetauscht und ihre Punkte gesammelt und das haben wir dann in einem konstruktiven Austausch mit der Küchenleitung vor Ort angebracht und das hat dann auch einen positiven Verlauf genommen, glaube ich. Das ist aber natürlich auch Arbeit im Thema, und wenn da Qualitätsfragen auch mit aufkommen, werden die da natürlich mit rein genommen.

26 I: Das heißt, wenn die Schüler\*innen da wirklich einen Punkt haben, wird das wirklich aufgegriffen und zum Thema gemacht wird, so dass die Schüler\*innen da wirklich in den Prozess mit einbezogen werden, wenn sie ein Anliegen haben?

27 B: Genau. Das ist uns an der Schule auch besonders wichtig, weil wir die Schüler auch sehr stark mit einbinden im paritätischen Settings und das wird sicherlich auch aus der Corona Zeit heraus, wieder ein wichtiges Thema sein, die Schüler da auch mit ihrer Stimme auszurüsten, so dass sie sich da auch zu äußern können.

28 I: Ich würde gern noch einmal auf das Thema Ernährung im Lehrplan eingehen. Würden Sie sich wünschen, wenn Sie die Möglichkeit hätten, das Thema noch intensiver in den Lehrplan einzubeziehen oder sind sie zufrieden wie das Thema jetzt grade in den verschiedenen Jahrgängen ist?

29 B: Das kann ich nicht beurteilen, weil ich selber kein Biologe bin und ich weiß nur, dass die Anknüpfungspunkte in die Naturwissenschaften, auch im Bereich Sport, wir haben auch Profilkurse Sport, wo Unterricht auch in der Oberstufe stattfindet, auch mit solchen Gesichtspunkten von Sportleistung und inwiefern das mit der Ernährung zu tun hat. Das ist auch ein Theoriefach hier in der Oberstufe. Insofern ist das verankert, da bin ich mir sehr sicher, das weiß ich auch aus Einzelgesprächen mit Kollegen hier und da. Aber wie das regelhaft durchgeführt wird, ich gehe davon aus, dass die Kollegen da anhand der Curricula arbeiten, ich denke, dass das in dem Maße ausgeprägt ist, wie das für eine weiterführende Schule mit dem Bildungsniveau hier auf einer [unverständlich] Schule sinnvoll ist. Und wir haben hier Mal vor drei Jahren im Sommer, auch vor der Corona Zeit, mal einen Spendenlauf gehabt, der war unterstützt von Viva con Agua. Das hat die Sportfachschaft hier auf die Beine gestellt, was, ich sag mal, die Lebensmittelqualität betrifft. Und das ist eine Initiative gewesen, die ich sage mal, mit einem Spendenlauf, der hier ganz positiv hier kurz vor den Sommerferien gemacht wurde und das Thema kommt so auch immer mal an die Oberfläche und wird dann auch so bearbeitet und das kann ich mehr sehr gut vorstellen, dass wir in diesem Segment weiter arbeiten, wo es aber auch dazu gestehen, dass es mir selber ein wichtiges Anliegen ist. Als Schulleiter hat man die Möglichkeit da auch sehr drauf einzuwirken, was Nachhaltigkeit und Klimaschutz angeht. Da sind wir eine Schule, die da auch weiter auf dem Weg ist, dies nach vorne zu stellen und da geht es natürlich auch um Tierwohl und Fleischanteil in der Küche und da ist man dann schnell bei diesen Themen, die man dann auch mal hinterfragt und sagt: "Mensch, da müssen wir mal drüber reden." Und das curriculare spielt da sicherlich mit rein. Das kann ich aber nicht messen von mir aus, das weiß ich nicht wie stark der Anteil ist und in welcher Qualität im Unterricht, das kann ich so nicht bestätigen.

30 I: Sie hatten grade Nachhaltigkeit und Bio angesprochen, da sticht jetzt in dem Getränkesortiment die "Lemonaid" ein bisschen hervor. Neben Eistee und so einem Sportgetränk, das es da zum Beispiel

noch gibt. Wurde das explizit auf Wunsch eingeführt oder war das einfach vom Caterer im Sortiment schon mit enthalten?

31 B: Ich weiß gar nicht was das ist, ist das sehr zuckerhaltig?

32 I: Nein, das ist so eine Bio-Lemonade.

33 B: Ja dann werden das sicherlich reingenommen haben. Wir sind auch Fair-Trade Schule. Da ist ein Kollege, der da ein kleines Sortiment auch für das Kollegium und nach Rücksprache auch für die Schüler bereit hält. Sicherlich ist das ein [unverständlich], da waren wir auch schon mal weiter, mit dem Bio Caterer waren wir da im Fair-Trade- Sinn schon sehr weit. Das ist natürlich jetzt bei einem konventionellen Caterer, der aber auch mal Bio-Vollkorn Penne macht, sind wir da natürlich ein Stück weit wieder von entfernt. Also der vorherige Bio Caterer hat Gemüse aus der Region und auch Fleisch und so weiter verwertet. Da sind wir jetzt meilenweit wieder von entfernt. Also meilenweit würde ich im politischen Sinne sagen, wenn man von der konventionellen Tierhaltung auf die Bio Tierhaltung guckt, aber das ist hier im Moment nicht einlösbar.

34 I: Wobei der Caterer Bio und regional zertifiziert ist, insofern man sich da zertifizieren lassen kann.

35 B: Ich weiß aber nicht wie genau, wie hoch der Anteil da sein muss oder ob es sich wirklich nur in Bio Vollkorn Nudeln oder Reis abbildet. Für das Fleisch weiß ich das ehrlich gesagt gar nicht. Das wäre tatsächlich mal ein Fragepunkt.

36 I: Ich habe noch eine Frage zu der Präsentation, sag ich mal. Es gibt sogenannte Nudging Maßnahmen, sagt Ihnen das was?

37 B: Was ist das genau?

38 I: Das sind Maßnahmen, die zum Beispiel im Setting Schule, die Schüler\*innen dazu bewegen sollen sich für eine gesundheitsförderliche, oder eine für sie bessere, Wahl aus einer ganzen Palette zu entscheiden. Das heißt zum Beispiel, ich habe hier gerade das Foto auf von dieser Vitrine des Kiosk, wo oben die Schoko-Muffins sind, und da drunter sind Bagels belegt mit Tomate Mozarella. Eine Nudging Maßnahme könnte z.B. sein, dass man die frischbelegten Bagels etwas nach vorne macht, irgendwie farblich unterstreicht oder das Obstkörbe aufgestellt werden. Ich hatte es einmal, das neben der Kasse direkt, typisch wie im Supermarkt, die Süßigkeiten, die man sich vielleicht doch noch greift. Das man so etwas vielleicht nicht so frei zugänglich hinstellt, sondern eher weiter nach hinten. Und jetzt zu meiner Frage: Wissen Sie, ob der Caterer so etwas bei der Mittagsverpflegung berücksichtigt oder hatte die Schule, oder die Ganztagskoordination, ich glaube das hatte ich sie gar nicht gefragt, ein Auge auf solche Maßnahmen?

39 B: Das ist ja im Grunde so die Präsentation der Dinge. Das finde ich jetzt erstmal noch einen wichtigen Aspekt. Das würde ich auch mitnehmen. Ich hoffe, dass wir hier vielleicht auch Ihre Auswertung analysieren und bekommen können.

40 I: Ja, gerne.

41 B: Und uns auch vielleicht mit dem Ganztagsausschuss da weiter ins Gespräch kommen. Für die Zwischenversorgung finde ich das noch einmal einen wichtigen Punkt, um nicht solche Supermarkt Psychologie abzubilden. Manchmal ist es vielleicht auch eine Bewusstseinsache. Und für die Hauptversorgung, ja ist es sicherlich erst einmal noch eine andere Situation, weil wir da vorher mehr Komponenten und Möglichkeiten hatten. Beim Bio-Caterer gab es noch eine frische Vitrine, an der man sich noch Salate zusammenstellen konnte, das ist alles entfallen.

