



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Fakultät Life Sciences

Schulfrühstück - Analyse der Frühstückssituation und der
Lebensmittelauswahl von Schüler*innen an einer Hamburger Grundschule

Bachelorarbeit

im Studiengang

Ökotrophologie

vorgelegt von

Sarah Praeger

Matrikelnummer: XXXXXXXXXX

Hamburg

am 11. Dezember 2025

Erstgutachterin: Prof. Dr. Annegret Flothow (HAW Hamburg)

Zweitgutachterin: Prof. Dr. Birgit Peters (HAW Hamburg)

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	IV
Tabellenverzeichnis.....	IV
Abkürzungsverzeichnis.....	V
Zusammenfassung.....	1
Abstract.....	2
1. Einleitung.....	3
2. Theoretischer Hintergrund.....	4
2.1 Definitionen.....	4
2.1.1 Definition des Schulfrühstücks.....	4
2.1.2 Definition der Frühstückssituation.....	4
2.1.3 Definition der Optimalen Mischkost.....	4
2.2 Bedeutung des Schulfrühstücks.....	5
2.3 Aktueller Forschungsstand in Deutschland.....	5
2.3.1 Frühstückssituation von Schulkindern in Deutschland.....	5
2.3.2 Grundlegende Ernährungssituation von Kindern in Deutschland.....	5
2.4 Gegebenheiten in der Schule.....	7
2.5 Fragestellung.....	8
3. Methode.....	9
3.1 Interview mit der stellvertretenden Schulleitung.....	9
3.1.1 Stichprobe des Interviews.....	10
3.1.2 Messinstrument des Interviews.....	10
3.1.3 Durchführung des Interviews.....	10
3.1.4 Auswertung des Interviews.....	11
3.2 Umfrage mit den Lehrkräften und Pädagog*innen.....	12
3.2.1 Stichprobe der Umfrage.....	12
3.2.2 Messinstrument der Umfrage.....	12
3.2.3 Durchführung der Umfrage.....	13
3.2.4 Auswertung der Umfrage.....	13
3.3 Fotoanalyse der Schulfrühstücke.....	15
3.3.1 Stichprobe der Fotoanalyse.....	15
3.3.2 Messinstrument der Fotoanalyse.....	15
3.3.3 Durchführung der Fotoanalyse.....	16

3.3.4 Auswertung der Fotoanalyse.....	17
4. Ergebnisse	23
4.1 Interview.....	23
4.2 Umfrage.....	26
4.2.1 Geschlossene Fragen	26
4.2.2 Offene Fragen.....	32
4.3 Fotoanalyse	34
5. Diskussion	39
5.1 Ergebnisdiskussion	39
5.2 Methodendiskussion	41
6. Fazit und Handlungsempfehlungen	44
Literaturverzeichnis	46
Anhang	47
Anhangsverzeichnis	47
Eidesstattliche Erklärung.....	107

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Ablaufschema der qualitativen Inhaltsanalyse des Interviews (erstellt nach (Mayring, 2008, S. 54, 89)).....	11
Abbildung 2 Ablaufschema der qualitativen Inhaltsanalyse der offenen Fragen (erstellt nach (Mayring, 2008, S. 75)).....	14
Abbildung 3 Beispiel für die vergebenen Zettel.....	17
Abbildung 4 Ausschnitt aus der Fotoauswertung	17
Abbildung 5 Frage 6: Vorhandensein von Gemüse im Schulfrühstück der Schüler*innen.....	27
Abbildung 6 Frage 8: Vorhandensein von Brot im Schulfrühstück der Schüler*innen	28
Abbildung 7 Frage 10: Vorhandensein von Milch und Milchprodukten im Schulfrühstück der Schüler*innen.....	29
Abbildung 8 Frage 13: Vorhandensein von Süßigkeiten im Schulfrühstück der Schüler*innen.....	30
Abbildung 9 Frage 23: Gibt es Kinder, welche hungrig wirken?.....	32
Abbildung 10 Klassenstufe 1: Auswertung der qualitativen Lebensmittelauswahl	34
Abbildung 11 Klassenstufe 3: Auswertung der qualitativen Lebensmittelauswahl	35
Abbildung 12 Klassenstufe 4: Auswertung der quantitativen Lebensmittelauswahl.....	36
Abbildung 13 IVK: Auswertung der quantitativen Lebensmittelauswahl	37
Abbildung 14 Gesamtauswertung der qualitativen Lebensmittelauswahl	37
Abbildung 15 Gesamtauswertung der quantitativen Lebensmittelauswahl	38

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Empfehlung der Verzehrsmengen nach der OMK.....	6
Tabelle 2 Bewertungskriterien der Lebensmittel qualitativ.....	18
Tabelle 3 Bewertungskriterien Getränke qualitativ	19
Tabelle 4 Auswertungskriterien qualitative Bewertung	20
Tabelle 5 Bewertungsmatrix Lebensmittel quantitativ	20
Tabelle 6 Bewertungskriterien 1. Frühstück quantitativ	21
Tabelle 7 Auswertungskriterien quantitative Bewertung.....	22
Tabelle 8 Kategorieneinteilung der Inhaltsanalyse des Interviews.....	23

Abkürzungsverzeichnis

EsKiMo	Ernährungsstudie als KiGGS-Modul
FKE	Forschungsdepartment Kinderernährung
HBSC	health behaviour in school aged children
IVK	Internationale Vorbereitungsklasse
LM	Lebensmittel
n	Stichprobengröße
OMK	Optimierte Mischkost
P	Punkte
Port.	Portion

Zusammenfassung

Eine regelmäßige Mahlzeitenstruktur und eine gesunde Ernährung sind sehr bedeutend für die Konzentration und Entwicklung von Kindern. Das Schulfrühstück ist, als Zwischenmahlzeit am Vormittag, ein wichtiger Teil davon und stellt sicher, dass die Kinder mit ausreichend Energie und Nährstoffen versorgt sind. Studien ergaben, dass viele Kinder nicht täglich vor der Schule frühstücken. Somit ist das Schulfrühstück von großer Bedeutung und es stellt sich die Frage wie es im Schulalltag der Kinder gestaltet ist.

In dieser Arbeit werden daher die Frühstückssituation und die Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks an einer Hamburger Grundschule untersucht. Hierfür wurden ein Interview mit der stellvertretenden Schulleitung, eine Umfrage mit Lehrkräften und Pädagog*innen und eine Fotoanalyse des Schulfrühstücks einiger Schulklassen durchgeführt und ausgewertet.

Bei der Auswertung der Daten kam bezüglich der Lebensmittelauswahl heraus, dass bei dem überwiegenden Teil der Schulfrühstücke ein Optimierungsbedarf besteht. Die internationale Vorbereitungsklasse hat einen besonders hohen Bedarf an Optimierung. In Bezug auf die Frühstückssituation ergaben die Ergebnisse eine regelmäßige Mahlzeitenstruktur und einen festen Ort für das Schulfrühstück. Bezüglich der Ernährungsbildung werden seitens des Großteils der befragten Personen keine Verbesserungsmöglichkeiten gesehen. Es ist zu beachten, dass die Ergebnisse des Interviews und der Umfrage einer subjektiven Meinung entsprechen. Bei der Fotoanalyse ist die Einschätzung der Portionsgrößen kritisch zu hinterfragen.

Den Ergebnissen nach zu urteilen, wäre es für die Schule hilfreich Ernährungsbildung im Bereich der gesunden Frühstücksgestaltung als Maßnahme einzuführen. Um weitere Ergebnisse zu sammeln und die Ergebnisse vergleichbar zu machen, wäre es sinnvoll diese Methoden in zeitlichen Abständen zu wiederholen oder für einen Gesamtüberblick, zusätzlich die Mittagsverpflegung zu betrachten.

Abstract

A consistent meal schedule and a healthy diet are very important for a child's concentration and development. School breakfast, as a mid-morning snack, is an important part of this and ensures that children have sufficient energy and nutrients. Studies have shown that many children do not eat breakfast before school every day, so it is vital to analyse the in-school breakfast habits of these children.

This study therefore examines the breakfast settings and food selection at a primary school in Hamburg. It is based on an interview with the assistant director, a survey of teachers and educators, and a photo analysis of the school breakfasts.

The evaluation of the data showed room for optimization in many school breakfasts, particularly the international preparatory class. Regarding the breakfast situation, the results showed a regular meal structure and a fixed location for school breakfast. Many of the respondents did not see any room for improvement in terms of nutrition education. It should be noted that the results of the interview and survey reflect subjective opinions. When analysing the photos, the assessment of portion sizes must be critically questioned.

Judging by the results, it would be helpful for the school to introduce nutrition education on healthy breakfast options. It would be useful to repeat these methods regularly or to evaluate the schools Lunch for a general overview of the food these children get during the school day.

1. Einleitung

Eine regelmäßige Mahlzeitenstruktur und eine gesunde ausgewogene Ernährung sind bedeutend für die Konzentration und Entwicklung von Kindern und Jugendlichen (Mensink, et al., 2020, S. 9). Laut der Optimierten Mischkost sollte eine regelmäßige Zufuhr von ausreichend Energie und Nährstoffen sichergestellt sein, da dies unter anderem wichtig ist, um eine absinkende Leistungskurve und Heißhunger zu verhindern. Hierbei sind besonders die Zwischenmahlzeiten zwischen den drei Hauptmahlzeiten von Bedeutung. (Kersting, 2019, S. 10) Zudem trägt die regelmäßige, gesunde Ernährung zur Entwicklung von Essgewohnheiten der Kinder bei (Mensink, et al., 2020, S. 9). Auch die Auswahl der Getränke spielt bei diesen Faktoren eine Rolle, da Wasser für den Körper sehr wichtig ist und andere Getränke, wie Limonaden, nicht zum Stillen des Durstes beitragen (Kersting, 2019, S. 13).

Laut einer Studie des health behaviour in school-aged children-Studienverbundes (HBSC) frühstückt nur ca. die Hälfte der Kinder und Jugendlichen an Schultagen täglich. Folglich kommen die anderen 50% der Schüler*innen ohne Frühstück zur Schule (Schierl & Richter, 2024). Da Kinder heutzutage immer mehr Zeit in der Schule bzw. Ganztagschule, verbringen, gewinnt die Verpflegung in der Schule immer mehr an Bedeutung. Dies zeigt eine Studie des Deutschen Kinderhilfswerks. In dieser geben Eltern an, dass insgesamt 66 % der Kinder regelmäßig auswärts, also zum Beispiel im Hort, in der Kita oder in der Schule essen und aufgrund dessen kein gemeinsames Essen zu Hause stattfindet (Hoffmann, Mettner, & Cramm, 2020, S. 13).

Nun stellt sich aufgrund dieser Erkenntnisse die Frage, wie die Schulverpflegung der Kinder aussieht und wie gesundheitsförderlich sie ist. Es wird ein besonderes Augenmerk auf das Schulfrühstück gelegt, da dieses die Lücke zwischen dem Frühstück zu Hause und dem Mittagessen in der Mensa schließen sollte. Daher werden in dieser Arbeit drei Methoden angewandt, um einen Einblick in die Verpflegungssituation aus Sicht der stellvertretenden Schulleitung, der Lehrkräfte und Pädagog*innen und der Schüler*innen einer Hamburger Grundschule zu bekommen.

2. Theoretischer Hintergrund

2.1 Definitionen

2.1.1 Definition des Schulfrühstücks

Das Schulfrühstück, auch zweites Frühstück genannt, beschreibt eine Zwischenmahlzeit, welche unter der Woche üblicherweise während der Schulzeit gegessen wird. Dies sollte zwischen dem Frühstück und dem Mittagessen stattfinden. Es ist eine der insgesamt fünf empfohlenen Mahlzeiten für Kinder. Diese beinhalten drei Hauptmahlzeiten, morgens, mittags und abends und zwei kleinere Zwischenmahlzeiten, optimalerweise am Vormittag und Nachmittag. (Kersting, 2019, S. 11)

Die erste Zwischenmahlzeit sollte, laut dem Konzept der Optimierten Mischkost, die Komponenten Obst, Gemüserohkost und Brot beinhalten. Milch und Milchprodukte können ebenfalls Teil dieser Zwischenmahlzeit sein, sofern sie nicht ausreichend in den anderen vier Mahlzeiten vorhanden sind. Lebensmittel wie Süßigkeiten, Gebäck oder Knabberartikel sollten in sehr geringen Mengen und nicht jeden Tag verzehrt werden. Als Getränk zu dem Schulfrühstück, sowie zu allen anderen Mahlzeiten, eignen sich besonders Wasser, Kräutertee sowie ungesüßter Früchtetee. (Kersting, 2019, S. 11)

2.1.2 Definition der Frühstückssituation

Im Rahmen dieser Arbeit stellt die Frühstückssituation der Schüler*innen einen zentralen Aspekt dar. Diese beschreibt im Folgenden die Begebenheiten des Frühstücks in der Schule. Sie umfasst die Räumlichkeiten sowie die Uhrzeit des Schulfrühstücks. Zudem geht es hierbei um die Regeln, welche bezüglich des Frühstücks an dieser Schule einzuhalten sind. Auch Programme oder Projekte, die die Schule durchführt und in Zusammenhang mit dem Frühstück der Schüler*innen stehen, gehören zur Frühstückssituation der Schüler*innen dazu. Beispiele dafür wären Obstkörbe in den Klassen oder ein Schulkiosk.

2.1.3 Definition der Optimierten Mischkost

Der Begriff „Optimierte Mischkost“ beschreibt Empfehlungen für die gesunde Ernährung von sowohl Kindern als auch Jugendlichen. Das Konzept wurde zu Beginn der 1990er Jahre von dem Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund entworfen, welches jetzt den Namen Forschungsdepartment Kinderernährung Bochum (FKE) trägt. Es vereint die wissenschaftlich basierte gesundheitsförderliche Ernährung für Kinder und Jugendliche mit Kriterien wie den üblichen Essgewohnheiten, welche in Deutschland herrschen. Die Optimierte Mischkost wird regelmäßig an den aktuellen Stand der Wissenschaft angepasst. Grundlegend werden Lebensmittel bei der Optimierten Mischkost in die drei Kategorien „reichlich“, „mäßig“ und „sparsam“ eingeteilt. Sie adressieren die Mengen

und die Häufigkeit des Verzehrs der jeweiligen Lebensmittel. Zudem beinhaltet es Orientierungswerte für die Verzehrsmengen dieser Lebensmittel auch als Gewichtsangaben. Die Optimierte Mischkost bietet somit einen Rahmen für die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Zusätzlich enthalten sind exemplarische Speisepläne. (Kersting, 2019, S. 5-8)

2.2 Bedeutung des Schulfrühstücks

Besonders für Kinder ist, der EsKiMo-Studie nach zu urteilen, eine gesundheitsförderliche und ausgewogene Ernährung maßgeblich. Sie bildet eine Grundlage für die gesunde Entwicklung der Kinder vor allem, während sie sich in der Wachstumsphase befinden. (Mensink, et al., 2020, S. 9) Laut der DGE ist wichtig darauf zu achten, dass sowohl der entsprechende Energiebedarf als auch die Versorgung mit Nährstoffen sichergestellt sind, da diese die geistige und auch die körperliche Entwicklung der Kinder beeinflussen können. Zudem trägt die ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung dazu bei, ernährungsmitbedingte Krankheiten, wie Adipositas oder Diabetes-Typ 2, vorzubeugen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), 2023, S. 9). Auch Essgewohnheiten und Vorlieben für bestimmte Lebensmittel können in dieser Lebensphase geprägt und häufig ein Leben lang beibehalten werden (Mensink, et al., 2020, S. 9). Sowohl die Familie der Kinder als auch die Frühstücks- bzw. Essenssituation in der Schule spielen somit der Entwicklung von Essgewohnheiten eine grundlegende Rolle (Schierl & Richter, 2024).

2.3 Aktueller Forschungsstand in Deutschland

2.3.1 Frühstückssituation von Schulkindern in Deutschland

Die Studie „Health Behaviour in School-aged Children 2022“ des HBSC-Studienverbund Deutschland fand heraus, dass 37 % der genderdiversen Kinder und Jugendlichen, über 40 % der Mädchen und etwas über 50 % der Jungen täglich am Morgen vor der Schule frühstücken. Im Umkehrschluss bedeutet dieses Ergebnis, dass mehr als die Hälfte der Kinder kein tägliches Frühstück vor der Schule zu sich nimmt. Auch wurde festgestellt, dass mit steigendem Alter immer weniger Kinder und Jugendliche täglich vor der Schule frühstücken. (Schierl & Richter, 2024)

Eine Studie der Robert Bosch Stiftung aus dem Jahr 2023 zeigt, dass 30 % der befragten Lehrkräfte angaben, dass Schüler*innen immer häufiger ohne ein Frühstück zur Schule kommen. Dies ist laut der Studie häufig auf die finanzielle Lage des Elternhauses zurückzuführen und somit an Schulen in sozial schwierigen Lagen besonders noch ausgeprägter. (Robert Bosch Stiftung GmbH, 2023, S. 14)

2.3.2 Grundlegende Ernährungssituation von Kindern in Deutschland

Im Rahmen der Kinder- und Jugendstudie „EsKiMo II“ des Robert Koch Instituts wurde unter anderem der Lebensmittelverzehr von Kindern und Jugendlichen der unterschiedlichen Lebensmittelgruppen analysiert und anhand der Empfehlungen der Optimierten Mischkost (OMK) beurteilt

(Mensink, et al., 2020, S. 29). Die OMK gibt, wie unter 2.1.3 erwähnt, in ihren Empfehlungen Orientierungswerte für Verzehrsmengen an (Kersting, 2019, S. 8). Die Tabelle 1 ist ein Auszug aus den Empfehlungen der OMK. Sie zeigt die relevanten Altersspannen und die dazugehörigen Empfehlungen. Diese drei Altersspannen sind relevant, da die Empfehlungen der in der EsKiMo-Studie eine Gruppe von sechs- bis elfjährigen Kindern untersucht wurde (Mensink, et al., 2020, S. 16).

Tabelle 1 Empfehlung der Verzehrsmengen nach der OMK

Lebensmittelgruppe	Einheit	Empfohlene Verzehrsmengen der Altersgruppen (in Jahren)		
		4-6	7-9	10-12
Gemüse/ Rohkost	g /Tag	230	270	300
Obst	g /Tag	210	250	280
Brot/ Getreide (flocken)	g /Tag	130	160	180
Kartoffeln/ Nudeln/ Reis	g /Tag	120	140	160
Milch/ -produkte	g /Tag	350	420	470
Fleisch/ Wurst	g /Tag	35	40	50
Geduldete Lebensmittel (max.)	kcal/ Tag	135	160	180
Getränke	ml/ Tag	750	850	950

(modifiziert nach: (Kersting, 2019, S. 8))

Die Empfehlungen für den Konsum von Gemüse und Gemüserohkost sowie Obst sind in der OMK getrennt dargestellt (siehe Tabelle 1) (Kersting, 2019, S. 8). Die EsKiMo-Studie fasst diese beiden Kategorien zu der Lebensmittelgruppe des Obst- und Gemüsekonsums zusammen. Bei den sechs- bis elfjährigen Kinder liegt der Obst- und Gemüsekonsum, laut der EsKiMo-Studie, bei vielen Kindern unter der Empfehlung. Die Mehrheit der teilnehmenden Kinder erreicht nicht die Hälfte der empfohlenen Mengen. Sie wird in dieser Lebensmittelgruppe von ausschließlich einem Prozent der Mädchen und zwei Prozent der Jungen erreicht. (Mensink, et al., 2020, S. 44)

Ähnlich wie bei den eben genannten Kategorien ist in der Tabelle 1 zu sehen, dass die OMK, die in der EsKiMo-Studie beschriebenen Kohlenhydrate, in zwei Lebensmittelgruppen aufteilt, zum einen in Brot und Getreide (-flocken) und zum anderen in Kartoffeln, Nudeln und Reis (Kersting, 2019, S. 8). Zwischen 50 % und 100 % der empfohlenen Mengen der Kohlenhydrate werden von der überwiegenden Anzahl der Kinder und Jugendlichen erreicht (Mensink, et al., 2020, S. 45).

In Bezug auf die Lebensmittelgruppe der Milch und Milchprodukte erreichen nur wenige der sechs- bis elfjährigen Kinder die empfohlene Menge. Ca. 50 % Kinder erreichen weniger als die Hälfte dieses Wertes. Nur elf Prozent der Mädchen und 18 % der Jungen erfüllen die in Tabelle 1 genannten Mengen. (Mensink, et al., 2020, S. 46)

Bei der Lebensmittelgruppe von Fleisch und Wurst ist die empfohlene Menge deutlich geringer als bei den anderen Lebensmitteln (siehe Tabelle 1). Der Verzehr von Fleisch und Wurstwaren liegt im Gegensatz zu den bisher genannten Lebensmitteln bei vielen Kindern über den Empfehlungen der OMK. Dies ist besonders auffällig bei den Jungen, von denen mehr als die Hälfte das 1,5-fache der

empfohlenen Menge verzehren. Bei den Mädchen hingegen konsumieren 34 % der Kinder weniger als die Empfehlung angibt. (Mensink, et al., 2020, S. 47)

Geduldete Lebensmittel, zu denen zum Beispiel Süßigkeiten, Gebäck und Knabberartikel gezählt werden, sind in vielen Fällen sehr beliebt bei den Kindern. Diese Lebensmittel werden als sparsam zu verwendenden eingeteilt und dürfen maximal zehn Prozent der Gesamtenergie, welche am Tag verbraucht wird, ausmachen. Aufgrund dessen wird die Empfehlung der OMK hierbei in kcal/ Tag angegeben. (Kersting, 2019, S. 8, 22) 80 % der Mädchen und 83 % der Jungen in der Altersspanne von sechs bis elf Jahren verzehren das 1,5-fache der Empfehlung oder sogar mehr. Nur ein sehr geringer Anteil von sieben Prozent der teilnehmenden Kinder konsumieren weniger als die genannte Empfehlung. (Mensink, et al., 2020, S. 50)

Das überwiegend verzehrte Getränk der sechs- bis elfjährigen Kinder ist Wasser, direkt gefolgt von Säften mit einer Häufigkeit von 14 %. Dennoch trinken 49 % der Mädchen und 33 % der Jungen weniger als in der Empfehlung der Flüssigkeitszufuhr angegeben. Softgetränke und andere gesüßte Getränke werden weniger konsumiert, als bei der letzten Untersuchungswelle dieser Studie. dennoch ist ihr Anteil immer noch als zu hoch einzuschätzen. (Mensink, et al., 2020, S. 9, 39)

2.4 Gegebenheiten in der Schule

Die Schule, an der im Rahmen dieser Bachelorarbeit die drei Analysen durchgeführt wurden, ist eine Ganztagsgrundschule. Sie liegt im Bezirk Hamburg-Mitte im Bundesland Hamburg. An dieser Schule gibt es sowohl eine Vorschule als auch die erste bis vierte Klassenstufe, eine Basisklasse und eine internationale Vorbereitungsklasse (IVK). Die Basisklasse und die IVK sind Schulklassen für zugewanderte Kinder mit wenig bis keinen Deutschkenntnissen. Da diese Kinder aufgrund der Sprachbarriere häufig Probleme haben dem regulären Unterricht zu folgen, haben sie hier die Möglichkeit die Sprache zu lernen und sich an das neue Umfeld zu gewöhnen. (Anonym, 2025¹)

Die Schüler dieser Schule stammen aus insgesamt 22 verschiedenen Nationen. Die Schule hat die KESS-Einstufung drei. (siehe Anhang B (B1, B5) Die KESS-Einstufung ist ein Sozialindex, den jede Hamburger Schule zugeteilt bekommt. Die Einstufung erfolgt anhand von sechs Stufen. Die Einstufung soll die gerechte Verteilung von finanziellen Mitteln sicherstellen. So bekommen Schulen mit einer geringen Einstufung andere Mittel zugeteilt als Schulen mit einer hohen Einstufung. Dies soll die Chancengleichheit der Schüler*innen fördern. (Brandt, 2025)

¹ Diese Quelle kann nicht angegeben werden, da die untersuchte Schule anonym bleiben möchte.

2.5 Fragestellung

Die Relevanz des Themas des Schulfrühstücks von Schüler*innen wird, mit Blick auf den aktuellen Forschungsstand und die Empfehlungen der Optimierten Mischkost besonders deutlich. Die HBSC-Studie bezieht sich, bezüglich des Themas Schulfrühstück, überwiegend auf weiterführende Schulen (Schierl & Richter, 2024). Die EsKiMo-Studie beleuchtet das allgemeine Essverhalten der Kinder (Mensink, et al., 2020, S. 12) und die Robert-Bosch-Stiftung beschäftigt sich überwiegend mit der Sicht der Lehrkräfte (Robert Bosch Stiftung GmbH, 2023, S. 3). Hingegen beschäftigt sich diese Arbeit mit dem Schulfrühstück und der Frühstückssituation von Schüler*innen an einer Hamburger Grundschule. Hierfür werden diese Aspekte aus der Sichtweise der Lehrkräfte und Pädagogen und der stellvertretenden Schulleitung beleuchtet. Zusätzlich werden die Schulfrühstücke der Schüler*innen mittels einer Fotoanalyse mit einbezogen. Dieses Vorgehen ermöglicht, im Vergleich zu den genannten Studien, eine individuelle Betrachtung der Verpflegungssituation der zu untersuchenden Schule. Somit könnten mögliche Maßnahmen zielgerichteter eingesetzt und nicht nur allgemein formuliert werden.

Es ergeben sich, in Bezug auf das Schulfrühstück und die Frühstückssituation der Schüler*innen, aufgrund der verschiedenen Betrachtungsweisen unterschiedliche Fragen. Diese Fragen sind in die zwei Themengebiete der Gestaltung der Frühstückssituation und der Gesundheitsförderlichkeit des Schulfrühstücks der Schüler*innen zu unterteilen.

1. Gestaltung der Frühstückssituation

- In welcher Umgebung und zu welcher Zeit nehmen die Kinder ihr Schulfrühstück zu sich?
- Haben die Kinder die Möglichkeit Essen zu erwerben und wie wird damit umgegangen, wenn ein Kind kein Essen mitbringt?
- Welche Maßnahmen der Ernährungsbildung werden getroffen, um die Frühstückssituation der Schüler*innen zu verbessern?
- Gibt es aus Sicht der Lehrkräfte und Pädagog*innen Möglichkeiten der Verbesserung?

2. Gesundheitsförderlichkeit des Schulfrühstücks

- Wie optimal ist die qualitative Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks der Schüler*innen verglichen mit den Empfehlungen der Optimierten Mischkost?
- Wie optimal ist die quantitative Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks der Schüler*innen, verglichen mit den Empfehlungen der Optimierten Mischkost?
- Wie äußert sich die Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks der Schüler*innen aus Sicht der Lehrkräfte und Pädagog*innen?
- Gibt es aus Sicht der Lehrkräfte und Pädagog*innen Möglichkeiten zur Verbesserung?

3. Methode

Um die gerade formulierten Forschungsfragen zu bearbeiten, wurden drei unterschiedliche Methoden angewandt. Diese ermöglichen es, das Thema aus verschiedenen Sichtweisen zu betrachten und somit einen besseren Einblick in die Thematik und die Begebenheiten an der ausgewählten Schule zu bekommen. Die Methoden wurden alle an derselben Grundschule in Hamburg durchgeführt.

Es erfolgte ein Interview mit der stellvertretenden Schulleitung. Hierdurch sollen Antworten auf die Forschungsfragen zur Verpflegungssituation, wie die Frage nach der Umgebung und der Zeit in welcher die Schüler*innen ihr Schulfrühstück zu sich nehmen und dem Umgang mit der Situation, in der Schüler*innen kein Essen mitbringen, gesammelt werden. Zusätzlich soll diese Methode der Erarbeitung der Frage dienen, welche Maßnahmen der Ernährungsbildung zum Zeitpunkt der Analyse getroffen werden, um die Frühstückssituation der Schüler*innen zu verbessern.

Des Weiteren wurde eine Umfrage mit Lehrkräften und Pädagog*innen durchgeführt, die an der Schule zum Zeitpunkt der Umfrage tätig waren. Mit dieser Methode sollen aus dem Themenfeld der Frühstückssituation drei Forschungsfragen bearbeitet werden. Zum einen sollen auch hier Antworten auf die Frage der Umgebung und Zeit des Schulfrühstücks, sowie dem Umgang mit der Situation in der ein Kind kein Schulfrühstück mitgebracht hat, eingeholt werden. Zum anderen soll die Umfrage der Beantwortung der Frage dienen, ob es aus Sicht der Lehrkräfte und Pädagog*innen Möglichkeiten der Verbesserung gibt. Eine weitere Frage, die aus dem Themenfeld der Gesundheitsförderlichkeit des Schulfrühstücks beantwortet werden sollen, ist die Zusammensetzung der Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks der Schüler*innen aus Sicht der Lehrkräfte und Pädagog*innen. Auch die Frage nach Möglichkeiten der Verbesserung bezüglich der Gesundheitsförderlichkeit des Schulfrühstücks aus Sicht der Lehrkräfte und Pädagog*innen wird hiermit bearbeitet.

Die dritte Methode ist eine Analyse des Schulfrühstücks der Schüler*innen anhand von Fotos. Sie soll bei der Bearbeitung der Fragen nach der qualitativen und quantitativen Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks und wie diese verglichen mit der Empfehlung Konzepts der Optimierten Mischkost zu beurteilen sind, helfen.

3.1 Interview mit der stellvertretenden Schulleitung

Die erste der ausgewählten Methoden ist ein Interview, welches mit der stellvertretenden Schulleitung geführt wird. Dies dient einem Gesamtüberblick über die Begebenheiten. So kann es Aufschluss über grundlegende Informationen der Regeln und Abläufe an der untersuchten Schule geben. Des Weiteren ermöglicht das Interview einen Vergleich mit den Ergebnissen der Umfrage. So können Rückschlüsse beispielsweise auf die Kommunikation und Umsetzung verschiedener Themen geschlossen werden. Auch hilft es bei der späteren Einschätzung der fotografierten Schulfrühstücke.

3.1.1 Stichprobe des Interviews

Für das leitfadengestützte Interview wurde die stellvertretende Schulleitung ausgewählt. Sie ist an der untersuchten Schule als Lehrkraft tätig und organisiert die Verpflegung der Schüler*innen wie das Mittagessen in der Mensa, Wasserspender und weitere Angebote, welche sich mit dem Thema der Versorgung und Ernährung befassen (Anonym, 2025²). Aufgrund ihres Aufgabengebiets wurde sie als die interviewte Person ausgewählt. Durch den guten Überblick über die organisatorischen Abläufe und Strukturen, welche an der Schule von Bedeutung sind, konnte diese Person einen Einblick in die Hintergründe bestimmter Regeln und Maßnahmen geben.

3.1.2 Messinstrument des Interviews

Das leitfadengestützte Interview mit der stellvertretenden Schulleitung wurde in Präsenz durchgeführt. Der Leitfaden beinhaltet 22 Fragen, welche in vier Themenbereiche eingeteilt sind (siehe Anhang A). Teil des Interviews waren eine Frage zur Beschreibung der Schule, drei Fragen zur Beschreibung der Schüler*innen, elf Fragen zur Verpflegungssituation an der Schule und sieben Fragen zu den Maßnahmen im Bereich Ernährung. Der Leitfaden beinhaltet sowohl offene als auch geschlossene Fragen. Um Missverständnisse der Fragen bestmöglich zu verhindern, sind im Leitfaden Fachbegriffe, welche für das Verständnis der Fragen von Bedeutung sind, ausführlich erklärt. Beispielsweise wurde der Fachbegriff der Mangelversorgung erklärt (siehe Anhang A). Außerdem kam es während des Interviews zu weiteren Fragen, die nicht in dem Leitfaden standen. Sie dienten dazu, die angesprochenen Themen zu vertiefen oder genauere Informationen zu den vorbereiteten Fragen zu erhalten.

3.1.3 Durchführung des Interviews

Um das Interview mit der stellvertretenden Schulleitung durchführen zu können, musste zuerst ein Leitfaden erstellt werden. Hierfür wurde der Fragenkatalog mit 22 Fragen entwickelt. Diese wurden in vier Themengebiete unterteilt. Es folgte das Einfügen von gegebenenfalls notwendigen Worterklärungen und genaueren Ausführungen der Fragestellungen, um Missverständnissen vorzubeugen, die den Ablauf der Interviews hätten stören können.

Nachdem der Leitfaden fertiggestellt war, folgte die Terminabsprache mit der Schule, beziehungsweise mit der stellvertretenden Schulleitung als interviewte Person. Das Interview fand am 01.07.2025 um 12:30 Uhr vor Ort im Büro statt. Es waren ausschließlich die Interviewerin und die interviewte Person anwesend. Nach einer kurzen Begrüßung bedankte sich die Interviewerin für die Möglichkeit der Durchführung des Interviews. Anschließend wurde geklärt, ob das Gespräch aufgezeichnet und für diese Bachelorarbeit verwendet werden darf. Diesem stimmte die stellvertretende

² Diese Quelle kann nicht angegeben werden, da die untersuchte Schule anonym bleiben möchte.

Schulleitung zu. Mit dem Start der Aufnahme begann das Interview und die Fragen aus dem Leitfaden wurden nacheinander gestellt. Um zusätzliche oder genauere Informationen über ein Thema zu bekommen, wurden in einigen Fällen zusätzliche Fragen gestellt, welche nicht Teil des Leitfadens waren. Wenn nötig wurden, seitens der Interviewerin genauere Erklärungen zu missverstandenen Fragen gegeben. Nach der Antwort auf die letzte Frage wurde die Aufnahme gestoppt. Es folgte ein erneutes Bedanken für die Durchführung des Interviews, das Speichern des aufgenommenen Audiomaterials und die Verabschiedung.

