

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Fachbereich Ökotrophologie

**Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule?
Erfassung der Ist-Situation der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen
der Freien und Hansestadt Hamburg**

Diplomarbeit

Vorgelegt am 31.08.2006

von

Sandra Ludvik




und

Margarethe Zopoth




Erstgutachter: Prof. Dr. Helmut Laberenz

Zweitgutachterin: Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevedo

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis

Tabellenverzeichnis

	Exposé	Seite 8
1	Einleitung	Seite 9
2	Ernährungssituation von Kindern in Deutschland	Seite 11
2.1	Gesundheitsbegriff	Seite 12
2.2	Gesundheit und Ernährung	Seite 12
2.3	Übergewicht und Adipositas im Kindes –und Jugendalter	Seite 14
2.3.1	Gewichtstatus von Kindern und Jugendlichen in Deutschland	Seite 15
2.3.2	Erfassung übergewichtiger und adipöser Kinder und Jugendlicher in Deutschland	Seite 16
2.3.3	Prävalenz von Übergewicht und Adipositas von Migranten in Deutschland	Seite 17
2.3.4	Ursachen für die Zunahme von Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter	Seite 18
2.3.5	Einfluss der sozialen Lage auf die Ernährung und Übergewicht im Kindesalter	Seite 20
2.4	Bedeutung von Gesundheitsförderung	Seite 22
2.4.1	Gesundheitsförderung im Setting Schule	Seite 23
2.4.2	Gesundheitsfördernde Projekte in Hamburger Schulen	Seite 25
2.4.3	Entwicklung und Umsetzung von Gesundheitszielen in Deutschland	Seite 26
2.4.4	Ziele der Gesundheitsförderung in Schulen	Seite 27
2.4.5	Das Konzept der gesundheitsfördernden Schule	Seite 28
2.4.6	Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule?	Seite 30

3	Schulverpflegung in Deutschland	Seite 31
3.1	Bedeutung von Schulverpflegung für Gesundheit und Leistungsfähigkeit	Seite 31
3.2	Gesellschaftlicher Wertewandel im Bezug auf das Schulwesen in Deutschland	Seite 32
3.2.1	Wandel der Institution Familie und Verschärfung sozialer Ungleichheiten	Seite 33
3.2.2	Die „neuen Kinder“	Seite 34
3.2.3	Schlussfolgerung	Seite 35
3.3	Der Ausbau der Ganztagschule	Seite 36
3.3.1	Die Definition der Kultusministerkonferenz	Seite 37
3.3.2	Stellenwert der Gesundheitsförderung im Programm des Bundes und der Länder	Seite 38
3.3.2.1	Öffentlich geförderte Maßnahmen des Bundes	Seite 39
3.3.2.2	Berlin	Seite 41
3.3.2.3	Nordrhein-Westfalen	Seite 42
3.3.2.4	Hessen	Seite 42
3.3.2.5	Hamburg	Seite 43
3.4	Schlussfolgerung	Seite 46
4	Anforderungen an Schulverpflegung an einer Ganztagschule	Seite 48
4.1.	Allgemeine Ziele der Schulverpflegung	Seite 48
4.2.	Ernährungsspezifische Anforderungen und ihre Umsetzung	Seite 49
4.2.1.	Ernährungskonzept „optimiX“	Seite 50
4.3.	Gesetzliche Anforderungen an die Mittagsverpflegung	Seite 56
4.4.	Einrichtung der Mittagsverpflegung	Seite 58
4.4.1.	Übersicht und Bewertung von Verpflegungssystemen	Seite 58
4.4.2.	Vor- und Nachteile der Verpflegungssysteme	Seite 60
4.4.3	Bewirtschaftungsform	Seite 63
4.4.4	Finanzierung der Schulverpflegung	Seite 63
4.5.	Schlussfolgerung	Seite 65

5	Untersuchung der Ist-Situation der Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen und Hypothesenprüfung	Seite 67
5.1	Zielsetzung	Seite 67
5.2	Hypothesen	Seite 67
5.3	Methodisches Vorgehen	Seite 69
5.4	Datenerhebung und Stichprobe	Seite 69
5.4.1	Erhebungsmethode	Seite 69
5.4.2	Erhebungsinstrument	Seite 71
5.4.3	Stichprobe	Seite 71
5.4.4	Methoden der Datenanalyse	Seite 72
5.4.4.1	Skalenbildung zur Berechnung eines Profilwertes	Seite 73
5.4.4.2	Bildung eines Stadtteil-Rankings für Hamburg	Seite 75
5.4.5	Diskussion der Methode zur Datenerhebung	Seite 76
5.5	Datenauswertung und Interpretation	Seite 77
5.5.1	Zustand der Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen	Seite 77
5.5.1.1	Generelle Fakten	Seite 78
5.5.1.2	Akzeptanz der Mittagsverpflegung	Seite 78
5.5.1.3	Gestaltung der Schulverpflegung	Seite 79
5.5.2	Gestaltung der Speisepläne	Seite 81
5.5.3	Vergabe der Schulverpflegung und angewendete Verpflegungssysteme	Seite 81
5.5.4	Umsetzung gesetzlicher Rahmenbedingungen und Empfehlungen	Seite 84
5.5.5	Gestaltung des Mittagsangebotes	Seite 85
5.5.6	Ergebnisse des Gesundheitsprofils	Seite 88
5.5.7	Soziale Divergenz	Seite 90
5.6	Abgleich der Ergebnisse mit Vergleichsdaten aus früheren Erhebungen	Seite 91
6	Fazit	Seite 95

Literaturverzeichnis

Anhang

Eidesstattliche Erklärung

Danksagung

Abkürzungsverzeichnis

AG	Arbeitsgruppe
AGA	Arbeitsgemeinschaft Adipositas im Kindes und Jugendalter
AID	Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V.
ASCHO	Allgemeine Schulordnung
BBS	Behörde für Bildung und Sport
BMBF	Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung
BMBF	Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung
BMI	Body Mass Index
BMVEL	Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
BUG	Behörde für Umwelt und Gesundheit
BZGA	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung
CMA	Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
DGKJ	Deutschen Gesellschaft für Kinderheilkunde und Jugendmedizin
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund
GTS	Ganztagsschule
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HAG	Hamburger Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.
HMBSG	Hamburgisches Schulgesetz
HAW	Hochschule für Angewandte Wissenschaften
IFL	Institut für Lehrerfortbildung
ISOE	Institut für sozial – ökologische Forschung
IFSG	Infektionsschutzgesetz
IÖW	Institut für ökologische Wirtschaftsordnung
IZBB	Investitionsprogramm Zukunft Bildung und Betreuung
KIGGS	Kinder- und Jugendgesundheitsurvey
KITA	Kindertagesstätte
KMK	Kultusministerkonferenz
MSJK	Ministerium für Jugendliche und Kinder
OPUS	Offenes Partizipationsnetz und Schulgesundheit
ÖGS	Ökologisches Großküchenservice

PEUTIS	Prima Essen und Trinken
RKI	Robert-Koch-Institut
SES	Social Economical Status
SENBJs	Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport
SÖF	Sozial Ökologische Forschung
SPSS	Statistical Package for the Social Sciences
WHO	World Health Organisation
ZMP	Zentrale für Markt – Preisberichtsstelle GmbH

Abbildungsverzeichnis

- Abbildung 1: Prävalenz von Übergewicht und Adipositas nach verschiedenen Referenzsystemen
- Abbildung 2: Schulkinder nach Gewichtsklassen, Hamburg 1991-1997
- Abbildung 3: Vergleich übergewichtiger Schulkinder nach Nationalität, Hamburg 1991-1997
- Abbildung 4: Übergewicht bei Schulkindern nach sozialer Lage, Hamburg 1991-1999
- Abbildung 5: Gesundheitsteams
- Abbildung 6: Aspekte der Mittagsverpflegung
- Abbildung 7: Verteilung Ganztagschulen nach Schulform in Hamburg
- Abbildung 8: Leistungskurve
- Abbildung 9: Mahlzeitenverteilung
- Abbildung 10: Bremer Checkliste
- Abbildung 11: Bewertung der Verpflegungssysteme
- Abbildung 12: Aufteilung der Stichprobe nach Schulform
- Abbildung 13: Anzahl Teilnehmer GTS vs. Anzahl Teilnehmer Mittagessen
- Abbildung 14: Wer ist für die Organisation der Schulverpflegung verantwortlich?
Eigenregie
- Abbildung 15: Wer ist für die Organisation der Schulverpflegung verantwortlich?
Fremdvergabe
- Abbildung 16: Welche Art von Küchen gibt es an Ihrer Schule?
- Abbildung 17: Häufigkeitsdiagramm Schulform / Trinken während des Unterrichts gestattet?
- Abbildung 18: Histogramm Gesundheitsprofil
- Abbildung 19: Beratungsbedarf vs. Profilwert

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:	Profilvariablen „Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsförderlichen GTS?“	Seite 74
Tabelle 2:	„Privilegierte“ und „benachteiligte“ Stadtteile in Hamburg	Seite 75
Tabelle 3:	Chi-Quadrat Test Schulform / Trinken im Unterricht gestattet?	Seite 87

Exposé

Fettleibigkeit, Übergewicht und erhöhter Fast Food Konsum sind nur einige der Ernährungsprobleme, mit denen die Industrie-staaten heute zu kämpfen haben. Auch immer mehr Kindern und Jugendlichen wird keine gesundheitsfördernde Ernährung zuteil. Die Veränderung sozialer Strukturen bewirkt, dass Ernährung in der Familie eine immer geringere Rolle spielt. Die Schule sieht sich darum zunehmend in der Verantwortung, Kinder und Jugendliche mit gesunden Speisen zu versorgen und ihnen die Wichtigkeit einer ausgewogenen Ernährung nahe zu bringen.

Diese Untersuchung hat das Ziel, den Stand der Schulverpflegung an Hamburger Ganztagschulen abzubilden. Nach einer ausführlichen Beschreibung der aktuellen Situation sollen, basierend auf Empfehlungen aus der Fachliteratur, Vorschläge unterbreitet werden, die zu einer Verbesserung der momentanen Situation beitragen können. Weiterhin sollen anhand des Datenmaterials Hypothesen getestet werden, welche sich z.B. mit der Funktion der Eltern im Rahmen der Mittagsverpflegung beschäftigen.

Unsere Ergebnisse deuten darauf hin, dass man noch nicht allgemein von einer ausgewogenen gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung an Ganztagschulen sprechen kann. Probleme bereitet hier vor allem die praktische Umsetzung des ausgewählten Verpflegungssystems.

Die Mittagsverpflegung an Ganztagschulen, so das Fazit der Arbeit, muss einen höheren Grad an Institutionalisierung erfahren, damit die Ganztageschule auch auf dem Feld der Ernährung und Gesundheitsförderung ihr Potenzial ausschöpfen und den bestmöglichen Beitrag zu verbesserten Bildungserfolgen ihrer Schülerinnen und Schüler leisten kann.

Abstract

Obesity, overweight and fast food consumption are some of the major nutrition-related problems present in developed nations today. More and more children and adolescents are excluded from a healthy nutrition. Due to changing social arrangements and lower emphasis on shared meals in families, schools play an increasingly important role in providing healthy food, shaping eating habits and communicating the importance of a balanced nutrition.

The present study investigated the current state of school catering at full-time schools in Hamburg. The aim was to give an overview on the catering arrangements as they are practised and to propose recommendations on how to improve school catering based on suggestions in the scientific literature. Additionally, we developed a set of hypotheses to be tested, for example regarding the role parents taking over in school catering.

The findings suggest that it is still a long way to go for a balanced and healthy diet to be accomplished in full-time schools. Currently, practical implementation of the chosen catering-system is the main problem yet to be solved for a professionalization and institutionalization of school catering.

The analysis revealed that the standards of school catering have to be institutionalised in order to reach the full potential of full-time schools in the field of nutrition and health promotion and to do its stint for better educational opportunities for its pupils.

*„Kinder können nahezu
Alles lieben lernen,
Geschmack, Freude an
Bewegung, je nach
dem sozialen Umfeld...“¹*

1 Einleitung

Zu Beginn der hier vorliegenden Arbeit stand die Beschäftigung mit der Besorgnis erregenden Zunahme von Adipositas bei Kindern und Jugendlichen im Vordergrund. Sie ist zu einer der bedeutendsten gesundheitspolitischen Herausforderungen im Rahmen der allgemeinen Gesundheitsförderung geworden. Der prägende Lebensraum unserer Kinder wird von Schulen und seit einigen Jahren vermehrt von Ganztagschulen gebildet. Im Rahmen eines ganzheitlichen Bildungs- und Erziehungsauftrages gehören die Förderung von Gesundheit und die Qualitätsverbesserung des Schulwesens eng zusammen. Allein die hohe Anzahl von Ganztagschulen in Hamburg war Motivation genug, den Interventionsort Schule näher hinsichtlich der damit verbundenen Chancen für eine Förderung der Gesundheit der Schülerinnen und Schüler genauer zu betrachten.

Auf einer Informationsveranstaltung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zum Thema Schulverpflegung, zu der am 16.11.2005 Fachleute, Lehrer und Eltern in die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg eingeladen wurden, wurde die mangelnde Kenntnis und Hilflosigkeit der Verantwortlichen für die Schulverpflegung an Hamburger Ganztagschulen deutlich. „Jede Schule muss das Rad für sich neu erfinden“, so äußerte sich damals der Leiter eines Hamburger Gymnasiums.² Besonders der geringe Kenntnisstand über die bestehenden Hygienevorschriften wurde offenkundig. Es entstand insgesamt der Eindruck, dass die Schulen mit der Umsetzung von Handreichungen und Rahmenkriterien überfordert sind.

Im Rahmen unserer Diplomarbeit wendeten wir uns darum direkt an die Schulen, um zu erfahren, wie sie die Mittagsverpflegung gestalten. Wir haben uns mit den theoretischen Anforderungen, die seitens der Gesundheitsförderung und der Gemeinschaftsverpflegung an die Schulen gestellt werden, auseinander gesetzt, um durch die Analyse und anschließende Interpretation der erhobenen Daten Problemfelder und etwaige Handlungsbedarfe zu

¹ Heindl, I. (2005): Schulverpflegung in Europa, S.15

² Die Tageszeitung vom 26.11.05 : Mit Haube und Kittel an der Theke

formulieren. Die Schulform der Ganztagschule birgt, wie wir im Rahmen dieser Arbeit ausführen werden, große Chancen in sich, die Schülerinnen und Schüler nachhaltig an eine gesunde Ernährung heranzuführen und damit einen Beitrag zur Gesundheitsförderung und schließlich besseren Bildungserfolgen zu leisten.

Im ersten Teil der Arbeit werden wir darum generelle theoretische Grundlagen zur Frage liefern, was Gesundheit bedeutet und wie eine Förderung der Gesundheit im Rahmen des Schulwesens generell realisiert werden kann. Im zweiten Abschnitt betrachten wir die Schulform Ganztagschule genauer, um im dritten Teil der Arbeit die Möglichkeiten der praktischen Umsetzung gesundheitsfördernder Ernährung im Rahmen der Ganztagschule darzustellen. Darauf aufbauend erläutern wir im vierten Teil die Fragestellung unserer Untersuchung zur Mittagsverpflegung, die wir in Form einer Befragung an Hamburger Ganztagschule durchgeführt haben. Die Ergebnisse der Befragung legen wir im abschließenden fünften Kapitel dar.

2 Ernährungssituation von Kindern in Deutschland

Das Motto der Weltgesundheitsorganisation (WHO) lautet: „Add years to life“ - dem Leben Jahre hinzufügen. Nach dem mehr als sechzigjährigen Bestehen wurde dieses Motto neuerlich umgekehrt in: „Add life to years“ - den Jahren Leben hinzufügen. In diesem Gesundheitsbegriff findet sich eine völlig veränderte Sichtweise (Kurth et al., 2002, S.853).

Im letzten Jahrhundert war die größte gesundheitspolitische Herausforderung die Vermeidung des frühen Todes. Im Jahr 1900 war die durchschnittliche Lebenserwartung von Männern 39 Jahre und von Frauen 42 Jahre. 100 Jahre später liegen die entsprechenden Werte bei 75 bzw. 81 Jahren. Somit hat sich die durchschnittliche Lebenserwartung innerhalb eines Jahrhunderts verdoppelt (Kurth et al., 2002, S.852).

Die hohen medizinischen Standards, wissenschaftliche Erkenntnisse und moderne Medizintechnik ermöglichen heute ein im Vergleich langes Leben. Das oberste Ziel der heutigen Zeit ist dabei nicht nur ein langes, sondern auch gesundes Leben – und dieses bis ins hohe Alter hinein. Die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen rückt trotz dieser günstigen Entwicklungen zunehmend in den Fokus gesundheitspolitischer Diskussionen, da gesundheitliche Störungen und ein riskantes Gesundheitsverhalten zunehmen.

Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre machen ein Fünftel der deutschen Gesamtbevölkerung aus. Die relevantesten Gesundheitsprobleme im Kindesalter stellen neben Unfällen und Erkrankungen aus dem allergischen Formenkreis, v. a. Übergewicht, psychomotorische Schwächen und Bewegungsmangel dar (Altgeld, 2005, S.11). Es vergeht kaum ein Tag, an dem nicht Schlagzeilen wie „Mollige Kinder: Deutschland steht vor Fett-Desaster“ (Pollack, 2003) oder „Deutschlands dicke Kinder“ (www.spiegel.de, 2004) deutlich auf bestehende Gewichtsprobleme dieser Bevölkerungsgruppe hinweisen. Bundesweit vorhandene Datenquellen weisen ebenfalls auf die Zunahme von Haltungsschwächen und auf motorische und koordinative Auffälligkeiten von Kindern und Jugendlichen hin (Wersich, 2005, S.7). Aufgrund der Tatsache, dass das unterschiedliche Krankheitsspektrum Tatbestand einer schichtspezifischen Realität unserer Gesellschaft ist und von Faktoren wie der sozialen Lage und Benachteiligung sowie von Migration erheblich bestimmt wird (Meyer-Nürnberger, 2002, S. 859), muss man davon ausgehen, dass die Gesundheitsprobleme „unserer Zeit“ ein Ausdruck zunehmender sozialer Benachteiligung sind (vgl. Kapitel 2.3.5).

Zugleich bedeuten Beeinträchtigungen der kindlichen Entwicklung gesundheitliche Risiken im Erwachsenenalter und somit weit reichende Folgen für die Gesellschaft. Um das Potential der notwendigen Vorsorgemaßnahmen zu identifizieren, wurden verschiedene Initiativen ins

Leben gerufen, auf die wir in den nachfolgenden Kapiteln eingehen werden. Da die Problematik von Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Europa die meist verbreitete Gesundheitsstörung im Kindesalter darstellt, gehen wir im Kapitel 2.3.5 verstärkt auf die Ursachen von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen ein.

2.1 Gesundheitsbegriff

Die WHO definiert den Begriff Gesundheit wie folgt: „Gesundheit ist ein Zustand vollkommenen körperlichen, geistigen und sozialen Wohlbefindens und nicht allein das Fehlen von Krankheit und Gebrechen.“ (WHO, 2006)

Hier wird die subjektive Dimension von Gesundheit unterstrichen, welche auch die Gesundheitsdefinition des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBF) beinhaltet. Danach wird „Gesundheit als mehrdimensionales Phänomen verstanden und reicht über den „Zustand der Abwesenheit von Krankheit“ hinaus (BMBF, 2003).

In der Fachwelt wird von einem Zustand der Balance gesprochen. Dieser Zustand des subjektiven und objektiven Befindens ist dann gegeben, wenn sich die Person im Einklang mit körperlichen, seelischen und sozialen Bereichen, den eigenen Möglichkeiten, Zielen und den äußeren Lebensbedingungen befindet. Der Zustand der Balance ist jedoch von der Persönlichkeit sowie von Faktoren der Umwelt abhängig und muss zu verschiedenen lebensgeschichtlichen Zeitpunkten immer wieder erneut austariert werden. Soziale, ökologische, wirtschaftliche und kulturelle Lebensbedingungen bilden den Rahmen gesundheitlicher Entwicklung (Deutscher Gesundheitsbund, 2006).

2.2 Gesundheit und Ernährung

Die Ernährung spielt eine entscheidende Rolle bei der Aufrechterhaltung unserer Gesundheit, da sie dem Körper Aufbaustoffe und Energie liefert. Sie hat damit einen entscheidenden Einfluss auf die Leistungsfähigkeit des Körpers, bei der Vorbeugung von Krankheiten und vielfach auch auf dessen Verlauf. Eine abwechslungsreiche, ernährungsphysiologisch wünschenswerte Lebensmittelauswahl sowie eine schmackhafte und schonende Zubereitung, spielen laut den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) eine wichtige Rolle für das menschliche Wohlbefinden. Dies gilt selbstredend für alle Bevölkerungsschichten und Generationen. Wir befassen uns im Folgenden ausschließlich mit dem Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Die Ernährung stellt neben einer positiven Beeinflussung auch Übertragungswege für Krankheiten, wie

Salmonellen, Listerien etc., und Schadstoffe dar. Ein Übermaß an bestimmten Nahrungskomponenten kann sowohl zu so genannten „Wohlstandskrankheiten“¹, wie Übergewicht oder Adipositas², als auch zu Intoxikationen³, wie z.B. einer Hypervitaminose führen. Es ist zu bemerken, dass psychosoziale Faktoren in der Beziehung zwischen Gesundheit und Ernährung eine sehr bedeutsame Rolle spielen. Sie reichen von sozialer oder spiritueller Bedeutung über puren Genuss bis hin zum „Frust-Essen“ und zu Suchterkrankungen, wie Bulimie, Magersucht und Alkoholismus. Das zeigt, dass Ernährungsverhalten auch krankhafte Züge annehmen kann (Mensink, 2002, S.9-10). Eine frühzeitige Feststellung von möglichem Fehlverhalten in der Lebensmittelauswahl sowie das Erkennen von Defiziten in der Nährstoffversorgung, ermöglicht eine Optimierung zielgerichteter Präventionsmaßnahmen und leistet so einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens. Diesbezüglich müssen regelmäßig repräsentative Ernährungsdaten erhoben werden. Trotz vielfältiger Datenquellen fehlen jedoch repräsentative Informationen zu wesentlichen Bereichen der Kinder- und Jugendgesundheit. Diese Informationslücken sollen erstmalig mit einem vom Robert-Koch-Institut (RKI) durchgeführten Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KIGGS)⁴ geschlossen werden.

Die Hinweise auf eine vielfach falsche Ernährung der Kinder und Jugendlichen häufen sich, obwohl das Nahrungsangebot gerade für diese Zielgruppe sehr vielseitig und ausgewogen ist. Trotz steigender Armut⁵, von der auch Kinder und Jugendliche maßgeblich betroffen sind, ist davon auszugehen, dass ein ausgewogenes Nahrungsmittelangebot allen Kindern und Jugendlichen zur Verfügung steht (Mensink, 2002, S.9-10). Unter- oder Mangelernährung, die in anderen Teilen der Erde weit verbreitet ist, ist in Deutschland weiterhin die absolute Ausnahme und nicht strukturell bedingt.

Weniger die zunehmende Armut führt also unvermittelt zu mangelhaftem Ernährungsverhalten. Dieses resultiert eher aus dem Nicht-Wissen über gesunde Ernährung und dem dadurch bedingten steigenden Konsum von preiswerten, industriell vorgefertigten Produkten. Die meisten Fertigprodukte weisen ein geringes Angebot an Ballaststoffen sowie Vitaminen und Mineralstoffen auf und sind häufig sehr zucker- und fettreich. Insgesamt sind diese nicht ausreichend hochwertig, um einer gesunden körperlichen Entwicklung gerecht zu

¹ Als „Wohlstandskrankheiten“ bezeichnet man Krankheiten, von denen man annimmt, dass sie durch reichhaltiges und fettes Essen, Bewegungsmangel und anderen Bedingungen des Wohlstandes entstehen.

² Adipositas ist ein krankhaft erhöhtes Übergewicht

³ eine Vergiftung

⁴ Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KIGGS): Der im Mai 2003 vom Robert - Koch - Institut (RKI) durchgeführte Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KIGGS) untersucht in einem Zeitraum von drei Jahren etwa 18.000 repräsentativ ausgewählte Kinder und Jugendliche hinsichtlich ihrer Gesundheit. Ziel dieses Gesundheitsurveys ist die Sammlung von repräsentativen Informationen über die Gesundheit und das Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen im Alter von 0-17 Jahren in Deutschland. Die Feldphase von KIGGS endete am 06. Mai 2006 und erste Ergebnisse werden am 26. September 2006 in Berlin vorgestellt (www.kiggs.de).

⁵ Vgl. Roland Kirchbach: Armutszeugnis für Hamburg - Dossier, Die Zeit, 03.08.2006 Nr.32

werden. Wenn die Energieaufnahme den tatsächlichen Energiebedarf überschreitet, und das bei gleichzeitiger Bewegungsarmut, kommt es zur Übergewichtigkeit und Adipositas (Koletzko et al., 2004, S. 227 ff).

2.3 Übergewicht und Adipositas im Kindes – und Jugendalter

Adipositas stellt in der europäischen Region die verbreiteste Gesundheitsstörung im Kindesalter dar. Laut WHO ist in einigen Ländern in Westeuropa die Prävalenz von ca. 10% Anfang der 1980er Jahre auf ca. 20% zum Ende der 1990er Jahre angewachsen (WHO, 2005a). In einigen Teilen Südeuropas ist sogar jedes dritte Kind übergewichtig. Es ist auffällig, dass Übergewicht in den weniger industrialisierten Ländern häufig unter Kindern aus wohlhabenden Familien zu finden ist und in den industrialisierten Ländern Übergewicht eher ein Problem der Kinder einkommensschwacher Familien (WHO, 2005a). Deutschland bildet hier keine Ausnahme. Nach Angaben des RKI ist in einigen Regionen Deutschlands bereits jedes fünfte Kind übergewichtig. Damit ist Adipositas in Deutschland zahlenmäßig die bedeutendste Gesundheitsstörung bei Kindern und Jugendlichen (Wabitsch, 2004, S.251). Je nach Definition sind 10-20% aller Schulkinder übergewichtig (Arbeitsgemeinschaft Adipositas im Kindes und Jugendalter (AGA), 2004).

Eine Adipositas liegt nach aktueller Definition ($BMI_{AGA} > 97.$ Perzentil) bei 4-8% aller Schulkinder vor (Wabitsch, 2004, S.253). Es ist auch zu beobachten, dass das Ausmaß der Adipositas und damit die Anzahl extrem Adipöser deutlich ansteigt (AGA, 2004). Auch in Hamburg ist Übergewicht ein wachsendes Problem. Die Schuleingangsuntersuchungen haben eine deutliche Zunahme übergewichtiger Kinder und Jugendlicher belegt (Gesundheitsbericht Hamburg, 2001, S.78). (vgl. Kapitel 2.3.2) Im Kindes- und Jugendalter ergibt sich der Krankheitswert der Adipositas zum einen aus der funktionellen und individuellen Einschränkung und zum anderen aus der psychosozialen Beeinträchtigung (Wabitsch, 2004, S.253). Untersuchungen haben ergeben, dass sich eine juvenile Adipositas ungefähr bei der Hälfte der Betroffenen im Erwachsenenalter fortsetzt und mit einem erhöhtem Morbiditäts- und Mortalitätsrisiko bis ins Erwachsenenalter verbunden ist.

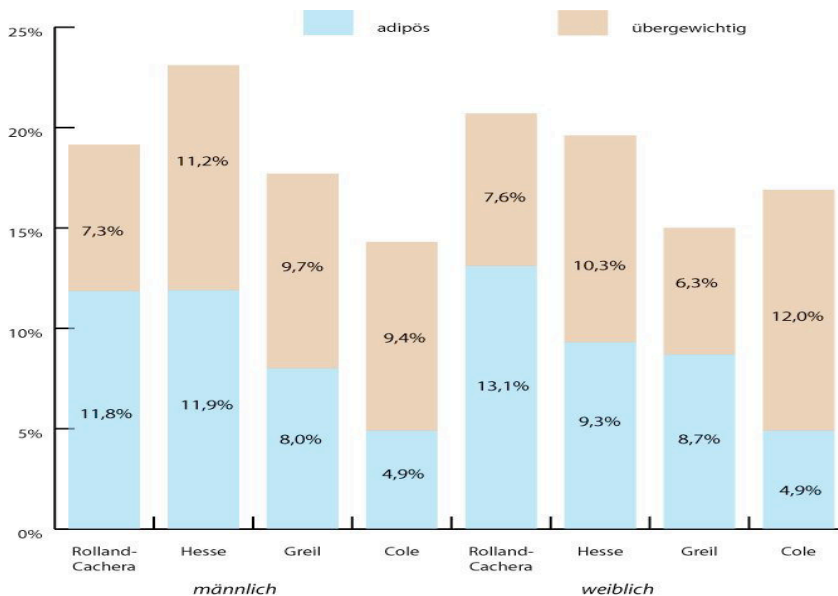
Die kindliche Adipositas gewinnt in unserem Kulturkreis immer mehr an Bedeutung, da sie eine der wichtigsten Risikofaktoren für chronischen Erkrankungen darstellt (Wersich, 2005, S.7). Zu den auf Adipositas zurückgehenden Komorbiditäten gehören unter anderem hormonelle Störungen (Diabetes mellitus Typ-2), Herz-Kreislauf-Erkrankungen (Hypertonie), Fettstoffwechselstörungen, orthopädische Erkrankungen (Arthrose) sowie psychische und soziale Probleme wie Depressionen, Mangel an Selbstachtung und soziale Isolation. Mit

zunehmender Häufigkeit der juvenilen Adipositas, ist neben der sozialen Belastung, auch mit hohen Kosten für das Gesundheitssystem zu rechnen. Sie betragen im Jahr 2003 in Deutschland insgesamt rund 44 Mio. € (Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit, 2006). Das sind nach Schätzungen des RKI bis zu 5,5% des gesamten Gesundheitsetats eines Jahres (Nething, et al., 2006, S.42 ff.). Für die Gesundheitspolitik bedeutet das, ein effektives, effizientes und vor allem nachhaltigen Präventionskonzept entwickeln zu müssen. Die bisherigen Erkenntnisse sprechen für die Entwicklung eines Präventionskonzeptes, das v. a. die körperliche Aktivität berücksichtigen sollte. Dieser Zusammenhang wurde auch im Hamburger Gesundheitsbericht „Stadtdiagnose 2“ offenkundig. Hier wurde die Bedeutung körperlicher Inaktivität für die Entwicklung von Übergewicht neben dem Einfluss der Eltern auf das Ernährungsverhalten, welcher wiederum mit dem sozialen Status einhergeht, deutlich (vgl. Kapitel 2.3.2).

2.3.1 Gewichtsstatus von Kindern und Jugendlichen in Deutschland

Die bundesweite Datenlage zur Prävalenz von Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter zeigt eine steigende Tendenz, ist aber dennoch sehr uneinheitlich, da sich aufgrund unterschiedlicher Meßmethoden und Definitionen von Übergewicht und Adipositas ein Datenvergleich als problematisch erweist. Nach Daten aus verschiedenen Regionen Deutschlands schwanken die Angaben laut Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA) aus den Jahren 1985 bis 1999 bei 5- bis 10-jährigen Kindern für Übergewicht zwischen 8% und 17% und für Adipositas zwischen 1% und 7%. Bei 13- bis 18-jährigen Jugendlichen schwanken die Angaben zwischen 13% und 16% für Übergewicht und 5% bis 8% für Adipositas (Böhler et al., 2004, S.6). Die Zahlen des Gesundheitssurveys der Universität Bielefeld waren dagegen im Jahre 2002 deutlich niedriger. Bei diesen Untersuchungen wurden die Referenzwerte der 90. und 97. Perzentile für Kinder verwendet (AGA, 2004). Demnach waren 4 bis 6% der 12- bis 16-jährigen übergewichtig und 2% adipös (Böhler et al., 2004, S.6). Es verwundert nicht, dass die Angaben zur Trendentwicklung der Prävalenz dementsprechend uneinheitlich sind.

Abbildung 1: Prävalenz von Übergewicht und Adipositas nach verschiedenen Referenzsystemen



Quelle: Goldapp et al., 2004, S.14

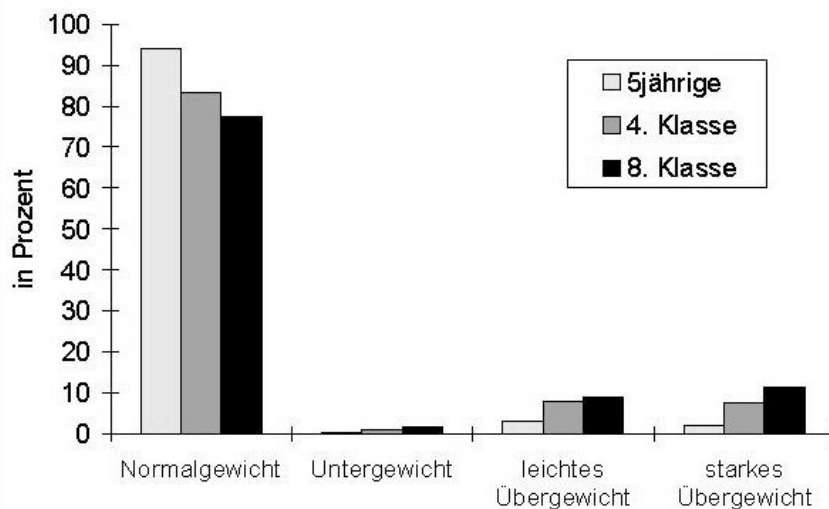
2.3.2 Erfassung übergewichtiger und adipöser Kinder und Jugendlicher in Deutschland

Zunächst stellt sich das Definitionsproblem, ab wann von Übergewicht und Adipositas zu sprechen ist. In dieser Frage zeichnet sich die Durchsetzung der Anwendung des BMI (Body-Mass-Index) auf die Referenzwerte nach AGA ab. Weiterhin fehlen Längsschnittstudien, die die gleichen Referenzwerte benutzen, so dass zur Frage des Anstiegs noch keine zuverlässigen Aussagen getroffen werden können. Diesbezüglich werden mit der Veröffentlichung der Ergebnisse der KIGGS Studie (vgl. 2.2) erstmalig bundesweit ermittelte Referenzwerte zur Verfügung stehen.

Nach Angaben der DGE sowie des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund (FKE) hat die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas in den letzten 20 Jahren nicht zugenommen. Weitere deutsche Studien berichten hingegen von einer steigenden Tendenz der Adipositasprävalenz. Beispielsweise haben unter anderem schulärztliche Untersuchungen in Hamburg eine Zunahme des Anteils adipöser Kinder festgestellt, von 4% im Jahr 1975 auf knapp 11% im Jahr 1999 (Böhler et al., 2004, S. 6). Ergebnisse fortlaufender schulärztlicher Untersuchungen in Hamburg von Schulkindern zwischen 1991 und 1997 haben diese Tendenz bestätigt (Gesundheitsbericht Hamburg, 2001, S.79). Während die Mehrheit der Schulkinder als normalgewichtig eingestuft wurde, wurde der Anteil der Übergewichtigen in den höheren Schulklassen größer. Von den unter 5-jährigen Kindern war „nur“ knapp jedes

20. Kind übergewichtig. In den achten Klassen ist es bereits jedes fünfte Kind. Wie der Abbildung 2 zu entnehmen ist, hat sich der Anteil der stark übergewichtigen Kinder in den vierten Klassen gegenüber den 5-jährigen Kindern verdreifacht und in den achten Klassen sogar verfünffacht.

Abbildung 2: Schulkinder nach Gewichtsklassen, Hamburg 1991-1997



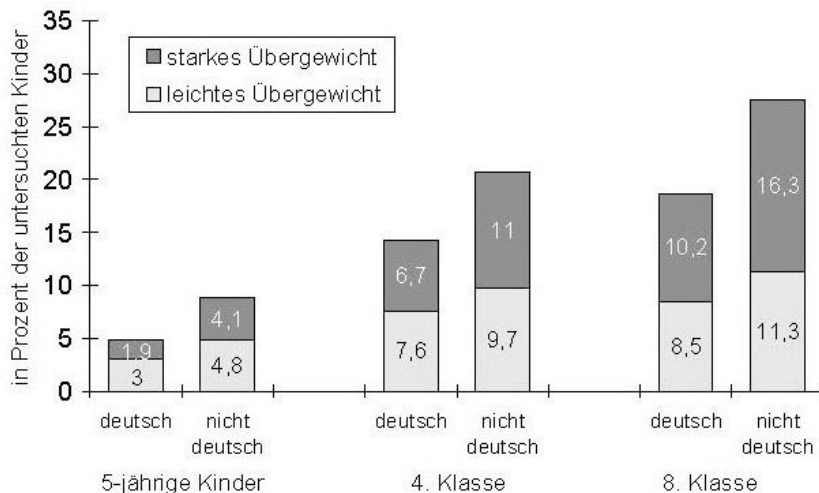
(Quelle: 2.Gesundheitsbericht für Hamburg, April 2001, S.79)

2.3.3 Prävalenz von Übergewicht und Adipositas von Migranten in Deutschland

In vielen verschiedenen Ernährungsberichten, u.a. im Gesundheitsbericht 2005 von Hamburg, wird auf die Häufigkeit von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen ausländischer Mitbürger aufmerksam gemacht. Laut FKE tragen Kinder mit Migrationshintergrund ein höheres Adipositasrisiko als deutsche Kinder. Es fehlen jedoch genaue Zahlen zur Prävalenz. Die Beurteilung des Längen- und Gewichtswachstums von Kindern mit Migrationshintergrund scheint besonders problematisch zu sein, da bislang nicht geklärt ist, welche Referenzkurve angemessen ist. Es stehen die Referenzkurve des Herkunftslandes des Kindes sowie die Referenzkurve des Landes, in der das Kind lebt, zur Auswahl (Goldapp et al., 2004, S. 13; WHO, 2005b). Schulärztliche Untersuchungen in Hamburg haben ein ähnliches Ergebnis erzielt (vgl. Abbildung 3). Auch in Hamburg sind nichtdeutsche Kinder häufiger übergewichtig als deutsche Kinder. Mögliche Gründe könnten zum einen die unkritische Übernahme ungünstiger deutscher Ernährungsgewohnheiten sein und die Tatsache, dass Migranten überproportional häufig sozial schwachen Schichten angehören (vgl. dazu Abbildung 4). Die Ergebnisse der Hamburger Schuluntersuchungen

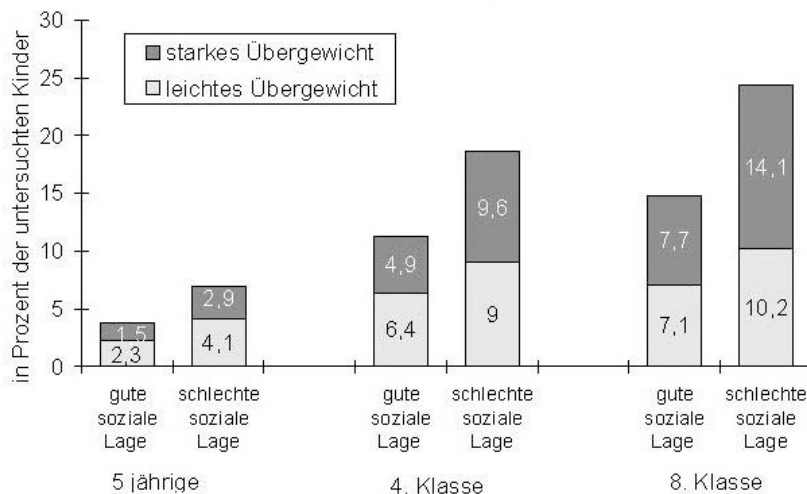
haben gezeigt, dass sozial benachteiligte Kinder deutlich häufiger übergewichtig sind, als sozial besser gestellte. Im Kapitel 2.3.6 werden wir näher auf den Zusammenhang zwischen der sozialen Lage und dem Gesundheitsverhalten eingehen.

Abb. 3: Vergleich übergewichtiger Schulkinder nach Nationalität, Hamburg 1991-1997



(Quelle: 2. Gesundheitsbericht für Hamburg, April 2001, S.79)

Abbildung 4: Übergewicht bei Schulkindern nach sozialer Lage, Hamburg 1991-1997



(Quelle: 2. Gesundheitsbericht für Hamburg, April 2001, S.79)

2.3.4 Ursachen für die Zunahme von Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter

Die Ursachen für die Übergewichtszunahme in Deutschland sind sehr vielfältig. Eine entscheidende Rolle für die Entstehung von Übergewicht spielt ein Missverhältnis zwischen Energieaufnahme und Energieabgabe. Übergewicht ist die Konsequenz einer länger

andauernden positiven Energiebilanz, welche ihrerseits jedoch auch von multiplen Faktoren beeinflusst wird. Sowohl von verhaltensbezogenen Faktoren, wie dem Ess- und Bewegungsverhalten, als auch von biologischen Faktoren, wie dem Ruhestoffwechsel. Ein entscheidender, seit längerer Zeit wissenschaftlich belegter Einflussfaktor ist die genetische Disposition. Wissenschaftliche Studien zeigen ein erhöhtes kindliches Risiko für Übergewicht, wenn die Eltern übergewichtig sind, besonders bei übergewichtigen Müttern. Dies reflektiert nicht nur die Bedeutung der genetischen Veranlagung, sondern auch die langfristig auf das Kind einwirkenden Stoffwechsel- und Hormonfaktoren während der Schwangerschaft (Koletzko, 2004, S.1).

Weitere Risikofaktoren stellen eine vorwiegend sitzende Lebensweise mit geringer körperlicher Aktivität und niedrigem Energieverbrauch, geringer Fettverbrennung und infolgedessen abnehmender Muskelmasse dar. Untersuchungen haben gezeigt, dass Kinder, die mehr als zwei Stunden täglich Fernsehen oder Elektronikspiele benutzen, 1,7-fach häufiger Übergewicht entwickeln als bewegungsaktive Kinder (SÖF, 2006, S.2). Laut dem Europäischen Gesundheitsbericht 2005 ist die zunehmende Inaktivität als Folge von sozialem Wandel und verändertem Lebensstil hauptverantwortlich für die weltweit epidemischen Ausmaße von Übergewicht und Adipositas. Ausschlaggebend sind die Verfügbarkeit von Nahrung im Überfluss sowie die Prägung des Alltags von Automatisierung und Motorisierung (WHO, 2005b).

Ebenso unterliegt das kindliche Essverhalten einer deutlichen Veränderung. Der Verzehr von Fertigprodukten und ein zunehmender Gelegenheitskonsum ersetzen gemeinsame Mahlzeiten in der Familie mit dem Verzehr selbst zubereiteter Produkte. Außerdem ist im Bezug auf die Herstellung und Bewertung von Lebensmitteln ein deutlicher Kompetenzverlust festzustellen. In vielen Haushalten ersetzt eine Mikrowelle den Herd, Convenience-Produkte sind weiter im Vormarsch. Die Eltern junger Heranwachsender sind inzwischen nicht mehr die zentrale Instanz für Ernährungsfragen, sondern vor allem peer groups und Vorbilder aus Fernseh- und Werbesendungen. Aufgrund veränderter Lebenssituationen finden die Mahlzeiteinnahmen heute zunehmend in der Schule, in der Freizeit und ganz nebenbei beim Fernsehen oder Hausaufgabenmachen statt. Damit gehen regelmäßige zeitliche Intervalle des Essens, sozialer Kontext und kulturelle Traditionen verloren. Die Grundsteine für einen ungünstigen Ernährungsstil werden damit gelegt. Die im Kindesalter erworbene Ernährungsmuster manifestieren sich meist frühzeitig und werden somit im Erwachsenenalter beibehalten (Koletzko et al., 2004, S. 227 ff.).

Eine beunruhigende Tatsache ist, dass sich die Portionsgrößen v. a. im Fast-Food-Bereich deutlich vergrößert haben. Aus Hamburgern werden Big Burger, und dazu wird Limonade in Halbliter-Bechern gereicht. In den USA ist der XXL-Burger mit einer 1-Liter-Limonade zur Normalität geworden. Auch das Ernährungsverhalten deutscher Kinder und Jugendlicher tendiert dazu, sich diesem Standard anzupassen (Koletzko, 2004, S.2). Ein weiterer zentraler Faktor für das Entstehen (oder Ausbleiben) von Übergewicht bzw. Adipositas ist der sozio-ökonomische Status des Elternhauses (vgl. 2.3.6 und 3.2.1)

Weitere Zusammenhänge bestehen zwischen einem niedrigen Geburtsgewicht, mütterlichem Rauchen während der Schwangerschaft (anscheinend durch toxische Effekte auf regulative Mechanismen) und einer kurzen Stilldauer. Wissenschaftliche Untersuchungen besagen, dass eine Stilldauer von über drei bis fünf Monaten das Risiko für das spätere Entstehen von Übergewicht um 35% reduziert (vgl. www.nutrichild.de). Diverse Forschungsprojekte beschäftigen sich weltweit mit den Zusammenhängen der Ernährung von Mutter und Kind. Ziel dieser Untersuchungen ist die Ermittlung, wie die Ernährung in den ersten Lebensjahren das Risiko, später übergewichtig bzw. adipös zu werden, begünstigt. Zum Beispiel untersucht die EU Childhood Obesity Group den Zusammenhang des Proteingehaltes von Säuglingsnahrung und spätere Fettleibigkeit (vgl. www.danoneinstitute.org).

Eine Ursachenanalyse sollte jedoch nicht die kognitiven Mechanismen, wie Emotionen, Werte, Zielvorstellungen sowie ernährungs- und freizeitbezogene Intentionen, vernachlässigen, denn darauf bauen Kontrollmechanismen auf. Genauso werden Geschmacksdispositionen, Lebensmittelvorlieben und der Umgang mit dem eigenen Körper früh im Leben erworben (SÖF, 2006). Eine Ursachenforschung des kindlichen Übergewichts macht die Komplexität von Einflussfaktoren für das Entstehen von Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter deutlich, und Präventionsmaßnahmen sollten die vielfältigen Ursachen der Übergewichtsepidemie berücksichtigen (AGA, 2004).

2.3.5 Einfluss der sozialen Lage auf die Ernährung und Übergewicht im Kindesalter

Der Zusammenhang von sozialer Lage und Gesundheit ist ein Hinweis auf die Bedeutung der Gesundheitsförderung im Konzept kindheitsbezogener Armutsprävention. Ein niedriger sozioökonomischer Status (SES) geht oft mit einem schlechten Gesundheitsstatus einher und zwar unabhängig davon, ob der Status über das Einkommen oder die Bildung erfasst wird. Gesundheitliche Defizite sind häufig ein Ausdruck gesellschaftlicher Problemlagen, insbesondere die der sozialen Benachteiligung und Armut. Die Ernährung von Kindern- und Jugendlichen, die in sozial benachteiligten Familien aufwachsen, geht oft mit einer

vermehrten Zufuhr von Nährstoffen hoher Nährstoffdichte, die u.a. die Entstehung von Adipositas begünstigen, und gleichzeitig mit einer Unterversorgung von Vitaminen und Mineralstoffen einher (Richter, 2004, S.31 ff.). Im Jahr 2000 hat das Land Niedersachsen eine Bestandsaufnahme zur Ernährungssituation armer Familien vorgelegt, die aufzeigt, dass der Konsum zucker- und fettreicher Lebensmittel mit hohem Kaloriengehalt in diesen Familien eine dominierende Rolle einnimmt und die Nahrung insgesamt weniger abwechslungsreich ist und deutlich weniger Obst und Gemüse verzehrt werden (Altgeld, 2005, S.11). Bei Kindern aus Migrantenfamilien, die häufiger den sozial benachteiligten Bevölkerungsschichten angehören, ist Übergewicht und Adipositas ebenfalls überproportional häufig festzustellen, wobei die kulturell bedingten Ernährungsgewohnheiten eine besonders große Rolle spielen (Richter, 2005, S. 5). Die Berliner Schuleingangsuntersuchen im Jahr 2001 ergaben hinsichtlich der migrationspezifischen Hintergründe, dass die Rate der türkischen adipösen Einschüler bei knapp 23% lag, während bei 11% der deutschen Kindern Adipositas diagnostiziert wurde (Kolip, 2004, S. 237). Studien, die im Zusammenhang mit dem Ernährungsberichten 1998 und 1999 in vier deutschen Städten durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass die Prävalenz für Übergewicht in den Altersgruppen 6 bis 17 Jahre mit sinkender Sozialschicht steigt. Das Ernährungsprofil zeigt sich umso ungünstiger, je niedriger das verfügbare Einkommen, je mehr Familienmitglieder beteiligt und umso geringer das Bildungsniveau ist. Datenanalysen des Landes- und Gesundheitsamtes Baden-Württemberg machten deutlich, dass neben dem Bildungsgrad der Eltern auch der besuchte Schultyp des Heranwachsenden einen Einfluss auf das entstehende Übergewicht ausübt (Kolip, 2004, S. 238). Wobei der Bildungsgrad der Eltern auch determinierend für die intellektuelle Entwicklung des Kindes und den besuchten Schultyp ist, und hier sicher eher der Grund für die Korrelation zu suchen ist.