42 Und ich glaube, dass da noch mehr Möglichkeiten wären, dass die Schüler\*innen da in eine ja.. Wie ist es denn? Das ist ja auch eine ernährungspsychologische Frage wie weit man da lenkt und in wie weit offen präsentiert man und man auch den Schüler\*innen die Möglichkeit gibt, da auch nach Genuss zu entscheiden und das finde ich ist ein Thema, was man mit einem Arbeitssegment von

Schulcatering nur schwer von Leitungsseite aus bearbeiten kann. Ich glaube das kann man thematisieren, in einem gemeinsamen Bewusstseinsprozess über die Anfrage auch von Eltern, Schüler\*inenn und Schulseite.

43 Nur der Anspruch an ein Arbeitssegment Schulcatering, auch im Hintergrund das Schulcatering, was da die Sachen herstellt, das können wir glaube ich nicht verlangen. Da hatten wir mit dem Bio-Caterer, der eher aus einer alternativen Institutionskonstruktion der letzten 15 Jahre kam, großes Glück. Der hat da auch drauf geguckt und hatte die psychologischen Elemente von Ernährung, auch bewusst, und hat da auch mit dem Chef vor Ort sicherlich durchdacht. Aber ich glaube das ist jetzt mit einer Aufwärmküche nicht...

44 Ich glaube von unserer Seite aus können wir da nachfragen und auch drum bitten, dass wir da mehr drauf gucken. Ich würde es aber von so einer Einrichtung nicht erwarten können. Sicherlich gibt es in Hamburg Caterer die so etwas berücksichtigen. Nur bei dem aktuellen Caterer müsste ich das selber initiieren.

45 I: Vielleicht als Projekt-Idee für die Schüler\*innen, dass sie sich das mal anschauen. Zu den Schüler\*innen noch eine Frage: Nehmen Sie einen Unterschied zwischen den Ernährungsweise von jüngeren und älteren Schüler\*innen wahr?

46 B: Kann ich so im Detail nicht sagen. Ich weiß, dass die Jüngeren hier gerne ins Bistro jagen aus dem Unterricht heraus. Und sich da auch versorgen und das finde ich auch gut. Die Schlangen sind dann auch manchmal lang mit den Abständen nach draußen. Die älteren Schüler nehmen das auch wahr, aber wir haben hier, wie an anderen Schulen auch, aufichtstechnisch eine eher problematische Situation, so dass dann in der Mittelstufe oder oberen Mittelstufe, das Gelände auch verlassen wird und zum nächsten Penny gelaufen wird. Das muss man schon so sagen. Das ist dann gar nicht die Ernährung selber, oder auch das Angebot, das ist dann eher eine Form von Unabhängigkeit die da praktiziert wird. Dies sehen wir disziplinarisch natürlich problematisch und arbeiten da auch gegen, aber man kann das nicht immer ganz verhindern, dass sich Schüler vom Gelände entfernen. Das hat aber mit der Ernährung selber dann gar nicht was zu tun, sondern mit dem Freiheitsgrad.

47 I: Das ist ein guter, neuer Punkt den sie da ansprechen. Dass man natürlich auch berücksichtigen muss, wenn man die Idee hat, ich mach es den Schülern jetzt recht am Kiosk und dann tun sie es trotzdem und man bleibt ratlos zurück.

48 B: Der Bio-Caterer hatte da ein eigenes Konzept und hatte versucht das so groß aufzuziehen, dass er hier auch die größeren Schüler hier hält. Wenn sich die ihr Mittagessen nicht an der Essensausgabe holen, aber dann doch in der Freistunde mit einem Angebot hier zu halten. Er hatte dann hier, wie nennt man das, also im guten Sinne Fertigprodukte in der Pappbox. So Reis-Chicken Mischung oder Wraps, da war er ein Stück weit innovativer. Das war dann aber unter Corona nicht aufrecht zu erhalten, der hat es dann nicht hier gepackt. Der hatte das Ziel die älteren Schüler zu halten.

49 I: Hatten Sie darüber mal Gespräche mit dem jetzigen Caterer geführt, auch jetzt sowas anzubieten, vor allem für die älteren Schüler die jetzt gar nicht zum Mittagessen großartig gehen möchten?

50 B: Ich glaube das ist der nächste Schritt. Wir kommen hier gerade aus dem Lockdown heraus. Und da ist erstmal vieles gar nicht möglich gewesen, aber ich glaube das ist eine gute Anregung hier auch mal nächste Schritte zu gehen. Ich meine gespürt zu haben, dass der Caterer auf gesunde Beine kommt und wenn die Zahlen stimmen, kann er auch wieder mehr hier anbieten. Ich glaube da stößt man auf offene Ohren. Das ist eine gute Anregung.

51 I: Ich hatte ja auch mit dem Caterer gesprochen und er meinte auch, dass er für sowas offen ist. Was er sich an dem Punkt wünschen würde, was er Ihnen dann vermutlich sagen wird, dass die Schüler so etwas nicht nur anstößt, sondern auch dann die Schüler\*innen mitnimmt und die Schüler\*innen selber motiviert auf dieses Angebot zurück zu greifen. Weil hier oft viele gute Ideen kommen, die die Caterer auch gerne umsetzen möchten, aber dann kommt natürlich der wirtschaftliche Aspekt des Caterers dazu, dass es ihm nichts bringt, wenn er ganz viele tolle Sachen anbietet, welche dann aber keiner kauft. Quasi so eine Dreiecksbeziehung, wo dann wirklich alle Parteien mitmachen müssen.

52 B: Ja richtig.

53 I: Ich bin soweit fertig mit meinen Fragen, haben Sie noch Anmerkungen, ist Ihnen noch etwas eingefallen, das sie los werden wollen.

54 B: Nein inhaltlich ist das alles. Sie merken ich bin da offen und investiere gerne die Zeit. Ich nehme gerne solche Gespräche an, weil das auch inhaltlich so ein Moment ist, auch in der Außenspiegelung ein paar Punkte herauszuarbeiten. Deswegen ist das für mich gut investiert, deswegen habe ich das auch im System so gerne umgesetzt, dass Sie zu uns kommen können. Da haben sich für mich ein paar Punkte geklärt und da werde ich im Anschluss sicherlich ins Nachgespräch gehen mit der Ganztagskoordination und Abteilungsleitung, um da nächste Schritte zu machen. Um das weiter zu inspirieren, der Ganztagsausschuss der in zwei Wochen wieder tagt. Das Thema könnte da auch schnell schon finanziert sein. Das hatte ich auch erhofft, dass wir da auch durch die Befragung Impulse bekommen und das hat sich auch in dem Gespräch schon eingelöst.

55 I: Das freut mich.

1 Schule D\_Interview\_11.01.22\_Ganztagskoordination

2 I: Interviewende Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Zu Einstieg, würde ich mich freuen, wenn Sie einmal erzählen, was Ihre Aufgaben und Ihre Position an der Schule sind und in welchem Bezug Sie zur Zwischenverpflegung stehen.

8 B: Ich bin an unserer Schule für die Ganztagskoordination und alles was den Nachmittag anbelangt, zuständig. In dem Fall ja dann auch das Mittagessen, das zählt ja immer zum Ganztagsbereich, vor allem an den weiterführenden Schulen ist das ja immer nochmal ein anderer Schwerpunkt. Da bin ich Ansprechpartner für den Caterer, für unsere Kollegen, die Schüleri und Schulleitung also bin sozusagen der Dreh und Angelpunkt. Alle, die etwas wollen kommen zu mir. Ich weiß tatsächlich auch viel, ich habe den Caterer mit ausgesucht. Vor drei Jahren hatten wir noch die Eltern an der Schule, die bei uns vor Ort in der Schule gekocht haben. Als die Kinder dann zu groß wurden, haben die Eltern gesagt, dass da jetzt jemand nachkommen muss und da hat sich dann niemand mehr gefunden, der sich ehrenamtlich beteiligen wollte. Unser erster Caterer danach, der konnte sich leider nicht halten, der hat auch vor Ort gekocht und dann habe ich sozusagen den Auftrag bekommen, mich um einen neuen Caterer zu kümmern. Da waren dann unterschiedliche vor Ort mit denen ich mir zusammen die Küche angeguckt habe und so dann bei unserem jetzigen Caterer gelandet. Der ist jetzt seit anderthalb Jahren dabei, wovon man ja quasi ein Jahr abziehen muss mit Corona und so. Genau, ich bin sozusagen der Ansprechpartner ich weiß auch relativ gut Bescheid. Auch die Chefs des Caterers, die kennen mich alle und wissen, dass ich der Ansprechpartner bin.

