



HAW Hamburg
Fakultät LS
Life Sciences

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Fakultät Life Sciences
Studiengang Ökotropologie

Evaluation der Akzeptanz
bei einer an Nachhaltigkeit orientierten Schulverpflegung
-Bachelorarbeit-

Vorgelegt von:

Lena Heinrichs

Matrikelnummer: 1997226

Hamburg

am 30. August 2013

Betreuende Prüferin: Frau Prof. Ulrike Arens-Azevedo (HAW Hamburg)
Zweite Prüferin: Frau Prof. Dr. Anne Flothow (HAW Hamburg)

Inhaltsverzeichnis

1 EINLEITUNG	1
2 THEORETISCHER HINTERGRUND	3
2.1 ANSPRÜCHE DER UN-DEKADE „BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG“	4
2.2 DIE BEDEUTUNG VON NACHHALTIGKEIT IN DER SCHULVERPFLEGUNG.....	5
2.3 LEITLINIEN	6
2.4.NACHHALTIGE ERNÄHRUNG.....	7
2.4.1 DEFINITION UND ZIELE DER VOLLWERTERNÄHRUNG.....	7
2.4.2 DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG.....	8
2.5 AKZEPTANZ	9
2.5.1 ERFOLGSFAKTOR ESSEN.....	10
2.5.2 ERFOLGSFAKTOR ESSATMOSPHÄRE	11
2.5.3 ERFOLGSFAKTOR PARTIZIPATION	12
2.5.4 ERFOLGSFAKTOR HANDLUNGSORIENTIERTE ERNÄHRUNGSBILDUNG	12
2.5.5 SONSTIGE FAKTOREN	13
3 ANALYSE DES IST-ZUSTANDES	14
3.1 VORGEHENSWEISE ZUR ERFASSUNG DES IST-ZUSTANDES	14
3.1.1 VERPFLEGUNGSKONZEPT UND SPEISEPLAN DES CATERERS	15
3.1.2 KURZZUSAMMENFASSUNG DER BEGEHUNG UND AUFFÄLLIGE PUNKTE	16
3.1.3 KURZZUSAMMENFASSUNG DES EXPERTENGESPRÄCHS	16
4 DURCHFÜHRUNG DER UNTERSUCHUNG.....	18
4.1 FRAGESTELLUNGEN DER UNTERSUCHUNG.....	18
4.2 METHODISCHE EINORDNUNG DES ERHEBUNGSINSTRUMENTS	19
4.2.1 FRAGEBOGEN.....	19
4.2.2 PRETEST	22
4.3 STICHPROBE	22
4.4 VORGEHENSWEISE UND DURCHFÜHRUNG DER DATENERHEBUNG.....	23
4.5 DATENAUSWERTUNG	24
4.6 DARSTELLUNG DER ERGEBNISSE.....	25

4.6.1 STICHPROBE.....	25
4.6.2 GRÜNDE FÜR DEN „NICHTBESUCH“ DES SCHULRESTAURANTS	28
4.6.3 ERGEBNISSE BEURTEILUNG ESSEN	31
4.6.4 KORRELATION DES KOCHENS MIT VARIABLEN EINER NACHHALTIGEN SCHULVERPFLEGUNG.....	34
4.6.5 ZUFRIEDENHEIT MIT DER PASTA- UND SALATBAR.....	35
4.6.6 BEFINDEN NACH DEM MITTAGESSEN	37
4.6.7 BEURTEILUNG DES PERSONALS.....	38
4.4.8 BEWERTUNG DES SPEISERAUMS.....	39
4.6.9 ORGANISATION DES SCHULRESTAURANTS	41
4.6.10 PARTIZIPATION	42
4.7 DISKUSSION	44
4.7.1 GRAPHISCHE ZUSAMMENFASSUNG DER ERGEBNISSE.....	44
4.7.2 DISKUSSION DER ERGEBNISSE.....	45
4.7.3 METHODENKRITIK	49
4.7.4 HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN.....	51
5. FAZIT.....	55
LITERATURVERZEICHNIS	56
EXPERTENGESPRÄCH	59
EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG.....	60
ANHANG.....	61

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Schule und Schulverpflegung im Spannungsdreieck der Nachhaltigkeit	5
Abbildung 2: Darstellung der Nahrungsmittelallergien/-intoleranzen und bes. Ernährungsweisen	26
Abbildung 3: Darstellung der Gründe für den "Nichtbesuch"	28
Abbildung 4: Darstellung der SchülerInnen, die aufgrund ihrer Ernährung das Schulrestaurant (manchmal) nicht besuchen	30
Abbildung 5: Darstellung des Soll- und Ist-Zustands im Themenkomplex Essen.....	31
Abbildung 6: Darstellung der Zufriedenheit mit dem Geschmack unterteilt in die Anzahl der Besuche	33
Abbildung 7: Darstellung der empfundenen Wichtigkeit von Variablen bei kochenden und nicht kochenden SchülerInnen.....	34
Abbildung 8: Darstellung der Zufriedenheit mit der Pasta- und Salatbar.....	35
Abbildung 9: Darstellung des Befindens nach dem Mittagessen.....	37
Abbildung 10: Darstellung der Personalbeurteilung	38
Abbildung 11: Darstellung des Soll- und Ist-Zustands im Themenkomplex Speiseraum.. ..	39
Abbildung 12: Darstellung Zufriedenheit Organisation.....	41
Abbildung 13: Zusammenfassende Darstellung der Ergebnisse.....	44
Abbildung 14: Zusammenfassende Darstellung der Handlungsempfehlungen	51

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Darstellung der Preisklassen	15
Tabelle 2: Darstellung der Anzahl der SchülerInnen nach Geschlecht Klasse	25
Tabelle 3: Darstellung der Besuche pro Woche	27
Tabelle 4: Darstellung Partizipation.....	42
Tabelle 5: Darstellung Nutzung Speiseraum.....	43

Abkürzungsverzeichnis

DGE	DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.
DGE-BW	SEKTION BADEN-BADEN-WÜRTTEMBERG DER DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.
HKM	HESSISCHES KULTUSMINISTERIUM
KMK	SEKRETARIAT DER STÄNDIGEN KONFERENZ DER KULTUSMINISTER DER LÄNDER IN DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND
UM	MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIEWIRTSCHAFT
ZMP	ZENTRALE MARKT- UND PREISBERICHTSSTELLE GMBH E.V.

Zusammenfassung

Vor dem Hintergrund der zunehmenden Verbreitung ernährungsbedingter Krankheiten wie Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen und der Umstellung des Schulsystems auf ein Ganztagschulsystem erfährt die Schulverpflegung eine neue Bedeutung. Im Kontext der 2005 bis 2014 ausgerufenen UN-Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, steht die Schule und vor allem auch der Aspekt der Schulverpflegung vor neuen Herausforderungen. Die UN-Weltdekade hat zum Ziel, den Menschen darin zu bestärken, dass er aktiv, eigenverantwortlich und verantwortungsbewusst sein Leben im Hinblick auf kommende Generationen gestaltet und sich an den Kriterien der Nachhaltigkeit orientiert.

Eine gesunde vollwertige Schulverpflegung, die ihre Philosophie nach den Prinzipien der UN-Dekade ausgerichtet hat, kann einen großen Beitrag zur Erreichung der ausgerufenen Ziele leisten. Voraussetzung dafür ist eine hohe Akzeptanz der angebotenen Verpflegung bei den Schülerinnen und Schülern.

Faktoren, wie beispielsweise die Qualität des Essens, die Essatmosphäre, die Partizipation und eine handlungsorientierte Ernährungsbildung, führen zu einer Erhöhung oder Minimierung der Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern, wie durch wissenschaftliche Studien belegt wird.

Aufgrund der zentralen Rolle der Schulverpflegung und deren Akzeptanz wird im Rahmen dieser Forschungsarbeit eine Akzeptanzanalyse durchgeführt. Die analysierte Schulverpflegung bietet ein vollwertiges Verpflegungskonzept auf der Basis von Lebensmitteln aus 100% biologischem Anbau. Sie ist in das Konzept „Gesunde“ Schule gut integriert.

Die Studie hat zum Ziel Schwachstellen zu identifizieren, die im Anschluss durch den externen Betreiber der Schulkantinen und der Schule optimiert werden können. Die Studie ist eine Primärerhebung und wird an Schülerinnen und Schülern der 6./7. und 8. Klasse mittels Fragebogen durchgeführt und ausgewertet. Im Fragebogen werden neben der Anzahl der Besuche pro Woche und der Gründe für die Nichtteilnahme am Mittagessen verschiedene Variablen betreffend des angebotenen Essens, des Personals, der Räumlichkeiten und der Partizipation abgefragt. 168 SchülerInnen haben an der Studie teilgenommen. Die Datenanalyse stützt sich auf Häufigkeitsauszählungen und die Ergebnisse werden in Form von Diagrammen, Tabellen und Graphen dargestellt.

Die Ergebnisse der Befragung ergeben, dass es vor allem Unzufriedenheit mit dem Geschmack, der Auswahl und der Optik des angebotenen Essens gibt. Bei dem Personal wird die Freundlichkeit im Gegensatz zur Hilfsbereitschaft und Schnelligkeit am besten bewertet. In den Speiseräumen ist mangelnde Sauberkeit für die SchülerInnen der Unzufriedenheitsfaktor. Zusätzlich wird sich mehr Ge-

mütlichkeit gewünscht. Aus den Fragen zur Partizipation erschließt sich, dass es keinen klaren Ansprechpartner für die SchülerInnen gibt, die Räume des Schulrestaurants nicht für alle außerhalb der Essenszeiten nutzbar sind und keine Beschwerdebox vorhanden ist.

Die Handlungsempfehlungen leiten sich aus den Ergebnissen ab und beruhen hauptsächlich auf einer Erhöhung der Teilhabe und des Mitspracherechts der SchülerInnen am Prozess der Schulverpflegung. Verschiedene Möglichkeiten, wie eine Involvierung der SchülerInnen an der Speiseplanerstellung oder die gemeinsame Neugestaltung der Speiseräume wird vorgeschlagen.

Eine verstärkte Partizipation der SchülerInnen wird als Schlüsselfunktion zur Erhöhung der Akzeptanz der Schulverpflegung an dieser Schule gesehen.

Abstract

The growing prevalence of diet-related conditions such as excess weight and obesity amongst children and teenagers is well documented. Meanwhile, the German school system is undergoing a changeover to all-day schooling. In light of these factors the provision of school meals is becoming increasingly important. Furthermore, the United Nations has declared the years 2005 to 2014 the World Decade of ‘Education for Sustainable Development’ (ESD), posing new challenges for schools and especially for the provision of school meals. ESD seeks to mobilize educational resources to encourage every human being to acquire the knowledge, skills, attitudes, and values necessary to shape a sustainable future. Today’s schools aspire to provide meals that are both healthy and sustainable, promoting pupils’ physical health as well as educating them in the development of life skills. Therefore providing balanced, nutritious school food has an economic, an ecological, and a social dimension. Schools which provide nutritious wholefood school meals in line with the principles set out by ESD can contribute significantly to the achievement of the programme’s aims.

Crucially, this requires a high rate of acceptance of the school meals on offer and consequently the current study conducts an acceptance analysis. The school in question offers meals made from 100% organic wholefood ingredients and school meals are integrated into the overall concept of a ‘healthy’ school. The school considers food- and diet-related issues central to healthy and sustainable living and encourages discussion of such questions in the context of Nutrition and Consumer Education classes. The study aims to identify weaknesses in the provision of meals on the basis of which the school – in conjunction with the external operator of the school’s canteens – can optimise its system. A field study is conducted with the help of a questionnaire completed by pupils of the 6th, 7th, and 8th grade. Apart from the number of visits per week and the reasons for non-participation, the questionnaire queries a

number of variables concerning the food, the canteen personnel, the premises, and pupil participation. 168 pupils took part in the study. The data analysis is based on frequencies and the results are presented with the help of diagrams, tables, and graphs.

The evaluation reveals that despite the good cooperation between the school and the external caterer there are several areas of potential improvement. These are to be found primarily in the food itself, but also in other areas such as the design, staffing, and organisation of the canteen. The results of the questionnaire show that pupil dissatisfaction centres around the taste, look, and choice of the food on offer. The staff's friendliness is rated higher than their helpfulness or speediness. In the canteen premises, lack of cleanliness is the greatest concern while a more comfortable atmosphere is seen as desirable. The questions regarding participation indicate that there is no clearly identified contact person for pupils, that the premises of the school restaurant are not accessible to everyone outside meal times, and that there is no complaints procedure.

The recommendations for action resulting from the findings of this study are specific to the school in question and consist primarily in the increase of pupil participation and the right of a say in the entire process of school meal provision. Various methods of including pupils in the development of menus and in the design of the canteen are suggested. This study identifies increased pupil participation as a key factor in any attempt to raise the number of pupils availing of school meals.

1 Einleitung

Nach der Umstellung des Schulsystems auf Ganztagschulen und der zunehmenden Prävalenz von Übergewicht, Adipositas und weiteren ernährungsbedingten Krankheiten im Kinder- und Jugendalter nimmt die Schule und damit die Schulverpflegung einen immer höheren Stellenwert in Gesellschaft und Politik ein. Hinzu kommt die von den Vereinten Nationen ausgerufene Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, die sich zum Ziel gesetzt hat, Kindern und Jugendlichen nachhaltiges Denken zu vermitteln, um somit den globalen Problemen wie Umweltbelastungen, Ressourcenverbrauch und Hunger entgegenzuwirken.

Eine akzeptierte gesundheitsförderliche und nachhaltige Schulverpflegung kann der Schlüssel zur Minimierung ernährungsbedingter Krankheiten, Umweltproblemen, Klimaveränderungen und Ressourcenverbrauch sein.

Diese Arbeit ist eine Evaluierung der Akzeptanz bei SchülerInnen mit ihrer Schulverpflegung durchgeführt an einer Schule. Die Evaluation ist als Schwachstellenanalyse zu betrachten. Es stellt sich zunächst die Frage, wieso eine Überprüfung wichtig ist. Eine Schulverpflegung kann nur dann einen Beitrag zur Gesundheit und zu den Zielen der UN-Dekade leisten, wenn sie von den SchülerInnen angenommen und akzeptiert wird. Durch die Akzeptanzüberprüfung werden Erkenntnisse über den Zufriedenheitsgrad gewonnen. Es können Faktoren herausgefiltert werden, bei denen Handlungsbedarf besteht. Die Akzeptanzanalyse ist eine Chance für die Schule und in diesem Fall den Schulrestaurantbetreiber¹ Schwachstellen zu optimieren und dadurch die Anzahl der TeilnehmerInnen an der Schulverpflegung zu erhöhen.

Mein großes Interesse an gesellschafts- und bildungspolitischen Themen regte mich dazu an mich näher mit der Schulverpflegung auseinanderzusetzen. Besonders der Arbeitsbereich des Schulkantinenbetreibers und dessen Verpflegungskonzept reizten mich. Durch die aktuelle Thematik, deren mediale Präsenz und meine persönliche Begeisterung wählte ich das Thema meiner Bachelorthesis.

Die Schulverpflegung, deren Akzeptanz innerhalb dieser Arbeit mittels SchülerInnenfragebogen überprüft wird, wird durch einen Caterer gestellt, der eine 100% Bioverpflegung anbietet. Die Schulverpflegung ist in das Konzept der „Gesunden“ Schule augenscheinlich optimal integriert. Ausgehend von der Hypothese: „Je stärker eine Schulverpflegung in die Schule integriert ist, umso höher ist deren

¹ Der Begriff Schulrestaurant wird als Synonym für die Schulkantine/Schulmensa verwendet, da er eine geläufige Bezeichnung bei den TeilnehmerInnen der Studie ist.

Akzeptanz“, stellt sich die Frage: Kann es vor diesem Hintergrund Faktoren geben, die zu Akzeptanzproblemen führen können? Diese Frage wird im Verlauf dieser Arbeit beantwortet werden.

Die Arbeit gliedert sich in einen theoretischen und einen empirischen Teil. Im theoretischen Teil werden alle notwendigen Hintergrundinformationen aufgeführt. Einführend wird die Komplexität der Thematik Nachhaltigkeit klar dargestellt und in Bezug zur Schulverpflegung gesetzt und erklärt welche Ansprüche damit an Schule und Schulverpflegung verbunden sind. Durch diese Informationen wird die Wichtigkeit einer akzeptierten Schulverpflegung deutlich. Entscheidend für eine hohe Akzeptanz ist das Ineinandergreifen unterschiedlicher Faktoren, die ebenfalls im theoretischen Teil beschrieben werden. In die Beschreibung der Faktoren werden die Ergebnisse verschiedener wissenschaftlicher Studien einbezogen. Die Nachhaltigkeitsaspekte werden in der Ist-Analyse noch einmal aufgegriffen und dann nicht weiter berücksichtigt, da sie für die Durchführung der Untersuchung irrelevant sind.

Der empirische Teil beginnt mit einer Beschreibung und Analyse des Caterers und der Schule. Es wird das Verpflegungskonzept aufgezeigt, die Speiseräume werden analysiert und die Integration in das Konzept der Schule wird vorgestellt. Darauf folgend wird die Durchführung der Untersuchung an den SchülerInnen mittels Fragebogen dargestellt. Die Untersuchungsergebnisse werden diskutiert, um auf Grundlage der Erkenntnisse Handlungsempfehlungen für den Caterer und die Schule auszusprechen.