Der Zusammenhang der Ernährungsgewohnheiten hinsichtlich der sozialen Schicht und der ethnischen Zugehörigkeit macht die Dringlichkeit einer Fokussierung auf sozial benachteiligte Gruppen deutlich. Mit der Wiedereinführung des §20 in das 5. Sozialgesetzbuch wurden die Krankenkassen erneut mit der Durchführung von Gesundheitsförderung und Präventionsmaßnahmen mit dem Ziel betraut, soziale Ungleichheiten abzubauen und die Gesundheitschancen sozial benachteiligter Gruppen zu erhöhen (Kolip, 2004, S.238). Vorerst müssen jedoch Modelle und Theorien entwickelt werden, um die Zusammenhänge zwischen niedrigem SES und dem kindlichen Übergewicht mit allen beteiligten Faktoren zu erklären, um daraufhin Präventionskonzepte entwickeln zu können, die benachteiligte Bevölkerungsgruppen erreichen und der Vermeidung einer Stigmatisierung dienen. Ein

wichtiger Interventionsort ist die Familie, da hier die Verhaltensmuster und somit auch Ernährungsgewohnheiten in erster Instanz geprägt werden. Neben der Familie ist der zentrale Interventionsort das Setting⁶ Schule, auf dessen Bedeutung wir im Kapitel 2.4.1 eingehen werden und das wir im Rahmen unserer Untersuchung (Kapitel 5) beleuchten. Es ist zu berücksichtigen, dass das Ernährungsverhalten nicht als isoliertes Interventionsziel beachtet werden sollte (Kolip, 2004, S. 238). Bewegung und Freizeitgestaltung sollten ebenfalls in Interventionsprogrammen berücksichtigt werden (Kapitel 2.4.3). Die Grundlage für die Entwicklung erfolgreicher Präventionskonzepte sind zum einen Kenntnisse über die gesundheitliche Lage sowie gesundheitsrelevante Rahmenbedingungen von Kindern und Jugendlichen als auch Auswirkungen gesellschaftlicher Ungleichheiten. Neben der Verbesserung der Gesundheit stellt der Ausgleich sozial ungleich verteilter Gesundheitschancen eine zentrale gesundheitspolitische Herausforderung dar (Mensink, 2002, S. 10).

Der Zusammenhang zwischen der Gesundheit des einzelnen und seiner allgemeinen Lebenssituation macht deutlich, dass nicht ausschließlich die Gesundheit das zentrale Diskussionsthema darstellt. Es bedarf vielmehr eines umfassenden sozialen und gesundheitlichen Ansatzes, der u.a. Aspekte der Stadt- und Familienentwicklung, Bildung und Qualifikation einbezieht. Beteiligte Akteure, v. a. die Verantwortlichen jeweiliger Handlungsbereiche, sollten kooperieren und gemeinsam Präventionsmaßnahmen erarbeiten. „Wir sehen heute deutlicher als früher, dass gesundheitliche Probleme nicht nur der medizinischen Versorgung überlassen werden dürfen. Wenn ein langes Leben in möglichst hoher Lebensqualität für möglichst viele das Ziel ist, gewinnen Prävention und Gesundheitsförderung einen hohen Stellenwert.“ (Gesundheitsbericht, 2001, S.1)

Im Folgenden werden wir auf die Bedeutung der Gesundheitsförderung in der Institution Schule eingehen und klären, welche Rolle die Ernährung in der schulischen Gesundheitsförderung spielt.

2.4 Bedeutung von Gesundheitsförderung

Laut der WHO ist Gesundheitsförderung ein Konzept, das auf die Potentiale der Menschen aller gesellschaftlichen Ebenen ansetzt und die Ressourcen menschlicher Gesundheit analysiert und stärkt (WHO, 2005b). Die Aufgabe von Gesundheitsförderung ist die Stärkung

⁶ „Als „Setting“ (wörtlich „Rahmen“ oder „Schauplatz“) werden diejenigen Lebensbereiche bezeichnet, in denen die Menschen einen Großteil ihrer Zeit verbringen. Sie haben einen besonders starken Einfluss auf die Gesundheit, das Gesundheitsverständnis und –verhalten des einzelnen, bedingt durch ihre spezifischen Organisationsstrukturen und sozialen Gefüge. Beispiele sind Schule, Wohnort, Arbeitsplatz etc.. Neben der Familie ist die Schule die Institution mit dem größten Einfluss auf die Entwicklung und Förderung von Kindern und Jugendlichen.“ (primakids, 2006)

der Fähigkeit der eigenen Kontrollübernahme über Faktoren, welche die Gesundheit beeinflussen, mit dem Ziel, die Freude an der Bewegung, dem eigenen Körperverständnis und dem Wohlbefinden zu stärken.

Gesundheit sollte nicht als „außergewöhnlich“ betrachtet werden. Vielmehr sollte sie im Alltag der Menschen integriert, verstanden und gelebt werden. Das macht Gesundheit zu einer gemeinsamen und umfassenden Aufgabe (Wersich, 2005, S.7). Gesundheitsförderung umfasst zum einen die Optimierung gesundheitsrelevanter Lebensweisen (Gesundheitsverhalten), als auch die Verbesserung gesundheitsrelevanter Lebensbedingungen (soziale Verhältnisse, Strukturen etc.). Die Förderung der Gesundheit ist somit ein sozialer und gesundheitspolitischer Prozess, der nicht mit Prävention gleichgesetzt werden sollte. Die Prävention der Gesundheit bedeutet eine Vorsorge gegen Krankheiten (Richter, 2005 S.1).

„Gesundheitsförderung“ im Sinne der „Ottawa Charta“⁷

„Gesundheitsförderung ist ein Prozess, der Menschen dazu in die Lage versetzen soll, mehr Einfluss auf ihren Gesundheitszustand zu entwickeln und ihre Gesundheit aktiv zu verbessern. Ziel ist die Erreichung eines Zustandes vollständigen körperlichen, geistigen und sozialen Wohlbefindens, der dadurch erreicht werden soll, dass Individuen und Gruppen unterstützt werden, eigene Wünsche wahrzunehmen und zu realisieren, Bedürfnisse zu befriedigen, sowohl die Umgebung zu verändern oder sich an diese anzupassen. Gesundheit ist ein positives Konzept, das sowohl soziale und individuelle Ressourcen als auch körperliche Fähigkeiten betont. Aus diesem Grund ist Gesundheitsförderung nicht nur im Kompetenzbereich des Gesundheitssektors anzusiedeln, sondern Gesundheitsförderung geht weiter als ein gesunder Lebensstil zum Wohlbefinden.“ (WHO, 1986)

2.4.1 Gesundheitsförderung im Setting Schule

Die Schule stellt für Kinder und Jugendliche einen prägenden Lern-, Erfahrungs- und Lebensbereich dar und ist somit eine der wichtigsten gesellschaftlichen Institutionen. Gerade dieses Potential gilt es, im schulischen Kontext zu nutzen. Schulische Gesundheitserziehung richtete sich in der Vergangenheit vorwiegend mit Aufklärung über Krankheitsentstehung und Risikofaktoren an die Schüler, während die heutigen Konzepte der Gesundheitsförderung alle in der Schule Tätigen und auch die Eltern berücksichtigen und danach fragen, wie und wo Gesundheit entsteht (Heindl, 2006, S.10). Zur Gesundheitsförderung zählen die Behandlung

⁷ Gesundheitserklärung der WHO, internationale Konferenz in Ottawa. Sie ruft damit zum aktiven Handeln für das Ziel 'Gesundheit für alle'

gesundheitsrelevanter Themen im Unterricht und die praktische Umsetzung im Schulalltag. Allein das Wissen auf kognitiver Ebene reicht nicht aus, um den Prozess einer Verhaltensänderung anzutreiben. Es kann z.B. durch die Verknüpfung von Ernährungsthemen im herkömmlichen Unterricht und dem Mittagessen in der Ganztagschule ein anschaulicher Praxisbezug hergestellt werden, der sich nachhaltig auf das Ernährungsverhalten auswirkt (Heseker et al, 2004, S.245). Das Setting Schule stellt zum ersten einen entscheidenden Interventionsort für Gesundheitsförderung dar, weil durch sie ein großer Bevölkerungsanteil über viele Jahre hinweg erreichbar ist und zum zweiten, weil die Institution Schule, und v. a. die Ganztagschule, die Möglichkeit bietet, viele verschiedene Elemente der Gesundheitsförderung, wie z.B. eine gesunde Ernährung und Bewegung fördernde Unterrichts- und Pausengestaltung, umzusetzen (Richter, 2005, S.7). Weiterhin eröffnet die Arbeit im Setting Schule die Möglichkeit, weitere Akteure, Einrichtungen oder Kooperationspartner einzubeziehen. Zudem wird ein gleichzeitiges Abdecken verschiedener Themen durch ressortübergreifendes Arbeiten möglich (Kamensky, 2005, S. 21).

Der Setting-Ansatz bietet ebenso im Hinblick auf schwer erreichbare Zielgruppen gute Möglichkeiten, gesundheitsfördernde Maßnahmen an Kinder und Jugendliche zu richten, die generell ein geringeres Interesse an ihrer Gesundheit zeigen. Es ist jedoch eine Voraussetzung, dass die Arbeit mit sozial benachteiligten Zielgruppen zum expliziten Anliegen gemacht wird (Richter, 2005, S.6). Nach dem Hamburger Schulgesetz (§2) ist die „Erhaltung und Verbesserung der Gesundheit sozial benachteiligter, besonders belasteter oder schutzbedürftiger Bürgerinnen und Bürger (...) von besonderer Bedeutung“ (Stender, 2005, S. 30).

Die besondere Bedeutung der Schule basiert auch auf der Erkenntnis, dass das Wissen, die Einstellungen und Verhaltensweisen im Umgang mit Gesundheit und Krankheit bereits im Kindesalter erworben werden. Den Kindern und Jugendlichen soll die Möglichkeit gegeben werden, ihr Verständnis für Gesundheit zu verbessern, um damit bewußtere Entscheidungen über ihr Gesundheitsverhalten treffen zu können. Bildungs- und Erziehungseinrichtungen stehen im Fokus gesellschaftlicher Forderung, möglichst früh und auch außerhalb der Familien mit einer Gesundheitsförderung anzusetzen. Auch der Hamburger Gesetzesentwurf (1999) hat einen wichtigen Beitrag geleistet, indem er für die Schulen die Gesundheitsförderung als wichtigen und verpflichtenden Arbeitsbereich festschreibt. Ein Ziel ist der Verbund von Gesundheitsförderung und Schulentwicklung.

2.4.2 Gesundheitsfördernde Projekte in Hamburger Schulen

In Hamburg leistet die Hamburger Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAG) einen wesentlichen Beitrag zur Förderung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens von Kindern und Jugendlichen im Setting Schule. Die HAG verpflichtet sich den Gesundheitszielen der Ottawa Charta. Die Behörde für Umwelt und Gesundheit, das Amt für Gesundheit und Verbraucherschutz (BUG), die Krankenkassen und Verbände stellen der HAG finanzielle Mittel für Projekte im Gesundheitsbereich zur Verfügung. Eine Projektgruppe der HAG entscheidet darüber, welche Projekte gefördert werden. Im weitesten Sinne werden Projekte gefördert, die zur Schaffung gesunder Lebensverhältnisse beitragen. Seit 2003 besteht innerhalb der HAG ein Arbeitskreis Ernährung, der der gegenseitigen Information und dem fachlichen Austausch dient und u.a. das Thema 'Qualität der Hamburger Schulverpflegung' vorantreibt und sich für eine gesunde Ernährung für Kinder u.a. in Schulen einsetzt. Im Rahmen dieses Projektes fand in Kooperation mit der DGE, der Hochschule für angewandte Wissenschaften (HAW), der Behörde für Bildung und Sport (BBS), dem Ökomarkt e.V. und einem Beschäftigungsträger zum Thema Verpflegung an Ganztagschulen eine Informationsveranstaltung „Schule + Essen = Note 1 in Hamburg“ im Rahmen der bundesweiten Kampagne „Kinderleicht“ für die Schulgemeinschaft statt. Programmpunkte dieser Veranstaltung waren Kindergesundheit heute, die optimale Versorgung in Ganztagschulen, Hygienische Aspekte bei der Verpflegung, das Forschungsvorhaben „Bio für Kinder - Gutes Essen in Kita und Schule“ und Praxisbeispiele von externen Verpflegungsanbietern.



Eine zusätzliche gesundheitsfördernde Maßnahme der HAG ist die jährliche Ausschreibung „Gesunde Schule in Hamburg“. Die Auszeichnung erhalten Schulen, die während des Schuljahres nachweislich gesundheitsfördernde Verhaltensweisen bzw. gesundheitsfördernde Verhältnisse an ihrer Schule verbessert haben.

Das Institut für Lehrerfortbildung (IfL) hat ergänzend in Zusammenarbeit mit der HAG das Projekt „PEUTIS - Prima Essen und Trinken in der Schule“ ins Leben gerufen. Ziel der Initiative ist die praktische Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens und Arbeits- und Lernumfeldes. Die Verpflegungseinrichtungen in den Schulen sollen zu Orten „eines schmackhaften und vollwertigen Essensangebotes in angenehmer Atmosphäre“ werden. Darüber hinaus werden insbesondere Bedürfnisse benachteiligter Kinder berücksichtigt. Das Projekt unterstützt und fördert Schulen regional im Sinne des Europäischen Netzwerks Gesundheitsfördernder Schulen. Die am Projekt teilnehmenden

Schulen erhalten Unterstützung u.a. in Form von Beratung und Fortbildungsveranstaltungen. Zudem ermöglicht das Projekt einen Informations- und Erfahrungsaustausch zum Thema Gesundheitsförderung an Schulen. Hamburger Schulen werden bei konkreten Fragen zur Einrichtung und Gestaltung von Verpflegungseinrichtungen durch Prozessberatung von PEUTIS vor Ort unterstützt (Frevel, 2004).

Krankenkassen leisten durch die Kooperation mit weiteren Partnern einen weiteren wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung an Schulen (Brannasch, 2005 S.35). Beispielsweise ist der Hauptkooperationspartner der AOK Hamburg, im Schwerpunktbereich Ernährung bzw. Verpflegung an Hamburger Schulen der Ökomarkt e.V., welcher sich zum Ziel gesetzt hat, Wege für die Einführung einer ökologischen – vollwertigen, bedarfsgerechten Ernährung u. a. im Setting Schule aufzuzeigen. Das Projekt des Ökomarkt e.V. Hamburg „Bio für Kinder – Gutes Essen in KiTa und Schule“ arbeitet mit ausgewählten Modellschulen zusammen und begleitet diese auf dem Weg zu einem ökologischen und vollwertigem Speisenangebot. Schulen werden persönlich beraten und bei der Umsetzung von Unterrichts- und Aktionsideen unterstützt. Die Vorschläge einer Umgestaltung beziehen sich sowohl auf die Mittagsverpflegung als auch auf den Bereich Schulkiosk und Snackbereich (Bergmann, 2005, S.55).

2.4.3 Entwicklung und Umsetzung von Gesundheitszielen in Deutschland

Das Bundesministerium für Gesundheit und soziale Sicherung hat auf Bundesebene im Jahr 2003 Gesundheitsziele für Kinder und Jugendliche mit dem Ziel veröffentlicht, die Gesundheit gefährdende Verhaltensweisen zu vermindern und den Aufbau von Gesundheitsressourcen zu ermöglichen. Der Ansatz auf nationaler sowie internationaler Ebene, Gesundheitsziele explizit für Kinder und Jugendliche zu definieren, ist relativ neuartig. In Deutschland wurde erstmalig in Hamburg auf Landesebene die Zielgruppe der Kinder und Jugendlichen in den Fokus der Gesundheitszielformulierung genommen (Altgeld, 2003, S. 120). Da sich die Handlungsfelder Ernährung, Bewegung und Stress in besonderer Weise wechselseitig beeinflussen, muss ein ganzheitliches gesundheitsförderndes Konzept Maßnahmen zur Förderung einer gesunden Ernährung, der Stressbewältigung und Bewegung zusammenführen (Altgeld et al., 2003, S. 133). Die Arbeitsgruppe 'A7' ordnet den Settings Familie und Freizeit, Kindertagesstätte (KiTa) und Schule jeweils Ziele zu und benennt für jedes Ziel beispielhafte Maßnahmen. Für den Interventionsort Schule wurde u. a. das Ziel,

„ein gesundes Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen zu fördern und Fehlernährung zu reduzieren“ definiert, das mit folgenden Maßnahmen erreicht werden soll:

- Erweiterung und Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung
- Gewährleistung einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung, insbesondere bei der Einrichtung von Ganztagschulen
- Unterstützung von Bildungs- und leitbildentwickelnde Netzwerke
- Bei Einrichtung von Automaten und des Schulverkaufes sollen die Nahrungs- und Getränkeangebote ausgewogen sein

Folgende Gesichtspunkte wurden u. a. im Rahmen der Ziel- und Maßnahmendiskussion berücksichtigt:

- Auf- und Ausbau von Service- und Beratungsstrukturen zur gesundheitsfördernden Schulentwicklung
- Gesundheitsbezogene, aufsuchende Angebote für junge sozial benachteiligte Familien
- Aufbau und Vernetzung familienbezogener Angebote in sozial benachteiligten Stadtteilen

Alle beteiligten Akteure im Gesundheits-, Bildungs- und Sozialbereich sind aufgefordert, die formulierten Gesundheitsziele in allen Settings ganzheitlich umzusetzen. Insbesondere für Ganztagschulen, die ein pädagogisches ganzheitliches Konzept vorweisen müssen, sollten diese Gesundheitsziele in das Schulkonzept integriert werden. Dadurch erhält Gesundheit und auch gesunde Ernährung den geforderten Stellenwert der gesundheitsfördernden Schule und dient der nachhaltigen Verbesserung der gesundheitlichen Situation der Betroffenen (Altgeld, 2005, S.14-15).

2.4.4 Ziele der Gesundheitsförderung in Schulen

Da traditionelle Präventionskonzepte und Gesundheitserziehung mit dem Hauptziel der Wissensentwicklung im Bereich Gesundheit nicht mehr ausreichen, um adäquat auf die veränderte gesundheitliche Situationen der Schülerinnen und Schüler zu reagieren, hat man mit der Entscheidung, Kinder und Jugendliche in die Definitionsphase von nationalen Gesundheitszielen einzubeziehen, einen weiteren Meilenstein im Gesundheitswesen gesetzt. Ein wichtiges Ziel der Gesundheitsförderung in Schulen ist die Kompetenzentwicklung im Umgang mit Gesundheit, die Gesundheit beeinflussenden Faktoren und damit die Entwicklung persönlicher Handlungskompetenzen. Das Ziel ist die Stärkung persönlicher

Gesundheitsressourcen und wird auch als „Empowerment-Ansatz“ der Gesundheitsförderung bezeichnet (Dietscher, 2001).

Der Erfolg von Gesundheitsförderung in Schulen hängt an der gesellschaftlichen Bereitstellung von Ressourcen und dem Zusammenwirken aller beteiligten Akteure, die auf diesem Feld Verantwortung tragen. Damit ist die schulische Gesundheitsförderung eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, bei der Kinder und Jugendliche die zentrale Zielgruppe darstellen. Die beratende Kommission der Spitzenverbände der Krankenkassen für Primärprävention und betriebliche Gesundheitsförderung hat Empfehlungen zur Gesundheitsförderung in Schulen ausgeschrieben und hat dazu folgende Ziele formuliert:

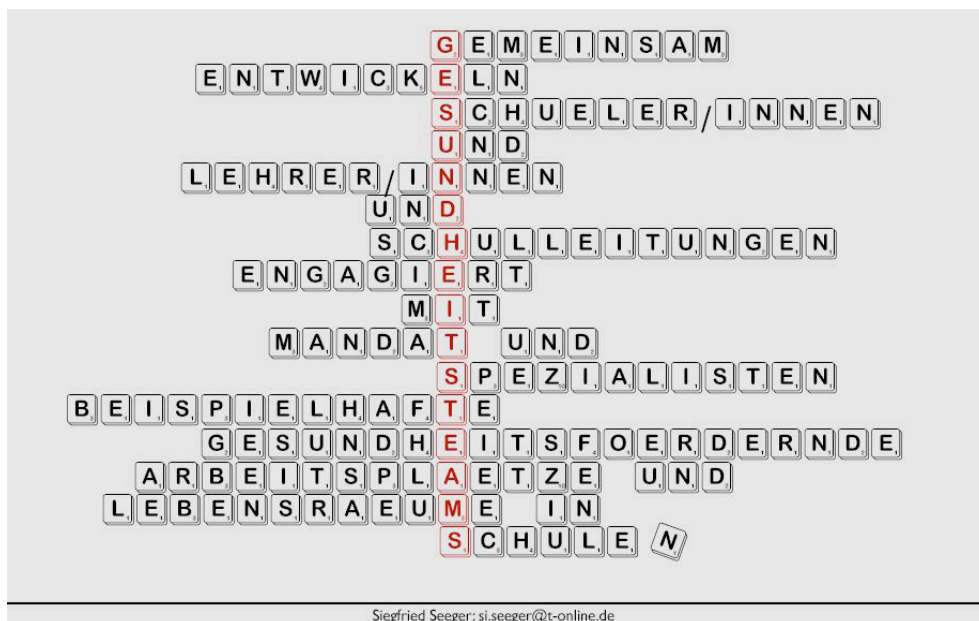
- Förderung des sicherheits- und gesundheitsbezogenen Verantwortungsbewusstseins des einzelnen, der Familie und der Gesellschaft.
- Gesundheits- und Sicherheitsförderung sollte im Setting Schule im breitesten Sinne als Bildungsressource begriffen werden.
- Gesundheitsförderliche Strukturen sollten von Netzwerken nachhaltig unterstützt werden. Diese initiierten Netzwerke gehen von der Schule aus.
- Es werden von der gesamten Schulgemeinschaft klare Ziele zur Förderung von Gesundheit und Sicherheit definiert, und alle Schüler werden in ihrer Fähigkeit bestärkt, ihr physisches, psychisches und soziales Potential auszuschöpfen und ihre Selbstachtung zu fördern.
- Schaffung eines gesundheitsfördernden Lern- und Arbeitsklimas unter Berücksichtigung von Gesundheits- und Sicherheitsaspekten und allen wichtigen Entscheidungen, die die Entwicklung partizipativer Strukturen und die Stärkung der persönlichen Kompetenzen betreffen.
- Durch die Gestaltung der Gebäudestrukturen, Einrichtungsgegenstände, Spielflächen und Schulmahlzeiten etc. sollte ein Gesundheit und Sicherheit förderndes Lernumfeld geschaffen werden (Beratende Kommission der Spitzenverbände der Krankenkassen für Primärprävention und betriebliche Gesundheitsförderung, 2004).

2.4.5 Das Konzept der gesundheitsfördernden Schule

„Nach Paulus (1995) ist eine gesundheitsfördernde Schule eine Schule, die Gesundheit zum Thema ihrer Schule macht. Sie hat einen Schulentwicklungsprozess mit dem Ziel eingeleitet, ein gesundheitsförderndes Setting Schule zu schaffen, das die auf den Arbeits-, Lernplatz und Lebensraum Schule bezogene Gesundheit der an der Schule Beteiligten fördert.“ (Johannsen, 2003) Die gesundheitsfördernde Schule verleiht Gesundheitsbildung sowie Gesundheits-erziehung einen ganz neuen Rahmen. Gesundheitsförderung will zum einen das Verhalten des

einzelnen Individuums verändern, als auch eine Veränderung der Verhältnisse erreichen. Gemäß dem Schweizer Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen (2006) „nutzt die Gesundheitsfördernde Schule gezielt gesundheitswissenschaftlich fundierte oder eigene entwickelte Programme zur Verbesserung ihrer Schulqualität und zur Entfaltung und Förderung der Gesundheit und des Wohlbefindens aller an der Schule Beteiligten. Sie orientiert sich dabei an einem ganzheitlichen Gesundheitsbegriff und richtet ihre Arbeit nach den Prinzipien der Gesundheitsförderung gemäß Ottawa Charta aus: Partizipation, Befähigung zum selbst Handeln, Chancengleichheit, Ressourcenorientiertheit und Langfristigkeit.“

Abbildung 5: Gesundheitsteams



(Quelle: Seeger 2005)

Die Schulen sollten in Kooperation aller beteiligten Akteure einen Ort darstellen, dessen Organisation unter salutogenetischem⁸ Ansatz folgende Kriterien erfüllt:

- Gesundheit wird gefördert
- Entwicklung persönlicher Gesundheitspotentiale aller Beteiligten
- Förderung gemeinschaftlicher Problemlösungsansätze
- Gesundheitsrisiken werden zum Thema gemacht, mit dem Ziel sie zu beseitigen
- Alle Beteiligten sollen sich wohl fühlen und damit die besten Voraussetzungen für eine gute Leistungserbringung haben

(Schweizerisches Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen, 2006)

⁸ Salutogenese heißt wörtlich übersetzt die Entstehung oder der Ursprung von Gesundheit. Als Gegenbegriff zu Pathogenese von Aaron Antonovsky (1923 – 1994) in den 1970er Jahren entwickelt. Die Hauptthese des Salutogenese-Modells ist das Verständnis von Gesundheit als Prozess, weniger als Zustand. Ein Krankheitssymptom wird als ein Signal des gesunden Körpers verstanden, der auf eine Ursache hinweist, die bekämpft werden muss. Nicht das Signal sollte bekämpft werden, sondern die Ursache, z.B. durch Prophylaxe und Gesundheitsvorsorge.

2.4.6 Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule?

Argumente, die für den Ausbau von Ganztagschulen sprechen, und die Chancen und Aufgaben, die sich daraus entwickeln, behandeln wir im Kapitel 4. Tatsache ist, dass sich Maßnahmen der schulischen Gesundheitsförderung im Hinblick auf den Ausbau von Ganztagschulen hervorragend verbinden lassen. Durch die „Unternehmenskultur“ in Schulen sowie Prozesse der Schulentwicklung werden gleichermaßen hohe Anforderungen an Schüler und Lehrer gestellt (Deutsches Forum Prävention und Gesundheitsförderung, 2006). Gute schulische Leistungen und die Ausbildung sozialer Kompetenzen sind Gegenstand gesellschaftlicher Erwartungen an die Schule.

Die Gesundheit ist ein wesentlicher Faktor für Leistungsbereitschaft und damit für den schulischen Lernerfolg. Der Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule ist ganz individuell. Jede Schule verfügt über ganz unterschiedliche gesundheitsfördernde Potenziale sowie über unterschiedliche belastende Rahmenbedingungen. Laut des Deutschen Forums Prävention und Gesundheitsförderung (2006) gilt es dabei wesentliche Gegebenheiten zu prüfen:

- Das Gebäude mit der Pausenhof- und Sportanlagengestaltung
- Unterrichts- und Funktionsräume
- Die Sicherheitsmaßnahmen
- Die Licht- und Raumklimaverhältnisse
- Die Schadstoffbelastung
- Die Lärmreduktionsmaßnahmen
- Das Verpflegungsangebot (Schulkiosk, Kantine, Cafeteria)

Alle Beteiligten der Schule sollten optimale Möglichkeiten vorfinden, gesunde Lebensweisen im Schulalltag zu lernen, zu leben und damit zu festigen. Der Entwicklungsprozess einer gesundheitsförderlichen Ganztagschule bietet diesbezüglich mannigfaltige Möglichkeiten. In diesem Abschnitt haben wir die Debatte um die Möglichkeiten der Ganztagschule aus gesundheitswissenschaftlicher und -politischer Sicht dargestellt. Im folgenden Abschnitt richten wir den Blick nun verstärkt auf die gesellschaftlichen Notwendigkeiten, neue Wege innerhalb des Bildungssystems zu gehen. Dies geschieht immer in Bezug auf die Ganztagschule als Ort gesunder Ernährung. Im vierten Abschnitt der Arbeit beschreiben wir dann die konkrete Umsetzung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse im Rahmen der Ganztagschule.

3 Schulverpflegung in Deutschland

In diesem Abschnitt erläutern wir zunächst kurz die Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Leistungsfähigkeit, um dann nachzuvollziehen, dass im Zuge gesellschaftlichen Wandels der Auftrag zur gesunden Ernährung und einer Ernährungserziehung mehr und mehr von der Familie auf die Schule übergeht. Wo vor 30 Jahren noch die traditionelle Familienstruktur und soziale Rollenverteilung dafür sorgte, dass die Kinder eine ausgewogene Ernährung mit drei Mahlzeiten daheim erhielten, Backen, Kochen und Kenntnisse über Lebensmittel von der Mutter beigebracht bekamen, steht heute zunehmend die Schule in der Pflicht, die auch generell immer mehr Erziehungsaufgaben übernehmen muss. Die Prävention und gesundheitsbezogene Fürsorge werden immer mehr zum gesellschaftlichen Auftrag in Schule. Die verstärkte Einführung von Ganztagschulen eröffnet die Chance zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

In einem weiteren Abschnitt verfolgen wir die politischen Reaktionen, auf Bundes- und Länderebene, auf diese Entwicklung, die sich vor allem im Ausbau ganztägiger Schulformen zeigt. Hier beleuchten wir die Vorgaben und Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Schulverpflegung in Ganztagschulen.

3.1 Bedeutung von Schulverpflegung für Gesundheit und Leistungsfähigkeit

Gesundheitsfördernde Ernährung muss heute ihren Stellenwert nicht nur im Lebensfeld Familie, sondern auch im Lebensfeld Schule behaupten. Da sich Kinder und Jugendliche zunehmend länger in der Schule aufhalten, muss dem Essen und Trinken im schulischen Umfeld größere Beachtung geschenkt werden. Hier sind im Wesentlichen die Aspekte der Gesundheit und Leistungsfähigkeit sowie des gemeinschaftlichen Verhaltens zu beachten.

Eine bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Schulverpflegung unterstützt die physische und geistige Leistungsfähigkeit und beugt der Entwicklung von Übergewicht und anderen ernährungsmitbedingten Krankheiten vor (Heseker et al., 2003, B9). Die Nährstoffversorgung bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland ist grundsätzlich positiv zu bewerten (Heseker et al., 2003, B10). Fehlverhalten bezüglich der Ernährung, wie unzureichendes Frühstück¹, einseitiges Essen und hoher Fastfood-Konsum, nimmt aber zu (Heseker et al., 2003, B10).

Ein gesundes schulisches Verpflegungsangebot kann zum Erlernen und festigen eines gesunden Ernährungsstils der Kinder und Jugendlichen führen. Darüber hinaus fördert die Einnahme von Mahlzeiten in einer Gemeinschaft die soziale Kompetenz jedes Einzelnen und

¹ Laut der WHO Studie geht jeder zehnte Fünftklässler in Deutschland ohne Frühstück zur Schule.

somit auch das Schulklima. „Eßkultur ist eines der äußeren Zeichen für das innere Selbstverständnis eines Menschen und seine Bereitschaft, Konventionen im Sinne von Spielregeln für das Zusammenleben von Menschen an zu erkennen“ (Appel et al., 1998, S.258). Bedingt durch die zunehmende Ausweitung von Ganztagschulen rückt diese Schulform zunehmend in den Fokus der Wissenschaftler. Die Ganztagschule, so Stefan Appel, könne einen Beitrag zu einer ganzheitlichen Erziehung, über die reine Wissensvermittlung hinaus, leisten immer dann, wenn bei der Konzeption einer Ganztagschule eine vollwertige und bedarfsgerechte Schulverpflegung berücksichtige. (Appel, 2004, www.stern.de) Ergänzend betont Helmut Heseke: „Die Verantwortlichen im Setting Schule stehen vor der Aufgabe, neben dem Nachmittagsprogramm auch eine schulnahe Lösung für das Mittagessen zu finden.“ (Heseke et al., 2003, B9). Darüber hinaus ist eine gesetzliche Vorgabe von Qualitätsstandards für eine Schulverpflegung und die Institutionalisierung dieser erforderlich (Heseke et al., 2003, B16).

3.2 Gesellschaftlicher Wertewandel im Bezug auf das Schulwesen in Deutschland

Der gesellschaftliche Wandel findet seinen Ausdruck in der sich verändernden Werteordnung des Individuums. Die traditionellen Werte, wie beispielsweise die gemeine Pflichterfüllung und das Ausfüllen klassischer Geschlechterrollen, verändern sich und verlieren an Akzeptanz. An ihre Stelle treten Werte der Individualisierung und Pluralisierung wie Selbstverwirklichung, Gleichstellung der Geschlechter und die Unabhängigkeit und Freiheit des Einzelnen. Da dieser Prozess der Werteumorientierung nur schrittweise voranschreitet und neue Werte die alten nicht übergangslos ersetzen, vermischen sich traditionelle und moderne Lebensweisen, wodurch gesellschaftliche Handlungsmuster diffus und instabil werden (Beck et al., 1994, S. 10ff).

Die Auswirkungen der Wertewandlungsprozesse lassen sich an gesellschaftlichen Phänomenen wie der Abnahme bürgerlicher Familienmuster, der demografischen Entwicklung sowie der Individualisierung von Lebensformen ablesen. Merkmale der sich wandelnden Gesellschaft beeinflussen die Sozialisation und die Persönlichkeitsentwicklung der jungen Generationen. Entsprechend entstehen neue Anforderungen an das Schulwesen.

Es gibt Entwicklungslinien gesellschaftlichen Wandels, die besonders starke Auswirkungen auf das Sozialisationsfeld Schule haben. In folgendem Abschnitt sollen die Folgen des Wandels der Familienstrukturen, der Verschärfung sozialer Ungleichheiten und der

veränderten Sozialisationsbedingungen insbesondere für Kinder dargestellt werden, um so die in den letzten Jahren verstärkt aufkommende Forderung nach mehr Ganztagschulen besser verstehen zu können.

3.2.1 Wandel der Institution Familie und Verschärfung sozialer Ungleichheiten

Die normative Verbindlichkeit der traditionellen Familienstruktur nimmt ab, die Ehe und die Familie gelten nicht mehr als alleintaugliche Lebensformen. Parallel wächst die Anzahl nicht ehelicher Lebensgemeinschaften, von „Patchwork“- und Ein-Eltern-Familien (Bellenberg, 2001, S.24). Angesichts der Zunahme offener Lebens- und Partnerschaftsformen sowie der sinkenden Kinderzahl finden immer weniger Kinder und Jugendliche den festen Bezugsrahmen in der Institution Familie. Die häufige Erwerbstätigkeit von allein erziehenden Müttern bzw. Vätern oder die Vollberufstätigkeit beider Elternteile führen zur Doppelbelastung in der Familie, die sich in der Vernachlässigung der erzieherischen Funktion zeigt (Weidinger, 1983, S.43). Immer mehr Kinder verbringen als „Schlüsselkinder“ den Nachmittag allein oder pendeln zwischen Schule und Fremdbetreuung. Der Konflikt, der insbesondere bei Frauen auftritt, die Beruf und Familie vereinbaren müssen, kann durch Schaffung ganztägiger Betreuungskonzepte in Form vor allem der Ganztagschule, zu einer Entlastung der Familien und Müttern führen (Deutscher Familienverband, 2006b).

Neben der Familienstruktur an sich spielt auch die materielle Ausstattung und Sicherheit des Elternhauses eine wichtige Rolle bei der kindlichen Entwicklung. Kinder leiden unter den schwierigen wirtschaftlichen Bedingungen, in denen viele Eltern auf Grund von Arbeitslosigkeit oder nur geringem Einkommen leben. So bedeutet materielle Armut des Elternhauses häufig auch einen gravierenden Statusnachteil gegenüber Gleichaltrigen. Überproportional häufig sind auch die Ernährungsgewohnheiten sozial schwacher Familien zum Nachteil der Kinder und führen bei diesen zu Übergewicht, schwächerer gesundheitlicher Konstitution und vermittelt darüber zu weitergehendem Statusverlust im Freundes- und Klassenverband. Kontaktchancen und Freundschaftsbildung geraten in Gefahr² (vgl. 2.3).

Auch Aspekte des Raumes, wie zunehmender Verkehr und Verstädterung, können Kinder in ihrem Lebens- und Erfahrungsraum einschränken, so dass sie ihre natürlichen kognitiven, motorischen und sozialen Fähigkeiten immer weniger ausüben. Die geschrumpfte Erlebens-

² Holtappels/Hornberg betonen ergänzend zu den manifesten Folgen sozial prekärer Familienlagen die psychischen Auswirkungen bei Kindern. So würden selbst erfahrene Existenzprobleme und Lebensrisiken auch bei Kindern in Orientierungslosigkeit und Zukunftsangst münden. Der zentrale Wert des Schulerfolgs werde widersprüchlich und diffus.

und Betätigungswelt der Kinder werden gleichzeitig durch die Technologisierung und Mediatisierung des kindlichen Alltags verstärkt³ (Appel, 2001; Rolle, 1997).

Die Unterstützung, die alle Schülerinnen und Schüler durch die Ganztagsbetreuung erfahren, erhöht die Chance von Kindern aus sozial schwachen Familien, den Anschluss nicht zu verlieren, und dies nicht nur in Hinsicht rein schulischer Leistungen, sondern auch bezüglich ihrer gesundheitlichen, psychischen und sozialen Ausstattung. Die Ganztagschule kann somit eine bedeutsame Rolle spielen bei der Entkoppelung des Zusammenhangs von familiärer Herkunft und Schul- bzw. Lebenserfolg. Sie steht vor der Herausforderung, einerseits erzieherische Aufgaben zu übernehmen, und andererseits ein Ort zu sein, an dem Schüler über den Unterricht hinaus in ihrer ganzheitlichen Lebenswelt reflektiert werden müssen. In der klassischen Halbtagsschule sei dies schon gar nicht der Fall, wie Holtappels/Hornberg betonen. Die klassische Form von Schule und Unterricht habe (bislang) nicht ausreichend auf den gesellschaftlichen Wandel reagiert und verstärke eher die Symptome, die durch den gesamtgesellschaftlichen Wandel angelegt seien (Holtappels/Hornberg, 2004, S.329ff)⁴.

3.2.2 Die „neuen Kinder“

Kinder, die beeinflusst durch die beschriebenen gesellschaftlichen Rahmenbedingungen aufwachsen, haben verminderte Fähigkeiten im sozialen, kognitiven und motorischen Bereich. Mess- und vergleichbar wurde die alarmierende Entwicklung des generellen Bildungsniveaus der Schülerinnen und Schüler durch die Ergebnisse der ersten Pisa-Studie im Jahr 2000 (Stanart et al., 2002)⁵. Der „Pisa-Schock“ war nur das letzte Anzeichen dafür, dass die Folgen des gesellschaftlichen Wandels im deutschen Schulwesen über Jahre nicht abgefedert werden konnten. So sprach Horst Hensel schon 1995 von den „neuen Kindern“, die im Vergleich zu früheren Schülergenerationen deutlich schwächer hinsichtlich ihrer Auffassungsgabe und Lernbereitschaft, ihres Ehrgeizes, ihrer Disziplin und Empathie seien (Hensel, 1995, S.13).

³ Die Zunahme von pathologischen Symptomen wie Hyperaktivität, Lethargie, Depression, Adipositas und Drogenmissbrauch werden in der Literatur vielfältig thematisiert. Aber auch die „stillen Symptome“, wie Konzentrationsschwäche, Kopfschmerz, Schlafstörungen, sind begleitende Phänomene der Verlagerung des kindlichen Erlebnisraumes von der Natur in künstliche Medienwelten.

⁴ Holtappels/Hornberg nennen fünf Schwachstellen der Halbtagsschule: 1. Der unflexible Zeithrhythmus des Unterrichts setze den komplexen Lernvorgängen enge Grenzen. 2. Die Schulräume seien zu sehr auf die Funktion des Lernortes zugeschnitten. 3. Die Unterrichtsfächer seien zu autark und legten zu wenig Wert auf fächerübergreifendes Lernen und Erfahren. 4. Der „lehrerzentrierte Frontalunterricht“ schließe die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler nach abwechslungsreichen Lehrmethoden und -materialien zu häufig aus. 5. Die Fokussierung auf formelle Leistungsnachweise werde den tatsächlichen Fähigkeiten der Schülerinnen und Schülern nicht gerecht.

⁵ Im Vergleich zu anderen getesteten Staaten zeigte sich, dass deutsche Schülerinnen und Schüler unterdurchschnittliche Leistungen in den getesteten Wissensbereichen erbrachten, große Leistungsabstände zwischen besten und schlechtesten Schülern vorhanden waren, mehr schlechte als gute Schüler die deutschen Schulen besuchten, die Spitzengruppe der Schüler nur mittelmäßig groß ausfiel, es also keine ausgeprägte „Elite“ gab und sich ein starker Zusammenhang zwischen sozialer Herkunft und schulischer Leistung herstellen ließ.

Das Heranwachsen dieser neuen Schülergeneration stellt das Schulwesen insgesamt vor die Aufgabe, den negativen Folgen des gesellschaftlichen Wandels für Kinder und Jugendliche ganzheitlich zu begegnen. Eine verstärkte Hinwendung zur Schulform der Ganztagschule erscheint angesichts des Status also mehr als begründet.

3.2.3 Schlussfolgerung

Kinder, denen vor allem begründet in der sozialen Disposition ihres Elternhauses der Zugang zu Bildung und Bildungserfolg erschwert ist, werden auch ihren eigenen Kindern überproportional häufig keine familiäre Unterstützung bei der Erlangung von Bildungserfolgen bieten können. Um diesen Teufelskreis zu durchbrechen, kann die Ganztagschule einen Schritt zur Chancengleichheit im Bildungsbereich darstellen und damit die gerechte Teilhabe des Individuums an gesamtgesellschaftlichen Gütern befördern.

Ganztagschulen können auf die aus dem gesellschaftlichen Wandel erwachsenden Probleme besser reagieren als Halbtagschulen, weil sie mehr Zeit haben, um auf die Schwächen bzw. Begabungen einzelner Schüler einzugehen und sie durch die ganzheitliche Übernahme klassischer Erziehungsaufgaben den Zusammenhang von sozialer Herkunft, außerfamiliären Erfahrungswelten und schulischer Leistung abfedern können

Die Ganztagschule ist selbstverständlich nicht der alleinige Schlüssel zur Lösung der beschriebenen Probleme und zur Verbesserung des gegenwärtigen Status'. Die Stärkung familiärer Strukturen, Bemühungen zur Integration und Akzeptanz von Angehörigen anderer Kulturkreise, die Absicherung der wirtschaftlichen Existenz, der Erhalt bzw. die Schaffung (er)lebenswerter natürlicher und künstlicher Räume - all das und manches mehr befördern als gesellschaftliche Rahmenbedingungen die Entwicklung von Kindern und Jugendlichen positiv. Doch je klarer zum Vorschein tritt, dass nicht die schulische Lernform allein verantwortlich zu machen ist für die Ausprägung „neuer Kinder“, desto intensiver müssen schulische Ansätze in Betracht gezogen werden, die alle Erfahrungsbereiche der Schülerinnen und Schüler einbeziehen und bearbeiten. Dieser Logik folgend darf auch die Ernährung, die in der Schule stattfindet, nicht allein als funktionale Notwendigkeit in den Schulalltag eingebettet werden. Schule muss Ernährung und Nahrungszubereitung als lebendige, interessante und erfreuliche Aktivität vermitteln, um sie in der persönlichen Wahrnehmung der Schülerinnen und Schüler aufzuwerten und so einem zentralen kulturellen Element ein Stück seiner sozialen Kraft zu erhalten und zurück zu gewinnen. „Ganztagschulen“, so

resümiert Ulrike Ravens-Sieberer vom Berliner Robert-Koch-Institut, „sind ein Glücksfall für die Gesundheitsförderung“ (Jähn, 2005, S. 29). Diese Erkenntnis setzt sich auch bei den politischen Entscheidungsträgern zusehends durch, worauf wir im kommenden Abschnitt eingehen.

3.3 Der Ausbau der Ganztagschule

Als Konsequenz der Pisa-Studie wurde im April 2002 von der Bundesregierung das Investitionsprogramm „Zukunft, Bildung und Betreuung“ (BMBF, 2005) beschlossen, mit dem Ziel das Angebot an Ganztagschulen in Deutschland auszuweiten. Weitere Ziele sind der Abbau des Zusammenhangs von sozialer Herkunft und Bildungserfolg sowie die nachhaltige Verbesserung der Qualität von Bildung. Fast jede dritte Schule soll ein Ganztagsangebot bekommen. Die Mittel in Höhe von insgesamt 4 Mrd. € werden für bedarfsgerechten Ausbau von Ganztagschulen wie Neubau-, Ausbau- und Renovierungsmaßnahmen sowie für die Ausstattung der Schulen – z.B. für Kantinen - zur Verfügung gestellt.

Der aktuelle Bericht der Kultusministerkonferenz (KMK) über allgemein bildenden Schulen in Ganztagschulform weist 2004 eine Anzahl von 6810 für das gesamte Bundesgebiet aus (KMK, 2006, S.4). Im Jahr 2001 waren es 2015 Ganztagschulen, innerhalb von drei Jahren hat sich die Anzahl der Ganztagschulen verdreifacht. In Hamburg sind bereits 38% der allgemein bildenden Schulen Ganztagschulen, die Anzahl wurde innerhalb von zwei Jahren verdoppelt (Dinges-Diering, 2005). Der rasche Ausbau der Ganztagschulen und die sich daraus ergebenden Anforderungen, konfrontieren die Schulen und mit ihnen die Schulleitung, Schulträger, Lehrer, Eltern und Schüler mit neuen Anforderungen. Beispielsweise betreten die Verantwortlichen bei der Einrichtung eines gesunden Essensangebotes Neuland, und häufig sind die Verantwortlichen durch fehlendes Wissen, Geld- und Raummangel nicht in der Lage, eine gesunde Schulverpflegung zu schaffen. „Die realen Chancen für die Kinder werden viel zu wenig genutzt“, bedauert die Hamburger Ökotrophologin Ulrike Arens-Azevedo“ (Jähn, 2006, S.29). Prof. Dr. Helmut Hesecker befürchtet sogar eine Positionierung von „Fast-Food-Ketten“ in der Schulverpflegung (Schmidt, 2003).

3.3.1 Die Definition der Kultusministerkonferenz

Neben der quantitativen Ausweitung wurde auch das qualitative Wesen der Ganztagschule definiert. Dies geschah in der Konferenz der Kultusminister (KMK) im Jahr 2003, die Mindeststandards, Ziele und Aufgaben der Ganztagschulen für alle Bundesländer richtungweisend formulierte und eine Definition des Begriffs „Ganztagschule“ vorlegte.

Abbildung 6: Definition Ganztagschule

„Unter Ganztagschulen werden Schulen verstanden, bei denen im Primar- oder Sekundarbereich I über den vormittäglichen Unterricht hinaus an mindesten drei Tagen in der Woche ein ganztägiges Angebot für Schülerinnen und Schüler bereitgestellt wird, das täglich mindestens sieben Zeitstunden umfasst, an allen Tagen des Ganztagsbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereit gestellt wird, die nachmittäglichen Angebote unter Aufsicht und Verantwortung der Schulleitung organisiert und in enger Kooperation mit der Schulleitung durchgeführt werden und in einem konzeptionellen Zusammenhang mit dem Vormittagsunterricht stehen.“ (KMK, 2006, S.18)

Der Vorteil einer Ganztagschule liegt darin, dass sie vom „starren System des Vormittagsunterrichts“ (Holtappelts, 2004, S. 63) abweicht und Schule freier und unter Berücksichtigung der Leistungskurve der Schüler gestalten kann. So steht eine feste Zeit für die Mittagspause täglich fest und die Schüler bekommen auch am Vormittag (in der Zeit, in der sie am leistungsfähigsten sind) die Möglichkeit für Prüfungen zu lernen oder den Unterrichtsstoff zu vertiefen.