9 I: Gehörte unter der ehrenamtlichen Führung und bei dem anderen Caterer auch schon ein Kiosk dazu?

10 B: Ja, da gab es auch schon einen Kiosk. Wir haben ja drei Pausen und in der ersten großen Pause gab es immer schon irgendwelche belegten Brötchen und sowas, also das was man halt so zum Frühstück macht. In der zweiten großen Pause gab es dann das Mittagessen, dazu konnte man in der ersten großen Pause einen Coupon kaufen, daran konnten die ehrenamtlichen Eltern dann abschätzen, wieviel sie kochen müssen. In der dritten großen Pause gab es dann sowas wie Bockwürste und sowas auf die Hand, aber auch in der Pause nochmal warmes Mittagessen. Damals gab es gefühlt auch noch eine größere Variation des Essens, weil auch mehr Input von Außen kam, sag ich jetzt mal. Weil die vielen ehrenamtlichen Eltern immer Ideen mit reingebracht haben. Unter dem Caterer merkt man das natürlich schon, dass sich die Essen nach ungefähr acht Wochen wiederholen, so wie es in Großküchen nun mal der Fall ist. Jetzt ist es so, dass die Küchenchefin vor Ort vom Caterer eine Liste mit drei Essen zur Auswahl bekommt und sie entscheidet dann, also es gibt immer zwei Essen und die entscheidet sie dann, weil sie natürlich auch den besten Überblick darüber, welche Essen gut gebucht werden. Das ist jetzt aber auch seit diesem Schuljahr neu, dass sie da mit entscheidet aber es auch sinnvoll ist, wenn ich da auch mal drauf gucke, oder wir vielleicht mal Schüler mit ins Boot holen, die regelmäßig bei uns essen. Weil es gibt zum Beispiel auch so, ich sage mal "fancy veggie Gerichte" die nicht immer so gut ankommen und da sind manchmal Nudeln mit Tomatensauce die besser Alternative zu Hirsebällchen in was weiß ich nicht was. Also das ist vielleicht manchmal auch dem Alter geschuldet, dass die da vielleicht noch nicht so offen für sind für besondere Essen.

11 I: Werden im Unterricht Themen wie gesunde oder nachhaltige Ernährung aufgegriffen?

12 B: Also Ernährung ist in der sechsten Klasse im NaWi Unterricht Thema. Da lernen die Kinder erstmal

überhaupt was sind die Bausteine, was gibt es überhaupt von Kohlenhydrate und sowas und dann im Biologie Unterricht in der Mittelstufe, da kommt das dann nochmal dran ich glaube da ist dann Verdauung und gesundes Essen. Da ist ja gerade bei gesunden Mädchen ein Thema, wie man sich gesund ernährt und gut ernährt und trotzdem was essen kann. Das ist ja sowieso ein großes Problem. Und zum Thema Nachhaltigkeit, wir sind ja eine Klimaschule und die Themen werden zum Teil auch auf Lebensmittel bezogen. Das ist tatsächlich im Politik Unterricht aber auch im Chemie Unterricht auch Thema zum Beispiel beim Thema Erdöl, Erdgas, endliche Ressourcen und Alternativen und so. Das wird in ganz unterschiedlichen Fächern besprochen, in Politik ist zum Beispiel im Abitur ist Nachhaltigkeit ein ganz großes Thema. Da kommt zum Beispiel auch immer das Thema, dass man zum Beispiel weniger Fleisch essen, das ist ja das Klischeehafte. Da guckt man dann mit Oberstufenschülern auch tatsächlich nochmal anders drauf. Die haben ja auch schon ein ganz anderes Wissen, als die Achtklässler, da kann man wirklich super Sachen zur Nachhaltigkeit machen. Im Kiosk versuchen wir deswegen auch diese Fairtrade Biolimonade anzubieten, die ist auch durch unsere Schüler entstanden. Die hatte der Caterer so gar nicht im Angebot, da haben die Schüler dann gefragt, ob wir als Fairtradeschule Fairtradeprodukte mit ins Sortiment aufnehmen. Da hat der Caterer dann recherchiert, was es gibt und was man auch ins Sortiment mit aufnehmen könnte. Das ist auch etwas, das immer noch weiterläuft, also die Entwicklung des Bistroangebotes. Da kommen tatsächlich auch die Schüler auf ganz gute Ideen und haben auch ganz unterschiedliche Gedanken. Wir haben ja auch den Ganztagsausschuss in dem auch Schüler drin sitzen und da ist tatsächlich auch das Kioskangebot Thema geworden und auch gewesen und immer mal wieder, da wird dann thematisiert, ob die Gummibärchen denn wirklich sein müssen und ob es denn eine Bioalternative gibt oder veggie oder sowas. Das ist dann immer so, dass wir dem Caterer sagen "wir hätten da einen Wunsch, könnt ihr da irgendwie auf uns zukommen?". Das ist manchmal tatsächlich etwas schwierig, weil diese fairtrade und veggie Produkte oft sehr teuer im Einkauf sind. Der Caterer muss natürlich auch Umsatz machen, keine Frage nur deswegen rentiert sich das oft dann nicht, sowas ins Programm aufzunehmen. Also das funktioniert dann einfach nicht und da überlegen wir immer noch und arbeiten weiter miteinander daran.

- 13 I: Wie viele Schüler\*innen sind im Ganztagsausschuss und ab welcher Klasse können die Schüler\*innen da mitmachen?
- 14 B: Also es sind zwei, es ist ja ein Gremium aus Eltern, Lehrern, Schülern und Schulleitung. Also auch wieder alle, die es gibt in der Schule sind vorhanden und auch alle mit gleichberechtigter Stimme und auch die Anzahl der Personen sind gleich. Also zwei Schüler sind dabei [im Ganztagsausschuss] und davon ist einer aus Jahrgang fünf oder sechs, der auch in der Nachmittagsbetreuung ist, weil ab Jahrgang sieben ist da niemand mehr und ein älterer Schüler, der dann sozusagen die Schule im Überblick hat und auch schon mal die Wünsche der Älteren repräsentiert auch wenn es zum Beispiel um den Caterer geht und auch nochmal einen anderen Blick hat, da Fünft- und Sechstklässer ja meist noch etwas zögerlicher sind.
- 15 I: Wie läuft dann die Kommunikation der Schüler zu den übrigen Schülerinnen und Schülern?
- 16 B: Also wir haben ja die Klassensprecher und die beiden die da drin sitzen sind Klassensprecher und die sitzen ja regelmäßig in dieser Schülerratssitzung zusammen und da werden dann gerade die Sachen entwickelt. Da kommen dann Wünsche der ganzen Klassensprecher, weil die ja wiederum vorher in ihren Klassen gesprochen haben und dann geht das ganze in die Schülerratssitzung und von da geht es dann zu mir. Entweder kommen zwei Schüler oder die beiden Vertrauenslehrer, die da immer mit dabei sind. Wir haben jetzt zum Beispiel gerade den Caterer ein bisschen evaluiert, was die Schüler sich wünschen, das ist eben gerade vor Weihnachten gelaufen. Schüler haben dann ja doch manchmal andere Wünsche als die Lehrer oder auch andere Probleme mit dem Caterer haben als die Lehrer und das versuchen wir dann entweder im Einzelnen oder eben in dem Ganztagsausschuss zu bearbeiten. Die Schüler wissen auch, dass sie sich an mich wenden können, wenn es ums Catering geht. Entweder über den Lehrer oder per Mail also auch mal auf dem kurzen Weg und nicht erst über die ganzen Gremien. Aber das Schulbüro weiß bei so organisatorischen Sachen auch oft Bescheid, aber ja dadurch dass der Caterer zwar schon anderthalb Jahre da ist aber es durch dieses Coronajahr auch irgendwie total schwierig ist da Fuß zu fassen und die Mengen im Bistro

sind immer ein großes Thema zum Beispiel, dass dann in der dritten Pause schon keine Laugenstangen mehr da sind und sowas. Das ist work in progress sag ich immer.