3.1.4 Auswertung des Interviews

Die Auswertung des leitfadengestützten Interviews wird anhand der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (Mayring, 2008) durchgeführt. Bevor jedoch mit der Analyse begonnen wird, wurde ein Transkript des Audiomaterials des Interviews angefertigt (siehe Anhang B). Hierbei wird der genaue Wortlaut beider Personen notiert. Der Ablauf der anschließenden qualitativen Inhaltsanalyse ist in Abbildung 1 zu sehen.



Abbildung 1 Ablaufschema der qualitativen Inhaltsanalyse des Interviews (erstellt nach (Mayring, 2008, S. 54, 89))

Das Material für diese Analyse stellt das angefertigte Transkript des Interviews, also die Antworten der stellvertretenden Schulleitung dar. Die Analyse bezieht sich auf den Inhalt der Antworten. Als Analyseeinheiten werden die einzelnen Antworten der interviewten Person auf je eine Frage gewertet. Anschließend erfolgt die Festlegung der inhaltlichen Hauptkriterien. Diese entsprechen den Kategorien, welche bereits für die Strukturierung des Leitfadens verwendet wurden. Um die von der stellvertretenden Schulleitung zusätzlich angesprochenen Themen zu berücksichtigen, wird die induktive Kategorienbildung durchgeführt. Dafür wird das Transkript gesichtet und neue Kategorien

aus dem Transkript herausgebildet. Im Rahmen der Auswertung des Interviews werden folgende Kategorien erstellt: grundlegende Informationen über die Schule, Verpflegungssituation an der Schule sowie die Maßnahmen zur Gesundheitsförderlichkeit und Ernährungsbildung und die Stärken und Schwächen der Verpflegung an der Schule.

Nachdem die Kategorien feststehen, erfolgt ein Materialdurchgang sowie die Codierung. Hierbei werden alle Analyseeinheiten, also die Antworten, den passenden Kategorien zugeordnet. Es ist möglich, dass eine Antwort in mehreren Kategorien eingetragen wird, sofern sie für beide Themenfelder Bedeutung hat. Es entsteht eine Übersicht über die Aussagen der stellvertretenden Schulleitung zu den für die Forschungsfragen relevanten Themen. Da das Transkript der gesprochenen Antworten an einigen Stellen unübersichtlich ist, wird eine Paraphrasierung der Analyseeinheiten durchgeführt. Hierbei wird der Inhalt der Analyseeinheiten in kurzen prägnanten Worten wiedergegeben. Aus dieser Übersicht können dann die Ergebnisse des Interviews abgeleitet und interpretiert werden.

3.2 Umfrage mit den Lehrkräften und Pädagog*innen

Als eine weitere Methode wurde eine Umfrage mit den Lehrkräften und Pädagog*innen ausgewählt, da diese täglich die Kinder bei ihren Mahlzeiten beaufsichtigen und begleiten. Aufgrund dessen lässt sich einen guten Überblick über das Essverhalten der von den Lehrkräften und Pädagog*innen betreuten Kindern vermuten. Daher sollten sie im Rahmen der Umfrage das Essverhalten der Schüler*innen beurteilen können.

3.2.1 Stichprobe der Umfrage

Für die Umfrage an der untersuchten Hamburger Grundschule wurden als Stichprobe die an der Schule tätigen Lehrkräfte und Pädagog*innen herangezogen. Insgesamt arbeiteten an der Schule zum Zeitpunkt der Umfrage 51 Lehrkräfte und Pädagog*innen (Anonym, 2025³). Die Umfrage haben 18 der 51 möglichen Teilnehmer ausgefüllt. Die Stichprobengröße für diese Umfrage beträgt somit $n=18$. Als Stichprobe für die Umfrage wurden die Lehrkräfte und Pädagog*innen ausgewählt, da diese Personen wie bereits erwähnt, einen guten Überblick über das Verhalten und Essverhalten der Schüler*innen haben sollten.

3.2.2 Messinstrument der Umfrage

Für diese Analyse dient eine Onlineumfrage als Messinstrument. Sie ist anonym und besteht aus einem Fragebogen mit insgesamt 24 Fragen (siehe Anhang D). Die Umfrage enthält 17 Fragen, welche durch eine Einzelauswahl zu beantworten sind. Zudem sind sechs offene Fragen und eine Frage, welche sowohl die Einzelauswahlmöglichkeit als auch die Möglichkeit einer Texteingabe beinhaltet, Teil der Umfrage. Die Fragen sind in vier Kategorien eingeteilt. Die ersten drei Fragen sind

³ Diese Quelle kann nicht angegeben werden, da die untersuchte Schule anonym bleiben möchte.

allgemeine Fragen. Sie geben generelle Informationen über die Schule. Die nächsten zwei Fragen betrachten das Thema der Essens- und Getränkemitnahme der Schüler*innen. Elf weitere Fragen beziehen sich auf Lebensmittel, bzw. Lebensmittelgruppen, welche im Schulfrühstück der Kinder zu finden sind. Die letzten acht Fragen erfassen die Ernährungssituation und Ernährungsbildung, welche an der Schule vorliegen. Für die Erstellung dieser Umfrage wurde das Anwendungsprogramm „Microsoft Forms“ verwendet.

3.3.3 Durchführung der Umfrage

Um die Umfrage durchführen zu können, muss zuerst eine Erlaubnis der Schule bestehen. Diese wurde in einem persönlichen Gespräch mit der stellvertretenden Schulleitung eingeholt. Anschließend wurde der Fragebogen (siehe Anhang D) entwickelt. Wichtig hierbei war es den richtigen Fragentyp für die verschiedenen Fragen auszuwählen, um ein möglichst unverfälschtes Ergebnis zu erhalten. Die 24 Fragen wurden anschließend in die Themengebiete aufgeteilt, um einen sinnvollen Ablauf der Umfrage zu ermöglichen. Mit Hilfe des Anwendungsprogramm „Microsoft Forms“ wurde dann das Layout der Umfrage, sowie die Fragentypen und Bearbeitungsmöglichkeiten für die Teilnehmenden formatiert. Hierbei wurde darauf geachtet, dass alle Fragen beantwortet werden müssen, bevor es zu den nächsten Fragen übergeht. Zusätzlich wurde ein Begrüßungstext formuliert, welcher die Umfrage und wichtige Begriffe erklärt. Nach der Erstellung der Onlineumfrage erfolgte die Überprüfung auf die Funktionsweise. Die im Testlauf entstandenen Ergebnisse wurden anschließend wieder aus dem Programm gelöscht. Am 10.07.2025 wurde eine E-Mail, mit dem QR-Code und einem Link zur Umfrage, an die stellvertretende Schulleitung gesendet. Sie leitete die E-Mail am 11.07.2025 an die Lehrkräfte und Pädagog*innen weiter und sprach sie zudem während einer Konferenz am gleichen Tag gezielt auf die Umfrage an. Nach zehn Tagen, am 21.07.2025, wurde erneut eine E-Mail an das Kollegium gesendet, zur Erinnerung an die Umfrage. Die Lehrkräfte und Pädagog*innen hatten bis zum 23.07.2025 die Möglichkeit an der Umfrage teilzunehmen. An diesem Tag wurde die Umfrage geschlossen, sodass nach dem Ablauf des Zeitraums keine weiteren Antworten eingehen konnten. Zum Schluss wurden die erhobenen Daten gesichert.

3.3.4 Auswertung der Umfrage

Um die Umfrage auswerten zu können werden zwei unterschiedliche Methoden durchgeführt. Zum einen werden die Single Choice Fragen durch das Erstellen von Diagrammen ausgewertet, welche anschließend interpretiert werden. Zum anderen werden die offenen Fragen mit Textantworten, wie auch das Interview, anhand der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (Mayring, 2008) analysiert.

Für die Auswertung der Fragen eins bis 16 sowie die Fragen 22 und 23 wird „Microsoft Excel“ verwendet, um Diagramme für jede einzelne Frage aus den Daten erzeugen zu können. Die Fragen eins bis vier werden mit jeweils einem Balkendiagramm dargestellt. Die Fragen fünf bis 16 sowie 22 und 23 werden mit jeweils zwei Balkendiagrammen ausgewertet. Da hier die Aufteilung in die

unterschiedlichen Klassenstufen Relevanz hat. Bei dem Erstellen der Diagramme wurde auf das Beschriften und Kennzeichnen der Daten geachtet. Anhand dieser Daten und Diagramme wurden dann die Ergebnisse abgeleitet.

Die offenen Fragen, bei denen die Lehrkräfte und Pädagog*innen die Möglichkeit hatten, ihre Meinung in schriftlicher Form zu äußern, wurden bei den Fragen 17 bis 21 sowie der Frage 24 gestellt. Diese wurden, wie bereits erwähnt, ebenfalls anhand der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (Mayring, 2008) ausgewertet. Es ist in diesem Fall eine qualitative Inhaltsanalyse bei der die induktive Kategorienbildung Anwendung findet. Das Schema der qualitativen Inhaltsanalyse, nach dem die offenen Fragen ausgewertet wurden, ist in Abbildung 2 zu sehen.

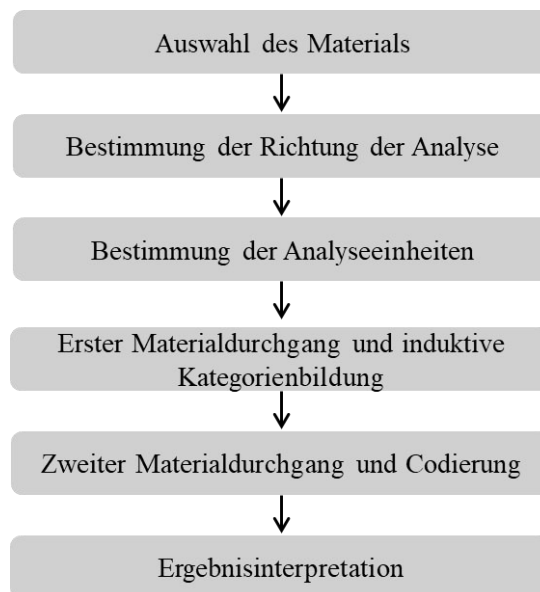


Abbildung 2 Ablaufschema der qualitativen Inhaltsanalyse der offenen Fragen (erstellt nach (Mayring, 2008, S. 75))

Die Antworten der Lehrkräfte und Pädagog*innen dienen hierbei als Material für die Auswertung. Der Fokus dieser Analyse wird somit auf die Inhalte der jeweiligen Antworten gerichtet. Es folgt der erste Materialdurchgang, also das Durchlesen der Antworten zu jeder Frage. Anschließend werden für jede der Fragen Kategorien herausgearbeitet, welche zur Übersicht in einer Tabelle notiert werden. Diese sind in Anhang F zu sehen. Die Analyseeinheiten sind in dieser Analyse die einzelnen Antworten zu den entsprechenden Fragen. Sie werden im zweiten Materialdurchgang den Kategorien zugeordnet und ebenfalls in der Tabelle notiert (siehe Anhang F). Anschließend können die Inhalte der Antworten ausgewertet und die Ergebnisse abgeleitet werden. Außerdem werden, um Schwerpunkte darstellen zu können, die Anzahl der ähnlichen oder gleichen Antworten je Kategorie gezählt.

3.3 Fotoanalyse der Schulfrühstücke

Die dritte ausgewählte Methode stellt eine Fotoanalyse der Schulfrühstücke dar. Dies ermöglicht einen Einblick in die Lebensmittel und Getränkeauswahl des Schulfrühstück. Die Methode stellt also den Ist-Zustand am Tag der Untersuchung dar. Die Art der Analyse gibt außerdem ein reales Ergebnis wieder, da aufgrund der Anonymität der Bilder keine Vorankündigung bei den Eltern nötig ist. Ein weiterer positiver Aspekt ist, dass diese Methode den täglichen Ablauf der Schule nur minimal beeinflusst, sodass die Schüler*innen ihren Tagesablauf nicht verändern müssen.

3.3.1 Stichprobe der Fotoanalyse

Die Stichprobe für die Fotoanalyse setzt sich aus dem Schulfrühstück von Schüler*innen der Grundschule zusammen. Insgesamt wird bei 64 Kindern ein Foto von dem jeweiligen Schulfrühstück gemacht. Die Gesamtstichprobe beträgt $n=64$. Eine dieser Klassen ist eine erste Klasse, in der das Schulfrühstück von 16 Kindern fotografiert wurde. Die zweite befragte Klasse ist eine dritte Klasse, in der insgesamt 21 Fotos aufgenommen wurden. Eine weitere untersuchte Klasse ist eine der Klassenstufe vier. Hier wurden 14 Fotos gemacht. Die letzte Klasse, in der Fotos gemacht wurden, ist die internationale Vorbereitungsklasse mit einer Stichprobengröße von 14 Fotos. Alle genannten Klassen waren zum Zeitpunkt der Durchführung der Fotoanalyse vollständig anwesend. Bei der Auswahl dieser Klassen spielten mehrere Faktoren eine Rolle. Der Termin für das Aufnehmen der Fotos musste in den Stundenplan der Kinder passen. Da der zur Verfügung stehende Zeitraum hierfür kurz vor den Sommerferien lag, waren viele der Klassen auf Ausflügen, Klassenfahrten oder durch Projekttag verhindert. Des Weiteren mussten die Lehrkräfte, welche zum Zeitpunkt der Aufnahme die Aufsicht über die Klasse hatten, dem Vorhaben zustimmen. Auch wurde sichergestellt, dass für die spätere Analyse Schulfrühstücke der Klassen aus verschiedenen Klassenstufen aufgenommen werden, um die Stichprobe möglichst repräsentativ zu gestalten. Anhand dieser Bedingungen wurde die Auswahl der Klassen von der stellvertretenden Schulleitung getroffen.

3.3.2 Messinstrument der Fotoanalyse

Als Messinstrument für diese Methode dienen Fotos, welche im Klassenraum der Kinder an ihrem Tisch aufgenommen wurden. Diese zeigen das Schulfrühstück der Schüler*innen sowie, wenn vorhanden, die Trinkflasche. Aufgrund von Datenschutz wurde bei der Aufnahme der Fotos darauf geachtet, die Kinder nicht zu fotografieren. Somit sind die aufgenommenen Fotos anonym. In Kombination mit den aufgenommenen Fotos dienen hier zwei Fragen zur genaueren Auswertung und Einschätzung des Schulfrühstücks. Die erste Frage lautet: „Hast du morgens vor der Schule gefrühstückt?“. Antworten die Kinder auf diese Frage mit „Ja.“ wird ein gelber Zettel in das Bild neben das zu fotografierende Frühstück gelegt. Antworten sie auf diese Frage mit „Nein.“ erhalten sie keinen gelben Zettel. Die zweite Frage lautet: „Trinkst du Wasser in der Schule?“. Bei dieser Frage erhalten

die Kinder, welche mit „Ja.“ antworten, einen blauen Zettel neben das Frühstück gelegt. Ist hier die Antwort „Nein.“ wird, wie bei der ersten Frage, kein Zettel platziert. Diese Frage wird gestellt, da die Trinkflaschen der Kinder meist undurchsichtig sind und sich sonst anhand des Fotos kein Rückschluss auf das Getränk ziehen lässt. Pro Schulfrühstück jedes Kindes wird je ein Foto aufgenommen. Folglich wird in einer Klasse mit 14 Kindern eine Aufnahme von 14 Fotos gemacht wird.

3.3.3 Durchführung der Fotoanalyse

Um das Schulfrühstück der Schüler*innen fotografieren und somit auswerten zu können, mussten zuerst Absprachen mit der Schule getroffen werden. Zum einen wurde das Thema der Einverständniserklärungen der Eltern besprochen, da es sich um Bildmaterial handelt, welches in der Schulzeit aufgenommen wird. Die Schule versicherte, dass in diesem Fall keine Einverständniserklärungen notwendig wäre, da auf den Fotos weder die Kinder selbst noch geschützte Daten, wie zum Beispiel die Namen der Kinder, zu sehen sind (Anonym, 2025⁴). Zum anderen wurden in diesem Gespräch die Fototermine abgesprochen. Im Anschluss daran folgten Gespräche mit den Lehrkräften, welche zum Zeitpunkt der Fotoanalyse in den jeweiligen Klassen unterrichteten. Den Lehrkräften wurde der Ablauf erklärt und der Hinweis gegeben, die Kinder darauf aufmerksam zu machen vor den Fotos nichts von ihrem Schulfrühstück zu essen.

Die Daten für die vier Fototermine waren der 02.07.2025 in einer vierten Klasse, der 03.07.2025 in einer ersten Klasse, der 03.07.2025 in der internationalen Vorbereitungsklasse und der 04.07.2025 in einer dritten Klasse. Alle Fototermine fanden zwischen 9:10 Uhr und 9:30 Uhr im Klassenraum der jeweiligen Klasse statt. Die Fototermine erfolgten in einem identischen Ablauf.

Zwischen 9:10 Uhr und 9:15 Uhr wurden die Schüler*innen in ihrem Klassenraum begrüßt. Es wurde ihnen erklärt, dass sie ihr Schulfrühstück bereits aus ihren Taschen herausnehmen können, jedoch noch nicht anfangen dürfen zu essen. Um 9:15 Uhr bis ca. 9:25 Uhr wurden jedem Kind zwei Fragen gestellt. Zum einen, ob sie zu Hause vor der Schule gefrühstückt hatten und zum anderen, ob sie regelmäßig Wasser in der Schule trinken. Je nach Antwort auf die Fragen erhielten die Kinder Zettel für das Foto auf den Tisch gelegt. Antworteten die Kinder auf die Frage nach dem Schulfrühstück mit „Ja.“ bekamen die Kinder, wie in Abbildung 3 zu sehen, einen gelben Zettel. Wurde die Frage verneint erhielten die Kinder keinen Zettel. Wurde die Frage nach dem Wasser mit „Ja.“ beantwortet erhielten die Kinder, wie in Abbildung 3 zu sehen einen blauen Zettel. Wenn auf diese Frage ein „nein“ folgte bekamen die Kinder keinen Zettel.

⁴ Diese Quelle kann nicht angegeben werden, da die untersuchte Schule anonym bleiben möchte.



Abbildung 3 Beispiel für die vergebenen Zettel

Hatte ein Kind kein Schulfrühstück dabei, wurde ein Foto des Tisches ohne Frühstück gemacht. Auch bei Kindern, die den Inhalt ihres Schulfrühstücks nicht zeigen wollten, wurde ein Bild von der geschlossenen Brotdose bzw. der Tüte gemacht. Nachdem alle Fotos aufgenommen waren, durften die Kinder direkt mit dem Frühstück beginnen. Es folgte eine kleine Fragerunde in Kombination mit der Verabschiedung um 9:30 Uhr.

3.3.4 Auswertung der Fotoanalyse

Die Auswertung der Fotoanalyse erfolgt in zwei Schritten. Zuerst wird bei jedem Foto die qualitative Lebensmittelauswahl und die Getränkeauswahl bewertet. Anschließend geht es in der zweiten Bewertung um die quantitative Lebensmittelauswahl und den Verzehr des ersten Frühstücks.

Um mit der Auswertung der Fotoanalyse, welche in Anhang G zu sehen ist, beginnen zu können, werden die aufgenommenen Fotos den jeweiligen Klassenstufe zugeordnet. Jedes dieser Fotos erhält im Anschluss eine Nummer, unabhängig vom Inhalt der Fotos. Die Nummer wird ausschließlich durch die Reihenfolge bestimmt, in der die Fotos aufgenommen wurden. Die Fotos werden in eine Tabelle eingefügt und erhalten eine Beschreibung der im Schulfrühstück enthaltenen Lebensmittel, wie im Beispiel in Abbildung 4 zu sehen.

Klassenstufe 1		
	Foto 1	Foto 2
Foto		
Beschreibung	Dieses Schulfrühstück kann nicht ausgewertet werden, da der Belag des Brotes nicht erkennbar ist.	Obst: 2 Port. (Pfirsich + Blaubeeren) Getreide: 1 Port. (Vollkorn Knäckebrot) Wasser kein 1. Frühstück

Abbildung 4 Ausschnitt aus der Fotoauswertung

Die Beschreibung des Inhalts erfolgt, um die anschließende Bewertung nachvollziehbar zu machen. Bei dieser Beschreibung sind auch die Antworten auf die Fragen notiert, welche das jeweilige Kind gegeben hat. Sollte der Inhalt eines verpackten Lebensmittels unklar sein, wird geprüft, ob eine Zutatenliste für dieses Produkt einsehbar ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wird das Schulfrühstück als

nicht auswertbar bewertet. Dies wird, so wie in Abbildung 4, für Foto eins in der Tabelle notiert. Auch Bilder des Schulfrühstücks von Kindern, welche verweigerten ihr Frühstück auszuwickeln oder die Dose zu öffnen, können nicht ausgewertet werden.

In der weiteren Auswertung wird die Gesundheitsförderlichkeit des Schulfrühstücks betrachtet. Das erstellte Schema für die Auswertung basiert auf den Empfehlungen der Optimierten Mischkost vom FKE für eine Zwischenmahlzeit (Kersting, 2019, S. 11). Anhand der Angaben der OMK werden sowohl Kriterien, beziehungsweise Merkmale der qualitativen Lebensmittelauswahl, als auch der quantitativen Lebensmittelauswahl herausgearbeitet. Zusätzlich werden die Getränkeauswahl und die Frage nach dem Frühstück zu Hause mit in die Bewertung einbezogen, da diese Teil der Empfehlungen sind (Kersting, 2019, S. 10, 13).

Referenzwerte für die Portionsgrößen sind die Verzehrstabellen der OMK, welche die täglichen Verzehrsmengen für jeweils einen Tag angeben. Auch die beispielhaften Speisepläne enthalten Vorschläge für die Portionen der ersten Zwischenmahlzeit. So werden in den Beispielen ein Brötchen oder eine Scheibe Brot als eine Portion Getreide sowie einen Pfirsich oder eine Möhre als Referenz für eine Portion Gemüse und Obst. (Kersting, 2019, S. 8, 42-47) Dennoch ist hierbei zu beachten, dass die Portionen, welche auf den Fotos zu sehen sind, nur geschätzt dargestellt werden.

In dieser Bewertung werden die Lebensmittelgruppen Obst- und Gemüse, Getreide, Milch und Milchprodukte, sowie Fleisch und Wurst aber auch geduldete Lebensmittel einbezogen. Die Lebensmittelgruppe der Fette, wie zum Beispiel Streichfette auf dem Brot, werden bei beiden Bewertungen nicht beachtet, da auf vielen der Fotos nicht zu erkennen ist, ob sich unter dem Belag Streichfett befindet. Zudem lassen sich die verschiedenen Arten von Streichfetten auf Fotos nicht unterscheiden. Daher sind Fette mit dieser Methode nicht eindeutig zu beurteilen.

Zuerst wird die qualitative Lebensmittelauswahl überprüft. Hierbei wird geschaut, ob die Komponenten einer optimalen Zwischenmahlzeit nach OMK (Kersting, 2019, S. 11) vorhanden sind. In Tabelle 2 ist die dazugehörige Punktevergabe zu sehen.

Tabelle 2 Bewertungskriterien der Lebensmittel qualitativ

Lebensmittel	Vorhanden	Nicht vorhanden
Gemüse (Rohkost)/ Obst	20 P	-10 P
Vollkornbrot / Vollkorngetreide	20 P	-10 P
Milch,-produkte	10 P	0 P
Fleisch/ Wurst	0 P	10 P
Geduldete Lebensmittel (Süßigkeiten, Gebäck, Knabberartikel)	-10 P	20 P

Die Gewichtung der Punkte für die einzelnen Lebensmittelgruppen ist in Anlehnung an das Pyramidensystem der OMK erstellt (Kersting, 2019, S. 11). Bei dieser Bewertung wird auf die vorhandene Lebensmittelauswahl und nicht auf die Mengen der Lebensmittel geachtet. Die Punktzahl für die Lebensmittelgruppe Gemüse und Obst, sowie auch der Gruppe Vollkornbrot und Vollkorngetreide ist mit 20 P angesetzt, da sie die Grundkomponenten des Schulfrühstücks sein sollten (Kersting, 2019, S. 11). Dementsprechend ist ein Punkteabzug von -10 P vorgesehen, wenn diese nicht vorhanden sind. Der Aspekt des Vollkorns ist bei der Qualität des Frühstücks von Bedeutung, daher wird bei dieser qualitativen Auswertung dieses Lebensmittel den „weißen“ Getreideprodukten vorgezogen (Kersting, 2019, S. 15).

Milch und Milchprodukte können laut OMK auch ein wichtiger Bestandteil der ersten Zwischenmahlzeit sein (Kersting, 2019, S. 11). Daher gibt es für vorhandene Milch oder Milchprodukte 10 P. Allerdings wird deutlich gemacht, dass es stark davon abhängt, wie viel dieser Lebensmittel zu den anderen Mahlzeiten verzehrt werden (Kersting, 2019, S. 11). Da nicht bekannt ist, was die Schüler*innen zu anderen Mahlzeiten dieses Tages gegessen haben, gibt es für das Fehlen von Milch und Milchprodukten im Schulfrühstück weder Punkte noch Punkteabzug. Bei der nächsten Lebensmittelgruppe ist dies andersherum. So bekommt ein Schulfrühstück mit Fleisch oder Wurst 0 P, aber ein Frühstück ohne diese Lebensmittel 10 P. Nach den Empfehlungen der OMK sollte Fleisch und Wurst eher zu den Hauptmahlzeiten verzehrt werden und ist somit kein fester Bestandteil der ersten Zwischenmahlzeit (Kersting, 2019, S. 11).

Bei den gelduldeten Lebensmitteln, wie Gebäck oder Süßigkeiten, gibt es 10 P Abzug (siehe Tabelle 2). Wenn keine Süßigkeiten oder ähnliches vorhanden sind werden dem Schulfrühstück 20 P zugeschrieben. Dies liegt daran, dass sie in den Empfehlungen der OMK zwar nicht verboten sind, allerdings als Ausnahme gelten und möglichst zu besonderen Anlässen oder zu Hause verzehrt werden sollten (Kersting, 2019, S. 21).

Der zweite Schritt der qualitativen Bewertung ist die Einordnung der Getränkeauswahl. Das Bewertungssystem und die Punktevergabe, welche in Tabelle 3 zu sehen ist, wurde in Anlehnung an die Trinkempfehlungen der OMK (Kersting, 2019, S. 13) erstellt.

Tabelle 3 Bewertungskriterien Getränke qualitativ

Getränk	Punktevergabe
Wasser / ungesüßter Tee	10 P
Saftschorle / Fruchtsaft	0 P
Süße Getränke	-10 P
Kein Getränk	-10 P

So bekommen Wasser und ungesüßte Tees die höchste Punktzahl, da sie das zu bevorzugende Getränk für den täglichen Verzehr sind. Hingegen werden gesüßte Getränke schlechter bewertet, da sie nur sehr selten verzehrt werden sollten (Kersting, 2019, S. 13). Die Kategorie „kein Getränk“ wurde eingefügt, da es laut OMK bei Kindern besonders wichtig ist auf den Wasserhaushalt zu achten (Kersting, 2019, S. 13). Nach der Bewertung der qualitativen Lebensmittelauswahl werden die Punkte addiert und anschließend anhand der Auswertungskriterien aus Tabelle 4 in Kategorien eingeordnet. Je nach erreichter Punktzahl ist bei dem Schulfrühstück *optimal*, *kaum optimierbar*, *optimierbar*, *Optimierung nötig* oder *Optimierung dringend notwendig* die zugeordnete Kategorie, welche zur übersichtlichen Beschreibung der Ergebnisse dient.

Tabelle 4 Auswertungskriterien qualitative Bewertung

optimal	80 P oder 90 P
kaum optimierbar	60 P oder 70 P
optimierbar	40 P oder 50 P
Optimierung nötig	20 P oder 30 P
Optimierung dringend notwendig	≤ 10 P

Für die quantitative Bewertung des Schulfrühstücks wird eine Matrix verwendet, die ebenfalls anhand der Empfehlungen der OMK entwickelt wurde. Die Tabelle 5 zeigt die Matrix, welche in die Lebensmittelgruppen sowie die Portionsgrößen eingeteilt ist. Diese Auswertung hilft dabei, die Mengen der Lebensmittel getrennt von der Lebensmittelauswahl zu betrachten. So könnten Kinder zwar die empfohlenen Lebensmittel mitbringen, jedoch in zu hohen Mengen. Daher wird der Fokus auf die Menge der Lebensmittel und nicht auf die Qualität der Lebensmittel gelegt.

Tabelle 5 Bewertungsmatrix Lebensmittel quantitativ

	Gemüse/ Obst	Getreide	Milch/-produkte	Fleisch/ Wurst	Geduldete LM (Süßigkeiten, Gebäck, etc.)
viel (1,5 Port. und mehr)	20 P	10 P	10 P	-10 P	-20 P
mittel (1 Port.)	20 P	20 P	20 P	0 P	-10 P
wenig (0,5 Port.)	10 P	10 P	10 P	10 P	0 P
nichts	-20 P	-10 P	0 P	20 P	20 P

Die Punkte für die vorhandenen Mengen einer Lebensmittelgruppe sind ebenfalls an die Mengeneempfehlungen der Optimalen Mischkost (Kersting, 2019, S. 8) angepasst. So gibt es zum Beispiel viele Punkte, wenn überwiegend Gemüse und Obst vorhanden ist. Es werden jedoch Punkte abgezogen, sobald eine große Menge an geduldeten Lebensmitteln, wie Süßigkeiten oder Knabberartikel, vorhanden ist. In der Kategorie des Gemüse und Obsts werden ab einer Portion und darüber 20 P

vergeben. Hingegen werden -20 P vergeben, wenn kein Gemüse oder Obst vorhanden ist. Dies sind bei der OMK in die Kategorie der reichlich zu verzehrenden Lebensmittel eingeteilt und sollen auf die Verzehrsmenge bezogen den größten Anteil des empfohlenen Schulfrühstücks ausmachen (Kersting, 2019, S. 11).

Getreide gehört ebenfalls zu den wichtigen Komponenten der ersten Zwischenmahlzeit, wird aber mengenmäßig in einer etwas kleinere Portion empfohlen als das Obst und Gemüse (Kersting, 2019, S. 11). Daher wird in dieser Kategorie nur für eine Portion die volle Punktzahl von 20 P vergeben. Ist im Schulfrühstück mehr oder weniger als die eine Portion Getreide vorhanden werden 10 P verteilt. 10 P Abzug erhalten diejenigen, bei denen Getreide kein Teil des Schulfrühstücks ist.

Ähnlich ist die Punkteverteilung bei der Gruppe der Milch und Milchprodukte, hier werden allerdings keine Punkte abgezogen. Sollte diese Lebensmittelgruppe nicht vorhanden sein, werden keine Punkte verteilt. Dies ist zu begründen mit der Empfehlung, dass in der ersten Zwischenmahlzeit der Optimierten Mischkost Milch und Milchprodukte zwar empfohlen sind, es aber, je nach Verzehrsmenge, während der anderen Mahlzeiten auch weggelassen werden kann (Kersting, 2019, S. 11).

Fleisch und Wurst werden in den Empfehlungen des OMK den Hauptmahlzeiten zugeschrieben und die empfohlene Verzehrsmenge, ist im Vergleich mit den anderen Gruppen, sehr gering (Kersting, 2019, S. 11). Deshalb werden bei der Lebensmittelgruppe Fleisch und Wurst für eine große Menge, also ab 1,5 Portionen 10 P abgezogen. Für eine Portion erhält ein Schulfrühstück keine Punkte. Eine kleine Menge von 0,5 Portionen Fleisch oder Wurst erhalten die Punktzahl zehn, da diese Lebensmittelgruppe zu den mäßig zu verzehrenden Lebensmitteln gehört und somit in geringeren Mengen verzehrt werden sollte (Kersting, 2019, S. 8). Die höchste Punktzahl von 20 P wird nur an Schulfrühstücke vergeben, welche kein Fleisch und keine Wurst enthalten.

Da die geduldeten Lebensmittel zu der Kategorie zählen, welche sparsam verzehrt und zudem möglichst zu Hause oder zu besonderen Anlässen ausgegeben werden sollten (Kersting, 2019, S. 21), erhalten nur die Schulfrühstücke Punkte, welche keine geduldeten Lebensmittel enthalten. Bei 0,5 Portionen erhält ein Schulfrühstück keine Punkte. Ist mehr vorhanden werden Punkte abgezogen.

Im Anschluss werden, wie in Tabelle 6 dargestellt, die Punkte vergeben je nachdem, ob ein Kind vor Beginn der Schule ein Frühstück gegessen hat oder nicht. Diese Punktevergabe beruht auf der Empfehlung morgens ein Frühstück als eine der Hauptmahlzeit zu verzehren und das Schulfrühstück als Zwischenmahlzeit anzusehen (Kersting, 2019, S. 10).