Ziel dieser Arbeit ist es, dem Caterer und der Schule einen Überblick über ihre Schulverpflegung und durch die Handlungsempfehlungen Hilfestellung zur Optimierung der identifizierten Schwachstellen zu geben.

2 Theoretischer Hintergrund

Das Schulsystem hat sich nach den PISA-Ergebnissen und den geforderten zunehmenden Betreuungsmöglichkeiten zur Verbesserung der Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu einem Ganztagschulsystem gewandelt.

Mit dieser Umstellung des Schulsystems hat die Kultusministerkonferenz festgelegt, dass täglich ein Mittagessen in den Ganztagschulen angeboten werden muss (KMK, 2012, S. 4).

Die Umstellung des Schulsystems mit Einführung der Mittagsverpflegung stellt die Schulen vor neue Herausforderungen. Besonders vor dem Hintergrund der Ergebnisse der KIGGS-Studie, die besagen, dass 15% der 3 bis 17jährigen Kinder und Jugendlichen in Deutschland übergewichtig sind und davon 6,3% sogar adipös (Kurth, Schaffrath Rosario, 2007, S.739), zeigt sich, dass eine Schulverpflegung nicht nur „sattmachen“ sollte. Es muss eine vollwertige Ernährung angeboten werden, die dazu beiträgt, dass die SchülerInnen ihre Leistungsfähigkeit und Gesundheit steigern können und ein gesundheitsförderndes Essverhalten lernen und festigen können (Heseker, Oepping, 2013, S. 240).

Mit der Umstellung auf die Ganztagschule kommen, neben den Ergebnissen der KIGGS-Studie, die Bildungsansprüche der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, auf die im nächsten Kapitel eingegangen wird, zum tragen.

2.1 Ansprüche der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“

Die UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ hat ihren Ursprung in der „Agenda 21“. Die „Agenda 21“ wurde 1992 auf der Konferenz für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen in Rio de Janeiro ausgerufen mit dem Prinzip des nachhaltigen Wirtschaftens. Ziel ist es, der Verschlechterung der Lebensumstände von Mensch und Umwelt entgegenzuwirken und Ressourcen zu schonen (Leicht-Eckhardt, Straka, 2011, S.124/125).

In den Jahren von 2005 bis 2014 wurde die Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ von den Vereinten Nationen ausgerufen, mit dem Ziel, den Menschen darin zu bestärken, dass er aktiv, eigenverantwortlich und verantwortungsbewusst sein Leben mit Hinblick auf nachfolgende Generationen gestalten kann. Dieser Anspruch soll in allen Bereichen der Bildung verankert werden (KMK, 2013).

Der Anspruch der Dekade ist es Wissen über globale Zusammenhänge hinsichtlich der drei Dimensionen der Nachhaltigkeit das heißt deren wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Ursachen zu vermitteln.

Um die Zusammenhänge und Ursachen zu erkennen, ist es von Nöten, Gestaltungskompetenzen hinsichtlich eines bewussten autonomen Denkens und Handelns zu erwerben (BNE, o.J.).

In den nächsten Kapiteln wird aufgeführt inwieweit die Schule und insbesondere die Schulverpflegung mit der Versorgung der SchülerInnen einen Beitrag zur Umsetzung der Weltdekade leisten kann.

2.2 Die Bedeutung von Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung

Schule und damit die darin involvierte Schulverpflegung im Sinne der „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ zu gestalten ist eine komplexe Aufgabe. Die Herausforderung besteht darin, ökonomische, ökologische und soziale Faktoren miteinander zu verknüpfen und Impulse für einen nachhaltigen Lebensstil zu vermitteln (siehe Abbildung 1). Ein Beispiel für die Umsetzung der UN-Dekade ist Regionalität der Lebensmittel, denn durch die Nutzung regionaler Kreisläufe wird die örtliche Landwirtschaft gestärkt, die Umwelt und die Ressourcen werden geschont und die SchülerInnen erhalten ein gesundes, kostengünstiges Mittagessen aus regionalen Produkten (UM, 2013). Dieses gesunde Mittagessen kann wiederum als Basis für das Erlernen eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Essverhaltens genutzt werden und zur Stärkung der Lebenskompetenzen. Bezüglich dieser Tatsache kann das Essen nicht nur als bloße Nahrungsversorgung gesehen werden, sondern sollte vor allem in der Schulverpflegung als Handlungs- und Kompetenzfeld genutzt werden (Palm, Hirschfelder, Ploeger, 2011, S. 41).

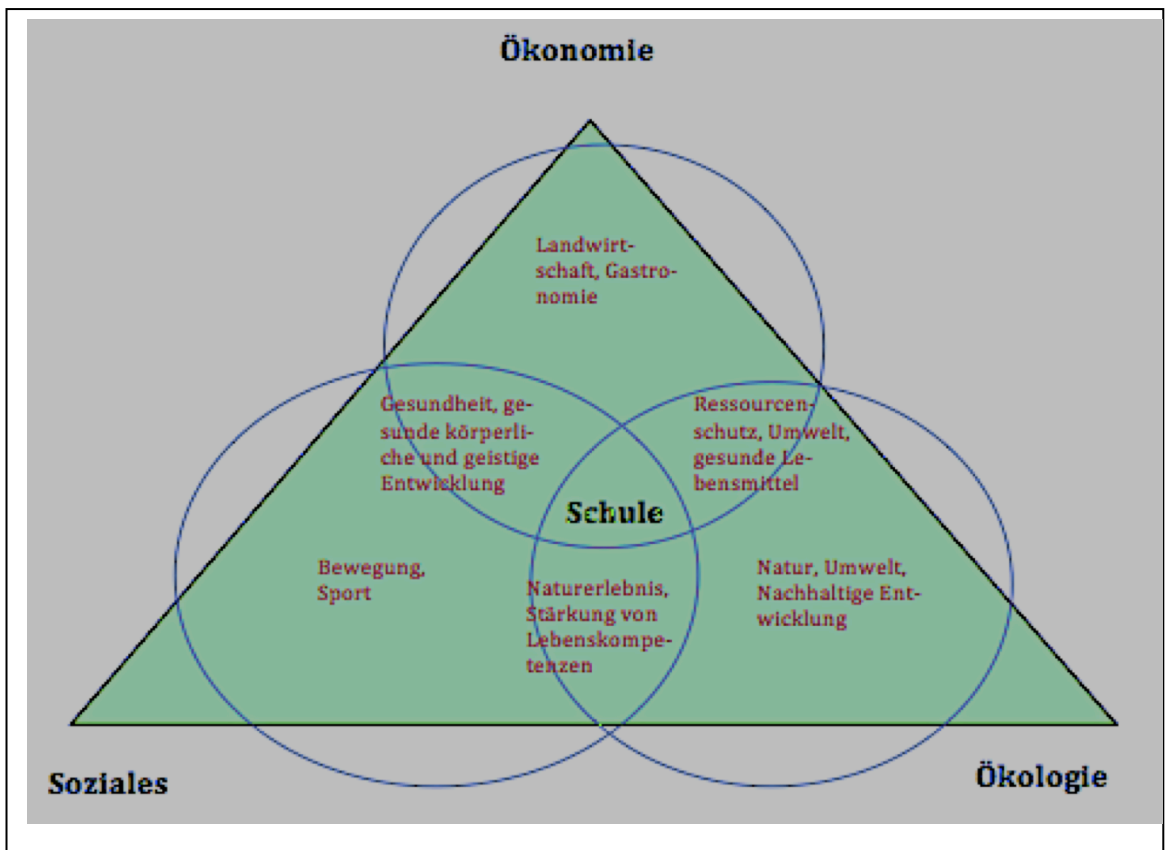


Abbildung 1: Schule und Schulverpflegung im Spannungsdreieck der Nachhaltigkeit (Quelle: DGE-BW 2011, S.137)

2.3 Leitlinien

In den Leitlinien werden kompakt die Anforderungen einer heutigen, im Sinne der Nachhaltigkeit geforderten Schulverpflegung zusammengefasst und erklärt.

Die vier Leitlinien sind:

- „Lebenswelt gestalten“

„Lebenswelt gestalten“ bedeutet, die Schule als Lebensraum zu sehen, an dem Impulse für einen späteren Lebensstil gegeben werden, die Ernährung und Gesundheit nachhaltig beeinflussen. Wichtig dafür ist ein gemeinschaftliches Handeln und Erleben um das Schulklima dahingehend zu verändern, dass nachhaltige Ernährung im Schulalltag erlebt werden kann. Wird hingegen nicht probiert das Schulklima mit allen Akteuren einer Schule zusammen zu verändern, dann kann es zu Akzeptanzproblemen seitens der SchülerInnen mit der Schulverpflegung kommen.

- „Kompetenzen stärken“²

„Kompetenzen stärken“ heißt, die Stärkung von Lebenskompetenzen in Ernährung, Gesundheit, Umwelt und Konsum. Angewandt auf die Schule und Schulverpflegung ist eine Umsetzung der Leitlinie innerhalb der Gesundheitsförderung, der Ernährungs- und Verbraucherbildung und Umweltbildung notwendig. Die zuständigen Personen der Schule und der Schulverpflegung sollten in den Bereichen geschult werden.

- „Qualitäten bündeln“

„Qualitäten bündeln“ bedeutet, die Zusammenfassung und Implementierung der aktiven Gestaltung des Lebensraums Schule und die Stärkung der Kompetenzen in einen allgemeinen Qualitätsanspruch an die Schule und die Schulverpflegung. Es besteht eine Forderung nach verbindlichen Qualitätsstandards, die auf nachhaltige und gesundheitsfördernde Kriterien aufgebaut sind.

- „Strukturen entwickeln“

„Strukturen entwickeln“ bedeutet, dass die Schulen darin bestärkt werden eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung anbieten zu können. Dazu wird beispielsweise eine verlässliche Finanzierung benötigt und die Verankerung verbindlicher Qualitätskriterien (Simshäuser, 2006; S. 140-147).

Wie in den Leitlinien aufgezeigt wird, bedeutet eine erfolgreich implementierte Schulverpflegung in die Schule auch gleichzeitig eine Zusammenarbeit aller Akteure innerhalb des Lebensraumes Schule. Die Schulverpflegung ist eingebunden in den großen Komplex der Nachhaltigkeit (Veranschaulicht in

² REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen) definiert die Bildungsziele einer zukunftsorientierten Ernährungs- und Verbraucherbildung (Siehe Anlage A)

Abbildung 1) und kann mit der Schule zusammen die SchülerInnen nachhaltig in ihren Lebenskompetenzen stärken.

2.4.Nachhaltige Ernährung

Die Basis und den Ausgangspunkt für den Erwerb der Lebenskompetenzen stellt eine nachhaltige Ernährung. Laut Definition einer nachhaltigen Ernährung nach Lülfs und Lüth wird eine nachhaltige Ernährung als umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ernährung verstanden, deren Angebote und Strukturen alltagsadäquat gestaltet sind und eine soziokulturelle Vielfalt ermöglichen (Lülfs, Lüth, 2006, S. 1). Bei Betrachtung der Ziele einer Vollwerternährung entspricht diese am ehesten dieser Definition und dem Nachhaltigkeitsanspruch. Im nächsten Kapitel wird daher auf die Vollwerternährung eingegangen.

2.4.1 Definition und Ziele der Vollwerternährung

Eine Schulverpflegung, die auf einer vollwertigen Ernährung basiert, kann am ehesten den geforderten Nachhaltigkeitsanspruch erfüllen. Eine Vollwerternährung wird nach Koerber, Männle und Leitzmann wie folgt definiert:

„Vollwert-Ernährung ist eine (überwiegend lakto-vegetabile) Ernährungsform, bei der gering verarbeitete Lebensmittel bevorzugt werden. Gesundheitlich wertvolle, frische Lebensmittel werden zu genussvollen und bekömmlichen Speisen zubereitet. Die hauptsächlich verwendeten Lebensmittel sind Gemüse und Obst, Vollkornprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, sowie Milch und Milchprodukte, daneben können auch geringe Mengen an Fleisch, Fisch und Eiern enthalten sein. Ein reichlicher Verzehr von unerhitzter Frischkost wird empfohlen, etwa die Hälfte der Nahrungsmenge“ (Koerber, Männle, Leitzmann, 2012, S. 3).

Die Definition unterliegt den Ansprüchen und Zielsetzungen der Gesundheitsverträglichkeit, Umweltverträglichkeit, Wirtschaftsverträglichkeit und Sozialverträglichkeit.

Um die genannten Ansprüche zu erfüllen werden sieben Grundsätze abgeleitet. Diese besagen, dass fair gehandelte, regionale und saisonale Lebensmittel aus ökologischem Anbau bevorzugt für die Herstellung von genussvollen und bekömmlichen Speisen verwendet werden sollen. Pflanzlichen Lebensmitteln ist der Vorzug zu geben und auf die Umweltverträglichkeit von Verpackungen ist zu achten (Koerber, Männle, Leitzmann, 2012, S. 7).

Die Ansprüche und Ziele finden sich in den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wieder.

2.4.2 DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat Qualitätsstandards für die Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebots in der Schulverpflegung ins Leben gerufen. Die Qualitätsstandards sind vor dem Hintergrund der neuen Mitverantwortung und Fürsorgepflicht bei der Gestaltung der Schulverpflegung entstanden und vor der zunehmenden Prävalenz von Adipositas und weiteren ernährungsbedingten Krankheiten. Das Ziel der DGE-Qualitätsstandards ist es, unter Berücksichtigung von Aspekten die zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil gehören, den SchülerInnen täglich eine Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu bieten. Die DGE stellt Rahmenbedingungen und Standards auf, in denen aufgeführt wird, wie die Verpflegung gestaltet sein sollte, spricht aber auch Empfehlungen zu Raumgestaltung, Pausenlänge, Hygienebestimmungen aus (DGE, 2011, S. 4-10).

2.5 Akzeptanz

Eine hohe Akzeptanz der Schulverpflegung ist die Voraussetzung für eine erfolgreiche Implementierung des Verpflegungsangebotes und damit auch für die Gewährleistung der Qualitätsstandards. Ebenso ist für die Gesundheit und die Ausbildung von Lebenskompetenzen der SchülerInnen eine regelmäßige Teilnahme am Mittagessen unabdingbar. Alle SchülerInnen sollten unabhängig von ihren individuellen sozialen Kontexten die Möglichkeit haben, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen (DGE, 2011, S.22/26). Auch aus betriebswirtschaftlicher Sicht sollte die Zufriedenheit der Konsumenten gegenüber der angebotenen Schulverpflegung optimal sein liegen. Die Gewährleistung der finanziellen Mittel wirkt sich positiv auf die Qualität der Rohstoffe aus, was dazu führt, dass der Grundstein für eine gesundheitsfördernde Verpflegung gelegt werden kann (Lülfes-Baden, Spiller, 2009, S. 508).

Eine hohe Akzeptanz ist nicht nur von dem angebotenen Essen abhängig. Die Akzeptanz wird durch das Ineinandergreifen verschiedener Faktoren beeinflusst (Winkler, Deumert, 2007, S. 307). Dazu gehören die Essatmosphäre, die unter anderem durch die Raumgestaltung beeinflusst wird und ein freundliches und hilfsbereites Personal, wie auch die aktive Beteiligung der SchülerInnen und eine transparente Kommunikation(DGE, 2011, S.26).

In den folgenden Abschnitten werden prägnante Erfolgsfaktoren zur Erhöhung der Akzeptanz aufgeführt.

2.5.1 Erfolgsfaktor Essen

Die Attraktivität der angebotenen Mittagsmahlzeit ist abhängig von dem Geschmack und der Optik (Winkler, Deumert, 2007, S. 309) und hat einen großen Einfluss auf die Gesamtzufriedenheit mit der Schulverpflegung (Lülfs, Spiller, 2006, S. 15). Die Problematik daraus ergibt sich aus den Geschmackspräferenzen der Schülerinnen und Schüler, die zum großen Teil bei Fast-Food und Süßigkeiten liegen (Bartsch, 2008, S.147). Im Schulrestaurant werden Pizza und Pasta bevorzugt. (Barlovic, 2010, S.8). Trotz dessen schließen sich eine vollwertige Ernährung und die Vorlieben der SchülerInnen nicht aus. Auch Pizza und Pasta können so gestaltet werden, dass sie einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung entsprechen (Arens-Azevedo, 2007, S.2).

Eine ausgewogene Mittagsverpflegung sollte dem Leistungstief nach dem Mittagessen entgegenwirken. Die Nestlé-Studie 2010 zeigt andere Ergebnisse. Nur 50% der SchülerInnen geben an sich nach dem Mittagessen fit zu fühlen. Eine Erklärung dieser Tatsache besteht darin, dass beispielsweise 40% der befragten Schulen mittags fast kein Obst anbieten und wenn, dann wird es nicht attraktiv angeboten (Barlovic, 2010, S.9). Zu den gleichen Ergebnissen kommt eine andere Studie. Die SchülerInnen verzehren zu wenig Obst. Seitens der Mittagsverpflegung sollte es ein größeres Obst-Angebot geben und speziell abgestimmt auf die Zielgruppe zubereitet/geschnitten werden (ZMP, 2005, S. 51). Trotz des zu niedrigen Verzehrs von Obst, kann nicht ohne weiteres die Tatsache, dass sich 48% der SchülerInnen in dieser Studie nicht fit fühlen, allein auf das Mittagessen geschoben werden. Bewegung und Entspannung spielen in diesem Fall auch eine Rolle (Arens-Azevedo, 2010, S. 24). Festzuhalten ist, dass Geschmack, Aussehen und Geruch die Attraktivität einer Mahlzeit für die SchülerInnen bestimmen (Barlovic, 2010, S.8).