17 I: Gibt es in der Organisation und vertraglichen Regelung Unterschiede in Bezug auf Mittagessen und Kiosk?

18 B: Vertraglich weiß ich nicht, ob das extra ist aber es gab einen Verpflegungsvertrag bin ich der Meinung und da beides über den Caterervertrag läuft ist da glaube ich kein Unterschied also am Ende ist das eine Kasse.

19 I: Wie sind die Regelungen bezüglich des Sortiments?

20 B: Also als der Caterer neu war hat er uns eine Liste gegeben, auf der stand was er alles anbieten kann und wir haben dann sozusagen drüber geguckt, ob da No-go's dabei sind. Ich weiß, bei dem vorherigen Caterer gab es eine große Diskussion darüber, ob Süßigkeiten angeboten werden also auch wenn es ein veggie-fairtrade-Schokoriegel war. Ich glaube, das ist jetzt auch der Coronasituation geschuldet, aber als der jetzige Caterer neu war, gab es diese Diskussion nicht. Wir haben hier ganz normal Gummibärchen im Sortiment, es gibt Cornyriegel und ich meine das ist echt nicht gesund, also wir als Lehrer waren die, die am meisten gesagt haben, dass wir das streichen. Die Eltern haben aber gesagt, dass sie ja sehen was ihr Kind kauft und dass sie zur Not zu Hause ein bisschen gegensteuern können und die Schüler waren so "ja, müssen wir die Gummibärchen denn anbieten, sonst kaufen alle nur noch Süßigkeiten" also selbst die waren sehr kritisch. Wir haben es dann erstmal laufen lassen und ich glaube der Caterer bietet gar nicht alles an, was er könnte. Cookies waren jetzt irgendwann mal neu, am Anfang gab es Muffins, jetzt gibt es Schokocookies. Also sie verändern das immer mal wieder es gibt immer mal wieder etwas Neues und die Küchenchefin guckt dann was gut läuft und was nicht. Also das war schon in Absprache mit uns und wenn wir jetzt gesagt hätten, dass Gummibärchen gar nicht möglich sind hätte er die auch nicht angeboten. Da hätten wir noch mehr Einfluss drauf nehmen können, weil im Ganztagsausschuss keine Diskussion darüber stattgefunden hat und sich auch niemand beschwert hat, dass es nicht angemessen ist. Es sind ja auch nur kleine Gummibärchentüten.

21 I: Wissen Sie vielleicht vom Caterer, ob es denn auch wirklich so ist, dass man das Angebot nicht regulieren muss? Also dass die Kinder nicht doch mit den Gummibärchen den Bauch voll schlagen.

22 B: Da können Sie gerne nochmal den Caterer wirklich fragen, ich glaube es ist tatsächlich abhängig von der Pause und davon was halt noch da ist. Also zum Beispiel die Gummibärchen und Cornys gibt es in jeder Pause, aber in den ersten zwei Pausen werden wird hauptsächlich Gebäck gekauft und erst zur dritten Pause hin werden dann die Süßigkeiten mehr gekauft. Das kriege ich auch in meiner Pausenaussicht häufig so mit und wirklich erst, wenn der Rest auch ausverkauft ist. Dann stehen viele Schüler da, die gerne noch eine Laugenstange gekauft hätten, die es dann nicht mehr gibt, also nehmen sie eine Tüte Gummibärchen. Also vielleicht wir dadurch mehr Süßkram gekauft, aber das ist dem geschuldet, dass wir halt fairtrade sind und sagen wir wollen am Ende des Tages nichts weg schmeißen deswegen wollen wir ja, dass es am Ende des Tages ausverkauft ist. Das ist ein großes Diskussionsthema für Schüler - es ist manchmal nicht genug da, aber uns ist es lieber so als dass wir etwas weg schmeißen müssen. Also ich glaube es wird gut gekauft aber nicht weil ich mich aktiv dafür entscheide, sondern eher als Notlösung.

23 I: Ich habe gesehen, dass auf der Preisliste noch Produkte drauf stehen, die nicht mehr angeboten werden. Da sagte mir die Küchenchefin bei meiner Besichtigung, dass zum Beispiel die Wraps nicht gut gekauft wurden. Haken Sie bei sowas nach, also wissen Sie, warum die Wraps nicht nachgefragt wurden?

24 B: Das weiß ich ehrlich gesagt nicht so genau, ich kann mir nicht vorstellen, dass die nicht gut ankamen. Bei manchen Sachen ist es auch der Preis, dass die Schüler sich denken der Wrap kostet um die zwei Euro, was ja auch klar ist, aber dann nehmen sie lieber die Laugenstange, die nur einen Euro kosten. Weil ich weiß, dass es damals am ehrenamtlichen Kiosk auch immer Wraps zu den belegten

Brötchen gab und auch in der dritten großen Pause und die waren immer weg. Die wurden immer gut genommen, deswegen weiß ich das ehrlich gesagt nicht.

25 I: Gab es einen großen Preisunterschied bei der Umstellung vom ehrenamtlichen Kiosk zu den beiden Caterern?

26 B: Ja, die Preise vom vorherigen Caterer waren ein bisschen teurer, das mag auch daran gelegen haben, dass er alles frisch vor Ort zubereitet hat und die ehrenamtlichen Eltern waren natürlich deutlich günstiger, da ging es aber natürlich nicht darum Gewinn zu machen. Also klar, es musste sich rentieren, es sollte günstig sein und es sollte sich jeder leisten können, auch die sozial schwächeren Kinder, die weniger Geld haben sollten auch Essen bekommen können. Daher ist da schon ein Unterschied, also marginal aber dreißig Cent machen es halt manchmal aus. Ob 1,60 oder zwei Euro ist halt dann schon ein Unterschied manchmal, vor allem bei den Oberschülern, wenn sie wissen, dass sie zu Penny rüberlaufen können und da kostet sie die Laugenstange irgendwie vierzig Cent und man kann sich noch was dazu kaufen und dann kostet es immer noch nur 1,50 Euro. Gut, dass können die Mittelstufenschüler nicht, weil sie die Schule nicht verlassen dürfen, aber das ist zum Beispiel ein großes Problem - je älter sie werden, desto weniger kaufen sie bei uns im Bistro. Auch ein Fazit bei uns an der Schule. Es ist ja auch cool vom Schulgelände gehen zu dürfen. Also nochmal zum Preis, von den ehrenamtlichen Eltern zum Caterer war auf jeden Fall ein Preisunterschied wahrzunehmen. Ich glaube es steht und fällt dann einfach mit den Personalkosten. Irgendjemand muss das Essen machen und wenn man das ehrenamtlich macht und man dafür kein Geld bekommt sondern ausschließlich der Warenwert finanziert werden muss, ist das halt ein Unterschied.