Tabelle 6 Bewertungskriterien 1. Frühstück quantitativ

1. Frühstück vorhanden?	Punktevergabe
ja	10 P
nein	-10 P

Sind die Punkte für die Matrix und das erste Frühstück vergeben, werden diese ebenfalls addiert und anhand der zweiten Auswertungskriterien bewertet, welche in Tabelle 7 zu sehen ist. Dies ist ebenfalls in die Kategorien *optimal*, *kaum optimierbar*, *optimierbar*, *Optimierung nötig* oder *Optimierung dringend notwendig* eingeteilt. So kann es dazu kommen, dass ein Kind eine optimale Bewertung bei der qualitativen Auswertung hat, da es Obst und Gemüse sowie Vollkornprodukte und keine Süßigkeiten mitgebracht hat. Dennoch kann die Menge, also die quantitative Bewertung als optimierbar eingestuft werden, wenn das Kind zu viel oder zu wenig von den jeweiligen Lebensmittelgruppen dabei hat. Die errechneten Werte werden anschließend übersichtlich in Graphen dargestellt und Ergebnisse aus den durch die Fotoanalyse gewonnenen Daten abgeleitet.

Tabelle 7 Auswertungskriterien quantitative Bewertung

optimal	100 P oder 110 P
kaum optimierbar	80 P oder 90 P
optimierbar	60 P oder 70 P
Optimierung nötig	40 P oder 50 P
Optimierung dringend notwendig	≤ 30 P

4. Ergebnisse

4.1 Interview

Durch die qualitative Inhaltsanalyse nach Mayring (Mayring, 2008) ergaben sich Ergebnisse für das Interview. Hierfür wurden die Analyseeinheiten in die verschiedenen Kategorien und ihre Unterkategorien geteilt, welche in Tabelle 8 zu sehen sind.

Tabelle 8 Kategorieneinteilung der Inhaltsanalyse des Interviews

Kategorie	Unterkategorien
Grundlegende Informationen	Informationen über die Schule
	Informationen über Schüler*innen
	Regeln an der Schule
Verpflegungssituation	Umgebung für das Schulfrühstück
	Verpflegungsangebot
	Nutzungshäufigkeit des Verpflegungsangebots
	Verpflegungsstandards
	Versorgung der Schüler*innen
Maßnahmen Gesundheitsförderlichkeit/ Ernährungsbildung	Ernährungsbildung
	Wasserversorgung
	Programme
	Schulküche
Stärken und Schwächen der Verpflegung	Schwächen

In der ersten Kategorie beschreibt grundlegende Informationen über die Schule beschrieben. Hierbei stellt die erste Unterkategorie eine generelle Information über die Schule dar. Die stellvertretende Schulleitung gab an, dass die Schule die KESS-Einstufung drei habe (siehe Tabelle C1 (1)). Eine weitere Unterkategorie sind die Informationen, welche während des Interviews über die Schüler*innen gesammelt wurden. Hierzu sagte die interviewte Person, dass in der untersuchten Schule bis zu 23 Kinder in einer Klasse sind (siehe Tabelle C1 (2)). Sie seien zwischen den Klassenstufen der ersten bis vierten Klassen gleichmäßig aufgeteilt und es sei vom jeweils üblichen Alter der Kinder in den Klassenstufen auszugehen (siehe Tabelle C1(3; 4)). Laut der befragten Person sind an der Schule 22 verschiedene Nationen vertreten (siehe Tabelle C1 (5)). Hierbei sei momentan, außer der deutschen, die ukrainische überwiegend vertreten (siehe Tabelle C1 (6)).

Weitere Antworten, welche zur Kategorie der grundlegenden Informationen genannt wurden, sind die Regeln, die es in Bezug auf die Versorgung mit Lebensmitteln an der Schule für die Schüler*innen gibt. So dürfen laut Aussage der interviewten Person die Kinder das Schulgelände nicht verlassen, um sich Essen zu kaufen (siehe Tabelle C1 (7)). Außerdem gibt es Lebensmittel und Getränke, welche verboten sind (siehe Tabelle C1 (8)). Dies sind zum einen alle Getränke außer Wasser und zum anderen Süßigkeiten. Ausnahmen werden diesbezüglich gemacht, wenn zum Beispiel ein Kind Geburtstag hat (siehe Tabelle C1 (9)).

Die nächste Kategorie, welche während des Interviews angesprochen wurde, ist die Verpflegungssituation an der Schule. Hier sind im Rahmen der Inhaltsanalyse fünf Unterkategorien entstanden. Die Erste adressiert die Umgebung für das Schulfrühstück. Hier wurde seitens der stellvertretenden Schulleitung geäußert, dass die Schüler*innen ihr Schulfrühstück in ihrem Klassenraum am eigenen Tisch einnehmen (siehe Tabelle C2 (10)). Es gibt täglich eine fest im Stundenplan verankerte Zeit zwischen 9:15 Uhr und 9:30 Uhr in der die Kinder das mitgebrachte Schulfrühstück verzehren können (siehe Tabelle C2 (11)). Das Verpflegungsangebot an der Schule ist eine weitere Unterkategorie. Hierzu sagt die interviewte Person, dass es ein verpflichtendes Mittagessen für alle Kinder gibt. Die verschiedenen Jahrgänge haben jeweils 30 Minuten Zeit ihr Mittagessen zu verzehren. (siehe Tabelle C2 (12)) Trotz des verpflichtenden Mittagessens können die Kinder jeden Tag selbst entscheiden ob und wie viel sie essen möchten (siehe Tabelle C2 (15)). Die Mensa ist als Buffetsystem aufgestellt und wird als Free-Flow Konzept angeboten (siehe Tabelle C2 (13; 18)). Das Essen hat 100% Bioanteil (siehe Tabelle C2 (12)). Dieses Mittagsangebot wird laut Aussage der stellvertretenden Schulleitung von 80 % der Schüler*innen täglich genutzt (siehe Tabelle C2 (19)).

Ein zusätzliches Verpflegungsangebot seitens der Schule, sei ein zukünftig vorhandener Wasserspender. Dieser soll zur Zeit der Durchführung des Interviews in Kürze für die Schüler*innen zugänglich gemacht werden. (siehe Tabelle C2 (14)) Die stellvertretende Schulleitung betonte, dass die Kinder den Wasserspender nach der Eröffnung selbstständig nutzen dürfen (siehe Tabelle C2 (20)). Die Regelungen, zu welchen Zeiten die Kinder sich während des Unterrichts Wasser holen dürfen, werden von den jeweiligen Lehrkräften bestimmt. (siehe Tabelle C2 (14)) Der Wasserspender stellt nach der Inbetriebnahme das einzige Getränkeangebot dar (siehe Tabelle C2 (16)). Zur Zeit des Interviews haben die Schüler*innen die Möglichkeit ihre Getränkeflaschen in den Waschräumen mit Wasser aufzufüllen (siehe Tabelle C2 (17)).

Auch wurde während des Interviews über die Unterkategorie des Verpflegungsstandards der Mittagsverpflegung gesprochen. Der Caterer, welcher das Mittagessen zur Verfügung stellt, wird seitens der Schule aus einer Liste an Caterern ausgewählt, welche von der Schulbehörde erstellt wird. Dieser Caterer erfüllt die von der Behörde vorgegeben Zertifikate. Jedoch konnte die stellvertretende Schulleitung keine weiteren Informationen zum Verpflegungsstandard des Essens bzw. der Mensa geben. (siehe Tabelle C2 (21;22))

Die letzte Unterkategorie der Verpflegungssituation ist die Versorgung der Schüler*innen. Diese ist bei einigen Kindern, nach Meinung der interviewten Person nicht ausreichend gegeben. So kommen einige Kinder morgens mit Tüten vom Bäcker in die Schule, in denen sich häufig Gebäck verbirgt. (siehe Tabelle C2 (23)) Für die ukrainischen Kinder wäre momentan die Erwägung eines kostenlosen, bzw. eines Frühstücksangebots an der Schule, aus Sicht der Schulleitung, sinnvoll. Diese Schüler*innen bringen häufig Sachen vom Hotelbuffet, wie Kekse, mit. Generell sieht die stellvertretende

Schulleitung ein Eingreifen in die Frühstückssituation der Kinder aber als nicht notwendig an. (siehe Tabelle C2 (24))

Die nächste Kategorie sind die Maßnahmen der Gesundheitsförderlichkeit und Ernährungsbildung an der Schule. Hierzu gehört die Unterkategorie Ernährungsbildung. Die Ernährungsbildung wird, laut der interviewten Person, von den Klassenleitungen mit den Eltern der Schüler*innen besprochen und auf den Elternabenden kommuniziert. Zudem wird das Thema gesunde Ernährung im Sachunterricht als eigenes Thema behandelt. (siehe Tabelle C3 (25)) Bereits bei der Einschulung der Kinder wird auf einem der ersten Elternabende das Thema gesundes Frühstück, sowie das Mittagessen angesprochen. Zudem werden bei Kindern, welche häufiger Süßigkeiten mitbringen, persönliche Elterngespräche vereinbart oder ein Elternbrief geschickt. (siehe Tabelle C3 (26))

Ein weiterer Punkt, der bezüglich der Maßnahmen besprochen wurde, ist die Wasserversorgung der Kinder. Die stellvertretende Schulleitung betonte, dass das Wassertrinken an der Schule unterstützt wird. Im Schulalltag liegt es im Ermessen der Lehrkräfte den Kindern zu erlauben, ihre Trinkflasche aufzufüllen (siehe Tabelle C3 (27)). Dennoch ist, aus Sicht der stellvertretenden Schulleitung, allen Beteiligten klar, dass dies ein wichtiges Bedürfnis ist (siehe Tabelle C3 (28)).

Programme, welche in Bezug auf die Ernährung an der Schule durchgeführt werden, gehören zu der Kategorie Maßnahmen der Ernährungsbildung, welche mit der interviewten Person besprochen wurden. An der untersuchten Schule gibt es einen Kochkurs für die IVK (siehe Tabelle C3 (29)). Programme wie zum Beispiel der Ernährungsführerschein werden an dieser Schule nicht durchgeführt (siehe Tabelle C3 (30)). Auch gegen das EU-Schulobst- und Schulmilch-Programm hat sich die Schule entschieden, aufgrund des hohen organisatorischen Aufwands. Dennoch findet die Schulleitung dieses Projekt grundlegend gut. (siehe Tabelle C3 (31)) Im Interview wurde auch die Unterkategorie der Schulküche angesprochen. An der untersuchten Schule gibt es zu diesem Zeitpunkt keine Schulküche mehr. Es ist zudem kein Bau einer neuen Küche für Schüler*innen geplant. (siehe Tabelle C3 (32))

Das Interview beinhaltet ebenfalls die Kategorie der Stärken und Schwächen der Verpflegung an der Schule. Hier ergab sich im Zuge des Interviews die Unterkategorie der Schwächen der Verpflegung. So ist die interviewte Person der Meinung, dass ein Kind, welches ohne Frühstück zur Schule erscheint und nicht zum Mittagessen geht bzw. dort nichts verzehrt, einen ganzen Schultag lang nichts isst. In diesem Fall könnten die Lehrkräfte nachsteuern, in dem sie andere Kinder bitten ihr Essen zu teilen. (siehe Tabelle C4 (33)) Stärken der Verpflegung wurden seitens der Schulleitung nicht angesprochen.

4.2 Umfrage

Im Rahmen der Umfrage wurden sowohl geschlossene als auch offene Fragen gestellt. Die Fragen eins bis 23 des Fragebogens wurden von allen 18 Teilnehmenden ausgefüllt. Die letzte Frage, welche in Bezug zur Frage 23 stand, haben nur vier Lehrkräfte und Pädagog*innen beantwortet. Dies waren die Teilnehmenden, die bei der Frage 23 mit „Ja“ geantwortet haben.

4.2.1 Geschlossene Fragen

Die durch die geschlossenen Fragen gewonnen Ergebnisse wurden anhand von Diagrammen ausgewertet. Die ersten drei Fragen der Umfrage bezogen sich auf die allgemeinen Begebenheiten an der Schule. Auf die erste Frage, in welcher Klasse die Lehrkräfte und Pädagog*innen regelmäßig tätig sind und somit das Schulfrühstück der Kinder beaufsichtigen, gaben insgesamt fünf Teilnehmende die Antwort in den ersten Klassenstufen tätig zu sein. Drei der 18 Personen waren überwiegend in der zweiten Klassenstufe tätig und weitere vier in der vierten Klassenstufe. Von der der Vorschule, der Basisklasse und der IVK hat jeweils eine Lehrkraft oder Pädagog*in teilgenommen. Diese Daten können an der Abbildung E1 im Anhang nachvollzogen werden. Somit zeigt diese Frage, dass jede der Klassenstufen im Rahmen der Umfrage von mindestens einer teilnehmenden Person beurteilt wurde. Die zweite und die dritte Frage gaben Aufschluss über die Zeit und den Ort an dem die Kinder ihr Schulfrühstück zu sich nehmen. Dies findet laut den Aussagen der 18 befragten Personen während einer regelmäßigen Frühstückszeit am Vormittag im Klassenraum der Kinder statt (siehe Abbildungen E2; E3).

Die nächsten zwei Fragen beleuchteten das Themengebiet der allgemeinen Essens- und Getränkemitnahme der Schüler*innen. Bei der Frage vier wählten 14 der 18 Teilnehmenden die Antwort über 75-100 % auf die Frage, wie viele Kinder regelmäßig ein Schulfrühstück mit in die Schule bringen. Vier Lehrkräfte und Pädagog*innen sind der Meinung, dass in ihren Klassen nur über 50-75 % der Schüler*innen regelmäßig Schulfrühstück mitbringen. (siehe Abbildung E4) Die Aufteilung der Antworten nach Klassenstufen zeigt, dass die vier Teilnehmenden, welche mit der geringeren Prozentzahl von über 50-75 % geantwortet haben, hauptsächlich in der vierten Klassenstufe, in der Basis-klasse sowie in der IVK tätig sind. Dennoch ist bei der vierten Klassenstufe zu bemerken, dass jeweils zwei Antworten für die beiden Antwortmöglichkeiten gegeben wurden. (siehe Abbildung E5)

Die fünfte Frage, welche das Mitbringen eines eigenen Getränks beziehungsweise einer eigenen Getränkeflasche abgefragt hat, wurde von den Teilnehmenden überwiegend mit einer Prozentzahl von über 75-100 % beantwortet. Nur drei Lehrkräfte sind der Meinung, dass es in ihren Klassen über 50-75 % der Kinder sind, welche Getränke mitbringen. Eine teilnehmende Person antwortete mit über 25-50 %. (siehe Abbildung E6) In der Aufteilung in Klassenstufen, zeigt sich, dass die erste bis dritte Klassenstufe, laut Aussage der betreuenden Person, zu über 75-100 % ein eigenes Getränk oder eine Getränkeflasche dabei haben. Dieser Meinung sind auch zwei Personen über die vierte Klasse und

eine Person, welche häufig die Aufsicht in der Basisklasse bzw. IVK übernimmt. Auch ist in Abbildung E7 zu sehen, dass die Lehrkraft oder Pädagog*in aus der Vorschule, sowie zwei Lehrkräfte oder Pädagog*innen aus der vierten Klassenstufe die Antwort über 50-75 % gewählt haben. Die einzelne Antwort von über 25-50 % findet sich in der IVK bzw. Basisklasse wieder. (siehe Anhang E7)

Das nächste in der Umfrage behandelte Themengebiet sind die verschiedenen Lebensmittelgruppen und wie häufig diese in den Brotdosen der Kinder zu finden sind. Die Fragen sechs bis 15 behandelten jeweils unterschiedliche Lebensmittelgruppen. Bei der Frage Nummer sechs ging es um die Regelmäßigkeit von Gemüse beim Schulfrühstück. Hier lag die überwiegende Antwort von zehn der 18 Teilnehmenden bei über 50-75 %. Drei Antworten wurden für die Kategorie über 75-100 % gegeben und weitere vier für die Kategorie über 25-50 %. Nur eine Antwort wurde für die geringere Prozentzahl von 0-25 % gegeben. (siehe Abbildung E8)

Die Verteilung dieser Antworten auf die verschiedenen Klassen bzw. Klassenstufen ist in Abbildung 5 zu betrachten. Die Antwort über 50-75 % ist in allen Stufen außer der Basisklasse und IVK vertreten. Zwei Lehrkräfte und Pädagog*innen der ersten Klassenstufe und eine Lehrkraft oder Pädagog*in der dritten Klassenstufe beobachteten in ihren Klassen eine Häufigkeit von über 75-100 %. Die eine Antwort für 0-25 % ist in der IVK und Basisklasse vertreten.

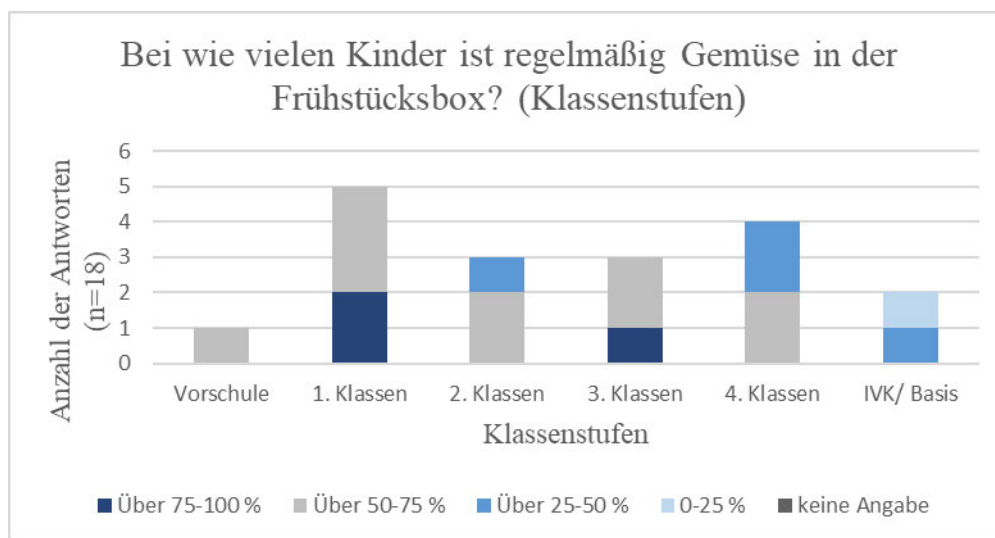


Abbildung 5 Frage 6: Vorhandensein von Gemüse im Schulfrühstück der Schüler*innen

Frage sieben beschäftigte sich mit der Häufigkeit von Obst als Bestandteil des Schulfrühstücks der Schüler*innen. Die Verteilung der Antworten ist sehr ähnlich zu denen der vorherigen Frage zum Gemüse. So beobachteten elf von 18 Teilnehmenden in ihren Klassen eine Regelmäßigkeit von Obst bei über 50-75 % der Schüler*innen. Die Antwort für über 75-100 % der Kinder und für über 25-50 % wurde von jeweils drei der Teilnehmenden gewählt. Erneut wurde die Antwort 0-25 % nur einmal ausgewählt. (siehe Abbildung E9)

Die Verteilung der Antworten auf die verschiedenen Klassenstufen ist sehr ähnlich zu der Verteilung welche in Abbildung 5 zu sehen ist. Die einzige Änderung war bei der zweiten Klassenstufe zu beobachten. Hier hat eine der teilnehmenden Personen die Kategorie über 25-50 % anstatt der höheren Kategorie über 50-75 % gewählt. (siehe Abbildung E10)

Die nächste Lebensmittelgruppe, welche in Frage acht und neun behandelt wurde, ist die des Brotes. Frage acht wurde von insgesamt zwölf der 18 Umfrageteilnehmenden mit der Kategorie über 75-100 % beantwortet. Fünf weitere Lehrkräfte und Pädagog*innen sind der Meinung, dass über 50-75 % der Kinder in ihrer Klasse regelmäßig Brot in ihrer Frühstücksbox haben. Nur eine Person ist der Meinung, dass bei den von ihr beaufsichtigten Kindern die Zahl bei über 25-50 % liegt. (siehe Abbildung E11)

Abbildung 6 zeigt die Aufteilung der Antworten der Frage acht auf die Klassenstufen. Hierbei ist zu sehen, dass von den in der Vorschule sowie in der IVK und Basisklasse tätigen Personen nur die Antwort der über 50-75 % gewählt wurden. Hingegen wählten die in den ersten und zweiten Klassenstufen tätigen Personen ausschließlich die Antwort über 75-100 %. In Klassenstufe drei und vier sind jeweils zwei unterschiedliche Antworten zu sehen. So wurden bei der Klassenstufe drei die höchste Prozentzahl sowie auch über 25-50 % ausgewählt. Die Lehrkräfte und Pädagog*innen der vierten Klassen wählten zu gleichen Anteilen über 75-100 % und über 50-75 %.

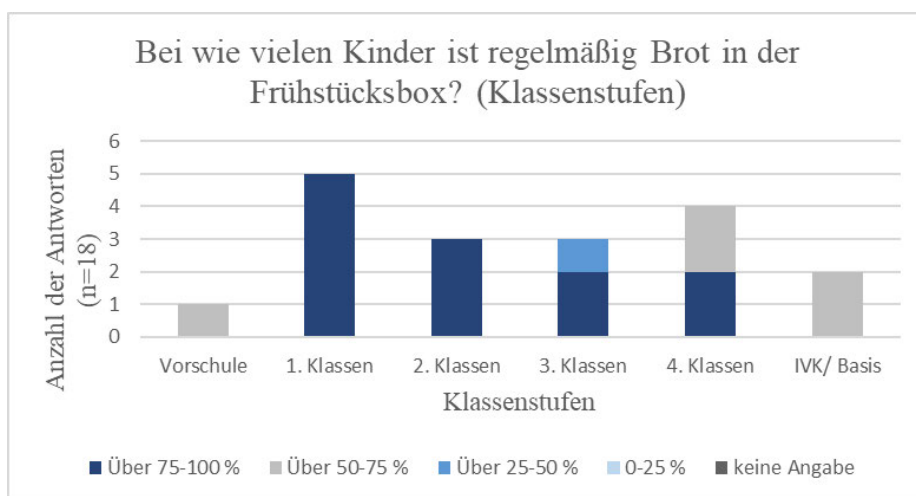


Abbildung 6 Frage 8: Vorhandensein von Brot im Schulfrühstück der Schüler*innen

Die Frage neun beschäftigt sich damit, welche Art von Brot am häufigsten in den Brotboxen der Kinder vertreten ist. Die Antwortmöglichkeiten sind „Weißbrot, Vollkorn und keine Angabe“. Ein Drittel der Stimmen wurde für die Kategorie Weißbrot abgegeben, vier weitere für die Kategorie Vollkorn und insgesamt acht der 18 Stimmen antworteten mit keine Angabe. (siehe Abbildung E12) Die Antworten „Weißbrot“ sind in der Vorschule sowie der zweiten und dritten Klassenstufe und der IVK und Basisklasse zu finden. Die Antwort „Vollkorn“ wurde von den Teilnehmenden, welche in den ersten Klassen, dritten Klassen und den vierten Klassen tätig sind abgegeben. Keine Angabe

machten einige der Lehrkräfte und Pädagog*innen, die in den ersten, zweiten, dritten und vierten Klassen die Aufsicht des Schulfrühstücks haben. Es ist zu vermuten, dass diese Frage, aufgrund der vielen Teilnehmenden welche keine Angabe machten, schwierig zu beantworten war. (siehe Abbildung E13)

Frage zehn handelt von der Häufigkeit von Milch und Milchprodukten in den Brotboxen der Kinder. Die Hälfte der befragten Personen sagen, dass in den von ihnen beaufsichtigten Klassen nur über 25-50 % der Kinder regelmäßig diese Lebensmittelgruppe in ihrer Brotbox haben. Fünf der Befragten sind der Meinung es sind über 50-75 % der Kinder in ihren Klassen und drei sind der Meinung es sind nur 0-25 % der Kinder. Eine Person gab keine Angabe. (siehe Abbildung E14)

Die Verteilung der Antworten bei dieser Frage ist in Bezug auf die Klassenstufen, wie in Abbildung 7 zu sehen, sehr durchmischt. So kommt die Antwort über 50-75% bei der Vorschule, der ersten und vierten Klassenstufe vor. Über 25-50 % antworteten Teilnehmende, welche häufig in den Klassenstufen eins bis vier sowie der IVK und Basisklasse tätig sind. Die Antwort 0-25 % war hingegen nur in den zweiten bis vierten Klassenstufen zu finden. Die Kategorie über 75-100 % wurde von niemandem ausgewählt.

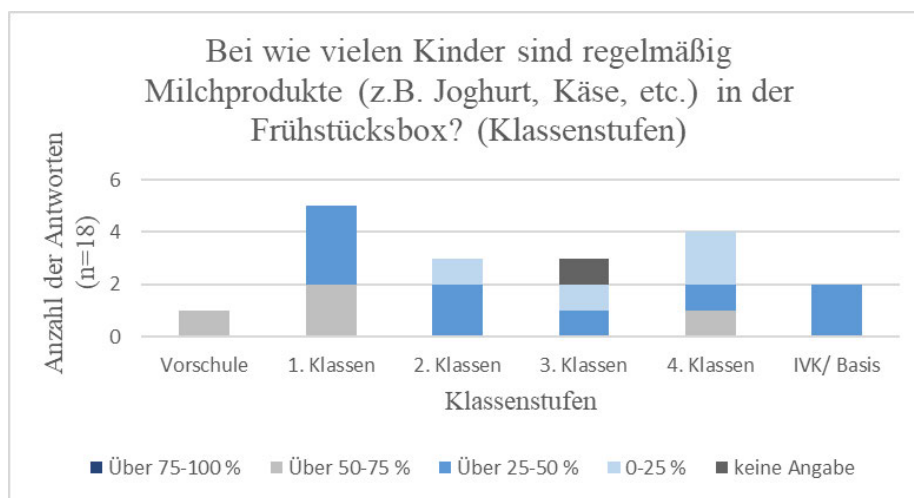


Abbildung 7 Frage 10: Vorhandensein von Milch und Milchprodukten im Schulfrühstück der Schüler*innen

Die Lebensmittelgruppe der Wurst und Fleischprodukte ist das Thema der Frage elf. Die Verteilung der Antworten ist ähnlich wie bei der vorherigen Frage. So antworteten elf von 18 Personen, dass über 25-50 % der Kinder in ihren Klassen regelmäßig Wurst und Fleischprodukte dabei haben. Fünf der Lehrkräfte und Pädagog*innen sind bei dieser Frage der Meinung, es sind in ihrer Klasse über 50-75 % der Kinder. Zwei der Befragten antworteten mit 0-25 %. Und eine Person machte keine Angabe. (siehe Abbildung E15) Die Antwort über 25-50 % ist hier in allen Klassen bzw. Klassenstufen vertreten. In den zweiten und dritten Klassen und in der IVK und Basisklasse sind die Antwort über 50-75 % jeweils einmal vertreten. Die Antwort 0-25 % findet sich in der ersten sowie auch in der vierten Klasse wieder. (siehe Abbildung E16)

Frage zwölf beschäftigte sich mit dem Vorhandensein von Fertigprodukten in den Brotboxen. Über 75-100 % wählten zwei Personen und über 50-75 % sechs Personen. Die Kategorie mit den meisten Antworten ist über 25-50 %. Diese wurde insgesamt acht Mal ausgewählt. Des Weiteren gab es jeweils eine Antwort für die Kategorien 0-25 % und keine Angabe. (siehe Abbildung E17) Je eine der befragten Personen aus der Vorschule und der ersten Klassenstufe, sowie alle der zweiten Klassenstufe, zwei der dritten Klassenstufen und eine der IVK und Basisklasse antworteten, dass über 25-50 % der Kinder ihrer Klassen regelmäßig Fertigprodukte in ihrer Brotbox haben. In der ersten Klassenstufe, sowie in der dritten und vierten waren einige Lehrkräfte und Pädagog*innen der Meinung, dass über 50-75 % der Kinder diese Lebensmittel regelmäßig mitbringen. Nur in den vierten Klassen und der IVK und Basisklasse war je eine Person der Meinung, dass es über 75-100 % der Kinder sind. Die Antwort 0-25 % war nur in der ersten Klassenstufe zu finden. (siehe Abbildung E18)

Die nächste Frage beschäftigte sich mit der Häufigkeit der Mitnahme von Süßigkeiten. Der überwiegende Anteil, also 14 der 18 Teilnehmenden, beobachtete, dass nur 0-25 % der Kinder in den Klassen regelmäßig Süßigkeiten in ihrer Frühstücksbox haben. Nur zwei der Befragten antworteten mit über 50-75 % und jeweils eine Person mit über 25-50 % und keine Angabe. (siehe Abbildung E19)

Bei dem Blick auf die Abbildung 8 wird deutlich, dass die häufigste Antwort von 0-25 % in allen Klassenstufen außer der IVK und Basisklasse vorhanden sind. Die vierten Klassen haben ebenfalls eine Antwort von über 25-50 %. Nur in der IVK und Basis ist die Antwort vertreten, dass über 50-75 % der Kinder regelmäßig Süßigkeiten in ihrer Frühstücksbox für das Schulfrühstück mitbringen.

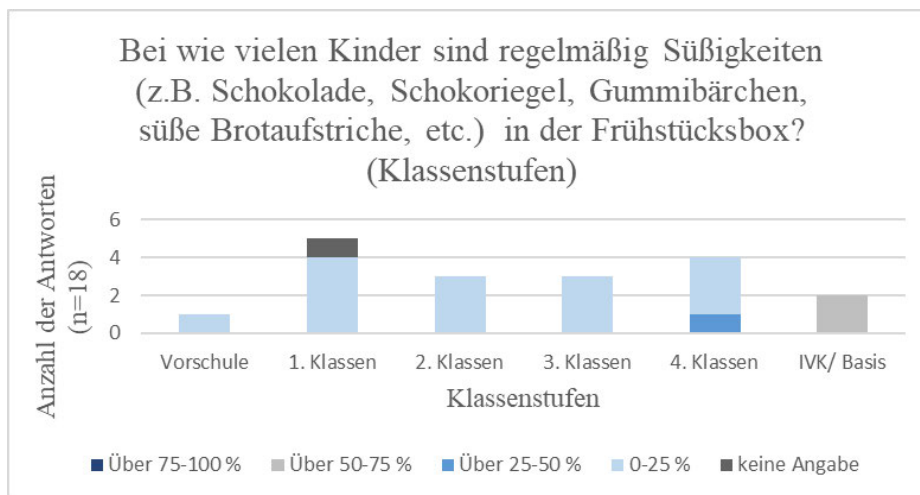


Abbildung 8 Frage 13: Vorhandensein von Süßigkeiten im Schulfrühstück der Schüler*innen

Frage 14 erfragte die Häufigkeit des Trinkens von Wasser seitens der Schüler*innen in der Schule. 17 der 18 Umfrageteilnehmenden beobachteten, dass über 75-100 % der Kinder in den Klassen regelmäßig Wasser trinken. Eine Person antwortete mit der Kategorie über 50-75 %. (siehe Abbildung E20). Diese eine Antwort findet sich, in der Aufteilung in die Klassenstufen, in der IVK und Basis-klasse wieder (siehe Abbildung E21).

In Frage 15 wird nach dem regelmäßigen Verzehr von gesüßten Getränken wie Saft, Limonade oder Cola gefragt. Der überwiegende Anteil der Antworten liegt, mit 15 von 18 befragten Personen, bei der Kategorie 0-25 %. Zwei Personen schätzten diese Frage auf über 25-50 % ein und nur eine Person machte keine Angabe. (siehe Abbildung E22) Die Aussagen, dass 25-50 % der Kinder regelmäßig Süßigkeiten in die Schule mitbringen, stammen von den Lehrkräften und Pädagog*innen, welche in der Vorschule sowie in der IVK und Basisklasse tätig sind. Sowohl alle anderen Klassenstufen als auch eine Lehrkraft oder Pädagog*in der IVK und Basisklasse geben an, dass es 0-25 % der Kinder sind. (siehe Abbildung E23)

In der 16. Frage des Fragebogens geht es darum, wie viele Kinder regelmäßig das von ihnen mitgebrachte Frühstück verzehren. Die beantworteten 14 der 18 Befragten mit über 75-100 %. Vier der Teilnehmenden sind der Meinung, dass über 50-75 % der von ihnen während der Frühstückszeit beaufsichtigen Kinder dies tun. (siehe Abbildung E24) Die höchste der möglichen Prozentzahlen ist in allen Klassenstufen vertreten. Je eine befragte Person der Klassenstufen eins, zwei und vier sowie eine der IVK und Basisklasse gab die Antwort über 50-75 %. (siehe Abbildung E25)

Die Frage 22 bezieht sich auf die Zufriedenheit der eigenen Ernährung der Lehrkräfte und Pädagog*innen an der befragten Schule. Es antworteten elf der Teilnehmenden auf diese Frage, dass sie sehr zufrieden sind und sieben sie eher zufrieden sind mit ihrer Ernährung. (siehe Abbildung E26) Die Lehrkräfte, welche eher zufrieden mit der eigenen Ernährung sind, beaufsichtigen die Klassenstufen drei und vier sowie die IVK und Basisklasse. Lehrkräfte und Pädagog*innen, welche sehr zufrieden geantwortet haben, sind in allen Klassenstufen vertreten. (siehe Abbildung E27)

Die Letzte der Einfachauswahlfragen beschäftigt sich damit, ob es Kinder gibt, welche hungrig wirken. Dies beantworteten vier Personen mit ja und 14 Personen mit nein. (siehe Abbildung E23) Wie die Aufteilung in die Klassenstufen in Abbildung 9 zeigt, gibt es in allen Stufen Lehrkräfte und Pädagog*innen, welche geantwortet haben, dass es keine hungrig wirkenden Kinder gibt. Nur in den Klassenstufen drei und vier sowie in der IVK bzw. Basisklasse sind Lehrkräfte und Pädagog*innen der Meinung, dass es Kinder gibt welche hungrig wirken.