Mit einzubeziehen ist auch der soziale Kontext aus dem die SchülerInnen stammen. Die SchülerInnen kennen die Geschmäcker einer vollwertigen und frischen Verpflegung durch die familiäre Prägung häufig nicht. In den Familien wird oftmals mit Fertiggerichten gekocht und dadurch ist ihnen eine Geschmacksvielfalt bei Speisen und Gerichten eher unbekannt. Häufig sind sie es nicht gewöhnt neue Speisen zu probieren (Giesenkamp, Leicht-Eckhardt, Nachtwey, 2013, S.56).

Um die SchülerInnen an die neuen Geschmäcker einer vollwertigen und gesunden Ernährung heranzuführen hilft es, neue unbekannte Gerichte, bei denen man von ausgehen kann, dass es Probleme mit der Akzeptanz gibt, am Anfang nicht so häufig anzubieten. Ebenso kann das Essen in der Schulmensa attraktiver für die SchülerInnen werden, wenn es Aktionen und Themenwochen gibt. So können auch neue Gerichte leichter in die Schulmensa integriert werden (Winkler, Deumert, 2007, S. 309). Eine Studie belegt, dass Aktionen an denen sich die SchülerInnen beteiligen können auf große Resonanz stoßen. Allerdings finden solche Aktionen unregelmäßig statt (Maschler et al., 2012, S.4).

2.5.2 Erfolgsfaktor Essatmosphäre

Aber nicht nur alleine der Geschmack und die Optik des Essens spielen für eine langfristige hohe Akzeptanz eine Rolle. Ebenso wichtig sind die Gestaltungs- und Nutzungsmöglichkeiten der Räumlichkeiten einer Schulmensa. Im Hinblick auf die Umstellung der Schulen auf Ganztagschulen wird die Schule an sich immer mehr zu einem „Lebensraum“. Die Räumlichkeiten können ein Ort der Gemeinschaftskultur sein. Aufgrund dessen ist es wichtig, dass die Räumlichkeiten gemütlich sind und eine gute Atmosphäre haben. Dazu gehört auch, dass es lärmreduziert ist und es bequeme Sitzgelegenheiten gibt (Schreiner-Koscielny, Jansen, 2012, S. 82/83). Die Räume sollten hell und angemessen beleuchtet sein und ein freundliches ansprechendes Ambiente haben. Die SchülerInnen sollten bestenfalls in die Gestaltung des Speiseraums mit einbezogen werden. Das führt zu einer Steigerung der Identifikation mit dem eigenen Schulrestaurant (DGE, 2011, S.23).

Der Speiseraum als Ort der Kommunikation und als Treffpunkt auch außerhalb der Essenszeiten fördert ebenfalls die Identifikation und somit die Akzeptanz (Winkler, Deumert, 2007, S. 309/310).

Eine angenehme Essatmosphäre wird auch durch die Länge der Mittagspause erzeugt. Die SchülerInnen müssen die Möglichkeit haben ihr Essen in Ruhe und ohne Hektik einnehmen zu können. Eine zu knapp bemessene Pausenzeit kann zu einer Akzeptanzminderung führen (DGE, 2011, S.22).

Die Lautstärke sollte in einem vertretbaren Rahmen liegen. Durch eine Staffelung der Mittagspause kann dies erreicht werden, ist aber laut Nestlé-Studie nur bei 43% der Schulen der Fall (Arens-Azevedo. 2010, S. 24/25). In der Studie von Lülfs und Spiller wird die Freundlichkeit des Personals als eher mittelmäßig eingestuft (Lülfs, Spiller, 2006, S.10). Freundlichkeit ist aber ein bedeutender Faktor, denn ein freundliches und hilfsbereites Personal trägt zu einer angenehmen Essatmosphäre bei und fördert die Akzeptanz der Schulverpflegung bei den SchülerInnen (DGE, S, 27).

2.5.3 Erfolgsfaktor Partizipation

Nachweislich kann eine stärkere Partizipation der SchülerInnen die Akzeptanz fördern und erhöhen. Durch das Mitspracherecht kommt es zu einer Identifikation mit ihrer Schulmensa und mit der Schule im Allgemeinen. Partizipation kann in mehreren Bereichen praktiziert werden, wie zum Beispiel bei der Herstellung des Essens oder bei der Raumgestaltung (Lülf, Lüth, 2006, S.71/72).

Ebenso gehören die Kommunikation mit den SchülerInnen und ein Beschwerdemanagement zur Partizipation. SchülerInnen sollten die Möglichkeit eines festen Ansprechpartners oder einer „Beschwerdebox“ haben, damit Wünsche, Anregungen und Beschwerden kommuniziert werden können. SchülerInnen wollen Mitspracherecht haben und gehört werden. Deshalb müssen die Wünsche, Anregungen und Beschwerden ernst genommen werden, wozu auch gehört, dass sie weiterkommuniziert werden (Winkler, Deumert, 2007, S. 310).

2.5.4 Erfolgsfaktor handlungsorientierte Ernährungsbildung

Im Vordergrund einer heutigen handlungsorientierten Ernährungsbildung sollten die Fragen nach der Ernährung genauso wie die Fragen nach Gesundheit und Konsum stehen (Leicht-Eckhardt, Straka, 2011, S.12). Ernährungsbildung bietet die Chance auf eine Veränderung des Ernährungsverhaltens und auf eine Erhöhung der Akzeptanz der Schulverpflegung. Das bedeutet aber, dass Ernährungswissen nicht nur theoretisch vermittelt werden, sondern ein handlungsorientierter Unterricht im praktischem Umgang mit Lebensmitteln praktiziert werden sollte (Arens-Azevedo, 2007, S.3).

Das heutige Ganztagschulsystem bietet die Chance die Schulverpflegung in die Ernährungsbildung zu integrieren und die Schulmensa als „gelebten Lernort“ für eine handlungsorientierte Ernährungsbildung zu nutzen. Oftmals bleibt aber diese Chance aus Gründen eines Engpasses personeller Ressourcen und notwendiger Kompetenzen ungenutzt und die Herausforderung eine Verknüpfung zwischen Ernährungsbildung und einem gesundheitsförderlichen Verpflegungskonzept zu schaffen wird damit nicht geleistet.

Ernährungs- und Verbraucherbildung ist häufig auf einzelne Projektstage oder auf den Wahlpflichtunterricht verlagert, was zu Folge hat, dass nur ein begrenzter Teil der SchülerInnen erreicht werden kann (Jansen, Schreiner-Koscielny, 2013, S. 162).

2.5.5 Sonstige Faktoren

Ein weiterer Faktor, der eine erhöhte Teilnahme am Mittagessen bedingt, ist eine Minimierung der Konkurrenzangebote. Konkurrenzangebote verleiten die SchülerInnen dazu sich das Essen von außerhalb zu holen und nicht das Angebot in der Schulmensa zu nutzen. Es gilt die Konkurrenzangebote zu analysieren und sie soweit wie möglich zu minimieren (Winkler, Deumert, 2007, S. 310).

Die Peer Group³ stellt einen bedeutenden Faktor für die SchülerInnen dar. Sie möchten gemeinsam mit ihren Freunden das Essen einnehmen. Ob das im Schulrestaurant oder am Schulkiosk stattfindet ist nebensächlich (Lülf-Baden, Spiller, 2009, S. 512).

Die Zufriedenheit der SchülerInnen und auch der LehrerInnen und aller weiteren Essensteilnehmerinnen sollte regelmäßig überprüft werden, um die Zufriedenheit im weiteren Vorgehen transparent zu machen und ihre Meinungen in die Maßnahmen zur Optimierung einfließen lassen zu können (DGE, 2011, S.27). SchülerInnen sollen als Kunden ernst genommen werden und dazu gehören auch Zufriedenheitsbefragungen (Arens-Azevedo, 2010, S.28).

Der Ist-Zustand, die Ergebnisse und die darauffolgende Diskussion der Zufriedenheitsbefragung werden in den nächsten Kapiteln aufgeführt.

³ Die Peer Group bedeutet eine Gruppe von Gleichaltrigen oder aus einem ähnlichen sozialen Umfeld. Die Peer Group nimmt eine zentrale Stellung im Kindes- und Jugendalter ein (Grunert, 2006 S.26).

3 Analyse des Ist-Zustandes

3.1 Vorgehensweise zur Erfassung des Ist-Zustandes

Um die Ist-Zustands-Analyse durchführen zu können, kam es im ersten Schritt zu einer Kontaktaufnahme mit der Ökotrophologin des Caterers. Sie agiert als Schnittstelle zwischen Caterer und Schule.

In der Zusammenarbeit mit ihr kam es im weiteren Verlauf dieser Forschungsarbeit zu einer Erstbegehung der beiden Schulrestaurants. Die Erstbegehung am 21.05.2013 diente dazu einen Eindruck über die bisher unbekanntes Schulrestaurant zu bekommen und das Personal der Küche kennen zu lernen.

Durch Gespräche mit dem Küchenpersonal wurden Abläufe und Strukturen erklärt und gezeigt.

Um zu erfahren, wie die Schule und der Caterer zusammenarbeiten und wie die Schule die Ernährungsbildung in ihren Unterricht integriert hat, wurde am 05.06.2013 ein Interview mit einer Lehrerin geführt. Das Interview wurde detailliert protokolliert und die Ergebnisse des Gesprächs werden im nachfolgenden Kapitel aufgeführt.

Die nachfolgenden Kapitel beruhen auf den Informationen und gewonnenen Eindrücken aus den geführten Gesprächen, der Begehung der beiden Schulrestaurants sowie des Experteninterviews.

3.1.1 Verpflegungskonzept und Speiseplan des Caterers

Der Caterer betreibt innerhalb der Schule zwei Produktionsküchen und den Schulkiosk.

Das Verpflegungskonzept des Caterers ist biozertifiziert und beruht somit auf der Verarbeitung von Lebensmitteln aus 100% biologischem Anbau. Es wird auf eine ernährungsphysiologische Zusammensetzung und eine hohe ökologische Wertigkeit der Lebensmittel geachtet. Die Speisepläne wechseln wöchentlich, richten sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und beruhen auf den Prinzipien der Vollwerternährung. Es gibt einmal die Woche Fisch und zweimal die Woche Fleisch. Schweinefleisch wird nicht verwendet. Der Speiseplan beinhaltet zwei Menü-Linien. Die erste ist immer vegetarisch und stellt eine Alternative an den Tagen zu Menülinie Zwei dar, die Fleisch oder Fisch enthält. Folglich kann immer vegetarisch gegessen werden.

Menü-Linie Eins und Zwei werden an der Ausgabe bereitgestellt. Zusätzlich zu Menü Eins und Zwei gibt es die Pasta- und Salatbar. Die Konzeption beruht auf Selbstbedienung und das eigene Zusammenstellen der Salatkomponenten und der Auswahl der Dressings. Zu der Pasta werden täglich zwei Soßen angeboten. Die Beilagen zu Menü Eins und Zwei sind in die Pasta- und Salatbar integriert und werden sich eigenständig genommen. Die fünfte Variante ist der „Salat des Tages“. Dieser wird vom Küchenpersonal zubereitet und ausgegeben.

Das Getränkeangebot besteht aus einem Wasserspender im Speiseraum, an dem immer und kostenlos Wasser geholt werden kann.

Nahrungsmittelallergien und besondere Ernährungsweisen werden durch das Küchenteam durch spezielle Gerichte berücksichtigt.

Die Preise der einzelnen Menülinien sind in Tabelle 1 dargestellt.

Klassenstufe	Essen I/II, Pasta- und Salatbar	Salat des Tages
1 bis 4	2,95€	3,30€
ab Klasse 5	3,15€	3,50€
Erwachsene	4,15€	4,50€

Tabelle 1: Darstellung der Preisklassen (Quelle: eigene Darstellung)

Die Pause ist gestaffelt, so dass die SchülerInnen klassenweise zum Mittagessen kommen.

Die Anmeldung zum Essen erfolgt von zu Hause über die Internetseite der Schule. Hinzuzufügen ist, dass auch noch spontan am Essen teilgenommen werden kann. Jede/r SchülerIn, der/die im Anmelde-system vermerkt ist, besitzt ein Profil, in dem aufgeführt wird für welches Essen er/sie sich angemeldet hat und in dem, wenn vorhanden, auf seine/ihre Allergien hingewiesen wird.

3.1.2 Kurzzusammenfassung der Begehung und auffällige Punkte

Die Speiseräume beider Schulrestaurants sind freundlich, hell und ansprechend eingerichtet. Dekoration ist in Form von Bildern vorhanden, lässt aber vermuten, dass sie nicht von Schülerinnen gemacht wurde. Auffällig sind die fehlenden Auslobungen der Gerichte und nicht beschrifteten Salatdressings. Es gibt keine Teller, die zur Ansicht der Gerichte ausgestellt sind. Der aktuelle Speiseplan hängt neben der Ausgabe und ist relativ klein und nicht gut sichtbar. Tafeln, an denen die Gerichte angepriesen werden sind nicht vorhanden. Im Gegensatz dazu sind die Snacks des Schulkiosks mit Schildchen versehen. Neben der Ausgabe hängen große Tafeln auf denen Angebote vermerkt sind. Der Schulkiosk sieht sehr ansprechend aus. In einem der beiden Schulrestaurants essen die LehrerInnen getrennt von den SchülerInnen hinter einer Trennwand. Trotz Beaufsichtigung ist es relativ laut. Das Probeessen ist gut temperiert und schmackhaft.

3.1.3 Kurzzusammenfassung des Expertengesprächs

Das Expertengespräch mit der zuständigen Lehrerin und Ansprechpartnerin bezüglich der Schulverpflegung gibt Aufschluss über die Integration der Schulverpflegung in das gesundheitsfördernde Konzept der Schule. Die Mittagspause wird von der Schule als das „Herzstück“ der Schule angesehen. Sie ist Bestandteil eines Projektes mit dem Ziel eine qualitativ hochwertige Verpflegung zu leisten und damit die SchülerInnen in der Aneignung einer gesunden Ernährungsweise zu unterstützen. Dieses Ziel wird durch eine gute Ernährungs- und Verbraucherbildung seitens der Schule unterstützt, bei der sich die SchülerInnen innerhalb verschiedener Projekte mit den Thematiken Ernährung, Landwirtschaft und Bewegung auseinandersetzen und auch praktisch das Thema Ernährung durch beispielsweise die Zubereitung von Gerichten behandeln. Ein zusätzlicher Wahlpflichtkurs, bei dem nur mit Lebensmitteln aus ökologischem Anbau gekocht wird, trägt dazu bei, dass die SchülerInnen unbekannte Lebensmittel kennenlernen.

Die Akzeptanz der jetzigen Schulverpflegung sieht nach Aussage der Expertin wie folgt aus: 70 % der SchülerInnen an der Schule müssen ihr Essen selbst zahlen. 30% dieser nehmen die Mittagsmahlzeit in Anspruch. 30% der SchülerInnen werden durch das Bildungs- und Teilhabepaket⁴ gefördert und bekommen dadurch ihr Mittagessen kostenlos. 70% dieser nehmen dieses Angebot in Anspruch (Quelle: Expertengespräch Frau G.).

⁴ Das Bildungs- und Teilhabepaket (BUT) der Bundesregierung ermöglicht den Kindern, deren Eltern leistungsberechtigt nach SGBII sind unter anderem ein kostenloses Mittagessen (Bildungsministerium, für Arbeit und Soziales, 2013).

4 Durchführung der Untersuchung

4.1 Fragestellungen der Untersuchung

Ausgehend von der Basishypothese, dass trotz guter Integration einer gesunden vollwertigen Schulverpflegung es immer noch Schwachstellen gibt, die optimiert werden können, um eine höhere Akzeptanz zu erreichen, wird die Untersuchung durchgeführt.

Doch wie zufrieden sind die SchülerInnen mit ihrer Schulverpflegung und ihrem Schulrestaurant? Was ist ihnen wichtig? Sind Differenzen im Soll- und Ist-Zustand vorhanden?

Die seitens der Schule integrierte Ernährungsbildung in den Unterricht und der Anspruch des Caterers, die SchülerInnen an biologisches Essen und nachhaltiger Ernährung heranzuführen, wirft die Frage auf: Wie wichtig sind den SchülerInnen die Punkte reduzierter Fleischkonsum, gesundes Essen, Essen aus 100% biologisch angebauten Lebensmitteln und nachhaltige Ernährung?

Die Untersuchung basiert auf folgenden Fragestellungen:

- Was sind die Gründe der SchülerInnen, die nie an der Mittagsverpflegung teilnehmen?
- Wird aus religiösen Gründen oder wegen vorhandenen Nahrungsmittelallergien- und intoleranzen auf das Mittagessen verzichtet?
- Wie hoch ist die Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung? Wo liegen die Schwachstellen?
- Wie wichtig ist den SchülerInnen, dass das Essen Fleisch enthält, der Gesundheitswert der Speisen, dass ihr Essen aus 100% biologischen Lebensmitteln besteht und dass es einer nachhaltigen Ernährung entspricht? Gibt es in diesen Aspekten Unterschiede, ob der/die SchülerIn gerne kocht oder nicht?
- Bringt die Ernährungsbildung seitens der Schule und Kinderwelt Hamburg den SchülerInnen den Geschmack einer vollwertigen Ernährung näher?
- Inwieweit trägt das Mittagessen dazu bei, dass sich die SchülerInnen nach der Mahlzeit wohlfühlen?
- Ist das Personal serviceorientiert?
- Wie hoch ist die Zufriedenheit mit dem Speiseraum? Gibt es Optimierungsbedarf?
- Welche Rolle spielt die Peer Group?
- Ist die Organisation so gestaltet, dass die SchülerInnen zufrieden damit sind?
- Inwieweit sind die SchülerInnen in das Gesamtkonzept Schulverpflegung involviert?