27 I: Bei der Besichtigung ist mir aufgefallen, dass kein Obst angeboten wurde oder kleine Salate, woran liegt das?

28 B: Ja, gute Frage. Warum wir kein Obst anbieten, weiß ich nicht. Der alte Caterer hatte das immer, der hatte immer ein paar Bananen und Äpfel da liegen. Es ist jetzt auch glaube ich gar nicht groß probiert worden. Und dieses Thema, dass man so einen Salat to-go hat, das kaufen die Leute glaube ich nicht. Es gibt zum Mittagessen ja einen kleinen Salat, das ist gerade erst neu. Dadurch, dass es ja eigentlich dieses flying buffet beim Warmessen gibt, wenn nicht gerade Corona ist, gibt es auch immer eine Salatbar. Da können sich die Schüler immer bedienen. Deswegen haben wir gerade angeregt, dass es zum Mittagessen kleine Schüsseln mit Salat daz gibt. Das Problem dabei ist aber auch die Verpackung. Sobald man etwas in Glasschüsseln herausgibt, dürften die Kinder die Mensa nicht mehr verlassen, weil diese Schüsseln sonst natürlich auf dem ganzen Schulgelände zu finden sind, nur nicht da wo sie hingehören. Zum Beispiel werden die Glasflaschen der Biolimonade, obwohl da Pfad drauf ist nur ganz wenige wieder zurück gebracht. Tatsächlich ist das Thema Verpackungen bei uns bei den Schülern ein ganz großes gewesen. Beim alten Caterer ging es um Tüten, wenn man in der ersten großen Pause sein Brötchen nicht aufgeessen hatte oder man es sich aufheben wollte, konnten sie es nicht einpacken, weil es keine Tüten gab. Das war die Beschwerde, der Caterer hat dann überlegt, was als Verpackung in Frage käme, da haben sich die Schüler wieder beschwert, dass es zu viel Papier wäre oder selbst wenn es diese recyclebaren Tüten sind ist es immer noch eine totale Verschwendung. Da sind unsere Schüler bezüglich der Nachhaltigkeit total weit. Der vorherige Caterer hatte zum Beispiel mal Milchreis angeboten, das waren dann aber die Reste vom Vortag. Die hat er am Nachmittag in kleine Döschen gepackt und die konnte man dann am nächsten Tag kaufen. Da gab es dann eine kleine Obstsauce drauf und das war dann auch nachhaltig. Das war dann okay, das waren keine Plastikbecher sondern auch irgendwas recyclebares. Die Frage ist halt, es darf kein Glas sein und alles andere, was zum Beispiel für Salate in Frage kommt ist erstmal viel Verpackungsmüll. Dann braucht man ja auch Besteck und das merken dann auch die Schüler an. Also wenn wir so etwas anbieten, hinterfragen die das schon und reflektieren das und möchten schon etwas dafür tun, dass es ein bisschen biologischer und nachhaltiger wird.

29 I: Das Initiative der Schüler, von der Sie bisher sprachen bezog sich ja vor allem auf das Sortiment, gab es auch schon eine Initiative den Schülern gegenüber? Dass der Caterer da etwas Unterstützung bekommt?

- 30 B: Weiß ich gar nicht. In der Zwischenverpflegung war sowas glaube ich noch nie groß Thema, also dass sie zum Beispiel gesagt haben, man solle nicht nur das Salamibrötchen kaufen sondern auch mal etwas vegetarisches. Am Kiosk gibt es ja auch ganz unterschiedliche Variationen der Brötchen. Nein also, ich glaube nicht dass es bisher ein Thema war. Beim Mittagessen ist es tatsächlich eine andere Diskussion, dass es zur Zeit nur einmal die Woche Fleisch gibt, also dass es zu wenig Fleisch gibt.
- 31 I: Nur einmal die Woche Fleisch erinnert mich stark an die DGE, kommt die Vorgabe daher?
- 32 B: Genau, also sie haben ja keine andere Wahl als Schulcaterer. Seit diesem Schuljahresbeginn war das nicht so. Das ist den Schülern auch aufgefallen und das fanden sie echt nicht in Ordnung. Dass es zu wenig Fleisch gibt, war einer der Kritikpunkte am Ende des Jahres und ob man das nicht wieder ändern könnte. Unser Caterer macht es jetzt wohl wieder so, dass er zwei mal die Woche Fleisch und einmal Fisch anbietet, weil sie halt sagen, dass wir von vier Mal die Woche Fleisch auf nur noch einmal die Woche runtergehen. Das war vorher nie so ein Thema, aber sie halten sich da schon dran und bieten auch immer eine vegetarische Alternative an und an den Vegetarischen Tagen gibt es jetzt auch zwei Wahlmöglichkeiten. Der Bioanteil ist ja auch vorgegeben, da hatte mir aber der Caterer gesagt, dass der Apfel aus der Region, der vielleicht nicht bio ist am Ende vielleicht doch nachhaltiger ist als das entsprechende Bioprodukt einfliegen zu lassen. Die arbeiten glaube ich sehr stark Regional auch mit den Lieferanten drum herum zusammen. Ich glaube aber mindestens fünf oder zehn Prozent muss Bio sein und daran halten sie sich auch, aber sie legen großen Wert auf die Regionalität und man hier in Hamburg ja auch in einem guten Umfeld lebt.
- 33 I: Gilt für das Kiosk-Sortiment die gleichen Regeln, wie für das Mittagessen?
- 34 B: Nein, dafür gibt es keine Vorschriften. Ich bin der Meinung, dass es für das Kioskangebot keine Vorschriften gibt. Deswegen ist ja auch ein Franzbrötchen was Süßes, also ich meine der Zuckeranteil ist ja super hoch und das ist weder bio noch gesund. In dem Fall ist das Kioskangebot nicht nachhaltig und nicht das gesündeste Essen. Auch eine Laugenstange ist nicht wirklich gesund. Das ist auch Weißmehl und alles. Weil auch das Mittagessen an den Staat gekoppelt ist, auch mit der Subvention jetzt, das war ja eine Zeit lang, dass die Stadt Hamburg noch fünfzig Cent an den Caterer gezahlt hat und da kann man dann natürlich auch als Land Vorgaben machen, was sie sich wünschen und gerade bei der Schulverpflegung darf man ja nicht vergessen, wir sind ja eine relativ gut betuchte Schule mit unserer Schülerschaft. Der Caterer ist auch in anderen Bezirken mit einer anderen Schülerklientel und da sind dann andere soziale Hintergründe und da ist das Essen in der Schule für manche das einzige Essen am Tag, was sie bekommen als Unterstützung auch. Die Unterstützung kann man ja beantragen, dass man das Schulessen nicht bezahlen muss und wenn das dann auch nur noch ungesund ist, wäre es natürlich schon eine harte Nummer und deswegen glaube ich, ist das Mittagessen schon krasser geregelt als der Kiosk. Gerade an den Grundschulen gibt es ja glaube ich fast gar keine Kioske und es gibt vermutlich auch weiterführende Schulen, die gar kein Kioskangebot haben. Jahrgang fünf und sechs sind bei uns auch noch die besten Esser, weil sie das Mittagessen auch als Essen aus den Grundschulen noch so kennen, da essen alle Kinder zusammen zum Mittag und je älter sie werden umso weniger wird es. Manchmal kommt es dann dazu, dass die älteren in der Oberstufe dann wieder froh sind, etwas warmes zum Mittagessen zu bekommen. Gerade die Jungs, wenn man einen langen Schultag bis 16:00 oder 17:00 Uhr.
- 35 I: Wird der Kiosk dann eher als Nachtisch gesehen oder gibt es viele Kinder, die sich da ihr Mittagessen kaufen?
- 36 B: Ich glaube, die die das Mittagessen zahlen, wir sind ja unter eintausend Schüler und davon essen pro Tag, glaube ich 150 Schüler zu Mittag. Der Caterer macht bei uns auf jeden Fall das Geschäft mit dem Bistro, nicht mit dem warmen Mittagessen. Das ist für die Schüler auch einfacher. Sie müssen vorher nichts buchen, sie können es entweder mit der Mensakarte bezahlen, wenn Geld drauf ist oder sie bezahlen es bar. Das funktioniert beim warmen Mittagessen nicht und da gibt es dann, glaube ich tatsächlich Unterschiede. Ich glaube, als Schule kommt man mit einem Kiosk weiter, als nur mit warmen Mittagessen. Also wenn man sich zwischen einem von beidem entscheiden müsste, würde man mit dem Kiosk glaube ich mehr Menschen glücklich machen, als mit dem warmen Essen.