Die KMK unterscheidet zwischen der voll gebundenen, teilweise gebundenen und der offenen Ganztagschule. Bei der voll gebundenen Form ist die Teilnahme an allen schulischen Angeboten des Tages verpflichtend. Nur bestimmte ergänzende schulische Angebote sind bei der teilweise gebundenen Ganztagschule mit einer verpflichtenden Teilnahme verbunden. Bei der offenen Form sind lediglich die Unterrichtseinheiten am Vor- und Nachmittag Pflicht. Die übrigen Angebote der Schule können freiwillig wahrgenommen werden.

Zielsetzungen der Ganztagschulen sind neben der rein schulischen Ausbildung die Förderung der sozialen Kompetenzen, Vorbereitung auf spätere berufliche Tätigkeiten und Entkopplung von Bildungserfolg und sozialer Herkunft. Dies sind auch im gesamtgesellschaftlichen Zusammenhang gesehen außerordentlich hohe Ziele. Im Gegensatz zur Halbtagschule verfügt die Ganztagschule über das deutlich bessere Potential zur Erfüllung dieser Vorgaben, da das schulische Angebot durch die nachmittäglichen Unterrichtseinheiten und Aktivitäten insgesamt breiter ausfällt, mehr Lebens- und Erfahrungsbereiche anspricht und

durch seine meist verpflichtende Form einen größeren Einfluss auf die Schülerinnen und Schüler ausüben kann. Rein praktische Aspekte, wie die Anfertigung der Hausaufgaben zu geregelten Zeiten oder Projektunterricht, werden ergänzt durch die Möglichkeit, andere als die gewohnten didaktischen Methoden einzusetzen (kreatives Lernen, offener Unterricht, Begabtenförderung, selbstständiges Lernen), für die gewöhnlich weder ausreichend Zeit, noch Raum zur Verfügung steht. Auch die Bearbeitung von für die Schülerinnen und Schüler sehr lebensnahen Bereichen im Rahmen von Konsum- oder Mediens Schulung kann in der Ganztagschule unter besseren Bedingungen stattfinden. Und schließlich verfügt die Ganztagschule auch über das Potential, eine kind- und jugendgerechte Verpflegung zu realisieren, die Gesundheitsförderung und die Hinführung zu einer generellen gesunden Lebensweise der Schülerinnen und Schüler unterstützt.

Die Betonung bei diesen Ausführungen zu den Vorteilen der Ganztagschule liegt auf dem Begriff „Potential“. Denn viele Schulen mit Ganztagsprogramm, so Stefan Appel, seien keine Schulen mit voll ausgebautem Konzept (Appel, 2006, S. 2). Es handele sich um „bescheidene Ganztagschulen“, die mit zu wenig personellen, räumlichen und finanziellen Ressourcen ausgestattet seien, um die hohen Ansprüche, die an die Schulform gestellt werden, erfüllen zu können. Umso wichtiger sei es, die Schulen erweiterungsfähig zu halten, um Schritt für Schritt die Vision Ganztagschule zu verwirklichen. Ein Gedanke, der uns auch hinsichtlich der Verpflegungssituation wieder begegnen wird.

3.3.2 Stellenwert der Gesundheitsförderung im Programm des Bundes und der Länder

Das Verbundprojekt „Appetit auf Schule“ (IÖW, ISOE) formuliert in den Leitlinien der Ernährungswende das oberste Ziel schulischer Ernährungserziehung: einen gesundheitsfördernden Lebensstil im Schulalltag attraktiv zu machen und dies als Teil des Bildungsauftrags von Schule zu verstehen (Simshäuser, 2005, S.8). Ein gesunder Lebensstil wird durch eine bestimmte Schulverpflegung gefördert. Die Schule habe demnach einen Erziehungs- und Fürsorgeauftrag für Ernährung und Gesundheit und entsprechend werden Anforderungen an die Organisation der Schulverpflegung in den Leitlinien formuliert. Beispielsweise soll eine qualitätsgesicherte Schulverpflegung professionalisiert und institutionalisiert werden. Alle Akteure von Minister bis hin zum Lehrer müssen sich die Verantwortung teilen und dafür sorgen, dass eine Ernährungswende im Schulalltag einsetzt (Simshäuser, 2005, S.8).

Bund und Länder kommen diesen Forderungen mehr und mehr nach. Sie finanzieren verschiedenste Aktionen und Projekte privater und öffentlicher Träger zur Förderung der Gesundheit der Bevölkerung. Wissenschaftliche Forschungsergebnisse werden den Menschen darüber nahe gebracht und verständlich gemacht.

Der Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung und Landwirtschaft e.V. (aid), die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA), die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Länderministerien und Verbraucherzentralen erfüllen wichtige Informationsaufgaben. Beispielhaft seien hier die bundesweite „Gesundheits-Kampagne 5-am-Tag“ und die Kampagnen „Mehr Bio in Schulen und Kindergärten“ (BMVEL) sowie „Kinderleicht“ (DGE/BMVEL) erwähnt.

Das Augenmerk unserer Diplomarbeit liegt auf dem Aspekt der gesunden Schulverpflegung. Im Zuge dessen betrachten wir einige ausgewählte Kampagnen und Projekte des Bundes, der DGE und einiger Länder und Verbraucherzentralen zum Thema „gesunde Schulverpflegung“.

3.3.2.1 Öffentlich geförderte Maßnahmen des Bundes

Das Thema der schulischen Erziehung zu einer gesunden Ernährung erfährt wachsende Aufmerksamkeit. Auf Bundesebene gibt es die entsprechenden wegweisenden Ansätze. „Die Integration einer ausgewogenen Schulverpflegung ist ein wichtiger Bestandteil in der Prävention von ernährungsmitbedingten Krankheiten“ (DGE, 5/2003). Das BMVEL hat im Rahmen der „Kinderleicht“-Kampagne das Projekt „Verpflegung an Ganztagschulen“ ins Leben gerufen, welches von der DGE durchgeführt wird. Das Ziel ist eine umfassende Information derjenigen, die in der Schule für die Verpflegung verantwortlich sind. Im Mittelpunkt stehen Beratungen vor Ort, ein Internetportal und das ausführliche Nachschlagewerk „Essen und Trinken in Schulen“ (DGE, 12/2003). Der 190-seitige Ringordner⁶ beschreibt die Grundzüge einer vollwertigen Ernährung, informiert über eine optimale Mittagsverpflegung und die Integration der Verpflegung in den Schulalltag. Er dient als Hilfestellung bei der Auswahl von Verpflegungssystemen und bei der Einhaltung wichtiger Gesetze und Verordnungen zur Gemeinschaftsverpflegung. Das Nachschlagewerk richtet sich an alle Schulen, die eine Mittagsverpflegung einrichten oder verbessern wollen.

⁶ Bezugsquellen: www.dge-medianservice.de, www.aid-medienshop.de



„Schule + Essen = Note 1“ ist der Name des Internetportals www.schuleplussessen.de, das Informationen zur gesunden und ausgewogenen Ernährung in Ganztagschulen kostenlos anbietet. Im Auftrag des BMVEL informiert die DGE darauf über gesunde Schulverpflegung und hygienische Rahmenbedingungen. Das Internet-Angebot enthält - neben projektbezogenen Hinweisen zu Fortbildung und Beratung - insbesondere Informationen zu vollwertiger Ernährung, Verpflegungssystemen und gesetzlichen Bestimmungen, des Weiteren praktische Tipps zur Angebotsgestaltung, Einkauf und Essensausgabe und einen Service-Bereich mit Informationsmaterial, u.a. auch für den Unterricht, sowie Downloads. Ergänzend zum Internet-Angebot führt die DGE öffentliche Veranstaltungen an Schulen, Universitäten oder in Verbraucherzentralen durch, in deren Rahmen die Themen der Internetseite vermittelt werden. Das Projekt leistet somit einen Beitrag zum Aufbau bzw. die Optimierung einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Schulverpflegung (Schule plus Essen, 2006).

Vor dem Hintergrund der politischen Diskussion über die Ganztagschule initiierte das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMVEL) auch die Entwicklung von Rahmenbedingungen für eine Schulverpflegung. Die „Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot an Schulen“ wurden von der DGE, dem Ökologischem Großküchenservice (ÖGS) sowie den Verbraucherzentralen gemeinsam erarbeitet (DGE, 6/2005).

Die Rahmenkriterien geben die wichtigsten Anforderungen an die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen wieder und berücksichtigen dabei aktuelle ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse. Sie gelten für alle Schulformen, alle Altersgruppen und alle Verpflegungssysteme bundesweit. Die Kriterien sollen den Verantwortlichen für die Schulverpflegung als Entscheidungshilfe dienen, um eine realisierbare und gesundheitsfördernde Mittagsverpflegung in Ganztagschulen gestalten zu können. Bundesweit können die Rahmenkriterien nur als Empfehlungen angesehen werden, da jedem Bundesland die Entscheidung für Vorgaben zur Schulverpflegung allein obliegen (Kelb, 2006).

Gesundheit, Leistungsbereitschaft und Leistungsfähigkeit beeinflussen sich gegenseitig. Das europaweite OPUS-Netzwerk unterstützt Bildungseinrichtungen auf dem Weg zur gesunden Schulen. Das europaweite Projekt schafft eine Plattform für ein Netzwerk von Schulen, Kindertageseinrichtungen und außerschulischen Partnern, die zudem durch gegenseitigen

Erfahrungsaustausch unterstützt werden. Die Schulen, die dem Verbund beitreten, bekommen Projektmittel für die Durchführung nachhaltiger Aktivitäten der Gesundheitsförderung. Die teilnehmenden Schulen erhalten Unterstützung und Beratung durch einen gemeinsamen Erfahrungsaustausch und durch die Kooperation mit außerschulischen Partnern. „Betroffene werden zu Beteiligten.“ (Israel, Krause, Peters, 2005, S.4) Eines der Ziele ist, Ernährungskonzepte in den pädagogischen Konzepten der Schulen zu integrieren (Heindl, 2003).

Da es sich um Leitlinien und Empfehlungen handelt, kann man sagen, dass es keine wirklichen gesetzlichen Regelungen und Qualitätsstandards seitens des Bundes für die Schulverpflegung gibt. Da die Schulverpflegung Ländersache ist, haben auch einzelne Bundesländer entsprechende Empfehlungen und Beratungsangebote zur Schulverpflegung erarbeitet. Es obliegt jedoch der jeweiligen Schule und dem Engagement der Akteure, wie sie die Empfehlungen der Experten umsetzen.

Im Folgenden betrachten wir beispielhaft die Bundesländer Berlin, Nordrhein–Westfalen, Hessen und Hamburg, da diese Länder im Zuge unserer Recherche gehäuft zum Thema Schulverpflegung auftauchten. Ziel ist es, die momentane Situation im Schulverpflegungsbereich, die gesetzlichen Regelungen der Mittagsverpflegung und die dafür entwickelten Kampagnen und Entscheidungshilfen der Aktivisten darzustellen.

3.3.2.2 Berlin

Im Schulgesetz für das Land Berlin wird im §19(2) zwar ein Mittagessen für Ganztagschulen vorgeschrieben, es gibt jedoch keine festgelegten Qualitäts-Standards für das Mittagessen. „Da die Schulverpflegung Aufgabe der Schulträger, also der Bezirke ist, können wir nur Empfehlungen formulieren. 2004 haben wir Empfehlungen für die Anbieter von Schulverpflegungen herausgegeben, an denen sich die Schulen richten.“ (Müller-Heck, 2006)



Die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport des Landes Berlin (Senbjs)

hat im Rahmen des Modellvorhabens „Gesunde Ernährung an Berliner Ganztagschulen“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, das Leistungsverzeichnis „Berliner Qualitätskriterien für gutes Essen“ erarbeitet (Vernetzungsstelle Berlin, 2005). Dieses Verzeichnis der Kriterien soll als Grundlage für die Vertragsgestaltung mit Anbietern von Schulverpflegung in

Ganztagsschulen dienen. Die Vorgaben für gesunde Ernährung sollen Bestandteil der Vergabe der Essensverträge sein (Senbjs, 2005). „Wir wollen“, so der erklärte Wille des Leiters der Vernetzungsstelle „Expertenwissen verfügbar machen.“ (Jäger, 2004).

3.3.2.3 Nordrhein – Westfalen

Zum Bildungs- und Erziehungsauftrag, der im Schulgesetz des Landes Nordrhein-Westfalen festgeschrieben ist, gehört die Gesunderhaltung der Kinder und Jugendlichen (§ 41 Abs. 1 ASchO) (MSJK, 2006). Schüler sollen lernen, sich gesund zu ernähren und gesund zu leben. Konkrete Aussagen zur Qualität der Mittagsverpflegung an Ganztagsschulen werden allerdings nicht gemacht. Ein Runderlass des Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder vom 12.02.2003 gibt lediglich vor, dass an Ganztagsschulen eine Gelegenheit für einen Imbiss oder einer Mahlzeit geschaffen werden müssen.



Das Ministerium für Schule, Jugend und Kinder gibt zum Umgang und zur Qualität von Speisen und Getränken in Schulen Empfehlungen heraus (MSJK, 2006). Das Ministerium fördert und unterstützt Schulen im Rahmen des „OPUS⁷ NRW - Netzwerk Bildung und Gesundheit“. Darin wird Gesundheitsförderung im Sinne der Ottawa Charta durch das praxisorientierte Angebot des Opus NRW-Netzwerkes umgesetzt. Durch die Beitretung zum Netzwerk werden Schulen auf dem Weg zur gesunden Schule gebracht. So wurde beispielsweise von der Verbraucherzentrale NRW als Teil des OPUS-Netzwerkes 2005 eine Broschüre zur „Mittagsverpflegung in der Ganztagsschule - Erste Schritte zu einem optimalen Angebot“ herausgebracht. Diese wird Interessierten kostenlos zur Verfügung gestellt.

3.3.2.4 Bundesland Hessen



„Schule und Gesundheit“ ist ein eigenes Arbeitsfeld des hessischen Kultusministeriums und bildet ein ganzheitliches Konzept der „Healthy School“. „Schule und Gesundheit“ bündelt Maßnahmen aller mit Gesundheit befassten Arbeitsbereiche in Module: Ernährung – Bewegung - Suchtverhalten. Der Erlass „Ernährungsangebote an hessischen Schulen“ VII A 2 - 664/552 - 40 vom 12/1999 des Kultusministeriums besagt, dass Gesundheitsförderung im Schulprogramm verankert sein

⁷ OPUS (Offenes Partizipationsnetz und Schulgesundheit)

muss, denn Gesundheit bildet die Grundlage für alle Bildungsziele der Schulen. „Erfolgreiche Leistungen in Englisch, Mathematik und Französisch sind ohne Gesundheit nicht möglich.“ (Zelazny, 2006)

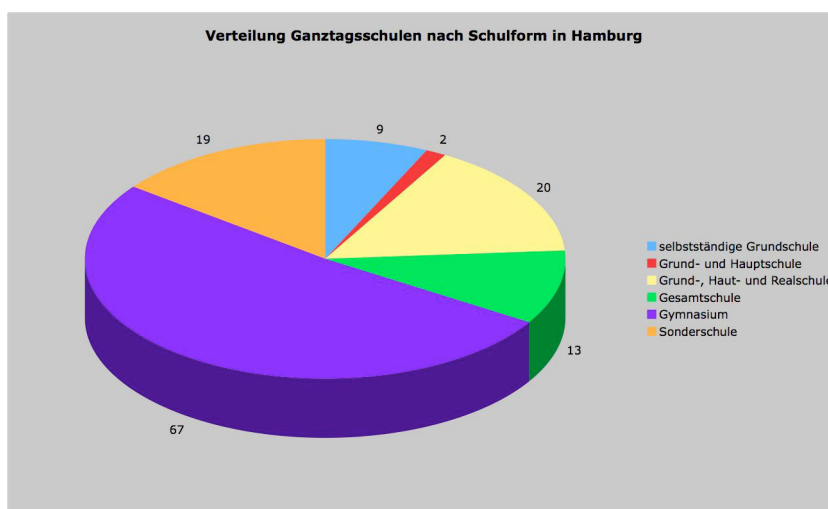
Das Modul Ernährung unterstützt die Schulen bei der Umsetzung einer gesunden Schulverpflegung. Im Rahmen dieses Moduls wurden der Leitfaden „Baustein Schulverpflegung“ und der „Beratungs- und Werkzeugkoffer für Schulverpflegung“ entwickelt. Weiterhin werden Netzwerke der „gesunden“ Schulen gebildet und die Öffnung der Schulen durch so genannte Supportgruppen gefördert (Schule und Gesundheit, 2006). Das Bundesland Hessen bringt die Gesundheitsförderung auf den Weg.

3.3.2.5 Hamburg

Das Regierungsprogramm des amtierenden Hamburger Senats sieht den schnellen Ausbau bestehender und die Schaffung neuer Ganztagschulen unter Nutzung des Investitionsprogramms IZBB vor (Dienges-Diering, 2005). „Wir werden den Ausbau der Ganztagschulangebote zügig vorantreiben,“ erklärt das Regierungsprogramm von 2004. „Neben den Gymnasien, die wegen der Schulzeitverkürzung einhergehenden Unterrichtskonzentration ganztägig organisiert werden müssen, werden wir die Umwandlung in Ganztagschulen für alle Schulformen forcieren.“ (BMBF, 2006, S.1)

Das staatliche Schulwesen in Hamburg verfügt im Schuljahr 2005/06 über 375 allgemein bildende Schulen, davon 130 (34,6%), die als Ganztagschulen geführt werden.

Abbildung 7: Verteilung Ganztagschulen nach Schulform in Hamburg



(Datenquelle: BBS, Rother, U., 2006⁸)

⁸ Daten auf Anfrage per email von der Behörde für Bildung und Sport (BBS) - Hamburg erhalten

Somit sind 36,7% der staatlichen allgemein bildenden Schulen Ganztagschulen, wobei die 62 Gymnasien nur als offene Ganztagschulen mit besonderer Bedarfsgrundlage geführt werden und im Zuge der Verkürzung der Schulzeit von neun auf acht Jahre, entstehen. Insgesamt nehmen ca. 78.300 Schülerinnen und Schüler am Ganztagsbetrieb teil (Hamburger Bildungsserver, 2006).

Der Hamburger Senat betreibt, wie die Zahlen vermitteln, die zügige Ausweitung des Ganztagschulangebotes. 32 neue Ganztagschulen sind im Schuljahr 2005/2006 hinzugekommen. Im Sommer 2006 gehen zufolge Dr. Michael Voges, Staatsrat der Behörde für Bildung und Sport, vier weitere Ganztagschulen in Betrieb. Ein Jahr darauf, zum Schuljahr 2007/2008, kämen weitere 15 bis 20 Schulen hinzu. „Momentan gibt es in unserer Stadt 68 Ganztagschulen, rechnet man die ganztägigen Gymnasien hinzu, sind es sogar 130 und damit fast 32 Prozent der Schulen“, so Voges. „In zwei Jahren hat sich das Angebot damit nahezu verdoppelt.“ Es sei ein „ehrgeiziges Programm“ und mit der Einrichtung der Regionalen Serviceagentur sei ein „entscheidender Schritt voran“ gemacht worden. Wichtig sei, dass sich die Schulen öffnen. „Durch die Unterstützung der Regionalen Serviceagentur wird das demnächst hoffentlich Alltag.“ (Augsburg, 2006)

Das Hamburgische Schulgesetz (HmbSG) §13 übernimmt die Kategorisierung der Ganztagschulen entsprechend der KMK-Definition vom 17. Oktober 2003 und organisiert die Ganztagschulen in offener, teilweise gebundener und voll gebundener Form. „Eine Ganztagschule liegt vor, wenn Unterricht und ergänzende Angebote sich an mindestens drei Tagen in der Woche auf mindestens sieben Zeitstunden erstrecken. Ergänzende Angebote können neben der pädagogischen Begleitung der Mittagspause insbesondere Hausaufgabenbetreuung und Neigungsgruppen umfassen.“ (BBS, 2006a; HmbSG, 2004)

Die Anforderungen an Ganztagschulen wurden im „Rahmenkonzept für Ganztagschulen in Hamburg“ des Hamburger Senats festgelegt (BBS, 2006b). Das Konzept enthält Prototypen, anhand derer sich die Ganztagschulen orientieren können. Als weiteres Hilfsinstrument können die Schulen auf die Drucksache des Senats vom 24. Dezember 1992 „Rahmenbedingungen für die Einrichtung von neuen Ganztagschulen und anderen Formen ganztägiger Betreuung in der Schule“ zurückgreifen (Ganztagsschulverband a, 2006).

Schulverpflegung in Hamburg:

Allen Formen der Ganztagschule in Hamburg ist gemeinsam, dass die Schüler bei hinreichend kurzen Wegen auch zu Hause essen können oder ein ergänzendes schulisches Angebot wahrnehmen können. Die vom Hamburger Senat entwickelten Prototypen einer Ganztagschule sehen jedoch eine tägliche Mittagsverpflegung der Schülerschaft vor. An allen Tagen des Ganztagsbetriebs wird ein Mittagessen bereitgestellt. Die Organisation der Mittagessenausgabe obliegt wie in jedem Bundesland der jeweiligen Schule. Die Schulen können entweder selbst eine Kantine betreiben oder aber eine Kantine durch einen anderen Rechtsträger betreiben lassen, beispielsweise durch den Schulverein, eine Catering-Firma oder einen Pächter. Zuschüsse für den Betrieb der Kantine sind abgesehen von der Bereitstellung der entsprechend ausgestatteten Räume und der Zulieferung von Strom, Heizung und Wasser nicht vorgesehen. Die bei der Essenausgabe bzw. dem Betrieb einer Kantine anfallenden Kosten sind über den Preis des ausgegebenen Essens zu erwirtschaften. Bedürftige Schülerinnen und Schüler erhalten einen Zuschuss zum Mittagessen in Höhe von zwei Euro (bisher 1,30 Euro) pro Essen (BBS, 2006a; HmbSG, 2004, S.4).

Laut HmbSG §13 wird festgelegt, dass Ganztagschulen über entsprechende Küchenräume und Speiseräume verfügen sollen. „Hierzu gehörten eine Küche in der Speisen aufbewahrt, erwärmt und portioniert werden können, und eine angemessene Gelegenheit, das Essen in Ruhe aufzunehmen.“ (§13 HmbSG, 2004, S.4) Die bei der Essenausgabe entstehenden Kosten müssen über den Preis des ausgegebenen Essens erwirtschaftet werden. Eine Bezuschussung von bedürftigen Schülern in Höhe von zwei Euro pro Essen findet statt. Der personelle Mehrbedarf, der durch die Betreuung der Schüler beim Mittagessen und der Ausgabe des Mittagessens entsteht, wird seitens des Bundes und des Landes gedeckt. „Die Handreichung für den Betrieb von Kantinen, Cafeterien und Kiosken an staatlichen Schulen“ (BBS, 2006c), ein Empfehlungsdokument der Behörde für Bildung und Sport vom Juni 2004, soll den Ganztagschulen bei der Organisation der Mittagsverpflegung behilflich sein. Darin werden die organisatorischen, steuerrechtlichen, gewerblichen und lebensrechtlichen Rahmenbedingungen erläutert.

Seit neustem wird insbesondere Gesundheitsförderung als Lernbereich im HmbSG §5 (3) herausgestellt (Johannsen, 2003, S.16). So gehört Ernährungs- und Bewegungserziehung zu den ständigen Aufgaben der Schulen und erfolgt im Rahmen unterschiedlicher Unterrichtsvorhaben und leistet somit einen Beitrag zur Gesundheitsförderung. Im Rahmen der Schulverpflegung gibt es zu Gesundheitsförderung keine Verpflichtung. Jedoch muss die Schulverpflegung, unabhängig von wem sie realisiert wird von der staatlichen

Lebensmittelkontrolle überprüft werden. Diese Überprüfung bezieht sich jedoch ausschließlich auf den Aspekt der Hygiene bzw. des Lebensmittelrechts.

Unabhängig davon bestehen gesundheitsfördernde Initiativen und Projekte in Hamburg statt, die sich mit dem Thema Ernährung und gesunde Schulverpflegung befassen. (vgl. 2.4.2)

3.4 Schlussfolgerung

Grundsätzlich ist positiv zu bewerten, dass es sehr gute Informations- und Orientierungshilfen für die Schulen und Schulträger gibt. Auch finden Beratungen vor Ort statt, so dass Verantwortliche und Interessierte Informationen direkt von Experten erhalten können. Die Empfehlungen und Informationsportale der einzelnen Länder sagen im Wesentlichen dasselbe aus und sind als Hilfsinstrumente dienlich.

Allgemeingültige gesetzliche Vorgaben, wie eine Mittagsverpflegung an Schulen auszusehen hat, existieren - wie bereits angeführt - nicht. Für einzelne Bundesländer gibt es bisher nur Erlasse, die den Verkauf regeln sollen. Die Bundesländer überlassen jedoch die Organisation und die Qualitätssicherung von Schulverpflegung den Schulen selbst, was ein großes Maß an Eigeninitiative und Eigenverantwortlichkeit von den Schulen und den für die Schulverpflegung verantwortlichen Mitarbeitern verlangt. Die Mittagsverpflegung ist ein wichtiger Bestandteil der Ganztagschule und ihre Umsetzung erfordert weitgehende Kenntnisse ernährungswissenschaftlicher, arbeitsorganisatorischer und betriebswirtschaftlicher Aspekte. Aus der Sicht des DGE-Arbeitskreises Schulverpflegung sollten eindeutige Vorgaben zur Qualität des Mittagessens seitens des Bundes bzw. der Ländern gemacht werden, um einen gemeinsamen Standard an allen Schulen zu institutionalisieren. Dies hätte zum Vorteil, dass die Situation der Mittagsverpflegung vergleichbar und damit evaluierbar würde. Zum jetzigen Zeitpunkt unterliege die Mittagsverpflegung angesichts fehlender öffentlicher Finanzmittel noch zu häufig rein ökonomischen Zwängen, worunter die Qualität des Essens und die Ausstattung der Kantinen leide (DGE Arbeitskreis, 2003, S.147). Der so genannte „Müsli-Erlass“, der den Verkauf von Snacks und Getränken in Schulen regelt und so zu einer gesunden Ernährung der Schüler beitragen soll, wird in rund einem Drittel der Bundesländer befolgt. Der Erlass ist ein Teil des Schulrechts und sieht beispielsweise das Verbot von besonders fettreichen Produkten oder Süßigkeiten vor (Öko-Test, 2006). Dieses Vorgehen kann aber nur einen Anfang darstellen und als Vorlage dienen für eine weitergehende Vereinheitlichung der Standards, die Qualität, Herkunft, Zubereitungsart oder auch eine verbindliche Essensteilnahme regeln müssten. Allerdings werde es „einige Zeit benötigen, bis entsprechende Strukturen geschaffen wurden.“ (Hähre, 2005) Bis dahin bleiben

die Schule und dort v. a. die Lehrer- und Elternschaft in der Pflicht, die Verpflegungssituation möglichst nah an den Rahmenkriterien zur Schulverpflegung zu realisieren. In Nordrhein-Westfalen übernehmen besonders häufig Elterninitiativen und Mensavereine die Organisation der Mittagsverpflegung. Da aber die Institution Schule vor dem Hintergrund gesellschaftlicher Entwicklungen (vgl. 3.2) gerade in der Pflicht ist, verstärkt Erziehungs- und Versorgungsfunktionen zu übernehmen, darf die Verantwortlichkeit für die schulische Ernährungssituation nicht auf dem Rücken teils privater Eigeninitiative abgeladen werden, sondern muss im Gegenteil eine Institutionalisierung erfahren, um eine dauerhafte Qualitätssicherung der Verpflegung zu gewährleisten. Nur so kann die Ganztagschule auf lange Sicht einen Beitrag zu einer gerechteren und insgesamt besseren physiologischen Ausstattung der Schülerinnen und Schüler leisten und darüber vermittelt zu gerechteren und insgesamt besseren Bildungschancen (Schiering, 2006).

4 Anforderungen an Schulverpflegung an einer Ganztagschule

Das Angebot einer Ganztagsbetreuung verpflichtet den Schulträger, an allen Schultagen ein warmes Mittagessen anzubieten (HmbSG, 2004, S.4). „Damit bietet die Ganztagschule die Chance, die aktuelle Ernährung und Gesundheit der Schüler positiv zu beeinflussen sowie langfristig zur Gesundheitsförderung beizutragen“ (Clausen, 2005, S.1).

Die Ganztagschule erhält damit den Auftrag und die Verpflichtung, eine kind- und jugendgerechte Mittagsverpflegung anzubieten, die geschmacklich, sensorisch und ernährungsphysiologisch optimiert sein sollte (Heseker et al. 2003). Das Mittagessen soll nicht nur sättigend sein, sondern soll auch einen Beitrag zur Erholung, zum Wohlbefinden und einer geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit über den ganzen Tag hinaus, leisten (Appel et al., 1998). Die Lebensqualität in Schulen und eine ganzheitliche Gesundheitsförderung des Raumes Schule sollten das Ziel sein (Barkholz et al. 1997). Im Rahmen der Gesundheitsförderung an Schulen spielt eine vorbildliche Verpflegung eine zentrale Rolle, denn hiermit kann ein aktiver Beitrag zur Ernährungserziehung geleistet werden (Arens-Azevedo, 2005, S.11).

Die gemeinsame Mittagsmahlzeit ermöglicht darüber hinaus die Förderung des sozialen Schulklimas. Die Schulverpflegung in der Gemeinschaft bietet die Chance auch soziales und gesundes Essverhalten miteinander zu lernen und zu festigen. Denn gemeinsames Essen motiviert zu einer bewussten Lebensmittelauswahl und kann positiven Einfluss auf die Esskultur und auf geltende Tischsitten nehmen. „Gemeinsames Essen und Trinken verbindet, stärkt das „Wir-Gefühl“ unter den Schülern und fordert das soziale Verhalten heraus.“ (Büning-Fesel, Oberritter, 2003, S.3)

4.1 Allgemeine Ziele der Schulverpflegung

Um diese hohen Anforderungen an die Mittagsverpflegung zu realisieren, sollte die Mittagsverpflegung folgenden Kriterien entsprechen (Teufelsbauer, 2001, S.18; Arens-Azevedo, 2005, S.3):

- ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot
- hoher Genusswertes von Speisen
- Abwechslung und Vielfalt des Speisenangebotes
- Berücksichtigung von Präferenzen und Abneigungen von Schülern
- Kennen lernen neuer Gerichte und Lebensmittel
- Förderung von Ess- und Lebenskultur

- Realisierung sozialen Ausgleiches
- Hohe Qualität zu niedrigen Preisen
- Hinführung der Kinder an eine gesunde Lebensweise

In diesem Zusammenhang gehen wir auf bestehende Empfehlungen aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ein, die durch das Forschungsinstitut für Kinderernährung und der Fachgesellschaft für Ernährung formuliert werden. Hinzu kommen die rechtlichen Rahmenbedingungen der Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelkontrolle. In welchem Rahmen die GTS die Verpflegung organisieren können und welche infrastrukturellen Schwierigkeiten die GTS bei der Umsetzung einer optimalen Mittagangebotes haben, sollen anhand eines Beispiels aus der Praxis dargestellt werden.

4.2 Ernährungsspezifische Anforderungen und ihre Umsetzung

Der Energiebedarf bei Kindern und Jugendlichen nimmt mit dem Alter zu, denn vom fünften Lebensjahr an bis zum Jugendalter besteht eine Periode eines beständigen Wachstums. Der höhere Nährstoffbedarf Jugendlicher wird hauptsächlich durch den Wachstumsschub, der in der Regel während der Pubertät eintritt, verursacht. Um den Nährstoff- und Energiebedarf optimal zu decken und eine Richtschnur zu haben, wurden die so genannten D-A-CH Referenzwerte¹ formuliert. Die konsequente Umsetzung der Referenzwerte durch eine vollwertige Ernährung und die Beachtung der präventiven Aspekte von Nährstoffen und anderen Nahrungsinhaltsstoffen können sogar einen wirksamen Beitrag zur Krankheitsprophylaxe leisten.

Die empfohlenen Energie- und Nährstoffbedarfe sollen über eine bestimmte Lebensmittelzusammensetzung und -menge gedeckt werden. Eine einfache und praktikable Umsetzung der Zahlen in den Tabellen der Referenzwerte und den daraus entstehenden Verzehrempfehlungen, werden durch den „Ernährungskreis“ (Eissing, 2003, S.200) und die „Lebensmittelpyramide“ (Eissing, 2003, S.201), in denen einzelne Lebensmittelgruppen abgebildet sind, visualisiert. Die beiden Modelle sind als Wegweiser zu verstehen und dienen als „Information in der Ernährungsaufklärung“ (Eissing, 2003, S. 203).

Die DGE hat auf der Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse zehn Regeln für eine vollwertige, gesunde und genussvolle Ernährung aufgestellt. „Die Lebensmittelauswahl nach

¹ Im Jahr 2002 wurden von der deutschen, österreichischen und schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Fachgesellschaft Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr veröffentlicht.

den Empfehlungen der DGE garantiert, dass jeder Nährstoff im richtigen Maß enthalten ist. Vollwertig Essen und Trinken nach den 10 Regeln der DGE ist nicht nur ein Wegweiser zur 'optimierten Nährstoffaufnahme', sondern auch eine Anleitung zu genussvollem Essen. Nicht nur ernährungsphysiologische, sondern auch kulinarische, kulturelle und soziale Aspekte der Ernährung spielen bei den 10 Regeln der DGE eine wichtige Rolle.“ (DGE, 2006)

Vollwertig essen und trinken nach den zehn Regeln der DGE:

1. Vielseitig essen
2. Getreideprodukte mehrmals am Tag - und reichlich Kartoffel
3. Gemüse und Obst - Nimm "5" am Tag
4. Täglich Milch und Milchprodukte, einmal in der Woche Fisch, Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen
5. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
6. Zucker und Salz in Maßen
7. Reichlich Flüssigkeit
8. Schmackhaft und Nährstoff schonend zubereiten
9. Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie Ihr Essen
10. Achten Sie auf Ihr Gewicht - bleiben Sie in Bewegung

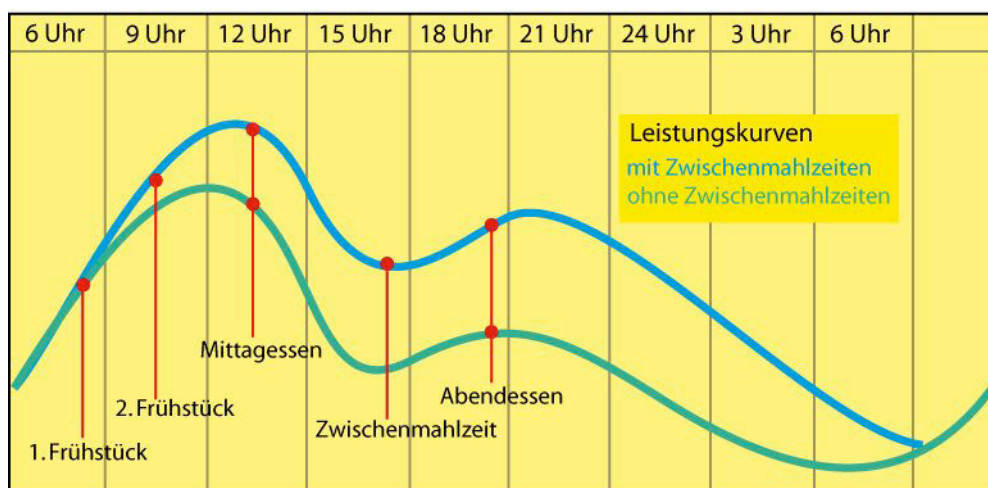
Für die Verpflegung in Ganztagschulen wird bundesweit das Konzept der „Optimierten Mischkost OptimiX“ des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE), das ebenfalls auf den Referenzwerten basiert, empfohlen. Das Konzept erfüllt sowohl wissenschaftliche als auch praktische Kriterien.

4.2.1 Ernährungskonzept „optimiX“

Das Konzept der Optimierten Mischkost zeige einen „gangbaren Weg zur Verbesserung der derzeitigen Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen“ (Kersting et al. 2004, S. 213). Das empfohlene Ernährungsangebot basiert auf den D-A-CH Referenzwerten und entspricht so den ernährungsphysiologischen Anforderungen für Kinder und Jugendliche. So wird eine ausreichende Zufuhr von Nährstoffen gewährleistet, die Kinder und Jugendliche für Wachstum und Entwicklung benötigen. Die Ernährung im Sinne von Optimix dient der Prävention, denn die trägt der Prävention von ernährungsmitbedingten „Wohlstandskrankheiten“ wie Diabetes. Das Konzept berücksichtigt noch weitere Aspekte, wie tradiertes

Ernährungsverhalten bei der Lebensmittelauswahl, Geschmacksvorlieben von Kindern und die übliche Mahlzeitenverteilung von drei Hauptmahlzeiten und zwei Zwischenmahlzeiten in Deutschland. Die Verteilung der Mahlzeiten über den Tag sorgt für eine gleichmäßige Energieversorgung und einen stabilen Blutzuckerspiegel. (siehe Abb. 8)

Abbildung 8: Leistungskurve



(Quelle: CMA)

Besonders Kinder benötigen einen regelmäßigen Nachschub, da sie noch geringe Glykogenreserven in Leber und Muskulatur und durch Wachstum erhöhten Energie- und Flüssigkeitsbedarf haben (DGE Arbeitskreis, 2003). Werden Mahlzeiten ausgelassen - jedes fünfte Kind geht ohne Frühstück zur Schule (Clausen, 2003) - oder durch Angebote umliegender Kioske oder Schulkioske, an denen Pausenverpflegung oft nicht den Anforderungen an eine ausgewogene Ernährung entspricht, ersetzt wird, können Müdigkeit, Leistungsabfall und Konzentrationsprobleme die Folge sein (Heseker, 2003).

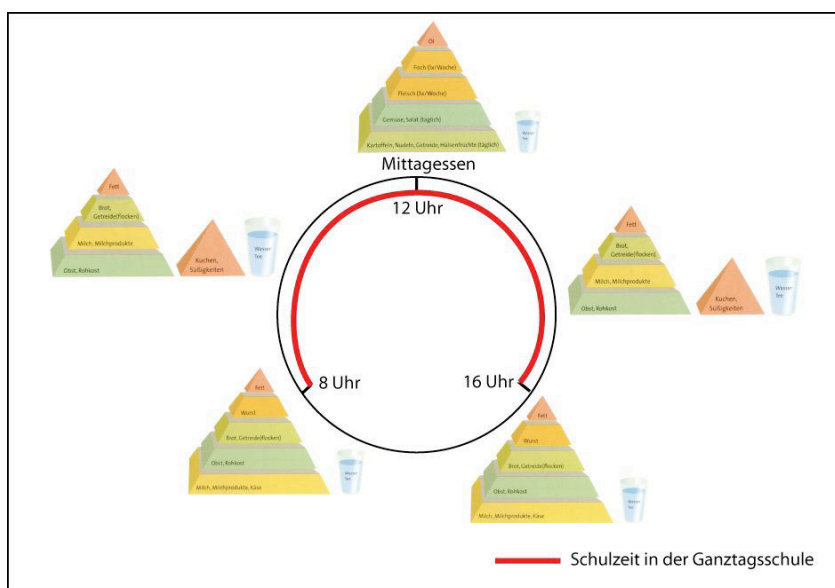
Die von „optimiX“ empfohlenen Lebensmittel sind generell verfügbar und vor allem nicht teurer, „aber viel gesünder“ als die derzeit üblicher Weise verzehrten Lebensmittel (Kersting 2006, S.6).

Im „optimiX“ wird das „total diet concept“ der WHO umgesetzt. Für alle Mahlzeiten des Tages werden Empfehlungen ausgesprochen und die Mahlzeiten setzen sich wie in einem Baukasten zusammen. Die Schulverpflegung ist einer dieser Bausteine, der die Lebensmittelempfehlungen in die Häuser der Kinder trägt. „Die Mahlzeiten ergänzen sich gegenseitig wie in einem Baukastensystem zu einer ausgewogenen Ernährung.“ (Rösch, 2003, S.5)

Mahlzeiten

Die fünf Mahlzeiten des Tages (eine kalte, eine warme sowie zwei Zwischenmahlzeiten) werden in Mahlzeitentypen eingeteilt, und jede Mahlzeittypus besteht aus einer anderen Zusammenstellung von Lebensmitteln, die in Form von Lebensmittelpyramiden grafisch dargestellt werden. Die Flächen der Lebensmittelgruppen zeigen das Mengenverhältnis der Lebensmittel in der jeweiligen Mahlzeit an. Für die Ganztagschule, in der Schüler bis 16 Uhr bleiben, werden vor allem das Mittagessen, aber auch zwei Zwischenmahlzeiten wichtig (siehe Abb.9).

Abbildung 9: Mahlzeitenverteilung



(Quelle: Empfehlungen für das Mittagessen, FKE, S. 10)

Für die Lebensmittelauswahl lassen sich drei einfache Grundregeln zusammenfassen. Diese Empfehlungen bilden das Grundgerüst des Konzepts.

1. Sparsam: fett- und zuckerreiche Lebensmittel
2. Mäßig: tierische Lebensmittel
3. Reichlich: pflanzliche Lebensmittel und Getränke

Die Lebensmittelmengen sind vom individuellen Energiebedarf abhängig und die Empfehlungen richten sich an verschiedene Altersgruppen. (vgl. Anhang A2) Empfohlen werden Lebensmittel mit hohen Nährstoffdichten, d.h. mit hohen Gehalten an Vitaminen und Mineralstoffen bezogen auf den Energiegehalt. Empfohlene Lebensmittel machen mit 90% den Hauptanteil zur Deckung des Energiebedarfs, decken aber 100% des Nährstoffbedarfs ab.

10% der Energiezufuhr können in Form von so genannten geduldeten Lebensmitteln mit niedrigen Nährstoffdichten aufgenommen werden. „So verbleibt ein Spielraum für den gelegentlichen Verzehr von Süßigkeiten, mit dem die angeborene Vorliebe für den Süßgeschmack bei Kindern berücksichtigt wird, die Qualität der Gesamternährung aber nicht gemindert wird.“ (Clausen et al., 2006, S. 10)

Das Mittagessen soll überwiegend aus kohlehydratreichen Lebensmitteln wie Kartoffeln sowie Gemüse und Rohkost bestehen, da der größte Teil (55%) der Nahrungsenergie über Kohlenhydrate gedeckt wird. Die Deckung des Proteinbedarfs soll hälftig über Proteine tierischer Herkunft (max. zweimal pro Woche mageres Fleisch) und pflanzlicher Herkunft (Hülsenfrüchte) erfolgen. Fisch soll einmal pro Woche auf dem Speiseplan stehen. Speisefette, die ca. 30% der Nahrungsenergie liefern, sollen vorwiegend pflanzlicher Herkunft sein. Die Empfehlung für die Zwischenmahlzeiten sind hauptsächlich Obst oder Gemüse sowie Brot und Milchprodukten. An manchen Tagen können auch Süßwaren angeboten werden.

Da eine warme Mittagsmahlzeit insgesamt ca. 25% des täglichen Energiebedarfs und über 25% des täglichen Nährstoffbedarfs liefert und eine besondere Lebensmittel- und Nährstoffzusammensetzung hat, sollte diese nicht durch kalte Mahlzeiten ersetzt werden (Clausen et al., 2006). In der Ganztagschule verbringen die Kinder durchschnittlich acht Stunden am Tag. Die Schulverpflegung wird somit zur Hauptquelle der täglichen Energie und Nährstoffaufnahme. „Es kann sein, dass Kinder bis zu 50% ihrer Energie in der Schule aufnehmen (die Mittagsmahlzeit 25% der täglichen Energie, Vormittags- und Nachmittagsmahlzeit 20%).“ (Clausen, 2006, S.2)

Speiseplan

Die Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl und Mahlzeitenzusammensetzung werden in der „Bremer Checkliste“ beispielhaft umgesetzt und zeichnen sich durch einen besonderen Praxisbezug aus. Das optimale Lebensmittelangebot pro Schulwoche ist in der Bremer Checkliste umgesetzt. (siehe Abb. 10)

Abbildung 10: Bremer Checkliste

Empfehlungen der Bremer Checkliste für einen Wochenspeiseplan (5 Tage):

- 1 Fleischgericht
- 1 Eintopf oder Auflauf ohne Fleisch
- 1 Seefischgericht
- 1 vegetarisches Gericht
- 1 frei gewähltes Gericht (z.B. ein Fleischgericht, ein fleischfreies Gericht mit Vollkorngetreide oder ein süßes Hauptgericht)

zusätzlich sollte pro Woche angeboten werden:

- mindestens 2-3 Mal frisches Obst
- mindestens 2-3 Mal Rohkost oder frischer Salat
- mindestens 2 Mal frische Kartoffeln

(Quelle: BMVEL, Schuleplusessen, 2006)

Gesunde, natur belassene, vollwertige Lebensmittel sind vielen Kindern und Jugendlichen von Haus aus fremd. Wird an Schulen Nachhaltigkeit² vorgelebt, indem das Verpflegungsangebot beispielsweise zur Schonung der Umwelt beiträgt, können die Schüler Nachhaltigkeit in der Praxis erleben und in ihre Lebensweise mit aufnehmen. „Dies wird dadurch erreicht, dass Lebensmittel aus ökologischer und vorzugsweise regionaler Erzeugung in das Speisenangebot integriert werden.“ (Vernetzungsstelle Berlin, 2005)

Neben den grundsätzlichen Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl bei der warmen Mahlzeit ist ein abwechslungsreicher Speiseplan wesentlich, damit eine hohe Akzeptanz bei Kindern und Jugendlichen und eine regelmäßige Teilnahme an der Mittagsverpflegung gesichert ist. Der Speiseplan sollte bedarfsgerecht und kindgerecht gestaltet sein. Um die Akzeptanz zu erhöhen sollte der Speiseplan die Präferenzen von Kindern berücksichtigen, abwechslungsreich gestaltet sein, ohne die ernährungsphysiologische Qualität zu vernachlässigen. Auch der Aspekt der Geschmacksermüdung durch eine mehrjährige Teilnahme am der Mittagsverpflegung erfordert eine langfristige Abwechslung und Vielfalt der Speisen, weshalb folgende Kriterien bei der Speiseplangestaltung beachtet werden sollten (Clausen et al. 2006, S.13):

² Aspekte der Nachhaltigkeit betreffen die Ökologie, Regionalität, den fairen Handel, die Umweltbelastung, aber auch die Bevorzugung überwiegend pflanzlicher Nahrung und gering verarbeiteter Lebensmittel.

- Speisen sollen sich nicht allzu häufig wiederholen. Ein Speiseplanrhythmus sollte alle 4 bis 5 Wochen wechseln.
- Eine tägliche Auswahl an mindestens zwei Menüs mit unterschiedlichen Gemüsesorten, Fleischarten, vegetarischen Mahlzeiten sollte möglich sein.
- Aktionswochen und die Einführung neuer Gerichte sorgen für langfristige Abwechslung.
- Einbindung von Wunschgerichten beispielsweise zu bestimmten Feierlichkeiten.
- Schüler und auch Eltern sollen Einfluss auf die Speisplangestaltung nehmen können.

Umfeldbedingung der Mittagsverpflegung in der Schule

Psychologischen Aspekte, wie eine kinder- und jugendgerechte Speiseraumgestaltung, eine angenehme Atmosphäre sowie ein emphatisches Kantinenpersonal, die auf Wünsche von Schülern flexible reagieren können, steigern die Attraktivität und somit die Teilnahme an der Mittagsverpflegung. Lehrer und Aufsichtspersonal sollen mit gutem Beispiel vorangehen und am Mittagstisch selbstverständlich teilnehmen (Appel et al., 1998, S. 261).

Eine Schulverpflegung, die entsprechend dem Ernährungskonzept „optimiX“ gestaltet wird, schafft optimale Voraussetzungen für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit (Heseker 2003, Arens-Azevedo 2005) und fördert die gesundheitsfördernde Gesamtentwicklung von Kindern.

Flüssigkeitsbedarf

Die empfohlenen Richtwerte für die Flüssigkeitszufuhr, besonders auch bei Kindern und Jugendlichen, werden laut den Untersuchungen der Universität Paderborn im Mittel um 20% unterschritten. Ein beachtlicher Teil der Schüler gehe ohne Frühstück und ohne etwas zu trinken zur Schule und ist in vielen Fällen während des Unterrichts müde und unkonzentriert (Heseker et al., 2006, S.1).