4.2 Methodische Einordnung des Erhebungsinstruments

Die Untersuchung ist eine Primärerhebung, da das zu untersuchende Datenmaterial nur für die geplante Untersuchung erhoben wird (Bamberg, Baur, Krapp, 2011, S. 9). Die Erhebungsmethode mittels Fragebogen ist ein Instrument zur Datenerhebung in der empirischen Sozialforschung. Die Vorteile einer schriftlichen Befragung im Gegensatz zu persönlichen Interviews sind, dass die Befragten durch den/die Interviewer/in nicht beeinflusst werden. Außerdem können die Befragten sich mehr Zeit nehmen die Fragen zu durchdenken und zu beantworten. In den meisten Fällen verursacht ein schriftlicher Fragebogen außerdem weniger Kosten (Diekmann, 2008, S. 514).

4.2.1 Fragebogen

Die Konstruktion des Fragebogens erfolgte in Absprache mit dem Caterer und bezieht sich auf Faktoren welche die Akzeptanz von Schulverpflegung beeinflussen (siehe Kapitel 2.5 ff).

Es gibt drei Arten von Fragen innerhalb eines Fragebogens: Offen, halboffen und geschlossen. Bei den offenen Fragen ist keine Antwortkategorie vorgegeben wohingegen bei den geschlossenen Fragen der/die Befragte die Antwort in die Kategorien einpassen muss. Die halboffenen Fragen stellen eine Kombination aus diesen beiden dar und dem/der Befragten wird die Möglichkeit eingeräumt eine Antwort abzugeben, falls die zutreffende Antwortkategorie innerhalb des geschlossenen Fragekomplexes nicht auftaucht (Porst, 2008, S.51).

Der vorliegende Fragebogen ist zusammengesetzt aus drei offenen, vier halboffenen und neunzehn geschlossenen Fragen. Die Antwortkategorien der geschlossenen und halboffenen Fragen sind entweder nominal- oder ordinalskaliert und bestehen hauptsächlich aus einer 4-Punkte-Ratingskala oder dichotomen Ja-Nein oder Trifft zu – Trifft nicht zu Möglichkeiten. Eine dreistufige Skalierung kommt einmal vor.

Der Fragebogen teilt sich in die folgenden acht Themenblöcke auf. Die Themen sind folgende:

- Themenblock 1: Fragen zum Geschlecht, Anzahl der Besuche im Schulrestaurant, Besonderheiten in der Ernährung und zu den Gründen des „Nicht-Besuches“.
- Themenblock 2: Wichtigkeits- und Zufriedenheitsbefragung zum Thema Essen, Befinden nach dem Mittagessen
- Themenblock 3: Fragen zum Personal
- Themenblock 4: Wichtigkeits- und Zufriedenheitsbefragung zum Thema Speiseraum
- Themenblock 5: Fragen zur Zufriedenheit mit der Organisation
- Themenblock 6: Fragen zur Partizipation
- Themenblock 7: Weitere Fragen zum Thema Essen

- Themenblock 8: Offene Abschlussfragen

Die dargestellte Reihenfolge gibt die Reihenfolge der Fragen im Fragebogen wieder.

Zur Einführung dient ein Text auf der ersten Seite des Fragebogens. In diesem werde ich und das Anliegen vorgestellt, sowie darauf hingewiesen, dass mit der Hilfe der beantworteten Fragen etwas an dem Schulrestaurant verbessert werden kann. Der Ausblick dient zur Motivation der Schülerinnen und Schüler. Außerdem werden kurze Anweisungen zur Beantwortung der Fragen gegeben. Am Ende wird auf die Anonymität hingewiesen (Fragebogen siehe Anlage B).

Der Fragebogen eröffnet mit der Frage nach dem Geschlecht und beendet den ersten Themenblock mit der Frage nach den Gründen für den „Nicht-Besuch“. Diese Frage ist als halboffene Frage konzipiert, damit die Möglichkeit einer Antwort besteht, falls der Grund innerhalb des geschlossenen Teils nicht auftaucht. Ebenso wird abgefragt, wie oft die SchülerInnen das Schulrestaurant besuchen. Durch die Frage kann in „Besucher“ und „Nichtbesucher“ unterschieden werden. Weiter wird nach Nahrungsmittelallergien und –intoleranzen und besonderen Ernährungsweisen gefragt, die beispielsweise kulturell oder religiös bedingt sind. Die Absicht der zwei Fragen liegt darin, dass geprüft werden soll, ob an der angebotenen Schulverpflegung ausnahmslos jede/r SchülerIn teilnehmen kann.

Die Eröffnungsfragen dienen unter anderem dazu, dass die SchülerInnen sich erst mal auf den Fragebogen und die Situation einstimmen können, da sie leicht und schnell zu beantworten sind (Kirchhoff et al., 2008, S. 20).

Um einen Vergleich des Soll- und Ist- Zustands zu ziehen, werden im Themenkomplex „Essen“ zwei Frageblöcke mit inhaltlich gleichen Variablen gestellt. Die Frage ist entweder *„Wie wichtig sind Dir folgende Punkte bei dem Essen im Schulrestaurant? Mir ist wichtig, dass...“* oder *„Wie zufrieden bist Du mit den folgenden Punkten im Schulrestaurant?“*. Die Befragten beantworten die Fragen innerhalb einer 4-stufigen-Ratingskala mit den Kategorien *Sehr wichtig/Wichtig/Unwichtig/Sehr Unwichtig* oder mit *Sehr zufrieden/Zufrieden/Unzufrieden/Sehr unzufrieden*. In diesen Block sind die Gesundheits- und Nachhaltigkeitsvariablen integriert.

Die Zufriedenheit mit der Pasta- und Salatbar wird in einem eigenen Frageblock abgefragt. Es handelt sich hierbei nicht um einen Soll- und Ist-Vergleich, sondern es geht nur um die Frage der Zufriedenheit. Das wurde so gewählt, da sich aus dem geführten Gespräch mit dem Caterer ergeben hat, dass die freistehende Pasta- und Salatbar mit Selbstbedienung eine hohe Akzeptanz der SchülerInnen genießt.

Das Befinden nach dem Mittagessen wird mit der Frage „*Wie fühlst Du Dich nach dem Mittagessen?*“ untersucht. Die Antwortkategorien sind 3-stufig-skaliert (*nie/manchmal/oft*). Der Themenkomplex endet mit dieser Frage. Alle Fragen sind geschlossen.

Die Serviceorientiertheit des Personals wird durch Abfragung unterschiedlicher Variablen hinsichtlich ihrer Kompetenz abgeprüft. Die Frage „*Was trifft auf das Personal in Deinem Schulrestaurant zu?*“ wurde so konzipiert, dass drei positive Variablen (*freundlich/hilfsbereit/schnell*) und drei negative (*unfreundlich/schlecht gelaunt/langsam*) Variablen abgefragt werden. Die Antwortkategorien sind mit *Sehr/Etwas/Kaum/Nie* 4-stufig skaliert. Die Beantwortung erfolgt dementsprechend nach einem logischen Prinzip. Werden beispielsweise die positiven Variablen mit „*Sehr*“ oder „*Etwas*“ bewertet werden, dann sollten die negativen Variablen als logische Konsequenz mit „*Nie*“ oder „*Kaum*“ beantwortet werden. Die Frage eignet sich somit als Initial für die Überprüfung der einzelnen Datensätze. Nicht verwertbare Daten können somit leichter erkannt werden.

Der Aufbau der Fragen zu dem Thema „Speiseraum“ entspricht dem der Fragen zum Thema „Essen“. Auch hier soll ein Vergleich des Soll- und Ist-Zustands gezogen werden.

Die Fragen werden durch eine halboffene Frage erweitert: „*Hast Du Wünsche, was in Deinem Speiseraum anders werden sollte?*“. Das Einfügen der halboffenen Frage hat zwei Gründe: Erstens kann dadurch untersucht werden, ob überhaupt Wünsche bestehen und welche das sind und zweitens wird die Konzentration der Befragten gehoben, da sie eigenständig Antwortmöglichkeiten erarbeiten können. Ihre Anliegen und Wünschen, also die persönlichen Bedürfnisse, können ohne Vorgaben angebracht werden.

Die Zufriedenheit mit der Organisation unterliegt dem 5. Themenblock. Es werden die Wartezeiten an der Ausgabe und der Pasta- und Salatbar beurteilt, die Länge der Mittagspause und das Anmeldesystem. Die Frage gibt Aufschluss über eventuelle Schwachstellen innerhalb der Planung des Ablaufs, der Länge der Mittagspause oder dem vom Caterer vorgegebenen Anmeldesystem.

Der Themenblock wurde mit einer weiteren Frage zu dem Mittagessen ergänzt. Die Frage „*Hast Du genug Zeit, um Dein Mittagessen in Ruhe einnehmen zu können?*“ kann mit Ja oder Nein beantwortet werden und kann mit der Beantwortung des Zufriedenheitsgrades in der vorigen Frage verglichen werden. Durch diesen Vergleich lässt sich ermitteln, ob die SchülerInnen generell unzufrieden sind und ob sie wirklich zu wenig Zeit haben in Ruhe zu essen.

Die folgenden Fragen zu Mitbestimmung und Beteiligung ermöglichen es abzuschätzen, inwieweit eine „Beschwerdekultur“ existiert und die SchülerInnen sich in die Gestaltung der Speiseräume mit einbringen können. Bei der Frage „*Kannst Du Dein Schulrestaurant auch außerhalb der Essenszeiten nutzen?*“ geht es darum inwieweit das Schulrestaurant außerhalb der Mittagspause genutzt werden kann und somit als Bestandteil vom „Lebensraum Schule“ gesehen wird.

Die Antworten sind dichotom und nominalskaliert.

Die im vorletzten Themenblock gestellten Fragen dienen der Unterstützung und des Vergleichs mit vorherigen Fragen. Mit der Frage „*Kochst Du gerne?*“ kann der Einfluss des Kochens und somit die Beschäftigung mit Lebensmitteln in Bezug gesetzt werden zur persönlichen Wichtigkeit der Variablen Fleischkonsum, Gesundheitswert des Essens, 100% biologisches Essen und nachhaltige Ernährung.

Die Befragten sollen bei der letzten Frage dieses Blockes ihr „*Ess-Tempo*“ einschätzen. Das dient dazu, dass abgeschätzt werden kann, ob alle SchülerInnen genug Zeit zum Essen haben. Es handelt sich um eine weitere Unterstützung der Variable im Themenkomplex Organisation: Länge der Mittagspause.

Der Fragebogen schließt mit drei offenen Fragen ab, in denen die SchülerInnen aufschreiben können, was ihnen besonders gut oder schlecht an ihrem Schulrestaurant gefällt und welche Wünsche und Verbesserungsvorschläge sie haben. Durch diese Fragen wird der Fragebogen abgerundet und durch die Aussagen der SchülerInnen können Einzelinteressen und Tendenzen abgelesen werden.

4.2.2 Pretest

Der Fragebogen wurde anhand eines Pretests überprüft und danach gekürzt. Der Pretest fand mit 3 SchülerInnen einer 7.Klasse einer anderen Schule mit Mittagsverpflegung statt. Der Pretest wird nicht in der Schule durchgeführt, sondern im eigenen Zuhause der SchülerInnen.

4.3 Stichprobe

Im Rahmen dieser Bachelorthesis ist es aus zeitlichen Kapazitätsgründen nicht möglich eine Vollerhebung durchzuführen. Deshalb wird sich auf eine Teilerhebung beschränkt. Eine Vollerhebung hätte eine Befragung aller SchülerInnen der Schule bedeutet, denn die Grundgesamtheit setzt sich aus allen Einheiten zusammen, über die eine Aussage getroffen werden soll. Ein Stichprobe bzw. eine Teilerhebung ist ein Ausschnitt aus der Grundgesamtheit (Bortz, Döring, 2006, S. 394)

Die Stichprobe wurde in Zusammenarbeit mit Schule und Caterer festgelegt. Aufgrund der kurz bevorstehenden Ferienzeit ist die Auswahl der Stichprobe abhängig von Anwesenheit und Zeitkontingent der Klassen. Die Stichprobe umfasst Schülerinnen und Schüler der 6./7. und 8.Klasse.

Die sechsten Klassen gehen an beiden Standorten essen. Die siebten und achten Klassen essen nur an einem Standort.

4.4 Vorgehensweise und Durchführung der Datenerhebung

Die Daten, auf denen diese Arbeit basiert, wurden mittels des vorliegenden Fragebogens in der Zeit vom 30.05.2013 bis 12.06.2013 erhoben.

Am 29.05.2013 fand ein Treffen mit einem zuständigen Lehrer statt. An dem Datum wurde die Studie und der Fragebogen vorgestellt und der Verlauf der Fragebogenausgabe besprochen.

Das Ergebnis des Gesprächs war, dass 25 Fragebögen pro Klasse gerechnet werden, da die Anzahl der Schülerinnen und Schüler zwischen 20 und 25 schwankt.

Die Ausgabe der Fragebögen erfolgte nicht persönlich, sondern durch den zuständigen Lehrer, der die Umschläge mit den 25 Fragebögen an die Klassenlehrerinnen und –lehrer weitergab. Die ausgefüllten Fragebögen wurden gebündelt in einem Umschlag wieder bei dem Lehrer abgegeben. Die Fragebögen wurden persönlich am 13.06. 2013 abgeholt. Das Ausfüllen fand während des Unterrichts statt. Insgesamt wurden 250 Fragebögen ausgegeben. Der Rücklauf beträgt 168 Fragebögen.

4.5 Datenauswertung

Die Daten des Fragebogens wurden im ersten Schritt codiert und dann mit SPSS, Version 13.0 ausgewertet.

Fragebögen, aus denen ersichtlich war, dass sich die/der Schülerin/Schüler keine Mühe bei dem Ausfüllen gegeben hatte und die Daten somit nicht verwertbar sind, wurden aus den Berechnungen rausgenommen. Teilweise sind die Fragebögen lückenhaft oder nicht korrekt ausgefüllt. In die Auswertung wurden nur die gültigen Werte mit einbezogen.

Da es sich hauptsächlich um Nominal- und Ordinalskalierungen handelt, beschränkt sich die Auswertung auf Häufigkeitsauszählungen, die zur besseren Veranschaulichung in Diagrammen und Tabellen präsentiert werden.

In die Auswertung werden größtenteils nur die Besucher mit einbezogen, da die Nichtbesucher einige Fragen nicht korrekt beantworten können. Aufgrund der Fülle der Datenmenge wird nicht nach Geschlecht und kaum nach Klassenstufe unterschieden.

4.6 Darstellung der Ergebnisse

In den folgenden Abschnitten werden die Ergebnisse der Befragung dargestellt. Die Darstellung erfolgt in der Reihenfolge des Fragebogensaufbaus in Kombination mit den Forschungsfragen.

4.6.1 Stichprobe

4.6.1.1 Geschlechterverhältnis und Klassenaufteilung

Wie Tabelle 2 zeigt, ist das Geschlechterverhältnis mit 48,8% Schülerinnen und 51,2% Schülern insgesamt relativ ausgeglichen.

Die 6. Klasse stellt in der Befragung mit 95 Personen (56,6%) den größten Anteil. Darauf folgt die 8. Klasse mit 40 Personen (23,8%) und den kleinsten Anteil hat die 7. Klasse mit 33 Personen (19,6%).

	Anzahl der Schülerinnen und Schüler							
	Total		6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse	
	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %
Total	168	100,00%	95	100,00%	33	100,00%	40	100,00%
weiblich	82	48,80%	51	53,70%	13	39,40%	18	45,00%
männlich	86	51,20%	44	46,30%	20	60,60%	22	55,00%

Tabelle 2: Darstellung der Anzahl der SchülerInnen nach Geschlecht Klasse (Quelle: Eigene Darstellung).

4.6.1.2 Nahrungsmittelallergien/-intoleranzen und besondere Ernährungsweisen

TeilnehmerInnen, die eine Allergie oder Intoleranz haben oder eine besondere Ernährungsweise leben sind bei den Befragten mit 41 SchülerInnen (24%) vertreten (siehe Abbildung 2).