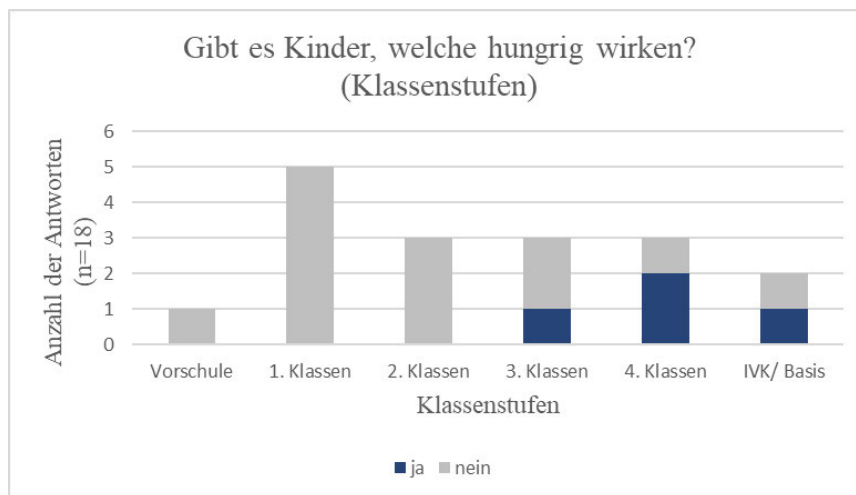


Abbildung 9 Frage 23: Gibt es Kinder, welche hungrig wirken?

4.2.2 Offene Fragen

Die offenen Fragen wurden mit Hilfe einer qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (Mayring, 2008) ausgewertet. Die Antworten jeder dieser Fragen wurde in mehrere Kategorien eingeteilt. Ein Teil der Teilnehmenden gaben keine eindeutigen Antworten auf die offenen Fragen. So kam es dazu, dass in einigen Antworten auf Fragen nur ein Bindestrich oder Fragezeichen angegeben wurde. Diese Antworten wurden aus der Bewertung herausgenommen, da sie keine eindeutige Antwort auf die gestellten Fragen lieferten.

Frage 17 des Fragebogens für die Lehrkräfte und Pädagog*innen behandelte die Stärken des Verpflegungssystems an der Schule. Das Wort „Mittagessen“ war in sieben der insgesamt 18 Antworten zu finden. Aber auch die Kategorie Bio bzw. Biolebensmittel wurde von sechs der 18 Teilnehmenden angesprochen. Weitere Aspekte, die mehr als einmal in den Antworten vorkamen, waren das Buffet-System und die Vielfalt. (siehe Tabelle F1)

Die Schwächen des Verpflegungssystems an der untersuchten Schule waren das Thema der Frage 18. Die häufigste Antwort auf diese Frage war das Wort „keine“ in verschiedenen Schreibweisen. Insgesamt acht der 18 Teilnehmenden waren dieser Meinung. Des Weiteren wurde von zwei der Teilnehmenden angemerkt, dass eine Schwäche die fehlende Möglichkeit ist Einfluss auf das Essen

der Kinder nehmen zu können. Dies erklärte eine Person damit, dass die Kinder trotz des großen Salatangebots häufig nur Nudeln essen. (siehe Tabelle F2)

In der 19. Frage ging es um Maßnahmen bezüglich der Ernährungsbildung. Hier wurde gefragt welche Maßnahmen bereits an der Schule durchgeführt werden und welche Maßnahmen sich die Lehrkräfte und Pädagog*innen wünschen. Sechs der 18 Antworten waren der Kategorie „Sachunterricht/ Unterricht“ zuzuordnen. Die Teilnehmenden sagten mit diesen Antworten, dass es im Unterricht Einheiten zum Thema gesunde Ernährung gibt. Zwei weitere Antworten wurden der Kategorie „Nichts.“ zugeordnet. Eine teilnehmende Person antwortete auf Frage 19 mit „Wasserspender“ und eine weitere Person sagte, dass Absprachen bezüglich der gesunden Verpflegung mit den Eltern gehalten werden. Des Weiteren wurde die Bedeutung der Zahnpflege von einer Person und das Wort „Fortbildung“ von einer anderen Person angesprochen. (siehe Tabelle F3)

Frage 20 beschäftigte sich damit, was im Rahmen der Elternarbeit umgesetzt wird. Sieben der 18 Antworten beinhalteten das Wort „Elternbrief“. Sechs weitere beinhalteten das Thema Elternabende. Drei der 18 Teilnehmenden nannten das Elterngespräch als eine Maßnahme der Elternarbeit. (siehe Tabelle F4)

Im Anschluss wurde in Frage 21 des Fragebogens das Thema der Elternarbeit erneut aufgegriffen. In dieser Frage ging es jedoch um die Maßnahmen, welche nach Meinung der Lehrkräfte und Pädagog*innen noch getroffen werden sollten. Fünf der 18 Teilnehmenden antworteten in inhaltlich unterschiedlichen Wortlauten, dass keine weiteren Maßnahmen unternommen werden müssen. Zwei der Antworten befürworteten Fortbildungen für Eltern, als eine mögliche zusätzliche Maßnahme. Zwei weitere Lehrkräfte und Pädagog*innen nannten in ihrer Antwort die Aufklärung bzw. das Bewusstsein für gesunde Ernährung. (siehe Tabelle F5)

Die letzte Frage auf dem Fragenkatalog ist die Frage 24. Sie wurde von insgesamt vier der Teilnehmenden beantwortet, da sie eine Weiterführung der Frage 23 war. Diese Frage bezog sich auf die Maßnahmen, welche bezüglich der hungrig wirkenden Kinder ergriffen werden. Aber auch welche Maßnahmen, nach Meinung der Lehrkräfte und Pädagog*innen, diesbezüglich notwendig wären. Zwei der Antworten beinhalteten die Möglichkeit andere Kinder zu fragen, ob diese Essen teilen möchten. Auch die Idee eines „Reste-Tellers“ wurde von einer Person vorgeschlagen. Eine weitere Antwort auf diese Frage war „Es ist schwer zu sagen“. (siehe Tabelle F6)

4.3 Fotoanalyse

Die Auswertung der Fotoanalyse in Bezug auf die qualitative Lebensmittelauswahl und Getränkeauswahl sowie die quantitative Auswertung des ersten Frühstücks und der Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks der Schüler*innen ergab unterschiedliche Ausprägungen der Ergebnisse in den verschiedenen Klassenstufen. Aufgrund dessen wurden zuerst die Ergebnisse der quantitativen und qualitativen Bewertung für die einzelnen untersuchten Klassenstufen und im Anschluss jeweils eine Zusammenfassung der Ergebnisse aller Klassenstufen beschrieben. Zusätzlich wurde bei jeder Klassenstufe ausgezählt wie viele Kinder an dem Tag der Untersuchung kein Schulfrühstück mitgebracht hatten.

In der Bewertung der qualitativen Lebensmittelauswahl der ersten Klasse überwog mit einer Anzahl von sieben Ergebnissen die Kategorie optimierbar. Das Schulfrühstück von drei weiteren Schüler*innen wurde, wie in Abbildung 10 zu sehen, in die Bewertungskategorie *Optimierung nötig* eingeteilt. Ein Schulfrühstück wurde als *optimal* und zwei weitere als *kaum optimierbar* eingestuft. Auch auf der Abbildung 10 zu sehen ist, dass sich in der Kategorie *Optimierung dringend notwendig* ein Schulfrühstück befand. Zwei der fotografierten Zwischenmahlzeiten konnten nicht ausgewertet werden. Dennoch hatten zum Zeitpunkt der Fotos alle Kinder dieser Klassenstufe ein Schulfrühstück dabei.

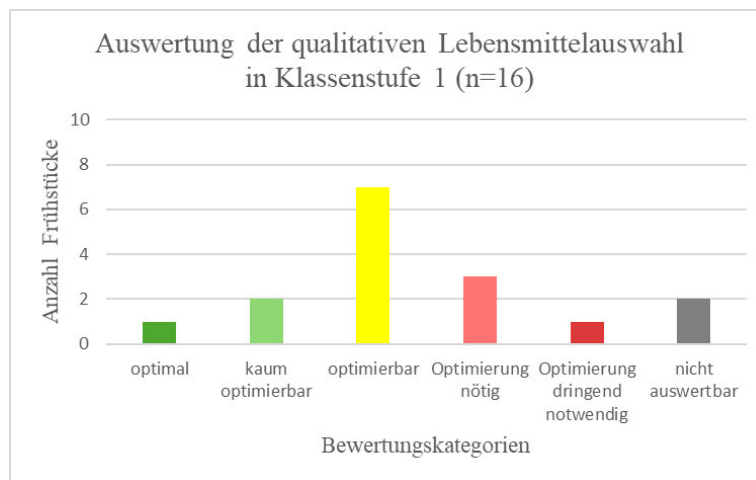


Abbildung 10 Klassenstufe 1: Auswertung der qualitativen Lebensmittelauswahl

Bei der Auswertung der quantitativen Lebensmittelauswahl überwog ebenfalls die Kategorie *optimierbar* mit insgesamt acht von 16 Ergebnissen. Keines der bewerteten Schulfrühstücke wurde als *optimal* eingestuft und nur eins als *kaum optimierbar*. 40 oder 50 Punkte erreichten drei der Bewertungen. Sie gehören somit in die Kategorie *Optimierung nötig*. Laut der Bewertung waren bei zwei der bewerteten Zwischenmahlzeiten die *Optimierung dringend notwendig*. (siehe Abbildung H1)

In der dritten Klassenstufe befanden sich bei der Auswertung der qualitativen Lebensmittelauswahl sieben der Ergebnisse in die Kategorie *Optimierung nötig* und sechs der Ergebnisse in die Kategorie *optimierbar*. Insgesamt 10 Punkte oder weniger erhielten zwei der untersuchten Schulfrühstücke in

der Auswertung. Sie sind somit in das Bewertungskriterium *Optimierung dringend notwendig* eingeteilt worden. In Abbildung 11 ist zu sehen, dass aufgrund ihrer erreichten Punktzahl, ein Schulfrühstück in das Kriterium *optimal* und zwei weitere in das Kriterium *kaum optimierbar* eingeteilt wurden. Genau wie bei der ersten Klassenstufe konnten hier zwei der fotografierten Zwischenmahlzeiten der Schüler*innen nicht ausgewertet werden. Auch bei dieser Klasse ist anzumerken, dass am Tag der Fotoanalyse alle Kinder ein Schulfrühstück mit in die Schule gebracht hatten.

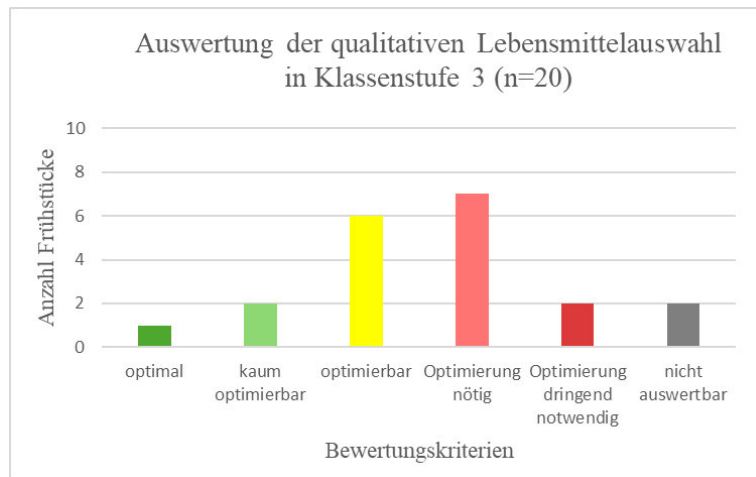


Abbildung 11 Klassenstufe 3: Auswertung der qualitativen Lebensmittelauswahl

In der quantitativen Auswertung überwog bei der dritten Klassenstufe das Bewertungskriterium *Optimierung dringend notwendig* mit sieben von 20 Ergebnissen. Die Bewertung *optimal* erhielt keines der Schulfrühstücke, hingegen fielen in die Kategorie *kaum optimierbar* fünf Ergebnisse. Je drei Schulfrühstücke befanden sich in den Bewertungskriterien *optimierbar* und *Optimierung nötig*. (siehe Abbildung H2)

Vier der insgesamt 14 Schulfrühstücke der vierten Klassenstufe, welche im Rahmen der Bewertung der qualitativen Lebensmittelauswahl bewertet wurden, befanden sich im Bewertungskriterium *Optimierung dringend notwendig*. Bei jeweils drei der Bewertungen ergab das Ergebnis die Kategorien *kaum optimierbar* und *Optimierung nötig*. Die Lebensmittelauswahl eines Frühstücks wurde als *optimal* eingeschätzt. Zwei weitere Bewertungen ergaben die Kategorie *optimierbar*. Eine der Zwischenmahlzeiten konnte in dieser Klassenstufe nicht ausgewertet werden. (siehe Abbildung H3) An dem Tag der Analyse hatten drei der Schüler*innen der untersuchten Klasse kein Schulfrühstück dabei (siehe Anhang G (Klassenstufe 4)).

In der quantitativen Auswertung der Klassenstufe vier war ebenfalls das Bewertungskriterium *Optimierung dringend notwendig* das häufigste. Die Hälfte der 14 ausgewerteten Zwischenmahlzeiten hat diese Bewertung bekommen. Wie in Abbildung 12 zu sehen, wurden zwei Ergebnisse als *optimal* eingestuft und ein weiteres als *kaum optimierbar*. Mit Ergebnissen von 60 oder 70 erreichten Punkten befanden sich im Bewertungskriterium *optimierbar* drei Schulfrühstücke. Keine der Bewertungen ergab das Ergebnis *Optimierung nötig*.

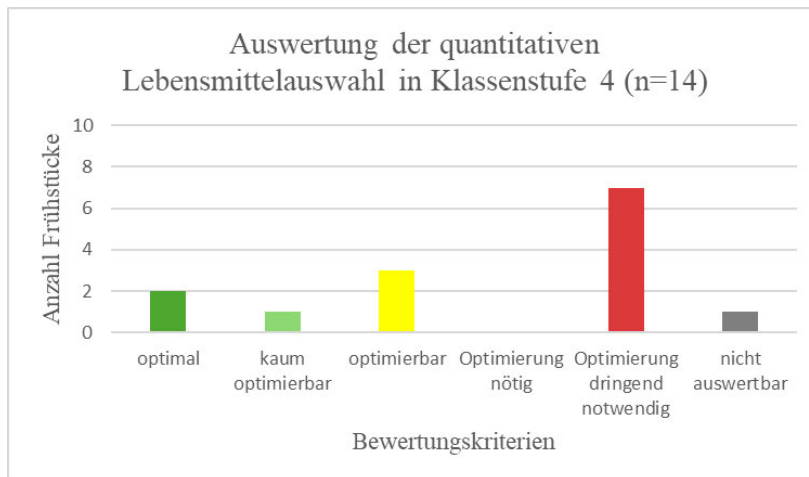


Abbildung 12 Klassenstufe 4: Auswertung der quantitativen Lebensmittelauswahl

In der qualitativen Bewertung der Lebensmittelauswahl von der internationalen Vorbereitungs Klasse wurden keine der Zwischenmahlzeiten als *optimal* oder *kaum optimierbar* eingeschätzt. Die zwei überwiegenden Bewertungskriterien waren *Optimierung nötig* und *Optimierung dringend notwendig* mit jeweils sechs Ergebnissen. Als *optimierbar* wurden hier die beiden Schulfrühstücke eigenordnet, welche 40 oder 50 Punkte in der Auswertung erreicht haben. Auch in dieser Klasse waren zwei der insgesamt 14 Schulfrühstücke, welche fotografiert wurden, nicht auswertbar. (siehe Abbildung H4) In der IVK hatten am Tag der Untersuchung zwei der Kinder keine erste Zwischenmahlzeit mit zur Schule gebracht und zwei weitere brachten ausschließlich geduldete Lebensmittel mit zur Schule (siehe Anhang G (IVK)).

Bei der quantitativen Auswertung der IVK war das Bewertungskriterium *Optimierung dringend notwendig* am häufigsten. Neun der 14 Schulfrühstücke erreichten in der Auswertung eine Punktzahl von 30 oder weniger Punkten und sind somit dieser Kategorie zugeordnet. Die Bewertungen *optimal*, *kaum optimierbar* und *Optimierung nötig* waren in dieser Auswertung als Ergebnis nicht vorhanden. Lediglich drei weitere Schulfrühstücke wurden, wie in Abbildung 13 zu sehen als *optimierbar* eingeteilt.

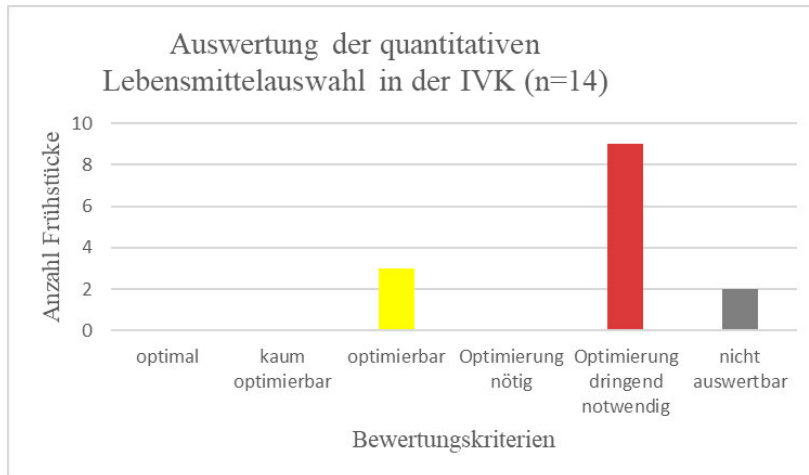


Abbildung 13 IVK: Auswertung der quantitativen Lebensmittelauswahl

Im Rahmen der Fotoanalyse wurden insgesamt 64 Schulfrühstücke von Schüler*innen aus verschiedenen Klassenstufen fotografiert. Ein großer Teil davon fiel nach der Auswertung in die Bewertungskriterien *Optimierung nötig* mit insgesamt 18 Ergebnissen und *optimierbar* mit insgesamt 17 Ergebnissen. Zwölf der 64 fotografierten Zwischenmahlzeiten erreichten zehn oder weniger Punkte in der Auswertung und befinden sich in Abbildung 14 deshalb in dem Bewertungskriterium *Optimierung dringend notwendig*. Drei der Schulfrühstücke wurden als *optimal* und sieben als *kaum optimierbar* eingeschätzt. Insgesamt konnten in der Auswertung sieben der Fotos, aus unterschiedlichen Gründen, nicht ausgewertet werden.

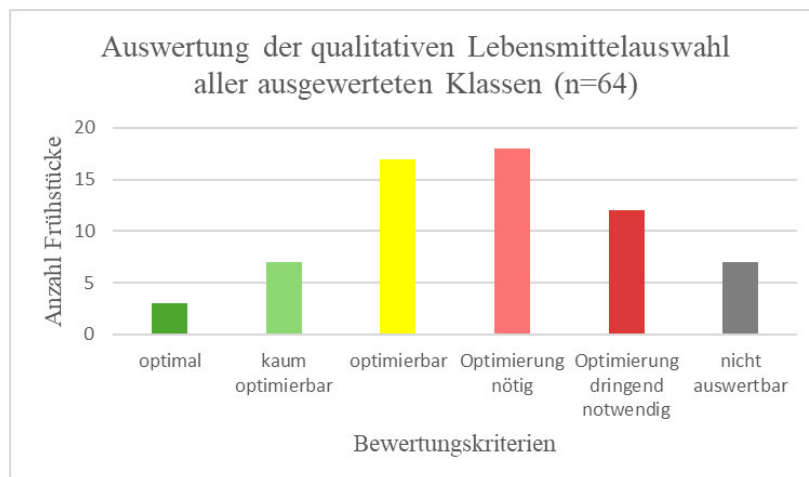


Abbildung 14 Gesamtauswertung der qualitativen Lebensmittelauswahl

In der Gesamtauswertung der quantitativen Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks überwog das Bewertungskriterium *Optimierung dringend notwendig* mit 25 von 64 Ergebnissen. Wie in Abbildung 15 zu sehen ist die zweitgrößte Kategorie *optimierbar* mit insgesamt 17 Ergebnissen. Die Kategorie *Optimierung nötig* beinhaltet sechs Ergebnisse von 40 oder 50 erreichten Punkten. Zwei der Schulfrühstücke wurden als *optimal* und weitere sieben als *kaum optimierbar* bewertet. Außerdem ergab eine Auszählung, dass 18 der 64 Schüler*innen kein erstes Frühstück vor der Schule verzehrt hatten (siehe Anhang G). Dies stellt ca. 28 % der Kinder dar.

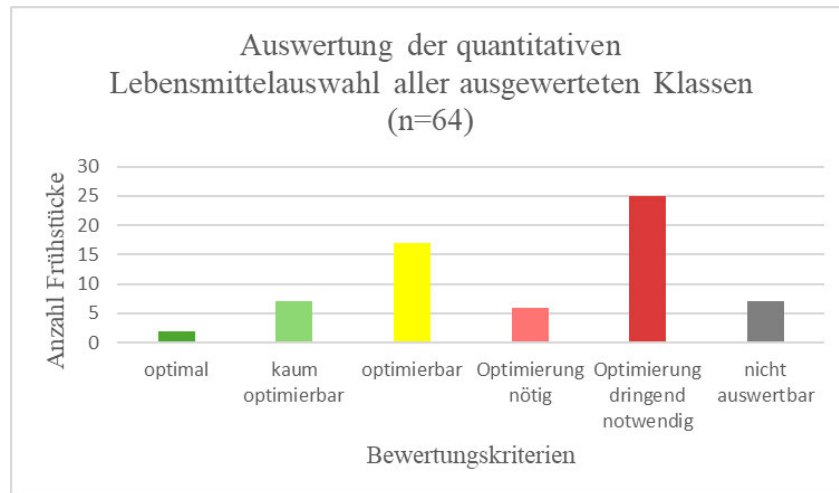


Abbildung 15 Gesamtauswertung der quantitativen Lebensmittelauswahl

5. Diskussion

5.1 Ergebnisdiskussion

Für die in dieser Arbeit gestellten Forschungsfragen konnten, durch die drei angewendeten Methoden, Ergebnisse erarbeitet werden. Die Frage, nach der Meinung der Lehrkräfte und Pädagog*innen ob es Möglichkeiten zur Verbesserung der Gesundheitsförderlichkeit des Schulfrühstücks gibt, konnte nicht abschließend geklärt werden. Hierfür gab es in der Umfrage der Lehrkräfte nur eine Antwort. Die befragte Person gab als Verbesserungsvorschlag Fortbildungen für Eltern zum Thema gesundes Schulfrühstück an. Sollte diese Umfrage wiederholt werden, wäre es demnach sinnvoll den Fragebogen diesbezüglich anzupassen.

Das Interview und die Fotoanalyse ergaben eine geregelte Frühstückssituation der Schüler*innen. In Bezug auf die Verpflegungssituation konnte jedoch festgestellt werden, dass die Kinder, die ihr Frühstück vergessen haben, nur durch das Teilen des Schulfrühstücks ihrer Mitschüler*innen die Möglichkeit haben am Schulfrühstück teilzunehmen. Die Ernährungsbildung findet seitens der Schule anhand einiger Maßnahmen statt und nur wenige Lehrkräfte und Pädagog*innen sehen hier Verbesserungspotential. Bei der Auswertung der Lebensmittelauswahl der Schulfrühstücke ist herausgekommen, bei dem Großteil der Frühstücke ein Optimierungsbedarf besteht. Dies ist besonders auffällig in der IVK. Durch die Methoden konnte festgestellt werden, dass die Regeln zur Verpflegung an dieser Schule von den Schüler*innen nicht immer eingehalten werden.

Dass die Schüler*innen lernen müssen zu teilen, wenn jemand sein Schulfrühstück zu Hause vergessen hat, kann ein pädagogischer Ansatz für die Lösung des Problems sein. Jedoch kann dies auch Nachteile mit sich bringen. So könnte ein Kind, wenn es von den Mitschülern kein Essen bekommt, kein Schulfrühstück zu sich nehmen. Dies hat, wie in der Einführung erwähnt, Einfluss auf die Konzentration des Kindes (Mensink, et al., 2020, S. 9). Es sollte zudem darauf geachtet werden, ob ein Kind wiederholt kein Schulfrühstück mitbringt. In diesem Fall wäre es ratsam, dies mit den Eltern zu besprechen.

Die Maßnahmen zur Elternbildung und Ernährungsbildung, welche im Rahmen dieser Arbeit festgestellt werden konnten, sind beschränkt auf Einheiten zur gesunden Ernährung im Sachunterricht, Elternbriefe sowie Elterninformationen an Elternabenden. Einige Lehrkräfte und Pädagog*innen machten die Vorschläge Fortbildungen für Eltern anzubieten oder das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu stärken. Dennoch ist der Großteil der Lehrkräfte und Pädagog*innen der Meinung, dass keine Verbesserungen nötig seien. Laut der Ergebnisse der Fotoanalyse könnte es jedoch hilfreich sein weitere Maßnahmen der Ernährungsbildung einzuführen. Dies könnten zum Beispiel Projekt-tage sein, um das Thema aus dem Sachunterricht erneut aufzugreifen und so das Wissen der Kinder zur gesunden Ernährung zu vertiefen. Die Eltern bei der Ernährungsbildung mit einzubeziehen

könnte die Wahrscheinlichkeit erhöhen, dass das Gelernte auch außerhalb der Schule umgesetzt wird und sich zum Beispiel im Schulfrühstück der Kinder widerspiegelt.

Bezüglich der Lebensmittelauswahl der Schulfrühstücke ergab die Fotoauswertung, dass der überwiegende Anteil der Frühstücke sowohl qualitativ als auch quantitativ einen Optimierungsbedarf aufwies. Dies bestätigt die eben genannte Notwendigkeit für Ernährungsbildung der Eltern zur gesunden Ernährung und Schulfrühstücksgestaltung. Besonders auffällig war dieses Ergebnis in der vierten Klassenstufe. Das könnte daran liegen, dass viele der Kinder kein Essen mitgebracht hatten und hier mehr geduldete Lebensmittel, wie Backwaren, zu finden waren. Die Gründe hierfür gehen nicht aus den vorliegenden Ergebnissen hervor, könnten aber in weiteren Studien untersucht werden. Die IVK hatte laut der Auswertung der Fotos den größten Optimierungsbedarf. Gründe hierfür könnten die erschwerte Kommunikation zwischen der Schule und den Eltern aufgrund der bestehenden Sprachbarriere sein. Ein weiterer Grund hierfür wurde seitens der stellvertretenden Schulleitung während des Interviews genannt. Die stellvertretende Schulleitung sagt, dass viele der Kinder mit ihren Familien in Hotels und Unterkünften leben. Es ist anzunehmen, dass die Zubereitung eines gesundheitsförderlichen Schulfrühstücks hier schwerer umzusetzen ist. Daher ist es besonders wichtig auf die Versorgung dieser Kinder zu achten. In diesem Fall könnte es hilfreich sein, den Kindern zu ermöglichen, Essen in der Schule zu erwerben. Eine Möglichkeit hierfür wäre zum Beispiel ein Schulkiosk mit einem gesunden Frühstücksangebot.

Die im Interview von der stellvertretenden Schulleitung erwähnten Regeln bezüglich der Verpflegung werden, nach Betrachtung der Fotoanalyse, nur zum Teil eingehalten. Positiv fiel auf, dass das Getränkeverbot mit Ausnahme von Wasser von allen, außer einem Kind, eingehalten wurden. Dennoch gibt es in Bezug auf das Süßigkeiten-Verbot Verbesserungspotential. Gebäck wurde sehr häufig als Schulfrühstück mitgebracht. Dies gilt laut der OMK als geduldetes Lebensmittel (Kersting, 2019, S. 21) und ist seitens der Schulleitung an der Schule verboten. Möglicherweise wäre hier eine deutlichere Kommunikation der Schule mit den Eltern von Vorteil, um zu erklären welche Lebensmittel zu den Süßigkeiten gehören und somit an der Schule verboten sind.

Zusätzlich konnte durch die Methoden festgestellt werden, dass es eine gute Kommunikation innerhalb des Kollegiums bezüglich der Regeln und Strukturen der Verpflegung an der untersuchten Schule, gibt. Dies ist auf die übereinstimmenden Antworten des Interviews und der Umfrage zurückzuführen. Es kann dabei helfen Verwirrung der Kinder bezüglich der aufgestellten Regeln zu vermeiden, da eine übereinstimmende Information von allen beteiligten Lehrkräften und Pädagog*innen geäußert wird.

Im Vergleich mit vorherigen Studien ließen sich sowohl Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede feststellen. Im Vergleich mit der HBSC-Studie, welche angab, dass ca. die Hälfte der Schüler*innen nicht vor der Schule frühstücken (Schierl & Richter, 2024), stellte sich in der Fotoanalyse ein anderes

Ergebnis heraus. So kamen in den untersuchten Klassen nur ca. 28% der Schuler*innen ohne vorheriges Frühstück zur Schule. Somit ist der Anteil der Kinder ohne Frühstück hier deutlich geringer.

Die Regeln zur Verpflegung an der untersuchten Schule, welche von der stellvertretenden Schulleitung genannt wurden, stimmen mit den Empfehlungen der Optimierten Mischkost überein. Die Kinder haben die Möglichkeit ihre Mahlzeiten zu geregelten Zeiten einzunehmen. Es soll darauf geachtet werden, dass die Kinder ausschließlich Wasser als Getränk bekommen und das Mitbringen von Süßigkeiten ist im Regelfall verboten.

Viele Aussagen der EsKiMo-Studie konnten auch in den Ergebnissen dieser Arbeit wiedergefunden werden. So ist zum Beispiel der überwiegende Konsum von Wasser, wie auch in der Stichprobe der EsKiMo-Studie (Mensink, et al., 2020, S. 39), an dieser Schule deutlich erkennbar. Ein zu viel an Süßigkeiten und Fleisch- und Wurstprodukten ist in beiden Arbeiten zu erkennen. Des Weiteren spricht die EsKiMo-Studie von einem ausreichenden Konsum von Brot und Getreideprodukten (Mensink, et al., 2020, S. 45). Dies ist bei einem Großteil der untersuchten Schulfrühstücke an der untersuchten Schule ebenfalls der Fall.

Anhand der erarbeiteten Ergebnisse können notwendige oder mögliche Maßnahmen für die Verbesserung der Frühstückssituation an der untersuchten Hamburger Grundschule abgeleitet werden. Die Ergebnisse zeigen auf, in welchen Bereichen ein Handlungsbedarf besteht.

5.2 Methodendiskussion

Die drei Methoden, welche im Rahmen dieser Arbeit zur Bearbeitung der Forschungsfragen verwendet wurden, waren ein Interview, eine Umfrage und eine Fotoanalyse. Während der Durchführung der Methoden und der Auswertung des Materials stellten sich Möglichkeiten der Verbesserung heraus.

In Bezug auf das Interview betrifft dies unter anderem die Stichprobe. Sie ist mit nur einer teilnehmenden Person sehr klein. Das führt dazu, dass für vereinzelte der gestellten Fragen ausschließlich die Antwort einer Person zur Verfügung steht. Für andere Fragen besteht sowohl die Meinung der stellvertretenden Schulleitung als auch der Lehrkräfte und Pädagog*innen. Des Weiteren sollte zur Verbesserung der Tonqualität der Aufnahme des Interviews auf die Vermeidung von Störgeräuschen, wie von einem offenstehenden Fenster geachtet werden. Bei der gewählten Auswertungsmethode, der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring, kann es durch die induktive Kategorienbildung und das Paraphrasieren der Antworten dazu kommen, dass vereinzelte Aussagen an Bedeutung verlieren, bzw. der Wortlaut abgeändert wird. Dennoch ist diese Auswertungsmethode hilfreich, um die Aussagen der befragten Person mit den Ergebnissen der anderen Methoden zu vergleichen.

Bei der Umfrage ist die Größe der Stichprobe ebenfalls ein kritisierbarer Aspekt. Es haben nur 18 oder insgesamt 51 möglichen Teilnehmer an der Umfrage teilgenommen. Dies lässt sich durch einen

möglicherweise zu kurzen Zeitraum begründen in dem die Lehrkräfte und Pädagog*innen die Umfrage ausfüllen konnten. Die Umfrage lag kurz vor den Ferien und somit zur Zeit der Zeugiskonferenzen statt. Um die Teilnehmerzahl zu erhöhen wäre es sinnvoll einen anderen Zeitpunkt zu wählen. So ist ein Zeitraum optimaler, welcher zur Mitte des Schulhalbjahres liegt, sodass dieser nicht in eine Zeit fällt, in der die Zielgruppe ohnehin bereits ein hohes Arbeitspensum hat. Sofern die Möglichkeit besteht, könnte es ebenfalls hilfreich sein die Zielgruppe persönlich auf die Umfrage anzusprechen. Dies war im Rahmen dieser Arbeit nicht möglich.