In der Optimierten Mischkost wird zu jeder Mahlzeit ein Getränk empfohlen, denn zu einer ausgewogenen Ernährung gehört auch die Aufnahme des essentiellen Nährstoffs Wasser. Der menschliche Körper besteht je nach Lebensalter zu 50-70% aus Wasser, welches für alle Stoffwechselforgänge und zur Regulierung der Körpertemperatur unerlässlich ist. Eine unzureichende Flüssigkeitszufuhr führt zu Einschränkungen der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit (Heseker et.al, 2006, S.1). Insbesondere bei Kindern ist der tägliche Wasserbedarf erhöht. Kinder brauchen täglich etwa 80-160 ml Wasser pro Kilogramm Körpergewicht (Koope, 2006).

Ein Drittel der täglichen Wasserzufuhr sollte über feste Lebensmittel (v. a. Obst und Gemüse) aufgenommen werden, der Rest über geeignete Getränke. Geeignete Durstlöcher sind vor allem Wasser (Leitungswasser, Mineralwasser) und Fruchtsaftchorlen. Limonaden und zuckerreiche Getränke sind aufgrund des hohen Kaloriengehaltes und der zahnschädigenden Wirkung kritisch zu beurteilen und nicht empfehlenswert (Koppe, 2006).

Die Förderung der Flüssigkeitsaufnahme an Schulen wird durch die Installation frei zugänglicher Wasserspender, die Erlaubnis des Trinkens während des Unterrichts und die Thematisierung ausreichender Flüssigkeitszufuhr im Unterricht erreicht (Heseker et al., 2006). Praktisch umgesetzt werden die Empfehlungen des Flüssigkeitsbedarfs in der Optimalen Mischkost. Die Schuleinrichtung und die Verantwortlichen für Verpflegung sollten dafür sorgen, dass ein geeignetes Getränk ein Bestandteil jeder Mahlzeit wird.

4.3 Gesetzliche Anforderungen an die Mittagsverpflegung

Neben den ernährungsspezifischen und gesellschaftlichen Anforderungen existieren eine Reihe von gesetzlichen Verordnungen und Richtlinien, die bei der Mittagsverpflegung in Ganztagschulen zu berücksichtigen sind. Diese umfassen insbesondere Vorgaben für den Verkehr mit Lebensmitteln, wie z.B. Aspekte der Lagerung, Verarbeitung, Kennzeichnung und Hygiene, aber auch personalhygienische Anforderungen. Die wichtigsten dieser Anforderungen führen wir im Weiteren in kurzen Zusammenfassungen auf (Pfefferle, 2005).

Hygiene Verordnung EG Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene des Europäischen Parlaments

Die allgemeinen Hygienegebote für eine gute Hygienepraxis, betriebseigene Kontrollmaßnahmen und Mitarbeiterschulungen über Hygieneregeln sind in dieser zentralen Verordnung verankert. Sie gilt für alle Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln, ausgeben oder verteilen. Hierbei sollte in der Schulverpflegung darauf geachtet werden, dass ein Eigenkontrollsystem nach HACCP zur Sicherstellung einer einwandfreien Hygiene eingeführt wird (www.europa.eu).³

³ vgl. www.schuleplusessen.de, Seit Januar 2006 ist das HACCP-Konzept verpflichtend. HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Points. Das Verfahren wird eingesetzt, um die Qualität der Hygiene in Betrieben zu steuern. HACCP ist komplex in der Anwendung - von der Aufstellung einer Risikoanalyse angefangen über die regelmäßige Überprüfung der Durchführung der Arbeitsgänge bis hin zur Dokumentation.

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz sichert die hygienische Qualität der Speisen und somit die Gesundheit der Essensteilnehmer. Hervorzuheben gilt es in diesem Zusammenhang die Sonderregelung für Schulen (§33-36 IfSG), die besagt, dass Personal, welches an übertragbaren Erkrankungen leidet, vom Besuch der Schule ausgeschlossen ist und erst mit einem ärztlichen Attest wieder die Tätigkeit in der Schulverpflegung aufnehmen darf.

Zulassungsverordnung für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speiseplänen §9

Zusatzstoffe, die eine technologische Auswirkung im Lebensmittel ausüben, sind kennzeichnungspflichtig. Zusatzstoffe, wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmackverstärker müssen im Speiseplan oder einer schriftlichen Mitteilung kenntlich gemacht werden (Gomm, 2003).

Die Umsetzung dieser Anforderungen in den Alltag ist häufig nicht zufriedenstellend. Nur durch strikte Einhaltung der Hygieneverordnungen können Infektionen verhindert werden (Arens-Azevedo, 2005). Untersuchungen in Nordrhein-Westfalen zeigten zahlreiche Mängel im Bereich der Hygiene. Mitarbeiterschulungen, betriebseigene Sicherheitsmaßnahmen und Kontrollen sowie grundlegende Kenntnisse des Personals im Hygienebereich waren unzureichend (Pelzer et al., 2005). Auch ungeklärte Verantwortlichkeiten und Zuständigkeitsbereiche können zu weiteren Schwierigkeiten führen (Peinelt et al. 2005). Die Folge sind nicht nur Einbußen in der Speisenqualität, sondern auch eine gesundheitliche Gefährdung der teilnehmenden Schüler. Die Gesetzgeber sollten reagieren und die gesetzlichen Anforderungen konkreter und praxisnaher formulieren und die Inhalte stärker an die Verantwortlichen bringen. Ulrike Arens-Azevedo sieht einen dringenden Informationsbedarf und wünscht sich für den Stadtstaat Hamburg eine behördliche Telefon-Hotline. Aufgrund der Komplexität und Wichtigkeit dieses Bereichs sollte, laut DGE, ein Hygienebeauftragter in Schulen ernannt werden, „der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich ist und für deren Umsetzung sorgt.“ (Gomm, 2003, S.2)

4.4 Einrichtung der Mittagsverpflegung

Grundsätzlich sind bei der Einführung der Verpflegungseinrichtung mit Mittagessen an einer Schule verschiedene Möglichkeiten gegeben. Die Wahl der Bewirtschaftungsform und die Wahl eines Verpflegungssystems sind die Kernpunkte, die eine Schulverpflegung ermöglichen und vorab von der jeweiligen Schule geklärt werden müssen. Die Gründung eines Arbeitskreises zu Mittagsverpflegung erleichtert die Entscheidungsfindung, denn es sind noch weitere Bereiche, wie Finanzierungskonzepte, Ausgabe- und Speiseraumgestaltung zu klären. Der Arbeitskreis sollte sich aus allen beteiligten Entscheidungsträgern und fachspezifischen Beauftragten zusammensetzen. Auf diese Weise schafft man Verantwortliche, und die hohen Anforderungen an die Mittags- bzw. Schulverpflegungen können gemeinsam umgesetzt werden.

4.4.1 Übersicht und Bewertung von Verpflegungssystemen

Unter Verpflegungssystem wird die Art und Weise verstanden, wie Speisen und Getränken produziert werden (Arens-Azevedo, 2005). Das Verpflegungssystem hat einen maßgeblichen Einfluss auf die Qualität der Speisen. Die Gesamtqualität der Speisen wird durch den Nähr- und Genusswert der Speisen und die hygienische Beschaffenheit der Lebensmittel bestimmt (Bognár, 2006, S.3). Der Gehalt an Nährstoffen⁴ wird durch die Verfahrensschritte des jeweiligen Verpflegungssystems beeinflusst. Der Genusswert wird über die menschlichen Sinnesorgane wahrgenommen (Farbe, Form, Geruch, Geschmack, Textur) und entscheidet über die Akzeptanz der Speisen durch den Konsumenten. Die Wahl des Verpflegungssystems legt weiterhin die Anforderungen an Personalbedarf und deren Qualifikation fest. Auch die Anzahl und die Ausstattung von Räumlichkeiten werden durch die Verpflegungssysteme festgelegt.

Es werden vier Systeme unterschieden. „Diese unterscheiden sich vor allem durch die nach dem Garen angewandten Verfahrensschritte, wie Warmhalten, Abkühlen, Einfrieren, Kühl lagern, Gefrier lagern und Erwärmen.“ (Bognár, 2006, S.2) Grundsätzlich ist mit jedem System bei qualifiziertem Personal und bedarfsgerechten Rezepturen eine vollwertige, ernährungsphysiologisch hochwertige Verpflegung möglich (Arens-Azevedo, 2005).

⁴ Makronährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, essentielle Aminosäuren und Fettsäuren und einige Mineralstoffe;
Mikronährstoffe: Vitamine und Spurenelemente

Es werden folgende Verpflegungssysteme unterschieden:

- Frischkostsystem „cook & serve“

Die Herstellung von Speisen mit frischen Lebensmitteln erfolgt täglich vor Ort.

- Mischküchensystem

Es werden frisch zubereitete Speisen mit vorgefertigten Waren kombiniert.

- Warmhaltesystem „cook & hold“

Die Herstellung der Speisen erfolgt ausserhalb der Schule. Die Speisen werden am Tag der Produktion heiß angeliefert, warm gehalten und ausgegeben.

- Regeneriersysteme „cook & chill“ und „cook & freeze“

Die Herstellung der Speisen erfolgt ausserhalb der Schule. Die Speisen werden gefroren oder gekühlt geliefert. Vor Ort werden die Speisen eingelagert und bei Bedarf erwärmt. Gekühlte Speisen dürfen bis zu vier Tagen zwischen 2°-4°C gekühlt und gefrorene bis zu einem halben Jahr bei -18°C gelagert werden.

Es gibt allgemeingültige Richtwerte für die Verpflegung mit Warmhaltesystemen für Temperatur und Zeit. Zusammenfassen lässt sich sagen, dass eine Aufbereitungstemperatur ($>T_k 75^{\circ}\text{C}$) und Ausgabezeit von einer halben Stunde bei 70°C bei allen Systemen eingehalten werden sollte. Die vorgeschriebenen Temperaturen der Regeneriersysteme müssen eingehalten werden. Bei der Anlieferung müssen diese geprüft werden (Bognár, 2006). Warmhaltezeiten von Speisen sollen drei Stunden nicht überschreiten, da die Menge an thermolabilen Inhaltsstoffen bei der Überschreitung der Warmhaltezeit sprunghaft abnimmt. (Arens-Azvedo, 2005)

Die Herstellung der Speisen erfolgt entweder vor Ort oder wird ausgelagert. Ältere Studien (Clausen, 2005, S.2) belegen, dass bundesweit über 50% der Schulen mit warmen Mittagessen beliefert werden. Jeweils ein Viertel der Schulen bereitet selbst oder auf Basis von „cook & freeze“ mit Ergänzung durch frische Speisen zu.

Um die Systeme bewerten zu können, werden von Ernährungswissenschaftlern bestimmte Kriterien⁵ genannt. Die Entscheidung für oder gegen ein Verpflegungssystem richtet sich

⁵ Diese Kriterien sind: 1. Ernährungsphysiologische Qualität bestimmt durch den Nährwertgehalt, 2. Sensorische Qualität bestimmt durch den Genusswert, 3. Hygieneanforderungen, 4. Angebotsvielfalt der angebotenen Speisen, 5. Flexibilität des System, 6. Kosten

nach der Gewichtung der Kriterien der jeweiligen Schule. Schlussendlich sind jedoch vor allem die finanziellen Rahmenbedingungen und die infrastrukturellen Gegebenheiten vor Ort ausschlaggebend.

4.4.2 Vor- und Nachteile der Verpflegungssysteme

Das Warmverpflegungssystem und die Regeneriersysteme haben den Vorteil, dass die Verfahrensschritte Einkauf, Vorbereitung und Zubereitung außerhalb der Schule erfolgen und von professionellen Anbietern übernommen werden. Entsprechen die Speisen den Referenzwerten der Zielgruppe und die Zusammensetzung der Mahlzeiten den Empfehlungen der optimierten Mischkost, können diese Systeme grundsätzlich empfohlen werden.

Die Auslagerung der Speisenherstellung bedeutet für die Schulen einen niedrigen Organisationsaufwand und entsprechend niedrige Anforderungen an das Personal und die Ausstattung vor Ort. Es sollte bei der Auswahl des Belieferers darauf geachtet werden, dass ein bedarfsgerechtes Speisenangebot für Kinder und Jugendliche sichergestellt ist. In der Regel beliefern Anbieter des Warmverpflegungssystems eine heterogene Zielgruppe. Häufig sind es Kantinen in Krankenhäusern o. ä., die eine Versorgung der Schulen mit übernehmen (Arens-Azevdo, 2005, S.7). Bei Regeneriersystemen muss darauf geachtet werden, dass beim Aufwärmprozess vor Ort keine nachteilige Beeinflussung der Speisen erfolgt und die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Die ernährungsphysiologische Qualität (Genuss- und Nährwert) wird von den Warmhaltezeiten und durch die Lagerung negativ beeinflusst. So kann es insbesondere bei Teigwaren und Fleischgerichten zu Einbußen des Genuss- und Nährwertes kommen (Bognár, 2006, S.6). Eine Frischekomponente erhöht die Gesamtqualität und sollte entweder mitgeliefert oder vor Ort ergänzend zubereitet werden. Zudem gelten die geringe Einflussmöglichkeit auf das Speisenangebot und die Geschmacksermüdung durch geringe Sortimentsbreite bedingt durch eingeschränkte Zubereitungsarten weitere Nachteile (Heseker, 2003).

Für Schulen werden das Mischküchensystem und das Frischkostsystem empfohlen. Diese Systeme zeichnen sich durch eine hohe Gesamtqualität der Speisen aus, da die Anlieferung und ggf. die Lagerung der Speisen entfallen und so unter entsprechenden Bedingungen der optimale Erhalt des Nährwertes und Genusswertes gewährleistet wird. Die Anforderungen an das Personal und die Räumlichkeiten sowie deren Ausstattung sind sehr hoch. Küchenräume

sowie eine großküchengerichte Ausstattung müssen vorhanden sein und die vom Gesetzgeber geforderten eigenbetrieblichen Maßnahmen und Hygienekontrollen müssen eingehalten werden (Arens-Azevedo, 2005, S.5).

Abbildung 11: Bewertung der Verpflegungssysteme

	Frischkostsystem	Mischküchen-system	Tiefkühlsystem	Cook & Chill (Belieferung)	Warmverpflegungs-system
Speisenqualität	+++	+++ (abh. vom Wareneinsatz)	++ bis +++	++ bis +	++ bis +
Flexibilität des Angebots	+++	+++	++	+	+
Abstimmung des Angebots auf die Wünsche der Zielgruppe	+++	+++	++ bis +++	+ bis ++	+ bis ++
Lebensmittel-einsatzkosten	+	+ bis ++	+++	+++	+++
Investitions-kosten	+++	+++	++	++	+
Personal-qualifikation	+++	+++	++	+	+
Personaleinsatz	+++	+++	++	+	+

+ niedrig ++ mittel +++ hoch

(Quelle: aid 2004, Verpflegung für Kids, S. 27)

Die Vorteile der Systeme stehen den Anforderungen, die die Komplexität des jeweiligen Systems mit sich bringt, gegenüber. Eine hohe Gesamtqualität der Speisen bedingt einen hohen Bedarf an qualifiziertem Personal, hohe hygienische Anforderungen, eine aufwendige Vor- und Zubereitung sowie eine umfangreiche technische und räumliche Ausstattung. Die Kosten für die aus ernährungswissenschaftlicher Sicht empfohlenen Frischkost- oder Mischküchensystem sind doppelt bzw. drei Mal so hoch wie das in der Praxis am häufigsten eingesetzte System „cook & hold“.

Die Anforderung an die Qualifikation des Personals und der Personalbedarf nehmen mit der Komplexität der Verpflegungssysteme zu (DGE, 2006). Studien (Peinelt et al., 2005) zeigen, dass häufig ungelernte Kräfte in Schulen arbeiten und die erforderlichen Schulungsmaßnahmen nur selten stattfinden. Auch gesetzlich vorgeschriebene Maßnahmen im Sinne des HACCP-Verfahrens (vgl. 4.3) sind ungelernten Küchenmitarbeitern in der Regel völlig fremd. So weisen die Produktions-, Produkt- und Personalhygiene häufig große Mängel auf.

Die Entscheidung für ein Verpflegungssystem hängt zwar v. a. von den wirtschaftlichen und infrastrukturellen Rahmenbedingungen der einzelnen Schulen ab, es kommt aber auch sehr darauf an, inwieweit die Schulen die jeweiligen Anforderungen eines Systems wirklich in die Praxis umsetzen können. Je höher die Anforderungen des Systems, desto niedriger die Wahrscheinlichkeit, dass Schulen die zahlreichen und komplexen Anforderungen alleine und ohne Investitionen erfüllen können. Tatsache ist, dass häufig Elterninitiativen die Verpflegung übernehmen (Peinelt, 2006). Ohne Fachpersonal aber können die hohen Anforderungen der Verpflegungssysteme nicht erfüllt werden, und somit scheitert die Umsetzung empfohlener Systeme an den realen Rahmenbedingungen der Schule.

Wenn Schulverpflegung gelingen soll, so Ulrike Arnes-Azevedo, sei eine „professionelle Unterstützung für die Schulen der einzig richtige Weg, eine bedarfsgerechte und schmackhafte Verpflegung anzubieten.“ (Arens-Azevedo, 2005, S.11) Volker Peinelt plädiert dafür, die gesamte Schulverpflegung an einen externen Anbieter zu übertragen, der gemäß der Qualitätsstandards und eines überprüfbaren Aufgabekatalogs die Organisation der Mittagsverpflegung übernimmt.

Die Qualitätsstandards⁶ wurden im Rahmen des Projekts „Verpflegung der Ganztagschulen“ des BMVEL entwickelt und sind in den „Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen“ formuliert worden. Ein Leistungsverzeichnis für Anbieter, die „Berliner Qualitätskriterien“ (BMVEL, 2005), wurde von der Vernetzungsstelle Verpflegung Berlin erstellt und kann bundesweit für alle Schulen als Vorlage dienen.

Als Basis für die Qualitätsstandards werden genannt:

1. die Empfehlungen der DGE zur Energie- und Nährstoffversorgung von Kindern und Jugendlichen
2. Umsetzung des Konzepts der Optimierten Mischkost des FKE
3. die Kriterien zur Speiseplangestaltung in Anlehnung an die „Bremer Checkliste“
4. die Berücksichtigung von Kriterien für einen nachhaltigen Konsum
5. die Berücksichtigung der Geschmackspräferenzen der Kinder
6. die Schaffung einer angenehmen Atmosphäre und ansprechender Speiseräume

Bei der Fremdvergabe der Verpflegung an externe Dienstleister ist es wichtig, genaue verpflichtende Kriterien vorzugeben und deren Einhaltung auch regelmäßig zu kontrollieren. Auch regelmäßige Besprechungen sind hilfreich (Rapp, 2006). Die Fremdvergabe kann über

⁶ Qualitätsstandards legen die Normen, die für eine Mittagsmahlzeit/Verpflegung Gültigkeit besitzen, fest. Sie bilden u. a. die Basis für die Lebensmittelauswahl, die Speisenplanung, die Zubereitung, die Präsentation der Mahlzeiten und die herrschende Esskultur. Diese gelten sowohl für Lieferanten als auch für die Schulen.

Pächter, Caterer und Beschäftigungsträger erfolgen. Diese Maßnahme wird durch Arbeitsämter gefördert und stellt für Schulen eine kostengünstige Lösung dar.

4.4.3 Bewirtschaftungsform

Die Organisation der Mittagsverpflegung kann nicht nur in Fremdvergabe, sondern auch in schulischer Eigenregie erfolgen. Wichtige Kriterien sind die Anzahl der Essensteilnehmer. Je mehr Schüler teilnehmen, desto eher muss man sich von dem „Mütter kochen für Schüler“-Modell verabschieden (Greubel, 2006, S. 24).

Die Eigenregie bietet grundsätzlich viel Freiheit bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots. So können beispielsweise individuelle Wünsche von Schülern und die Preise stärker beeinflusst werden. Der so genannte Mensaverein, unter Leitung von Lehrern oder Eltern hat sich an Schulen in verschiedenen Bundesländern gebildet (Hesker 2003). Aber gleichzeitig erfordert diese Bewirtschaftungsform ein hohes Engagement von allen Beteiligten. Hier scheint der Widerspruch auf, die Einführung von Ganztagschulen auch zum Zweck der Entlastung von berufstätigen Eltern zu forcieren, gleichzeitig aber auf die Eltern zu setzen, die diese zusätzliche Aufgabe übernehmen sollen (vgl. 3.2.2.5). Die Elterninitiative funktioniert zwar im Einzelfall, bieten jedoch insgesamt keine optimale Lösung. Je höher die Anzahl der Essensteilnehmer, desto höher ist der Anspruch an das Personal und die Qualifikation insbesondere im Bereich der Hygiene, Infektionsschutz und der Arbeitssicherheit. Die zeitlich bedingte Teilnahme der Eltern an der Verpflegung endet spätestens mit dem Schulabschluss der eigenen Kinder und gewährleistet keine Kontinuität. Das Angebot in den Schulen wird somit nicht „krisenfest“ institutionalisiert (Heseker, 2003).

Unabhängig davon, welche Bewirtschaftungsform und welches Verpflegungssystem gewählt wird, muss eine Infrastruktur in Schulen aufgebaut werden. Eine Speisenausgabe über eine Ausgabetheke muss eingerichtet werden, und es müssen geeignete Räumlichkeiten für die Einnahme der Speisen vorhanden sein.

4.4.4 Finanzierung der Schulverpflegung

Zur Finanzierung der Mittagsverpflegung besteht die Möglichkeit der Bezuschussung über die Fördermittel des Investitionsprogramms „Zukunft, Bildung und Betreuung“ des Bundes. Die Schulen müssen vorab Anträge stellen. Werden investive Mittel genehmigt, können mit diesen Geldern notwendige Umbaumaßnahmen und Anschaffungen finanziert werden.

Sponsoring durch Wirtschaftsunternehmen, Kreditinstitute oder Krankenkassen sind weitere mögliche Wege der Finanzierung. Die Techniker Krankenkasse fördern zum Beispiel Schulen, die auf dem Weg zur „Gesunden Schule“ sind (Schulverpflegung 1, 2006, S.6).

Die Schulverpflegung kann ebenfalls über die Fördervereine der Schulen finanziert werden. Auch die Mitarbeit von Eltern sowie Spenden können die Schulen entlasten (Schiering, 2003, S. 33).

Einen wesentlichen Beitrag zur Finanzierung leisten selbstverständlich auch die Einnahmen aus dem Verkauf der Mahlzeiten an die Schülerinnen und Schüler. Laut einer bundesweit durchgeführten Studie (CMA/ZMP, 2004) sind befragte Mütter im Mittel mit dem durchschnittlichen Preis von 2,40 € für ein Mittagessen zufrieden (Koglin, 2006, S.1).

Die Bildungsverwaltung Berlin hat hingegen durch eine von der Nachrichtenagentur dpa durchgeführte Umfrage herausgefunden, dass sich viele Familien die Schulverpflegung an Ganztagschulen nicht leisten können. Der monatliche Betrag zwischen 23 und 40,- € (bis zu 2,- € pro Tag) können Eltern mit geringem Einkommen nicht finanzieren. Es sind staatliche Zuschüsse notwendig, damit alle Kinder eine Mittag Mahlzeit erhalten können (DPA, 2006). Eine Unterstützung der Schulen durch Sachmittel wie Strom und Wasser sei dabei nicht ausreichend (Pocher, 2004, S.8).

In Rheinland-Pfalz wurden „Sozialfonds für das Mittagessen in Ganztagschulen“ eingeführt. Es werden Eltern mit geringem Einkommen unterstützt, da es immer wieder Meldungen gab, dass Schüler nicht am Essen teilnahmen, weil Eltern die Kosten für das Mittagessen nicht aufbringen konnten (BMBF, 10.8.2006).

In Hamburg wünschen sich Fachleute mehr Unterstützung durch die Bildungsbehörde, denn die entstehenden Kosten könnten kaum über Einnahmen aus dem Essensverkauf allein gedeckt werden (Jähn, 2005, S.26). Wenn zusätzliche Belastungen, wie Personalkürzungen bei der Essensausgabe, ebenfalls über den Preis erwirtschaftet werden sollten, gerate die gesunde Ernährung „unter die Räder“ (Ganztagsschulverband, 2004, S.100). Ulla Simshäuser fordert darum in den „Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag“, dass auf Bundes- und Länderebene „Runde Tische zum Thema Finanzierung für Schulverpflegung“ eingerichtet werden müssen, „an denen kommunale Spitzenverbände zusammen mit Bundes- und Landesministerien die Weichen für eine Ernährungswende stellen.“ (Simshäuser, 2005, S.18)

4.5 Schlussfolgerung

Als Schlussfolgerung möchten wir an dieser Stelle kurz von den Schwierigkeiten und Erfolgen dreier Hamburger Ganztagschulen bei der Einrichtung einer Mittagsverpflegung berichten.

Die Gesamtschule Kirchdorf wurde mit Beginn des Jahres 2006 zu einer Ganztagschule und stand vor der Herausforderung, eine Mittagsverpflegung einzurichten. Ein halbes Jahr später waren die Umbaumaßnahmen abgeschlossen und aus einem ehemaligen Kunstraum war eine Mensa geworden. Bis dahin wurden die Schüler mit Snacks von der bestehenden Kantine versorgt. Die Schule lässt nun tiefgefrorenes Essen liefern, das vor Ort aufbereitet wird. Die Kantine der Schule bietet häufig frisches Obst an und stellt den Schülern kostenlos Wasser zur Verfügung. Die Schüler entscheiden sich eine Woche im Voraus, und der Preis ist mit 2,50 € nicht teurer als im Bundesdurchschnitt. Der Elternbrief der Schule zieht eine positive Zwischenbilanz: So würden bis zu 50 Schüler „und auch viele Lehrer“ an der täglichen Mittagsverpflegung „in einer freundlich eingerichteten Kantine“ teilnehmen. Und das Wichtigste sei: „Das Essen ist nicht nur gesund, es schmeckt auch.“ (siehe Anhang: A15) Die Schüler wünschten sich zwar häufiger „Pommes mit Mayo“ und größere Portionen, die jedoch bei diesem Preis nicht realisierbar wären.

Am Kaifu-Gymnasium war die Gründung des Arbeitskreises „Cafeteria“ bestehend aus Lehrern und Eltern, die sich mit der „Organisation der Mittagsversorgung“ beschäftigen, der erste Schritt zur Einrichtung einer Mittagsverpflegung. (vgl. Anhang: A16) Die Schule verfügt allerdings weder über geeignete Räumlichkeiten, noch über genügend Personal, um die Mittagsverpflegung gemäß der empfohlenen Rahmenkriterien zuzubereiten. So wird improvisiert, und das Essen wird in dem nahe liegenden Kindergarten gekocht, vom Hausmeister geliefert und von Schülern und Lehrern ausgeteilt. Die Kosten liegen bei 3,20 € und sind, wie der Schulleiter des Kaifu-Gymnasiums sagt, „ein stolzer Preis“, immerhin aber niedriger als bei Anlieferung durch einen Catering-Service. Diese unbefriedigende Situation stellt eine Übergangslösung dar, bis die Umbaumaßnahmen beendet sind. Viele andere Ganztagschulen stehen vor ähnlichen Problemen: Auch wenn Infrastrukturen geschaffen werden, ist die Finanzierung der Folgekosten nicht gesichert und „ohne Zuschüsse nicht durchsetzbar“. Das Kaifu-Gymnasium hat die Behörde für Bildung und Sport aufgefordert zu

handeln und Konzepte für eine bezahlbare, gesunde und erholsame Mittagspause zu schaffen, denn nur so würde ihre Ganztagschule nicht zur „Halbtagschulen mit Suppenausgabe“ (Kreutzmann, 2004, S.1).

Die Ganztageschule Gymnasium Corveystraße begeht mit seinem Projekt „Gesundheit - gesunde Lebensführung“ einen beispielhaften Weg hin zur „Gesunden Schule“, indem gezielt Möglichkeiten zur gesunden Lebensführung für alle Schüler, Lehrer und Angestellte geschaffen werden. So wurde auf dem Schulhof eine Ruhezone geschaffen, eine Bewegungszone ist in Vorbereitung. Unterrichtsfächer von Biologie über Ethik bis Sport befassen sich gezielt mit gesundheitsfördernden Aspekten. Das „Mensaprojekt“ ist ein weiterer Baustein, den die Schule zu Recht mit Stolz beschreibt: „Eine weitere Arbeitsgruppe hat erreicht, dass ab nächstem Schuljahr an unserem Gymnasium das Essensangebot im Mensabetrieb der Schule auf gesunde Ernährung umgestellt werden kann. Dazu musste ein neuer Anbieter geworben werden, der speziell gesunde Kost vor Ort kocht.“ (Fischer, 2006) Zudem soll in Zukunft die Zusammenarbeit mit außerschulischen Organisationen ausgeweitet und Suchtprävention als neuer Themenschwerpunkt innerhalb des Projektes etabliert werden. Das Projekt „Gesundheit - gesunde Lebensführung“ des Gymnasiums Corveystraße (vgl. Anhang: A17) zeigt sehr gut, dass an einer Schule nicht von Beginn an ideale Umstände für alle Aspekte der Gesundheitsförderung gegeben sein müssen. Wichtig sind die Visionen und der gezielte Ausbau, der in der Form der Ganztagschule angelegten Potentiale (vgl. 3.3.1). Ein Vorgehen, dass das Gymnasium Corveystraße mit Gewissheit zu einem der diesjährigen Favoriten beim Wettbewerb „Gesunde Schule“ der HAG macht.

Die angeführten Beispiele zeigen, dass die Bemühungen um eine gesundheitsfördernde Ausrichtung der Ganztagschule und damit verbunden die Einrichtung einer gesunden Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen mit unterschiedlichem Erfolg betrieben werden. Darum sind zusätzliche Daten vonnöten, um beurteilen zu können, ob sich die Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen generell positiv entwickelt und an welchen Stellen die Schulen Unterstützung bei der Umsetzung gesundheitsfördernder Mittagsverpflegung benötigen. Aus diesem Grund haben wir im Juli 2006 die Hamburger Ganztagschulen zum Thema der Mittagsverpflegung befragt. Die Ergebnisse stellen wir im folgenden Abschnitt vor.

5 Untersuchung der Ist-Situation der Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen

5.1 Zielsetzung

Die Organisation der Mittagsverpflegung im Rahmen der Ganztagschulen stellt eine große Chance dar, einen positiven Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Schüler auszuüben. Im Theorieteil sind wir bereits auf Probleme der derzeitigen Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen sowie auf Interventionsmaßnahmen eingegangen und haben die Anforderungen an eine Mittagsverpflegung in Schulen ausführlich beschrieben. Unsere Untersuchung soll dabei helfen, zu einer Einschätzung zu kommen, inwiefern die Voraussetzungen an Hamburger Ganztagschulen erfüllt sind, dass sich die positiven Effekte einer nach wissenschaftlichen Erkenntnissen zeitgemäßen Mittagsverpflegung einstellen können.

Im Rahmen der Untersuchung wollen wir feststellen, wie die Mittagsverpflegung grundsätzlich organisiert ist und welche Faktoren diese beeinflussen. Dazu ist wichtig zu wissen, welche Bewirtschaftungsmodelle und Verpflegungssysteme in der jeweiligen Schule vorherrschen, in wie weit das Mittagsverpflegungsangebot von Schülern akzeptiert wird und nach welchen Kriterien das Angebot gestaltet wird. Weiterhin haben wir untersucht, ob bestimmte Bedingungen wie Schulform, Mitarbeit der Eltern oder die Lage der Schule einen Einfluss auf die Gestaltung und Umsetzung ausüben. Eine systematische Erhebung der aktuellen Situation an Ganztagschulen hilft, einen Überblick über allgemeine Problemfelder zu erkennen und Handlungsbedarfe zu formulieren. Im folgenden Abschnitt werden die von uns aufgrund theoretischer Überlegungen und Annahmen erstellten Hypothesen dargelegt, welche dann an den erhobenen Daten geprüft werden sollen.

5.2 Hypothesen

Da insbesondere bei der Informationsveranstaltung „Schule+Essen=Note1 in Hamburg“ vom 16.11.2005 seitens der Verantwortlichen viele Fragen geäußert wurden und Hilflosigkeit zum Ausdruck gebracht wurde, gehen wir von einem hohen Beratungsbedarf zum Thema gesundheitsförderlicher Mittagsverpflegung in Schulen aus. Besonders auffällig war das Informationsdefizit in Bezug auf die Hygienevorschriften, dies führt zur Formulierung der folgenden Hypothese:

H 1: Die Verantwortlichen haben einen hohen Beratungsbedarf bezüglich der Organisation der Mittagsverpflegung in der Ganztagschule und insbesondere bezüglich der Umsetzung der Hygiene-Vorschriften.

Da sich die Anzahl von Ganztagschulen in Hamburg innerhalb von zwei Jahren verdoppelt hat, gehen wir davon aus, dass die Schulverpflegung wenig institutionalisiert und daher stark auf die Hilfe von Eltern angewiesen ist.

H 2: Die Mittagsverpflegung wird vorwiegend mit Hilfe von Eltern und freiwilligen Initiativen organisiert.

In Zusammenhang mit H 2 steht auch die dritte von uns formulierte Hypothese. Erfahrungsgemäß beklagen Schulen häufig eine unzureichende Finanzierung der Schulverpflegung da auch die Fördermittel des Bundes nur knapp bemessen sind. Es ist daher vorstellbar, dass aus der Not heraus oft ein hohes Engagement von Ehrenamtlichen, Eltern und Schülern entsteht. Die Schulverpflegung wird von daher eher von Mitarbeitern organisiert, die nicht ausreichend über Fachkenntnisse verfügen. Es ergibt sich daher:

H 3: Ein Großteil der Schulen betreibt das Verpflegungsangebot in Eigenregie und ist unzureichend organisiert und strukturiert.

H 4: Wir nehmen an, dass Ganztagschulen mit einer hohen Teilnehmerzahl eine qualitative Mittagsverpflegung anbieten.

H 5: Wir gehen von einer guten Gesamtbewertung der Gesundheitsprofile sowie einer hohen Teilnehmerquote in privilegierten Stadtteilen aus, was ein Indiz für einen Einfluss der sozialen Milieus wäre.

Wir vermuten, dass die nicht kommerziellen Anbieter eher von Schulen in benachteiligten Stadtteilen in Anspruch genommen werden und die kommerziellen eher von Schulen in privilegierten Stadtteilen.

H 6: Wenn die Speisen frühzeitig, d.h. Tage oder Wochen vorweg gewählt werden müssen, hat das einen negativen Einfluss auf die Quote der Essensteilnehmer.

Wir gehen davon aus, dass sich die Schüler Tage zuvor noch nicht festlegen möchten, da der Appetit und Hungergefühl nicht vorweg bestimmbar ist.

H 7: Das angewendete Verpflegungssystem steht im Zusammenhang mit der Küchenart. Dieser Zusammenhang gilt zu prüfen, da wir vermuten, dass trotz bestehender Produktionsküche in Schulen, Warmverpflegungssysteme angewendet werden.

5.3 Methodisches Vorgehen

Folgende methodische Schritte haben zur Durchführung unserer Untersuchung unternommen:

- Entwicklung eines standardisierten Fragebogens, eines Begleitschreibens an die Schulleitung und einer Projektskizze (siehe Anhang: A4-6)
- Genehmigung der Untersuchung (siehe Anhang: A3)
- Generierung der Schuladressen, Schulangaben und Schulleitung sowie Erstellung einer Adressdatei (siehe Anhang: A7)
- Erste telefonische Kontaktaufnahme aller zu befragenden Ganztagschulen zur Feststellung des Ansprechpartners für den Bereich Schulverpflegung und kurze Information über die geplante Erhebung. Die Schulen, die die Teilnahme an der Befragung bestätigt haben, erhalten den Fragebogen per Post.
- Durchführung eines Pre-Tests an vier der zu befragenden Ganztagschulen, um die Eignung der Fragen und die Bearbeitungsdauer vor der eigentlichen Anwendung zu prüfen
- Auswertung des Pre-Tests und Überarbeitung des Fragebogens
- Versendung des Fragebogens mit einem persönlichen Anschreiben an die Schulen, der Projektskizze, dem Genehmigungsschreiben, und einem adressierten und frankierten Rückumschlag (4-wöchige Bearbeitungszeit) per Post
- „Nachfass“-Aktion per Email (siehe Anhang: A8)
- Codierung des Fragebogens und Erstellung einer Eingabemaske in SPSS
- Auswertung der Daten; Erstellung eines Gesundheitsprofils und eines Stadtrankings (siehe 5.4.4.1; 5.4.4.2)

5.4 Datenerhebung und Stichprobe

5.4.1 Erhebungsmethode

Als Erhebungsmethode haben wir die postalische Befragung mittels eines selbst konzipierten Fragebogens gewählt. Die schriftliche Befragung ist eine Primärerhebung, da die Daten extra für diese Untersuchung gewonnen werden.

Eine anonyme schriftliche Befragung bietet im Allgemeinen den Vorteil, dass bei den befragten Personen die Tendenz, Dinge zu verschweigen, geringer ist als in einem Interview und dass mit Hilfe einer postalischen Befragung ein größerer Personenkreis erreicht werden kann. Weitere Vorteile sind, dass der Interviewer-Einfluss ausgeschaltet ist und durch die Standardisierung des Fragebogens und der beigelegten einheitlichen Projektskizze eine

gewisse Gleichheit der Messsituation gegeben ist. Der zeitliche Druck zu einer sofortigen Antwort fällt weg, so können Fragen, die genauere Informationen aus Dokumenten erfordern, exakter beantwortet werden. Nachteilig an der Form der schriftlichen Befragung ist die Möglichkeit, dass Fragen falsch verstanden werden und keine Nachfrage seitens der teilnehmenden Person möglich ist, wie dies in einem Interview der Fall wäre. Dies führt immer zu einem gewissen Grad von Unsicherheit bei der Auswertung der Antworten und dazu, dass nur sehr einfache und allgemein verständliche Fragen verwendet werden können. Außerdem wird mit schriftlichen Befragungen oft nur eine geringe Antwortrate erreicht, insbesondere wenn die Beantwortung des Fragebogens auf freiwilliger Basis erfolgt. Weiterhin lässt sich nicht rückverfolgen, ob die angesprochenen Verantwortlichen den Fragebogen selbst ausgefüllt haben.

Die Maßnahmen zur Erhöhung der Rücksendequote haben wir mittels einer Erinnerungsmaßnahme per Email durchgeführt (siehe Anhang: A8). Die „Nachfass“-Aktion haben wir aus Kostengründen gewählt. Durch den ersten persönlichen Telefonkontakt konnte die Rücklaufquote erhöht werden, da zum einem bereits beim Telefongespräch erste Bedenken ausgeräumt werden konnten.

Der Pre-Test ist ein geeignetes Mittel, um den Fragebogenentwurf einer ersten praktischen Erprobung zu unterziehen. Somit können die Schwächen eines Fragebogens erkannt werden, indem Merkmale, wie die Länge des Fragebogens, die Schwierigkeit der gestellten Fragen und die Fragen auch auf Verständlichkeit überprüft werden. Erst wenn der Fragebogen ein hohes Maß an Verständlichkeit und Übersichtlichkeit erreicht hat, kann man davon ausgehen, dass die Befragung unter guten Bedingungen verläuft. Fehler im Fragebogen lassen sich später nicht mehr korrigieren. Wir haben bei der Wahl der Schulen, an denen wir den Pre-Test durchgeführt haben, darauf geachtet, dass Schulen unterschiedlicher Schulformen befragt werden, um alle möglichen Problemfelder abzudecken. Drei der vier Schulen, denen wir einen Fragebogenentwurf zugesandt hatten, haben durch ihre Bearbeitung des Fragebogens deutlich gezeigt, wo und wodurch Probleme beim Ausfüllen entstanden sind. Die Schule, die den Fragebogen nicht beantwortet hat, begründete dies damit, doch nicht ausreichend Zeit dafür zu haben. Auch diese Antwort war ein wichtiger Hinweis auf den anfänglich zu großen Umfang unseres Fragebogens.

Die Aussendung der Fragebögen erfolgte vier Wochen vor den Sommerferien und die Schulen waren stellenweise schwer für die Befragung zu gewinnen.

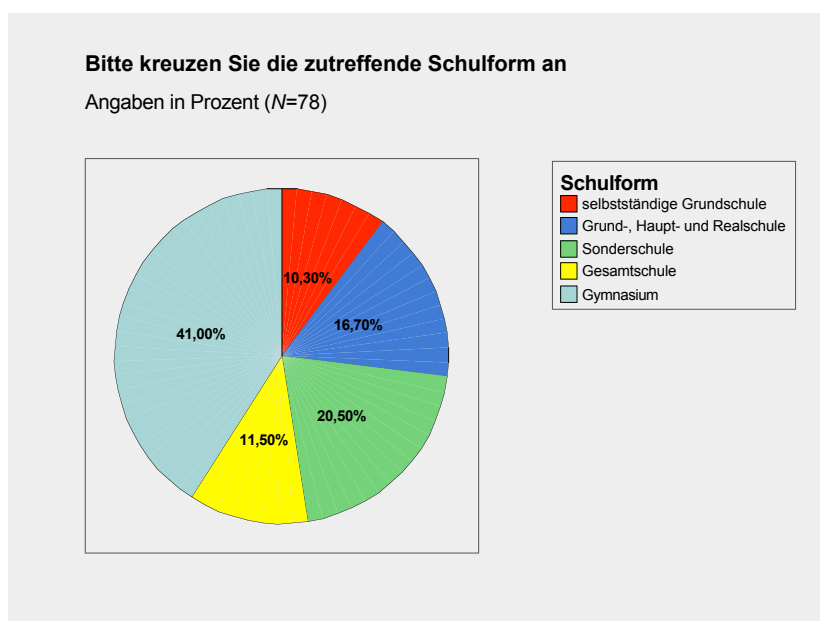
5.4.2 Erhebungsinstrument

Als Erhebungsinstrument wurde ein strukturierter Fragebogen eingesetzt (siehe Anhang: A6). Insgesamt umfasste die nach dem Pre-Test überarbeitete und gekürzte Version 75 Fragen auf 10 Seiten mit einer Bearbeitungsdauer von ungefähr 30 Minuten. Um den Verantwortlichen die Bearbeitung zu erleichtern, haben wir eine Einteilung vorgenommen. Der erste Teil behandelte 50 allgemeine Fragen zum Thema Schule und Schulverpflegung. Der zweite Teil beinhaltete die Organisation der Schulverpflegung und ist in den Bereich A (Eigenregie = 13 Fragen) und Bereich B (Fremdvergabe = 12 Fragen) unterteilt. Die Bereiche wurden durch farbiges Papier deutlich gekennzeichnet, da von den Schulen je nach Art der Vergabe jeweils nur einer der beiden Teile ausgefüllt werden sollte. Da es sich um eine quantitative Befragung handelt, sind die Fragen größtenteils standardisiert und die Antwortmöglichkeiten vorgegeben. Einige offene Fragen wurden für die Bereiche hinzugezogen, wo Alternativen zu den vorgegeben Antwortmöglichkeiten genannt werden konnten oder weitere Informationen verlangt wurden.

5.4.3 Stichprobenbeschreibung

Mit der schriftlichen Befragung wollten wir alle Hamburger Ganztagschulen erreichen. Von den 376 allgemein bildenden Schulen in Hamburg bieten im Schuljahr 2005/2006 130 Schulen Ganztagsunterricht an. Die Grundgesamtheit dieser Arbeit bilden alle Ganztagschulen in Hamburg von den angenommen wird, dass diese eine warme Mittagsverpflegung anbieten. Hierzu haben wir eine Adressdatei erstellt (siehe Anhang: A7)

Abbildung 12: Aufteilung der Stichprobe nach Schulform



Der Fragebogen wurde an die in der Datei aufgeführten 130 Ganztagschulen versendet, 78 davon sendeten den Bogen vollständig ausgefüllt zurück und konnten somit in die Datenauswertung einbezogen werden. Dies stellt eine für eine freiwillige Fragebogenuntersuchung relativ hohe Rücklaufquote von 60 Prozent dar.

Von den in der Stichprobe enthaltenen Schulen bilden mit 41% die Gymnasien den größten Anteil, weiter folgen die Sonderschulen mit 20,5%, die Grund- Haupt- und Realschulen mit 16,7% und dann die selbständigen Grundschulen und Gesamtschulen mit jeweils ca. 10% (siehe Abb.12). Von den befragten Ganztagschulen sind 29% offene, 41% teilweise gebundene und 30% voll gebundene Ganztagschulen. Einige der Schulen sind schon seit 1958 als Ganztagschule geführt, während auch solche in der Stichprobe vertreten waren, die erst 2007 als Ganztagschule geführt werden. Diese wurden jedoch in die Untersuchung mit einbezogen, da sie bereits zum jetzigen Zeitpunkt so weit organisiert sind, dass sie vollständige Daten angeben konnten.

5.4.4 Methoden der Datenanalyse

Für die Stichprobenbeschreibung und zur Darstellung der momentanen Situation an Hamburger Ganztagschulen wurden deskriptiv statistische Verfahren, wie die Ermittlung von Mittelwert, Standardabweichung, Minimum- und Maximumwerten und Häufigkeiten, angewendet. Alle statistischen Kennwertermittlungen, Berechnungen und Hypothesenprüfungen wurden mit SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) durchgeführt, einem Programm zur quantitativen Datenanalyse unter Windows. Verschiedene Testverfahren und Zusammenhangsmaße wurden zur Prüfung der einzelnen Hypothesen angewendet und sollen im Folgenden kurz beschrieben werden.

Der t-Test für unabhängige Stichproben prüft Mittelwertunterschiede. Das heißt, er vergleicht, ob sich zwei Gruppen in ihren Mittelwerten für eine bestimmte Variable signifikant unterscheiden. Es kann aufgrund dieses Testverfahrens also eine statistisch gestützte Aussage getroffen werden, ob eventuell auftretende Mittelwertsunterschiede zwischen zwei Gruppen nur zufällig zustande kamen oder statistisch bedeutsam sind.

Korrelation ist ein Zusammenhangsmaß. Es kann also überprüft werden, ob Veränderungen in der einen auch Veränderungen in der anderen Variable hervorrufen. Wir verwendeten hierbei den Korrelationskoeffizienten nach Pearson für metrische Variablen. Es kann jedoch aufgrund der Berechnung nur die Signifikanz eines Zusammenhangs angegeben werden, nicht jedoch die Richtung. Diese erschließt sich nur nach anschließender Interpretation oder aus vorher angestellten Vermutungen. Berechnet wird der Korrelationskoeffizient r . Dieser bezeichnet

laut Bortz (1999) ab 0,10 einen schwachen, ab 0,30 einen mittleren und ab 0,50 einen starken Zusammenhang zwischen den Variablen. Für den Stichprobenumfang von 78 sollte eine Korrelation mindestens 0,30 betragen damit sie als bedeutsam bezeichnet werden kann. Wenn sie kleiner ist, können Tendenzen abgelesen werden, sollten jedoch keine festen Aussagen getroffen werden.

Der Chi-Quadrat Test nach Pearson dient der Überprüfung der Unabhängigkeit der beiden Variablen in einer Kreuztabelle und ermöglicht somit Aussagen über den Zusammenhang der beiden Merkmale. Wenn in den Zeilen der Kreuztabellen die beobachteten Häufigkeiten mit den erwarteten Häufigkeiten übereinstimmen, besteht kein Zusammenhang zwischen den Variablen. Wenn der Chi-Quadrat Test signifikant wird, bedeutet dies, dass ein Zusammenhang zwischen den Variablen besteht. Dann werden die standardisierten Residuen der Kreuztabelle interpretiert (und das Balkendiagramm der Häufigkeiten zu Hilfe genommen), um herauszufinden, welche Abstufungen der Variablen für den Effekt verantwortlich sind. Wenn die stand. Residuen im Bereich von 2 oder höher liegen, geht man von einem bedeutsamen Einfluss der entsprechenden Variablenabstufung aus (Bühl & Zöfel, 2000).