Von den 41 Befragten haben 17 (42%) eine Nahrungsmittelallergie- oder intoleranz. Hauptsächlich vertreten ist die Laktoseintoleranz mit neun (53%). Personen Bei den verbliebenden acht (47%) bezieht sich eine Allergie/Intoleranz auf verschiedene Nahrungsmittel. 24 der Befragten (14%) leben eine besondere Ernährungsweise, die hauptsächlich kulturell/religiös bedingt ist. 15 (63%) davon geben an, dass sie kein Schweinefleisch essen. Danach folgt der Vegetarismus mit sieben Personen (29%). Von der Grundgesamtheit, also allen befragten SchülerInnen, haben 24% eine Allergie oder Intoleranz (6% haben eine Laktoseintoleranz und 5% sonstige Allergien) oder leben eine besondere Ernährungsweise (9% essen kein Schweinefleisch, 4% sind Vegetarier).⁵

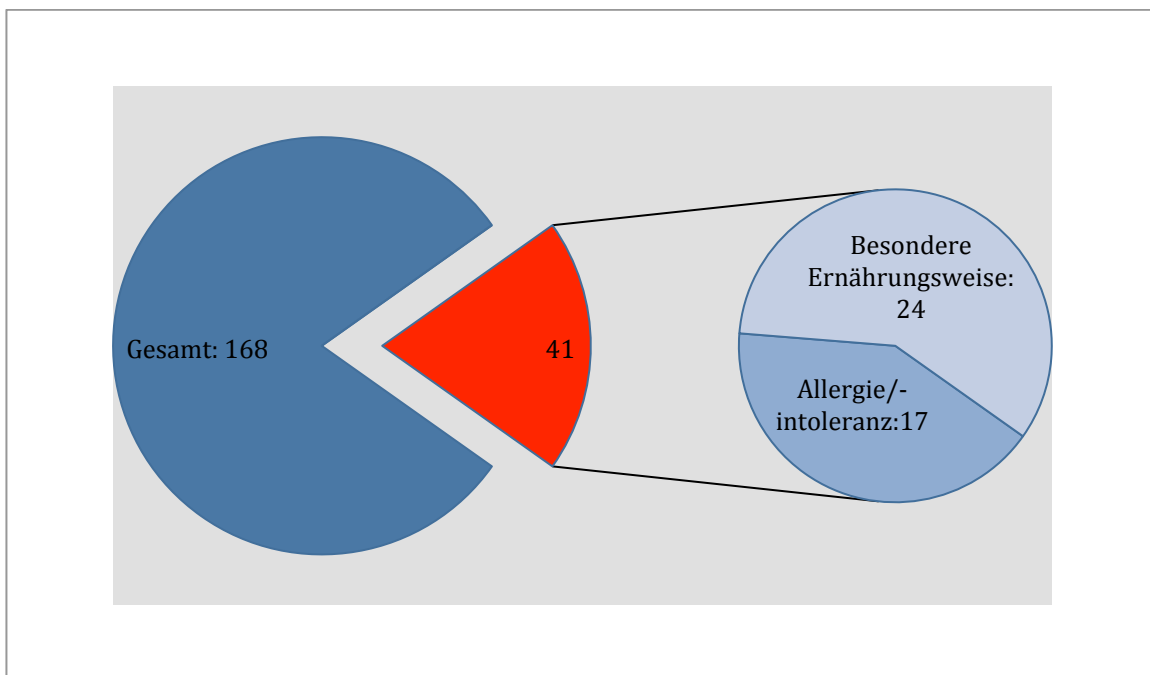


Abbildung 2: Darstellung der Nahrungsmittelallergien/-intoleranzen und bes. Ernährungsweisen (Quelle: Eigene Darstellung).

⁵ Eine differenzierte Auflistung der Nahrungsmittelallergien und –intoleranzen sowie der besonderen Ernährungsweisen ist im Anhang C zu finden.

4.6.1.3 Anzahl der Besuche pro Woche

Die folgende Tabelle gibt Aufschluss darüber wie viele SchülerInnen das Schulrestaurant nutzen und wie häufig pro Woche sie dieses zum Einnehmen ihres Mittagessens besuchen.

In Tabelle 3 werden die Anzahl der Besuche im Schulrestaurant pro Klasse aufgezeigt. Von 168 Befragten essen 71 (42,3%) nicht im Schulrestaurant. Am häufigsten wird zwischen vier- und fünf Mal pro Woche das Schulrestaurant besucht (38,6%).

	Anzahl der Besuche							
	Total		6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse	
	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %
Total	168	100,00%	95	100,00%	33	100,00%	40	100,00%
Kein Besuch	71	42,30%	34	35,80%	12	36,40%	25	62,50%
1 Besuch pro Woche	8	4,80%	4	4,20%	2	6,10%	2	5,00%
2 Besuche pro Woche	6	3,60%	5	5,30%	0	0,00%	1	2,50%
3 Besuche pro Woche	15	8,90%	7	7,40%	8	24,20%	0	0,00%
4 Besuche pro Woche	33	19,60%	18	18,90%	9	27,30%	6	15,00%
5 Besuche pro Woche	32	19,00%	24	25,30%	2	6,10%	6	15,00%
Keine Angabe	3	1,80%	3	3,20%	0	0,00%	0	0,00%

Tabelle 3: Darstellung der Besuche pro Woche (Quelle: Eigene Darstellung).

Die „NichtbesucherInnen“ nehmen prozentual von der 6. Klasse über die 7. Klasse bis hin zur 8. Klasse zu. Von den 40 Befragten der 8. Klasse gehen 25 (62,5%) nicht in das Schulrestaurant. Bei der 6. und 7. Klasse liegt der Wert bei ungefähr 36%.

Die Befragten der 6. Klasse gehen am häufigsten fünf Mal pro Woche in das Schulrestaurant. Die 7. Klasse zwischen drei und vier Mal und die 8. Klassen zwischen vier und fünf Mal. Von den 55,9% der TeilnehmerInnen, die an der Mittagsverpflegung teilnehmen, wird am häufigsten zwischen vier und fünf Mal pro Woche gegessen. Es ist ersichtlich, dass von den SchülerInnen, die das Mittagsangebot wahrnehmen, 69,1% vier oder fünf Mal pro Woche das Schulrestaurant besuchen.

4.6.2 Gründe für den „Nichtbesuch“ des Schulrestaurants

Aufgrund der hohen Anzahl der „Nichtbesucher“ ist es wichtig die Gründe für das Fernbleiben des Schulrestaurants zu analysieren. Das folgende Diagramm (siehe Abbildung 3) wird in BesucherInnen und NichtbesucherInnen unterteilt.

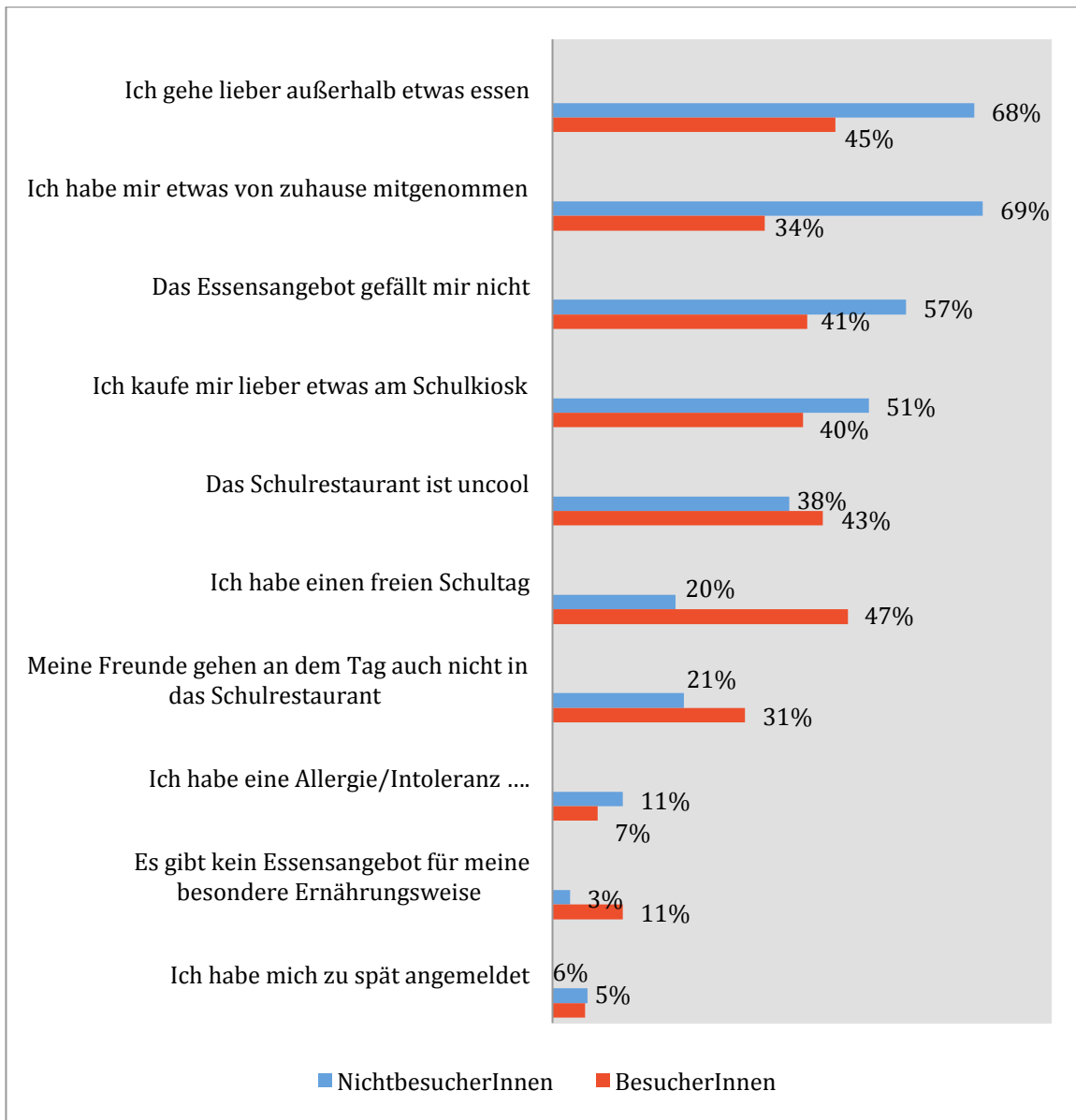


Abbildung 3: Darstellung der Gründe für den "Nichtbesuch" (Quelle: Eigene Darstellung).⁶

⁶ Frage: Welche Gründe treffen auf Dich zu, wenn Du mal nicht oder nie in das Schulrestaurant gehst?
Antworten: Trifft zu/Trifft nicht zu. **Mehrfachnennungen.**

Wie Abbildung 3 zeigt sind die Hauptgründe der 71 NichtbesucherInnen, ihre Mittagsverpflegung nicht im Schulrestaurant einzunehmen, dass sie ihr Essen von Zuhause mitnehmen (69%) und dass sie sich etwas von außerhalb holen (68%). An dritter Stelle steht der Grund, dass ihnen das Essensangebot nicht gefällt (57%). 51% der NichtbesucherInnen gehen lieber zum Schulkiosk.

Bei den BesuchernInnen sind die Hauptgründe für einen Nicht-Besuch im Schulrestaurant anders gelagert. Es wird hauptsächlich nicht im Schulrestaurant gegessen wenn ein freier Schultag vorliegt (47%). Des Weiteren wird oft genannt, dass sie sich etwas von außerhalb holen (45%). 43% der BesucherInnen begründen einen Nicht-Besuch damit, dass das Schulrestaurant „uncool“ sei. 41% der BesucherInnen gefällt das Essensangebot nicht und 40% wählen die Alternative des Schulkiosks.

Aufschluss über weitere Gründe für das Fernbleiben vom Mittagessen geben die selbstformulierten Antworten. Die NichtbesucherInnen bewerten das Essen als zu teuer und bemängeln den Geschmack. Bei den BesucherInnen wird ebenfalls der Geschmack aufgeführt.⁷

Parallelen zwischen NichtbesucherInnen und BesucherInnen bei den Hauptgründen für das Fernbleiben vom Schulrestaurant liegen darin, dass sie sich gerne etwas von außerhalb holen, ihnen das Essensangebot und der Geschmack nicht gefällt und sie lieber die Alternative des Schulkiosks nutzen.

Obwohl Nahrungsmittelallergien/-intoleranzen eine untergeordnete Rolle spielen für das Fernbleiben vom Schulrestaurant, werden sie in der folgenden Abbildung differenziert betrachtet. Das Schulrestaurant bietet speziell abgestimmtes Essen für AllergikerInnen und für besondere Ernährungsweisen an. SchülerInnen mit einer kulturell bedingten Ernährungsweise finden durch den Schweinfleischverzicht und durch das täglich angebotene vegetarische Gericht etwas im Angebot. Aufgrund dessen könnten alle im Schulrestaurant essen. Die Ergebnisse die in Abbildung 4 dargestellt sind zeigen jedoch etwas anderes.

⁷ Die Auswertung der offenen Fragen und Antworten ist in Anhang E zu finden.

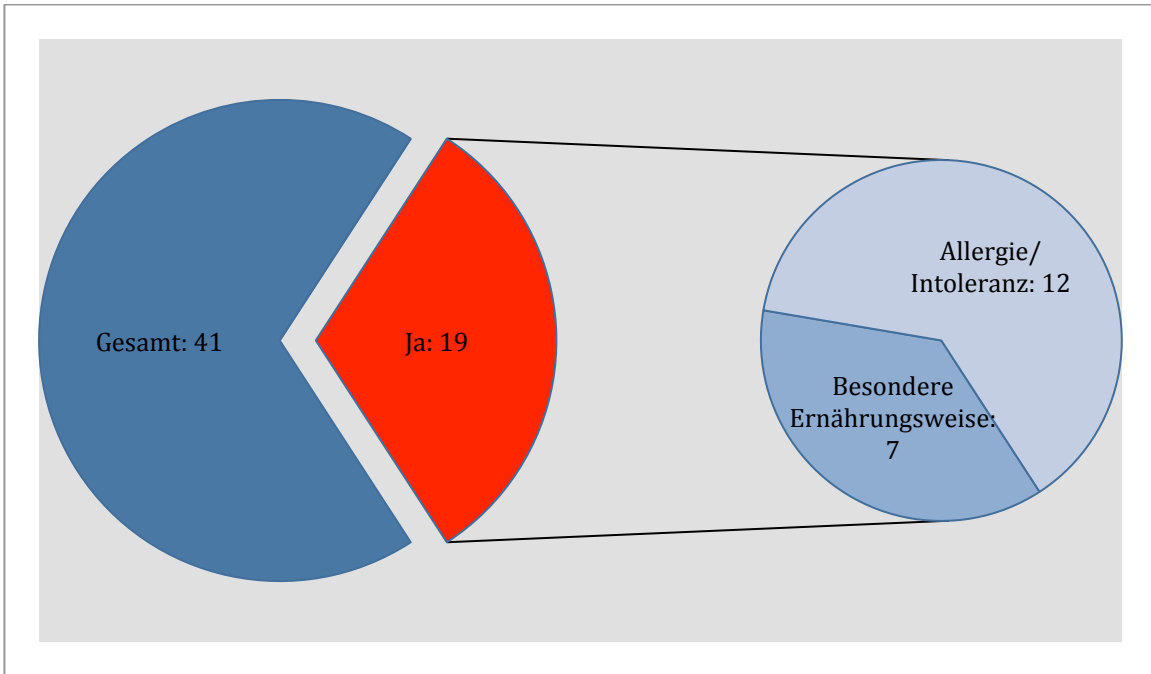


Abbildung 4: Darstellung der SchülerInnen, die aufgrund ihrer Ernährung das Schulrestaurant (manchmal) nicht besuchen (Quelle: Eigene Darstellung).

19 SchülerInnen nehmen aufgrund ihrer Ernährung nicht an der Mittagsmahlzeit teil. 12 davon haben eine Allergie/Intoleranz und sieben besuchen anlässlich ihrer besonderen Ernährungsweise nie oder manchmal nicht das Schulrestaurant.⁸

⁸ Eine differenzierte Aufteilung in BesucherInnen und NichtbesucherInnen ist in Anlage E verzeichnet.

4.6.3 Ergebnisse Beurteilung Essen

Um zu differenzieren, welche der abgefragten Variablen den SchülerInnen besonders wichtig sind und ob sich die Zufriedenheit mit der Wichtigkeit deckt, werden Wichtigkeit und Zufriedenheit in einer Grafik (Abbildung 5) dargestellt.

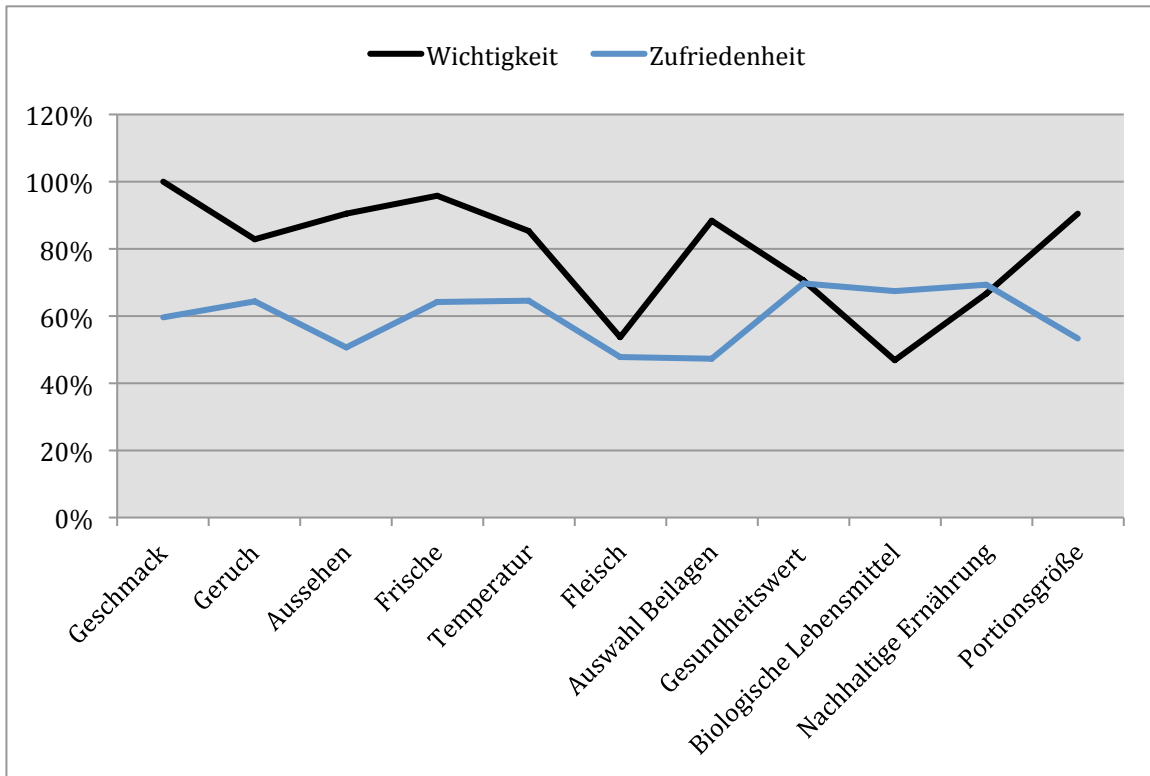


Abbildung 5: Darstellung des Soll- und Ist-Zustands im Themenkomplex Essen. Ergebnisse beziehen sich auf die BesucherInnen (Quelle: Eigene Darstellung).⁹

Die Wichtigkeit wird als Soll-Zustand und die Zufriedenheit als Ist-Zustand betrachtet. Festzustellen ist, dass der Soll-Zustand nicht dem Ist-Zustand entspricht. Die Abweichungen vom Ist- zum Soll-Zustand schwanken zwischen 40% und 5%. Auffällig ist, dass es bei einer Variablen eine Negativabweichung gibt. Bei zwei Variablen stimmen Wichtigkeit und Zufriedenheit überein.