Ein weiterer Aspekt, welcher Verbesserungspotential bietet, sind die offenen Fragen in der Umfrage. Die Antworten dieser Fragen waren zum Teil nicht auswertbar. Hier wäre es hilfreicher geschlossene Fragen mit entsprechenden Antwortmöglichkeiten zu stellen, um Antworten zu erhalten, welche auswertbar sind. Möglich wäre es auch eine Kombination aus Auswahlmöglichkeiten und einem Textfeld anzubieten. Die Teilnehmenden erhalten so die Möglichkeit ausführlichere Antworten zu geben. Sie können aber auch eine Antwort auswählen. Der Fragebogen beinhaltet eine Frage, in der zwei Fragen hintereinander gestellt sind. Es wird nach der Ernährungsbildung, welche bereits durchgeführt wird und gleich im Anschluss nach Verbesserungsmöglichkeiten diesbezüglich gefragt. Das führt dazu, dass die Ergebnisse schwierig auszuwerten sind. Einige Teilnehmende antworten so nur auf eine der Fragen, während andere gar keine Aussage treffen. Hier könnte es sinnvoll sein, diese Frage in zwei Fragen aufzuteilen. Trotzdem können die befragten Personen einen guten Überblick über das alltägliche Geschehen und somit Essverhalten der Kinder geben. Es ist anzumerken, dass keiner der Teilnehmenden die Umfrage frühzeitig abgebrochen hat.

Bei der Fotoanalyse gibt es ebenfalls einen Kritikpunkt bezüglich der Stichprobe. Trotz der verschiedenen Klassenstufen, welche befragt wurden, fehlt zum Beispiel die zweite Klassenstufe sowie die Vorschule. Für einen Gesamtüberblick aller Klassenstufen der untersuchten Schule wäre es hilfreich, eine größere Stichprobe mit mindestens einer Klasse pro Klassenstufe zu befragen. Dies war unter anderem aufgrund der vielen Klassenfahrten und Schulausflüge in dieser Arbeit nicht möglich. Zudem lässt sich sagen, dass es bei der Auswertung Potential zur Verbesserung gibt. So können bei der dargestellten Methode die Portionsgrößen der Lebensmittelgruppen in den Schulfrühstücken nur geschätzt werden. Für die Einschätzung der Portionsgrößen wäre eine präzisere Vorgehensweise von Vorteil. Hierbei wäre es auch hilfreich einen Bezug zum Alter der jeweiligen Kinder herzustellen. Genauer wäre es zum Beispiel die einzelnen Komponenten jedes Schulfrühstücks abzuwiegen, um die Menge zu bestimmen und somit ein präziseres Ergebnis zu erhalten. Da diese Methode viel Zeit in Anspruch nehmen würde und aufgrund dessen den Unterricht und die Pausen zu stark einschränken könnte, wurde dies im Rahmen dieser Arbeit nicht durchgeführt.

Anhand der Bewertung des Schulfrühstücks können keine Rückschlüsse auf das sonstige Essverhalten oder das Aktivitätslevel der Kinder gezogen werden. Dies würde ebenfalls bei einer genaueren

quantitativen Einschätzung der Lebensmittelauswahl helfen. Eine weitere Limitation ist die Tatsache, dass die Analyse nur an einem einzigen Tag pro Klasse stattgefunden hat. Optimaler wäre es, die Schulfrühstücke der Schüler*innen an mehreren Tagen zu fotografieren und so ein genaueres Bild zu bekommen.

Positiv zu bewerten ist diese Methode, da sie den Ist-Zustand des Schulfrühstücks der Schüler*innen am Tag der Untersuchung aufzeigt. Zudem war kein Einverständnis der Eltern nötig, da die Fotos anonym gemacht wurden. Dadurch konnte verhindert werden, dass die Ergebnisse durch das Wissen der Eltern, verzerrt werden.

6. Fazit und Handlungsempfehlungen

Die gerade diskutierten Ergebnisse stellen Antworten auf die Forschungsfragen dieser Arbeit dar. So können in Bezug auf die Forschungsfrage, die die Umgebung und Zeit des Schulfrühstücks betrifft, sowie der Frage zum Verlassen des Schulgeländes und dem Umgang mit Kindern, welche kein Essen dabei haben, folgende Antworten gegeben werden. Jede Klasse hat eine festgelegte Zeit in der sie in ihrem Klassenraum das Schulfrühstück zu sich nehmen. Haben die Schüler*innen kein Schulfrühstück dabei, können sie am Vormittag auch kein Essen kaufen. Die einzige Möglichkeit an Essen zu kommen ist es, dass ihre Mitschüler*innen ihr Essen teilen.

Des Weiteren sieht der Großteil der Lehrkräfte und Pädagog*innen kein Potential zur Verbesserung bezüglich weiterer Maßnahmen der Ernährungsbildung an der untersuchten Schule. Ein kleiner Teil der Lehrkräfte und Pädagog*innen nannten als Verbesserungsvorschlag das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu stärken, sowie Fortbildungen für die Eltern durchzuführen. Bisher wurde Elternbildung zum Thema gesundes Frühstück anhand von Elternabenden sowie Elternbriefen durchgeführt. Die Schüler erhalten im Sachunterricht Informationen zum Thema gesunde Ernährung. Nur für die IVK gibt es einen Kochkurs.

Die Fragen, wie optimal die qualitative und die quantitative Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks der Schüler*innen, verglichen mit den Empfehlungen der optimierten Mischkost ist, wurden ausführlich analysiert. Die Auswertung ergab, dass der überwiegende Teil der Schulfrühstücke einen deutlichen Optimierungsbedarf in der qualitativen und der quantitativen Lebensmittelauswahl aufweist. Die Gründe hierfür sind für jedes Schulfrühstück individuell zu beurteilen.

Aus Sicht der Lehrkräfte und Pädagog*innen ist die Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks der ersten, zweiten und dritten Klassenstufen, nach Anforderungen der optimierten Mischkost, deutlich gesünder als die der vierten Klassenstufe und der IVK und Basisklasse. Die Lehrkräfte und Pädagog*innen der IVK und Basisklasse schätzten die Lebensmittelauswahl ihrer Klassen als am ungesündesten ein.

Die Frage, ob es aus Sicht der Lehrkräfte Möglichkeiten zur Verbesserung der Gesundheitsförderlichkeit des Schulfrühstücks gibt, konnte anhand der verwendeten Methoden nicht abschließend geklärt werden. Lediglich die Antwort einer Lehrkraft oder Pädagog*in gab eine Fortbildung für die Eltern als Möglichkeit der Verbesserung an.

Die Durchführung der Analysen an dieser Schule ermöglichen eine Bedarfseinschätzung für Interventionen bezüglich der Frühstückssituation der Schüler*innen an der Schule. Des Weiteren spiegeln sie den Zustand der Gesundheitsförderlichkeit des Schulfrühstücks der Kinder zum Zeitpunkt der Durchführung wider. Anhand dessen kann eine Abschätzung der Notwendigkeit von Ernährungsbildung der Kinder und Eltern erfolgen.

So können für den Schulalltag aus den Ergebnissen dieser Arbeit mögliche Maßnahmen abgeleitet werden. Zum einen wäre es sinnvoll einen Ort, wie zum Beispiel einen Schulkiosk zu schaffen, an dem die Schüler*innen die Möglichkeit haben Essen zu erwerben. Zum anderen wäre es sinnvoll, Ernährungsbildung bezüglich gesundheitsförderlicher Frühstücksverpflegung zur Optimierung der Lebensmittelauswahl, sowohl für Eltern als auch für die Schüler*innen anzubieten. Dies steht im Gegensatz zur Meinung der Lehrkräfte und Pädagog*innen.

Um die gesammelten Ergebnisse vergleichbar zu machen, wäre es sinnvoll, diese Analysen regelmäßig in gleichen Zeitabständen durchzuführen. So könnten mögliche Veränderungen aufgezeigt werden, um überprüfen zu können, wie sich Maßnahmen auf die Frühstückssituation und Lebensmittelauswahl des Schulfrühstücks der Schüler*innen auswirken. Eine zusätzliche Untersuchung der Mittagsverpflegung an dieser Schule wäre ein sinnvolle Ergänzung, um einen Gesamtüberblick der Verpflegung der Schüler*innen an der untersuchten Hamburger Grundschule zu ermöglichen. Die in dieser Arbeit angewandten Methoden können an anderen Schulen ebenfalls dazu dienen, Probleme aufzuzeigen und Maßnahmen zu überprüfen.

Literaturverzeichnis

- Brandt, H. (2025). DER HAMBURGER SOZIALINDEX: EIN INSTRUMENT FÜR MEHR BILDUNGSGERECHTIGKEIT IN EINER VIELFÄLTIGEN STADT. *Hamburg macht Schule – Zeitschrift für Hamburger Lehrkräfte und Elternräte*(3), S. 40-43.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hrsg.). (2023). DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. Bonn.
- Hoffmann, H., Mettner, A., & Cramm, D. v. (2020). *Studie: Essensrituale von Familien in Deutschland*. Deutsches Kinderhilfswerk e.V., Berlin.
- Kersting, M. (2019). *Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen (Broschüre)*. (Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Hrsg.) Bochum.
- Mayring, P. (2008). *Qualitative Inhaltsanalyse - Grundlagen und Techniken*. Weinheim und Basel: Beltz.
- Mensink, G. B., Haftenberger, M., Lage Barbosa, C., Brettschneider, A., Lehmann, F., Frank, M., Heide, K., Moosburger, R., Patelakis, E., & Perlitz, H. (2020). EsKiMo II - Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul. Berlin.
- Robert Bosch Stiftung GmbH (Hrsg.). (2023). Das Deutsche Schulbarometer: Aktuelle Herausforderungen aus Sicht der Lehrkräfte. Ergebnisse einer Befragung von Lehrkräften allgemein- und berufsbildender Schulen. Stuttgart.
- Schierl, T., & Richter, M. (2024). Studie Health Behaviour in School-aged- Children - Faktenblatt "Häufigkeit des Frühstücks von Kindern und Jugendlichen. (HBSC-Studienverbund Deutschland, Hrsg.)

Anhang

Anhangsverzeichnis

Anhang A (Leitfaden des Interviews)	48
Anhang B (Transkript des Interviews)	51
Anhang C (Tabelle der Auswertung des Interviews (Inhaltsanalyse nach Mayring)).....	57
Anhang D (Fragebogen der Umfrage mit den Lehrkräften und Pädagog*innen)	65
Anhang E (Diagramme zur Auswertung der Umfrage)	69
Anhang F (Tabellen zur Auswertung der offenen Fragen des Interviews (Inhaltsanalyse nach Mayring))	79
Anhang G (Auswertung der Fotoanalyse).....	82
Anhang H (Diagramme zur Ergebnisübersicht der Fotoanalyse)	105

Anhang A (Leitfaden des Interviews)

Interview mit der stellvertretenden Schulleitung

Funktion der befragten Person: stellvertretende Schulleitung

Datum/ Uhrzeit: 01.07.2025, 12:30 Uhr

Ort: Hamburg

Medium: Leitfaden gestütztes Interview

Informationen über die Schule

Vorhandene Auszeichnungen: „Gesunde Schule 2023/24“

Art der Schule: Grundschule

1. Welche KESS Einstufung hat die Schule? (sozioökonomischer Status)

Informationen über die Schüler*innen

2. Wie viele Schüler sind in den jeweiligen Klassen?
 - a. 1. Klassen:
 - b. 2. Klassen:
 - c. 3. Klassen:
 - d. 4. Klassen:
3. Kann bei den Klassenstufen 1-4 vom „üblichen“ Alter der Kinder ausgegangen werden?
4. Welche Migrationshintergründe bzw. Esskulturen sind an der Schule vertreten?

Verpflegungssituation an der Schule

5. An welchen Orten nehmen die Kinder das 2. Frühstück ein? (Klassenraum, Pausengelände, etc.)
6. Gibt es geregelte Zeiten für das 2. Frühstück?
 - Wenn ja, Wann?

7. Welches Verpflegungsangebot gibt es in der Schule?
 - a. Mensa: Welche Angebote gibt es dort? (Frühstück, Mittag, Nachmittag)
 - b. Cafeteria
 - c. Getränke/ Snackautomaten
 - d. Im Umkreis der Schule: Supermärkte, Bäcker, Fast Food Geschäfte
 - e. Schulkiosk
 - f. Sonstige Angebote
8. Wie häufig werden die Angebote von den Kindern genutzt?
9. Dürfen die Kinder das Schulgelände verlassen, um sich essen zu kaufen?
10. Gibt es für die Verpflegung an der Schule einen Verpflegungsstandard oder andere schulinterne Regeln bezüglich der Verpflegung?
11. Sind bestimmte LM/ Getränke an der Schule verboten?
 - a. Ja
Wenn ja, welche?
 - b. Nein
12. Welches Getränkeangebot gibt es an der Schule?
13. Gibt es Wasserspender, welche für die Schüler*innen zugänglich sind?
14. Wird das Wassertrinken in der Schule unterstützt? Wie?
15. Welche Stärken und Schwächen gibt es in Bezug auf Verpflegung an der Schule aus Sicht der Schulleitung?

Maßnahmen im Bereich Ernährung

16. Welche Auszeichnungen hat die Schule, besonders in Bezug auf Ernährung und Verpflegung, bereits erhalten? (z.B. Gesunde Schule 23/24)

17. Gibt es Ernährungspädagogische Maßnahmen an der Schule? (wie zum Beispiel Flyer für die Eltern, gemeinsames Kochen, Projektstage)
- a. Ernährungsführerschein
 - b. Plietsche Kinderküche
 - c. Mittagsmahl
 - d. Ich kann kochen
 - e. Gemüse Ackerdemie
 - f. Bio-Brotbox
 - g. Sonstiges
18. Nimmt die Schule teil am EU-Schulobst bzw. EU-Schulmilch Programm teil?
19. Gibt es eine Kommunikation mit den Eltern bzgl. einer bedarfsgerechten Ernährung bzw. Pausenverpflegung, z. B. schriftliche Elterninformationen, Elternabend, Gespräche mit Eltern, die die Kinder nicht ausreichend versorgen, Informationen vor der Einschulung...?
20. Gibt in der Schule eine Lehrküche? Wenn ja: wie wird sie verwendet?
21. Gibt es aus Sicht der Schulleitung eine Mangelversorgung der Schüler*innen (hungrige Kinder, eine wenig bedarfsgerechte Verpflegung seitens der Eltern)?
22. Wäre es aus Sicht der Schule in Erwägung zu ziehen, ein (kostenloses) Frühstück für Kinder anzubieten, bei denen das Elternhaus keine bedarfsgerechte Versorgung sicherstellt?

Anhang B (Transkript des Interviews)

Transkript Interview

Angaben zur befragten Person: Stellvertretende Schulleitung einer Ganztagsgrundschule in Hamburg.

01.07.2025, Hamburg

I: So, die erste Frage wäre, welche KESS-Einstufung die Schule hat. [00:05]

B₁: Wir sind drei. [00:11]

I: Ok. Dann: Wie viele Schüler sind in den jeweiligen Klassen? [00:12]

B₂: Es können bis zu 23 Kindern in den Klassen sein. [00:18]

I: Okay, und es ist dann wahrscheinlich gleich aufgeteilt von der ersten bis zur vierten Klasse, oder? [00:21]

B₃: Ja. [00:27]

I: Ok. Dann: Kann man bei den Klassenstufen 1 bis 4 vom üblichen Alter der Kinder ausgehen? [00:28]

B₄: Ja. [00:34]

I: Ok. Welche Migrationshintergründe, bzw. Esskulturen sind an der Schule vertreten? [00:35]

B₅: 22 Nationen. [00:41]

I: Von überall auf der Welt? [00:43]

B₆: Von überall auf der Welt, genau. Viele (lacht) [00:45]

I: Gibt's eine Gruppe die, außer jetzt Deutsch, überwiegend ist oder ist das gleich verteilt? [00:49]

B₇: Ist im Moment tatsächlich Ukrainisch. [00:54]

I: Okay, gut. Dann geht es jetzt um die Verpflegungssituation. [00:58]

B₈: Ja. [01:01:93]

I: An welchen Orten nehmen die Kinder das 2. Frühstück ein? [01:02]

B₉: Im Klassenraum, am Tisch. [01:05]

I: Ok. Gibt es geregelte Zeiten für das 2. Frühstück? [01:08]

B₁₀: Ja, die sind fest im Stundenplan verankert. 9 Uhr 15 bis 9 Uhr 30. [01:12]

I: Ok. Welches Verpflegungsangebot gibt es an der Schule? [01:18]

B₁₁: Also das heißt wir haben Mittagessen, das ist für alle Kinder verpflichtend. Das ist 100% Bio-anteil und die Essenszeiten sind im Moment noch so, dass jeder Jahrgang eine halbe Stunde Zeit hat, aber jedes Kind kann sich die Zeit selber einteilen. Also man kann in fünf Minuten essen, man kann aber auch 20 Minuten dasitzen oder 30. [01:22]

I: Das wäre dann in dem Fall, sozusagen die Mensa in der die essen? [01:44]

B₁₂: Genau, und das ist Buffetsystem. [01:48]

I: Ok, gibt's dann noch irgendwie Getränke- oder Snackautomaten oder irgendwie einen Schulkiosk oder so? [01:52]

B₁₃: Ne, also es gibt einen Wasserspender im neuen Haus, also der soll für die Kinder zugänglich werden. Ist er aber noch nicht, weil wir den noch sozusagen einweihen müssen und die Idee ist, dass die Kinder da hingehen können im Laufe des Tages und sich Wasser holen können, wann sie das möchten. Und die Regelung ist dann aber auch, dass jede Klasse selbst entscheidet, wie also, ob es Regularien gibt. Also ob man sagt: ja nur in der Frühstückspause oder nur dann und dann. Genau. [01:55]

I: Ok, wie häufig wird das Angebot von den Kindern dann genutzt? [02:30]

B₁₄: Das von dem Wasser? [02:35]

I: Nein, also erstmal die Mensa vielleicht? [02:36]

B₁₅: Die Mensa, ja also ich würde mal sagen so von 80% täglich und dann gibt es immer mal, welche die dann keine Lust auf Essen haben, weil sie lieber draußen spielen wollen und die gehen dann nicht. [02:39]

I: Okay, also die werden nicht irgendwie hingbracht und müssen dann essen, sondern die können entscheiden, ob sie essen wollen? [02:53]

B₁₆: Ja, also sie sollen natürlich essen, aber auf dem Weg können sie natürlich sich auch noch umentscheiden. [02:58]

I: Ok. Genau und der Wasserspender würde dann, wie du schon sagtest individuell dann genutzt werden können? [03:03]

B₁₇: Ja. [03:09]

I: Ok. Dürfen die Kinder das Schulgelände verlassen um sich Essen kaufen während der Schule? [03:11]

B₁₈: Nein. [03:14]

I: Ok. Dann gibt es Verpflegung in der Schule. Also gibt es für die Verpflegung an der Schule einen Verpflegungsstandard oder andere Schulinterne Regeln bezüglich der Verpflegung? [03:14]

B₁₉: Naja, die Klassenleitungen versuchen schon das zu thematisieren mit den Eltern und auch mit den Kindern, was ein gesundes Frühstück ist. Also das ist im Sachunterricht auch eine richtige Einheit und die Eltern werden natürlich auch auf dem Elternabend dann nochmal darauf hingewiesen, wie das ist mit dem gesunden Frühstück. [03:27]

I: Genau, der Verpflegungsstandard würde sich dann ja auf die Mensa beziehen. Gibt's da irgendwie Standards? Also du meinst schon Bio. Gibt's da noch etwas anderes? [03:47]

B₂₀: Genau. Ne, also ich glaube von (...) also die Behörde ist ja da der Träger dann in dem Sinne und ich glaube das orientiert sich dann an irgendwelchen Ernährungsstandards. Keine Ahnung. Also es gibt sozusagen Caterer aus denen wir auswählen können. Also wir können nicht einfach sagen mh sondern (...) (Satz beendet) [03:54]

I: Ja, die haben dann a wahrscheinlich entsprechende Zertifizierungen? [04:21]

B₂₁: Ja. [04:24]

I: Welche, also sind bestimmte Lebensmittel oder Getränke an der Schule verboten? [04:27]

B₂₂: Ja. [04:30]

I: Welche wären das? [04:31]

B₂₃: Also, ich sag mal Wasser ist erlaubt und alles andere wollen wir nicht. Natürlich bringen Kinder das auch mit und dann reglementieren wir das oder manchmal sagt man dann: ok heute ja, aber ansonsten eigentlich nein. [04:32]

I: Ok und mit Lebensmitteln, gibt es da auch bestimmte Sachen die (unterbrochen) [04:44]

B₂₄: Keine Süßigkeiten, wenn jemand Geburtstag feiert und dann für die Klasse etwas mitbringt ist das etwas anderes, aber ansonsten nicht. Also auch sowas wie Schokocroissants ist hier nicht gerne gesehen aber manche Eltern kriegen einfach nichts anderes hin. Also für die ist es dann einfach zu Penny zu gehen und so eine 12er Packung zu kaufen, dann haben sie jeden Tag eine Sache. [04:48]

I: Ja, genau über das Getränkeangebot an der Schule haben wir schon gesprochen, das wäre dann der Wasserspender wahrscheinlich? [05:09]

B₂₅: Genau. [05:15]

I: Haben die sonst irgendwo eine Möglichkeit ihre Getränkeflasche aufzufüllen? [05:17]

B₂₆: Also, jetzt machen sie es im Moment noch in den Waschräumen. [05:21]

I: Ok, genau. Dann: Wird das Wassertrinken in der Schule unterstützt und wenn ja, wie? [05:24]

B₂₇: Ja. Also wenn die Kinder sagen „meine Flasche ist leer. Kann ich Wasser holen?“ dann ist es in der Klasse in der ich bin ist es so, dass wir gesagt haben es gibt bestimmte Zeiten in denen die das machen können, weil sonst geht ständig jemand im Unterricht und muss die Flasche auffüllen. [05:30]

I: Ja. [05:42]

B₂₈: Aber generell ist uns denke ich allen klar, dass ist ein wichtiges Bedürfnis das wir unterstützen. [05:43]

I: Ja. Welche Stärken und Schwächen gibt es in Bezug auf die Verpflegung an der Schule? [05:49]

B₂₉: Naja also ich würde sagen, wenn ein Kind kein Frühstück dabei hat, dann kann man noch so ein bisschen nachsteuern als Lehrkraft. Weil man dann sagen kann: „frag mal Andere, ob die dir etwas geben“. Aber wenn dann niemand etwas gibt oder geben will kann man ja auch nicht sagen, es muss jemand etwas geben. Also wenn das Kind dann schon nichts beim Frühstück kriegt und dann nicht zum Mittagessen geht, dann könnte es sein, dass das Kind den ganzen Tag nichts isst. [05:56]

I: Ja. Ok. Dann geht es jetzt um Maßnahmen im Bereich Ernährung. Welche Auszeichnungen hat die Schule, besonders in Bezug auf Ernährung oder Verpflegung, bereits erhalten? [06:20]

B₃₀: Also das ist ja nicht die Schule, weil wir ja mit einem Caterer zusammenarbeiten und der Caterer hat irgendwelche Auszeichnungen bekommen und wir als Schule sind gesunde Schule, das hat aber tatsächlich Garnichts mit dem Essen zu tun, sondern das ist so eine Auszeichnung von der „hag“ und da geht es um gesundheitsfördernde Maßnahmen die man ergreift im Schuljahr. [06:32]

I: Genau, und da waren jetzt keine bei die irgendwie Ernährungsbezug hatten? [06:53]

B₃₁: Also tatsächlich war im letzten Schuljahr die Umstellung vom Schüsselessen auf das Buffetessen, also Free-Flow. Also das es eben nicht nur Buffet ist, sondern das bedeutet auch, dass man offene Essenszeiten hat. Vorher war klar die Kinder müssen 20 Minuten sitzen und jetzt kann jeder kommen und gehen, wie er will. [06:57]

I: Gibt es Ernährungspädagogische Maßnahmen an der Schule? Das wären zum Beispiel irgendein Flyer für die Eltern, gemeinsames Kochen oder so Projekttag. [07:17]

B₃₂: Nein. Also wir haben nur die Plietsche Kinderküche für die IVK. [07:26]

I: Ok. Ansonsten sowas wie Ernährungsführerschein oder so etwas wird hier nicht gemacht? [07:29]

B₃₃: Ne. [07:33]

I: Ok. Dann: Nimmt die Schule am EU-Schulobst und EU-Schulmilchprogramm teil? [07:34]

B₃₄: Ne, also da haben wir uns dagegen ent (...) soll ich auch noch sagen warum, oder? [07:42]

I: Ja, das wäre gut. [07:45]

B₃₅: Ja, also wir finden das Programm eigentlich gut, also so die Idee zu sagen man hat eben Obst, Milch will ich jetzt mal außen vor lassen, aber Obst für die Kinder im Angebot und unterstützt das die Kinder Obst essen. Tatsächlich ist dieser organisatorische Aufwand mit der Lieferung und dem Abzeichnen und der Aufbewahrung von dem Obst und dem Entsorgen von dem Obst so kompliziert, dass du da Arbeitszeit reingeben musst, wo wir gesagt haben: ne an der Stelle dann nicht [07:46]

I: Ok. [08:15]

B₃₆: Also, weil wir das dann nicht verhältnismäßig fanden. [08:16]

I: Ja. Dann wäre die nächste Frage: Gibt es eine Kommunikation mit den Eltern bezüglich einer bedarfsgerechten Ernährung bzw. Pausenverpflegung? Das wären zum Beispiel schriftliche Elterninformationen, Elternabende oder Gespräche mit Eltern, die die Kinder nicht ausreichend versorgen oder Informationen vor der Einschulung, die die Kinder bekommen. [08:18]

B₃₇: Genau. Also die Eltern bekommen auf dem ersten Eltern- oder zweiten Elternabend, auf jeden Fall gleich am Anfang, wenn das Kind eingeschult wird, den Hinweis auf das gesunde Frühstück. Das Mittagessen ist dann auch nochmal ein Thema und ansonsten ist also oft dann auch nochmal so ein Reminder, wenn irgendwie da immer nur süße Sachen drin sind, dass man da nochmal ein persönliches Gespräch oder Elternbrief. [08:38]

I: Ja [09:01]

B₃₈: Ja [09:02]

I: Das entscheiden die Lehrer dann? [09:02]

B₃₉: Genau, also da guckt man auch ein bisschen, also wie sind die Eltern so aufgestellt und was kommt bei denen an. [09:04]

I: Ok. Gibt es eine Lehrküche und wenn ja, wie wird sie verwendet? [09:10]

B₄₀: Nein, wir haben die Lehrküche, ich würde mal sagen vor sieben Jahren abbauen lassen, weil einfach klar war, also es war wirklich eine richtige Lehrküche also mit ganz viel, wie man das von früher kennt oder wahrscheinlich eigentlich nicht. Auf jeden Fall hatten wir die hier, weil es eine weiterführende Schule auch war und haben dann gesagt also es eignet sich für Grundschüler eigentlich überhaupt nicht. Also da muss eine Lehrküche ganz anders ausgestattet und gestaltet sein, wie das was wir da hatten. Es waren immer so Reihen mit so Herd und Arbeitsplatte, Herd, Arbeitsplatte

und dann weiß ich nicht irgendwie, keine Ahnung, gefühlt 20 Stück, so viele waren es wahrscheinlich nicht aber, ja. [09:15]

I: Ok. Ist denn eine in Planung jetzt, oder? [09:54]

B₄₁: Ne. Also das sieht auch das Baukonzept von der Behörde überhaupt nicht vor. Wir haben ja dieses neue Gebäude was gebaut wird, kommt eine neue Mensa rein, ist auch viel größer und oben drauf noch eine Sporthalle und Ganztagsflächen und selbst wenn wir in der Ganztagsfläche eine Küche haben möchten oder eine Küchenzeile müssen wir das als Schule selber bezahlen. Also die Schulbehörde plant sowas für Grundschulen überhaupt nicht mehr. [09:59]

I: Ok. Gibt es aus Sicht der Schulleitung eine Mangelversorgung einiger Schüler oder Schülerinnen. Also hungrige Kinder oder eine wenig bedarfsgerechte Verpflegung seitens der Eltern? [10:23]

B₄₂: Ja. Auf jeden Fall. Also es gibt ganz viele Kinder, also da müsste ich gleich nochmal so eine Prozentzahl nachdenken, aber die morgens, oder die mit einer Papiertüte kommen, so wie dieses eine Mädchen wo irgendwie klar ist, die waren irgendwie im Hauptbahnhof, haben da beim Dings da, Brot oder Backzeit wie das heißt, also auch bei so einem Discounter, aber es werden auch hier bei „Nur Hier“, also wo man immer denkt wo haben die Leute das Geld her, das ist ja auch teuer. Also ich meine (...) es ist ja jetzt nicht so dass man 80 Cent für so ein Brötchen bezahlt, dann würde man denken okay klar das ist günstig, sondern die haben dann auch so ein belegtes Brötchen wo du weißt das kostet auf jeden Fall über zwei Euro, und das jeden Tag. [10:35]

I: Ok. Dann noch die letzte Frage: Wäre es aus Sicht der Schule in Erwägung zu ziehen ein kostenloses, bzw. einfach ein Frühstück für die Kinder anzubieten, bei denen das Elternhaus keine bedarfsgerechte Versorgung sicherstellt? [11:19]

B₄₃: Also ich glaube gerade für diese ukrainischen Familien die so in so Unterkünften leben oder in Hotels wäre das total gut, weil dann irgendwie klar wäre das Kind wird richtig gut versorgt und jetzt sieht man schon die bringen halt so Sachen die es dann beim Hotel am Frühstücksbuffet gibt. Also so ich sag mal so einen Joghurtbecher, manchmal auch diese abgepackten Kekse. Das ist einfach ganz schön schwierig für Die. Aber generell würde ich sagen ist unser Einzugsgebiet nicht so das wir da als Schule steuernd eingreifen müssten. [11:39]

I: Ok. [12:12]

B₄₄: Also das ist in KESS 1 nochmal ganz anders. [12:12]

I: OK. Gut, das wäre es schon. [12:17]

B₄₅: Ok. Ja dann. Genau. [12:19]

Anhang C (Tabelle der Auswertung des Interviews (Inhaltsanalyse nach Mayring))

Tabelle C 1: Unterkategorien zu grundlegenden Informationen

Kategorie: Grundlegende Informationen		
Unterkategorie	Analyseeinheit	Paraphrase
Informationen über die Schule	1 I: So, die erste Frage wäre, welche KESS-Einstufung die Schule hat. [00:05] B1: Wir sind drei. [00:11]	Die Schule hat die KESS-Einstufung drei.
Informationen über die Schüler*innen	2 I: Ok. Dann: Wie viele Schüler sind in den jeweiligen Klassen? [00:12] B2: Es können bis zu 23 Kindern in den Klassen sein. [00:18]	Es sind bis zu 23 Kinder in den Klassen.
	3 I: Okay, und es ist dann wahrscheinlich gleich aufgeteilt von der ersten bis zur vierten Klasse, oder? [00:21] B3: Ja [00:27]	Die Verteilung der Kinder ist zwischen der ersten bis vierten Klasse gleichmäßig.
	4 I: Ok. Dann: Kann man bei den Klassenstufen 1 bis 4 vom üblichen Alter der Kinder ausgehen? [00:28] B4: Ja. [00:34]	Es kann bei den Klassenstufen eins bis vier vom üblichen Alter der Kinder ausgegangen werden.
	5 I: Ok. Welche Migrationshintergründe, bzw. Esskulturen sind an der Schule vertreten? [00:35] B5: 22 Nationen [00:41]	Es sind 22 Nationen an der Schule vertreten.
	6 I: Gibt's eine Gruppe die, außer jetzt Deutsch, überwiegend ist oder ist das gleich verteilt? [00:49] B7: Ist im Moment tatsächlich Ukrainisch. [00:54]	Die überwiegende Nation, außer der deutschen, ist momentan die ukrainische.
Regeln der Schule	7 I: Ok. Dürfen die Kinder das Schulgelände verlassen um sich Essen kaufen während der Schule? [03:11] B18: Nein [03:14]	Die Kinder dürfen, das Schulgelände nicht verlassen, um Essen zu kaufen.

	8	<p>I: Welche, also sind bestimmte Lebensmittel oder Getränke an der Schule verboten? [04:27]</p> <p>B22: Ja. [04:30]</p> <p>I: Welche wären das? [04:31]</p> <p>B23: Also, ich sag mal Wasser ist erlaubt und alles andere wollen wir nicht. Natürlich bringen Kinder das auch mit und dann reglementieren wir das oder manchmal sagt man dann: ok heute ja, aber ansonsten eigentlich nein. [04:32]</p>	<p>Es sind Lebensmittel oder Getränke an der Schule verboten.</p> <p>Wasser ist erlaubt, andere Getränke nicht.</p>
	9	<p>I: Ok und mit Lebensmitteln, gibt es da auch bestimmte Sachen die (unterbrochen) [04:44]</p> <p>B24: Keine Süßigkeiten, wenn jemand Geburtstag feiert und dann für die Klasse etwas mitbringt ist das etwas anderes, aber ansonsten nicht. Also auch so was wie Schokocroissants ist hier nicht gerne gesehen aber manche Eltern kriegen einfach nichts anderes hin. Also für die ist es dann einfach zu Penny zu gehen und so eine 12er Packung zu kaufen, dann haben sie jeden Tag eine Sache. [04:48]</p>	<p>Süßigkeiten sind an der Schule verboten.</p> <p>Ausnahmen werden z.B. an Geburtstagen geduldet.</p>

Tabelle C 2: Unterkategorien zur Verpflegungssituation

Kategorie: Verpflegungssituation			
Unterkategorie	Analyseeinheiten	Paraphrase	
Umgebung für das Schulfrühstück	10	<p>I: An welchen Orten nehmen die Kinder das 2. Frühstück ein? [01:02]</p> <p>B9: Im Klassenraum, am Tisch. [01:05]</p>	Die Kinder nehmen ihr Frühstück im Klassenraum, am Tisch zu sich.
	11	<p>I: Ok. Gibt es geregelte Zeiten für das 2. Frühstück? [01:08]</p> <p>B10: Ja, die sind fest im Stundenplan verankert. 9 Uhr 15 bis 9 Uhr 30. [01:12]</p>	Die geregelten Zeiten für das Schulfrühstück sind an dieser Schule von 9:15 Uhr bis 9:30 Uhr.
Verpflegungsangebot	12	<p>I: Ok. Welches Verpflegungsangebot gibt es an der Schule? [01:18]</p> <p>B11: Also das heißt wir haben Mittagessen, das ist für alle Kinder verpflichtend. Das ist 100% Bioanteil und die Essenszeiten sind im Moment</p>	Es gibt an der Schule ein verpflichtendes Mittagessen. Dieses hat 100 % Bioanteil.