Weil selbst die Kleinen, die es noch kennen dann halt die Laugenstange oder ein Brötchen kaufen würden, wenn es das warme Essen nicht mehr gäbe. Aber andersum würden glaube ich nicht mehr Menschen Mittagessen, wenn es den Kiosk nicht geben würde. Aber als Ganztagschule ist man ja dazu verpflichtet ein warmes Mittagessen anzubieten. Aber wenn man die Wahl hätte, müsste man sich am Kiosk dann auch anders aufstellen, wenn es das warme Mittagessen nicht gäbe. Zum einen eine größere Auswahl und in dem Zusammenhang dann auch mal einen Joghurt und sowas. Es gibt beim Mittagessen ja einen Nachtisch, das ist meistens etwas mit Joghurt und dann gibt es den kleinen Salat also so ein drei Gänge Menü und da liegt dann auch öfter mal Obst. Aber als Kiosk, wenn das die einzige Verpflegung wäre, müsste man sich natürlich viel weitläufiger aufstellen, weil halt auch nicht alle gerne das Franzbrötchen oder die trockene Laugenstange essen. Also klar, das wäre etwas, das dann geändert werden müsste und ich finde, wir haben schon ein ganz gutes Angebot.

37 I: Ich habe noch eine Frage am Ende - wenn Sie etwas ändern könnten, was wäre das und wie würden Sie das angehen?

38 B: In Bezug auf den Kiosk?

39 I: Ja, gerne.

40 B: Ich bin tatsächlich jemand, der auch nicht so gerne Franzbrötchen und sowas essen und Lehrer sind ja immer auch ein guter Maßstab, wir sind ja als Erwachsene, sag ich mal auch etwas flexibler was das Essen angeht und nehmen viel mehr hin und verstehen wo was hintersteckt. Aber persönlich würde ich mir auch ein gesünderes Angebot wünschen und bei mir dürfte es zum Beispiel keine Süßigkeiten geben. Weil ich denke da dann auch viel weiter, die Schüler bewegen sich heutzutage immer weniger, sie sitzen viel mehr an digitalen Endgeräten etc. Ich persönlich hätte gerne mal wieder sowas wie einen Milchreis, aber als Nervennahrung hole ich mir auch mal ganz gerne einen Cookie. Mein Geschmack sind oft die Brötchen nicht, weil es oft auch kein gutes Körnerbrötchen ist sondern ein helles Brötchen oder ein heller Bagel oder sowas. Ich wüsste jetzt ansonste nichts. Auch die Getränke sind vielleicht noch fragwürdig, da ist fast überall Zucker drin, auch wenn es bio ist, aber sonst wüsste ich jetzt so spontan nichts.

41 I: Wie nehmen die anderen Lehrkräfte die Angebote des Caterers an?

42 B: Beides, also es gehen viele Lehrer auch regelmäßig zum Mittagessen von unserer Schulleitung gehen zum Beispiel fast alle regelmäßig zum Mittagessen. Es sind aber auch viele Kollegen, die regelmäßig zum Kiosk gehen und ich glaube das wird auch ganz gut angenommen.

43 I: Ja, dann bedanke ich mich für das Interview!

44 B: Ich danke auch!

45 \*\*\*

1 Interview\_Schule D\_31.02.22\_Caterer

2 I: Interviewende Person

3 B: Befragte Person

4 Runde Klammern: Anonymisierung personen- oder schulbezogener Daten, um die Anonymität der Daten zu wahren.

5 Eckige Klammern: Anmerkung der Interviewenden Person um für Lesenden den inhaltlichen Bezug herzustellen.

6 \*\*\*

7 I: Zu Beginn würde ich mich freuen, wenn Sie mir eine kurze Übersicht über Ihren Job in Bezug auf die Schulverpflegung geben.

8 B: Also ich bin jetzt seit acht Jahren bei (anonymisiert) und habe damals als Leitung der kalten Küche angefangen und dann hatte (anonyisiert) mich und einen anderen Kollegen gefragt, ob wir uns vorstellen könnten, die Außenstandorte zu übernehmen. Das haben wir dann gemacht und waren für ein halbes Jahr aus der Zentralküche raus um die Standorte mit aufzubauen und es hat das so gefallen und der Chef war auch zufrieden, dass wir dann gefragt wurden, ob wir uns das nicht länger vorstellen könnten und so sind wir dann in die Außenstandorte gekommen. Nach drei Jahren habe ich dann mit einer Kollegin die Schulen übernommen und bin jetzt fürs Operative, also für die Kollegen "draußen" zuständig und dafür die Prozesse zu optimieren und auch Ansprechpartner für die Schulleitungen und Mitarbeiter der Schulen.

9 I: Mit den Kollegen vor Ort ist das Ausgabepersonal in den Schulen gemeint?

10 B: Ja, richtig.

11 I: Sind sie für die Mittags- und Zwischenverpflegung zuständig?

12 B: Mit Zwischenverpflegung meinen Sie so Äpfel in der Nachmittagsbetreuung oder meinen Sie die Kioske?

13 I: Die Kioske.

14 B: Ja, genau. Dafür sind wir auch verantwortlich.

15 I: Können Sie mir etwas über die Unterschiede der Organisation, wenn es denn welche gibt, bei der Mittags- und Zwischenverpflegung erzählen?

16 B: Also wir richten uns nach der DGE und wir haben drei Menülinien. Das Menü eins, in dem ein Mal Fleisch, ein Mal Fisch und drei Mal vegetarisches Essen angeboten wird. Das Menü zwei ist dann das vegetarische und dann haben wir noch eine Menülinie, das geht eher von der DGE-Linie weg, da versuchen wir ein bisschen mehr Fleisch anzubieten. Wir hatten jetzt bis Januar, seit August den Speiseplan so geändert, dass es nur noch ein Mal die Woche Fleisch gab und einmal Fisch, das war die Vorschrift der DGE. Weil das bei vielen Schulen nicht sehr gut ankam haben wir das zurück geändert auf zwei mal Fleisch pro Woche. Aber das können die Schulen selbst entscheiden, ob sie Menü eins und zwei haben wollen, oder die dritte Menülinie und Menü zwei. Wir haben festgestellt, dass viele Schulen die dritte Menülinie wählen und dazu dann noch das vegetarische Menü. Es bringt ja auch nichts, wenn die Eltern zwar wollen, dass die Kinder vegetarisch essen, aber dann gibt es Currywurst, was die Kinder lieber essen würden und können es dann aber nicht, weil die Eltern das vegetarische Essen bestellt haben. Das hat die Schulen dann vor eine Herausforderung gestellt, wo sie dann auch für die Schüler mit entschieden haben und denen kam es dann natürlich entgegen, dass wir die eine Menülinie wieder mit mehr Fleisch angeboten haben. Wir halten uns natürlich an die DGE, aber diese dritte Menülinie gibt uns die Möglichkeit, uns ein bisschen breiter aufzustellen. Ich sag mal, uns nicht

direkt nach der DGE zu richten, sondern auch ein bisschen flexibler in der Speiseplangestaltung sind.

17 I: Aber es gibt weiterhin täglich ein vegetarisches Menü?

18 B: Genau, richtig,

19 I: Können Sie einschätzen, woher die Nachfrage nach mehr Fleisch kam? Sie sagten gerade, dass die Eltern eher tendenziell die vegetarischen Gerichte gebucht haben.

20 B: Das kam von beiden Seiten. Wir haben die Rückmeldung aus der Schule bekommen, weil die Schüler in der Schule zurückmelden, sie wollen nicht jeden Tag vegetarisch essen, das schmeckt uns nicht. Es zum Beispiel ein super leckeres Linsencurry, aber erfahrungsgemäß, wenn die Kinder das sehen und eins sagt, dass es nicht schmeckt, verbreitet sich das und dann essen sie das nicht mehr. Ich selber habe es probiert, es war super lecker, aber bei den Kindern kam es nicht gut an. Wir haben es auch mit Paella versucht, das war auch super lecker, aber die Kinder mögen es einfach nicht und freuen sich dann, wenn es Currywurst gibt. Da gab es natürlich auch Eltern, die sich beschwert haben, die mit der Umstellung nicht zufrieden waren, dass es auch einmal nur noch einmal Fleisch gibt, obwohl die ganze Zeit eine vegetarische Option angeboten wird. Das mussten wir dann erklären, dass es die DGE Vorschriften sind und wir uns danach richten. Die haben aber auch oft gesagt, dass ihr Kind einfach öfter Fleisch essen möchte und deswegen waren wir da auch ein bisschen im Zugzwang und die Speisepläne angepasst haben. Das ist aber auch von Standort zu Standort unterschiedlich, wir haben eine Schule in Mümmelmannsberg, da brauchen wir eigentlich gar keine vegetarischen Gerichte anzubieten. Da sind viele Kinder mit Migrationshintergrund und da brauche ich nicht mit einem Linsencurry anzukommen, das kommt da nicht gut an. Da ist Fleisch das Gemüse und wenn ich dann da mit Linsencurry oder Gemüsetalern ankomme, bleiben die Schüler einfach weg. Dann wiederum in Othmarschen haben auch eine Schule, da freuen sich die Eltern darüber, wenn es mehr vegetarisch gibt, aber auch da müssen dann auch die Kinder zufrieden sein.