5.4.4.1 Skalenbildung zur Berechnung eines Profilwertes

Basierend auf den Empfehlungen des FKE und den DEG-Richtlinien für gesunde Ernährung kombiniert mit eigenen Überlegungen wurden verschiedene Variablen des Fragebogens zu einer Skala mit der Bezeichnung „Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsförderlichen Ganztagschule?“ zusammengefasst. Dieses Vorgehen ermöglicht die Berechnung eines Gesamtskalen- oder Profilwertes welcher dann als eigenständige Variable für weiterführende Analysen und Vergleiche herangezogen werden kann.

Folgende Variablen des Fragebogens fließen in die Skalenbildung ein:

Tabelle 1: Profilvariablen „Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsförderlichen Ganztagschule?“

Nr.	Variablenlabel	Wenn...	dann... (Gewichtung)
1.12	Gibt es weitere Verpflegungseinrichtungen für die Schüler, in denen sie Frühstück oder Zwischenmahlzeiten erhalten können?	Ja	2
1.13	Wird das Thema Kochen in den Unterricht integriert?	Ja	1
1.14	Gibt es an Ihrer Schule einen Arbeitskreis zum Thema Verpflegung?	Ja	2
2.2	Wie viele Gerichte/Menüs werden täglich angeboten?	≥ 2	2
2.3.1	Wie oft wird ein vegetarisches Gericht angeboten?	Täglich	2
2.4	Wie oft wird frisches Gemüse angeboten?	Täglich	2
2.5	Wie oft wird frisches Obst angeboten?	Täglich	2
2.9	Werden an Ihrer Schule Süßigkeiten angeboten?	Nein	1
3.7	Wie hoch ist der durchschnittliche Anteil von biologisch erzeugten Lebensmitteln im täglichen Speiseangebot?	≥ 10%	1
3.8	Können Schüler direkt Einfluss auf das Verpflegungsangebot nehmen?	Ja	1
3.9	Werden kostenlos Getränke zum Mittagessen zur Verfügung gestellt?	Ja	2
3.11	Ist das Trinken während des Unterrichts grundsätzlich gestattet?	Ja	1
3.3	Beteiligen sich die Eltern bei der Speiseplangestaltung?	Ja	2
3.2/3.6	Haben Eltern im Voraus Einblick in die Speisepläne? / Werden auf dem Speiseplan Ihrer Schule verwendete Zusatzstoffe deklariert?	Ja / Ja	1
5.2/6.3	Welches Verpflegungssystem wird angewendet?	Warmverpflegungssystem	-1

Wie aus Tabelle 3 zu entnehmen, wurden die einzelnen Variablen des Gesundheitsprofils unterschiedlich gewichtet. Die Gewichtung basiert auf der persönlichen Einschätzung der Autoren und soll die als besonders gesundheitsfördernd angesehenen Punkte betonen. Der Skalenwert für das Gesamtprofil kann sich theoretisch aufgrund dieser Gewichtung zwischen -1 und 22 bewegen. Es ist jedoch nicht zu erwarten, dass diese Extremausprägungen von einzelnen Schulen der Stichprobe erreicht werden. Wir gehen davon aus, dass ein großer Teil der Schulen eher mittlere Ausprägungen aufweisen wird, hoffen jedoch anhand des Profilwertes unterschiedliche Gruppen von mehr oder weniger gesundheitsförderlichen Ganztagschulen identifizieren zu können. Dies dient einer Festsetzung und Bewertung des Status Quo der Gesundheitsförderlichkeit von Hamburger Ganztagschulen. Des Weiteren kann und soll der errechnete Skalenwert aber auch genutzt werden, um Unterschiede zwischen Schulen mit verschiedenen Skalenwerten zu beleuchten. Es wird so möglich, Ansatzpunkte in den Rahmenbedingungen der Schulen zu identifizieren, welche sich verstärkend bzw. hemmend auf die Gesundheitsförderlichkeit der Ganztagschulen auswirken.

5.4.4.2 Soziale Divergenz der Stadtteile in Hamburg

„Arme Menschen leben in der Regel in kleinen Wohnungen, in verdichteten, häufig durch Umweltbeeinträchtigungen belasteten Regionen mit unzureichender bzw. schlechter Infrastruktur. Wohlhabende und reiche Menschen leben dagegen in großen Wohnungen, in der Regel in aufgelockerten, attraktiven Wohngebieten. Ihnen steht ein umfassendes Angebot an Dienstleistungen und eine ihren Bedürfnissen entsprechende Infrastruktur zur Verfügung.“¹

Das bedeutet, dass arme und benachteiligte Familien überproportional häufig in benachteiligten Gebieten leben. Die 2004 in Hamburg durchgeführte Studie (Becher, 2005) belegt die räumliche Verteilung von Risikogruppen. Die Kriterien zur Benennung „armer“ und „reicher“ Stadtteile sind unter anderem die Höhe des Anteils an HARTZ IV-Empfängern und Arbeitslosen, dem Ausländeranteil sowie die Wohn- und Bildungssituation. Anhand dieser Kriterien wurde die oben genannte Aussage bestätigt, da eine Anhäufung so genannter Risikogruppen, aber auch privilegierter Gruppen in abgegrenzten Stadtteilen zu finden ist. Die Beschäftigungs- und Einkommensstrukturen der Menschen in einem Stadtteil beeinflussen den sozialen Raum und die Lebenswelt. Die Ganztagschulen nehmen bei Kindern und Jugendlichen einen großen Teil des sozialen Lebensraumes ein. Verschiedenen Studien zufolge (Richter, 2005; Becher, 2005), gibt es einen starken Zusammenhang zwischen der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen und dem sozialen Milieu, in dem sie aufwachsen. Wir gehen davon aus, dass der Aspekt der Gesundheitsförderung an Schulen und somit ihre Schulverpflegung von den sozialen Strukturen der Stadtteile abhängt.

Tabelle 2: „Privilegierte“ und „benachteiligte“ Stadtteile in Hamburg

Stadtgebiete	Arbeitslose insgesamt in % an der Bevölkerung der 15- bis unter 65- Jährigen Ende Dezember 2005	Arbeitslose nach SGB II (HARTZ IV) in % an der Bevölkerung der 15- bis unter 65- Jährigen Ende Dezember 2005
	Arbeitslosenanteil von 1,6% bis 16,7%	SGB II (HARTZ IV) von 0,3% bis 15,6%
„privilegierte“	%	%
Harvestehude	4,8	2,9
Niendorf	5,6	3,0
Alsterdorf	5,7	3,4
Winterhude	5,7	3,6
„benachteiligte“		
Jenfeld	13,2	10,9
Wilhemsburg	13,3	10,6
Röthenburgsort	12,8	9,8
St.Pauli	12,1	9,6

¹ Prof. Dr. Ursel Becher: „Armut und Benachteiligung von Kindern und Jugendlichen in Hamburg“, Hamburg, 2005 ; www.sos-kinderdorf.de/download/bericht_kinderarmut_hamburg.pdf, aufgerufen 09.08.2006: 23.52 Uhr

Stadtgebiete	Arbeitslose insgesamt in % an der Bevölkerung der 15- bis unter 65- Jährigen Ende Dezember 2005	Arbeitslose nach SGB II (HARTZ IV) in % an der Bevölkerung der 15- bis unter 65- Jährigen Ende Dezember 2005
	Arbeitslosenanteil von 1,6% bis 16,7%	SGB II (HARTZ IV) von 0,3% bis 15,6%
„privilegierte“	%	%
Harvestehude	4,8	2,9
Niendorf	5,6	3,0
Alsterdorf	5,7	3,4
Winterhude	5,7	3,6
„benachteiligte“		
Jenfeld	13,2	10,9
Wilhemsburg	13,3	10,6
Rothenburgsort	12,8	9,8
St.Pauli	12,1	9,6

(Quelle Statistisches Amt für Hamburg und Schleswig – Holstein, Referat 53, 2005)

- In wie weit wird die Institution Schule und somit auch des Segment Schulverpflegung durch die sozialen Strukturen beeinflusst?
- In welcher Form unterscheidet sich das Gesundheitsprofil der divergierenden Schulen von einander?
- Wie wirkt sich das soziale Milieu auf die Höhe der Teilnahme am Verpflegungsangebot aus.?
- Hängt die Entscheidung für einen kommerziellen oder nicht kommerziellen Essensanbieter von dem Schulstandort ab?

5.4.5 Diskussion der Methode zur Datenerhebung

In diesem Abschnitt möchten wir rückblickend auf Elemente der Vorgehensweise unserer Datenerhebung eingehen.

Der erste Grobentwurf des Fragebogens wurde in den ersten Zügen mit der Behörde für Bildung und Sport (BBS) und dem Ökomarkt e.V. vorab besprochen, um deren Erfahrungswerte zur Verbesserung unserer Erhebung zu nutzen. Durch die terminlichen Absprachen und Nachbesprechungen hat sich unser Zeitplan um einige Wochen verzögert, was dazu führte, dass die Fragebögen erst vier Wochen vor Sommerferienbeginn den entsprechenden Schulen zur Beantwortung zugesendet wurden. Trotz des ungünstigen Zeitpunktes wurde eine relativ Hohe Rücklaufquote (78 von 130) erreicht. Diese Quote von 60% erlaubt uns zwar keine totale Übersicht, jedoch einen guten Überblick und einen guten Eindruck über die derzeitige Ist-Situation der Verpflegungssituation an Hamburger

Ganztagschule. Auf die unterschiedliche Repräsentanz der einzelnen Schultypen in unserer Stichprobe und in der Grundgesamtheit von Hamburger Ganztagschule und die damit zusammenhängenden Schwierigkeiten bei der Verallgemeinerung der Ergebnisse wurde bereits zuvor näher eingegangen. Wichtig ist, dass wir einen bedeutend höheren Anteil von Sonderschulen verzeichnen konnten, als dies in der Grundgesamtheit der Fall ist, was sicher einen Einfluss auf die Ergebnisse hatte.

Einige Formulierungsfehler im Fragebogen haben, im Nachhinein betrachtet, die Erhebung erschwert. Zum Beispiel war die Frage „Wie hoch ist der Anteil biologischer Lebensmittel in der Mittagsverpflegung?“ zu spezifisch formuliert und wurde daher vermutlich von so vielen Teilnehmern (50%) nicht beantwortet. Andere Fragen, wie die nach der Einhaltung der Hygienevorschriften und der Schulung der Mitarbeiter auf diesem Gebiet, wurden vermutlich aus anderen Gründen so häufig nicht beantwortet. Hier half auch die Zusicherung von Anonymität scheinbar nicht, Antworten zu erhalten. Generell war es jedoch so, dass das Interesse an der Befragung recht hoch war, da die Fragebögen alle sehr rechtzeitig und vollständig ausgefüllt wurden und viele der Befragten bei Unverständnissen Kontakt zu uns aufnahmen. Jedoch muss auch die Möglichkeit der negativen Selektion in Betracht gezogen werden. Das heißt, es ist möglich, dass nur die Schulen an der Befragung teilnahmen, bei denen schon vor der Erhebung ein erhöhtes Interesse am Thema Mittagsverpflegung bestand. Dies würde die Ergebnisse in positiver Weise verfälschen und kann nicht ausgeschlossen werden. Da jedoch ein breites qualitatives Spektrum bezüglich der Mittagsverpflegung beobachtet werden konnte (siehe Abschnitt 5.5.1 ff.), erscheint diese Möglichkeit wenig wahrscheinlich. Generell ist anzumerken, dass eine Fragebogenerhebung die einzig mögliche Art der Erhebung für diese Studie darstellte.

5.5 Datenauswertung und Interpretation

5.5.1 Zustand der Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen

Ein Ziel der Erhebung war es, den Zustand der Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen abzubilden und Erkenntnisse darüber zu gewinnen, wie diese von den Schülern akzeptiert wird, welche Verpflegungssysteme angewendet werden, welche Form der Bewirtschaftung von den Schulen gewählt wird, wie Eltern und Schüler in das Verpflegungskonzept integriert werden und wie gesetzliche und organisatorische Rahmenbedingungen umgesetzt werden.

5.5.1.1 Generelle Fakten

74% der Schulen verfügen über eine Kantine mit durchschnittlich 90 Plätzen (min. 24, max. 250 Plätze). Von den Schulen, die nicht über eine Kantine verfügen, wurden folgende Ausweichmöglichkeiten angegeben: Pausenräume, Gruppenräume, Schulbücherei und Klassenräume. Hierbei ist zu bemerken, dass in Sonderschulen häufig in Klassenräumen gespeist wird. Wir gehen davon aus, dass dies durch den hohen Betreuungsbedarf bedingt ist. Die weiteren Alternativen sind durch die Umbauphasen, die durch das Förderungsprogramm IZBB initiiert wurden, begründet.

Die Mittagspause ist im Mittel eine Stunde lang. Die gesetzlich vorgeschriebene Mittagessenszeit (HmbsG 2004) von einer halben Stunde wird somit von allen Ganztagschulen eingehalten. In 41% der Schulen wird in zwei Durchgängen gegessen weil die Kantine nicht genug Platz bietet. Dies bestätigt sich auch in der statistischen Auswertung: Wie oben erwähnt, liegt die maximale Platzanzahl in einer Kantine der untersuchten Stichprobe bei 250 Plätzen, wohingegen die maximale Teilnehmerzahl am Mittagessen bei 500 liegt, was wiederum ein Essen in Schichten notwendig macht.

Fast alle (92%) der Schüler werden während der Mittagsmahlzeit beaufsichtigt. Wir weisen darauf hin, dass generell in 100% der Fälle für die Schule eine Aufsichtspflicht besteht.

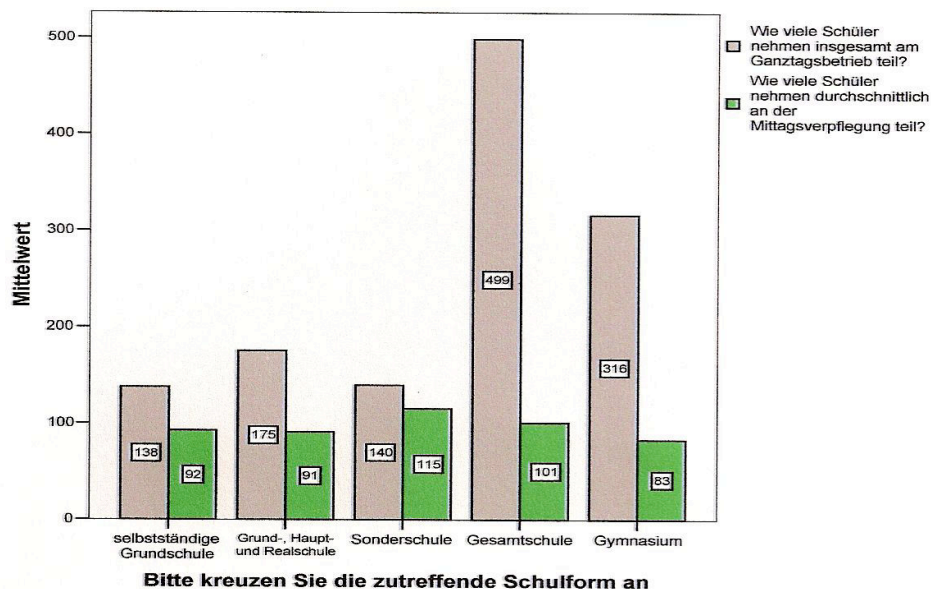
5.5.1.2 Akzeptanz der Mittagsverpflegung

Um Aufschluss über die Akzeptanz der Verpflegung zu erlangen, wurden die Schülerzahl der Ganztagschule und die Teilnehmeranzahlen an der Mittagsverpflegung miteinander verglichen. Im Mittel nehmen 258 Schüler am Schulbetrieb teil (min. 30, max. 1200). Im Mittel nehmen 48% der Schüler an der Mittagsverpflegung teil (Minimum 5, Maximum 100%). In anderen europäischen Ländern, wie bspw. (Heindl, 2005) ist die Teilnahme am Mittagessen für alle Schüler selbstverständlich.

Es zeigt sich also, dass deutlich weniger Schüler an der Verpflegung teilnehmen, Dies ist besonders an Gymnasien und Gesamtschulen der Fall. Der Grund hierfür ist in den verschiedenen Altersklassen, die in den jeweiligen Schultypen vertreten sind, zu sehen. Sonderschulen, selbständige Grundschulen und Grund- Haupt und Realschulen werden hauptsächlich von jüngeren Schülern besucht, die weniger selbständig sind und daher nicht auf externe Angebote zurückgreifen können. Weiterhin ist zu vermuten, dass eine gewisse Selbstverständlichkeit der Mittagsverpflegung dazu führt, dass auch ältere Schüler daran teilnehmen (siehe relativ hoher Beteiligungsgrad in den Grund-, Haupt – und Realschulen).

Des Weiteren nehmen wir an, dass noch in vielen Familien auf gemeinsames Mittagessen Wert gelegt wird bzw. eine Schulverpflegung aus finanziellen Gründen schwer zu realisieren wäre, gerade bei mehreren Kindern, und daher die Kinder in der Pause zum Essen nach Hause gehen.

Abbildung 13: Anzahl Teilnehmer Ganztagschule vs. Anzahl Teilnehmer Mittagessen



5.5.1.3 Gestaltung der Schulverpflegung

Ein Großteil (89%) der befragten Schulen gaben an, über weitere Verpflegungseinrichtungen wie z.B. einen Kiosk oder eine Cafeteria, in denen die Schüler Frühstück und Zwischenmahlzeiten erhalten können, zu verfügen. In 11% der Schulen sind Schüler daher auf mitgebrachtes Frühstück o. ä. angewiesen, wenn eine Zwischenmahlzeit gewünscht ist. Eine problematische Situation kann sich hier für die 10-25% der Schüler ergeben, die laut Heseker und Beer (2004) ohne Frühstück in die Schule gehen und eventuell auch kein Frühstück mit in die Schule bringen. Aufgrund der Tatsache, dass die Zusammensetzung von mitgebrachten Zwischenmahlzeiten oft zu wünschen übrig lässt (Heseker & Beer, 2004), empfehlen wir, dass in Schulen grundsätzlich auf ein bedarfsgerechtes Frühstücksangebot geachtet wird.

Laut AID (2003) wird die Einrichtung eines Arbeitskreises für die Schulverpflegung empfohlen, um eine(n) Verantwortliche(n) für dieses Thema zu haben, welche(r) Ausgangspunkt für die gesamte Entwicklung und Organisation der Verpflegung ist. In der untersuchten Stichprobe gaben 70% der Schulen an, über keinen Arbeitskreis zum Thema Schulverpflegung zu verfügen. Vor dem Hintergrund dieser Empfehlung und der dahinter

stehenden Logik, ist dieses Ergebnis als bedenklich zu betrachten. Wir meinen, dass für einen reibungslosen Ablauf und eine gute Betreuung der Schulverpflegung ein Arbeitskreis in allen Schulen dringend notwendig ist. Ein Arbeitskreis sollte im Idealfall Vertreter aller beteiligten Gruppen aufweisen: Eltern, Schüler, Lehrer und in Ernährungsfragen geschultes Personal der Schule (AID, 2003).

Hier deutet sich eine scheinbare Vernachlässigung des Themas Verpflegung in der gesamten Schulorganisation an, welche durch weitere Ergebnisse bestätigt wird. Auf die Frage, ob der Wunsch nach Unterstützung von Außen bei der Organisation der Verpflegung bestehe, wurde in 30 von 78 Fällen die Frage gar nicht erst beantwortet. Diese Quote von nicht erfolgten Antworten liegt deutlich über dem Durchschnitt für andere Fragen im Fragebogen und erregte daher unsere Aufmerksamkeit. Von den 48 Schulen, welche auf die Frage antworteten, wünschen sich 10 Schulen mehr Unterstützung. Scheinbar bedarf es hauptsächlich personeller und finanzieller Unterstützung, sowie Beratung in den Bereichen Ernährung und Umsetzung der Hygienevorschriften und Hilfe bei der Organisation der Verpflegung. Unter anderem werden von der DGE Angebote zur Schulung und Beratung gemacht, welche von den Schulen jedoch oft nicht wahrgenommen werden, da sie von dieser Möglichkeit nicht wissen. Außerdem vermuten wir, dass das Fehlen von Arbeitskreisen und explizit für die Schulverpflegung verantwortlichen Personen (mit der nötigen Zeit und den Ressourcen) ein Grund für die Nicht-Inanspruchnahme dieser Leistungen ist.

Um die Zusammenarbeit aller beteiligten Akteure, wie Eltern, Schüler und Lehrer, zu fördern, sollte der Speiseplan so transparent wie möglich gestaltet sein. Dazu gehört nicht nur die Auflistung verwendeter Lebensmittel, sondern auch die Kennzeichnung aller Zusatzstoffe. Weiterhin sollten die Eltern die Möglichkeit haben, die Speisepläne ihrer Kinder einzusehen, um eine Kontrollfunktion ausüben zu können. Dies ist in 70% der befragten Schulen der Fall. Sogar 17% der Eltern beteiligen sich an der Gestaltung des Speiseplans und haben somit eine gute Möglichkeit der Einflussnahme auf die Ernährung ihrer Kinder.

An 79% der Schulen werden auch die Schüler mit in den Prozess der Verpflegung einbezogen. Die Einflussformen sind vielfältig. Die am häufigsten genannte Möglichkeit war die der Schülerbefragung (57%).

5.5.2 Gestaltung der Speisepläne

Im Rahmen unserer Untersuchung war es uns nicht nur wichtig herauszufinden, ob die Mittagsmahlzeit ernährungsphysiologische Kriterien berücksichtigt (Abschnitt 2.3; 2.3.6), sondern auch auf Einflussfaktoren, wie ethnische Zugehörigkeit und Übergewicht eingeht.

Ein nennenswertes Ergebnis ist, dass über 50% der befragten Schulen religiöse Speisevorschriften berücksichtigen und auf das Schweinefleischverbot des Islam eingehen. Man kann davon ausgehen, dass wenn die interkulturellen Essgewohnheiten und Vorschriften berücksichtigt werden, die Verpflegung von den Schülern eher akzeptiert wird.

Die Nachfrage nach Diät- bzw. Allergikeressen ist insgesamt gering. Man kann davon ausgehen, dass die Schulen, die mit Anfragen für spezielles Essen konfrontiert werden, sich mit dem Thema „Schulverpflegung“ auseinandersetzen müssen. Nur in 23% der befragten Schulen wird individuelles Allergiker- bzw. Diätessen im Speisenangebot berücksichtigt. Wahrscheinlich wird daher in diesen Schulen mit dem Thema Schulverpflegung sensibler umgegangen, da auf die speziellen Anforderungen eingegangen werden musste, was eine erhöhte Beschäftigung mit dem Thema voraussetzt.

70% der Befragten kennzeichnen weder Allergie auslösende Lebensmittel noch den Nährstoffgehalt der Speisen. Wir stellen die Vermutung an, dass die Verantwortlichen nicht ausreichend qualifiziert und informiert sind, um diese Auszeichnung vornehmen zu können und dass zum Teil auch kein Informationsbedarf diesbezüglich vorhanden ist.

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen gemäß §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung schreibt eine Kennzeichnungspflicht für Zusatzstoffe vor, sofern sie eine technologische Wirkung im Lebensmittel ausüben (Gomm, 2003). Häufig verwendete Zusatzstoffe sind z.B. Konservierungsstoffe, Süßungsmittel und Geschmacksverstärker. Der gesetzlichen Kennzeichnungspflicht kommen, so ein Ergebnis unserer Untersuchung, nur 43% der Schulen nach. Jedoch ist anzumerken, dass viele der Befragten angeben, keine Zusatzstoffe zu kennzeichnen, da sie keine verwenden. Mit Aussicht auf eine institutionalisierte Schulverpflegung empfehlen wir grundsätzlich eine Ausweisung aller verwendeten Zusatzstoffe sowie auch einer Nichtverwendung.

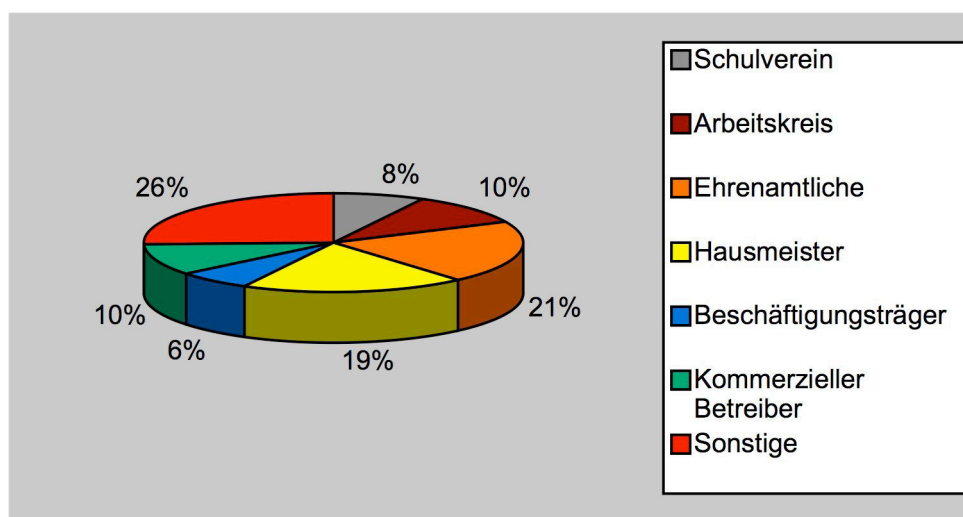
5.5.3 Vergabe der Schulverpflegung und angewendete Verpflegungssysteme

Die Schulen haben die Möglichkeit, die Verpflegungsorganisation in Eigenregie durchzuführen oder sie an Externe zu übergeben. Ein Drittel der Schulen unserer Stichprobe

betreibt die Schulverpflegung in Eigenregie. Zwei Drittel der Schulen vergeben die Verpflegung an Fremdbewirtschafter.

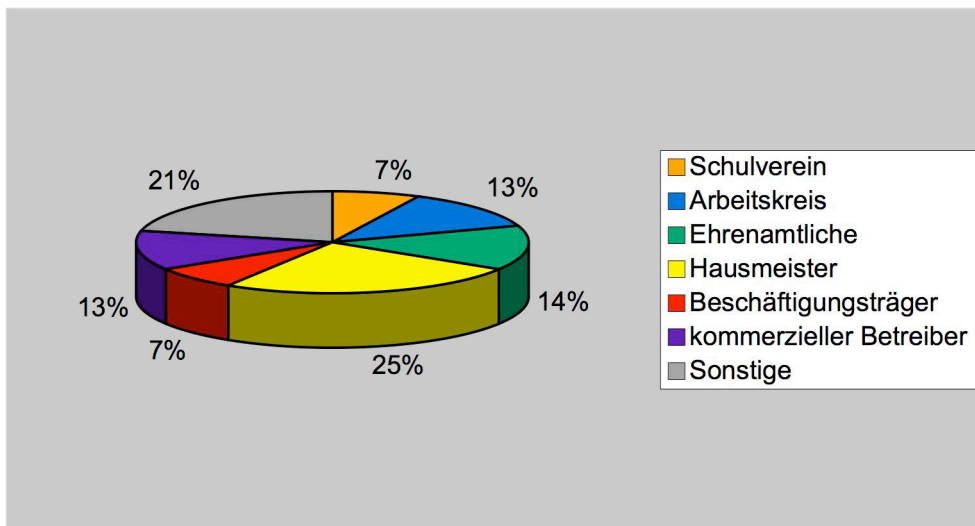
Bei den Schulen, die selbst für die Organisation der Verpflegung verantwortlich sind, spielen ehrenamtliche Elterninitiativen eine große Rolle (siehe Abb. 14). Als „sonstige“ Verantwortliche wurden Schulleitung und Verwaltung (ca. 35%) sowie Eltern (8%) genannt. Auch das Verpflegungsangebot wird stark von den Eltern mitgestaltet. In 53% der Schulen, die die Verpflegung in Eigenregie betreiben, treffen die Eltern gehäuft Entscheidungen über das Verpflegungsangebot. Die starke Beteiligung von Eltern und das Angewiesensein der Schulen auf ehrenamtliche Initiative fand bereits in der Presse Beachtung (Wiarda, 2004). In diesem Artikel wird der Sprecher der Hamburger Bildungsbehörde, Alexander Luckow, zitiert, der betont, dass in Zukunft das freiwillige Engagement der Eltern noch wichtiger würde. Ehrenamtliche Initiativen weisen jedoch ein erhebliches Kontinuitätsproblem auf. Sobald die eigenen Kinder die Schule beendet haben, ist es sehr wahrscheinlich, dass die entsprechenden Eltern ebenfalls ihr Engagement beenden (Heseker, 2003). In diesem Fall besteht also keine feste Institution „Organisation der Mittagsverpflegung“, sondern eine temporäre, von den jeweiligen Beteiligten abhängige Organisation. Wenn die Schule allein für die Verpflegung zuständig ist, sollte laut den Empfehlungen der AID, ein Verein zur rechtlichen Abgrenzung und klaren Zuordnung der Verantwortlichkeit bestehen (AID, 2003). Laut unserer Untersuchung haben nur 9% der Schulen einen Schulverein. Es scheint daher Beratungsbedarf bezüglich der Vorteile eines Schulvereins zu geben, damit der Schulverein zu einer festen Institution in selbst organisierenden Schulen wird.

Abbildung 14: Wer ist für die Organisation der Schulverpflegung verantwortlich?
Eigenregie



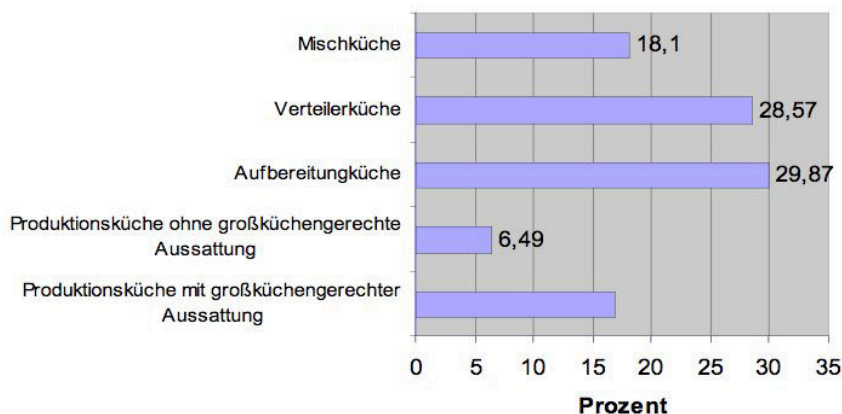
Bei Schulen, die die Verpflegung an externe Betreiber ausgelagert haben, ist in den meisten Fällen der Hausmeister Ansprechpartner und Verantwortlicher für die Organisation der Verpflegung (Abb.14). Wir vermuten, dass die Hausmeister tatsächlich nur als Ansprechpartner fungieren und nicht in die Planung der Verpflegung integriert sind. Daher hat der vermutliche Mangel an Fachkenntnis in diesem Bereich ein eher geringes Gewicht.

Abbildung 15: Wer ist für die Organisation der Schulverpflegung verantwortlich?
Fremdvergabe



Wie der Abb.16 zu entnehmen ist, verfügen über die Hälfte der Schulen über reine Aufbereitungs- und Verteilerküchen. Das lässt darauf schließen, dass sich über die Hälfte der Schulen mit Speisen beliefern lassen. Fast 23% der Schulen verfügen über Produktionsküchen, 17% davon sogar mit großküchengerichter Ausstattung.

Abbildung 16: Welche Art von Küchen gibt es an Ihrer Schule?



Laut Hypothese H7 vermuten wir, dass es einen Zusammenhang zwischen Küchenart und Verpflegungssystem gibt. Dies wurde mit Hilfe eines Chi-Quadrat Tests geprüft. Hypothese H7 kann laut diesem Test für unsere Stichprobe bestätigt werden. Die Signifikanzüberprüfung ergab einen bedeutsamen Zusammenhang zwischen beiden Variablen ($p=0,01$; siehe Anhang: A9). Besonders stark ist dieser Zusammenhang zwischen Produktionsküchen mit großküchengerechter Ausstattung und dem Frischkostsystem, Aufbereitungsküche und Tiefkühlsystem und zwischen Verteilerküche und Warmsystem. Dies war zu erwarten, da zum Beispiel ein Frischkostsystem ohne eine voll ausgestattete Produktionsküche nicht realisierbar ist.

Fast die Hälfte aller Hamburger Schulen wird, so ein Ergebnis unserer Untersuchung, mit warmem Essen beliefert. Die Problematik des Warmverpflegungssystems wurde in Kapitel 4 beschrieben. Realität und Anspruch divergieren hier sehr stark. Dies führt zu der Aussage, dass es noch ein weiter Weg ist, bis an allen Schulen das von den Fachgesellschaften empfohlene Frischkostsystem umgesetzt sein wird. Hierbei sei darauf hingewiesen, dass ein Frischkostsystem praktisch nur schwer umzusetzen ist (Peinelt, 2006), da es mit hohem organisatorischen sowie finanziellen Aufwand verbunden ist und ein Großteil der Schulen überhaupt nicht die Möglichkeit hätte, dieses System anzuwenden, da die Küche (soweit vorhanden) nicht dementsprechend ausgestattet ist. Daher ist es eher wahrscheinlich, dass im Laufe der Zeit die Schulen im Zuge einer Verbesserung der Verpflegung auf Regeneriersysteme umsteigen werden (eventuell in Kombination mit einer Mischküche), da dies im Vergleich zum Frischkostsystem einfacher umsetzbar ist. Obwohl diese Systeme noch relativ neu sind, wenden bereits zum heutigen Zeitpunkt ca. 10% der Schulen diese Systeme an. Weiterhin zeichnet sich die Tendenz ab, dass immer mehr Schulen die Verpflegung an Fremdbetreiber „outsourcen“, da dies die einfachere und günstigere Variante zu sein scheint. Kritisch ist hierbei der Mangel an Überblick und Einfluss auf die Verpflegung von Seiten der Eltern und Schule und die Notwendigkeit der Einrichtung einer Kontrollinstanz (z. B. ein Arbeitskreis), welche überprüft ob die vereinbarten Leistungen erbracht werden.

5.5.4 Umsetzung gesetzlicher Rahmenbedingungen und Empfehlungen

Wenn die Schulverpflegung von professionellen Anbietern übernommen wird, kann man davon ausgehen, dass gesetzliche Rahmenbedingungen eingehalten werden. Daher wurden nur die Schulen, welche die Verpflegung in Eigenregie betreiben, zu diesem Thema befragt.

Erneut zeigte sich eine sehr geringe Antwortbeteiligung auf die Fragen nach dem Bekanntsein der allgemeinen Anforderungen an die Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene. Nur 30% dieser Schulen gaben Antworten auf diese Frage. Offensichtlich scheuten sich die befragten Verantwortlichen davor, im Fragebogen zuzugeben, zu diesen Themen schlecht informiert zu sein. Bezogen auf die Frage nach einem betriebseigenen Kontrollsystem gaben nur 9% an, ein derartiges Kontrollsystem zu verwenden, 19,2% haben kein System in Kraft, 2,6% kannten ein derartiges System nicht und 69,2% der Verantwortlichen gaben keine Auskunft zu diesem Thema.

Die Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen (BMVEL, 2005) waren für 33% eine Hilfe in der Gestaltung der Schulverpflegung, während diese Kriterien in knapp 30% der Schulen nicht bekannt waren.

Bei der Handreichung für den Betrieb von Kantinen (BBS, 2006c) gaben immerhin mehr als die Hälfte der Verantwortlichen an, dieses Instrument zu nutzen.

Vor diesem Hintergrund stimmt es traurig, dass nur 5,1% der Verantwortlichen Beratungsbedarf zu diesen Themen verspürten. Dies kann in Zeitmangel begründet sein, aber auch eine Überforderung mit derartigen Themen ausdrücken

5.5.5 Gestaltung des Mittagsangebotes

„Schulverpflegung darf nicht nur „satt machen“, sondern muss eine vollwertige Ernährung ermöglichen und einen ausreichend hohen Anteil an Obst und Gemüse enthalten.“ (Heseker und Beer, 2004, S. 242)

Begründet auf dieser Aussage wollten wir mit unserer Erhebung prüfen, in wie weit eine vollwertige und bedarfsgerechte Speiseplangestaltung an Hamburger Ganztagschulen vorhanden ist.

Die Ergebnisse der Häufigkeitsauszählung bezogen auf das Angebot einzelner Komponenten der Mittagsverpflegung hat gezeigt, dass sie zwischen 25 bis 50% mit den Empfehlungen des vom FKE entwickelten Konzept der Optimierten Mischkost übereinstimmen. Insgesamt haben 53% der Schulen angegeben, ein bis zwei Mal pro Woche Fleisch anzubieten, was auch in der optimierten Mischkost empfohlen wird. Die Empfehlung mindestens einmal pro Woche Fisch anzubieten, wird von 58% der Befragten umgesetzt. 36% der Verpflegungsanbieter kommen der Empfehlung nach, nur selten Süßspeisen im Speiseplan zu berücksichtigen. Das Ergebnis des Angebotes von frischem Gemüse und Obst fällt schlechter aus als erhofft, da nur 24% der Schulen angegeben haben, täglich frisches Obst anzubieten und 45% frisches

Gemüse. In der Optimierten Mischkost wird empfohlen, dass Obst und Gemüse bei allen Mahlzeiten verzehrt werden sollten. In Berücksichtigung der Einfachheit, frisches Obst oder Rohkost anzubieten, fällt dieses Ergebnis unbefriedigend aus. Wir gehen davon aus, dass hier der Kostenfaktor ausschlaggebend ist und es sich die Schulen nicht leisten können, den Schülern täglich frisches Obst und Gemüse anzubieten. Ein weiterer Grund für das seltene Angebot an frischem Obst und Gemüse könnte sein, dass diese Nahrungsmittel von den Kindern nicht genügend angenommen werden, was eventuell auch an den Umständen im Elternhaus liegt.

Die Schulen sollten aus gesundheitlichen Erwägungen heraus darauf bedacht sein, dass möglichst viele Schüler an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Daher sollten eventuelle Faktoren, die die Teilnahme negativ beeinflussen, beseitigt werden.

Bei der Prüfung von Hypothese H6 haben wir festgestellt, dass zwischen dem Prozentsatz der Schüler im Ganztagschul-Betrieb, die auch an der Mittagsverpflegung teilnehmen, und dem Zeitpunkt der Entscheidung für die Mittagsmahlzeit, eine signifikante negative Korrelation besteht ($p = 0,01$). Das bedeutet, je eher sich die Schüler für die Mittagsmahlzeit entscheiden müssen, desto geringer ist der Prozentsatz der Schüler, die an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Die Hypothese konnte somit bestätigt werden.

Die Auswertung unserer Daten hat ergeben, dass sich 60% der Schüler nicht am selbigen Tag, sondern mindestens eine Woche im Voraus entscheiden müssen, ob sie am Mittagessen teilnehmen wollen. Aufgrund dieser Ergebnisse empfehlen wir, die Vorausanmeldezeit zu verkürzen, um eine höhere Teilnehmerquote bei der Mittagsverpflegung zu erreichen. Jedoch bedeutet das auch gleichzeitig, dass der Anbieter flexibel auf Schülerwünsche eingehen muss, was mit einem erhöhten Organisationsaufwand verbunden ist. Die CMA-Studie von 2004 bestätigt unsere Empfehlungen.

In unserer Stichprobe besteht die Mittagsverpflegung zu fast gleichen Teilen aus einem Menü oder einem Gericht. Die Komponentenwahl macht mit knapp 15% den geringsten Teil aus. Dies widerspricht den Empfehlungen der Fachgesellschaften, welche eine Komponentenwahl für die Verpflegung befürworten, um den Schülern mehr Wahlmöglichkeiten zu bieten, was wiederum auf die Teilnehmerzahlen einwirken kann. Leider wird in 42% der untersuchten Schulen nur ein Gericht pro Tag angeboten, 58% bieten zwei oder mehr Gerichte zur Auswahl an. Wenn die Schüler keine Ausweichmöglichkeiten haben, kann es leicht sein, dass sie sich gegen eine Teilnahme an der Mittagsverpflegung entscheiden weil ihnen das angebotene Gericht nicht zusagt.

Wir gehen davon aus, dass eine Begrenzung von Süßigkeiten an Schulen ein günstiges Essverhalten im Sinne von optiMiX fördert. Dass 55% der befragten Schulen generell keine Süßigkeiten anbieten ist für uns ein zufrieden stellendes Ergebnis und zeigt die Tendenz, dass der Süßigkeitenverzehr an Schulen nicht übermäßig gefördert wird.

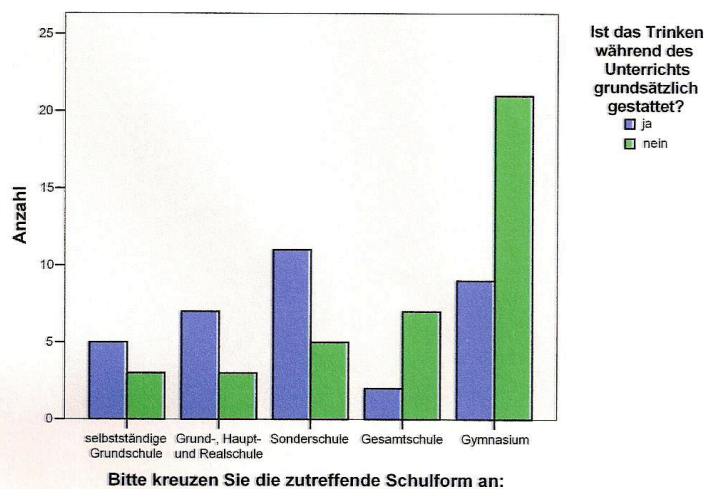
Da viele Kinder und Jugendliche zu wenig trinken, obwohl ihr Flüssigkeitsbedarf hoch ist, sollte das Trinken während des Unterrichts erlaubt sein (Heseker & Beer, 2004). Die Schüler sollten die Möglichkeit haben, kostenlos energiearme Getränke zu erhalten. Die Ist-Situation an Hamburger Ganztagschulen stellt sich laut unserer Untersuchung wie folgt dar: Über die Hälfte der Hamburger Ganztagschüler dürfen während des Unterrichts nicht trinken. Dies bestätigt die Aussage von Heseker und Beer (2004), dass noch immer tradierte Schulregeln einer gesundheitsförderlichen Schule im Weg stehen. Diese negative Tendenz überträgt sich jedoch nicht auf andere Bereiche, denn 70% der Schulen stellen den Schülern kostenlose Getränke zur Mittagsmahlzeit zur Verfügung und bereits 22% der Schulen verfügen über Wasserspender.

Weiterhin zeigte unsere statistische Auswertung (Chi-Quadrat Test), dass die Schulform einen signifikanten Einfluss auf die Erlaubnis zum Trinken während des Unterrichts ausübt. So ist in Gymnasien das Trinken eher nicht gestattet, während dies in allen Grundschulen der Fall ist (siehe Abb. 17). Dieses Ergebnis geht konform mit der Empfehlung, dass besonders jüngere Schüler regelmäßig und viel trinken sollten, da sie einen sehr hohen Flüssigkeitsbedarf haben.

Tabelle : Chi – Quadrat Test Schulform / Trinken im Unterricht gestattet?

	Wert	Freiheitsgrad	Asymp. Sig. (2-seitig)
Pearson Chi-Quadrat	11,640	4	,020
N valide Fälle	73		

Abbildung 17: Häufigkeitsdiagramm Schulform / Trinken während des Unterrichts gestattet?

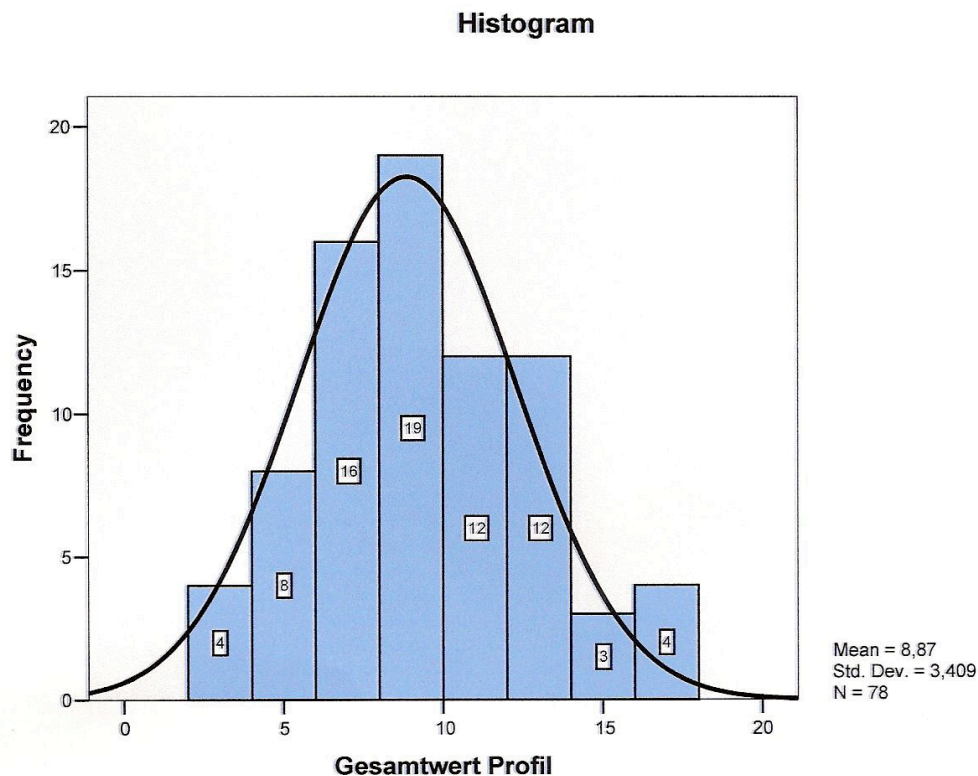


Aus der Literatur wissen wir, dass der Speisenverkauf mittels verschiedener Abrechnungssysteme möglich ist. Barzahlung ist zeitaufwendig, erfordert viel Personal und bedingt, dass die Schüler Geld bei sich haben, welches eventuell für andere Dinge ausgegeben werden kann. Bargeldlose Systeme beschleunigen die Essensausgabe und sind verbindlicher. In der untersuchten Stichprobe praktizieren mehr als 50% der Schulen Barzahlung. Um den Organisationsaufwand zu reduzieren und eine höhere Bindung der Schüler an die Schulverpflegung zu erreichen, empfiehlt es sich, dies noch einmal zu überdenken. Jedoch bleibt zu bedenken, dass gerade in Familien mit geringem Einkommen und mehreren Kindern eine monatlich stattfindende aber dafür sehr hohe Abbuchung eine zusätzliche Belastung darstellen kann und von diesen Familien die Barzahlung daher bevorzugt wird.

5.5.6 Ergebnisse des Gesundheitsprofils

Bezüglich der Auswertung des Gesundheitsprofils kann man sagen, dass die Profilwerte der Schulen eine relativ breite Streuung aufweisen und annähernd normal verteilt sind. Das bedeutet, in der Stichprobe sind sowohl einige Schulen mit sehr hohen als auch solche mit sehr geringen Punktzahlen in dem von uns erstellten Gesundheitsprofil vertreten. Die Mehrzahl der Schulen aber weist eine mittlere Ausprägung auf. Dies ist auch sehr gut am Histogramm erkennbar (Abb. 18).

Abbildung 18: Histogramm Gesundheitsprofil



Im Mittel erreichten die untersuchten Schulen rund neun von maximal 22 möglichen Profilpunkten (Min. 2, Max. 17).

Die Vermutung, dass vor allem große Schulen, welche durch gute Organisation und Institutionalisierung der Mittagsverpflegung einen guten Standard erreichen, konnte anhand unserer Daten bestätigt werden. Es konnte eine signifikant positive Korrelation zwischen der Anzahl der Schüler, die an der Mittagsverpflegung teilnehmen und dem Wert im Gesundheitsprofil festgestellt werden ($r = 0,28^*$, $p = 0,05$).

Um nun weiterführende Berechnungen anzustellen, wurden die Schulen anhand des erzielten Profilwertes in drei ungefähr gleich große Gruppen geteilt (erster Einschnitt bei sieben, zweiter bei 10 Profilpunkten). Diese Gruppierung ermöglicht die Untersuchung von weiteren Zusammenhängen mit nicht metrischen Variablen unter Verwendung des Chi-Quadrat Tests. Hier wollten wir untersuchen, ob es einen bestimmten Schultyp gibt, welcher eher als die anderen Schularten hohe Profilwerte erreicht. Diese Vermutung ließ sich jedoch nicht bestätigen. Weder die Schulform, noch die Art der Ganztageschule lassen Rückschlüsse auf das Erreichen eines hohen Wertes in Bezug auf die Gesundheitsförderlichkeit der Mittagsverpflegung zu.