	<p>noch so, dass jeder Jahrgang eine halbe Stunde Zeit hat, aber jedes Kind kann sich die Zeit selber einteilen. Also man kann in fünf Minuten essen, man kann aber auch 20 Minuten dasitzen oder 30. [01:22]</p>	<p>Jeder Jahrgang hat 30 Minuten Zeit, die sich jedes Kind eigenständig einteilen kann.</p>
13	<p>I: Das wäre dann in dem Fall, sozusagen die Mensa in der die essen? [01:44] B₁₂: Genau, und das ist Buffetsystem [01:48]</p>	<p>Die Mensa hat ein Buffetsystem.</p>
14	<p>I: Ok, gibt's dann noch irgendwie Getränke- oder Snackautomaten oder irgendwie einen Schuliosk oder so? [01:52] B₁₃: Ne, also es gibt einen Wasserspender im neuen Haus, also der soll für die Kinder zugänglich werden. Ist er aber noch nicht, weil wir den noch sozusagen einweihen müssen und die Idee ist, dass die Kinder da hingehen können im Laufe des Tages und sich Wasser holen können, wann sie das möchten. Und die Regelung ist dann aber auch, dass jede Klasse selbst entscheidet, wie also, ob es Regularien gibt. Also ob man sagt: ja nur in der Frühstückspause oder nur dann und dann. Genau. [01:55]</p>	<p>Es gibt einen Wasserspender, welcher in kürze für die Schüler*innen zugänglich gemacht werden soll. Diesen sollen die Schüler*innen dann selbstständig nutzen dürfen. Regelungen werden von den Lehrkräften gemacht.</p>
15	<p>I: Okay, also die werden nicht irgendwie hingbracht und müssen dann essen, sondern die können entscheiden, ob sie essen wollen? [02:53] B₁₆: Ja, also sie sollen natürlich essen, aber auf dem Weg können sie natürlich sich auch noch umentscheiden. [02:58]</p>	<p>Die Kinder können entscheiden, ob sie mittags essen möchten oder nicht.</p>
16	<p>I: Ja, genau über das Getränkeangebot an der Schule haben wir schon gesprochen, das wäre dann der Wasserspender wahrscheinlich? [05:09] B₂₅: Genau. [05:15]</p>	<p>Der Wasserspender ist das einzige Getränkeangebot.</p>
17	<p>I: Haben die sonst irgendwo eine Möglichkeit ihre Getränkeflasche aufzufüllen? [05:17] B₂₆: Also, jetzt machen sie es im Moment noch in den Waschräumen. [05:21]</p>	<p>Zur Zeit des Interviews können die Kinder ihre Getränkeflaschen in</p>

			Waschräumen auffüllen.
	18	B31: Also tatsächlich war im letzten Schuljahr die Umstellung vom Schüsselessen auf das Buffetessen, also Free-Flow. Also das es eben nicht nur Buffet ist, sondern das bedeutet auch, dass man offene Essenszeiten hat. Vorher war klar die Kinder müssen 20 Minuten sitzen und jetzt kann jeder kommen und gehen, wie er will. [06:57]	Das Schulesen wird als Free-Flow Konzept angeboten.
Nutzungs-häufigkeit des Verpflegungs-angebots	19	I: Ok, wie häufig wird das Angebot von den Kindern dann genutzt? [02:30] B ₁₅ : Die Mensa, ja also ich würde mal sagen so von 80% täglich und dann gibt es immer mal, welche die dann keine Lust auf Essen haben, weil sie lieber draußen spielen wollen und die gehen dann nicht. [02:39]	Das Mittagsangebot wird von 80% der Schüler*innen täglich genutzt.
	20	I: Ok. Genau und der Wasserspender würde dann, wie du schon sagtest individuell dann genutzt werden können? [03:03] B ₁₇ : Ja. [03:09]	Der Wasserspender soll von den Kindern individuell genutzt werden können.
Verpflegungs-standards	21	I: Genau, der Verpflegungsstandard würde sich dann ja auf die Mensa beziehen. Gibt's da irgendwie Standards? Also du meinstest schon Bio. Gibt's da noch etwas anderes? [03:47] B ₂₀ : Genau. Ne, also ich glaube von (...) also die Behörde ist ja da der Träger dann in dem Sinne und ich glaube das orientiert sich dann an irgendwelchen Ernährungsstandards. Keine Ahnung. Also es gibt sozusagen Caterer aus denen wir auswählen können. Also wir können nicht einfach sagen mh sondern (...) (Satz beendet) [03:54]	Die Schule wählt ihre Caterer für das Mittagsangebot aus einer Liste der Schulbehörde aus. Die Stellvertretenden Schulleitung kann keine genaue Auskunft geben.
	22	I: Ja, die haben dann a wahrscheinlich entsprechende Zertifizierungen? [04:21] B ₂₁ : Ja. [04:24]	Diese Caterer haben die für Schulverpflegung nötigen Zertifikate.

Versorgung der Schüler*innen	23	<p>I: Ok. Gibt es aus Sicht der Schulleitung eine Mangelversorgung einiger Schüler oder Schülerinnen. Also hungrige Kinder oder eine wenig bedarfsgerechte Verpflegung seitens der Eltern? [10:23]</p> <p>B₄₂: Ja. Auf jeden Fall. Also es gibt ganz viele Kinder, also da müsste ich gleich nochmal so eine Prozentzahl nachdenken, aber die morgens, oder die mit einer Papiertüte kommen, so wie dieses eine Mädchen wo irgendwie klar ist, die waren irgendwie im Hauptbahnhof, haben da beim Dings da, Brot oder Backzeit wie das heißt, also auch bei so einem Discounter, aber es werden auch hier bei „Nur Hier“, also wo man immer denkt wo haben die Leute das Geld her, das ist ja auch teuer. Also ich meine...es ist ja jetzt nicht so dass man 80 Cent für so ein Brötchen bezahlt, dann würde man denken okay klar das ist günstig, sondern die haben dann auch so ein belegtes Brötchen wo du weißt das kostet auf jeden Fall über zwei Euro, und das jeden Tag. [10:35]</p>	<p>Aus der Sicht der Schulleitung gibt es an dieser Schule einige Kinder, welche mangelversorgt sind.</p> <p>Einige Kinder kommen morgens mit Papiertüten vom Bäcker in die Schule, in der häufig Gebäck ist.</p>
	24	<p>I: Ok. Dann noch die letzte Frage: Wäre es aus Sicht der Schule in Erwägung zu ziehen ein kostenloses, bzw. einfach ein Frühstück für die Kinder anzubieten, bei denen das Elternhaus keine bedarfsgerechte Versorgung sicherstellt? [11:19]</p> <p>B₄₃: Also ich glaube gerade für diese ukrainischen Familien die so in so Unterkünften leben oder in Hotels wäre das total gut, weil dann irgendwie klar wäre das Kind wird richtig gut versorgt und jetzt sieht man schon die bringen halt so Sachen die es dann beim Hotel am Frühstücksbuffet gibt. Also so ich sag mal so einen Joghurtbecher, manchmal auch diese abgepackten Kekse. Das ist einfach ganz schön schwierig für Die. Aber generell würde ich sagen ist unser</p>	<p>Für die ukrainischen Kinder wäre die Erwägung eines kostenlosen, bzw. eines Frühstücksangebots an der Schule sinnvoll.</p> <p>Viele dieser Kinder bringen Sachen vom Hotelfrühstück mit, wie z.B. Kekse.</p> <p>Generell ist allerdings ein Eingreifen nicht notwendig</p>

		Einzugsgebiet nicht so das wir da als Schule steuernd eingreifen müssten. [11:39]	
--	--	---	--

Tabelle C 3: Unterkategorien zur Gesundheitsförderlichkeit/ Ernährungsbildung

Kategorie: Maßnahmen Gesundheitsförderlichkeit / Ernährungsbildung			
Unterkategorie	Analyseeinheiten		Paraphrase
Ernährungs- bildung	25	B ₁₉ : Naja, die Klassenleitungen versuchen schon das zu thematisieren mit den Eltern und auch mit den Kindern, was ein gesundes Frühstück ist. Also das ist im Sachunterricht auch eine richtige Einheit und die Eltern werden natürlich auch auf dem Elternabend dann nochmal darauf hingewiesen, wie das ist mit dem gesunden Frühstück. [03:27]	Thematisierung durch die Klassenleitungen mit den Eltern. Im Sachunterricht gibt es Einheiten zum Thema Ernährungsbildung. Zusätzlich auch auf Elternabenden
	26	B ₃₇ : Genau. Also die Eltern bekommen auf dem ersten Eltern- oder zweiten Elternabend, auf jeden Fall gleich am Anfang, wenn das Kind eingeschult wird, den Hinweis auf das gesunde Frühstück. Das Mittagessen ist dann auch nochmal ein Thema und ansonsten ist also oft dann auch nochmal so ein Reminder, wenn irgendwie da immer nur süße Sachen drin sind, dass man da nochmal ein persönliches Gespräch oder Elternbrief. [08:38]	Die Eltern erhalten auf einem der ersten Elternabende Hinweise auf das gesunde Frühstück, Auch das Mittagessen wird hier thematisiert. Wenn bemerkt wird, dass ein Kind zum Beispiel häufiger Süßigkeiten dabei hat, wird ein persönliches Gespräch mit den Eltern vereinbart oder ein Elternbrief geschickt.
Wasser- versorgung	27	I: Ok, genau. Dann: Wird das Wassertrinken in der Schule unterstützt und wenn ja, wie? [05:24] B ₂₇ : Ja. Also wenn die Kinder sagen „meine Flasche ist leer. Kann ich Wasser holen?“ dann ist es in der Klasse in der ich bin ist es so, dass wir gesagt haben es gibt bestimmte Zeiten in denen die das machen können, weil sonst geht ständig jemand im Unterricht und muss die Flasche auffüllen. [05:30]	Das Wasser trinken wird an der Schule unterstützt. Es liegt im Ermessen der Lehrkräfte den Kindern zu erlauben ihre Trinkflasche aufzufüllen.

	28	B ₂₈ : Aber generell ist uns denke ich allen klar, dass ist ein wichtiges Bedürfnis das wir unterstützen. [05:43]	Es ist allen klar, dass Wasser trinken ein wichtiges Bedürfnis ist.
Programme	29	B ₃₂ : Nein. Also wir haben nur die Plietsche Kinderküche für die IVK. [07:26]	Es gibt einen Kochkurs für die IVK an der Schule.
	30	I: Ok. Ansonsten sowas wie Ernährungsführerschein oder so etwas wird hier nicht gemacht? [07:29] B ₃₃ : Ne. [07:33]	Programme wie der Ernährungsführerschein werden nicht gemacht.
	31	I: Ok. Dann: Nimmt die Schule am EU-Schulobst und EU-Schulmilchprogramm teil? [07:34] B ₃₅ : Ja, also wir finden das Programm eigentlich gut, also so die Idee zu sagen man hat eben Obst, Milch will ich jetzt mal außen vor lassen, aber Obst für die Kinder im Angebot und unterstützt das die Kinder Obst essen. Tatsächlich ist dieser organisatorische Aufwand mit der Lieferung und dem Abzeichnen und der Aufbewahrung von dem Obst und dem Entsorgen von dem Obst so kompliziert, dass du da Arbeitszeit reingeben musst, wo wir gesagt haben: ne an der Stelle dann nicht [07:46]	Die Idee des EU-Schulobst Programmes findet die Schulleitung gut. Sie haben sich aufgrund des organisatorischen Aufwandes dagegen entschieden.
Schulküche	32	B ₄₀ : Nein, wir haben die Lehrküche, ich würde mal sagen vor sieben Jahren abbauen lassen, weil einfach klar war, also es war wirklich eine richtige Lehrküche also mit ganz viel, wie man das von früher kennt oder wahrscheinlich eigentlich nicht. Auf jeden Fall hatten wir die hier, weil es eine weiterführende Schule auch war und haben dann gesagt also es eignet sich für Grundschüler eigentlich überhaupt nicht. Also da muss eine Lehrküche ganz anders ausgestatten und gestaltet sein, wie das was wir da hatten. Es waren immer so Reihen mit so Herd und Arbeitsplatte, Herd, Arbeitsplatte und dann	Es gibt keine Lehrküche mehr an der Schule. Es ist auch kein Bau einer neuen Lehrküche geplant.

	weiß ich nicht irgendwie, keine Ahnung, gefühlt 20 Stück, so viele waren es wahrscheinlich nicht aber, ja. [09:15] B41: Ne. Also das sieht auch das Baukonzept von der Behörde überhaupt nicht vor. [09:59]	
--	--	--

Tabelle C 4: Unterkategorien zu Stärken und Schwächen der Verpflegung

Kategorie: Stärken und Schwächen der Verpflegung		
Unterkategorie	Analyseeinheiten	Paraphrase
Schwächen	33 I: Ja. Welche Stärken und Schwächen gibt es in Bezug auf die Verpflegung an der Schule? [05:49] B29: Naja also ich würde sagen, wenn ein Kind kein Frühstück dabei hat, dann kann man noch so ein bisschen nachsteuern als Lehrkraft. Weil man dann sagen kann: „frag mal Andere, ob die dir etwas geben“. Aber wenn dann niemand etwas gibt oder geben will kann man ja auch nicht sagen, es muss jemand etwas geben. Also wenn das Kind dann schon nichts beim Frühstück kriegt und dann nicht zum Mittagessen geht, dann könnte es sein, dass das Kind den ganzen Tag nichts isst. [05:56]	Wenn ein Kind ohne Frühstück zur Schule erscheint und nicht zum Mittagessen geht, bzw. dort nicht isst kann es sein, dass dieses Kind den ganzen Schultag nichts isst. Lehrkräfte können nachsteuern in dem sie andere Kinder zum Teilen auffordern.

Anhang D (Fragebogen der Umfrage mit den Lehrkräften und Pädagog*innen)

Umfrage für die Lehrkräfte und Pädagog*innen

Begrüßung

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen, an dieser Umfrage teilzunehmen!

Wichtig: In der Folgenden Umfrage wird häufig vom 2. Frühstück gesprochen. Damit ist das Frühstück gemeint, welches die Kinder mit in die Schule bringen, um es dort zwischen Schulbeginn und Mittagessen zu verzehren.

Bitte geben Sie anhand dessen Ihre Einschätzung ab und kreuzen Sie jeweils nur eine Antwort an. Die Umfrage ist anonym und sie beinhaltet 24 Fragen.

Sarah Praeger, Department Ökotrophologie, HAW Hamburg

Fragen

1. In welcher Klasse sind Sie überwiegend tätig und beaufsichtigen das 2. Frühstück der Kinder?
 - 1a
 - 1b
 - 1c
 - 1d
 - 2a
 - 2b
 - 2c
 - 2d
 - 3a
 - 3b
 - 3c
 - 3d
 - 4a
 - 4b
 - 4c
 - 4d
 - Vorschulklasse
 - Basisklasse
 - Internationale Vorbereitungsklasse

2. Gibt es eine regelmäßige Frühstückszeit für das 2. Frühstück am Vormittag?
 - Ja
 - Nein

3. Wo haben die Kinder die Möglichkeit ihr 2. Frühstück zu verzehren?
- Im Klassenraum
 - Auf dem Pausenhof/ Schulhof
 - Andere Orte, welche... (Möglichkeit andere Antwort zu tippen)

Essensmitnahme generell

4. Wie viele Kinder bringen ein 2. Frühstück mit in die Schule?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe

Getränkemitnahme generell

5. Wie viele Kinder bringen ihr eigenes Getränk/ Trinkflasche mit in die Schule?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe

Lebensmittelbezogene Fragen

6. Bei wie vielen Kindern ist regelmäßig Gemüse in der Frühstücksbox vorhanden?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe
7. Bei wie vielen Kindern ist regelmäßig Obst in der Frühstücksbox vorhanden?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe
8. Bei wie vielen Kindern ist regelmäßig Brot in der Frühstücksbox vorhanden?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe
9. Welche Brotsorte ist am häufigsten vertreten?
- Weißbrot
 - Vollkornbrot
 - Keine Angabe

10. Bei wie vielen Kindern sind regelmäßig Milchprodukte (z.B. Joghurt, Käse, etc.) in der Frühstücksbbox vorhanden?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe
11. Bei wie vielen Kindern sind regelmäßig Wurst und Fleischprodukte (z.B. Salamisticks, Wurst, etc.) in der Frühstücksbbox vorhanden?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe
12. Bei wie vielen Kindern sind regelmäßig Fertigprodukte (Backwaren vom Bäcker, Abgepackte Lebensmittel, Cerealien, etc.) in der Frühstücksbbox vorhanden?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe
13. Bei wie vielen Kindern sind regelmäßig Süßigkeiten (wie z.B. Schokolade, Schokoriegel, Gummibärchen, süße Brotaufstriche, etc.) in der Frühstücksbbox vorhanden?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe
14. Wie viele Kinder trinken regelmäßig in der Schule Wasser (Leitungswasser, Mineralwasser, etc.)?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe
15. Wie viele Kinder trinken regelmäßig gesüßte Getränke in der Schule? (auch Saft, Limonade, Cola)
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe

16. Wie viele Kinder verzehren regelmäßig das mitgebrachte 2. Frühstück?
- Über 75-100%
 - Über 50% bis 75%
 - Über 25-50%
 - 0 - 25%
 - Keine Angabe

Ernährungsbildung/ Ernährungssituation generell

17. Welche Stärken hat das Verpflegungsangebot an Ihrer Schule?
- Offene Antwort
18. Welche Schwächen hat das Verpflegungsangebot an Ihrer Schule?
- Offene Antwort
19. Welche Maßnahmen bezüglich der Ernährungsbildung werden an der Schule durchgeführt?
Und welche sind gewünscht?
- Offene Antwort
20. Was wird im Rahmen der Elternarbeit umgesetzt? (Zum Beispiel Informationen über ein gesundes Schulfrühstück, Informationen beim Elternabend, etc.)
- Offene Frage
21. Was sollte im Rahmen der Elternarbeit, bezüglich der Ernährungsbildung, Ihrer Meinung nach noch unternommen werden?
- Offene Frage
22. Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer eigenen Ernährung bzw. Verpflegung?
- Sehr zufrieden
 - Eher zufrieden
 - Eher unzufrieden
 - Sehr unzufrieden
23. Gibt Kinder, welche hungrig wirken?
- Ja
 - Nein

Wenn ja, dann:

24. Welche Maßnahmen können ergriffen werden, bzw. welche Maßnahmen wären Ihrer Meinung nach notwendig?
- Offene Frage

Anhang E (Diagramme zur Auswertung der Umfrage)