21 I: Ich habe eine kurze Zwischenfrage, welches Ausgabesystem nutzt Ihr Unternehmen?

22 B: Cook an Chill. Wir haben an zwei Schulen Cook and Serve, eine wurde jetzt vor Kurzem umgestellt wurden, weil Cook and Chill nicht gut ankam, da haben wir jetzt einen Koch eingestellt. Der ist seit Ende der Sommerferien da, vorher hatten wir dort im Schnitt so 120 Essen und sind jetzt schon bei 220 oder sogar 250 Essen. Er macht seine eigenen Speisepläne und orientiert sich auch an der DGE aber hat nicht die gleichen Speisen, wie aus der Zentralküche. Wenn zum Beispiel auch Essen vom Vortag übrig ist, kann er das für den nächsten Tag noch verwerten. Zum Beispiel, wenn Hähnchenbrust übrig ist nutzt er das am nächsten Tag für Wraps oder sowas. Das kommt sehr gut an in der Schule.

23 I: Ist das Personal vor Ort gleichzeitig für die Mittagsverpflegung und den Kiosk verantwortlich?

24 B: In der Regel ja. Bei einer Schule ist es so, dass morgens Kollegen kommen um den Kiosk vorbereiten und dann zur Mittagszeit nochmal Teilzeitkräfte dazu kommen, die die Mittagsausgabe machen. An der Schule (anonymisiert) ist es so, dass zwei Vollzeitkräfte vor Ort sind und noch eine Person auf 450 Euro-Basis, die tatsächlich nur für die Mittagsausgabe dazu kommt um die Ausgabe zu Entschleunigen und damit die Kinder nicht so lange auf ihr Essen warten müssen.

25 I: Hat der Kiosk parallel zum Mittagessen geöffnet?

26 B: Ja, viele können sich auch kein Mittagessen leisten. Das sind dann auch Vollzahler, oder manche wollen auch gar nicht in der Schule Essen, weil sie vielleicht um 13 Uhr Schule aus haben und dann nach Hause gehen und da essen. Erfahrungsgemäß essen aber die Kinder im Ganztage zu Mittag und wollen sich aber auch vielleicht noch einen kleinen Snack am Kiosk holen oder etwas zu Trinken. Aber die Ausgabe ist immer getrennt, damit die Schüler, die warm essen wollen nicht in der Schlange vom Kiosk warten müssen.

- 27 I: Hat der Kiosk auch in der "Frühstückspause" bzw. vor dem Mittagessen und in der Pause danach geöffnet?
- 28 B: Nein genau, zum Frühstück um 9:30 Uhr eine halbe Stunde, dann wieder zur Mittagessenausgabe um 11:30 Uhr und dann ist meistens um 14:00 Uhr wieder Schluss. Also solange noch etwas da ist haben wir geöffnet. Wenn wir keine Brötchen mehr haben, haben wir ja noch die Getränke aber dann machen wir auch zu.
- 29 I: Das heißt, Sie kalkulieren für einen Tag und was weg ist ist dann weg, Sie produzieren dann nicht nochmal was für Nachmittags?
- 30 B: Ja genau, wir wissen halt nicht, ob die Schülerinnen dann kommen und dann gibt es nichts Schömmes, als wenn wir Brötchen vorbereiten und die dann weggeworfen werden müssen.
- 31 I: Sie hatten gerade den DGE Standard fürs Mittagessen, gibt es ähnliche Vorgaben oder Absprachen in Bezug auf das Kiosk-Sortiment?
- 32 B: Bei den Grundschulen haben wir ohnehin keinen Kioskverkauf. Das gilt nur für die weiterführenden Schulen und da gibt es dann Vorgespräche mit den Schulleitungen, in denen wir unsere Kioskartikel einmal zeigen und da hatten wir das jetzt im letzten Schuljahr, dass der Schulleiter gestrichen hatte, was er nicht haben möchte und das verkraften wir dann auch. Wir haben jetzt nicht nur süße Sachen, sondern auch gesunde Sachen Couscous Salate haben wir zum Beispiel in anderen Schulen oder verschiedene Salate, oder auch mal Knabberrohkost mit einer Creme oder einem Quarkdip und wir sagen den Schulleitungen natürlich auch, dass wenn wir Dinge nicht verkaufen, die sich die Schüler wünschen, dann einfach zu Rewe oder was in der Nähe ist gehen. Also wenn wir jetzt kein Schokocroissant verkaufen, dann holen sie es sich bei Netto. Da ist es auch in einem gewissen Interesse der Schule, dass die Schülerinnen auf dem Gelände bleiben und es nicht verlassen. Deswegen ist es ein gesunder Mix aus ungesunden und gesunden Sachen.
- 33 I: Warum gibt es an Grundschulen grundsätzlich kein Kioskverkauf?
- 34 B: Das ist eine gute Frage, das weiß ich gar nicht. Vielleicht harpert es an der Umsetzung, dass die Schulen nicht so viel Zeit haben. Bei uns war es an einer Grundschule so, dass ein vorhandener Kiosk eniggestellt wurde, weil das Sortiment sehr eingeschränkt war und das hat sich dann für uns einfach nicht rentiert.
- 35 I: Sie haben gerade den Couscous-Salat, Obst und Gemüse angesprochen. Sogas hatte ich an dieser Schule jetzt nicht gesehen. Warum wird sowas an der Schule nicht angeboten? Und wieso und wie klappt es an anderen Schulen?
- 36 B: Also wir haben es am Anfang angeboten, aber es wurde einfach nicht angenommen. Wir hatten da auch Schälchen mit Gemüsesticks und Kräuterquark. Das haben wir über einen längeren Zeitraum ausprobiert, auch Coucous-Salate und sowas angeboten. Wir haben auch belegte Brötchen, die nicht so gut weg gehen wie Laugenbrötchen oder Käsestangen, oder wie ein Schokocroissant oder Franzbrötchen. Wir können zwar gesunde Sachen anbieten, aber wir können sie ja nicht zwingen und produzieren dann eher für die Mülltonne, deswegen haben wir es dann gelassen. An einer anderen Schule zum Beispiel, in Othmarschen, bereitet der Kollege immer einen Salat vor und das wird ganz gut angekommen. Da werden dann aber auch nur von zehn Portionen drei verkauft und der Rest bleibt übrig, die werden dann an Lehrkräfte verkauft. Also Schüler eher nicht so, wenn man sich da mal die Listen anguckt ist es eher so, dass sie sich da ihre Getränke kaufen und einen Snack. Wir bleiben da natürlich dran und versuchen auch mal ein bisschen mit den Schülern zu reden, aber aufzwingen kann man es nicht und das ist auch nicht unsere Aufgabe. Die Erziehungssache müssen die Eltern übernehmen und wir können als Caterer sagen, dass wir auch gesunde Sachen anbieten aber das muss dann auch angenommen werden.
- 37 I: Das bringt mich auch zur nächsten Frage und zwar in wieweit Sie als Caterer in die schulischen

Strukturen mit einbezogen werden. Gibt es da einen regelmäßigen Austausch und wenn ja mit wem?