Auch die Vermutung, dass eventuell die Art der Vergabe der Verpflegungsorganisation (Selbstorganisation vs. Fremdvergabe) eine Rolle spielen könnte, konnte im Chi-Quadrat Test nicht bestätigt werden. Das bedeutet, dass sowohl Schulen, die die Verpflegung in Eigenregie durchführen, als auch solche, welche sie an einen Fremdbewirtschafter vergeben, hohe als auch niedrige Werte in dem von uns erstellten Gesundheitsprofil erreichen. Die Art der Organisation bietet also keinen Hinweis darauf, ob die Mittagsverpflegung in einer Schule als positiv oder eher wenig gesundheitsfördernd zu bewerten ist.

Außerdem war zu erwarten, dass die Schulen mit einem geringen Wert im Gesundheitsprofil sich dessen vielleicht auch bewusst wären und daher mit einem erhöhten Beratungsbedarf zu rechnen ist. Aber auch hier konnte die Vermutung der statistischen Überprüfung nicht standhalten. Eher scheint es noch so, dass – wenn überhaupt – dann in den Schulen mit einem höheren Profilwert der Wunsch nach Beratung geäußert wird (siehe Abb. 19).

5.5.7 Soziale Divergenz

Ziel der Untersuchung ist es, das Verpflegungsangebot hinsichtlich der sozialen Divergenz zu überprüfen. Anhand der Überprüfung der von uns aufgestellten Thesen, lassen sich jedoch nur Tendenzen feststellen. Die Stichprobe ist nicht ausreichend groß, um ein repräsentatives Ergebnis zu erhalten.

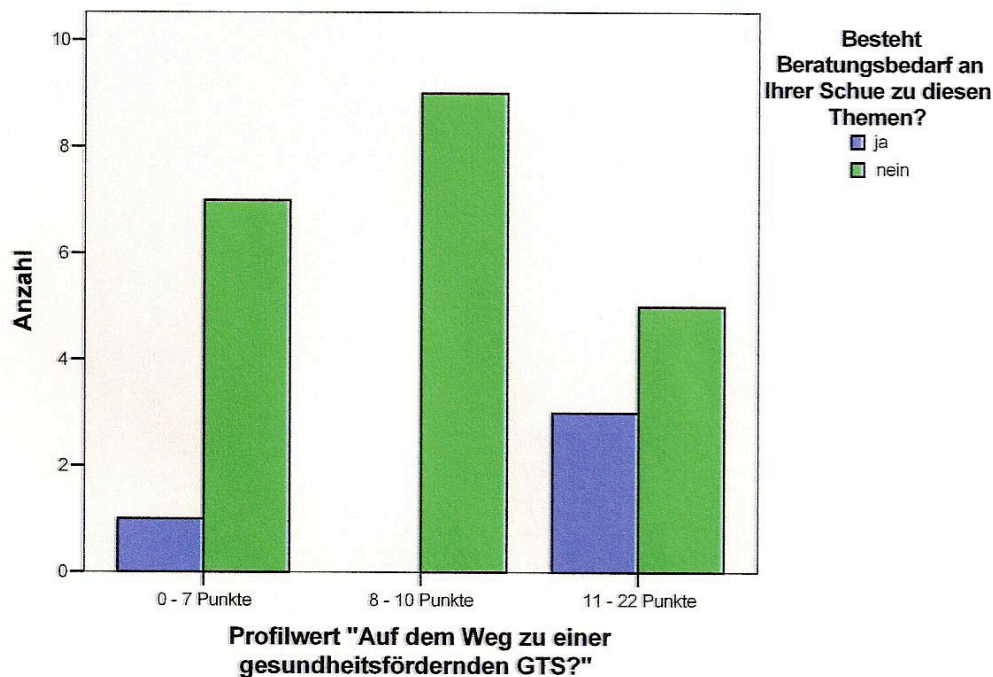
Die Hypothese, dass eine hohe Teilnehmerquote sowie eine gute Gesamtbewertung des Gesundheitsprofils eher in den privilegierten Stadtteilen festzustellen ist, lässt sich anhand unserer Untersuchung nicht bestätigen. Die Auswertung unserer Daten hat eine Tendenz aufgezeigt, dass in benachteiligten Stadtteilen durchschnittlich mehr Schüler an der Mittagsverpflegung teilnehmen als in privilegierten Stadtteilen. Ebenso haben die Schulen aus benachteiligten Stadtteilen in ihrem Gesundheitsprofil ein besseres Ergebnis erreicht.

Die Hypothese, dass in privilegierten Stadtteilen eher kommerzielle Anbieter in Anspruch genommen werden, hat sich bestätigt. Von vier untersuchten Schulen in privilegierten Stadtteilen haben alle mit einem kommerziellen Anbieter kooperiert.

Wir vermuten, dass die geringere Akzeptanz der Mittagsverpflegung in privilegierten Stadtteilen daran liegt, dass sie in den Pausen zum Mittagessen nach Hause gehen, wo sie gemeinsam am Tisch sitzen. Die schlechtere Gesamtbewertung des Gesundheitsprofils lässt vermuten, dass die Stichprobe zu klein ist, um eine realistische Tendenz aufzuzeigen, da sie sich mit weiteren Ergebnissen unserer Untersuchung nicht deckt.

Die Tendenz der Inanspruchnahme nicht kommerzieller Anbieter lässt vermuten, dass benachteiligte Stadtteile eher auf die Kooperation mit kostengünstigeren sowie sozial engagierten Anbietern angewiesen sind.

Abbildung 19: Beratungsbedarf vs. Profilwert

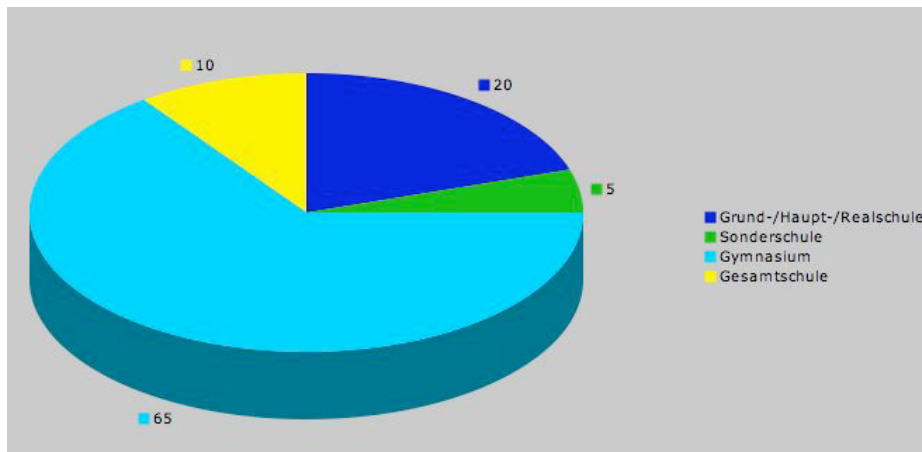


5.6 Abgleich der Ergebnisse mit Vergleichsdaten aus früheren Erhebungen

Übertragung der Daten der *Großen Anfrage*

Die Daten der Grosse Anfrage der Abgeordneten der SPD Fraktion vom 15.03.2006 (Drucksache 18/3915), welche im März diesen Jahres an den Senat gestellt wurde, lagen als pdf-Dokument vor. Die Daten des 3. Teils der Anfrage „Schulkantinen und Verpflegung der Schüler“ wurden mittels des Excel-Programms (Version 11.1.1) in Tabellen übertragen und die Summen und Mittelwerte gebildet. Die Ergebnisse wurden grafisch umgesetzt. (siehe Anhang: A12).

Abbildung 20: Anzahl untersuchter Schulen nach Schultypen



Die von uns erhobenen Daten zum Zustand der Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen sollen im Folgenden mit den Ergebnissen der *Großen Anfrage* verglichen werden. Dieses Vorgehen dient der Verifizierung der von uns gefundenen Ergebnisse und bietet außerdem die Möglichkeiten, auf etwaige Veränderungen in der Situation an Hamburger Ganztagschulen zu schließen. Die große Anfrage enthält unter anderem einen Teil zur Situation der Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen (III. Schulkantinen und Verpflegung der Schüler, S.7 – 9), dessen Fragen teilweise mit denen in unserer Erhebung identisch sind und deren Ergebnisse hier verglichen werden sollen.

Insgesamt wurden in der erwähnten Anfrage 100 Hamburger Ganztageschulen erfasst, die mit Mitteln des IZBB bis zum Schuljahr 2005/2006 gefördert wurden. Von diesen 100 Schulen sind 65 Gymnasien, 20 Grund-, Haupt- und Realschulen, zehn Gesamtschulen und fünf Sonderschulen. Vergleicht man diese Zahlen, mit den von uns gefundenen prozentualen Anteilen der Schultypen, so lassen sich Unterschiede feststellen. Der Anteil an Grund-, Haupt- und Realschulen (inklusive der reinen Grundschulen) liegt in unserer Untersuchung bei 27% und somit etwas höher als es in der großen Anfrage festgestellt wurde. Außerdem sind in der für diese Arbeit verwendeten Stichprobe prozentual weniger Gymnasien vertreten (41 vs. 65%), dafür sind die Sonderschulen mit 21% überrepräsentiert. Lediglich die Gesamtschulen sind in beiden Stichproben ungefähr gleich häufig verteilt. Es kann aufgrund dieser Ergebnisse davon ausgegangen werden, dass in unserer Untersuchung die Ergebnisse zugunsten der Sonderschulen verzerrt sind. Da gerade die Sonderschulen oftmals eine besondere Stellung einnehmen, z.B. wird dort in der Regel im Klassenverband in den Klassenräumen gegessen, sollten die Ergebnisse immer unter Beachtung des hohen Anteils an Sonderschulen in unserer Stichprobe interpretiert werden bzw. die Effekte für Sonderschulen getrennt betrachtet werden.

Zu bemerken ist, dass 20 der von uns untersuchten 78 Schulen angaben, nicht über eine Kantine zu verfügen, wohingegen es in den Daten des Senats nur vier von 100 Schulen sind. Diese Diskrepanz erklärt sich durch den überproportionalen Anteil an Sonderschulen in unserer Stichprobe.

Betrachtet man die Anzahl der Schüler, die an der Mittagsverpflegung teilnehmen, bzw. die Zahl der Mittagessen, welche von den Schulen durchschnittlich pro Tag ausgegeben werden, so ist festzustellen, dass in unserer Stichprobe scheinbar eher Schulen mit hoher Teilnehmerzahl enthalten sind. Während in der Anfrage von durchschnittlich 67 Essen am Tag die Rede ist, konnten wir eine mittlere Teilnehmerzahl von 93 Schülern errechnen. Wir erklären uns die höhere Teilnehmerzahl unserer Stichprobe, dadurch, dass unsere Erhebung auch Ganztagschulen erfasst, die schon seit Jahren bestehen und an denen die Mittagsverpflegung ein fester Bestandteil des Schulalltages ist.

Weitgehende Übereinstimmung zwischen beiden Datensätzen herrscht in Bezug auf den Preis der Mittagsverpflegung, welcher zwischen 0,80 und 5,00 Euro (große Anfrage) bzw. 5,20 Euro (eigene Daten) liegt. Übereinstimmung gibt es auch bezogen auf das Essen in mehreren Schichten. Ca. 60% der Schulen beantworteten diese Frage in beiden Datensätzen mit nein.

In der großen Anfrage wurde nur zwischen Produktions- (29%) und Verteilerküchen (70%) unterschieden. Dies macht einen exakten Vergleich mit unseren Daten nicht möglich. Jedoch stellen wir fest, dass in unserer Stichprobe deutlich weniger Verteilerküchen (30%) vorhanden sind. Wir vermuten, dass die Verteilerküchen in der Grossen Anfrage, die Aufbereitungsküchen mit erfasst werden und somit decken sich die Ergebnisse mit denen unserer Untersuchung.

Der hohe Anteil der Verteilerküchen in den Daten der Anfrage deckt sich mit den Zahlen für den Anteil von frischen Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung. Über die Hälfte der darin vertretenen Schulen verwenden keine frischen Lebensmittel, und 30% kombinieren Frischkost und Fertiggerichte. Der Rest wendet reine Frischkost an und stellt vermutlich die Schulen dar, welche über eine Produktionsküche verfügen. Diese Daten werden von unserer Untersuchung bestätigt. 55% der Schulen erwärmen oder verteilen Fertiggerichte, 30% ergänzen gelieferte Komponenten mit frischen Zutaten und die verbleibenden wenden ein reines Frischkostsystem an.

Selbstversorger und Schulen, die die Verpflegung an Fremdbetriebe auslagern, halten sich in der großen Anfrage die Waage, wohingegen in unserer Untersuchung deutlich mehr Schulen angaben, die Verpflegung fremd zu vergeben. Hier gilt bezüglich der Interpretation der

Ergebnisse erneut der obige Hinweis: Es ist eine Verzerrung bezüglich der fremd versorgten Schulen zu erwarten, was bei der Auswertung berücksichtigt werden sollte.

Der Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel an der Mittagsverpflegung wurde in der großen Anfrage ebenfalls erhoben. Dieser liegt bei 25% der Schulen unter 10% und nur bei 10% der befragten Einrichtungen über 70%. Unsere Stichprobe zeigte hier eine etwas stärkere Polarisierung bezüglich dieses Merkmals. Fast 50% der Schulen, die zu dieser Frage Angaben machen konnten, haben einen Bio-Anteil von unter 10%, während fast 30% einen Anteil von über 70% angaben. Hierbei ist zu erwähnen, dass nur die Hälfte der befragten Schulen beider Erhebungen überhaupt Angaben zum Bio Anteil gemacht haben (siehe Anhang: A14).

6 Fazit

Die Daten unserer Untersuchung haben ergeben, dass nur etwa die Hälfte aller Schüler, die täglich am Ganztagsschulbetrieb teilnehmen, die Mittagsverpflegungsangebote nutzen. Diese Zahlen sprechen für eine mittlere Akzeptanz der Verpflegung. Die Verpflegungssituation hat sich im Ganzen jedoch besser dargestellt als zu Beginn der Untersuchung angenommen. Wir haben festgestellt, dass das Engagement seitens der Eltern und Lehrer recht hoch ist. Vor allem Eltern spielen bei der Gestaltung und der Umsetzung der Verpflegung eine bedeutsame Rolle. Sie beteiligen sich bei der Gestaltung des Speiseplans, Kochmütter sind in vielen Fällen für die direkte Speisenzubereitung zuständig und übernehmen Aufgaben wie Essensausgabe oder die Betreuung der Schüler während der Mahlzeiten.

Die Organisation einer gesundheitsfördernden Mittagsverpflegung ist häufig von einer guten Zusammenarbeit von Eltern und Lehrern abhängig. Von den befragten Schulen haben 30% angegeben, bereits einen Arbeitskreis gegründet zu haben. Das Verpflegungsangebot wird in einem Drittel der Fälle in Eigenregie betrieben.

Keinen Zusammenhang konnten wir feststellen zwischen der sozialen Struktur eines Stadtteils und der Akzeptanz der Mittagsverpflegung durch die Schülerinnen und Schüler. Wir vermuteten zu Beginn unserer Untersuchung, dass eigenbetriebene Verpflegungseinrichtungen hauptsächlich in privilegierten Stadtteilen zu finden sind, was sich jedoch nicht bestätigen konnte.

Die befragten Schulen haben zu 88% angegeben, mit ihrer Verpflegungssituation zufrieden zu sein. Jedoch ist auch anzumerken, dass die Antwortbereitschaft zu den Bereichen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen sehr gering war. Bis zu 70% der Schulen haben hier keine Angaben gemacht. Nur 5% der Schulen haben einen Beratungsbedarf geäußert und nur 9% wenden ein betriebseigenes Kontrollsystem an.

Die Schulen, die ihre Verpflegung an externe Anbieter vergeben haben, gaben an, dass die Wirtschaftlichkeit ausschlaggebend bei der Auswahl des Fremdanbieters war. Die Gewichtung der Qualitätskriterien war jedoch bei der Entscheidung nicht bedeutsam geringer. Die Anlieferung der Speisen, die Entsorgung und die Essensausgabe sind die am häufigsten genannten in Anspruch genommenen Dienstleistungen des Anbieters. Somit übernimmt der Dienstleister einen großen Teil der anfallenden Arbeiten, die mit der Mittagsverpflegung zusammenhängen. Jedoch haben 70% der Schulen angegeben, dass vom schuleigenen Personal ergänzend Tätigkeiten übernommen werden müssen.

Unabhängig von der Bewirtschaftungsform haben sich der größte Teil der Schulen (43%) für das Warmverpflegungssystem entschieden. Wir vermuten, dass die Gründe v.a. in der

Finanzierung und Einfachheit des Systems liegen. Es ist zu berücksichtigen, dass vor allem der Personalbedarf gering bis gar nicht vorhanden ist und die Ausstattung einer Großküche nicht erforderlich. Das macht den Verantwortlichen die Wahl häufig recht einfach. Das Mischküchensystem wird von 30% der Schulen angewendet. Dieses Ergebnis ist als positiv zu bewerten, da das System einerseits praktikabel und andererseits dem von den Fachleuten favorisierten Frischkostsystem am nächsten ist. Abschließend ist zu erwähnen, dass die Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen, unabhängig von der Bewirtschaftungsform, für knapp 40% der Schulen keine Entscheidungshilfe darstellten. Dagegen war für Schulen, die ihre Verpflegung in Eigenregie betreiben, die Handreichung für den Betrieb von Kantinen an Schulen ein hilfreiches Instrument.

Dadurch, dass von 130 angeschriebenen Schulen nur 78 Schulen geantwortet haben, lässt die Auswertung unserer Daten nur die Formulierung von Tendenzen zu. Die Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen erscheint zum jetzigen Zeitpunkt relativ gut organisiert, das Personal ist ausreichend informiert.

Es ist jedoch klar erkennbar, dass jede Schule für sich die Organisation der Schulverpflegung bewältigt. Im Moment scheint es, als hätten die Schulen mit Hilfe des Engagements seitens der Lehrer und Eltern die Verpflegungssituation weitgehend im Griff. Zumindest gab es keine klaren Zeichen für eine gegenteilige Behauptung. Es wurden jedoch vereinzelt Problemfelder deutlich, die vor allem den Beratungsbedarf zur Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung sowie die Finanzierung und personelle Ausstattung betreffen. Der Beratungsbedarf hinsichtlich einer gesunden Ernährung wurde nur in einem einzigen Fall geäußert.

Der Interessenschwerpunkt der Schulen liegt vorwiegend in den rein organisatorischen Abläufen. Die Rahmenbedingungen sind bislang nicht so optimal gegeben, dass sich das Augenmerk auf den gesundheitlichen Aspekt richten kann. Die Schulverpflegung ist zwar gesetzlich vorgegeben und ausreichende Informationsangebote sind vorhanden, jedoch ist die Gesundheitsförderung noch kein fester Bestandteil der Schulverpflegung. Bislang sind es nur einzelne Schulen, die den Stellenwert einer gesunden und ausgewogenen Schulverpflegung hoch ansiedeln, und nur einzelne Caterer, die gesunde, altersgerechte und genussvolle Speisen anbieten.

Bestehende Institutionen und Vereine fördern in Ansätzen eine gesunde Schulverpflegung und unterstützen Schulen bei der Umsetzung einer auf Gesundheitsförderung ausgerichteten Schulverpflegung. Diese Maßnahmen sind in der Gesamtheit nicht vergleichbar mit denen in anderen Bundesländern. Eine ganzheitliche Konzeption des Bereichs Gesundheit und Schule

und somit eine Bündelung der einzelnen Maßnahmen und Projekte wären erste Schritte zu einer gesundheitsfördernden Schule. Die Schulen und ihre Verantwortlichen benötigen mehr Unterstützung bei der Umsetzung von Rundschreiben und Handreichungen. Es reicht nicht aus, auf der einen Seite eine Mittagsverpflegung und ganzheitliche Konzeption von Ganztagschulen zu fordern, ohne auf der anderen Seite darauf zu achten, dass Rahmenbedingungen für eine gesunde Mittagsverpflegung bestehen.

Gesundheit als Ganzes bildet die Basis für leistungsfähige und gute Schüler. In Hessen gehört eine gesunde Schulverpflegung zum Programm jeder Schule. Gesunde Ernährung und Bewegung müssen an jeder Schule umgesetzt werden. Die Schulen werden bei der Realisierung dieser Ziele mit einem landesweiten Netzwerk unterstützt. Die Spitze bildet dabei das Kultusministerium, welches sich zur Aufgabe gemacht hat, Gesundheitsförderung im Lebensraum Schule zu praktizieren und nicht die Verantwortung den Schulen allein zu überlassen, sondern diese gemeinsam mit Schulen und Eltern zu tragen.

Ziel der Stadt Hamburg sollte es sein, Schulen in vergleichbarer Form zu unterstützen. Die Schulen in Hamburg organisieren sich hinsichtlich der Mittagsverpflegung derzeit weitgehend selbst, was zu guten Ergebnissen führt. Schulverpflegung auf dem Engagement v. a. der Eltern aufzubauen, kann jedoch nur eine kurzfristige Lösung darstellen. Zu abhängig ist der elterliche Einsatz von persönlichen und familiären Entwicklungen. Auch eine Vergabe an externe Dienstleister, die vor allem wirtschaftlich arbeiten müssen und oftmals von den niedrigen Teilnehmerquoten an der Mittagsverpflegung abgeschreckt sind, kann nur bedingt eine Lösung sein. Externe Dienstleister sollten auch immer ein kontrolliertes „Qualitätssiegel“ vorweisen können.

Die meisten Schulen haben bereits den Handlungsbedarf erkannt. Das hat das bereits vielfach geäußerte Interesse an den Ergebnissen unserer Untersuchung gezeigt. Das belegt, wie wichtig es ist, mit den Schulen ins Gespräch zu kommen. Der Wille, gesunde Ernährung als festen Bestandteil der Ganztagschule zu verankern, ist ohne Frage gegeben und - nicht weniger wichtig - auch der Wille zu einer Vertiefung des dafür benötigten Wissens. Nun muss die Bereitstellung institutionalisierter Rahmenkriterien und die Unterstützung bei der Etablierung von Netzwerken das nächste gemeinsame Ziel aller Beteiligten sein, um eine gesundheitsfördernde Verpflegungssituation an allen Ganztagschulen dauerhaft zu realisieren.

Literaturverzeichnis

AGA (2004): Leitlinien der Arbeitsgemeinschaft Adipositas im Kindes und Jugendalter (2004); unter: <http://www.adipositas-gesellschaft.de/daten/Leitlinie-AGA-2004-09-10.pdf>, aufgerufen 12.07.2006, 12:03 Uhr

Aid (2003): Essen und Trinken in Schulen, (Hrsg.), aid infodienst Verbraucherschutz und Ernährung, Landwirtschaft e.V. (aid) und Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V., Bonn, 2003

Aid (2004): Die Auswahl des Verpflegungssystems, in: Verpflegung für Kids, Mittagessen, aid infodienst e.V., Bonn, 1397/2004, S. 24 – 27

Aid (2004): Verpflegung für Kids in Kindertagesstätte und Schule, (Hrsg. aid infodienst), Bonn, 1397/2004, S. 24

Altgeld, T.; Angele, S.; Becker, S. et al. (2003): Ziele für das Kindes- und Jugendalter: Ernährung, Bewegung, Stressbewältigung bei Kindern und Jugendlichen, in: gesundheitsziele.de - Bericht, Köln, 2003, S. 132-162

Altgeld, T. (2003): Gesundheitsziel Kindergesundheit – Ein Beitrag zur Chancengleichheit für die heranwachsenden Generationen?, in: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz 46 (2003) 2, S.120-127

Altgeld, T. (2005): Gesund aufwachsen – Wie lassen sich Gesundheitschancen nachwachsender Generationen fördern? , in: Was uns schmeckt, bewegt uns (Hrsg. Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.) (HAG), Hamburg, Juli 2005

Appel, S., Rutz, G. (1998): Handbuch Ganztagschule. Konzeption, Einrichtung und Organisation, Schwalbach (Wochenschau-Verlag), 1998

Appel, S. (2001): Schulen mit ganztägigen Konzeptionen in sozialen Brennpunkten - Sollte die Hauptschule in Ganztagsform geführt werden? in: Ganztagschule, 2001 2/3, unter: www.ganztagsschulverband.de, aufgerufen 16.07.2006, 14:13 Uhr

Appel, S. (2004): Keine Halbtagsschule mit Suppenausgabe, unter: <http://www.stern.de/politik/deutschland/bildungspolitik-schule/518185.html>, aufgerufen 26.07.2006, 02:01 Uhr

Appel, S. (2006): Aktuelle Aspekte zur Ganztagschulentwicklung, unter: <http://www.ganztagsschulverband.de/Download/Ganztagschulentwicklung.pdf>, aufgerufen 01.07.2006, 17:22 Uhr

Arens-Azevedo, U. (2004): Feste feiern ohne Reue – hygienische Anforderungen an Speisen, in: Verpflegung in Kindertagesstätten – Anspruch und Wirklichkeit, Fortbildungsveranstaltung der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., 27. April 2004, Erfurt

Arens-Azevedo, U. (2004): Verpflegung in Ganztagschulen, Bewertung geeigneter Systeme in: Jahrbuch Ganztagschule 2004,(Hrsg. Appel S., Ludwig H., Rother et al. Schwalbach/Ts (Wochenschau), 2003, S. 112-123

Arens-Azevedo, U. (2005): Optimale Versorgung in Ganztagschulen, in: Abstract Informationsveranstaltung zum Thema Schulverpflegung, Hamburg, 16.11.2005, S. 3, 11

Arens-Azevedo, U. (2005): Mit Haube und Kittel an der Theke, in: die Tageszeitung Hamburg Nr. 7830 vom 26.11.2005, Seite 26, TAZ – Bericht Christine Jähn, S. 26

Augsburg, R. (2006): Ein Lotsenboot für schwer beladene Tanker, unter: <http://www.ganztagschulen.org/4980.php> , aufgerufen 27.7.2006, 13:12 Uhr

Barkholz, U.; Israel, G.; Paulus, P. et al. (1997): Zur Bedeutung schulischer Gesundheitsförderung, in: Ein Handbuch für Lehrerinnen und Lehrer, (Hrsg. Landesinstitut für Schule und Weiterbildung), Soest 1997

Becher, U. (2005): Armut und Benachteiligung von Kindern und Jugendlichen in Hamburg, in: Bericht Kinderarmut Hamburg, unter: www.sos-kinderdorf.de/download/bericht_kinderarmut_hamburg.pdf, aufgerufen 09.08.2006, 24:00 Uhr

Beck, U.; Beck-Gernsheim, E., (1994): Individualisierung in modernen Gesellschaften, in: Riskante Freiheiten, (Hrsg. Suhrkamp Verlag) Frankfurt/Main, 1994, S. 10-42

Behörde für Bildung und Sport, Hamburg (BBS) (2006a): Hamburger Schulgesetz, unter: <http://fhh.hamburg.de/stadt/Aktuell/behoerden/bildung-sport/bildung-schule/ganztagschule/senatsdrucksache-ganztagschulen,property=source.pdf#search=%22hamburger%20schulgesetz%20mittagessen%22>, aufgerufen 06.08.2006, 10:10 Uhr

Behörde für Bildung und Sport, Hamburg (BBS) (2006b): Drucksache 18/525: vom 21. Juni 2004, unter: <http://fhh.hamburg.de/stadt/Aktuell/behoerden/bildung-sport/bildung-schule/ganztagschule/senatsdrucksache-ganztagschulen,property=source.pdf>, aufgerufen 06.08.2006, 10:15 Uhr

Behörde für Bildung und Sport, Hamburg (BBS) (2006c): Handreichung Kantinen, unter: <http://fhh.hamburg.de/stadt/Aktuell/behoerden/bildung-sport/bildung-schule/ganztagschule/service/handreichung-kantinen-11-04,property=source.pdf>, aufgerufen 06.08.2006, 10:20 Uhr

Behörde für Bildung und Sport, Hamburg (BBS) (2006): Liste der allgemein bildenden Ganztagschulen, unter: <http://fhh.hamburg.de/stadt/Aktuell/behoerden/bildung-sport/bildung-schule/ganztagschule/liste-staatl.ganztagsch,property=source.pdf> aufgerufen 06.08.2006, 10:17 Uhr

Bellenberg, G. (2001): Wie Kinder aufwachsen, in: Böttcher, Klemm, Rauschenbach, (Hrsg.): Bildung und Soziales. Statistisches Handbuch zu Daten und Trends im Bildungsbereich, München (Weinheim), 2001, S. 24

Beratende Kommission der Spitzenverbände der Krankenkassen für Primärprävention und betriebliche Gesundheitsförderung (2004): Empfehlungen zur Gesundheitsförderung in Schulen; Bergisch Gladbach und München, 2004, unter: http://www.bvgesundheit.de/pdf/empfehlungen_gf_schulen.pdf#search=%22Ziel%20Gesundheit%20C3%B6rderung%20schule%22, aufgerufen 12.06.2006, 19:46 Uhr

Bergmann,S., Zurek, Chr. (2005): Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita und Schule, in: Was uns schmeckt, bewegt uns, (Hrsg. Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.) (HAG), Hamburg, Juli 2005

Bertling, L. (2006): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, (Hrsg. aid infodienst), Bonn, 3747/2006

BMBF (2003): Umwelt&Gesundheit, unter:

http://www.bmbf.de/pub/umwelt_und_gesundheit.pdf#search=%22bmbf%20gesundheit%22, aufgerufen 12.08.2008, 0:17 Uhr

BMBF (2005): Investitionsprogramm „Zukunft Bildung Betreuung“ der Bundesregierung (2002-2003), Beitrag des Bundes für eine nachhaltige Bildungsreform in Deutschland, unter: http://www.ganztagsschulen.org/_downloads/Broschuere.pdf , aufgerufen 26.08.2006, 14:46 Uhr

BMBF (2006): Bundesministerium für Bildung und Forschung, Umsetzung in den Ländern, Hamburg, unter: <http://www.ganztagsschulen.org/1137.php>, aufgerufen 5.08.2006, 22:46 Uhr

BMBF (10.8.2006): Sozialfonds für das Mittagessen in rheinland-pfälzischen Ganztagschulen, , unter: www.ganztagsschulen.org/6000.php?print=1, aufgerufen 16.8.2006, 00:18 Uhr

BMVEL (2005): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen, Bonn

Böhler,T.; Wabitsch,M.; Winkler,U. (2004): Prävalenz und Epidemiologie, in: Konsensuspapier- Patientenschulungsprogramme für Kinder und Jugendliche mit Adipositas, (Hrsg.) Bundesministerium für Gesundheit und soziale Sicherung, Berlin, 2004, unter: <http://www.bvgesund.de/pdf/konsensusadipositas.pdf>, aufgerufen 12.06.2006, 16:12 Uhr

Bognár, A. (2006): Qualität warmer Speisen, in Ernährung im Fokus 6, aid infodienst e.V., Bonn, 01/2006, S. 2-8

Bortz, J. (1999): Statistik für Sozialwissenschaftler, Berlin, Springer

Brannasch, A. (2005): Setting-Projekte : AOK unterstützt Gesundheitsförderung in Schulen und Kindergärten, in: Was uns schmeckt, bewegt uns (Hrsg. Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.)(HAG), Hamburg, Juli 2005

Bühl, A.; Zöfel, P. (2000): SPSS Version 10 - Einführung in die moderne Datenanalyse unter Windows, Addison - Wesley, München.

Büning-Fesel, M.; Oberritter, H. (2003): Essen und Trinken in Schulen, (Hrsg. aid infodienst e.V.), Bonn, 2003

Clausen, K. (2005): Aktuelle und optimale Versorgung in Ganztagschulen, Informationsveranstaltung der DGE, „Schlauer Essen – Rahmenbedingungen einer optimalen Schulverpflegung“, Essen, 18.03.2005, S. 6

Clausen, K.; Kersting, M., (2006): Empfehlungen für die Mittagsverpflegung in der Ganztagschule, (Hrsg. Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE)), Dortmund, 2006

CMA/ZPA (2004): Untersuchung zur Schulverpflegung bei Ganztagschülern und deren Müttern, Zentrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA) und Zentrale Markt – und Preisberichtsstelle GmbH (ZPA), 2004, unter: http://www.cma-marketing.de/content/gv_gastronomie/gemeinschaftsverpflegung-daten-fakten-schulverpflegung.php, aufgerufen 21.07.2006, 12:40 Uhr

DGE (5/2003): Stellungnahme des DGE-Arbeitskreises für Ernährung, 2003: Ernährung und Schule, unter: <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=345> , aufgerufen 17.07.2006, 09:00 Uhr

DGE (12/2003): Verpflegung in Ganztagschulen, DGE startet ein neues Projekt für Ganztagschulen, unter: <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=227>, aufgerufen 17.07.2006 12:30 Uhr

DGE (06/2005): Rahmenkriterien für eine zeitgemäße Schulverpflegung, unter: <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=492> , aufgerufen am 17.07.2006, 15:27 Uhr

DGE (2006): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE, unter: <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=428>, aufgerufen 13.08.2006, 10:21 Uhr

DGE Arbeitskreis (2003): Mittagessen in der Schule – nicht Problem, sondern Chance, in: DGE info 10, 2003

Deutscher Familienverband (2006a): Positionen zur Kinderbetreuung, unter: <http://www.deutscher-familienverband.de/index.php?id=2045> ; aufgerufen 01.06.2006, 17:34 Uhr

Deutscher Familienverband (2006b): Die Bedeutung der Familie angesichts der demographischen Entwicklung, unter: [http://www.deutscher-familienverband.de/index.php?id=2045&no_cache=1&sword_list\[\]=ganztagschule](http://www.deutscher-familienverband.de/index.php?id=2045&no_cache=1&sword_list[]=ganztagschule), aufgerufen 01.06.2006, 17:40 Uhr

Deutscher Gesundheitsbund (2006): Gesundheit, unter: <http://gesundheit.dgb-bwt.de/definition.html>., aufgerufen 14.08.2006, 13:57 Uhr

Dienges-Diering, A. (2005): Wir verdoppeln die Zahl der Ganztagschulen, Pressemeldung der Behörde für Bildung und Sport, 01.02.2005, unter: <http://fhh.hamburg.de/stadt/Aktuell/pressemeldungen/2005/februar/01/2005-02-01-bbs-ganztagschulen.html>, aufgerufen 18.06.2006, 19:58 Uhr

Dietscher, C. (2001): Schritt für Schritt zur Gesundheitsfördernden Schule – Leitfaden für LehrerInnen und SchulleiterInnen, (Hrsg. Bundesministerium für Soziale Sicherheit und Generationen), 2001

DPA (2006): Schulverpflegung oft zu teuer, in: die tageszeitung Berlin lokal Nr. 7908 vom 27.2.2006, S. 22, 28

Eissing, G. (2003): Visualisierung von Verzehrsempfehlungen durch Ernährungskreis und –pyramide, in: Ernährung im Fokus 3, aid infodienst, Bonn, 07/2003, S. 199-205

Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit (2003) : Eine Krankheitskostenanalyse der Adipositas und der Komorbidität Diabetes Mellitus Typ 2 im Kindes- und Jugendalter in Deutschland ;Institut für Gesundheitsökonomie und Management im Gesundheitswesen, Neuherberg, Deutschland, 2003, unter: <http://www.Schleyer-stiftung.de/JW-Poster/Poster%20Wolfenstetter.pdf>, aufgerufen 10.08.2006, 13:54 Uhr

FKE (2006): Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund, unter: <http://kunden.interfacemedien.de/fke/content.php?seite=seiten/inhalt.php&details=526>, aufgerufen 20.7.2006, 9:23 Uhr

Frevel, D. (2004): Aktivitäten 2004 des RUZ – Regionales Unterstützungszentrum in der Hamburgerische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V., in: HAG - Jahresbericht 2004, Hamburg, 2004

Ganztagsschulverband (2004): Nachrichten aus den Landesverbänden und Bundesländern, in: Die Ganztagschule 2/3-(2004), 44, S.100

Ganztagsschulverband (2006a): Rahmenbedingungen für die Einrichtung von neuen Ganztagschulen und andere Formen ganztägiger Betreuung in der Schule, Drucksache 14/2857 vom 24.11.1992. Hamburg , unter: <http://www.ganztagsschulverband.de/DownloadLandesverbaende/GTSRahmenbedingungenH92.pdf#search=%22Rahmenbedingungen%20für%20die%20Einrichtung%20von%20neuen%20Ganztagschulen%20und%20anderen%20Formen%20ganztägiger%20Betreuung%20in%20der%20Schule%22>, aufgerufen 20.06.2006, 13:21 Uhr

Ganztagsschulverband (2006b): Programmatik des Ganztagsschulverbands, unter: <http://www.ganztagsschulverband.de/Pages/Programmatik.html>., aufgerufen 24.07.2006, 12:30 Uhr

Gesundheitsbericht (2001): Ernährung, in: Stadtdiagnose 2, zweiter Gesundheitsbericht für Hamburg, (Hrsg.) Behörde für Arbeit, Gesundheit und Soziales, April 2001, S.78-80

Goldapp C.; Mann R. (2004): Zur Datenlage von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen; in: Prävention, Zeitschrift für Gesundheitsförderung 27, (2004) 1

Gomm U. (2003): Gesetze, in: Essen und Trinken in Schulen, aid, Bonn, 2003

Greubel, R., (2006): Zwischen Automaten und Mensa, in: Schulverpflegung 2, 2006, S. 24-26

Grosse Anfrage, 18/3915 (2006): Ausbau von Ganztagschulen in Hamburg, Bestandsaufnahme und Ziele, in: Grosse Anfrage und Antwort des Senats der Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, unter: www.buergerschaft-hh.de/parldok, aufgerufen 01.08.2006, 08:00 Uhr

HAG (2006): Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung, Hamburg, unter:<http://www.hag-gesundheit.de/?TID=8&AID=128>, <http://www.hag-gesundheit.de/?TID=6&AID=141>, aufgerufen 01.08.2006, 9:00 Uhr

Heindl, I. (2006): Ernährung – Bewegung – Entspannung im Kontext von schulischer Gesundheitsförderung und Qualitätsentwicklung, in: Schule & Gesundheit (Hrsg. Unfallkasse Hessen und Kultusministerium Hessen), Frankfurt 2006

Heindl, I. (2005): Schulverpflegung in Europa – Wege zu einer Ernährungswende in der schulischen Praxis, unter: http://www.sozial-oekologische-forschung.org/_media/Tagungsreader.pdf#search=%22heindl%20ernaehrungskonzepte%22 , aufgerufen 14.08.2006, 11:18 Uhr

Hensel, H.(1995): Die neuen Kinder und die Erosion der alten Schule, in: Eine pädagogische Streitschrift, Bönen, 1995, 6. Aufl., S. 13, 15

Hermans, S. (2005): Hygienemängel bei der Verpflegung in Ganztagschulen, Niederrhein

Heseker, H.; Weiß, M. (2006): Trinken und Leistungsfähigkeit in der Schule, unter: http://www.forum-trinkwasser.de/studien/Studie2/Studie2_Inhalt.htm, aufgerufen 16.08.2006, 11:56 Uhr

Heseker, H.; Beer S.; Schlegel-Matthies, K. et al. (2003): Ernährung in der Ganztagschule, Teil 1: Notwendigkeit und Problematik von Schulverpflegung, in: Ernährungsumschau 50 (2003) 3, B9-B12, Teil 2: Institutionalisierung und Möglichkeiten von Schulverpflegung, Ernährungsumschau 50 (2003) 4, B13-B16

Heseker, H., Beer, S. (2004): Ernährung und ernährungsbezogener Unterricht in der Schule; Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz, (47) 2004 3, S. 240-245

HmbSG (2004): Hamburgisches Schulgesetz, § 5, §13, Abs. 3.2., 21.06.2004, unter: <http://www.ass-hamburg.de/Aktuelles/HSG13.html>, aufgerufen 13.07.2006, 16:22 Uhr

Holtappelts, H.J. (2004): Ganztagschule: Erwartungen und Möglichkeiten. Chancen und Risiken. Essen, Ruhr: Wingen 2004, S. 53-81

Holtappelts, H.J.; Hornberg, S. (2004): Schulische Desorganisation und Devianz, in: Was treibt die Gesellschaft auseinander?, (Hrsg. Wilhelm Heitmeyer Suhrkamp Verlag), 2004, S. 353, S.329-331

Homburg, G. (2004): Essen in der Schule – Herausforderungen und Chancen für den Schulalltag, in: Schule ist mehr - Impulse für Gesundheitsbildung, Ernährungsbildung, Alltagskompetenz (Hrsg. Landesvereinigung für Gesundheit Niedersachsen e.V.), Hannover (2004), S. 41-43

Hurrelmann, K. (2002) :Psycho- und somatische Gesundheitsstörungen bei Kindern und Jugendlichen; in: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz, 45 (2002) 11 S. 866-872

Israel, G.; Krause, L. (2005): OPUS auf einen Blick, Gute gesunde Schule verwirklichen, unter:<http://www.learn-line.nrw.de/angebote/gesundids/medio/service/hin1/oneblick.htm>, aufgerufen 03.08.2006, 11:32 Uhr

Jäger, M. (2004): Jeder vierte Erstklässler hat bereits Übergewicht, Beckmann, C., in: Die Welt vom 28.8.2004, Berlin

Jähn, C. (2005): Obstsaft fürs Hirn, in: die Tageszeitung Nr. 7836 vom 3.12.2005, Hamburg, S. 29

Jähn, C. (2005): Mit Haube und Kittel an der Theke, in: die Tageszeitung Hamburg Nr. 7830 vom 26.11.2005, Seite 26

Johannsen, U. (2003): Die gesundheitsfördernde Schule – Möglichkeiten und Grenzen von Gesundheitsförderung durch Organisations – und Schulentwicklung, Justus – Liebig Universität Gießen, 2003

Kamensky, J. (2005): Fehl ernährt, weil das Geld fehlt? – Essverhalten von armen Kindern und Ansätze der Gesundheitsförderung, in: Was uns schmeckt, bewegt uns (Hrsg. Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.) (HAG), Hamburg, Juli 2005, S.18-23

Kelb, V. (2006): Kulturelle Bildung und Ganztagschulen: Rahmenbedingungen und Umsetzung von Kooperationen in den Ländern, Eine Ländersynopse, (Hrsg. Bundesvereinigung Kulturelle Kinder- und Jugendbildung e.V.), Remscheid, 2006

Kersting, M.; Alexy U.; Kroke A. et al. (2004): Kinderernährung in Deutschland, in: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz, 47 (2004) 3, S. 213-218

Kersting, M. (2006): Gesund und schmeckt, in: Schulverpflegung 1, 2006, S.12 – 13

Koppe, S. (2006): Gesund und fit durch richtiges Trinkverhalten, unter: <http://www.med.uni-jena.de/klinikmagazin/archiv/km398/ratgeber.htm>, aufgerufen 06.08.2006, 11:55 Uhr

Kreutzmann, S.(2004): Keine Halbtagschule mit Suppenausgabe, in: Stern vom 5. Januar 2004, www.stern.de/politik/deutschland/bildungspolitik-schule/518185.html, aufgerufen 23.06.2006, 13:20 Uhr

Kirchbach, R. (2006): Armutszeugnis für Hamburg - Dossier, in: Die Zeit Nr.32 vom 03.08.2006, Hamburg

KMK (2006): Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland -2002 bis 2004-, (Hrsg. Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland), Bonn, 8.3.2006, S. 4, 18, unter:

http://www.kmk.org/statist/GTS_Bericht_2003.pdf#search=%22allgemein%20bildenden%20Schulen%20in%20ganztagsform%22, aufgerufen 03.07.2006, 15:13 Uhr

Koglin, G. (2006): Schulverpflegung zwischen Wunsch und Wirklichkeit, unter: www.bve-online.de/presse/archiv/archiv/aktuell_120505/schule.html, aufgerufen 12.07.2006, 13:33 Uhr

Koletzko, B., (2004): Was macht Kinder dick? - Zu den Ursachen kindlichen Übergewichtes(2004), unter: http://www.bll.de/download/Veranstaltungen/Jahrestagungen/jahrestagung_2004/ansprachen_und_vortraege_2004/Koletzko_04.pdf, aufgerufen 27.07.2006, 17:22 Uhr

Koletzko, B.; Toschke, A.M.; von Kries, R. (2004): Herausforderung bei der Charakterisierung und der Verbesserung der Ernährungssituation im Kindes – und Jugendalter, in: Bundesgesundheitsblatt-Gesundheitsforsch-Gesundheitsschutz 3 (2004) 47, S. 227-234

Kolip, P. (2004): Der Einfluss von Geschlecht und sozialer Lage auf Ernährung und Übergewicht im Kindesalter, in: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz 47 (2004) 3, S. 235-239

Kreutzmann, S. (2004): Keine Halbtagsschule mit Suppenausgabe, in: Stern vom 5. Januar 2004, unter: www.stern.de/politik/deutschland/bildungspolitik-schule/518185.html, aufgerufen 23.06.2006, 13:20 Uhr

Kurth, B.-M.; Bergmann, K.E.; Dippelhofer, A. et al. (2002): Die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland, in: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz 45 (2002) 11, S. 858-858

Landesverband Hamburg (2004): Nachrichten aus den Landesverbänden und Bundesländern, in: Die Ganztagschule 2/3-(2004), 44, S.100

Lentze, M. J. (2006): Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen, Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund, Dortmund, 2006

Mensink, G. (2002): Was essen wir heute?, in: Beiträge zur Gesundheitsberichterstattung des Bundes, Robert - Koch - Institut, Berlin (2002) S.1-170

Mensink, G.; Burger, M. (2004) : Was isst Du? - Ein Verzehrshäufigkeitsfragebogen für Kinder und Jugendliche, Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz, 46 (2004) 3, S. 219-226

Meyer-Nürnberg, M. (2002): Gesundheit von Kindern, in: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz 45 (2002) 11, S. 859-865

Müller-Heck (2006): Senatsverwaltung für Bildung und Sport, Telefongespräch 24.08.2006, 13:30 Uhr

MSJK (2006): Empfehlung zur Mittagsverpflegung, Ministerium für Jugend und Kinder des Landes Nordrhein-Westfalen, unter: <http://www.learn-line.nrw.de/angebote/gesundids/medio/praxis/essen/empf.htm>, aufgerufen 03.08.2006, 11:32 Uhr

Nothing, K.; Stroth, S.; Wabitsch, M. et al. (2006): Primärprävention von Folgeerkrankungen des Übergewichts bei Kindern und Jugendlichen; in: Deutsche Zeitschrift für Sportmedizin 57 (2006) 2, S. 42-45

Öko-Test (2006): Müsli-Erlass, unter: http://www.oekotest.de/cgi/vb/vbgs.cgi?frage_29179, aufgerufen 21.08.2006, 16:17 Uhr

Peinelt, V.; Pelzer, A.; Arnold, O., (2005): Schulverpflegung in Ganztagschulen, in: Ernährung im Fokus 5, aid infodienst, Bonn, 02/2005, S. 38-46

Peinelt ,V. (2006): Anforderungen an Schulverpflegung, in: Schulverpflegung 1, 2006, S. 14-17

Pelzer, A. (2005):Analyse und Bewertung der Schulverpflegung in einer Großstadt in Nordrhein-Westfalen, Niederrhein, 2005

Pfefferle, H. (2005): Hygienische Aspekte bei der Verpflegung in Schulen, in: Informationsveranstaltung zum Thema Schulverpflegung, Hamburg, 16.11.2005

Pocher, C. (2004): Problem Verpflegung in der Ganztagschule, WDR Servicezeit, 4.10.2004 unter www.wdr.de/tv/service/kostptobe/inhalt/2004/1004/, aufgerufen 17.07.2006, 14:34 Uhr

Pollack, M. (2003): Mollige Kinder: Deutschland steht vor dem Fett-Desaster, in: Spiegel-online vom 16. Oktober 2003, unter: <http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/0,1518,270008.html>., aufgerufen 18.08.2006, 15:07 Uhr

Rapp H. (2006): Verpflegung für Kids in Kindertagesstätte und Schule, (Hrsg. aid infodienst e.V.), Bonn, 2004