Die größten Differenzen zwischen der Wichtigkeit und der Zufriedenheit liegen beim Geschmack des Essens (40,3%). Danach folgen die Auswahl der Beilagen (41,1%) und das Aussehen der Speisen

⁹ Frage Wichtigkeit: Wie wichtig sind Dir folgende Punkte bei dem Essen im Schulrestaurant?.

Die Häufigkeitswerte der Antwortkategorien „Sehr wichtig und Wichtig“ wurden addiert und ergeben den Soll-Zustand.

Frage Zufriedenheit: Wie zufrieden bist du mit den folgenden Punkten bei dem Essen im Schulrestaurant?

Die Häufigkeitswerte der Antwortkategorien „Sehr zufrieden und Zufrieden“ wurden addiert und ergeben den Ist-Zustand.

(39,9%). Bei der Frische der Speisen und der Portionsgröße liegen die Differenzen jeweils bei 31,7%. Im Umkehrschluss bedeutet das, je höher die Differenz, desto weniger entspricht die Variable dem Anspruch der BesucherInnen. Eindeutig ist, dass Fleisch im Essen keine große Bedeutung beigemessen wird. Die höchste Zufriedenheit ist bei den Punkten Gesundheitswert und Nachhaltigkeit zu verzeichnen. Als besonders wichtig werden die Punkte jedoch nicht eingestuft. Besonders auffällig ist die Variable Biologische Lebensmittel. Die Zufriedenheit überwiegt die von den SchülerInnen angegebene Wichtigkeit um ungefähr 20%. Es ist hinzuzufügen, dass die SchülerInnen dem Attribut Biologische Lebensmittel generell die geringste Wichtigkeit zusprechen.

Die starken Differenzen innerhalb der Grafik spiegeln sich in den offenen Antworten der Schülerinnen und Schüler wieder. Bei der Frage: *„Was gefällt Dir überhaupt nicht an Deinem Schulrestaurant?“* ist die meistgenannte Antwort *„das Essen“*. Ebenso bei der Frage: *„Was würdest Du gerne an Deinem Schulrestaurant verbessert haben?“* wird als Hauptverbesserungsvorschlag *„das Essen“* genannt und als zweiter Punkt wird *„mehr Essensauswahl“* angeführt. Die Beilagen werden nicht explizit erwähnt. Aber es ist anzunehmen, dass mit *„mehr Essensauswahl“* die Beilagen mit inbegriffen sind.¹⁰

Aufgrund der starken Diskrepanz zwischen Soll- und Ist-Zustand in der Variable Geschmack erfolgt eine weitere Differenzierung über die Anzahl der Besuche im Schulrestaurant.

¹⁰ Die Auswertung der offenen Fragen und Antworten ist in Anlage D zu finden.

In Abbildung 7 wird deutlich, dass die Zufriedenheit mit dem Geschmack mit der Anzahl der Besuche im Schulrestaurant steigt.

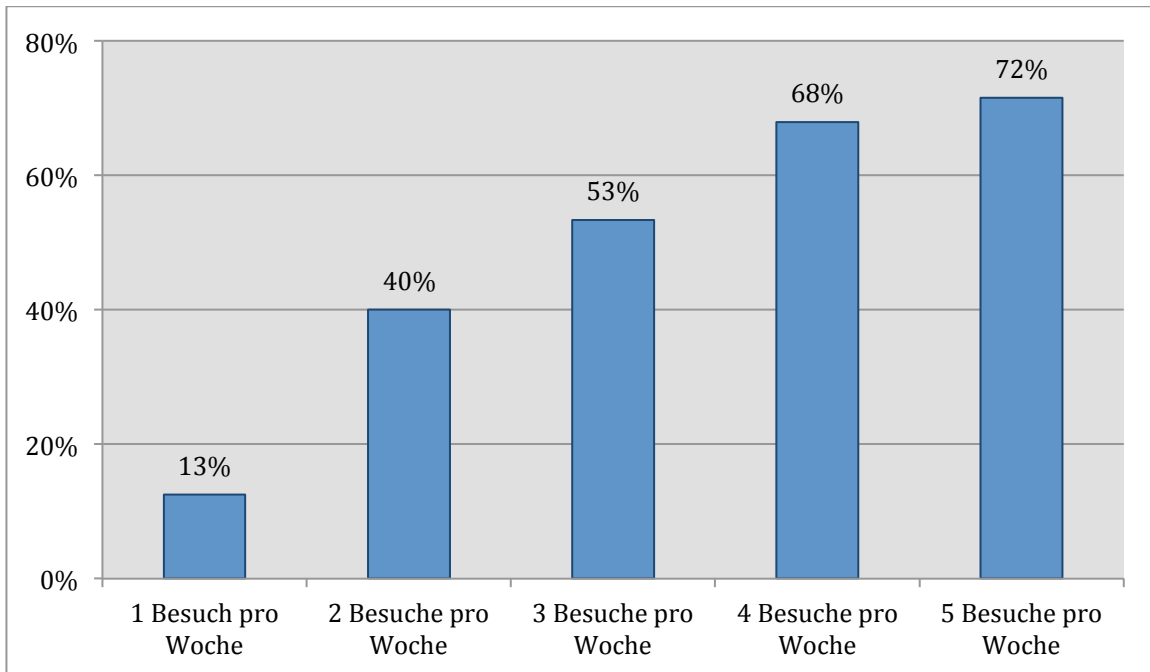


Abbildung 6: Darstellung der Zufriedenheit mit dem Geschmack unterteilt in die Anzahl der Besuche. Ergebnisse beziehen sich auf die BesucherInnen (Quelle: Eigene Darstellung).¹¹

¹¹ Frage Zufriedenheit: Wie zufrieden bist du mit den folgenden Punkten bei dem Essen im Schulrestaurant? Die Häufigkeitswerte der Antwortkategorien „Sehr zufrieden und Zufrieden“ wurden addiert und ergeben das Diagramm.

4.6.4 Korrelation des Kochens mit Variablen einer nachhaltigen Schulverpflegung

Aufgrund der fundierten Ernährungsbildung an der Schule und der vollwertigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung des Betreibers, werden die SchülerInnen für die Bedeutsamkeit von reduziertem Fleischkonsum, gesunder Ernährung, biologischen Lebensmitteln und nachhaltiger Ernährung für die Umwelt und die eigene Gesundheit sensibilisiert. Handlungsorientierte Ernährungsbildung beinhaltet den praktischen Umgang mit Lebensmitteln somit auch das Kochen. Das setzt die Schule in Form von Projektarbeiten um (siehe Kapitel 3.1.1 und Kapitel 3.1.2). Die folgende Abbildung 7 gibt Aufschluss darüber, ob die Wichtigkeit der genannten Variablen abhängig davon ist, ob die SchülerInnen gerne kochen oder nicht.

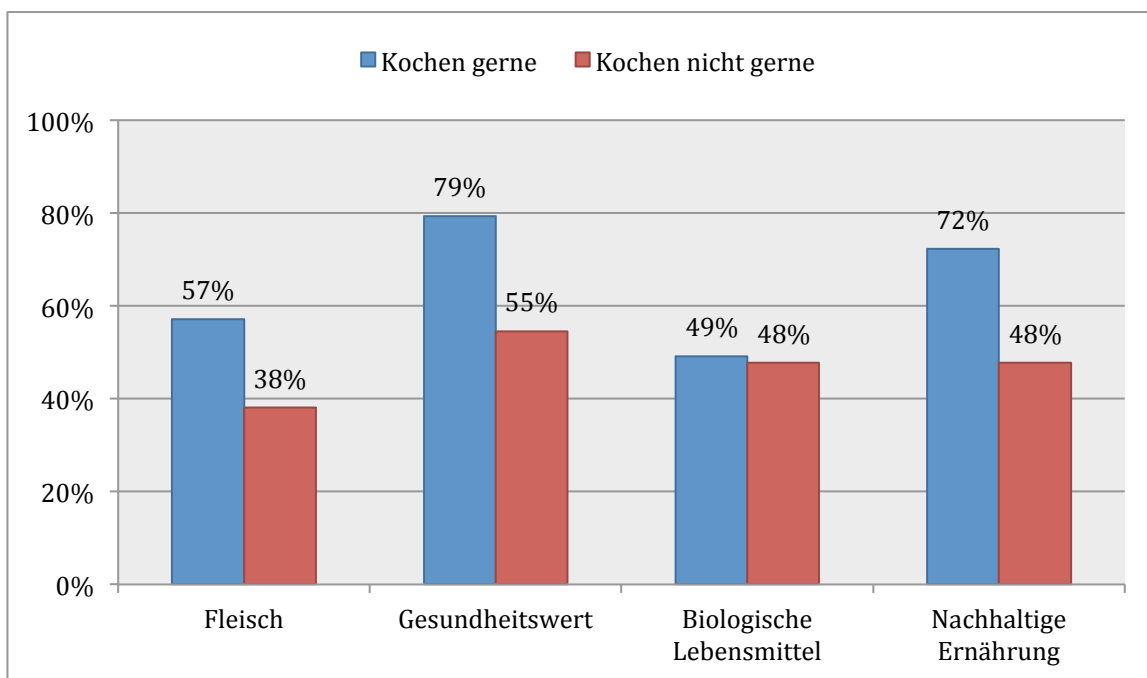


Abbildung 7: Darstellung der empfundenen Wichtigkeit von Variablen bei kochenden und nicht kochenden SchülerInnen. Ergebnisse beziehen sich auf die BesucherInnen (Quelle: Eigene Darstellung).¹²

Den Befragten, die gerne kochen sind Merkmale Gesundheitswert und nachhaltige Ernährung wichtiger als denen, die nicht gerne kochen. Auf die Variable Biologische Lebensmittel hat das Kochen keinen Einfluss. Der Stellenwert einer Fleischkomponente im Essen ist bei den SchülerInnen die gerne kochen höher.

¹² Frage Wichtigkeit: Wie wichtig sind Dir folgende Punkte bei dem Essen im Schulrestaurant?
Die Häufigkeitswerte der Antwortkategorien „Sehr wichtig und Wichtig“ wurden addiert und ergeben das die Balken des Diagramms.

Es ist festzustellen, dass die SchülerInnen, die gerne kochen den Gesundheitswert und die nachhaltige Ernährung als wichtiger einstufen.

4.6.5 Zufriedenheit mit der Pasta- und Salatbar

An der Pasta- und Salatbar können sich die SchülerInnen ihr Essen selbst zusammenstellen (siehe Kapitel 2.5.1). Um vorhandene Schwachstellen der Pasta- und Salatbar herauszufiltern wird die Zufriedenheit der SchülerInnen auf Basis unterschiedlicher Variablen abgefragt, um diese untereinander zu vergleichen. Abbildung 8 bietet durch die Darstellung als Balkendiagramm eine einfache Vergleichsmöglichkeit.

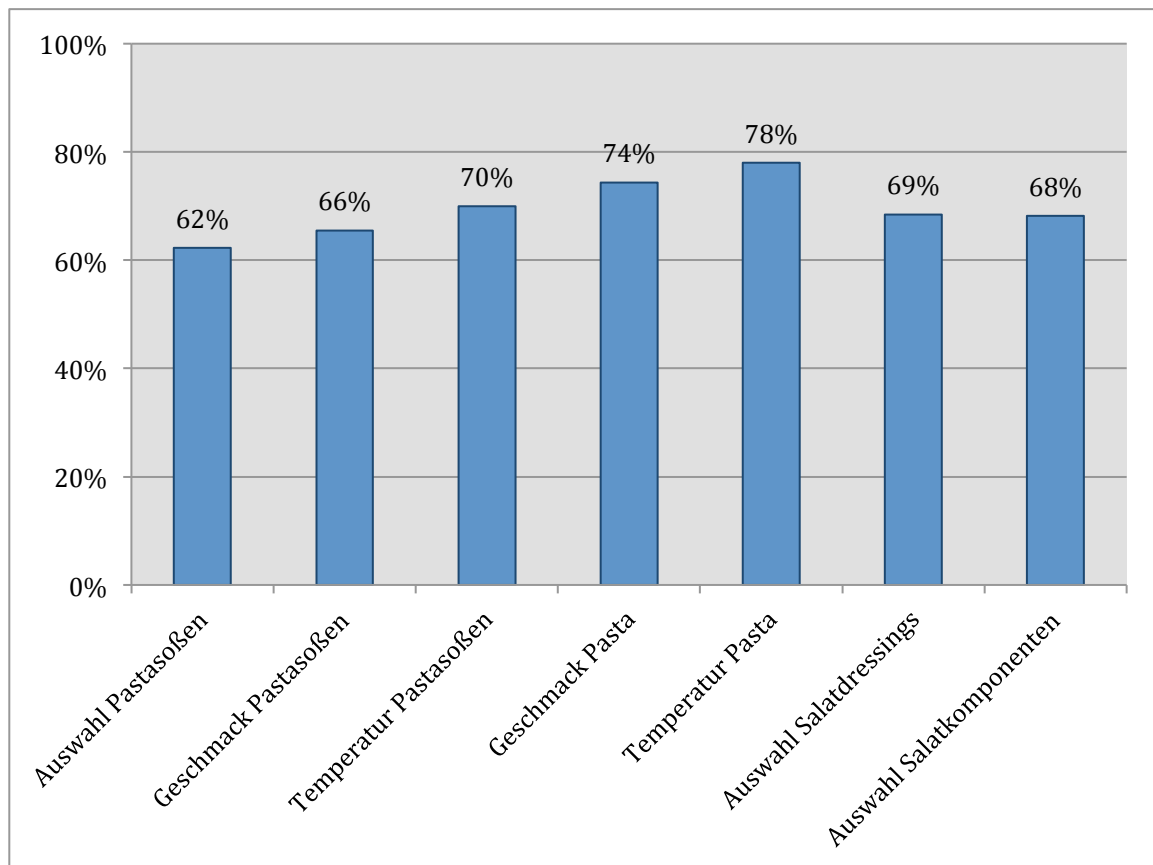


Abbildung 8: Darstellung der Zufriedenheit mit der Pasta- und Salatbar. Ergebnisse beziehen sich auf die BesucherInnen (Quelle: Eigene Darstellung).¹³

¹³ Frage: Wie zufrieden bist du mit folgenden Punkten der Pasta- und Salatbar?
Die Häufigkeitswerte der Antwortkategorien „Sehr zufrieden und Zufrieden“ wurden addiert und ergeben das Diagramm.

Die Zufriedenheit bei den Variablen liegt zwischen 60% und 80%. Am positivsten wird die Temperatur und der Geschmack der Pasta bewertet gefolgt von der Temperatur der Pastasößen. Am schlechtesten schneiden die Auswahl und der Geschmack der Pastasößen ab. Die Auswahl der Salatdressings und der Salatkomponenten beurteilen die SchülerInnen etwas positiver als Auswahl und Geschmack der Pastasößen.

Bekräftigt werden diese Ergebnisse durch die Antworten aus den offenen Fragen. Die folgenden Antworten, vor allem die Pastasößenauswahl betreffend, wurden gegeben.¹⁴

Was gefällt Dir überhaupt nicht an Deinem Schulrestaurant?

...die Pastasößenauswahl

...kein Käse zu den Nudeln

...es gibt nur zwei Pastasößen und immer die gleichen

¹⁴ Die Auswertung der offenen Fragen und Antworten ist in Anhang H zu finden.

4.6.6 Befinden nach dem Mittagessen

Für eine Mittagsverpflegung in der Schule wäre es optimal, wenn sich die Schülerinnen und Schüler nach dem Mittagessen fit und konzentriert fühlen würden. Da sie innerhalb des Ganztagschulbetriebs am Nachmittagsunterricht teilnehmen gilt es dem mittäglichen Leistungstief entgegenzuwirken (siehe Kapitel 2.5.1). Abbildung 9 gibt Aufschluss über positives und negatives Befinden der SchülerInnen nach dem Mittagessen.