38 B: Meine Kollegin und ich, sie ist für den Vertrieb zuständig. Wir sind da sehr hinterher auch Gespräche mit den Eltern oder dem Mensarat zu führen um uns auch die Rückmeldungen einzuholen und die gerne auch bekommen, damit wir die Rückmeldung auch umsetzen können und an die Zentralküche weitergeben können. Zum Beispiel welche Essen an welchen Schulen gut oder nicht gut ankommen und etwas ändern können, damit wir die Kunden nicht verlieren. Wir treffen uns jährlich zwei oder drei Mal mit den Mensaausschüssen und tauschen uns aus. Jetzt wegen Corona ist es etwas schwieriger geworden aber vor Corona waren wir dann auch mal bei den Elternabenden, damit die Eltern uns kennen lernen können. Das bieten wir den Schulen immer an. An dieser Schule bin ich im engen Austausch mit der Ganztagskoordination und bekomme daher auch Rückmeldungen, was bei den Schülerinnen und Schülern gut ankommt und was nicht gut ankommen. Da findet ja der Kontakt zu den Schülern statt und das wird dann an uns weitergeleitet. Wir haben intern wöchentliche Meetings in der Zentralküche, in denen wir die Speisepläne besprechen und fließt das dann mit ein.

39 I: Werden die Kioskprodukte auch in der Zentralküche zubereitet?

40 B: Alles was am Kiosk verkauft wird, wird vor Ort produziert. Das hat damit zu tun, dass es frischer ist und unsere Zentralküche kann das nicht auch noch übernehmen, die ganzen Sachen zu übernehmen. Also die Brötchen belegen sie vor Ort und backen die laugenstangen auf und sowas.

41 I: Inwieweit wären Sie als Caterer flexibel, noch gesündere Produkte anzubieten?

42 B: Wenn man die Süßigkeiten und ungesünderen Sachen alle streichen würde, dann würde ein Standort an weiterführenden Schulen.. also die weiterführenden Schulen bringen uns ja auch mit dem Kiosk weiter. Wenn wir keinen Kiosk hätten, an dem wir diese Sachen nicht verkaufen dürften, sondern nur noch gesunde Sachen.. ich meine, es kommt ja auch an auf die Schüler an, wenn die das annehmen kann man das natürlich verkaufen, aber wenn die Schüler sagen, dass sie das nicht wollen, braucht man es auch nicht zu produzieren. Wenn es an einer Schule angenommen wird ist das ja super und da haben wir dann ja auch eine gewisse Vorbildfunktion, das auch an anderen Schulen zu versuchen. Aber sagen wir mal, wenn man nur auf das Mittagessen bestehen würde und keinen Kiosk führt, dann müssten tatsächlich sehr viele Schüler zum Mittagessen kommen, damit sich so ein Standort lohnt überhaupt rentiert. Wir verdienen auch an dem Kiosk Geld und das gleicht dann ein bisschen das Mittagessen aus. Wenn wir jetzt nur gesunde Sachen hätten, wüsste ich gar nicht, ob das so funktionieren würde. Ich weiß von anderen Schulen, dass es funktionieren kann. Da kommt dann auch mal ein Schwarzbrot gut an, das haben wir an dieser Schule auch mal versucht. Ein Schwarzbrot mit Käse, aber das hat keiner angenommen.

43 I: Können Sie zwischen den verschiedenen Schulen, die Sie betreuen, einen Unterschied dahingehend fest, in wie weit sich die Kinder auch für das Sortiment interessieren? Und kriegen Sie mit, ob das Thema Ernährung bei den Schülern im Unterricht thematisiert wird?

44 B: Ich weiß, dass an einer Schule auch mit den Kindern gekocht wird und die Lehrkraft auch viel mit den Kindern über sowas spricht, ob das bei den anderen Schulen auch thematisiert wird weiß ich gar nicht. Ich vermute, dass es eher aus dem Elternhaus mitgegeben wird, dass man sich gesünder ernähren sollte. Ich weiß aber nicht, ob an den Schulen Kurse angeboten werden, in denen das Thematisiert wird.

45 I: Haben Sie eine Idee, was die Schulen noch dazu beitragen könnten, das Verpflegungsangebot am Kiosk gesünder zu gestalten und die Kinder das auch annehmen?

46 B: Ja, ich finde es sollte mehr im Unterricht thematisiert werden und vielleicht auch einmal mal Filme dazu geschaut werden, dazu gibt es ja ganz viele gute Dokumentationen und vielleicht könnten die Lehrer das mal aufgreifen um mit den Schülern darüber zu sprechen. Viele Kinder heutzutage wissen gar nicht was eine Zucchini ist oder eine Auberginde, das kennen die gar nicht und das ist schon traurig wenn sie sowas nicht kennen oder einschätzen können wie gesund allgemein Gemüse ist.

Also ich brauche da nicht mit einem Gemüseauflauf ankommen, wenn sie das Gemüse nicht kennen, das da drin ist. Sowa muss auch von zu Hause weitergegeben werden, sowas kann nicht zu lasten der Caterer gehen. Wir kochen und wir geben es raus, aber wenn die Kinder es nicht essen, weil es Gemüse ist sind wir die Ersten auf die es zurück fällt. Aber es fängt schon bei der Erziehung zu Hause an.

47 I: Wurden Sie oder das Ausgabepersonal vor Ort schon mal zum Mittagessen oder Kiosk befragt? Vielleicht auch als eine Aktion aus dem Unterricht heraus?

48 B: Nein, also die Schüler kommen jetzt nicht dahin und fragen aber es gibt Feedbackbögen, die werden im Unterricht mit dem Lehrer ausgefüllt und an uns zurück gegeben. Aber, dass die Schüler es wirklich thematisiert haben und dahin gekommen sind und sich alles angeguckt haben, das gab es bis jetzt nicht. Aber wir werden natürlich darauf angesprochen, wenn das Essen nicht geschmeckt hat, bzw. das Ausgabepersonal vor Ort und das fragt auch nach. Da sind Kinder ja auch immer sehr ehrlich und sagen ob es ihnen geschmeckt hat oder nicht, das ist für uns auch ganz wichtig. Wir haben auch ein eigenes Feedbacksystem für unsere Mitarbeiterinnen, die melden uns dann wöchentlich zurück, was gut lief und was nicht und woran es gelegen hat. Dann gucken wir, wie es an den anderen Schulen ankam und wenn es überall nicht gut ankam dann streichen wir es vom Speiseplan.

49 I: Ich habe noch eine letzte Frage, Sie hatten die Lehrkräfte gerade schon angesprochen. Nehmen die Lehrkräfte auch regelmäßig am Mittagessen teil und kaufen etwas vom Kiosk?

50 B: Ja die Lehrer essen auch bei uns an den Schulen, das finde ich auch sehr wichtig, weil wenn die Schüler sehen, dass die Lehrer essen auch da, dann schmeckt das essen und dann probieren sie es vielleicht auch mal. Weil sie natürlich auch eine gewisse Vorbildfunktion haben und auch ein Indikator dafür, dass das Essen nicht so gut schmeckt. Wir haben auch immer einen Puffer für spontan Esser, die nichts bestellt haben oder Lehrer, Das ist dann aber fünfzig Cent teuer, weil wir nicht einkalkulieren können, ob es tatsächlich gekauft wird.

51 I: Gibt es unterschiedliche Preise für Schüler\*innen und Lehrkräfte?

52 B: Nein, haben wir noch nicht drüber nachgedacht. Ist aber ein guter Tipp. Ich weiß nicht, ob sich das lohnt. Es kommen ein paar Lehrer, die sich einen Kaffee kaufen, das ja oder auch mal ein belegtes Brötchen, so viele Lehrer sind das aber nicht. Schon eher als beim Mittagessen, da ist es ja auch so, dass die Lehrer auch den etwas teureren Preis zahlen.

53 I: Das war schon meine letzte Frage, gibt es an dieser Stelle noch etwas, das Sie ergänzen möchten? B: Nein, eigentlich nicht. Vielen Dank für das Gespräch.

54 I: Ich habe zu danken!

55 \*\*\*

## Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere hiermit, dass die vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbstständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Oberhausen, 24.02.2022

\_\_\_\_\_  
Lena Guthke