Richter, A. (2004): Soziale Lage, Ernährung und Gesundheit, in: Schule ist mehr - Impulse für Gesundheitsbildung, Ernährungsbildung, Alltagskompetenz (Hrsg. Landesvereinigung für Gesundheit Niedersachsen e.V.), Hannover (2004), S. 31-33

Richter, A. (2005): Armutsprävention – ein Auftrag für die Gesundheitsförderung, in: Kinderarmut. Einführendes Handbuch für Forschung und soziale Praxis (Hrsg. Zander, M.), Wiesbaden, 2005, S. 1-10

Rolle, J. (1997): Veränderungen in Kindheit und Familie – Neue Anforderungen an Ganztagsangebote, in: Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes NRW: Schule aus – was nun? Ganztagsangebote für schulpflichtige Kinder, Dortmund 1997

Schiering, G. (2003): Mittagsverpflegung für Einsteiger, in: Essen und Trinken in Schulen, DGE/ aid infodienst e.V., 2003, S. 33

Schiering, G. (2006): Verpflegungskonzept für Einsteiger, unter: http://www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/s/10fw6i44i8yboxb23bsp2hv1f1fimu24/show/1157994/ern_schiering.pdf#search=%22fremdvergabe%20schulverpflegung%22, aufgerufen 02.08.2006, 22:00 Uhr

Schmidt, R. (2003): Keine Chance den Fritten, in: BMBF Ganztagschulen – Verpflegung in Deutschland, unter: www.ganztagschule.org/593.php , aufgerufen 29.10.2005, 23:10 Uhr

Schule plus Essen (2006): Lebensmittelhygienevorschriften, unter: http://www.schuleplusessen.de/cms/front_content.php?client=1&lang=1&idcat=46, aufgerufen 01.07.2006, 23:56 Uhr

Schule und Gesundheit (2006): Baustein Schulverpflegung, unter: <http://schuleundgesundheit.hessen.de/module/ernaehrung/modul/bausteinschulverpflegung.pdf>, aufgerufen 12.08.2006, 9:40 Uhr

Schule und Gesundheit (2006): Empfehlungen für das Warenangebot zum Verkauf an Schulen, unter: <http://schuleundgesundheit.hessen.de/module/ernaehrung/modul/warenangebot>, aufgerufen 12.08.2006, 9:45 Uhr

Schule und Gesundheit (2006): Modul Ernährung - Anleitung zur gesunden Ernährungsweise als Beispiel der gesundheitsfördernden Schule, unter: <http://schuleundgesundheit.hessen.de/module/ernaehrung>, aufgerufen 12.08.2006, 9:47 Uhr

Schulverpflegung 1 (2006): Gesunde Schule – Förderung möglich!, in: Schulverpflegung, 1, Fachmagazin für professionelle Verpflegung in Schulen, (2006), 1, S. 6

Schweizer Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen (2006): Die Gesundheitsförderung als Teil der Schulentwicklung und der Qualitätsentwicklung, Luzern 2006, unter: http://www.gesunde-schule.ch/data/data_176.pdf, aufgerufen 13.07.2006, 19:12 Uhr

Seeger, S. (2005): Mit Gesundheitsförderung Schulen entwickeln (Hrsg. Deutsche Gesellschaft für Gesundheitsfördernde Schulen), Saarbrücken März 2005, unter: http://www.lags.de/gesundeschule/Seeger-Schule_entwickeln.pdf#search=%22gesundheitsf%C3%B6rdernde%20schulde%20definition%22, aufgerufen 22.07.2006, 13:20 Uhr

Senbjs (2003): Senatverwaltung für Bildung, Jugend und Sport, Ganztagschulprogramm des Landes Berlin:
http://www.senbjs.berlin.de/schule/schulische_angebote/schulverpflegung/thema_schulverpflegung.asp, aufgerufen 20.07.2006, 17:33 Uhr
<http://www.senbjs.berlin.de/bildung/ganztagschule/izbb.pdf>, Seite 4, aufgerufen am 20.07.2006, 13:00 Uhr
<http://www.senbjs.berlin.de/schule/rechtsvorschriften/schulgesetz/schulgesetz.pdf>, aufgerufen 20.07.2006, 13:30 Uhr

Simshäuser, U. (2005): Appetit auf Schule-, in: Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag, (Hrsg. Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW)), Berlin, Juni 2005

Sozial ökologische Forschungsanstalt (SÖF) (2006): Übergewicht und Adipositas bei Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen als systemisches Risiko, unter: <http://www.söf.org/de/700.php>, aufgerufen 27.07.2006, 23:53 Uhr

Stanart, Altelt, Baumert et al. (2002): Die Studie im Überblick: Grundlagen, Methoden, Ergebnisse, Max-Planck-Institut für Bildungsforschung, Berlin, 2002, unter: www.mpib-berlin.mpg.de/pisa/PISA_im_Ueberblick.pdf, aufgerufen 22.06.2006, 21:22 Uhr

Statistisches Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein, Informationsservice, unter: <http://www.statistik-nord.de/>, E-Mail vom 10.08.2006

Stender, K.-P. (2005): Gesunde Soziale Stadt Hamburg, in: Was uns schmeckt, bewegt uns, (Hrsg. Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAG)), Hamburg, Juli 2005, S. 29-30

Teufelbauer, W. (2001): Die Übertragung von Gemeindeaufgaben an private Dienstleister, in: Outsourcing – Übertragung kommunaler Aufgaben an private Dienstleister (Hrsg. Schuer, R.), 2001, S.18

Vernetzungsstelle Berlin (2005): Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister, Teil1 – Berliner Qualitätskriterien, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin, April 2005, unter: http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/Berliner_Qualitaetskriterien_2005.pdf , aufgerufen 01.08.2006, 13:40 Uhr

Wabitsch, M. (2004) : Kinder und Jugendliche mit Adipositas in Deutschland – Aufruf zum Handeln, in: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung- Gesundheitsschutz, 47 (2004) 3, S. 251-255

Weidinger, W. (1983): Ganztagschule und Familie, Wien (Gutenberg), 1983, S. 43

Wersich, D. (2005): Grußwort, in: Was uns schmeckt, bewegt uns, (Hrsg. Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAG)), Hamburg, Juli 2005, S. 6-8

WHO (1986): Grundsatzerklärung zur Gesundheitsförderung, unter: http://www.euro.who.int/AboutWHO/Policy/20010827_2?language=German, aufgerufen 22.06.2006, 15:30 Uhr

WHO (2006): Werte und Grundsätze der „Gesundheit für alle“, unter: http://www.euro.who.int/AboutWHO/20021122_3?language=German, aufgerufen 22.06.2006, 15:57 Uhr

World Health Organisation (WHO) 1986: Ottawa - Charta zur Gesundheitsförderung, unter: http://www.euro.who.int/AboutWHO/Policy/20010827_2?language=german aufgerufen 12.07.2006, 17:22 Uhr

World Health Organisation (WHO) (2005a) :Faktenblatt Euro/13/05, unter: http://www.euro.who.int/mediacentre/20020617_1?language=German, aufgerufen 15.06.05, 22:30 Uhr

World Health Organisation (WHO) (2005b) :Europäischer Gesundheitsbericht 2005, unter: <http://www.euro.who.int/document/e87325g.pdf>, aufgerufen 12.07.2006, 18:00 Uhr

www.danoneinstitute.org: Forschungsprojekt EU Childhood Obesity Group, unter: <http://www.danoneinstitute.org/EUchildhoodobesity/index.php>, aufgerufen 01.08.2006, 22:00 Uhr

www.europa.de: Neues Regelwerk für die Lebensmittelhygiene, 2004, unter: <http://europa.eu/scadplus/printversion/de/lvb/f84001.htm>, aufgerufen 17.08.2006, 00:30 Uhr

www.nutrichild.de: NutriChild - Informationssystem zur Säuglings- und Kinderernährung im Internet: Fettleibigkeit- aktuelle Forschungsergebnisse (2006), unter: <http://www.nutrichild.de/artikeldetails.php?aid=2902>, aufgerufen 01.08.2006, 22.10 Uhr

www.Primakids (2006): <http://www.primakids.de/projektDarst.html>, aufgerufen 22.08.06, 19:20 Uhr

www.spiegel.de (2004): Deutschlands dicke Kinder, in: Spiegel online vom 27.09.2004, unter: <http://www.spiegel.de/dossiers/gesellschaft/0,158,280798,00.html>. aufgerufen 16.08.06, 18:00 Uhr

Zelazny, B. (2006): Kultusministerium Hessen, Telefongespräch 28.08.2006, 13:00 Uhr

Fischer, H. (2006): Zusammenfassende Darstellung des Projekts Gesundheit- gesunde Lebensführung am Gymnasium Corveystraße, per email erhalten, 28.08.2008

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Fachbereich Ökotrophologie

Anhang

Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule?
Erfassung der Ist-Situation der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen der
Freien und Hansestadt Hamburg

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines:	A1	Einladung
	A2	Lebensmittelverzehrmenen
Empirische Untersuchung:	A3	Genehmigung
	A4	Anschreiben
	A5	Projektskizze
	A6	Fragebogen
	A7	Adressdatei
	A8	Nachfassaktion
Statistische Datenauswertung:	A9	Outputs SPSS; Tabelle 1-20
	A10	Soziale Divergenz; Tabelle 1-5
	A11	email Statistisches Amt
	A12	Grosse Anfrage
	A13	Fremd- und Eigenregie
	A14	Bio-Anteil
Beispielschulen:	A15	Elternbrief
	A16	Cafeteria
	A17	Corvey Gymnasium

Anhang A1: Einladung



An die
Schulleitungen und
Kollegien,
den Schülerrat und
den Elternrat

17. Oktober 2005

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Schülerinnen und Schüler,

hiermit laden wir Sie zu einer Informationsveranstaltung am **16. November 2005** unter dem Motto „Schule + Essen = Note 1 in Hamburg“ ein. Veranstaltungsort ist die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Berliner Tor 5, 20099 Hamburg, Raum 2.15 im 2. Stock.

Die Veranstaltung wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), der Hamburgischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAG), der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW), dem Ökomarkt e.V. sowie dem Servicehaus Eimsbüttel – SHE, ausgerichtet.

Die Tagung richtet sich an alle Personen, die mit dem Thema Essen und Trinken in Ganztagschulen befasst sind und eine optimale Verpflegung für Schülerinnen und Schüler sicherstellen wollen.

Programmdetails entnehmen Sie bitte der Rückseite dieses Schreibens.

Wir würden uns freuen, wenn Sie an dieser Veranstaltung teilnehmen und uns dies auf dem Rückmeldeformular bestätigen.

Mit freundlichen Grüßen

für die Veranstalter: Prof. Ulrike Arens-Azevedo



Anhang A2: Lebensmittelverzehrmenen

Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen in der optimierten Mischkost

Alter (Jahre)		1	2-3	4-6	7-9	10-12	13-14	15-18
Energie	kcal/Tag	950	1100	1450	1800	2150	2200 / 2700	2500 / 3100
Empfohlene Lebensmittel (≥ 90 % der Gesamtenergie)							w / m	w / m
Reichlich								
Getränke	ml/Tag	600	700	800	900	1000	1200 / 1300	1400 / 1500
Brot, Getreide (-flocken)	g/Tag	80	120	170	200	250	250 / 300	280 / 350
Kartoffeln ¹	g/Tag	80	100	130	150	180	200 / 250	230 / 280
Gemüse	g/Tag	120	150	200	220	250	260 / 300	300 / 350
Obst	g/Tag	120	150	200	220	250	260 / 300	300 / 350
Mäßig								
Milch, -produkte ²	ml (g)/Tag	300	330	350	400	420	425 / 450	450 / 500
Fleisch, Wurst	g/Tag	30	35	40	50	60	65 / 75	75 / 85
Eier	Stk./Woche	1-2	1-2	2	2	2-3	2-3 / 2-3	2-3 / 2-3
Fisch	g/Woche	50	70	100	150	180	200 / 200	200 / 200
Sparsam								
Öl, Margarine, Butter	g/Tag	15	20	25	30	35	35 / 40	40 / 45
Geduldete Lebensmittel (≤ 10 % der Gesamtenergie)								
maximale Energiedichte	kcal/Tag	90	110	140	180	210	220 / 270	250 / 310

1) oder Nudeln, Reis u. a. Getreide

2) 100 ml Milch entsprechen im Kalziumgehalt ca. 15 g Schnittkäse oder 30 g Weichkäse



Anhang A3: Genehmigung



Freie und Hansestadt Hamburg

Behörde für Bildung und Sport

Behörde f. Bildung und Sport, Postfach 76 10 48, D - 22060 Hamburg

Margarethe Zopoth und Sandra Ludvik
HAW Hamburg
Fachbereich Ökotrophologie

Amt für Bildung

Abt. Grundsatzangelegenheiten der Schulgestaltung
Referent für Schulforschung (B 42)

Hamburger Str. 31
D - 22083 Hamburg
Telefon 040 - 428 63 - 4218 Zentrale - 0
Telefax 040 - 428 63 - 4393

Ansprechpartner Dr. Jan Poerschke
Zimmer 1429
E-Mail Jan.Poerschke@bbs.hamburg.de

Hamburg, den 01. Juni 2006

Wissenschaftliche Untersuchungen an Hamburger Schulen

hier: Genehmigung der Schulleiterbefragung zur Erhebung des Ist-Zustandes der Verpflegungssituation an Hamburger Ganztagschulen im Rahmen Ihrer Diplomarbeit

Sehr geehrte Frau Zopoth, sehr geehrte Frau Ludvik,

die von Ihnen eingereichten Unterlagen zur oben genannten Befragung wurden im Amt für Bildung geprüft. Dem Vorhaben stehen keine fachlichen und datenschutzrechtlichen Bedenken entgegen.

Bitte geben Sie den Schulleitungen der beteiligten Schulen dieses Schreiben zur Kenntnis.

Abschließend bitte ich Sie, zu gegebener Zeit einen Bericht an das Amt für Bildung (B 42) zu senden.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Poerschke

Anhang A4: Anschreiben

«SCHULE»

z.Hd. «ANSPRECHPARTNER»

«STRASSE»

«ORT»

Hamburg, 12. Juni 2006

Fragebogen „Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen“

Sehr geehrte Schulleitung,

wir sind Studentinnen der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fachbereich Ökotrophologie und schreiben derzeit unsere Diplomarbeit zum Thema **„Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Schule?“** .

Die zentrale Bedeutung der Schule für die Gesundheitsförderung bei Kindern und Jugendlichen ergibt sich aus zwei wesentlichen Gründen: Zum einen findet das kindliche Ernährungsverhalten immer mehr in der Schule statt und zum anderen lassen sich durch die Institution Schule fast alle Kinder auf einfache und gleiche Weise erreichen.

Die Ganztagschule bietet Kindern und Jugendlichen die Chance **gesunde Ernährung** am praktischen Beispiel des täglichen Mittagessens zu erleben.

Das Verpflegungsangebot an Ganztagschulen soll ausgewogen, vollwertig und zugleich zielgruppengerecht sein, dabei einen hohen Genusswert haben und kostengünstig sein.

Wie lässt sich die Gestaltung der Mahlzeiten für Ihre Schüler organisieren, so dass die Schulverpflegung mehr als nur eine Bereitstellung eines warmen Mittagessens ist, sondern vielmehr eine gesundheitsfördernde Präventivmaßnahme darstellt?

Mit Hilfe des von uns erstellten Fragebogens möchten wir von Ihnen erfahren, wie Ihre Schule die gesetzlich vorgeschriebene Schulverpflegung organisiert und ob es für Sie möglich ist, gesunde Ernährung zu praktizieren und die seitens der Institutionen, der Politik, der Eltern, und auch die seitens der Schülerinnen und Schüler gestellten Anforderungen und Wünsche zu erfüllen.

Ziel unserer Untersuchung ist es, einen Gesamtüberblick über die gemeinsamen und unterschiedlichen Problemfelder der Ganztagschulen hinsichtlich der Mittagsverpflegung zu schaffen, sich daraus ergebende Handlungsbedarfe zu formulieren und dadurch Lösungsansätze für die Realisierung einer optimalen Verpflegung zu erarbeiten.

Es ist deshalb von großer Bedeutung, dass Sie alle Fragen, soweit Ihnen möglich ist, beantworten. Die Ergebnisse der Untersuchung und das Fazit unserer Diplomarbeit stellen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Wir sichern Ihnen zu, dass die Daten anonymisiert erhoben und nur für unsere Diplomarbeit verwendet werden. Die Teilnahme an der Befragung ist freiwillig und aus einer Nicht-Teilnahme entstehen Ihnen keinerlei Nachteile. Die Zustimmung zur Befragung kann jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen zu unserem Projekt oder zum Fragebogen haben, lassen Sie es uns gerne wissen.

Senden Sie uns den ausgefüllten Fragebogen spätestens bis zum **30.Juni 2006** zurück.

Wir danken Ihnen schon heute für Ihre Unterstützung.

Mit vielen freundlichen Grüßen,

Margarethe Zopoth und Sandra Ludvik

*

Margarethe Zopoth, Haubachstr. 5, 22765 Hamburg
Sandra Ludvik, Ophagen 23, 20257 Hamburg

Anlagen:

Genehmigungsschreiben der Behörde für Bildung und Sport

Fragebogen

Adressierter und frankierter Rückumschlag

*

Bei Rückfragen:

Margarethe Zopoth,

HAW Hamburg

Fachbereich Ökotrophologie

Tel: 040 300 35 478

E-mail: maggie.zopoth@web.de

Sandra Ludvik

HAW Hamburg

Fachbereich Ökotrophologie

Tel: 040 29 81 22 50

E-mail: Lludvik03@gmx.de

Anhang A5: Projektzizze

Leitthema: Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule?

Arbeitstitel: Erfassung der Ist-Situation der Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen, Analyse und Bewertung

Kerngebiete der Untersuchung:

- Mittagsverpflegungsangebot und dessen Akzeptanz
- Angewendete Verpflegungssysteme
- Bewirtschaftungsform
- Integration von Eltern und Schülern im Verpflegungskonzept
- Zufriedenheiten in einzelnen Teilbereichen der Schulverpflegung
- Gesetzliche und organisatorische Rahmenbedingungen

Themenrelevanz: Die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen rückt zunehmend in den Blickpunkt der Ganztagschulen, da in den letzten Jahren die Anzahl der Schulen und die Zahl der fehlernährten, übergewichtigen und chronisch kranken Kinder und Jugendlicher deutlich angestiegen ist. Laut Bundesministerium für Bildung und Forschung lassen aktuelle Untersuchungen darauf schließen, dass sich der gesundheitliche Allgemeinzustand von Kindern insgesamt verschlechtert hat. Als Ursache werden gesundheitsgefährdende Verhaltensweisen(falsche Ernährung, Bewegungsmangel, Drogenkonsum) und Einflussfaktoren gesehen.

Maßnahmen zur Verbesserung der Gesundheitsvorsorge im Kindes- und Jugendalter sind von großer gesundheitspolitischer- und ökonomischer Bedeutung. Vor allem sind Kinder und Jugendliche im zunehmenden Maße von Übergewicht und chronischen Folgekrankheiten betroffen. Nach Schätzungen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung sind 5-17% der Kinder und Jugendlichen in Deutschland übergewichtig, 1-8% sind adipös.

Bisherige Ansätze zur Verbesserung der Ernährungssituation, hin zu einer gesünderen Ernährung, haben diese ungünstige Entwicklung nicht aufhalten können. Da sich das Ernährungsverhalten in der Regel bereits im Kindesalter manifestiert und einmal erworbene Ernährungsmuster oft ein Leben lang beibehalten werden, kommt einer frühzeitigen, handlungsorientierten Vermittlung von Wissen über die Lebensmittelzusammensetzung und

Esskultur, über Ernährungsphysiologie und die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit einer besonderen Bedeutung zu. Ebenso wichtig ist es, die Verarbeitung und Zubereitung von Nahrungsmitteln zu vermitteln.

Eltern sind inzwischen nicht mehr die zentrale Instanz in Ernährungsfragen.

Aufgrund veränderter Lebensrhythmen, Familienstrukturen und Arbeitsbedingungen finden traditionelle Ernährungserziehung und die gemeinsame Einnahme von Mahlzeiten immer weniger im Elternhaus statt. Diese Aufgabe wird heute zunehmend von Ganztagschulbetrieben übernommen. Zurzeit gibt es ca. 4.800 Ganztagschulen bundesweit.

Bundesweit nehmen ca. 860.000 Schülerinnen und Schüler am staatlichen Ganztagschulbetrieb teil. Das sind ca. 9% aller Schülerinnen und Schüler.

Bis zum Jahr 2007 ist laut dem Investitionsprogramm "Zukunft Bildung und Betreuung (IZBB)" der bundesweite Ausbau von 10.000 Ganztagschulen geplant.

Die Anzahl der Ganztagschulen und damit die Anzahl der teilnehmenden Schülerinnen und Schüler steigen stetig an.

Nicht zuletzt mit dem Ausbau des Ganztagsunterrichts sind die Essensangebote in Schulen ein mögliches Korrektiv, mit dem sowohl Ernährungserziehung als auch gesunde Lebensmittelversorgung von Schülerinnen und Schülern erreicht werden kann.

Bei der Einrichtung von Ganztagschulen bietet sich durch die Gestaltung und durch die Organisation des Mittagessens die Chance, angestrebte Gesundheitsziele durch die Verknüpfung von Verhältnis- und Verhaltensprävention zu erreichen. Es kann nachhaltig Einfluss genommen werden auf die Ernährungs- und Esssozialisation der Schüler.

Eine gute, gesundheitsfördernde Mittagsverpflegung soll die Leistungsfähigkeit und Gesundheit unserer Kinder bzw. Jugendlichen unterstützen und der Entwicklung von Übergewicht und anderen Ernährungsproblemen vorbeugen. In einer Zeit in der gemeinsame Mahlzeiten in den Familien in kultivierter Atmosphäre oder die Einnahme eines häuslichen Frühstücks keine Selbstverständlichkeit mehr sind (verschiedene Untersuchungen ergaben, dass 10-25% der befragten Jugendlichen ohne Frühstück zur Schule gehen¹), bietet die Schulverpflegung die Möglichkeit und Chance, ein gesundheitsförderndes Essverhalten zu lernen und zu festigen.

Eine systematische Erhebung der aktuellen Situation an Ganztagschulen hilft, einen Überblick über die angewandten Verpflegungssysteme zu schaffen, gemeinsame Problemfelder zu erkennen und Handlungsbedarfe zu formulieren.

Übersicht der staatlichen Ganztagschulen in der Freien und Hansestadt Hamburg

Von 376 allgemein bildenden Schulen bieten im Schuljahr 2005/2006 130 Schulen Ganztagsunterricht an.

¹Bundesgesundheitsblatt, Gesundheitsforschung, Gesundheitsschutz, 2004; 47, 211-212

Methodisches Vorgehen:

Wir planen 130 staatliche, allgemein bildende Ganztagschulen in Hamburg mittels eines standardisierten Fragebogens schriftlich zu befragen. Wir nehmen an, dass alle Ganztagschulen eine warme Mittagsverpflegung anbieten. Der Fragebogen richtet sich vor allem an die Schulleitung aber auch an die für die Schulverpflegung leitend verantwortlichen Mitarbeiter. Hierbei handelt es sich um eine in dieser Form erstmalig durchgeführte Erfassung der Schulverpflegungssituation. Bis lang liegt keine derartige Untersuchung für die Freie und Hansestadt Hamburg vor.

- Entwicklung eines standardisierten Fragebogens, eines Anschreibens an die Schulleitung und einer Projektskizze
- Der Fragebogen ist in unterteilt.
Der erste Teil behandelt 50 allgemeine Fragen zum Thema Schule und Schulverpflegung. Der zweite Teil unterscheidet die Organisation der Schulverpflegung und ist in Bereich A (Eigenregie = 13 Fragen) und Bereich B (Fremdvergabe = 12 Fragen) unterteilt.
- Recherche der Schuladressen/Schulangaben und Schulleitung
- Erste telefonische Kontaktaufnahme aller zu befragenden Ganztagschulen, zur Feststellung des Ansprechpartners für den Bereich Schulverpflegung und kurze Information über geplante Erhebung

- Durchführung eines Pretests an vier der zu befragenden Ganztagschulen, um die Eignung der Fragen und die Bearbeitungsdauer vor der eigentlichen Anwendung zu prüfen
- Durchführung der Erhebung (postalische Versendung der Fragebögen geplant ab Mai`06)
- Rücklauf innerhalb von zwei Wochen erwünscht
- Auswertung der Fragebögen
- Datenanalyse
- Präsentation und Beschreibung der Daten

Datenschutz:

Wir versichern, dass sämtliche durch diesen Fragebogen erhobenen Daten ausschließlich zu wissenschaftlichen Zwecken erhoben und genutzt. Eine Weitergabe an Dritte oder Veröffentlichung einzelner Daten unter Angabe von Personen oder Nennung von Schulen erfolgt nicht.

Anhang A6: Fragebogen

Fragebogen zur „Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen“

Datenschutz: Wir versichern, dass sämtliche durch diesen Fragebogen erhobenen Daten ausschließlich zu wissenschaftlichen Zwecken erhoben und genutzt werden. Eine Weitergabe an Dritte oder Veröffentlichung einzelner Daten unter Angabe von Personen oder Nennung von Schulen erfolgt nicht.

1. Angaben zur Schule

1.1. Bitte kreuzen Sie die zutreffende Schulform an:

- selbstständige Grundschule
- Grund -, Haupt - und Realschule
- Sonderschule
- Gesamtschule
- Gymnasium

1.2. Welche Form hat die Ganztagschule?

- offene Ganztagschule
- teilweise gebundene Ganztagschule
- voll gebundene Ganztagschule

1.3. Seit wann ist die Schule eine Ganztagschule?

seit _____

1.4. Seit wann bietet die Schule eine warme Mittagsverpflegung an?

seit _____ kein Angebot

1.5. Wie viele Schüler nehmen insgesamt am Ganztagsbetrieb teil?

_____ Schüler

1.6. Die Teilnahme am Mittagessen ist für die Schüler:

- freiwillig
- verpflichtend (Ausnahme wegen Krankheit möglich)

1.7. Hat die Schule eine Kantine?

- Ja, Anzahl der Plätze _____
- Nein, welche Alternative bieten Sie an?

1.8. Wie viele Schüler nehmen durchschnittlich an der Mittagsverpflegung teil?

_____ Schüler pro Tag

1.9. Werden die Schüler betreut?

- Ja
- Nein

1.10. Wie lang ist die Mittagspause der Schüler?

Von _____ Uhr bis _____ Uhr

1.11. Essen die Schüler in mehreren Schichten?

- Ja, und zwar: _____
 Nein

1.12. Gibt es weitere Verpflegungseinrichtungen für die Schüler, in denen sie Frühstück und Zwischenmahlzeiten erhalten können?

- Ja Schulkiosk
 Cafeteria
 Nein Sonstiges: _____

1.13. Wird das Thema Kochen in den Unterricht integriert?

- Ja
 Nein

1.14. Gibt es an Ihrer Schule einen Arbeitskreis zum Thema Verpflegung?

- Ja
 Nein

1.15. Wünschen Sie sich bei der Organisation der Schulverpflegung mehr Unterstützung von außen?

2. **Mittagsverpflegung**

2.1. Woraus besteht die Mittagsverpflegung?

- Gericht
 Menu
 Komponentenwahl

2.2. Wie viele Gerichte /Menüs werden täglich angeboten?

- 1 Gericht
 Wahl zwischen 2 Gerichten
 Wahl zwischen 3 Gerichten
 Wahl zwischen _____ Gerichten

2.3. Wie oft werden folgende Hauptgerichte wöchentlich angeboten?

Alternativ können Sie uns einen aktuellen Wochenspeiseplan beilegen.

Vegetarisches Gericht	<input type="checkbox"/> täglich	<input type="checkbox"/> Mal pro Woche	<input type="checkbox"/> seltener
Fleischgericht	<input type="checkbox"/> täglich	<input type="checkbox"/> Mal pro Woche	<input type="checkbox"/> seltener
Fischgericht	<input type="checkbox"/> täglich	<input type="checkbox"/> Mal pro Woche	<input type="checkbox"/> seltener
Aufläufe/Eintöpfe	<input type="checkbox"/> täglich	<input type="checkbox"/> Mal pro Woche	<input type="checkbox"/> seltener
Süßspeise	<input type="checkbox"/> täglich	<input type="checkbox"/> Mal pro Woche	<input type="checkbox"/> seltener

2.4. Wie oft wird frisches Gemüse angeboten?

täglich Mal pro Woche nie

2.5. Wie oft wird frisches Obst angeboten?

täglich Mal pro Woche nie

2.6. Wann entscheiden sich die Schüler für ihre Mittagsmahlzeit?

- am Tag selbst
- einen Tag im Voraus
- _____ Tage im Voraus
- _____ Woche im Voraus

2.7. Gibt es Allergiker- oder Diätessen?

Ja Nein bislang keine Anfrage

2.8. Gibt es spezielles Essen für muslimische Schüler?

Ja Nein bislang keine Anfrage

2.9. Werden an Ihrer Schule Süßigkeiten angeboten?

Ja Nein

3. Speiseplan:

3.1. Für welchen Zeitraum werden die Speisepläne aufgestellt?

- eine Woche
- zwei Wochen
- drei Wochen
- einen Monat
- sonstiges und zwar: _____

3.2. Haben Eltern im voraus Einblick in die Speisepläne?

Ja Nein

3.3. Beteiligen sich Eltern bei der Speiseplangestaltung?

- Ja Nein

3.4. Werden Inhaltsstoffe (z.B.: Energiegehalt) im Speiseplan angegeben?

- Ja Nein

3.5. Werden Allergien auslösende Lebensmittel (z.B.: Erdnüsse) gekennzeichnet?

- Ja Nein

3.6. Werden auf dem Speiseplan Ihrer Schule verwendete Zusatzstoffe (z.B.: Farbstoffe) deklariert?

- Ja Nein

3.7. Wie hoch ist der durchschnittliche Anteil von biologisch erzeugten Lebensmitteln im täglichen Speiseangebot? _____ %

3.8. Können Schüler direkt Einfluss auf das Verpflegungsangebot nehmen?

- Ja, bitte nennen Sie Beispiele:
- Rückmeldungen über einen Meckerkasten
 - Mitgestaltung der Speisepläne über eine Wunschbox
 - Befragung der Schüler
 - _____
- Nein

3.9. Werden kostenlos Getränke zum Mittagessen zur Verfügung gestellt?

- Ja Nein

3.10. Gibt es für die Schüler die Möglichkeit neben der Mittagsverpflegung Getränke zu bekommen?

- Ja, am:
- Wasserspender
 - Getränkeautomaten
 - Kiosk/Cafeteria/Kantine
 - _____
- Nein

3.11. Ist das Trinken während des Unterrichtes grundsätzlich gestattet?

- Ja Nein

3.12. Was kostet das Mittagessen für die Schüler?

- Hauptgericht: von _____ € bis _____ €
Getränke: von _____ € bis _____ €

3.13. Welche Zahlungsart wird an Ihrer Schule praktiziert?

- Bar Mittagessen ist im Schulgeld enthalten
 Wertmarken _____

3.14. Gibt es Zuschüsse bei sozialen Härten?

- Ja Nein

4. Verpflegungsorganisation

4.1. Welche Art von Küchen gibt es an Ihrer Schule?

- Produktionsküche mit großküchengerechter Ausstattung (die Speisen werden selbst hergestellt, dabei können auch industriell vorgefertigte Waren eingesetzt werden)
 Produktionsküche ohne großküchengerechte Ausstattung
 Aufbereitungsküche (aufbereitungsfähige Speisen werden nur erwärmt)
 Verteilerküche (warm angelieferte Speisen werden ausgegeben)
 Mischküche (Kombination aus Aufbereitung und Eigenherstellung der Speisen)

4.2. Wer ist Betreiber der Kantine?

- Schule in Eigenregie
 Schule vergibt die Verpflegung an Andere

4.3. Wer ist für die Organisation der Schulverpflegung verantwortlich?

- Schulverein
 Arbeitskreis
 Ehrenamtliche Initiativen
 Hausmeister
 Beschäftigungsträger
 kommerzielle Betreiber
 Sonstige und zwar: _____

4.4. Wie wird die Mittagsverpflegung organisiert?

- über einen **Pächter**, der als selbstständiger Unternehmer die Verpflegungsversorgung für die Schule übernimmt
 über einen **Fernverpflegungsbetrieb**, der von einer zentralen Produktionsstätte aus verzehrsfertige Gerichte anliefert und verteilt
 über ein **Catering-Unternehmen**, das je nach Art der Speisen anliefert und mit eigenem Team in der Großküche vor Ort kocht
 über einen **externen Verpflegungsanbieter**, der je nach Art der Verpflegung die Speisen anliefert.
 Sonstiges (bitte eintragen): _____

- Falls die Schule für die Schulverpflegung zuständig ist, bitten wir Sie oder den Zuständigen mit Frage 5. (**rote Blätter**) weiterzumachen.
→ Falls die Schule die Verpflegung an Andere vergeben hat, bitten wir Sie mit der Frage 6. (**blaue Blätter**) weiterzumachen.

5. Die Schule in Eigenregie

5.1. Wer trifft Entscheidungen über das Verpflegungsangebot an Ihrer Schule?

(mehrere Antworten möglich)

- Schulleitung
- Arbeitskreis
- Küchenpersonal
- Eltern
- _____

5.2. Welches Verpflegungssystem wird angewendet?

- Frischkostsystem (täglich frische Zubereitung von Speisen)
- Mischküchensystem (Verarbeitung von frischen Lebensmitteln und Fertigprodukten)
- Cook & Chill - System (Anlieferung gekühlter Speisen, die vor Ort aufgewärmt werden)
- Tiefkühlsystem (Regenerieren von tiefgekühlten Speisen vor Ort)
- Warmverpflegungssystem (Anlieferung von warmen Speisen)
- _____

5.3. Sind Sie mit Ihrem Verpflegungssystem zufrieden?

- Ja, weil: _____
- Nein, weil: _____

5.4. Wird die Schulverpflegung nach einem bestimmten Konzept zubereitet?
(z.B.: Konzept der optimierten Mischkost „OptimiX“)

- Ja, nach: _____
- Nein

5.5. Werden bei der Speisenherstellung eines oder mehrere der unten genannten Lebensmittel verwendet?

	Häufig	Selten	Nie
Fertigprodukte			
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung			
Biologisch erzeugte Lebensmittel			
Vollkornprodukte			
Light Produkte			

5.6. Welche Mitarbeiter/Innen sind im Küchenbetrieb beschäftigt?

- Fachpersonal
- Schulpersonal
- Ehrenamtliche Kräfte
- Ehrenamtliche

5.7. Waren die "Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen", 2005 des Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft eine Entscheidungshilfe für die Gestaltung des Schulverpflegung?

- Ja
- Nein
- Nicht bekannt

5.8. War die „Handreichung für den Betrieb von Kantinen, Cafeterias und Kiosken an staatlichen Schulen“ der Behörde für Bildung und Sport bei der Organisation der Schulverpflegung ein hilfreiches Instrument? (ab Schuljahr 2005)

- Ja
- Nein
- Nicht bekannt

5.9. Sind Ihnen die allgemeinen Anforderungen an die Personal, Lebensmittel- und Küchenhygiene bekannt?

- Ja
- Nicht bekannt

5.10. Besteht Beratungsbedarf an Ihrer Schule zu diesen Themen?

- Ja
- Nein

5.11. Finden Mitarbeiterschulungen im Bereich Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen statt?

- Ja
- Nein
- Nicht bekannt

5.12. Wenden Sie ein betriebseigenes Kontrollsystem (z.B. nach HACCP=Hazard Analysis and Critical Control Points) an?

- Ja
- Nein
- Nicht bekannt

5.13. Haben Sie noch Anmerkungen zum Thema Schulverpflegung in Eigenregie, die in diesem Fragebogen noch nicht angesprochen wurden?

- Ja, und zwar:

- Nein

-> Hier bitte weiter mit Frage 7.

6. Die Schulverpflegung in Fremdvergabe:

6.1. Nennen Sie uns bitte Ihren Fremdbewirtschafter:

6.2. Seit wann arbeiten Sie mit dem Fremdbewirtschafter zusammen? Seit _____

6.3. Welches Verpflegungssystem wird an Ihrer Schule angewendet?

- Frischkostsystem (täglich frische Zubereitung von Speisen)
- Mischküchensystem (Verarbeitung von frischen Lebensmitteln und Fertigprodukten)
- Cook & Chill -System (Anlieferung gekühlter Speisen, die vor Ort aufgewärmt werden)
- Tiefkühlsystem (Regenerieren von tiefgekühlten Speisen vor Ort)
- Warmverpflegungssystem (Anlieferung von heißen Speisen)
- Sonstiges:

6.4. Welche Kriterien waren für Sie bei der Auswahl des Fremdbewirtschafters ausschlaggebend? (bitte ankreuzen)

	Sehr wichtig	wichtig	Weniger wichtig
Speisen- und Getränkeangebot			
Einkauf und Bezug der Lebensmittel			
Wirtschaftlichkeit			
Verarbeitung und Deklaration			
Produktsortiment			
Referenzen des Anbieters			
Einsehbare Speisepläne			
Regionaler Standort			
Sonstiges:			

6.5. Welche Dienstleistungen nehmen Sie von Ihrem Fremdbewirtschafter in Anspruch?

(bitte Zutreffendes ankreuzen)

- Anlieferung von Speisen
- Speisenzubereitung vor Ort
- Abrechnung
- Speisenausgabe
- Entsorgung
- Bereitstellung der Ausstattung der Küche
- Bereitstellung der Ausstattung der Speiseräume

6.6. Werden im Verpflegungsbereich ergänzend vom schuleigenen Personal Tätigkeiten übernommen?

- Ja , und zwar : _____
- Nein

6.7. Haben Sie noch Anmerkungen zum Thema Zusammenarbeit mit einem Fremdbewirtschafter im Verpflegungsbereich, die in diesem Fragebogen nicht angesprochen wurden?

- Ja, und zwar : _____
- Nein

6.8. Waren die "Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen", 2005 des Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft eine Entscheidungshilfe für die Auswahl des Bewirtschafters?

- Ja
- Nein
- Nicht bekannt

-> Bitte weiter mit Frage 7.

Frage 7.

7.1. In welchem Stadtteil ist Ihre Schule? _____

PLZ: _____

7.2. Sind Sie an den Ergebnissen der Untersuchung interessiert?

Ja, bitte geben Sie Ihre Email-Adresse hier an: _____

Nein

Wir danken Ihnen für die Teilnahme an der Befragung und für Ihre wertvolle Unterstützung unserer Diplomarbeit.

Mit besten Grüßen!!!

Margarethe Zopoth & Sandra Ludvik

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Sandra Ludvik
040 - 29812250

Margarethe Zopoth
040 - 30035478

Anhang A7: Adressdatei

Adressliste Hamburger Ganztagsschulen, Zusendung Fragebogen

SCHULE	STRASSE	ORT
Albert-Schweitzer-Gymnasium	Struckholt 27/29	22337 Hamburg
Albert-Schweitzer-Schule	Schluchtweg 1-	22337 Hamburg
Albrecht-Thaer-Gymnasium	Wegenkamp 3	22527 Hamburg
Alexander-von-Humboldt-Gymnasium	Rönneburger Straße 50	21079 Hamburg
Blinden- und Sehbehindertenschule	Borgweg 17a	22303 Hamburg
Carl-von-Ossietzky-Gymnasium	Müssenredder 59	22399 Hamburg
Charlotte-Paulsen-Gymnasium	Neumann-Reichardt-Straße 20	22041 Hamburg
Christianeum	Otto-Ernst-Straße 34-	22605 Hamburg
Emilie-Wüstenfeld-Gymnasium	Bundesstraße 78	20144 Hamburg
Friedrich-Ebert-Gymnasium	Alter Postweg 30/38	21075 Hamburg
Ganztagsgrundschule Ludwigstraße	Ludwigstraße 7/9	20357 Hamburg
Ganztagschule Bunatwiete/Maretstraße	Bunatwiete 20-	21073 Hamburg
Ganztagschule Franzosenkoppel	Franzosenkoppel 118	22547 Hamburg
Ganztagschule Großlohering	Großlohering 11	22143 Hamburg
Ganztagschule Hegholt	Hegholt 44	22179 Hamburg
Ganztagschule Neurahlstedt	Rahlstedter Straße 190	22143 Hamburg
Ganztagschule Osterbrook	Osterbrook 17/19	20537 Hamburg
Ganztagschule St. Pauli	Friedrichstraße 55	20359 Hamburg
Ganztagschule Veermoor	Veermoor 4	22547 Hamburg
Gelehrtenschule des Johanneums	Maria-Louisen-Straße 114	22301 Hamburg
Gesamtschule Allermöhe	Margit-Zinke-Straße 7/11	21035 Hamburg
Gesamtschule Alter Teichweg	Alter Teichweg 200	22049 Hamburg
Gesamtschule Benzenbergweg	Benzenbergweg 2	22307 Hamburg
Gesamtschule Harburg	Eißendorfer Straße 26	21073 Hamburg
Gesamtschule Kirchdorf	Neuenfelder Straße 106-	21109 Hamburg
Gesamtschule Mümmelmannsberg	Mümmelmannsberg 75	22115 Hamburg
Gesamtschule Öjendorf	Öjendorfer Höhe 12	22117 Hamburg
Gesamtschule Steilshoop	Gropiusring 43	22309 Hamburg
Gesamtschule Süderelbe	Neumoorstück 1	21147 Hamburg
Gesamtschule Wilhelmsburg	Rotenhäuser Straße 67	21107 Hamburg
Geschwister-Scholl-Gesamtschule	Böttcherkamp 181	22549 Hamburg
Goethe-Gymnasium	Rispenweg 28	22547 Hamburg
Gymnasium Allee	Max-Brauer-Allee 83	22765 Hamburg
Gymnasium Alstertal	Hermann-Löns-Weg 87	22335 Hamburg
Gymnasium Altona	Hohenzollernring 57/61	22763 Hamburg
Gymnasium Billstedt	Pergamentweg 1	22117 Hamburg
Gymnasium Blankenese	Oesterleystraße 27-	22587 Hamburg
Gymnasium Bondenwald	Bondenwald 14b	22453 Hamburg
Gymnasium Bornbrook	Schulenburgring 4	21031 Hamburg
Gymnasium Bramfeld	Höhnkoppelort 24	22179 Hamburg
Gymnasium Buckhorn	Im Regestall 25	22359 Hamburg
Gymnasium Corveystraße	Corveystraße 6	22529 Hamburg
Gymnasium Dörpsweg	Dörpsweg 10	22527 Hamburg
Gymnasium Eppendorf	Hegestraße 35	20249 Hamburg
Gymnasium Finkenwerder	Norderschulweg 18	21129 Hamburg
Gymnasium Grootmoor	Am Damm 47	22175 Hamburg
Gymnasium Hamm	Ebelingplatz 8	20537 Hamburg
Gymnasium Heidberg	Fritz-Schumacher-Allee 200-	22417 Hamburg
Gymnasium Hochrad	Hochrad 2	22605 Hamburg
Gymnasium Hummelsbüttel	Hummelsbüttler Hauptstraße 107-	22339 Hamburg

SCHULE	STRASSE	ORT
Gymnasium Kaiser-Friedrich-Ufer	Kaiser-Friedrich-Ufer 6	20259 Hamburg
Gymnasium Kirchdorf/Wilhelmsburg	Krieterstraße 5	21109 Hamburg
Gymnasium Klosterschule	Westphalensweg 7	20099 Hamburg
Gymnasium Langenhorn	Foorthkamp 36	22419 Hamburg
Gymnasium Lerchenfeld	Lerchenfeld 10	22081 Hamburg
Gymnasium Lohbrügge	Binnenfeldredder 5	21031 Hamburg
Gymnasium Marienthal	Holstenhofweg 86	22043 Hamburg
Gymnasium Meiendorf	Schierenberg 60	22145 Hamburg
Gymnasium Oberalster	Alsterredder 26	22395 Hamburg
Gymnasium Ohlstedt	Sthamerstraße 55	22397 Hamburg
Gymnasium Ohmoor	Sachsenweg 76-	22455 Hamburg
Gymnasium Oldenfelde	Birrenkovenallee 12	22143 Hamburg
Gymnasium Osdorf	Knabeweg 3	22549 Hamburg
Gymnasium Osterbek	Turnierstieg 24-	22179 Hamburg
Gymnasium Othmarschen	Walderseestraße 99	22605 Hamburg
Gymnasium Rahlstedt	Scharbeutzer Straße 36	22147 Hamburg
Gymnasium Rissen	Voßhagen 15	22559 Hamburg
Gymnasium Süderelbe	Falkenbergsweg 5	21149 Hamburg
Gymnasium Tonndorf	Barenkrug 16	22159 Hamburg
Gymnasium Willhöden	Willhöden 74	22587 Hamburg
Hansa-Gymnasium Bergedorf	Hermann-Distel-Straße 25	21029 Hamburg
Heilwig-Gymnasium	Wilhelm-Metzger-Straße 4	22297 Hamburg
Heinrich-Heine-Gymnasium	Harksheider Straße 70	22399 Hamburg
Heinrich-Hertz-Schule	Grasweg 72/76	22303 Hamburg
Heisenberg-Gymnasium	Triftstraße 43	21075 Hamburg
Helene-Lange-Gymnasium	Bogenstraße 32	20144 Hamburg
Immanuel-Kant-Gymnasium	Am Pavillon 15	21077 Hamburg
Kurt-Tucholsky-Gymnasium	Eckernförder Straße 70	22769 Hamburg
Lessing-Gymnasium	Am Soldatenfriedhof 21-	21073 Hamburg
Lohmühlen-Gymnasium	Bülastraße 30	20099 Hamburg
Luisen-Gymnasium Bergedorf	Reinbeker Weg 76	21029 Hamburg
Margaretha-Rothe-Gymnasium	Langenfort 5	22307 Hamburg
Matthias-Claudius-Gymnasium	Witthöfftstraße 8	22041 Hamburg
Max-Brauer-Schule	Bei der Paul-Gerhardt-Kirche 1/3	22761 Hamburg
Max-Traeger-Schule	Baumacker 10	22523 Hamburg
Otto-Hahn-Schule	Jenfelder Allee 53	22043 Hamburg
Rudolf-Roß-Gesamtschule	Neustädter Straße 60	20355 Hamburg
Sankt-Ansgar-Schule	Bürgerweide 33	20535 Hamburg
Schule Alsterdorfer Straße	Alsterdorfer Straße 420	22297 Hamburg
Schule Altonaer Straße	Altonaer Straße 38	20357 Hamburg
Schule Am Altonaer Volkspark	Vorhornweg 2	22547 Hamburg
Schule An der Gartenstadt	Stephanstraße 103-	22047 Hamburg
Schule Appelhoff	Appelhoff 2	22309 Hamburg
Schule Bekkamp	Bekkamp 52	22045 Hamburg
Schule Bindfeldweg	Bindfeldweg 37	22459 Hamburg
Schule Carsten-Rehder-Straße	Carsten-Rehder-Straße 34	22767 Hamburg
Schule Charlottenburger Straße	Charlottenburger Straße 84	22045 Hamburg
Schule Chemnitzstraße	Virchowstraße 80	22767 Hamburg
Schule Denksteinweg	Denksteinweg 17	22043 Hamburg
Schule Eduardstraße	Eduardstraße 28/30	20257 Hamburg
Schule Ehestorfer Weg	Ehestorfer Weg 14-	21075 Hamburg
Schule Elfenwiese	Elfenwiese 3	21077 Hamburg
Schule Ernst-Henning-Straße	Ernst-Henning-Straße 20	21029 Hamburg

SCHULE	STRASSE	ORT
Schule Fahrenkrön	Fahrenkrön 115	22179 Hamburg
Schule Fährstraße	Fährstraße 90	21107 Hamburg
Schule Fraenkelstraße	Fraenkelstraße 3	22307 Hamburg
Schule Fuchsbergredder	Dringsheide 10/12	22119 Hamburg
Schule Hauskoppelstieg	Hauskoppelstieg 12-	22111 Hamburg
Schule Heidstücken	Heidstücken 33	22179 Hamburg
Schule Hermannstal	Hermannstal 82	22119 Hamburg
Schule Hirtenweg	Holmbrook 10/14	22605 Hamburg
Schule Karl-Arnold-Ring	Karl-Arnold-Ring 11	21109 Hamburg
Schule Kielkamp	Kielkamp 16	22761 Hamburg
Schule Krohnstieg	Krohnstieg 107	22415 Hamburg
Schule Langbargheide	Langbargheide 40	22547 Hamburg
Schule Langenhorn	Grellkamp 40	22415 Hamburg
Schule Lokstedter Damm	Lokstedter Damm 38-	22453 Hamburg
Schule Marckmannstraße	Marckmannstraße 60	20539 Hamburg
Schule Nymphenweg	Nymphenweg 20	21077 Hamburg
Schule Paracelsusstraße	Paracelsusstraße 30	22147 Hamburg
Schule Prübenweg	Prübenweg 24	20537 Hamburg
Schule Slomanstieg	Slomanstieg 1/3	20539 Hamburg
Schule Surenland	Bramfelder Weg 121	22159 Hamburg
Schule Tegelweg	Tegelweg 104	22159 Hamburg
Schule Telemannstraße	Telemannstraße 10	20255 Hamburg
Schule Weidemoor	Weidemoor 1	21033 Hamburg
Schule Zitzewitzstraße	Zitzewitzstraße 51	22043 Hamburg
Theodor-Haubach-Schule	Haubachstraße 55	22765 Hamburg
Walddörfer-Gymnasium	Im Allhorn 45	22359 Hamburg
Wilhelm-Gymnasium	Klosterstieg 17	20149 Hamburg

Anhang A8: Nachfassaktion

Von: Margarethe Zopoth <maggie.zopoth@web.de>

Datum: 20. Juli 2006 21:05:47 MESZ

An: Margarethe Zopoth <maggie.zopoth@web.de>

Kopie: Sandra Ludvik <Lludvik03@gmx.de>

Betreff: **DIPLOMARBEIT Mittagsverpflegung an Hamburger Ganztagschulen**

Sehr geehrte Damen und Herren,

ganz herzlich möchten wir uns bei Ihnen für Ihre Unterstützung unserer Diplomarbeit bedanken.