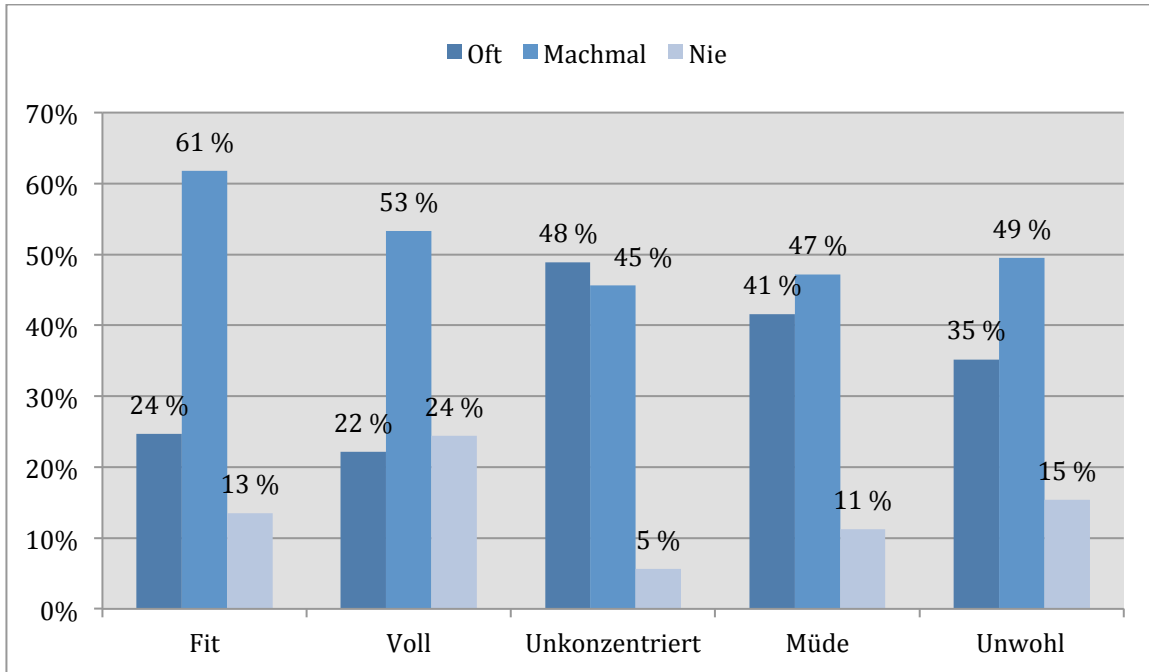


Abbildung 9: Darstellung des Befindens nach dem Mittagessen. Ergebnisse beziehen sich auf die BesucherInnen (Quelle: Eigene Darstellung).

Die Ergebnisse zeigen, dass sich nur 24% der SchülerInnen nach dem Mittagessen oft fit fühlen und 61% sind manchmal fit. Sich nie fit zu fühlen geben 13% an. Im Gegensatz dazu fühlen sich 48% oft unkonzentriert und 41% oft müde. Immer konzentriert sind nur 5% der SchülerInnen und nie müde 11%. 35% haben oft Bauchgrummeln und –schmerzen und 49% leiden manchmal darunter. Satt (hier die Variable Voll) nach dem Mittagessen sind 22% oft und nur manchmal satt sind 53%.

4.6.7 Beurteilung des Personals

Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und Schnelligkeit des Personals sind Serviceleistungen und tragen zu einer angenehmen Essatmosphäre bei (siehe Kapitel 2.5.2). In Abbildung 10 wird aufgezeigt, wie die SchülerInnen diese Serviceleistungen beurteilen.

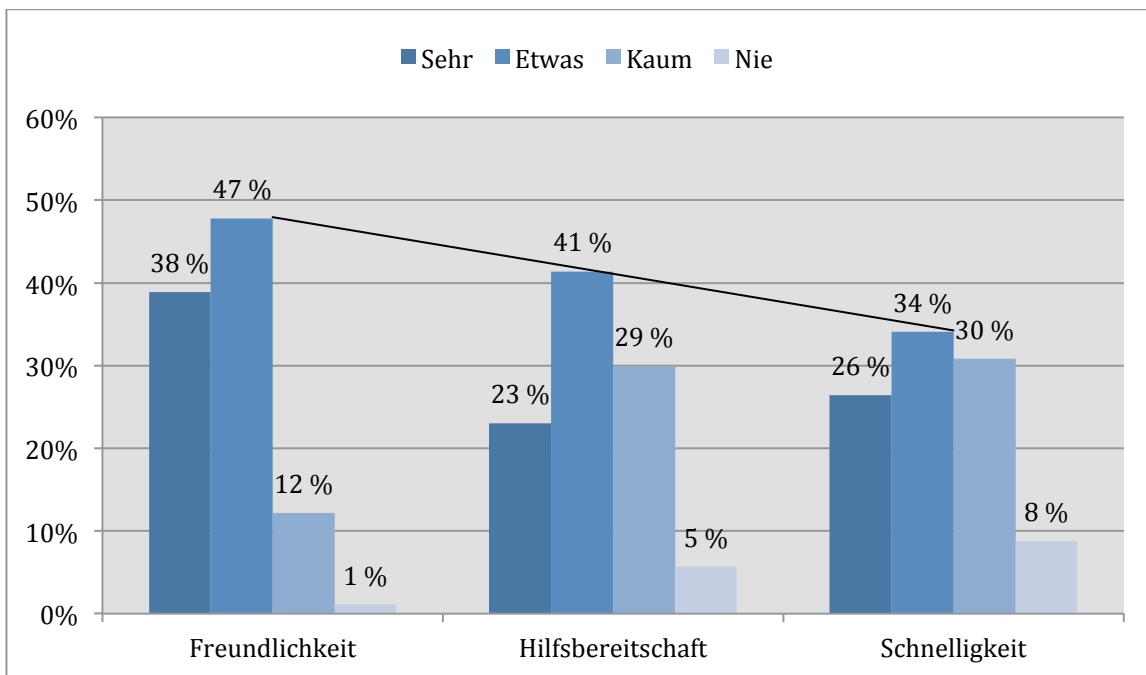


Abbildung 10: Darstellung der Personalbeurteilung. Ergebnisse beziehen sich auf die BesucherInnen (Quelle: Eigene Darstellung).

Ausgehend von der Antwortkategorie „Etwas“ wird die Freundlichkeit im Gegensatz zur Hilfsbereitschaft und Schnelligkeit am positivsten bewertet. 38% sind sehr zufrieden mit der Freundlichkeit des Personals im Schulrestaurant. 41% befinden die Mitarbeiter als etwas hilfsbereit und 23% sind sehr zufrieden mit dieser Serviceleistung. Im Gegensatz dazu sind 29% weniger und 5% gar nicht zufrieden. Mit der Schnelligkeit sind die SchülerInnen eher zufrieden als unzufrieden.

Die Freundlichkeit scheint für die SchülerInnen die wichtigste Serviceleistung darzustellen. In den offenen Fragen kommt der Wunsch nach freundlichem Personal zum Ausdruck. Hilfsbereitschaft und Schnelligkeit werden nicht erwähnt.¹⁵

¹⁵ Die Auswertung der offenen Fragen und Antworten ist in Anhang H und I zu finden.

4.4.8 Bewertung des Speiseraums

Im Speiseraum sollten sich die SchülerInnen wohlfühlen. Dadurch wird ein Beitrag zu einer angenehmen Atmosphäre geleistet. Das wiederum wirkt sich positiv auf die Akzeptanz der Schulverpflegung aus (siehe Kapitel 2.5.2). Um zu differenzieren, welche der abgefragten Variablen den SchülerInnen an ihrem Speiseraum besonders wichtig sind und inwieweit sich die Zufriedenheit mit der Wichtigkeit deckt, wird in Abbildung 11 erneut der Soll-Zustand mit dem Ist-Zustand verglichen. Die Wichtigkeit wird als Soll-Zustand und die Zufriedenheit als Ist-Zustand betrachtet.

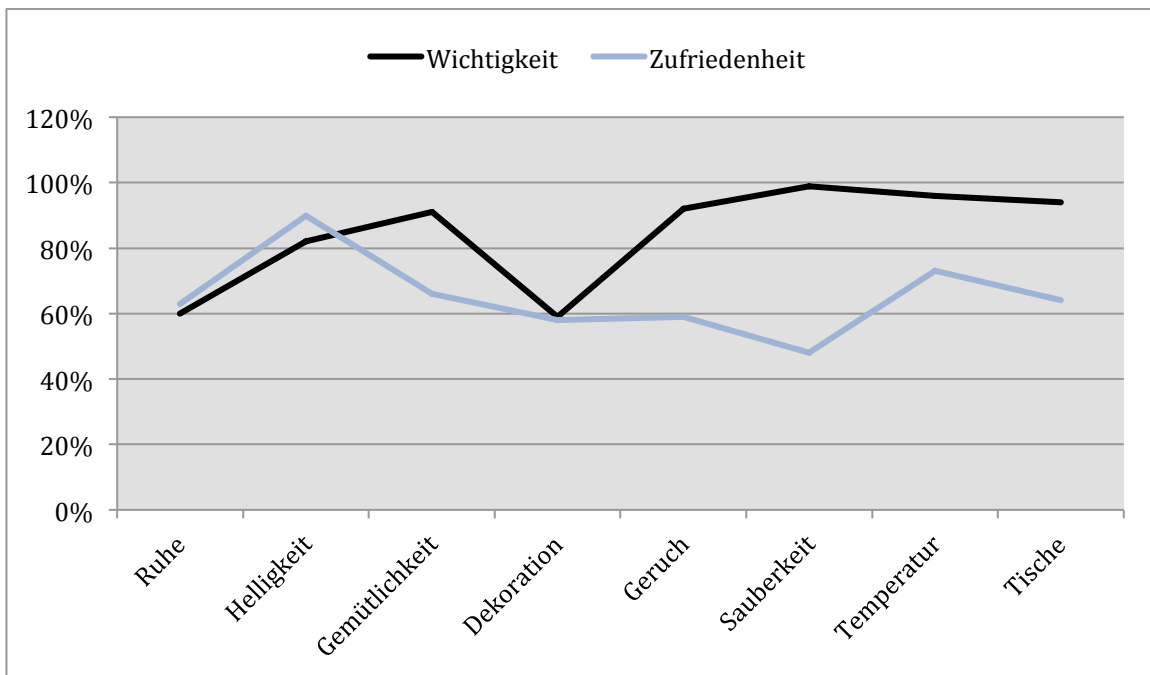


Abbildung 11: Darstellung des Soll- und Ist-Zustands im Themenkomplex Speiseraum. Ergebnisse beziehen sich auf die BesucherInnen (Quelle: Eigene Darstellung).¹⁶

Die größte Diskrepanz zwischen Soll- und Ist-Zustand ist bei dem Kriterium Sauberkeit sichtbar (51%). Das bedeutet, den SchülerInnen ist die Sauberkeit ihres Speiseraumes besonders wichtig (99%), sind aber genau damit besonders unzufrieden (48%). Der Unterschied zwischen Wichtigkeit und Zufriedenheit beim Kriterium Geruch im Speiseraum ist auch relativ hoch (33%). Die SchülerInnen Sie befinden die Temperatur (96%) und das Kriterium Tische (94%) nach der Sauberkeit als besonders

¹⁶ Frage Wichtigkeit: Wie wichtig sind Dir folgende Punkte im Speiseraum Deines Schulrestaurants?
Die Häufigkeitswerte der Antwortkategorien „Sehr wichtig und Wichtig“ wurden addiert und ergeben den Soll-Zustand.

Frage Zufriedenheit: Wie zufrieden bist du mit den folgenden Punkten im Speiseraum Deines Schulrestaurants?

Die Häufigkeitswerte der Antwortkategorien „Sehr zufrieden und Zufrieden“ wurden addiert und ergeben den Ist-Zustand.

wichtige Faktoren. Die Zufriedenheit mit der Temperatur im Speiseraum liegt bei 73% und hat zum Soll-Zustand eine Differenz von 23%. Der Unterschied zwischen Soll- und Ist-Zustand bei dem Kriterium der Tische liegt bei 30%. Bei den Faktoren Ruhe, Helligkeit und Dekoration sind die Graphen relativ deckungsgleich. Den SchülerInnen ist die Gemütlichkeit ihres Speiseraums mit 91% wichtig. Zum Ist-Zustand ergibt sich eine Differenz von 25%. Das bedeutet, dass die SchülerInnen mit der Gemütlichkeit nicht zufrieden sind.

Damit differenziert werden kann, welche Punkte den SchülerInnen bei den Tischen wichtig sind, werden die offenen Antworten hinzugezogen. Aus den offenen Antworten lässt sich entnehmen, dass die Schülerinnen und Schüler sich mehr Stühle und größere Tische wünschen.

Auch die Unzufriedenheit mit der Sauberkeit wird durch die offenen Antworten unterstrichen. Die Schülerinnen und Schüler geben bei der Frage „*Hast Du Wünsche, was in Deinem Speiseraum anders werden sollte?*“ an, dass sie es gerne sauberer hätten. Danach folgt die Aussage, dass sie sich mehr Gemütlichkeit wünschen. Dazu gehören für sie hauptsächlich „*gemütlichere Stühle*“ und mehr Sofas. Ebenso äußern sie den Wunsch, dass sie es gerne „*schön dekoriert*“ hätten. Bei der Aussage ist nicht ganz klar, ob sie Dekoration mit Gemütlichkeit gleich setzen, da die Grafik aussagt, dass ihnen die Dekoration nicht so wichtig erscheint und 58% der SchülerInnen damit zufrieden sind.

Dekoration und Gemütlichkeit werden bei der Frage: „*Was würdest Du gerne in Deinem Schulrestaurant verbessert haben?*“ auch als zwei der Hauptverbesserungswünsche angegeben.¹⁷

¹⁷ Die Auswertung der offenen Fragen und Antworten sind in Anhang F und I zu finden.

4.6.9 Organisation des Schulrestaurants

Das folgende Diagramm (Abbildung 12) stellt die Zufriedenheit mit der Organisation des Schulrestaurants dar. Aus dem Diagramm lässt sich entnehmen, dass eine hohe Zufriedenheit mit der Wartezeit an der Pasta- und Salatbar und dem Anmeldesystem vorhanden ist. Etwas schlechter schneidet die Wartezeit an der Ausgabe ab. Auffallend ist die Unzufriedenheit mit der Länge der Mittagspause.

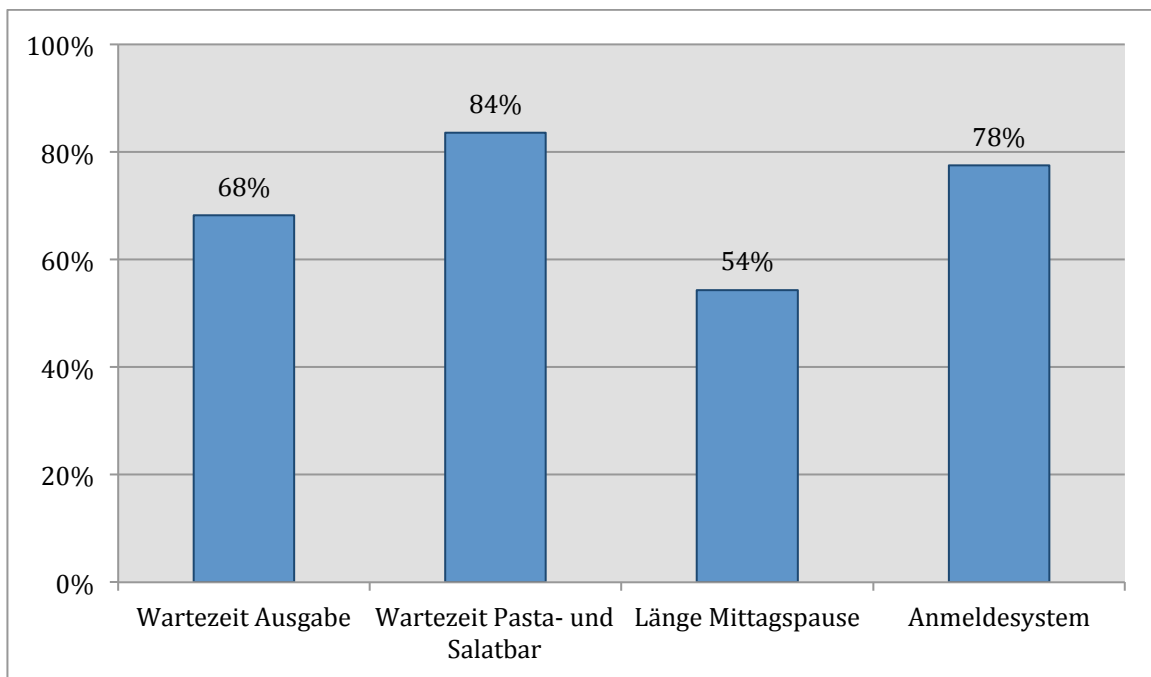


Abbildung 12: Darstellung Zufriedenheit Organisation. Ergebnisse beziehen sich auf die BesucherInnen (Quelle: Eigene Darstellung).¹⁸

Obwohl es eine hohe Unzufriedenheit mit der Länge der Mittagspause gibt, haben trotz dessen 70% der SchülerInnen genug Zeit ihr Mittagessen in Ruhe einzunehmen. Ob die Schülerinnen und Schüler eher langsam oder eher schnell essen hat keine Auswirkungen auf die Zufriedenheit mit der Länge der Mittagspause.¹⁹

¹⁸ Frage: Wie zufrieden bist du mit folgenden Punkten?