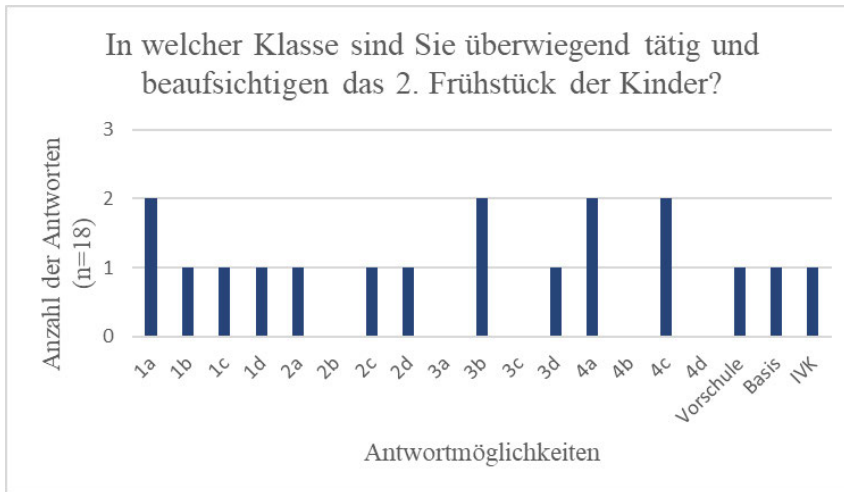


Abbildung E 1 Frage 1



Abbildung E 2: Frage 2



Abbildung E 3: Frage 3

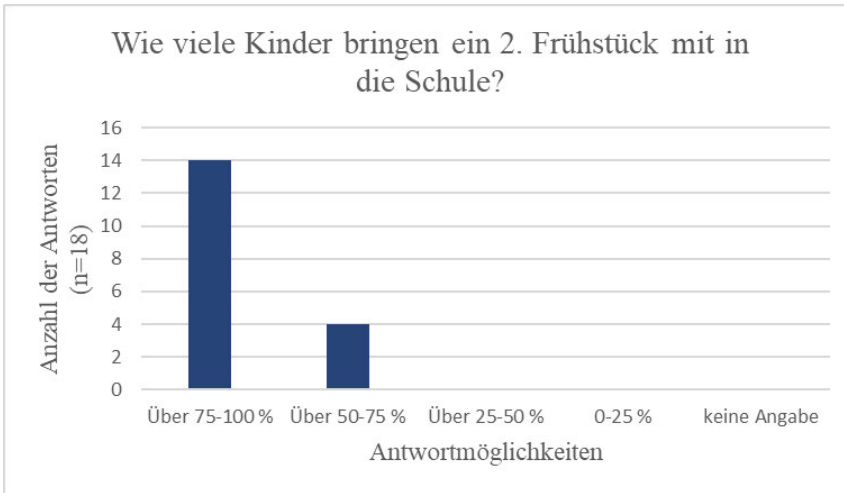


Abbildung E 4: Frage 4 gesamt

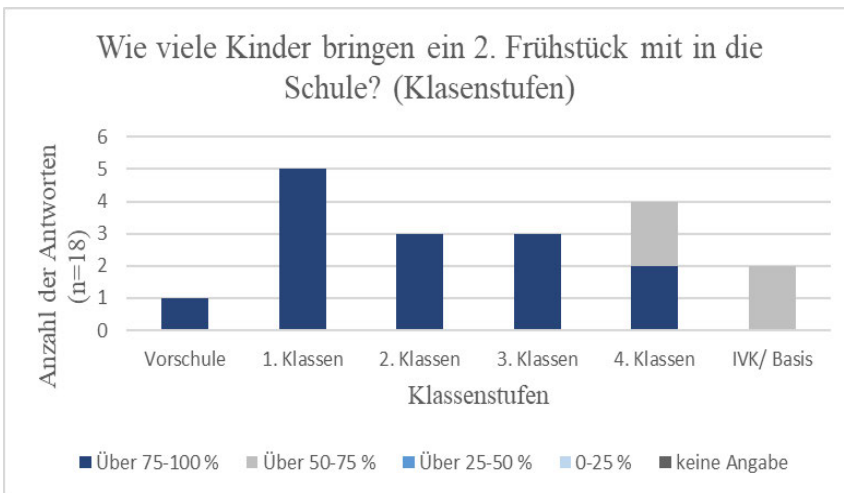


Abbildung E 5: Frage 4 Aufteilung nach Klassenstufen



Abbildung E 6: Frage 5 gesamt

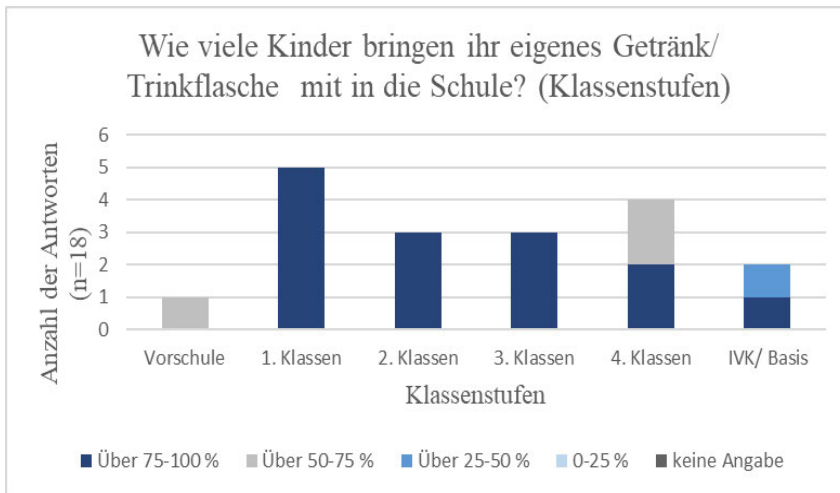


Abbildung E 7: Frage 5 Aufteilung nach Klassenstufen

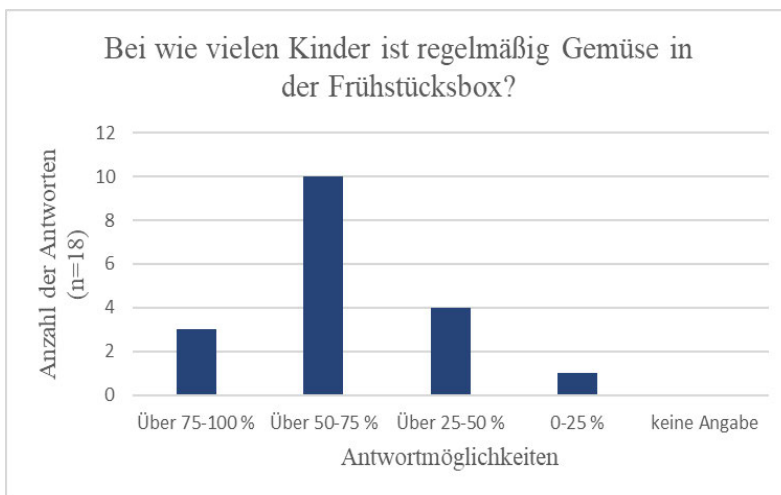


Abbildung E 8: Frage 6 gesamt

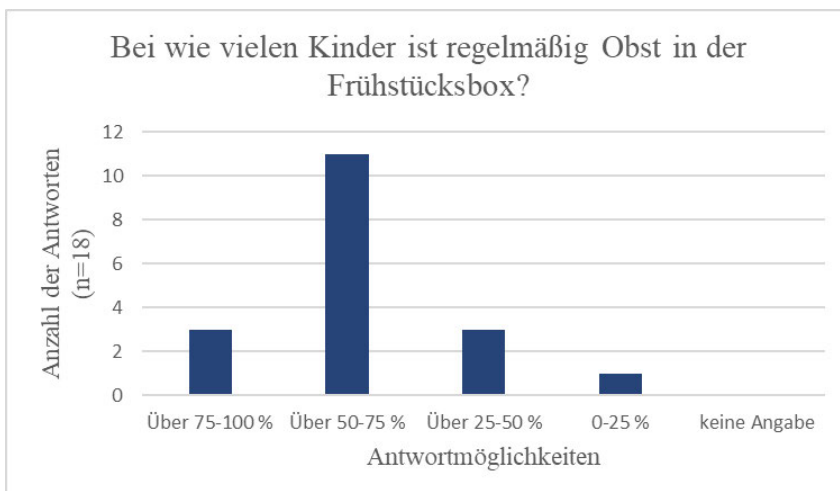


Abbildung E 9: Frage 7 gesamt

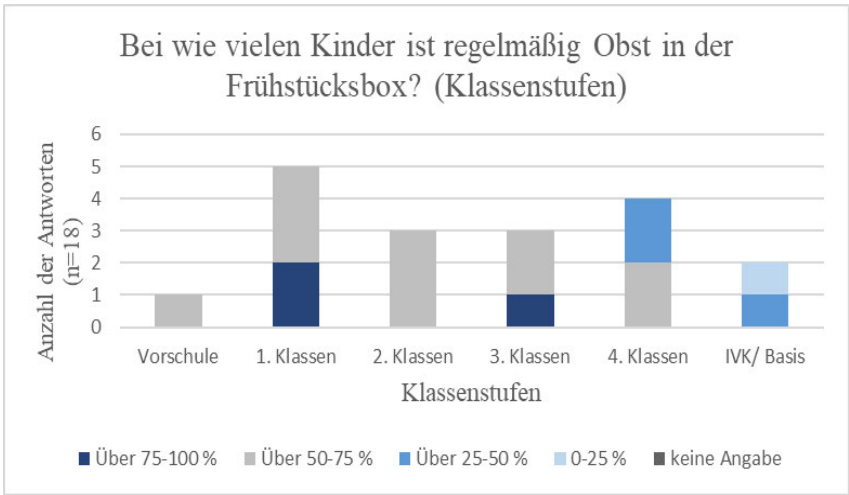


Abbildung E 10: Frage 7 Aufteilung nach Klassenstufen

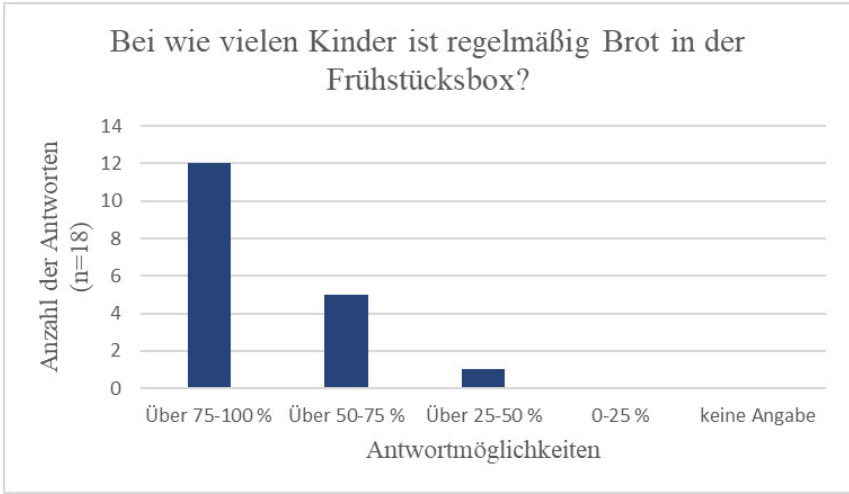


Abbildung E 11: Frage 8 gesamt

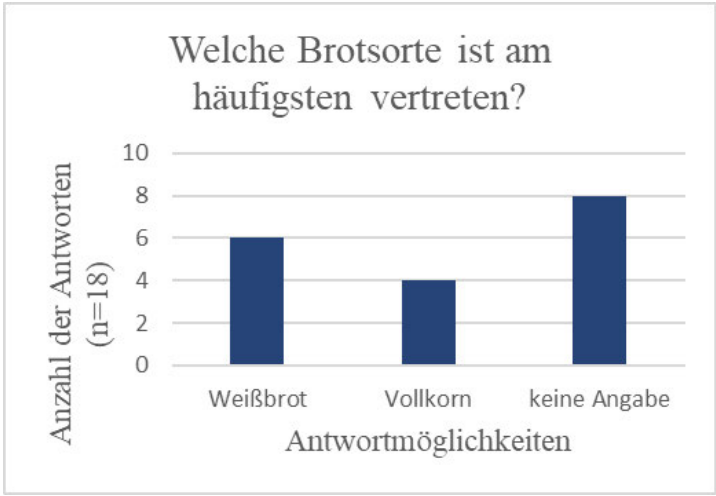


Abbildung E 12: Frage 9 gesamt

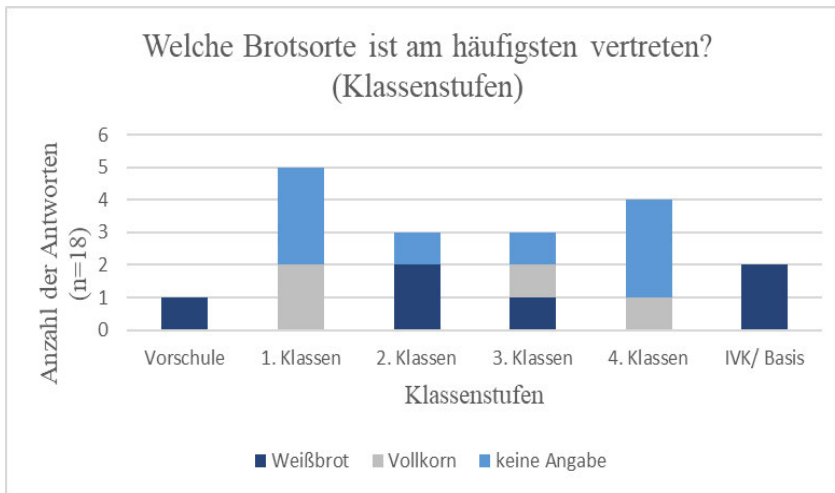


Abbildung E 13: Frage 9 Aufteilung nach Klassenstufen

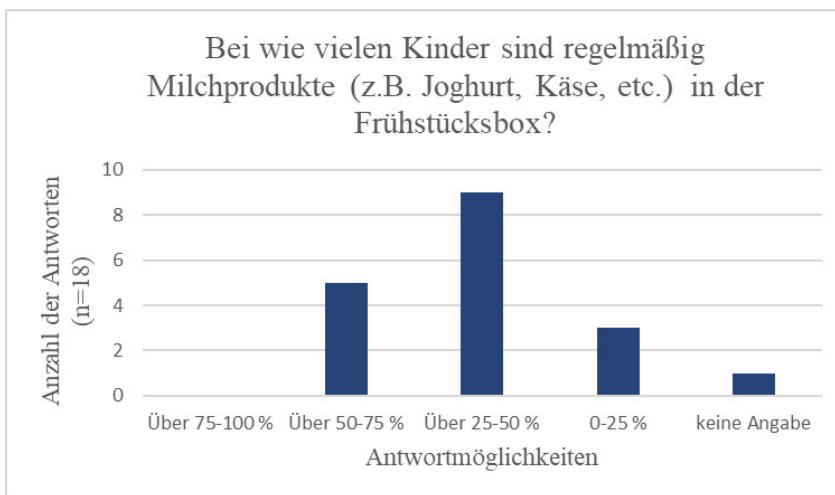


Abbildung E 14: Frage 10 gesamt

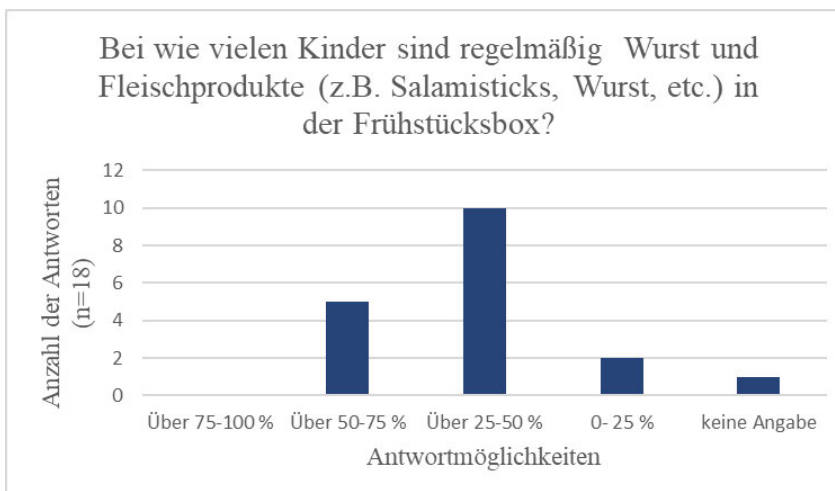


Abbildung E 15: Frage 11 gesamt

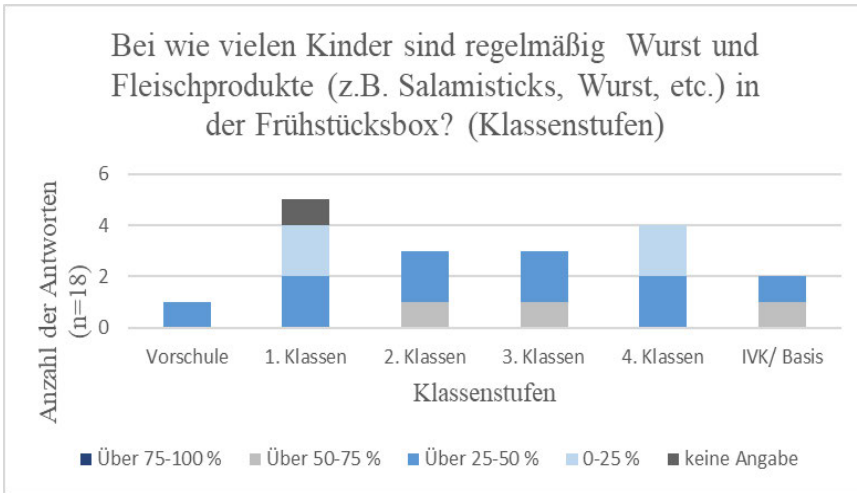


Abbildung E 16: Frage 11 Aufteilung nach Klassenstufen

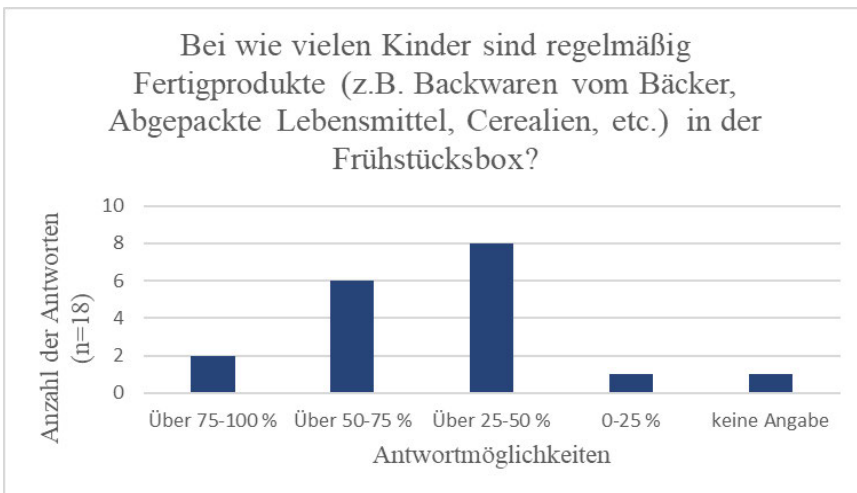


Abbildung E 17: Frage 12 gesamt

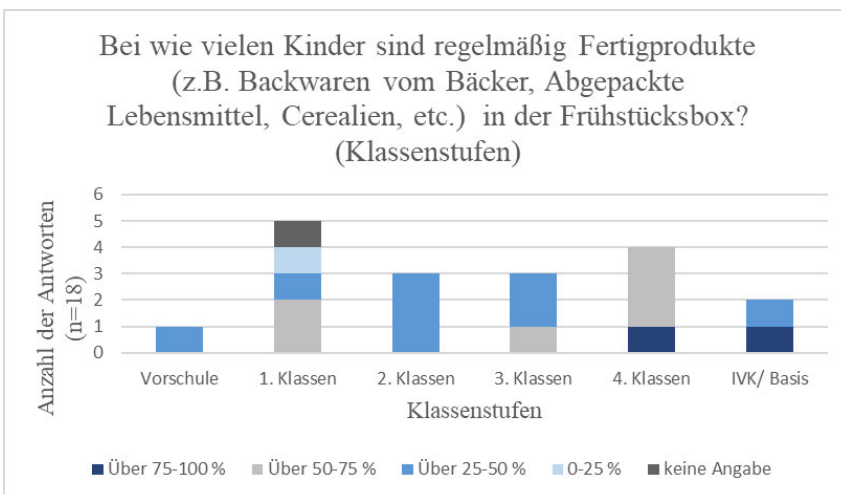


Abbildung E 18: Frage 12 Aufteilung nach Klassenstufen

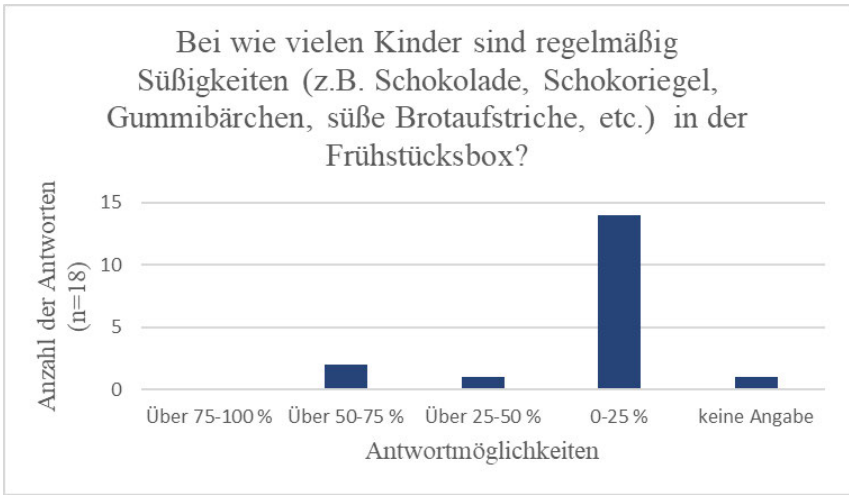


Abbildung E 19: Frage 13 gesamt

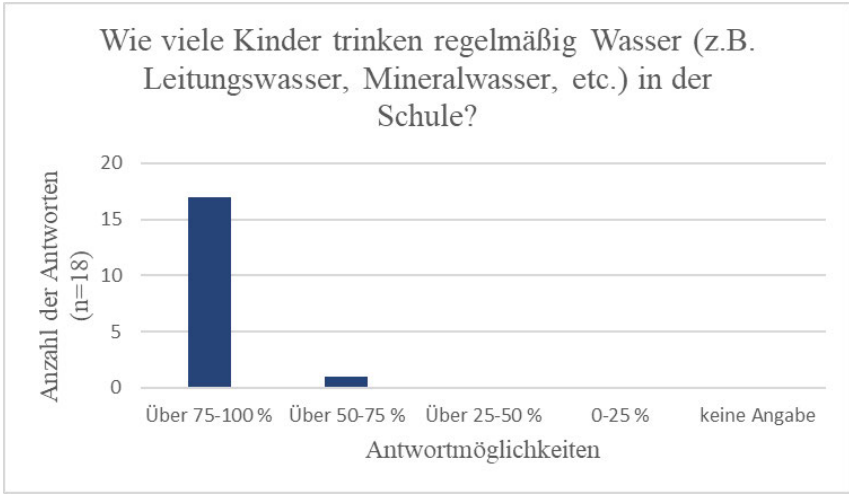


Abbildung E 20: Frage 14 gesamt

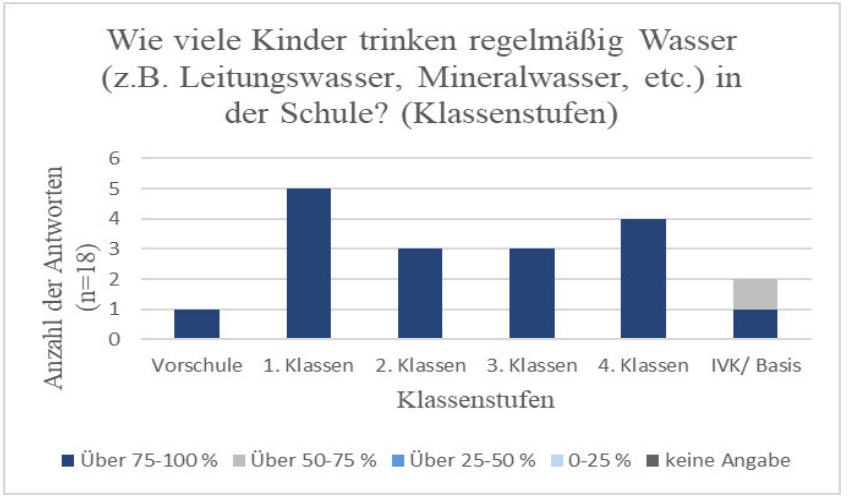


Abbildung E 21: Frage 14 gesamt

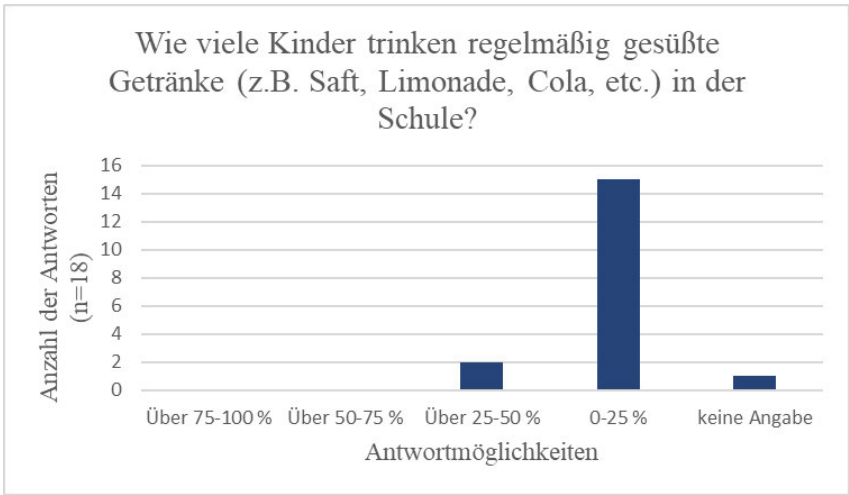


Abbildung E 22: Frage 15 gesamt

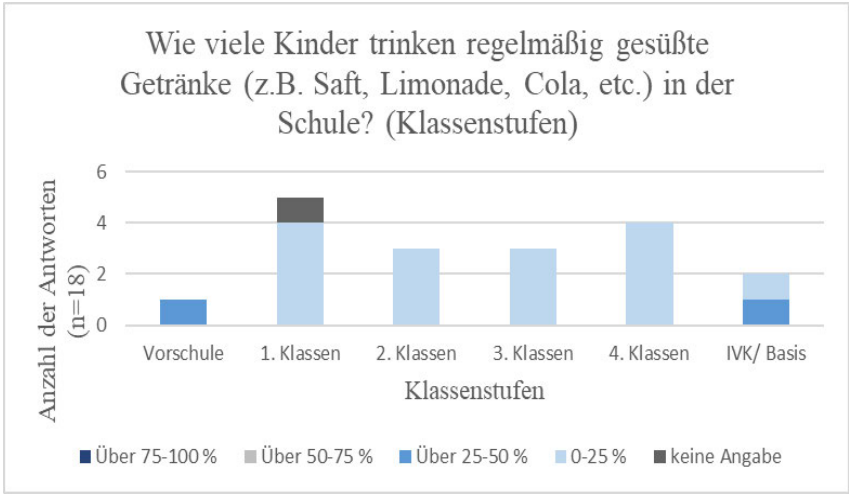


Abbildung E 23: Frage 15 Aufteilung nach Klassenstufen

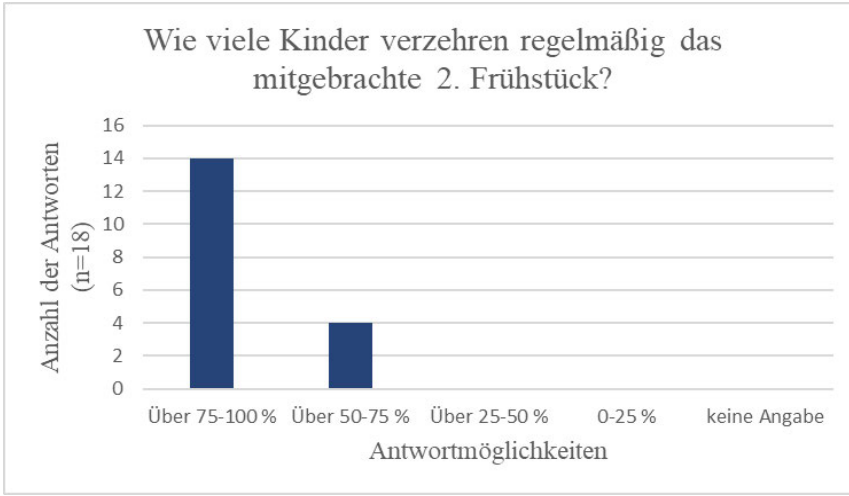


Abbildung E 24: Frage 16 gesamt

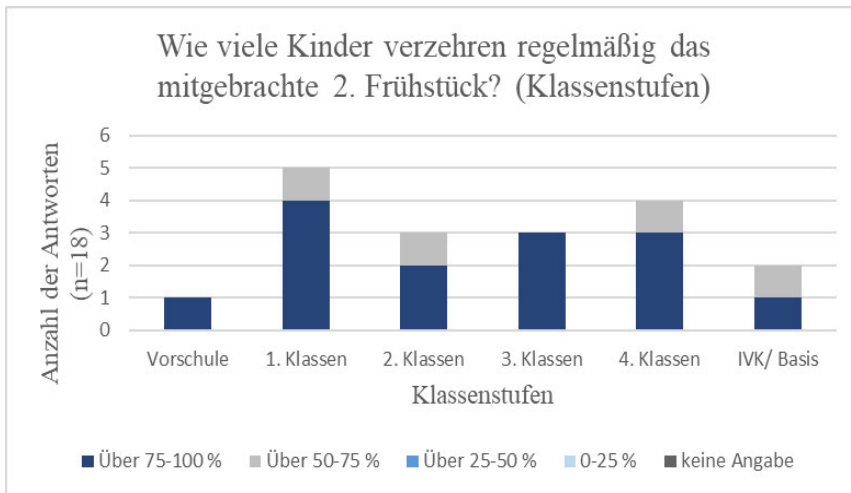


Abbildung E 25: Frage 16 Aufteilung nach Klassenstufen

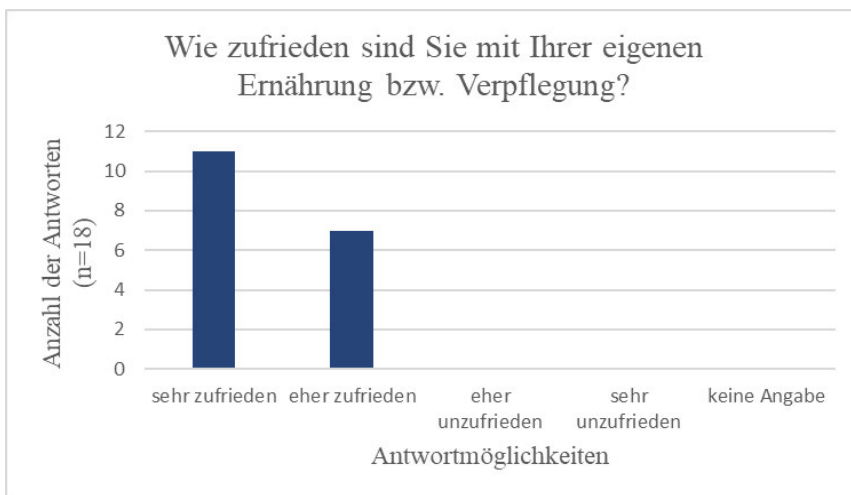


Abbildung E 26: Frage 22 gesamt

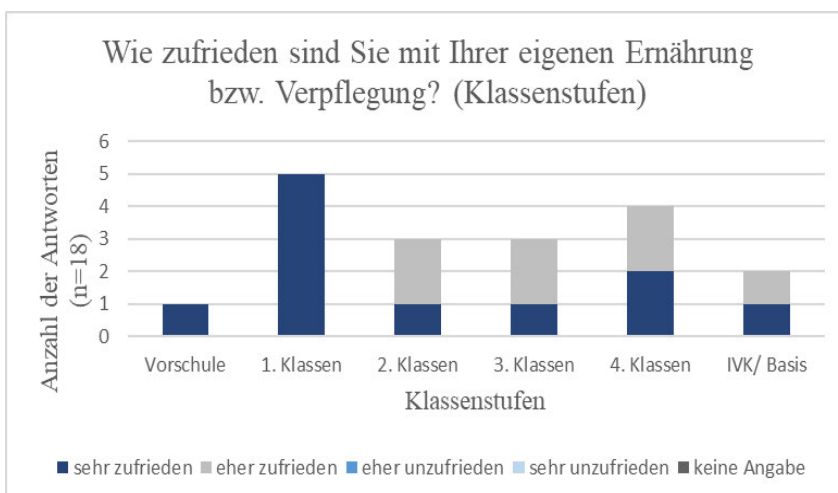


Abbildung E 27: Frage 22 Aufteilung nach Klassenstufen

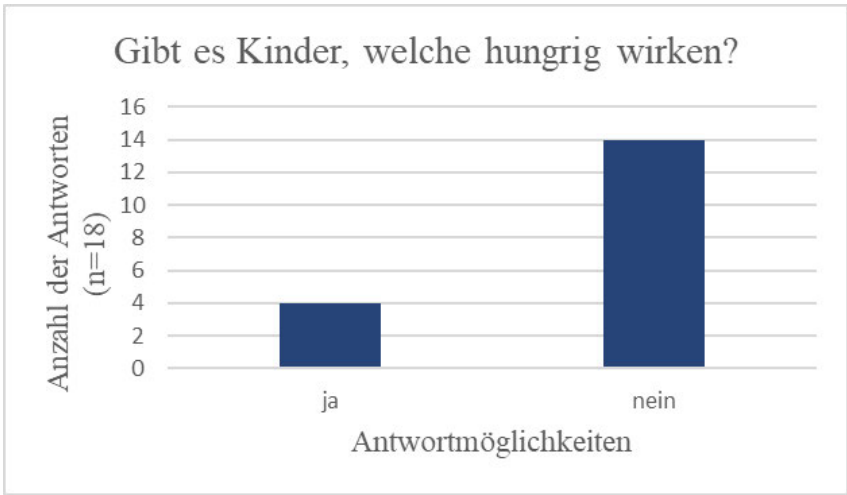


Abbildung E 28: Frage 23 gesamt

Anhang F (Tabellen zur Auswertung der offenen Fragen des Interviews (Inhaltsanalyse nach Mayring))

Tabelle F 1: Frage 17

Frage 17	Kategorie	Analyseeinheiten
Welche Stärken hat das Verpflegungssystem an Ihrer Schule?	Mittagessen	„Bio-Mittagessen mit Büffet“
		„Snackpause zwischen 11.00-13.00 Uhr Mittagessen mit Büffet“
		„100% Bio Mittagessen“
		„Mittagessen Wasserspender“
		„Mittagessen mit 100% Biowaren“
		„Mittagessen“
		Mittagessen mit Biologischen Nahrungsmitteln 100%
	Bio/ Biolebensmittel	„Bio- Mittagessen mit Buffet“
		„100% Bio Mittagessen“
		„Bio, Vollkorn, Buffet“
		„Mittagessen mit 100% Biowaren“
		„Mittagessen mit Biologischen Nahrungsmitteln 100%“
	Buffet	„Bio-Mittagessen mit Büffet“
		„Snackpause zwischen 11.00-13.00 Uhr Mittagessen mit Büffet“
		„Bio, Vollkorn, Buffet“
	Vielfalt	„Vielfalt“
		„vielfältiges Angebot“

Tabelle F 2: Frage 18

Frage 18	Kategorie	Analyseeinheiten
Welche Schwächen hat das Verpflegungssystem an ihrer Schule?	Keine	„Keine“
		„Keine“
		„Keine“
		„Keine“
		„Keine“
		„keine“
		„keine“
		„keine“
	Keinen Einfluss auf das Essen der Kinder	„Das man nicht bei alles Kindern aufpassen kann, was sie zur Essen bringen“
		„Mittags nehmen die Kinder meistens Nudel auf den Teller, obwohl sehr viel Salat gibt. Wir können nichts dagegen tun. Vielleicht soll es öfter kein Nudel geben.“

Tabelle F 3: Frage 19

Frage 19	Kategorie	Antworten
Welche Maßnahmen bezüglich der Ernährungsbildung werden an der Schule durchgeführt? Und Welche Maßnahmen sind gewünscht?	Sachunterricht/ Unterricht	„Sachunterricht findet statt: Gesunde Ernährung“
		„Sachunterricht“
		„Sachunterricht“
		„Einheiten zur gesunden Ernährung finden im Sachunterricht statt“
		„Sachunterricht“
		„Im Unterricht findet es statt“
	Keine/ Nichts	„Keine“
		„Nichts“
	Wasserspender	„Wasserspender“
	Elterngespräche	„Absprache halten mit den Eltern, dass die Kinder etwas gesundes dabei haben“
	Zahnpflege	„Zahnpflege, durch das gesunde Ernährung bleiben die Zähne gesund“
Fortbildung	„Fortbildung“	

Tabelle F 4: Frage 20

Frage 20	Kategorie	Analyseeinheiten
Was wird im Rahmen der Elternarbeit umgesetzt? (z.B. Informationen über gesundes Schulfrühstück, Informationen beim Elternabend, etc.)	Elternbriefe	„Elterninfos per Brief“
		„Briefe“
		„Elternbriefe“
		„Elternbriefe“
		„Briefe, Gespräche“
		„Elternbriefe und Elterngespräche“
		„Elterninformationen persönlich oder Brief“
		„Elternabende“
	Elternabend	„Die Eltern von der Klasse achten sehr viel auf ein gesundes Frühstück. Aber auf dem Elternabend gibt es manchmal besonders für ein bis zwei Eltern einen Hinweis über ein gesundes Frühstück Informationen.“
		„Informationen beim Elternabend, besonders in Klasse 1, Beispielbilder auf der Klassen-Taskcard“
		„Information auf dem ersten Elternabend: keine Süßigkeiten erlaubt“
		„Elternabend“
		„Elternabend“
		„Elternabende“
		„Elternabende“
		„Elternabende“
	Elterngespräche	„Briefe, Gespräche“
		„Elternbriefe und Elterngespräche“
		„Elterninformationen persönlich oder Brief“

Tabelle F 5: Frage 21




Frage 21	Kategorie	Antworten
Was sollte im Rahmen der Elternarbeit, bezüglich der Ernährungsbildung, Ihrer Meinung nach noch unternommen werden?	Ist ok/ Alles gut/ Genug unternommen/ nichts	„Alles ok“
		„Nichts“
		„Keine“
		„Wird genug unternommen“
		„Ist ok so“
	Fortbildungen für Eltern	„z.B. Fortbildungen in der Schule für Eltern“
		„Fortbildung für Eltern“
Aufklärung/ Bewusstsein gesunde Ernährung	„Aufklärung zum Thema Gesundheit“	
	„Bewusstsein für gesunde Ernährung“	




Tabelle F 6: Frage 24


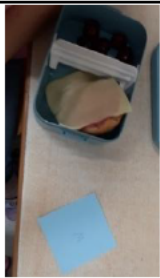

Frage 24	Kategorie	Analyseeinheiten
Welche Maßnahmen können, bezüglich der hungrig wirkenden Kinder, ergriffen werden, bzw. welche Maßnahmen wären Ihrer Meinung nach notwendig?	Andere Kinder teilen ihr Essen	„Reste-Teller Andere Kinder fragen“
		„Andere Kinder geben essen ab“
	Reste-Teller	„Reste-Teller Andere Kinder fragen“
	Schwer zu sagen	„Es ist schwer zu sagen“



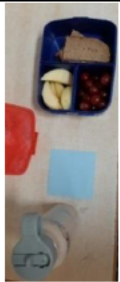
Anhang G (Auswertung der Fotoanalyse)



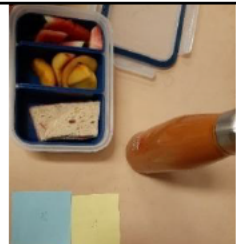
Tabelle G 1: Auswertung der Schulfrühstücke


Klassenstufe 1			
	Foto 1	Foto 2	Foto 3
Foto			
Beschreibung	Dieses Schulfrühstück kann nicht ausgewertet werden, da der Belag des Brotes nicht erkennbar ist.	Obst: 2 Port. (Pflaume + Blaubeeren) Getreide: 1,5 Port. (Vollkorn Knäckebrot) Wasser kein 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Gurke + Erdbeeren (gefriergetrocknet)) Getreide: 3 Port. (Reiswaffeln + Vollkorn Knäckebrot) geduldete LM: 2 Port. (Maissnack + Müsliriegel) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst		20 P	20 P
Vollkorn		20 P	20 P
Milch-/ produkte		0 P	0 P
Fleisch/ Wurst		10 P	10 P
Geduldete LM		20 P	-10 P
1. Ergebnis		70 P	40 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser		10 P	10 P
Saft/ Schorle		-	-
Süße Getränke		-	-
Kein Getränk		-	-
2. Ergebnis		10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung		70 P + 10 P = 80 P	40 P + 10 P = 50 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst		20 P	20 P
Getreide		10 P	10 P
Milch-/ produkte		0 P	0 P
Fleisch/ Wurst		20 P	20 P
Geduldete LM		20 P	-20 P
3. Ergebnis		70 P	30 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück		Nein = -10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis		-10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung		70 P + -10 P = 60 P	30 P + 10 P = 40 P
Bewertung			
Qualitativ	nicht auswertbar	optimal (80 P)	optimierbar (50 P)
Quantitativ	nicht auswertbar	optimierbar (60 P)	Optimierung nötig (40 P)

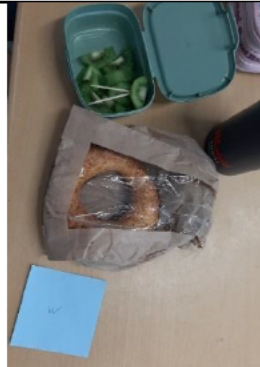


Klassenstufe 1			
	Foto 4	Foto 5	Foto 6
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 1,5 Port. (Nektarine + Himbeeren) Getreide: 1 Port. (Weißbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2,5 Port. (Johannisbeeren + Fruchtpüree) Geduldete LM: 1 Port. (Gummibärchen) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 3,5 Port. (Weintrauben+ Nüsse+ Kirschen+ Fruchtpüree) Getreide: 1 Port. (Vollkornbrot) Milch- /produkte: 1 Port. (Käse) Geduldete LM: 1 Port. (Müsliriegel) Wasser kein 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	20 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	10 P
Fleisch/ Wurst	0 P	10 P	10 P
Geduldete LM	20 P	-10 P	-10 P
1. Ergebnis	30 P	10 P	50 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	30 P + 10 P = 40 P	10 P + 10 P = 20 P	50 P + 10 P = 60 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Getreide	20 P	-10 P	20 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	20 P
Fleisch/ Wurst	0 P	20 P	20 P
Geduldete LM	20 P	-10 P	-10 P
3. Ergebnis	60 P	20 P	70 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	Nein = -10 P
4. Ergebnis	10 P	10 P	-10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	60 P + 10 P = 70 P	20 P + 10 P = 30 P	70 P + -10 P = 60 P
Bewertung			
Qualitativ	optimierbar (40 P)	Optimierung nötig (20 P)	kaum optimierbar (60 P)
Quantitativ	optimierbar (70 P)	Optimierung dringend notwendig (30 P)	optimierbar (60 P)


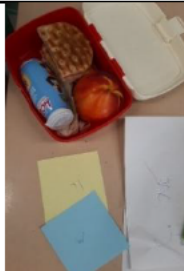

Klassenstufe 1			
	Foto 7	Foto 8	Foto 9
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 4 Port. (Gurke + Banane) Getreide: 1,5 Port (Weißbrot) Wasser kein 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Kirschen) Getreide: 1 Port (Weißbrot) Milch-/produkte: 1 Port. (Käse) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Salami) Wasser kein 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Birne + Apfel) Getreide: 1 Port (Laugenstange) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	10 P	0 P
Fleisch/ Wurst	10 P	0 P	10 P
Geduldete LM	20 P	20 P	20 P
1. Ergebnis	40 P	40 P	40 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	40 P + 10 P = 50 P	40 P + 10 P = 50 P	40 P + 10 P = 50 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Getreide	10 P	20 P	20 P
Milch-/ produkte	0 P	20 P	0 P
Fleisch/ Wurst	20 P	0 P	20 P
Geduldete LM	20 P	20 P	20 P
3. Ergebnis	70 P	80 P	80 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Nein = -10 P	Nein = -10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis	-10 P	-10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	70 P + -10 P = 60 P	80 P + -10 P = 70 P	80 P + 10 P = 90 P
Bewertung			
Qualitativ	optimierbar (50 P)	optimierbar (50 P)	optimierbar (50 P)
Quantitativ	optimierbar (60 P)	optimierbar (70 P)	kaum optimierbar (90 P)




Klassenstufe 1			
	Foto 10	Foto 11	Foto 12
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 1,5 Port. (Apfel + Paprika) Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Milch, -produkte: 1 Port. (Käse) Geduldete LM: 1 Port. (Maissnack) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Banane) Getreide: 1,5 Port. (Laugenstange) Wasser kein 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Apfel + Kirsche) Getreide: 1,5 Port. (Vollkornbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser kein 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	20 P
Milch-/ produkte	10 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	10 P	10 P	0 P
Geduldete LM	-10 P	20 P	20 P
1. Ergebnis	20 P	40 P	60 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	20 P + 10 P = 30 P	40 P + 10 P = 50 P	60 P + 10 P = 70 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Getreide	10 P	10 P	10 P
Milch-/ produkte	20 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	20 P	20 P	0 P
Geduldete LM	-10 P	20 P	20 P
3. Ergebnis	60 P	70 P	50 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Nein = -10 P	Nein = -10 P
4. Ergebnis	10 P	-10 P	-10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	60 P + 10 P = 70 P	70 P + -10 P = 60 P	50 P + -10 P = 40 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung nötig (30 P)	optimierbar (50 P)	kaum optimierbar (70 P)
Quantitativ	optimierbar (70 P)	optimierbar (60 P)	Optimierung nötig (40 P)

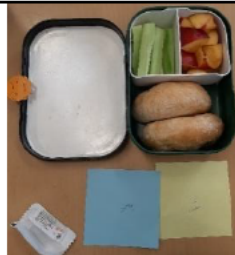
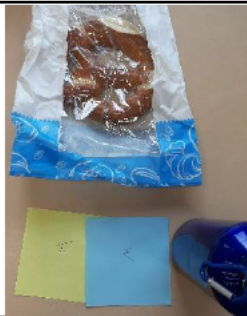
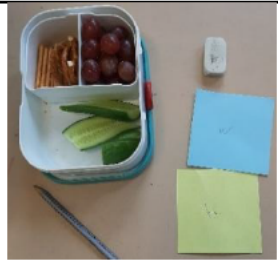
Klassenstufe 1			
	Foto 13	Foto 14	Foto 15
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Karotten + Apfel + Weintrauben) Getreide: 1 Port. (Vollkornbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Salami) Geduldete LM: 1 Port. (Maisknack) Wasser 1. Frühstück	Getreide: 2,5 Port, (Weißbrot) Wasser kein 1. Frühstück	Gemüse/Obst: 2 Port. (Nektarine + Wassermelone) Getreide: 1 Port. (Weißbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-10 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	0 P	10 P	0 P
Geduldete LM	-10 P	20 P	20 P
1. Ergebnis	0 P	10 P	30 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	0 P + 10 P = 10 P	10 P + 10 P = 20 P	30 P + 10 P = 40 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-20 P	20 P
Getreide	20 P	10 P	20 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	0 P	20 P	0 P
Geduldete LM	-10 P	20 P	20 P
3. Ergebnis	30 P	30 P	60 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Nein = -10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis	10 P	-10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	30 P + 10 P = 40 P	30 P + -10 P = 20 P	60 P + 10 P = 70 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung dringend notwendig (10 P)	Optimierung nötig (20 P)	optimierbar (40 P)
Quantitativ	Optimierung nötig (40 P)	Optimierung dringend notwendig (20 P)	optimierbar (70 P)