Der Rücklauf der Fragebögen war trotz des schwierigen Termins (Anfang der Sommerferien) sehr gut. Von 130 Schulen haben fast 80 Schulen die Fragebögen bearbeitet zurück geschickt.

Die SchulleiterInnen, die den Fragebogen noch nicht ausfüllen konnten, bitten wir, wenn möglich, trotz Ablauf des Rücksendetermins, die Fragebögen zu bearbeiten und an uns zurück zu senden, da jeder ausgefüllte Fragebogen sehr wichtig für unsere Diplomarbeit ist. Wir würden uns sehr freuen, wenn wir mit Ihrer Hilfe noch eine höhere Rücklaufquote erreichen würden.

Da wir die Befragung anonym durchgeführt haben, wissen wir nicht, welche Schulen den Fragebogen bearbeitet haben und welche nicht. Deshalb erhalten alle Schulen diese e-mail. Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Wir danken Ihnen und verbleiben mit vielen freundlichen Grüßen,

Sandra Ludvik und Margarethe Zopoth.

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Anhang A9: Outputs SPSS; Tabelle 1-20

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Prozentsatz der Schueler im GTS Betrieb, die auch an der MittagsVP teilnehmen.	72	5,33	100,00	48,3990	32,44521
Valid N (listwise)	72				

Hat die Schule eine Kantine?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ja	58	74,4	74,4	74,4
nein	20	25,6	25,6	100,0
Total	78	100,0	100,0	

Welche Alternative bieten Sie an?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	56	71,8	71,8	71,8
Aularaum	2	2,6	2,6	74,4
Gruppenraum	3	3,8	3,8	78,2
In Klassenraeumen	5	6,4	6,4	84,6
In Klassenrauemen	1	1,3	1,3	85,9
Pausenraum	9	11,5	11,5	97,4
Schulbuecherei	1	1,3	1,3	98,7
Schulkueche	1	1,3	1,3	100,0
Total	78	100,0	100,0	

Werden die Schueler betreut?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	1,3	1,3	1,3
1	72	92,3	92,3	93,6
2	5	6,4	6,4	100,0
Total	78	100,0	100,0	

Essen die Schueler in mehreren Schichten?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ja	33	42,3	42,9	42,9
	nein	44	56,4	57,1	100,0
	Total	77	98,7	100,0	
Missing	System	1	1,3		
Total		78	100,0		

Gibt es weitere Verpflegungseinrichtungen fuer die Schueler, in denen sie Fruehstueck und Zwischenmahlzeiten erhalten koennen

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ja	66	84,6	88,0	88,0
	nein	9	11,5	12,0	100,0
	Total	75	96,2	100,0	
Missing	System	3	3,8		
Total		78	100,0		

Gibt es an Ihrer Schule einen Arbeitskreis zum Thema Verpflegung?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ja	22	28,2	28,9	28,9
	nein	54	69,2	71,1	100,0
	Total	76	97,4	100,0	
Missing	System	2	2,6		
Total		78	100,0		

Haben Eltern im voraus Einblick in die Speiseplaene?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ja	53	67,9	69,7	69,7
	nein	23	29,5	30,3	100,0
	Total	76	97,4	100,0	
Missing	System	2	2,6		
Total		78	100,0		

Beteiligen sich Eltern an der Speiseplangestaltung?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ja	13	16,7	17,3	17,3
	nein	62	79,5	82,7	100,0
	Total	75	96,2	100,0	
Missing	System	3	3,8		
Total		78	100,0		

Können Schueler Einfluss auf das Verpflegungsangebot nehmen?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ja	60	76,9	78,9	78,9
	nein	16	20,5	21,1	100,0
	Total	76	97,4	100,0	
Missing	System	2	2,6		
Total		78	100,0		

Kreuzen Sie an_Meckerkasten_Wunschbox_Schuelerbefragung

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Meckerkasten	18	23,1	35,3	35,3
	Wunschbox	4	5,1	7,8	43,1
	Befragung	29	37,2	56,9	100,0
	Total	51	65,4	100,0	
Missing	System	27	34,6		
Total		78	100,0		

Korrelation Zeitpunkt der Entscheidung für die MittagsVP und prozentualer Anteil der teilnehmenden Schüler

Correlations

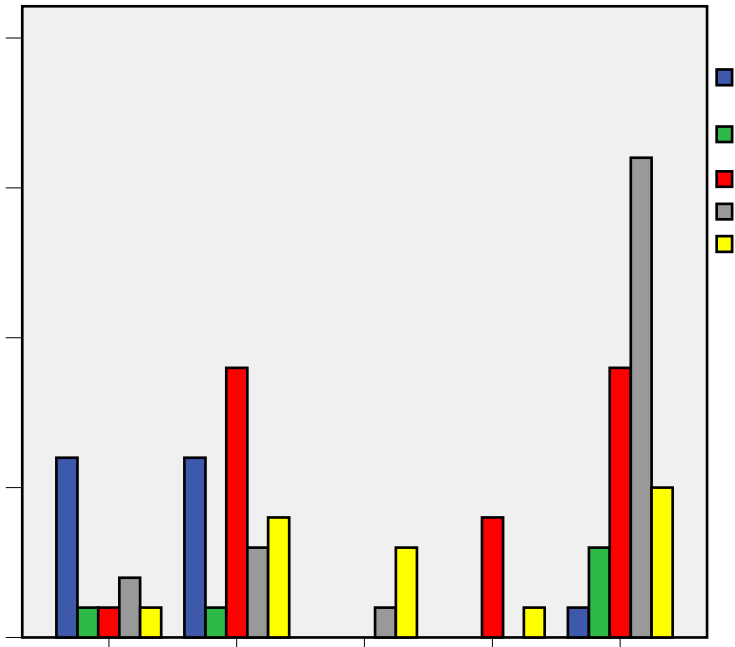
		Prozentsatz der Schueler im GTS Betrieb, die auch an der MittagsVP teilnehmen.	Wann entscheiden sich die Schueler fuer ihre Mittagsmahlzeit?
Prozentsatz der Schueler im GTS Betrieb, die auch an der MittagsVP teilnehmen.	Pearson Correlation Sig. (2-tailed) N	1 62	-,354** 59
Wann entscheiden sich die Schueler fuer ihre Mittagsmahlzeit?	Pearson Correlation Sig. (2-tailed) N	-,354** 59	1 63

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Descriptive Statistics

	N	Range	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation	Variance
Seit wann ist die Schule eine GTS?	75	49	1958	2007	1999,89	11,202	125,475
Seit wann bietet die Schule eine warme Mittagsverpflegung an?	75	49	1958	2007	1997,96	12,448	154,958
Wie viele Schueler nehmen insgesamt am Ganztagsbetrieb teil?	73	1170	30	1200	257,71	222,603	49551,958
Anzahl der Plaetze in der Kantine:	55	226	24	250	90,31	46,035	2119,255
Wie viele Schueler nehmen durchschnittlich an der Mittagsverpflegung teil?	75	485	15	500	93,23	84,214	7091,934
Prozentsatz der Schueler im GTS Betrieb, die auch an der MittagsVP teilnehmen.	72	144,67	5,33	150,00	49,2142	34,25801	1173,611
Wie lang ist die Mittagspause der Schueler?	76	2,05	11,30	13,35	12,2595	,61060	,373
Wie lang ist die Mittagspause der Schueler?	75	2,80	11,50	14,30	13,3107	,63097	,398
Laenge der Mittagspause	75	2,50	,20	2,70	1,0337	,40476	,164
Wann entscheiden sich die Schueler fuer ihre Mittagsmahlzeit?	72	27	1	28	6,81	7,929	62,863
Fuer welchen Zeitraum werden die Speiseplaene aufgestellt?	76	15	1	16	2,28	2,120	4,496
Wie hoch ist der Anteil von biologisch erzeugter Lebensmittel taeglich?	45	100	0	100	35,58	37,867	1433,886
Was kostet das Hauptgericht fuer die Schueler: Anfangspreis	76	3,00	,80	3,80	2,3088	,71022	,504
Was kostet das Hauptgericht fuer die Schueler: Endpreis	55	3,90	1,30	5,20	2,6222	,57607	,332
Was kostet das Getraenk fuer die Schueler: Anfangspreis	48	2,00	,00	2,00	,2854	,37600	,141
Was kostet das Getraenk fuer die Schueler: Endpreis	38	2,00	,00	2,00	,4250	,54174	,293
Seit wann arbeiten Sie mit dem Fremdbewirtschafter zusammen?	49	21	1986	2007	2002,31	4,669	21,800
Gesamtanzahl							

Chi – Quadrat Test für Küchenart und Verpflegungssystem



Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	40,474 ^a	16	,001
Likelihood Ratio	39,715	16	,001
Linear-by-Linear Association	9,609	1	,002
N of Valid Cases	77		

a. 19 cells (76,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,26.

Welche Art von Kuechen gibt es an Ihrer Schule?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Produktionskuechen mit	13	16,7	16,9	16,9
	Produktionskuechen ohne	5	6,4	6,5	23,4
	Aufbereitungskueche	23	29,5	29,9	53,2
	Verteilerkueche	22	28,2	28,6	81,8
	Mischkueche	14	17,9	18,2	100,0
	Total	77	98,7	100,0	
Missing	System	1	1,3		
Total		78	100,0		

Welches Verpflegungssystem wird angewendet?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Frischkost	12	15,4	15,4	15,4
	Mischkueche	23	29,5	29,5	44,9
	cook&chill	4	5,1	5,1	50,0
	Tiefkuehlssystem	5	6,4	6,4	56,4
	Warmsystem	34	43,6	43,6	100,0
	Total	78	100,0	100,0	

Gestaltung des Mittagangebotes

Wie oft wird ein vegetarisches Gericht angeboten?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	seltener	5	6,4	7,4	7,4
	1x woeentlich	16	20,5	23,5	30,9
	2x woeentlich	10	12,8	14,7	45,6
	3x woeentlich	4	5,1	5,9	51,5
	4x woeentlich	5	6,4	7,4	58,8
	taeglich	28	35,9	41,2	100,0
	Total	68	87,2	100,0	
Missing	System	10	12,8		
Total		78	100,0		

Wie oft wird frisches Obst angeboten?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	nie	6	7,7	8,3	8,3
	1x pro woche	17	21,8	23,6	31,9
	2x pro woche	20	25,6	27,8	59,7
	3x pro woche	11	14,1	15,3	75,0
	4x pro woche	1	1,3	1,4	76,4
	taeglich	17	21,8	23,6	100,0
	Total	72	92,3	100,0	
Missing	System	6	7,7		
Total		78	100,0		

Wie oft wird ein Fleischgericht angeboten?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	seltener	1	1,3	1,5	1,5
	1x woechentlich	20	25,6	30,3	31,8
	2x woechentlich	15	19,2	22,7	54,5
	3x woechentlich	12	15,4	18,2	72,7
	4x woechentlich	4	5,1	6,1	78,8
	taeglich	14	17,9	21,2	100,0
	Total	66	84,6	100,0	
Missing	System	12	15,4		
Total		78	100,0		

Wie oft wird ein Fischgericht angeboten?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	seltener	20	25,6	33,3	33,3
	1x woechentlich	35	44,9	58,3	91,7
	2x woechentlich	4	5,1	6,7	98,3
	taeglich	1	1,3	1,7	100,0
	Total	60	76,9	100,0	
Missing	System	18	23,1		
Total		78	100,0		

Wie oft werden Auflaeufe/Eintoepfe angeboten?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	seltener	16	20,5	28,1	28,1
	1x woechentlich	28	35,9	49,1	77,2
	2x woechentlich	9	11,5	15,8	93,0
	3x woechentlich	1	1,3	1,8	94,7
	taeglich	3	3,8	5,3	100,0
	Total	57	73,1	100,0	
Missing	System	21	26,9		
Total		78	100,0		

Wie oft wird frisches Gemuese angeboten?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	nie	3	3,8	4,1	4,1
	1x pro woche	16	20,5	21,9	26,0
	2x pro woche	10	12,8	13,7	39,7
	3x pro woche	7	9,0	9,6	49,3
	4x pro woche	4	5,1	5,5	54,8
	taeglich	33	42,3	45,2	100,0
	Total	73	93,6	100,0	
Missing	System	5	6,4		
Total		78	100,0		

Wie oft wird eine Suessspeise angeboten?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	seltener	20	25,6	35,7	35,7
	1x woechentlich	17	21,8	30,4	66,1
	2x woechentlich	3	3,8	5,4	71,4
	3x woechentlich	3	3,8	5,4	76,8
	4x woechentlich	1	1,3	1,8	78,6
	taeglich	12	15,4	21,4	100,0
	Total	56	71,8	100,0	
Missing	System	22	28,2		
Total		78	100,0		

Welche Zahlungsart wird an Ihrer Schule praktiziert?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	bar	44	56,4	71,0	71,0
	Wertmarken	18	23,1	29,0	100,0
	Total	62	79,5	100,0	
Missing	System	16	20,5		
Total		78	100,0		

Anhang A10: Soziale Divergenz, Tabelle 1-5

soziale divergenz				Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
privilegiert	Valid	nein		5	83,3	83,3	83,3
		ja		1	16,7	16,7	100,0
		Total		6	100,0	100,0	
benachteiligt	Valid	nein		4	100,0	100,0	100,0

soziale divergenz				Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
privilegiert	Valid	nein		6	100,0	100,0	100,0
benachteiligt	Valid	nein		2	50,0	50,0	50,0
		ja		2	50,0	50,0	100,0
		Total		4	100,0	100,0	

soziale divergenz				Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
privilegiert	Valid	2		1	16,7	16,7	16,7
		5		1	16,7	16,7	33,3
		6		1	16,7	16,7	50,0
		7		2	33,3	33,3	83,3
		9		1	16,7	16,7	100,0
		Total		6	100,0	100,0	
benachteiligt	Valid	5		1	25,0	25,0	25,0
		8		1	25,0	25,0	50,0
		9		1	25,0	25,0	75,0
		10		1	25,0	25,0	100,0
		Total		4	100,0	100,0	

soziale divergenz				Wie viele Schueler nehmen insgesamt am Ganztagsbetrieb teil?	Wie viele Schueler nehmen durchschnittlich an der Mittagsverpflegung teil?	Prozentsatz der Schueler im GTS Betrieb, die auch an der MittagsVP teilnehmen	Was kostet das Hauptgericht fuer die Schueler: Anfangspreis	Was kostet das Hauptgericht fuer die Schueler: Endpreis	Was kostet das Getraenk fuer die Schueler: Anfangspreis	Was kostet das Getraenk fuer die Schueler: Endpreis	Gesamtwert Profil	
privilegiert	N	Valid		6	5	5	6	5	5	3	6	
		Missing		0	1	1	0	1	1	3	0	
	Mean											
	Minimum				84	30	5,33	,90	2,30	,00	,10	2
	Maximum				750	70	83,33	3,30	3,50	1,00	,80	9
benachteiligt	N	Valid		4	4	4	4	4	3	3	4	
		Missing		0	0	0	0	0	1	1	0	
	Mean											
	Minimum				67	15	22,39	1,50	2,30	,00	,00	5
	Maximum				250	120	150,00	2,70	3,00	,30	,50	10

soziale divergenz		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
privilegiert	Valid	nein	4	66,7	66,7
		ja	2	33,3	100,0
		Total	6	100,0	100,0
benachteiligt	Valid	nein	4	100,0	100,0

Anhang A11: email Statistisches Amt

Von: <Info-HH@statistik-nord.de>
Datum: 10. August 2006 07:33:37 MESZ
An: <maggie.zopoth@web.de>
Betreff: Anfrage vom 08.08.2006

Sehr geehrte Frau Zopoth,

da ich gestern nicht im Hause war, erhalten Sie heute von mir die versprochene Datei.

Nach Auskunft der Fachabteilung, wird ansonsten grundsätzlich keine Bewertung von Stadtteilen vorgenommen.
Diese Datei, enthält die gewünschten Merkmale, aus denen Sie sich Zusammenstellung bilden können.

<<Ranking Stadtteile Arbeitslose Sozialhilfe Kriminalität.xls>>

Mit freundlichen Grüßen

Freitag

Statistisches Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein
- Informationsservice -
Standort Hamburg
Steckelhörn 12, 20457 Hamburg
Tel.: 040 42831-1766 / 1719
Fax: 040 42831-1333
<mailto:info-hh@statistik-nord.de>
<mailto:Andrea.Freitag@statistik-nord.de>
Internet: www.statistik-nord.de



Anhang A12: Große Anfrage

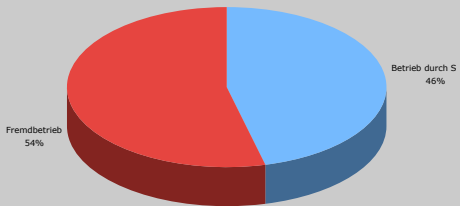
Sonderschulen																														
Blinden- und Sehbehindertenschule	55	ja	50	35	35	2,3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Firma Porschke)	30%									1	ja	nein	nein
Schule Bindfeldweg	45	ja	40	75	75	2,85	2	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Großküche Eberhard Junecke GmbH)	unbekannt	1									ja	ja	nein
Schule Carsten-Rehd Straße	50	ja	70	70	70	3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		ja (Firma Hofmann-Meue)	ja (Firma Hofmann-Meue)	20%									1	ja	nein	nein
Schule Heidstücken	60	ja	40	150	150	2,3	4	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Alraune gGmbH	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Alraune gGmbH)	0%		1							ja	nein (grundsätzlich kein Schweinefleisch)	nein	
Schule Zitzewitzstraße	90	ja	30	50	50	3	2	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Firma Vollmund)	90%									1	ja	nein	nein
Gymnasien																														
Albert-Schweitzer-Gymnasium	70	ja	100	60	60	3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		nein	ja (Food for Friends)	10%									1	ja	nein	nein
Albrecht-Thaer-Gymnasium	55	ja	120	40	40	3	nein	Abwasch-, Verteiler- und Produktionsküche	1	1	gemeinnütziger Verein der Elternschaft Albrecht Thaer	1	Anlieferung	nein	1	ja (Lebensmittelhandlung)	ja (Betriebsrestaurant der Deutschen Telekom Inhaber Garlitz)	nein		1								ja	nein	nein
Alexander-von-Humboldt-Gymnasium	60	ja	90	60	60	3,2	1 bis 2	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		ja (Re-we-co and chill)	nein	10%									1	ja	nein	nein
Carl-von-Ossietzky-Gymnasium	50	ja	100	90	90	1,50 – 3,50	2	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Pächterin	1	Schulproduktion	1		ja	nein	0%		1							ja	nein	nein	
Charlotte-Paulsen-Gymnasium	45	ja	98	25-30	30	2,6	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Eltern-Verein	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Hamburger Arbeitsbeschäftigungs-Gesellschaft)	unbekannt	1								ja	nein	nein	
Christianeum	75	ja	100	120	120	2,50 - 4	2	Abwasch-, Verteiler- und Produktionsküche	1	1	Verein Mittag im Christianeum	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		ja (Betriebsverpflegung Nord)	nein	unbekannt	1								ja	nein	nein	
Emilie-Wüstenfeld-Gymnasium	75	nein						Produktionsküche	1	1	Pächterehepaar beim Eimsbütteler Turn-ETV)	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		ja	ja (ETV)	0%		1							ja	nein	nein	
Emil-Krause-Gymnasium	65	ja	144				entfällt	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Pächterin	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		nein	nein	0%		1							ja	ja	nein	
Friedrich-Ebert-Gymnasium	60	ja	130	60-70	65		nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Pächter	1	Anlieferung	nein	1	ja (Firma Hofmann-Meue)	nein	100%									1	ja	nein (grundsätzlich kein Schweinefleisch)	nein
Goethe-Gymnasium	60	nein						Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Caterer Food for Friends	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Food for Friends)	unbekannt	1									ja	ja	nein
Gelehrtenschule des Johanneums	75	ja	70	120	120	2	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Alraune gGmbH	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Alraune gGmbH)	10%									1	ja	nein	nein
Gymnasium Allee	70	ja	80	20	20	3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Kooperation ArbeiterLernen und Ausbe.V. (KOALA)	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		nein	ja (KOALA)	30%									1	ja	nein	nein
Gymnasium Allermöhe	60	ja	86	15	15	3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Firma Fröki GbR	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		ja (Firma Hofmann-Meue)	nein	0%		1								nein	nein	nein
Gymnasium Alstertal	60	ja	100	30	30	2,9	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Eltern	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Professional Catering GmbH)	unbekannt	1								ja	nein	nein	
Gymnasium Altona	45	ja	30	35	35	3	2	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	nein	1	nein	ja (Mensa der Helmut Schmidt Universität)	unbekannt	1								ja	ja	nein	
Gymnasium Billstedt	60	ja	54	45-50	50	0,80-2	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Kantinenverein	1	Schulproduktion und Anlieferung	1		ja (Firma Aperto)	nein	unbekannt	1									nein	nein	nein

Gymnasium Blankensee	80-75	ja	150	60	60	3	nein	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	Schule	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	ja (Firma Liebling Gr)	nein	25%							ja	nein	nein
Gymnasium Bardenhebe	45	ja	75	40	40	2,0-3,0	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Food for Friends	1	Anlieferung		nein	ja (Food and Friends)	unbekannt	1						ja	nein	nein
Gymnasium Bornbrook	45	ja	80	100	100	2,5	nein	Produktionsküche	1	Pächterin	1	Schulproduktion	1	nein	nein	10%			1				nein	nein	nein
Gymnasium Bramfeld	60	ja	50	35	35	2,0-3,0	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Schule	1	Anlieferung		nein	ja (Firma Alrauneg GmbH)	98%						1	ja	ja	nein
Gymnasium Buckhorn	70	ja	80	80	80	3,35	3	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	Schule	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	ja (Firma Aperto)	nein	unbekannt	1						ja	nein	nein
Gymnasium Corveystraße	60	ja	98	60	60	3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Sodexo Catering und Service GmbH	1	Anlieferung		nein	ja (Sodexo)	0%		1					ja	nein	nein
Gymnasium Dörpsweg	60	ja	80	40	40		nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Mittagessen e.V.	1	Anlieferung		nein	ja (Firma Junecke)	unbekannt	1						ja	nein	nein
Gymnasium Eppendorf	60	ja	130	60	60	2,4 - 2,7	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Beschäftigung und Bildung e.V.	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	nein	ja (Firma De Köök)	100%						1	ja	ja	nein
Gymnasium Farmsen	60	ja	80-100	50	50	3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Professional Catering GmbH – pro cate	1	Anlieferung		nein	ja (pro cate)	unbekannt	1						ja	ja	nein
Gymnasium Finkenwerder	70	nein	100	0	0		k.a.	Abwasch- und Verteilerküche	1	Rathaus Passage Gastronomie GmbH	1	Anlieferung		nein	ja (Rathaus Passage Gastronomie GmbH)	0%		1					ja	nein (generell kein Rind und Schweinefleisch)	nein
Gymnasium Grootmoor	60	ja	200	80	80	2,3 - 3,2	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Schulverein/Eltern	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	nein	ja (Hofmann Menue)	20%			1				ja	nein	nein
Gymnasium Hamm	45	ja	40	75	75	2,5	3	Produktionsküche	1	Pächter	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	ja (FEG-Ro Großhandmarkt G)	nein	99%						1	ja	ja	nein
Gymnasium Heidelberg	60	ja	160	250	250	3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Förderverein Mensa	1	Anlieferung		ja (Alster-Sensen-)	nein	unbekannt	1						nein	nein	nein
Gymnasium Hochrad	15-60	ja	200	30	30	1 bis 5	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Mensaveroin e.V.	1	Schulproduktion	1	nein	nein	20%			1				ja	nein	nein
Gymnasium Hummelsbüttel	60	ja	64	70-80	75	3	2	Abwasch- und Verteilerküche	1	Caterer Food for Kids	1	Anlieferung		k.a.	ja (Caterer Food for Kids)	unbekannt	1						ja	nein	nein
Gymnasium Kaiser-Friedrich-Ufer	75	ja	64	30	30	3,2	nein	Produktionsküche	1	Vereinigung Hamburger Kindertagesstätten GmbH	1	Schulproduktion	1	nein	nein	30%			1				ja	ja	nein
Gymnasium Kirchdorf/Wilhelmsb.	60	ja	75	30	30	3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Pächter	1	Anlieferung		nein	ja (Food for Friends)	unbekannt	1						ja	ja	nein
Gymnasium Lerchenfeld	60	ja	150	25	25	2,5	nein	Produktionsküche	1	Pächterin	1	Schulproduktion	1	nein	nein	unbekannt	1						ja	ja	nein
Gymnasium Lohrbrügge	60	ja	80	70	70	2,5	2	Abwasch- und Verteilerküche	1	Pächter	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	ja (Hanse-Menü Serv)	ja (Hanse-Menü Serv GmbH)	20%				1			ja	ja	ja (mit Lehrkräften z verschiedenen)
Gymnasium Marienheide	75	ja	100	150	150	2	2	Abwasch- und Verteilerküche	1	Pächter	1	Anlieferung		nein	ja (Firma Junecke)	ja							nein (grundsätzlich kein Schweinefleisch)	nein	k.a.
Gymnasium Meiendorf	60	ja	200	130	130	2,2	2	Produktionsküche	1	Schulverein	1	Schulproduktion	1	ja (Metro)	nein	unbekannt	1						ja	ja	nein
Gymnasium Oberster	30	ja	100	70	70	3,2	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	Schule	1	Anlieferung		nein	ja (Großküche Eberhard Junecke GmbH)	unbekannt	1						ja	ja	nein
Gymnasium Ohlstedt	40	ja	10	70-80	75	3,2	nein	Produktionsküche	1	Pächterin	1	Schulproduktion	1	nein	nein	unbekannt	1						ja	nein	nein

Gymnasium Ohmoor	60	ja	120	80	80	3	1 bis 2	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Food for Friends	1	Anlieferung	1	nein	ja (Food for Friends)	unbekannt	1								ja	nein	nein	
Gymnasium Oldendorf	45	ja	40	300	300	1,5	ja	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	1	Schule	1	Schulproduktion	1	nein	nein	30%									ja	nein	nein	
Gymnasium Osdorf	60	ja	80	40	40	3,25	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule in Kooperation mit der Kindertagesstätte Knabe	1	Anlieferung	1	nein	Ja (Kindertagesstätte Knabebeweg 4)	unbekannt	1								ja	nein	nein	
Gymnasium Osterbek	55	ja	100	110	110	2 bis 2,5	nein	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	1	Schulverein	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	nein	nein	50%									ja	ja	nein	
Gymnasium Othmarschen	45	ja	100	70	70	1,5 bis 2,5	nein	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	1	Kooperati-on Arbeit- Lernen und Ausb (KOALA e.V.)	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	nein	ja (KOALA e.V.)	100%									ja	nein	nein	
Gymnasium Rahstedt	55	ja	80	90	90	1,8	nein	Produktionsküche	1	1	ehrenamtliche Eltern	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	ja (Firma CIT Handels GmbH)	nein	10%									ja	nein	nein	
Gymnasium Rissen	60	ja	80	15-20	20	2 bis 3	nein	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	1	Von der Schulleitung beauftragte „Kantinenmütter“	1	Schulproduktion	1	nein	nein	10%									ja	nein	nein	
Gymnasium St. Georg Horn	65	ja	25	18	18	2,5	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	1	nein	ja (Kantine der Bundeswehrhochschule)	40%									ja	nein	nein	
Gymnasium Süderbörstel	60	ja	100	30	30	3	nein	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	1	Food for Friends	1	Anlieferung	1	nein	nein	10%									ja	nein	nein	
Gymnasium Tonndorf	50	ja	35-50	25	25	2,5	21	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	1	ja (Hofmann Menue Service)	nein	unbekannt	1								nein	nein	nein	
Gymnasium Uhlenhorst Barmbek	60	ja	30	10	10	2,5 bis 3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	1	nein	ja (Porschke GmbH)	60%									ja	nein	Nein	
Gymnasium Willhöden	65-70	ja	85	40-50	45	2,9	2	k.a.	1	1	Schule	1	Anlieferung	2	nein	ja (Professional Catering)	unbekannt	1								ja	nein	nein	
Hansa-Gymnasium Bergedorf	60	ja	100	45	45	3,5	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	1	ja (Firma Hofmann-Menue)	nein	unbekannt	1								ja	ja	nein	
Heilwig-Gymnasium	45	ja	65	30-40	35	3,35	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Verein „Pro HWG“	1	Anlieferung	1	nein	ja (Sodexo Catering and Services Gm	unbekannt	1								ja	nein	nein	
Heinrich-Heine-Gymnasium	45	ja	80	60	60	3 bis 3,4	2	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	1	Firma Appetito	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	nein	nein	10%									ja	ja	nein	
Heisenberg-Gymnasium	70	ja	72	30	30	2,5	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule mit Caterer, Firma Slomankit	1	Anlieferung	1	nein	ja (Firma Slomankit)	unbekannt	1								nein	nein	nein	
Helene-Lange-Gymnasium	45	ja	96	70	70	2,5	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	1	nein	ja (Service-Haus-Eimsbüttel)	unbekannt	1								ja	nein	nein	
Immanuel-Kant-Gymnasium	50	ja	60	50	50	2,8 bis 3,2	2	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Hotel Vier Jahreszeiten	1	Anlieferung	1	nein	ja (Hotel Vier Jahreszeiten)	unbekannt	1								ja	ja	nein	
Kurt-Tucholsky-Gymnasium	70	ja	50	40	40	1,8 bis 2,3	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Schule	1	Anlieferung	1	entfällt	Kooperation Arbeiten Lernen und Ausb (KOALA e.V.)	50%									ja	ja	nein	
Lessing-Gymnasium	60	ja	43	10	10	2,3	nein	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	1	Schulver-ein	1	Schulproduktion	1	nein	nein	0%									nein	ja	nein	
Lohmühlen-Gymnasium	60	ja	60	30-35	35	2,5	nein	Abwasch-, Verteil- und Produktionsküche	1	1	Pächter	1	Schulproduktion	1	nein	nein	10%									ja	ja	nein	
Luisen-Gymnasium Bergedorf	60	ja	80	30	30	1	nein	Abwasch- und Verteilerküche	1	1	Ehrenamtliche Elterngruppe	1	Schulproduktion und Anlieferung	1	ja (variabler Einkauf d. Elterng	nein	unbekannt	1									nein	nein	Ja (Koch-AG für „gesunde Ernährung“)
Margaretha-Rothe-Gymnasium	70	ja	120	90	90	2,5	nein	Produktionsküche	1	1	Pächter	1	Schulproduktion	1	nein	nein	unbekannt	1								ja	ja	nein	

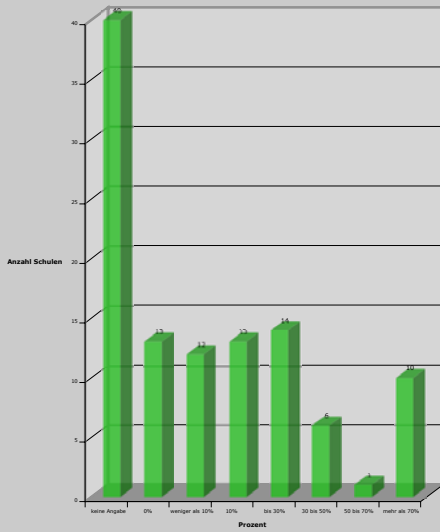
Anhang A13: Fremd- und Eigenregie

Betrieb der Schulkantine



Anhang A14: Bio-Anteil

Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel am Mittagessen



Anhang A15: Elternbrief

Nr.16 : Frühlingsausgabe 2006

Elternbrief



Tufan und Armin (beide 7a) schmeckt es offensichtlich

Seit Beginn dieses Schuljahres ist die GSK eine Ganztagschule. Die Schüler halten sich jetzt nicht nur am Vormittag in der Schule auf, sondern den ganzen Tag. Wer so lange arbeitet, der braucht natürlich ein Mittagessen innerhalb der Schulzeit.

Der GSK wurde deshalb der Bau einer großen und modernen Küche und eines Speiseraumes zugesagt. Leider begannen die entsprechenden Bauarbeiten erst nach den Sommerferien, so dass wir uns eine Übergangslösung einfallen lassen mussten. Ohne zu zögern erklärten sich die Frauen, die unsere Kantine betreiben, bereit, unsere Schüler mit Snacks und kleineren Essen zu versorgen.

Seit Beginn des Jahres ist es nun endlich soweit: Aus dem ehemaligen Kunstraum wurde eine Mensa. Jetzt können unsere Schüler fünf Mal die Woche ein warmes Mittagessen bekommen.

Das Essen wird nicht in der Schule gekocht, sondern tiefgefroren von der Firma „apetito“ geliefert. Wir haben uns für „apetito“ entschieden, da bei Essen, das uns tiefgefroren und nicht warm gehalten geliefert wird, die Nährstoffe erhalten bleiben. Außerdem konnten sich einige unserer Schüler und Schülerinnen bei einem Testessen davon überzeugen, dass das Essen auch schmeckt.

Unsere neue Kollegin Ingrid Mündel taut das Essen in der Küche auf und kocht es fertig. Wir bieten zum Mittages-

Penne rigata, Seelachs und Co.

Die Kantine wird das Herzstück der GSK

sen noch zusätzlich einen Nachtisch an. Manchmal handelt es sich dabei um ein Stück Obst und an anderen Tagen gibt es z.B. einen Pudding. Außerdem stellen wir den Schülern kostenlos Wasser zur Verfügung, dies ist gesünder als Cola und die Schüler müssen sich nicht extra für ein Getränk an der Kantine anstellen.

Das Essen wird einmal die Woche geliefert. Da wir nicht mehr Essen kaufen wollen als wir hinterher wieder verkaufen können, müssen sich die Schüler eine Woche im Voraus entscheiden, an welchen Tagen sie essen wollen. Sie müssen sich in der Pause bei Frau Patzek entsprechende Chips kaufen, die sie dann gegen das Essen eintauschen können. Die Chips haben für jeden Tag eine andere Farbe und sind immer abwechselnd rund oder eckig. Das Essen kostet einheitlich 2,50 € pro Tag. Wer einen Zuschuss von 2 € bekommt, muss also nur noch 50 Cent dazubezahlen.

Die Erfahrungen, die wir in den ersten Wochen sammeln konnten, sind positiv. Es nehmen bis zu 50 Schüler und auch viele Lehrer am Mittagessen teil. Und das Wichtigste: Das Essen ist nicht nur gesund, es schmeckt auch und zwar sowohl den Schülern als auch den Lehrern.

Jan Stubbe



zu Beginn der Mittagspause sind die Stühle in der freundlich eingerichteten Kantine gut besetzt

Stimmen zur Kantine

Ingrid Mündel : Die neue Küche läuft echt gut. Allerdings ist es von Woche zu Woche unterschiedlich, wie viele Schüler kommen, das muss sich alles erst einspielen. Die Schlangen an der Essensausgabe funktionieren, es gibt nur selten Rüpeleien. Von den Schülern bekommen wir positive Reaktionen, es scheint ihnen zu schmecken. Manche sagen, dass die Portionen größer sein könnten, aber dann müssten wir das Essen wesentlich teurer anbieten.

Zahide Alagöz (7a): Ich fände es gut, wenn es mehr Pommes gäbe mit Ketchup und Mayo, aber sonst ist das Essen sehr lecker. Ganz toll finde ich auch die Gewinnspiele, bei denen man einen Schulblock gewinnen kann.

Anhang 16: Cafeteria

Der lange Weg zur Cafeteria

Zum dritten Mal also im PELIKAN die Fortsetzung einer langen Geschichte.

Kaum zu glauben, aber es steht nun fest: Der Bau unserer Cafeteria ist im Herbst diesen Jahres.

Wie erwartet, geschieht dies in Kooperation mit der Kita-KaiFU. Die Kita wird neu gebaut, wir bekommen einen Anbau mit eigenem Zugang und nutzen die Küche gemeinsam.

Schon jetzt testen wir die kulinarische Zusammenarbeit, indem die Kita-Küche das Essen für die siebten Klassen liefert. Das ist die sogenannte Übergangslösung.



Hungerdiät oder gesundes Essen?

Der Weg bis zum jetzigen Zeitpunkt war steinig und mit viel Arbeit verbunden. Seit letztem Schuljahr tagte bei uns eine Arbeitsgruppe von Lehrern und Eltern, die sich zunächst mit der Organisation der Mittagsversorgung der jetzigen siebten Klassen beschäftigte. Diese Kinder - so wurde es auch von der Schulbehörde versprochen - haben aufgrund einer Unterrichtszeit von 34 Stunden Anspruch auf ein Mittagessen, zumindest an den „langen“ Tagen.

Versprechen werden bekanntermaßen nicht immer eingehalten, und so galt es zu improvisieren. Denn wir besitzen im Moment weder geeignete Räumlichkeiten, noch genügend Personal für eine adäquate Essens- und Freizeitbetreuung.

Nach ewigem Hin und Her wurde die jetzt praktizierte Übergangslösung gefunden, worüber wir sehr froh sind.

Die Schüler der siebten Klassen sind im Neubau untergebracht und essen in zwei Schichten im Gruppenraum. Das Essen wird von der Kita - KaiFU gekocht, vom Hausmeister zum KaiFU transportiert und von Lehrern und Schülern gemeinsam ausgeteilt.

Das alles so lange, bis die neue Cafeteria für unsere Schule genutzt werden kann.

Möglich wird dies nur durch die engagierte Hauswirtschaftsleiterin der Kita-KaiFU. An zwei Tagen kommt eine frisch zubereitete Mahlzeit mit Nachtisch auf den Tisch. 3,20 Euro sind zwar ein stolzer Preis, er liegt jedoch deutlich unter dem Betrag, den die Eltern für einen Catering - Service aufbringen müssten.

Nicht nur wir vom KaiFU erarbeiten neue Lösungsmöglichkeiten, sondern auch unsere Eimsbütteler

Partnerschulen stehen vor den gleichen Problemen. Dort wird ebenfalls improvisiert und den Umständen entsprechend agiert.

Eine gemeinsame Aktion der drei Schulen fand im Sommer diesen Jahres im Emilie-Wüstenfeld-Gymnasium statt. Unter dem Motto „Wir haben keine Küche, kein Geld und keine Räume“ wurden die Schüler der siebten Klassen an einem Mittag in der Eingangshalle des EWG verköstigt, wie es unter derartigen Bedingungen möglich schien.

Joghurt und Knäckebrot - so sah das Essen aus, das den Schülern ohne große Kosten und Aufwand serviert werden konnte.

Und wie geht es jetzt weiter?

Diese Aktion war wahrscheinlich nicht die letzte. Auch wenn das KaiFU nun bald eine Cafeteria haben wird, steht die Finanzierung der Folgekosten noch auf wackeligen Füßen. Ein günstigerer Essenspreis ist ebenfalls ohne Zuschüsse nicht durchsetzbar.

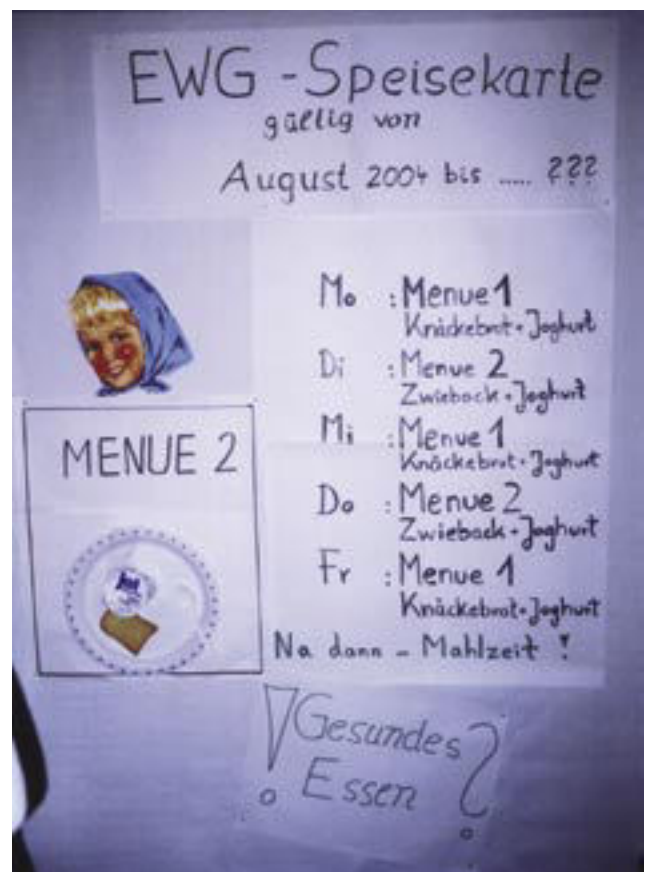
Nachhaltiges Wirtschaften bei der Umsetzung einer adäquaten Mittagsversorgung der Schüler liegt der Behörde für Bildung und Sport fern. Das Nötigste wird ohne große Konzepte umgesetzt. Schulen scheinen sich immer mehr zu Verwahranstalten mit Suppenausgabe zu entwickeln.

Die Arbeitsgruppe am KaiFU wird weiterhin den Bau der Cafeteria verfolgen und mit der Kita-KaiFU im Gespräch bleiben.

Wir wollen uns für eine gesunde und erholsame Mittagspause an unserer Schule einsetzen, die das soziale Miteinander fördert.

In diesem Sinn: Warten wir auf Folge vier im nächsten PELIKAN, der lange Weg zur Cafeteria ist noch nicht zu Ende.

Susanne Ahle für die Arbeitsgruppe „Cafeteria“



Anhang A17: Corvey Gymnasium

Gesundes Essen in der Mensa des Gymnasiums Corveystrasse

Projektziel

Die Schule hat vor zwei Jahren den Ganztagsbetrieb aufgenommen und ist in diesem Rahmen verpflichtet für ein Mittagessen zu sorgen.

Die Kantine sollte folgenden Standard bieten:

- frischgekochte, vollwertige und in Portionen, die dem Appetit der Schüler entsprechende Menüs
- Menü wahlweise in einzelnen Komponenten erhältlich, um auch Allergikern oder Vegetariern gerecht zu werden
- keine Bestellung für einen Monat im voraus, um den Schülern die Möglichkeit zu bieten, individuell auf ihre momentanen Bedürfnisse hin eine Auswahl zu treffen
- erschwingliche Preise, deutlich unter 3,00€
- Kommunikationsstätte sein, zum Austausch mit Schülern oder Lehrern

Projektverlauf

1. Gespräche mit Eltern, LehrerInnen und Schülern
2. Bildung des Mensa-Teams, welches
 - Bedürfnisse ermittelt
 - Wünsche der Schüler, Eltern und LehrerInnen berücksichtigt
 - Kontakt mit Anbietern herstellt und Angebot einholt
 - Angebote vergleicht und erörtert
 - Probeessen mit Schülern, Eltern und LehrerInnen veranstaltet
 - die Umwandlung der Warmhalteküche in eine Produktionsküche in Zusammenarbeit mit dem ausgewählten gemeinnützigen Beschäftigungsträger ALRAUNE gGmbH* plant
 - Kontakte zu Behörden aufnimmt, um eine etwaige Kostenbeteiligung zu prüfen
 - Angebote für notwendige Küchengeräte und Umbaumaßnahme einholt und die Kosten ermittelt
 - das neue Konzept im Elternrat, den Schülern und der Lehrerkonferenz präsentiert.

(Alraune GmbH ist ein gemeinnütziger Beschäftigungsträger und unterhält im Hamburger Stadtgebiet derzeit zehn verschiedene Betriebe, deren Arbeits- und Ausbildungsplatzangebot sich überwiegend an sozial und bildungsmäßig benachteiligte, überwiegend allein erziehende Frauen oder junge Erwachsene ohne abgeschlossene Schul- oder Berufsausbildung (Empfänger ALG II) sowie auch behinderte Menschen richtet. Qualifikation und Wiedereingliederung stehen hier im Vordergrund. Wir könnten unseren Schülern ein gutes, gesundes Essen bieten und den o.g. Menschen einen Arbeitsplatz, der ihnen eine Chance für die Zukunft bietet. Alraune verzeichnet z.Zt. eine Erfolgsquote von 30 %)

3. Die Schule leistet durch Veranstaltungen und Unterrichtseinheiten:

- Darstellung des neuen Konzeptes für die Schüler
- Sportveranstaltung (Sponsorenlauf) unterstützend vorbereiten und durchführen

Finanzierung (Möglichkeiten)

Diverse Möglichkeiten zur Finanzierung prüfen:

- Etat für die Einrichtung und Instandsetzung der Schule
- Kostenübernahme durch Alraune seitens der Behörde
- Mitwirkung von qualifizierten Eltern (z.B. Klempnerarbeiten, etc.)
- Einsparung durch den Kauf von gebrauchten Geräten
- Tischlerarbeiten und Trockenbau durch Alraune abdecken (gemeinnütziger Beschäftigungsträger)
- Spenden, z.B. Eltern, Ehemalige, Stiftungen, etc.
- Sponsorenlauf ¹
- Weihnachtsbasar

Projektmittel

Benötigt wird.

- diverse Küchengeräte → Alraune
- Baumaterialien ,Handwerker → Alraune & Angebote entsprechender Gewerke
- Regale, Schränke

Projektgruppe

Christel Jäger *Schulleitung*

Rainer Schneeorst *Unterstufenkoordinator*

Birte Gerdsen *Alraune gGmbH*

Frau Christiansen *Ehemalige Mutter / Essensausgabe*

Julia Behn *Mensa Team*

Friederike von der Mosel *Mensa Team*

Bettina Dorenz *Mensa Team*

Bärbel Knudsen *Mensa Team*

¹ Einladung zum Sponsorenlauf – siehe folgende Seiten

Kapitelbearbeitung

Kapitel 1: Margarethe Zopoth und Sandra Ludvik

Kapitel 2: Sandra Ludvik

Kapitel 3: Margarethe Zopoth

Kapitel 4: Margarethe Zopoth

Kapitel 5: Margarethe Zopoth und Sandra Ludvik

Kapitel 6: Margarethe Zopoth und Sandra Ludvik

Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Hamburg, den 29.08.2006

Sandra Ludvik

Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Hamburg, den 29.08.2006

Margarethe Zopoth

Danksagung

*Unser erster Dank gilt vor allem den Schulen,
die es uns durch ihre freiwillige Mithilfe ermöglicht haben,
unsere Diplomarbeit schreiben zu können.*

*Das größte Dankeschön gilt jedoch unseren Freunden und Liebsten,
Romy, Katrin und Detlef, Lars und Josefine,
die uns durch Ihre Aufmunterung durch diese Arbeit getragen haben.*