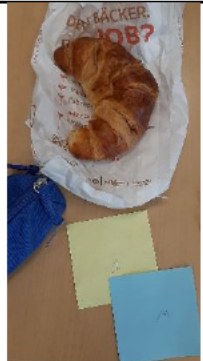


Klassenstufe 1			
	Foto 16		
Foto			
Beschreibung	Dieses Schulfrühstück ist nicht auswertbar, da Inhalt der Dose nicht erkennbar ist.		
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst			
Vollkorn			
Milch-/ produkte			
Fleisch/ Wurst			
Geduldete LM			
1. Ergebnis			
2. Qualitativ Getränke			
Wasser			
Saft/ Schorle			
Süße Getränke			
Kein Getränk			
2. Ergebnis			
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung			
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst			
Getreide			
Milch-/ produkte			
Fleisch/ Wurst			
Geduldete LM			
3. Ergebnis			
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück			
4. Ergebnis			
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung			
Bewertung			
Qualitativ	nicht auswertbar		
Quantitativ	nicht auswertbar		

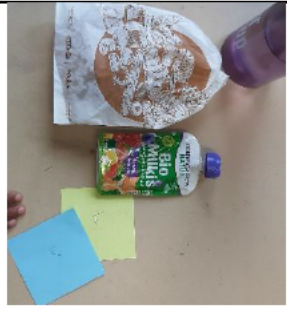

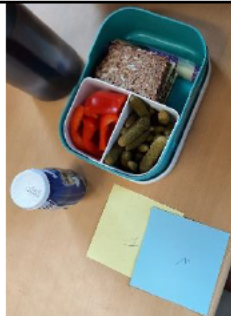
Klassenstufe 3			
	Foto 1	Foto 2	Foto 3
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 1,5 Port. (Kiwi) Geduldete LM: 2 Port. (Sesamgebäck) Wasser kein 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 3 Port. (Apfel + Kirschen) Geduldete LM: 2 Port. (Reiswaffeln mit Schokolade) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Paprika + Gurke) Getreide: 1 Port. (Vollkornbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Salami) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	20 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	10 P	10 P	0 P
Geduldete LM	-10 P	-10 P	20 P
1. Ergebnis	10 P	10 P	60 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + 10 P = 20 P	10 P + 10 P = 20 P	60 P + 10 P = 70 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Getreide	-10 P	-10 P	20 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	20 P	20 P	0 P
Geduldete LM	-20 P	-20 P	20 P
3. Ergebnis	10 P	10 P	60 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Nein = -10 P	Ja = 10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis	-10 P	10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + -10 P = 0 P	10 P + 10 P = 20 P	60 P + 10 P = 70 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung nötig (20 P)	Optimierung nötig (20 P)	kaum optimierbar (70 P)
Quantitativ	Optimierung dringend notwendig (0 P)	Optimierung dringend notwendig (20 P)	optimierbar (70 P)



Klassenstufe 3			
	Foto 4	Foto 5	Foto 6
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Gurke + Tomate) Fleisch/ Wurst: 1,5 Port. (Salami + Wurst) Geduldete LM: 2 Port. (Schokobrötchen + Milchschnitte) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Nektarine) Getreide: 1 Port. (Weißbrot) Milch, -produkte: 1 Port. (Joghurtdrink) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 1,5 Port. (Gurke) Getreide: 3 Port. (Weißbrot) Milch, -produkte: 2 Port. (Käse) Fleisch/ Wurst: 2 Port. (Wurst) Wasser kein 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	10 P	10 P
Fleisch/ Wurst	0 P	0 P	0 P
Geduldete LM	-10 P	20 P	20 P
1. Ergebnis	0 P	40 P	40 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	0 P + 10 P = 10 P	40 P + 10 P = 50 P	40 P + 10 P = 50 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	20 P
Getreide	-10 P	20 P	10 P
Milch-/ produkte	0 P	20 P	10 P
Fleisch/ Wurst	-10 P	0 P	-10 P
Geduldete LM	-20 P	20 P	20 P
3. Ergebnis	-20 P	80 P	50 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	Nein = -10 P
4. Ergebnis	10 P	10 P	-10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	-20 P + 10 P = -10 P	80 P + 10 P = 90 P	50 P + -10 P = 40 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung dringend notwendig (10 P)	optimierbar (50 P)	optimierbar (50 P)
Quantitativ	Optimierung dringend notwendig (-10 P)	kaum optimierbar (90 P)	Optimierung nötig (40 P)

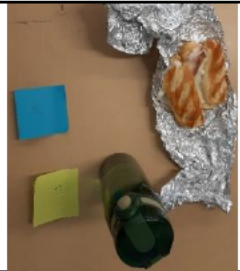


Klassenstufe 3			
	Foto 7	Foto 8	Foto 9
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 1,5 Port. (Mandarine + Apfel) Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Milch, -produkte: 1,5 Port. (Frischkäse) Geduldete LM: 1 Port. (Maissnack) Wasser 1. Frühstück	Milch, -produkte: 1,5 Port. (Joghurt) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2,5 Port. (Banane + Nektarine + Karotten) Getreide: 2 Port. (Weißbrot) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-10 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	10 P	10 P	0 P
Fleisch/ Wurst	10 P	10 P	10 P
Geduldete LM	-10 P	20 P	20 P
1. Ergebnis	20 P	20 P	40 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	20 P + 10 P = 30 P	20 P + 10 P = 30 P	40 P + 10 P = 50 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-20 P	20 P
Getreide	10 P	-10 P	10 P
Milch-/ produkte	10 P	10 P	0 P
Fleisch/ Wurst	20 P	20 P	20 P
Geduldete LM	-10 P	20 P	20 P
3. Ergebnis	50 P	20 P	70 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	50 P + 10 P = 60 P	20 P + 10 P = 30 P	70 P + 10 P = 80 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung nötig (30 P)	Optimierung nötig (30 P)	optimierbar (50 P)
Quantitativ	optimierbar (60 P)	Optimierung dringend notwendig (30 P)	kaum optimierbar (80 P)




Klassenstufe 3			
	Foto 10	Foto 11	Foto 12
Foto			
Beschreibung	Gemüse/Obst: 2 Port. (Gurken + Nektarine) Getreide: 2 Port. (Weißbrot) Wasser 1. Frühstück	Getreide: 2 Port. (Laugenbrezel) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Gurke + Weintrauben) Geduldete LM: 1 Port. (Salzstangen) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-10 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	10 P	10 P	10 P
Geduldete LM	20 P	20 P	-10 P
1. Ergebnis	40 P	10 P	10 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	40 P + 10 P = 50 P	10 P + 10 P = 20 P	10 P + 10 P = 20 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-20 P	20 P
Getreide	10 P	10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	20 P	20 P	20 P
Geduldete LM	20 P	20 P	-10 P
3. Ergebnis	70 P	30 P	20 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	70 P + 10 P = 80 P	30 P + 10 P = 40 P	20 P + 10 P = 30 P
Bewertung			
Qualitativ	optimierbar (50 P)	Optimierung nötig (20 P)	Optimierung nötig (20 P)
Quantitativ	kaum optimierbar (80 P)	Optimierung nötig (40 P)	Optimierung dringend notwendig (30 P)

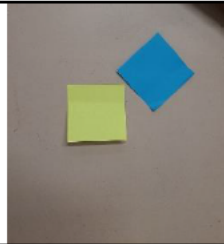
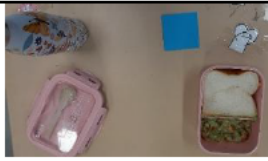

Klassenstufe 3			
	Foto 13	Foto 14	Foto 15
Foto			
Beschreibung	Geduldete LM: 1,5 Port. (Croissant) Wasser 1. Frühstück	Milch, -produkte: 1,5 Port. (Käse) Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Wasser kein 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2 Port. Getreide: 2,5 Port. (Weißbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Salami) Wasser kein 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-10 P	-10 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	10 P	0 P
Fleisch/ Wurst	10 P	10 P	0 P
Geduldete LM	-10 P	20 P	20 P
1. Ergebnis	-20 P	20 P	30 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	-20 P + 10 P = -10 P	20 P + 10 P = 30 P	30 P + 10 P = 40 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-20 P	-20 P	20 P
Getreide	-10 P	10 P	10 P
Milch-/ produkte	0 P	10 P	0 P
Fleisch/ Wurst	20 P	20 P	0 P
Geduldete LM	-20 P	20 P	20 P
3. Ergebnis	-30 P	40 P	50 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Nein = -10 P	Nein = -10 P
4. Ergebnis	10 P	-10 P	-10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	-30 P + 10 P = -20 P	40 P + -10 P = 30 P	50 P + -10 P = 40 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung dringend notwendig (-10 P)	Optimierung nötig (30 P)	optimierbar (40 P)
Quantitativ	Optimierung dringend notwendig (-20 P)	Optimierung dringend notwendig (30 P)	Optimierung nötig (40 P)




Klassenstufe 3			
	Foto 16	Foto 17	Foto 18
Foto			
Beschreibung	Dieses Schulfrühstück ist nicht auswertbar, da der Inhalt der Tüte nicht zu erkennen ist.	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Gurke + Apfel) Getreide: 1 Port. (Toastbrot) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Paprika + Gewürzgurken) Getreide: 1,5 Prot. (Vollkornbrot) Milch, -produkte: 2 Port. (Käse + Joghurtdrink) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst		20 P	20 P
Vollkorn		-10 P	20 P
Milch-/ produkte		0 P	10 P
Fleisch/ Wurst		10 P	10 P
Geduldete LM		20 P	20 P
1. Ergebnis		40 P	80 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser		10 P	10 P
Saft/ Schorle		-	-
Süße Getränke		-	-
Kein Getränk		-	-
2. Ergebnis		10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung		40 P + 10 P = 50 P	80 P + 10 P = 90 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst		20 P	20 P
Getreide		20 P	10 P
Milch-/ produkte		0 P	10 P
Fleisch/ Wurst		20 P	20 P
Geduldete LM		20 P	20 P
3. Ergebnis		80 P	80 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück		Ja = 10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis		10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung		80 P + 10 P = 90 P	80 P + 10 P = 90 P
Bewertung			
Qualitativ	nicht auswertbar	optimierbar (50 P)	optimal (90 P)
Quantitativ	nicht auswertbar	kaum optimierbar (90 P)	kaum optimierbar (90 P)

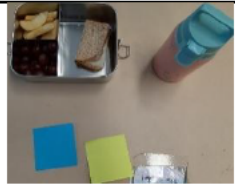

Klassenstufe 3			
	Foto 19	Foto 20	
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Weintrauben + Apfel) Getreide: 2 Port. (Vollkornbrot) Milch, -produkte: 0,5 Port. (Käse) Geduldete LM: 0,5 Port (Marmelade) Wasser 1. Frühstück	Dieses Schulfrühstück ist nicht auswertbar, da der Inhalt der Tüte nicht erkennbar ist.	
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P		
Vollkorn	20 P		
Milch-/ produkte	10 P		
Fleisch/ Wurst	10 P		
Geduldete LM	-10 P		
1. Ergebnis	50 P		
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P		
Saft/ Schorle	-		
Süße Getränke	-		
Kein Getränk	-		
2. Ergebnis	10 P		
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	50 P + 10 P = 60 P		
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P		
Getreide	10 P		
Milch-/ produkte	10 P		
Fleisch/ Wurst	20 P		
Geduldete LM	0 P		
3. Ergebnis	60 P		
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P		
4. Ergebnis	10 P		
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	60 P + 10 P = 70 P		
Bewertung			
Qualitativ	kaum optimierbar (60 P)	nicht auswertbar	
Quantitativ	optimierbar (70 P)	nicht auswertbar	

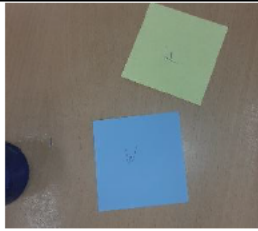
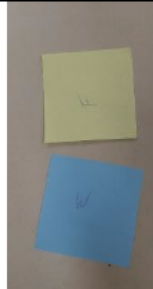

Klassenstufe 4			
	Foto 1	Foto 2	Foto 3
Foto			
Beschreibung	Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Gurke) Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 1,5 Port. (Weintrauben + Salat) Getreide: 1,5 Port. (Vollkorntoast) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-10 P	20 P	20 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	20 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	0 P	10 P	0 P
Geduldete LM	20 P	20 P	20 P
1. Ergebnis	0 P	40 P	60 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	0 P + 10 P = 10 P	40 P + 10 P = 50 P	60 P + 10 P = 70 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-20 P	20 P	20 P
Getreide	10 P	10 P	10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	0 P	20 P	0 P
Geduldete LM	20 P	20 P	20 P
3. Ergebnis	10 P	70 P	50 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + 10 P = 20 P	70 P + 10 P = 80 P	50 P + 10 P = 60 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung dringend notwendig (10 P)	optimierbar (50 P)	kaum optimierbar (70 P)
Quantitativ	Optimierung dringend notwendig (20 P)	kaum optimierbar (80 P)	optimierbar (60 P)

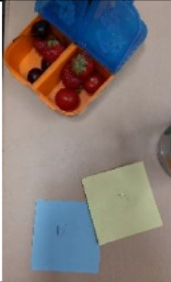

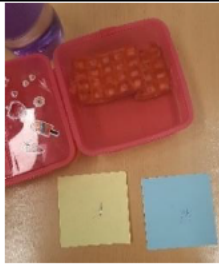
Klassenstufe 4			
	Foto 4	Foto 5	Foto 6
Foto			
Beschreibung	Wasser 1. Frühstück	Wasser 1. Frühstück	Geduldete LM: 2 Port. (Franzbrötchen) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-10 P	-10 P	-10 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	10 P	10 P	10 P
Geduldete LM	20 P	20 P	-10 P
1. Ergebnis	10 P	10 P	-20 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + 10 P = 20 P	10 P + 10 P = 20 P	-20 P + 10 P = -10 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-20 P	-20 P	-20 P
Getreide	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	20 P	20 P	20 P
Geduldete LM	20 P	20 P	-20 P
3. Ergebnis	10 P	10 P	-30 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + 10 P = 20 P	10 P + 10 P = 20 P	-30 P + 10 P = -20 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung nötig (20 P)	Optimierung nötig (20 P)	Optimierung dringend notwendig (-10 P)
Quantitativ	Optimierung dringend notwendig (20 P)	Optimierung dringend notwendig (20 P)	Optimierung dringend notwendig (-20 P)




Klassenstufe 4			
	Foto 7	Foto 8	Foto 9
Foto			
Beschreibung	Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Tomate + Avocado) Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Wasser kein 1. Frühstück	Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser kein 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-10 P	20 P	-10 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	10 P	10 P	0 P
Geduldete LM	20 P	20 P	20 P
1. Ergebnis	10 P	40 P	0 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + 10 P = 20 P	40 P + 10 P = 50 P	0 P + 10 P = 10 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-20 P	20 P	-20 P
Getreide	-10 P	10 P	10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	0 P
Fleisch/ Wurst	20 P	20 P	0 P
Geduldete LM	20 P	20 P	20 P
3. Ergebnis	10 P	70 P	10 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Nein = -10 P	Nein = -10 P
4. Ergebnis	10 P	-10 P	-10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + 10 P = 20 P	70 P + -10 P = 60 P	10 P + -10 P = 0 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung nötig (20 P)	optimierbar (50 P)	Optimierung dringend notwendig (10 P)
Quantitativ	Optimierung dringend notwendig (20 P)	optimierbar (60 P)	Optimierung dringend notwendig (0 P)

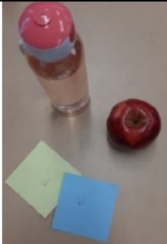
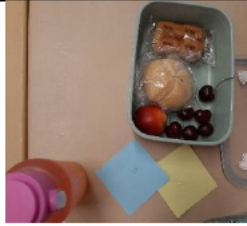

Klassenstufe 4			
	Foto 10	Foto 11	Foto 12
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Apfel) Getreide: 2 Port. (Vollkornbrot) Milch, -produkte: 1 Port. (Frischkäse) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Apfel + Nektarine + Gurke) Getreide: 1 Port. (Vollkornbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser 1. Frühstück	Dieses Schulfrühstück ist nicht auswertbar, da eine zweite Dose mit Lebensmitteln nicht gezeigt wurde.
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	
Vollkorn	20 P	20 P	
Milch-/ produkte	10 P	0 P	
Fleisch/ Wurst	10 P	0 P	
Geduldete LM	20 P	20 P	
1. Ergebnis	80 P	60 P	
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	
Saft/ Schorle	-	-	
Süße Getränke	-	-	
Kein Getränk	-	-	
2. Ergebnis	10 P	10 P	
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	80 P + 10 P = 90 P	60 P + 10 P = 70 P	
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	
Getreide	10 P	20 P	
Milch-/ produkte	20 P	0 P	
Fleisch/ Wurst	20 P	0 P	
Geduldete LM	20 P	20 P	
3. Ergebnis	90 P	60 P	
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	
4. Ergebnis	10 P	10 P	
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	90 P + 10 P = 100 P	60 P + 10 P = 70 P	
Bewertung			
Qualitativ	optimal (90 P)	kaum optimierbar (70 P)	nicht auswertbar
Quantitativ	optimal (100 P)	optimierbar (70 P)	nicht auswertbar



Klassenstufe 4			
	Foto 13	Foto 14	
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 2 Port. (Kirschen + Apfel) Getreide: 1 Port. (Weißbrot) Milch, -produkte: 1 Port. (Käse) Wasser 1. Frühstück	Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser kein 1. Frühstück	
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-10 P	
Vollkorn	-10 P	-10 P	
Milch-/ produkte	10 P	0 P	
Fleisch/ Wurst	10 P	0 P	
Geduldete LM	20 P	20 P	
1. Ergebnis	50 P	0 P	
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	
Saft/ Schorle	-	-	
Süße Getränke	-	-	
Kein Getränk	-	-	
2. Ergebnis	10 P	10 P	
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	50 P + 10 P = 60 P	0 P + 10 P = 10 P	
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-20 P	
Getreide	20 P	10 P	
Milch-/ produkte	20 P	0 P	
Fleisch/ Wurst	20 P	0 P	
Geduldete LM	20 P	20 P	
3. Ergebnis	100 P	10 P	
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Nein = -10 P	
4. Ergebnis	10 P	-10 P	
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	100 P + 10 P = 110 P	10 P + -10 P = 0 P	
Bewertung			
Qualitativ	kaum optimierbar (60 P)	Optimierung dringend notwendig (10 P)	
Quantitativ	optimal (110 P)	Optimierung dringend notwendig (0 P)	

Internationale Vorbereitungsklasse			
	Foto 1	Foto 2	Foto 3
Foto			
Beschreibung	Wasser 1. Frühstück	Wasser 1. Frühstück	Getreide: 2 Port. (Weißbrot) Milch, -produkte: 1 Port. (Käse) Geduldete LM: 1 Port. (Schokoriegel/ Kuchen) Wasser kein 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-10 P	-10 P	-10 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	10 P
Fleisch/ Wurst	10 P	10 P	10 P
Geduldete LM	20 P	20 P	-10 P
1. Ergebnis	10 P	10 P	-10 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + 10 P = 20 P	10 P + 10 P = 20 P	-10 P + 10 P = 0 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	-20 P	-20 P	-20 P
Getreide	-10 P	-10 P	10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	20 P
Fleisch/ Wurst	20 P	20 P	20 P
Geduldete LM	20 P	20 P	-10 P
3. Ergebnis	10 P	10 P	20 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	Nein = -10 P
4. Ergebnis	10 P	10 P	-10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	10 P + 10 P = 20 P	10 P + 10 P = 20 P	20 P + -10 P = 10 P
Bewertung			
Qualitativ	Optimierung nötig (20 P)	Optimierung nötig (20 P)	Optimierung dringend notwendig (0 P)
Quantitativ	Optimierung dringend notwendig (20 P)	Optimierung dringend notwendig (20 P)	Optimierung dringend notwendig (10 P)

Internationale Vorbereitungsklasse			
	Foto 4	Foto 5	Foto 6
Foto			
Beschreibung	Dieses Schulfrühstück ist nicht auswertbar, da eine Hälfte des Inhalts nicht zu erkennen ist.	Gemüse/ Obst: 1 Port. (Pflirsich) Geduldete LM: 1 Port. (Nuss-Aufstrich) Wasser 1. Frühstück	Geduldete LM: 1,5 Port. (Waffeln) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst		20 P	-10 P
Vollkorn		-10 P	-10 P
Milch-/ produkte		0 P	0 P
Fleisch/ Wurst		10 P	10 P
Geduldete LM		-10 P	-10 P
1. Ergebnis		10 P	-20 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser		10 P	10 P
Saft/ Schorle		-	-
Süße Getränke		-	-
Kein Getränk		-	-
2. Ergebnis		10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung		10 P + 10 P = 20 P	-20 P + 10 P = -10 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst		20 P	-20 P
Getreide		-10 P	-10 P
Milch-/ produkte		0 P	0 P
Fleisch/ Wurst		20 P	20 P
Geduldete LM		-10 P	-20 P
3. Ergebnis		20 P	-30 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück		Ja = 10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis		10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung		20 P + 10 P = 30 P	-30 P + 10 P = -20 P
Bewertung			
Qualitativ	nicht auswertbar	Optimierung nötig (20 P)	Optimierung dringend notwendig (-10 P)
Quantitativ	nicht auswertbar	Optimierung dringend notwendig (30 P)	Optimierung dringend notwendig (-20 P)

Internationale Vorbereitungs-klasse			
	Foto 7	Foto 8	Foto 9
Foto			
Beschreibung	Dieses Schulfrühstück ist nicht auswertbar, da der Belag des Brotes nicht zu erkennen ist.	Getreide: 2 Port. (Weißbrot) Milch, -produkte: 1 Port. (Käse) Wasser 2 Port. Saft 1. Frühstück	Geduldete LM: 3,5 Port. (Marshmallows + Waffel) Wasser 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst		-10 P	-10 P
Vollkorn		-10 P	-10 P
Milch-/ produkte		10 P	0 P
Fleisch/ Wurst		10 P	10 P
Geduldete LM		20 P	-10 P
1. Ergebnis		20 P	-20 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser		10 P	10 P
Saft/ Schorle		0 P	-
Süße Getränke		-	-
Kein Getränk		-	-
2. Ergebnis		10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung		20 P + 10 P = 30 P	-20 P + 10 P = -10 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst		-20 P	-20 P
Getreide		10 P	-10 P
Milch-/ produkte		20 P	0 P
Fleisch/ Wurst		20 P	20 P
Geduldete LM		20 P	-20 P
3. Ergebnis		50 P	-30 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück		Ja = 10 P	Ja = 10 P
4. Ergebnis		10 P	10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung		50 P + 10 P = 60 P	-30 P + 10 P = -20 P
Bewertung			
Qualitativ	nicht auswertbar	Optimierung nötig (30 P)	Optimierung dringend notwendig (-10 P)
Quantitativ	nicht auswertbar	optimierbar (60 P)	Optimierung dringend notwendig (-20 P)

Internationale Vorbereitungsklasse			
	Foto 10	Foto 11	Foto 12
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 1,5 Port. (Apfel) Wasser 1. Frühstück	Gemüse/ Obst: 1,5 Port. (Nektarine + Kirsche) Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Geduldete LM: 1 Port. (Schokobrötchen) Wasser 1. Frühstück	Getreide: 1,5 Port. (Weißbrot) Milch, -produkte: 2 Port. (Käse) Wasser kein 1. Frühstück
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	-10 P
Vollkorn	-10 P	-10 P	-10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	10 P
Fleisch/ Wurst	10 P	0 P	10 P
Geduldete LM	20 P	-10 P	20 P
1. Ergebnis	40 P	0 P	20 P
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	10 P
Saft/ Schorle	-	-	-
Süße Getränke	-	-	-
Kein Getränk	-	-	-
2. Ergebnis	10 P	10 P	10 P
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	40 P + 10 P = 50 P	0 P + 10 P = 10 P	20 P + 10 P = 30 P
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	20 P	-20 P
Getreide	-10 P	10 P	10 P
Milch-/ produkte	0 P	0 P	10 P
Fleisch/ Wurst	20 P	0 P	20 P
Geduldete LM	20 P	-10 P	20 P
3. Ergebnis	50 P	20 P	40 P
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	Nein = -10 P
4. Ergebnis	10 P	10 P	-10 P
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	50 P + 10 P = 60 P	20 P + 10 P = 30 P	40 P + -10 P = 30 P
Bewertung			
Qualitativ	optimierbar (50 P)	Optimierung dringend notwendig (10 P)	Optimierung nötig (30 P)
Quantitativ	optimierbar (60 P)	Optimierung dringend notwendig (30 P)	Optimierung dringend notwendig (30 P)

Internationale Vorbereitungsklasse			
	Foto 13	Foto 14	
Foto			
Beschreibung	Gemüse/ Obst: 4 Port. (Mandarine + Gurke + Nüsse) Wasser 1. Frühstück	Getreide: 1 Port. (Weißbrot) Fleisch/ Wurst: 1 Port. (Wurst) Wasser 1. Frühstück	
1. Qualitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-10 P	
Vollkorn	-10 P	-10 P	
Milch-/ produkte	0 P	0 P	
Fleisch/ Wurst	10 P	0 P	
Geduldete LM	20 P	20 P	
1. Ergebnis	40 P	0 P	
2. Qualitativ Getränke			
Wasser	10 P	10 P	
Saft/ Schorle	-	-	
Süße Getränke	-	-	
Kein Getränk	-	-	
2. Ergebnis	10 P	10 P	
Ergebnis der qualitativen Bewertung (1. Ergebnis + 2. Ergebnis)			
Rechnung	40 P + 10 P = 50 P	0 P + 10 P = 10 P	
3. Quantitativ Lebensmittel			
Gemüse/ Obst	20 P	-20 P	
Getreide	-10 P	20 P	
Milch-/ produkte	0 P	0 P	
Fleisch/ Wurst	20 P	0 P	
Geduldete LM	20 P	20 P	
3. Ergebnis	50 P	20 P	
4. Quantitativ 1. Frühstück			
1. Frühstück	Ja = 10 P	Ja = 10 P	
4. Ergebnis	10 P	10 P	
Ergebnis der quantitativen Bewertung (3. Ergebnis + 4. Ergebnis)			
Rechnung	50 P + 10 P = 60 P	20 P + 10 P = 30 P	
Bewertung			
Qualitativ	optimierbar (50 P)	Optimierung dringend notwendig (10 P)	
Quantitativ	optimierbar (60 P)	Optimierung dringend notwendig (30 P)	

Anhang H (Diagramme zur Ergebnisübersicht der Fotoanalyse)

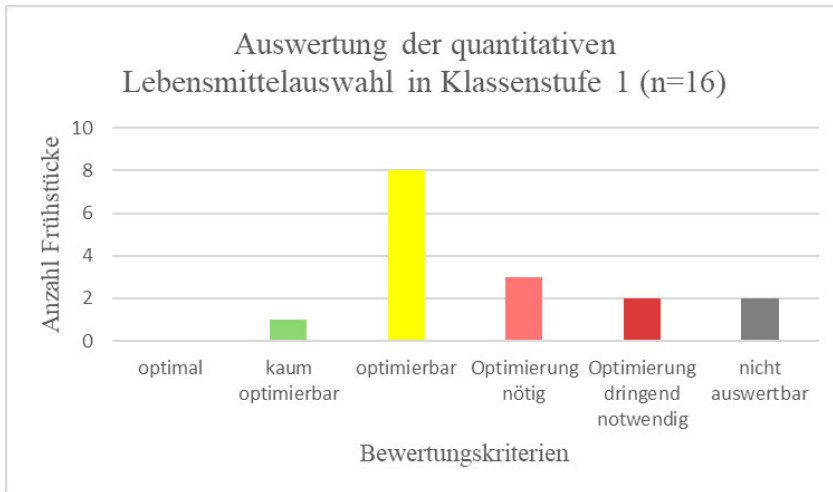


Abbildung H 1: Klassenstufe 1, quantitative Auswertung

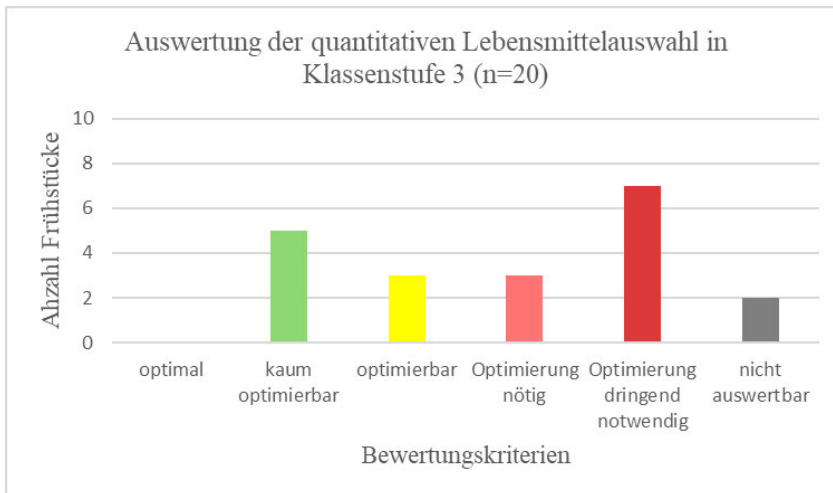


Abbildung H 2: Klassenstufe 3, quantitative Auswertung

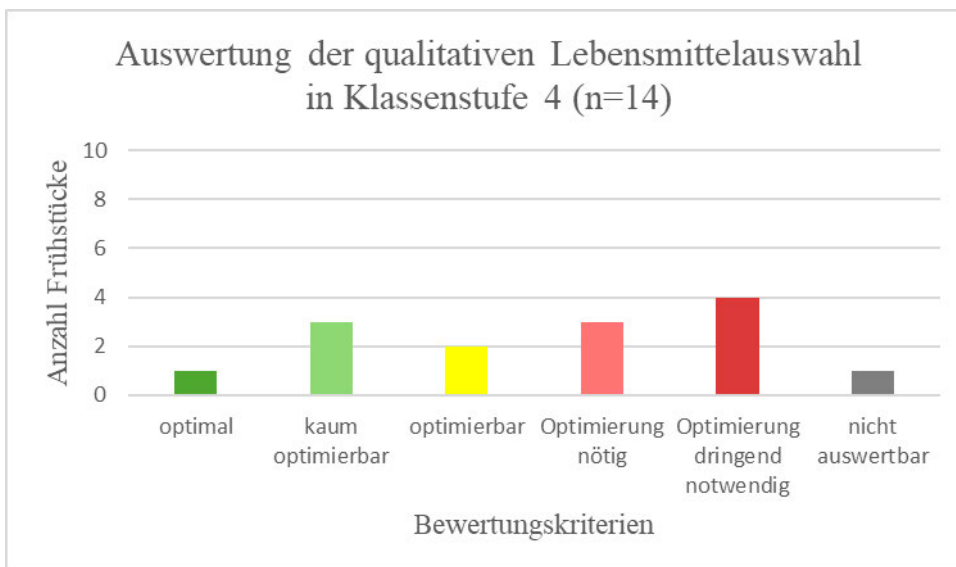


Abbildung H 3: Klassenstufe 4, qualitative Auswertung

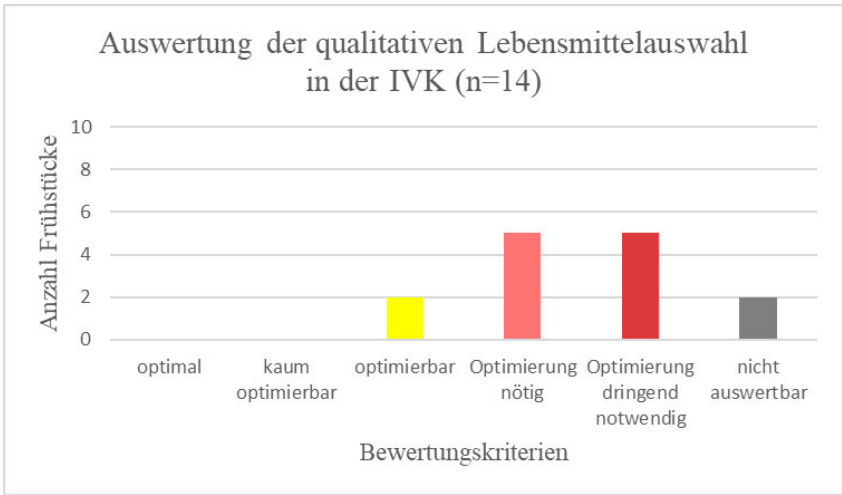


Abbildung H 4: IVK, qualitative Auswertung

Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig 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.

Hamburg, den 11.12.2025

Sarah Praeger