Die Häufigkeitswerte der Antwortkategorien „Sehr zufrieden und Zufrieden“ wurden addiert und ergeben die Balken des Diagramms.

¹⁹ Siehe Anhang L

4.6.10 Partizipation

Innerhalb dieses Themenblocks werden Fragen zur Beschwerdekultur geklärt und ob eine Mitwirkung bei der Gestaltung des Speiseraums möglich ist. Ebenfalls wird die Frage gestellt, ob das Schulrestaurant auch außerhalb der Essenszeiten nutzbar ist. Es geht dabei um den „Lebensraum Schule“ und somit um die Integration des Schulrestaurants in die Schulkultur (siehe Kapitel 2.5.3). Die Tabelle 4 zeigt die Ergebnisse auf.

	Ansprechpartner		Beschwerdebox		Veränderung		Nutzung Schulrestaurant	
	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %
Total	168	100,00%	168	100,00%	168	100,00%	168	100,00%
Ja	64	38,10%	15	8,90%	19	11,30%	42	25,00%
Nein	70	41,70%	116	69,00%	111	66,10%	90	53,60%
Ungültig	0	0,00%	0	0,00%	2	1,20%	0	0,00%
Keine Angabe	34	20,20%	37	22,00%	36	21,40%	36	21,40%

Tabelle 4: Darstellung Partizipation (Quelle: Eigene Darstellung).²⁰

Bei der Frage „ Wenn Du eine Beschwerde oder einen Wunsch hast, gibt es jemanden den Du ansprechen kannst? stimmen 64 (38,1%) der SchülerInnen zu und 70 (41,7%) verneinen die Frage.

Eine Beschwerdebox ist den Angaben von 116 SchülerInnen (69%) nach nicht vorhanden, nur 15 (8,9%) äußern eine gegenteilige Antwort.

Der Tabelle ist trotz der Frage „Kannst Du Dein Schulrestaurant auch außerhalb der Essenszeiten nutzen?“ nicht zu entnehmen, ob die Schülerinnen und Schüler das Schulrestaurant nutzen dürfen oder nicht, da 42 (25%) zustimmen und 90 (53,6%) verneinen.

Weiteren Aufschluss über das Ergebnis ergibt eine Differenzierung in die einzelnen Klassen (Siehe Tabelle 5).

²⁰ Ansprechpartner: Wenn Du eine Beschwerde oder einen Wunsch hast, gibt es jemanden den Du ansprechen kannst?
 Beschwerdebox: Gibt es eine Beschwerdebox oder eine Wunschbox, in die Du Deine Beschwerde oder Deinen Wunsch auf einem Zettel hineinwerfen kannst?
 Veränderung: Kannst Du etwas, wenn Du möchtest, an Deinem Schulrestaurant verändern (z.B. Schulrestaurant dekorieren)?
 Nutzung Schulrestaurant: Kannst Du Dein Schulrestaurant auch außerhalb der Essenszeiten nutzen?

	Nutzung Schulrestaurant					
	6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse	
	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %	Anzahl absolut	Anzahl in %
Total	95	100,00%	33	100,00%	40	100,00%
Ja	9	9,50%	12	36,40%	21	52,50%
Nein	70	73,70%	12	36,40%	8	20,00%
Ungültig	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Keine Angabe	16	16,80%	9	27,30%	11	27,50%

Tabelle 5: Darstellung Nutzung Speiseraum (Quelle: Eigene Darstellung).²¹

Die 6.Klassen dürfen den Speiseraum nicht nutzen. Bezüglich der 7.Klassen kann keine Aussage getroffen werden. Explizit die SchülerInnen der 8.Klassen haben die Möglichkeit den Speiseraum außerhalb der Essenszeiten zu nutzen.

²¹ Frage: Kannst Du Dein Schulrestaurant auch außerhalb der Essenszeiten nutzen?

4.7.2 Diskussion der Ergebnisse

Die Diskussion wird entsprechend der Reihenfolge der in Kapitel 4.1 aufgestellten Forschungsfragen geführt.

Frage 1: Nimmt die Anzahl der TeilnehmerInnen an der Mittagsverpflegung mit Höhe der Klassenstufe ab?

Von den 168 befragten Schülerinnen gehen 71 nicht in das Schulrestaurant zum Essen. Das sind 43%. Die Ergebnisse zeigen, dass mit zunehmender Klassenstufe, die Bereitschaft ins Schulrestaurant zu gehen abnimmt. Diese Tendenz wurde auch in der Studie der ZMP und der Nestlé-Studie nachgewiesen (ZMP, 2005, S. 42/Barlovic, 2010, S.7).

Es wird als normale Entwicklungstendenz angesehen, dass Kinder und Jugendliche mit zunehmenden Alter sich mehr an ihrer Peer Group und an anderen Dingen außerhalb der Schule orientieren (Grunert, 2006 S.26). Es stellt sich die Frage, inwieweit kann das Schulrestaurant so gestaltet werden, dass es auch für die älteren SchülerInnen attraktiv ist? Eine weitere Analyse in Form von Interviews ab Klasse sieben könnte darüber Aufschluss geben.

Frage 2: Was sind die Gründe der SchülerInnen, die nie an der Mittagsverpflegung teilnehmen?

Die Schülerinnen und Schüler, die nicht an der Mittagsverpflegung teilnehmen, nehmen sich hauptsächlich etwas von zu Hause mit oder nutzen die Konkurrenzangebote wie den Schulkiosk. Weitere Gründe sind, dass ihnen das Essensangebot nicht gefällt und der Preis zu hoch ist.

Aufgrund eigener Beobachtungen kann festgestellt werden, dass die optische Attraktivität des Schulkiosks der des Schulrestaurants überwiegt. Der Schulkiosk vermarktet seine Snacks und angebotenen Speisen durch Auslobungen, Angebote und ansprechende Ausstellung. Es ist zu vermuten, dass neben der Erfüllung der Geschmackspräferenzen, die SchülerInnen durch das Marketing vom Schulkiosk angezogen werden.

Frage 3: Wird aus religiösen/kulturellen Gründen oder aus vorhandenen Nahrungsmittelallergien- und intoleranzen auf das Mittagessen verzichtet?

Trotz des angebotenen und auf die ernährungsspezifischen Besonderheiten abgestimmten Essens geben knapp 50% der befragten SchülerInnen, die eine besondere Ernährungsweise oder eine Nahrungsmittelallergie oder –intoleranz haben, an, dass sie aufgrund ihrer Ernährung nie oder manchmal im Schulrestaurant essen gehen. Das kann nicht als zufriedenstellendes Ergebnis eingestuft werden, da das spezielle Essen angeboten wird.

Frage 4: Wie hoch ist die Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung? Wo liegen die Schwachstellen?

Eine Gesamtzufriedenheit mit dem Mittagessen ließ sich aufgrund der Fragestellung aus den Ergebnissen nicht ableiten.

Insgesamt sagen die Ergebnisse aber aus, dass den SchülerInnen in erster Linie schmackhaftes und frisches Essen, sowie eine große Auswahl wichtig sind. Das betrifft alle Menü-Linien und die Pasta- und Salatbar. Die Schwachstellen in der Zufriedenheit liegen bei der Auswahl, dem Geschmack und dem Aussehen des Essens an der Ausgabe sowie der Pasta- und Salatbar.

Die hier ermittelten Ergebnisse werden in anderen früheren Studien bestätigt. Dort bewerteten die SchülerInnen das Angebot und den Geschmack des Essens als eher schlecht (Lülfs, Spiller, 2006, S.8 und siehe Kapitel 2.5.1).

Die Pasta- und Salatbar genießt einen höheren Stellenwert, als das Essen an der Ausgabe. Das kann an der Tatsache liegen, dass sich die SchülerInnen selbstständig ihr Essen zusammenstellen können und Pasta beispielsweise mehr ihren Geschmackspräferenzen entspricht. An der Pasta- und Salatbar wird vor allem der Geschmack und die Auswahl der Salatsoßen bemängelt und ebenso die Auswahl der Salatkomponenten und –dressings. Auch hier spiegeln sich die Ergebnisse verschiedener Studien wider, die aussagen, dass unter anderem der Geschmack des Essens am wichtigsten sind (siehe Kapitel 2.5.1)

Es kann festgestellt werden, dass die Zufriedenheit mit dem Geschmack des Essens mit der Anzahl der Besuche im Schulrestaurant steigt. Dieses Ergebnis passt zu der These, dass die SchülerInnen und Schüler bei einer vollwertigen Ernährung an den Geschmack des Essens erst gewöhnt werden müssen und es ihnen erst dann schmeckt (Giesenkamp, Leicht-Eckhardt, Nachtwey, 2013, S. 56).

Festzuhalten ist: Je öfter die SchülerInnen das Schulrestaurant besuchen, desto schmackhafter finden sie das Essen, weil sie die Möglichkeit haben, das Essen häufiger zu probieren.

Aufgrund dieser Tatsache stellt sich eine neue Frage: Welche Maßnahmen führen dazu, dass auch die SchülerInnen, die weniger häufig im Schulrestaurant essen das Essen als schmackhaft empfinden?

Die weiterführende Hypothese dazu ist: Je niedriger die Anzahl der Schulrestaurantbesuche, desto unzufriedener sind die SchülerInnen mit dem Essen. Wenn diese Tendenz, die in der Studie bestätigt wurde (siehe Abbildung 6, Kapitel 4.6.3), weiter zunimmt, könnte das zur Folge haben, dass die Besuche irgendwann ganz abnehmen.

Frage 5: Wie wichtig ist den SchülerInnen, dass das Essen Fleisch enthält, der Gesundheitswert der Speisen, dass ihr Essen aus 100% biologischen Lebensmitteln besteht und dass es einer nachhaltigen Ernährung entspricht? Gibt es in den Aspekten Unterschiede, ob der/die SchülerIn gerne kocht oder nicht?

Die Variablen Gesundheitswert des Essens, Essen aus 100% biologischen Lebensmitteln und nachhaltige Ernährung sind für die SchülerInnen eher nebensächlich. Die Komponente Fleisch im Essen wird im Gegensatz zu Geschmack, Geruch und Optik, von den SchülerInnen als nicht so wichtig empfunden. Auffällig sind die Unterschiede der SchülerInnen die gerne kochen zu denjenigen die nicht gerne kochen. Die Punkte Gesundheitswert und Nachhaltigkeit nehmen einen höheren Stellenwert bei denjenigen ein, die gerne kochen.

Die Beschäftigung mit Lebensmitteln, hervorgerufen durch das Kochen, scheint mit einer Auseinandersetzung mit Gesundheit und Ernährung einherzugehen.

Frage 6: Inwieweit trägt die das Mittagessen dazu bei, dass sich die SchülerInnen nach der Mahlzeit wohlfühlen?

Um das Leistungstief am Nachmittag aufzufangen und das Wohlbefinden der SchülerInnen zu steigern wäre es vorteilhaft wenn sie sich nach dem Mittagessen fit, konzentriert und wohlfühlen würden. Die Ergebnisse sagen etwas anderes. Nur 25% der SchülerInnen fühlen sich nach dem Mittagessen oft fit. Die Ergebnisse der Nestlé-Studie ergeben eine ähnliche Aussage (Barlovic, 2010, S.9).

Frage 7: Ist das Personal serviceorientiert?

Ein freundliches, schnelles und hilfsbereites Personal trägt zu einer angenehmen Essatmosphäre bei. Die Zufriedenheit mit der Serviceorientiertheit des Personals wurde nicht ausschließlich positiv bewertet. Darüber hinaus wurde ebenso in den offenen Fragen öfter die Freundlichkeit des Personals bemängelt. Das gleiche Ergebnis lässt sich aus der Studie von Lülfs und Spiller entnehmen (Lülfs, Spiller, 2006, S.10).

Frage 8: Wie hoch ist die Zufriedenheit mit dem Speiseraum? Gibt es Optimierungsbedarf?

Nicht nur das Essen insgesamt hat einen hohen Stellenwert bei den SchülerInnen. Ebenso geht es ihnen um ihre Umgebung, in der sie ihr Essen einnehmen.

Die Sauberkeit und Gestaltung der Speisräume hat für die SchülerInnen eine große Bedeutung. Viele wünschen sich ein sauberes, gemütliches und hübsch dekoriertes Schulrestaurant, in dem sie sich wohlfühlen. Die geschlossenen wie auch die offenen Fragen zum Speiseraum belegen dies. Es wird vor allem die Sauberkeit bemängelt, gefolgt von dem Wunsch nach mehr Gemütlichkeit und Dekoration.

Der „Coolnessfaktor“ des Schulrestaurants wird von den SchülerInnen bemängelt. Auch diese Ergebnisse decken sich mit der Studie von Lülfs und Spiller. (Lülfs, Spiller, 2006, S.10 und siehe Kapitel). Es wurde nicht erhoben, was die SchülerInnen „cool“ finden, weshalb kann im Hinblick auf die Handlungsempfehlungen keine Aussage getroffen werden kann.

Frage 9: Welche Rolle spielt die Peer Group?

SchülerInnen möchten mit ihren Freunden zusammen essen (siehe Kapitel 2.5.5)

Die vorliegenden Ergebnisse bestätigen das. Sie möchten mit ihren Freunden an einem Tisch sitzen können und auch mit denen, die nicht das Mittagessen im Schulrestaurant einnehmen. Diese offenen Aussagen lassen darauf schließen, dass sich die SchülerInnen größere Tische wünschen, damit genug Platz für alle da ist.

Es wird als angenehm empfunden, dass in den Räumen des Schulrestaurants auf den Sofas „gechillt“ werden kann und es besteht der Wunsch nach mehr Sofas. Es geht auch hier um die Gemütlichkeit und die Möglichkeit mit den Freunden zu sitzen und das auch außerhalb der Essenszeiten. Die Nutzung der Schulrestaurants ist aufgrund von nicht bekannten Gründen nicht für alle möglich.

Die gewünschte „Gemeinschaftskultur“ zu unterstützen bedeutet eine Förderung dieser Maßnahmen.

Frage 10: Ist die Organisation so gestaltet, dass die SchülerInnen zufrieden damit sind?

Die Zeiten, in denen die SchülerInnen zum Essen gehen sind getaktet. Dies bedeutet, dass die jeweilige Klasse das Schulrestaurant zusammen besucht und es dadurch zu Wartezeiten an der Ausgabe kommt. Dadurch lässt sich die Unzufriedenheit mit der Wartezeit erklären.

Mit der Länge der Mittagspause ist der größte Teil der SchülerInnen nicht zufrieden. Dies liegt aber nicht daran, dass sie ihr Mittagessen nicht in Ruhe einnehmen können oder dass sie zu langsam essen.

Die Vermutung ist, dass andere Tatsachen eine Rolle spielen. Zum Beispiel Zeit, um sich mit Freunden zu treffen, die nicht am Mittagessen teilnehmen.

Mit dem Anmeldesystem und der Warteschlange an der Pasta- und Salatbar sind die SchülerInnen im Gegensatz zur Wartezeit an der Ausgabe und der Länge der Mittagspause ganz zufrieden.

Frage 11: Inwieweit sind die SchülerInnen in das Gesamtkonzept Schulverpflegung involviert?

Vor Beginn der Umfrage, wurde von der Schule mitgeteilt, dass seitens der SchülerInnen eine Umfrage seit langem gewünscht ist. Es scheint also eine Unzufriedenheit bei den SchülerInnen zu geben. Die Ergebnisse der Partizipation belegen, dass die SchülerInnen keinen festen Ansprechpartner für Beschwerden und Wünsche haben oder nicht wissen wer der/die AnsprechpartnerIn ist. Zudem gibt es keine „Beschwerdebox“. Es ist für die Zufriedenheit und damit die Akzeptanz von Vorteil, wenn eine

„Beschwerdekultur“ an der Schule gepflegt wird. Die SchülerInnen möchten mit ihren Beschwerden und Wünschen ernst genommen werden und eine Rückmeldung bekommen. Dies wird durch Antworten auf eine offene Frage belegt.

4.7.3 Methodenkritik

Bei der Beurteilung der vorliegenden Daten müssen verschiedene Einschränkungen berücksichtigt werden, die zu einer Verzerrung der Ergebnisse geführt haben könnten.

In den folgenden Abschnitten wird die Stichprobe, der Fragebogen und Zeit der Datenerhebung kritisch betrachtet.

4.7.3.1 Stichprobe

Die Auswahl der Stichprobe erfolgte in Absprache mit dem Caterer und der Schule. Sie wurde zum einem aus Gründen der Machbarkeit und aufgrund der limitierten Zeit vor den Schulferien nichtzufallsgesteuert ausgewählt.

Nichtzufallsgesteuerte Auswahlverfahren zur Ziehung einer Stichprobe sind statistisch nicht repräsentativ. Eine Stichprobe ist nur dann repräsentativ, wenn alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen in einem zufallsgesteuerten Auswahlverfahren aus der Gesamtpopulation gezogen werden (Leonhart, 2009, S.147). Eine nichtzufallsgesteuerte Stichprobe ist statistisch nicht repräsentativ

Um eine repräsentative Stichprobe zu erhalten hätte eine Zufallsstichprobe verwendet werden müssen. Eine Möglichkeit wäre eine Erhebung während der Pause gewesen.

Die Stichprobe beinhaltet 168 SchülerInnen. In der Auswertung werden fast nur die Ergebnisse der BesucherInnen betrachtet und kaum eine Differenzierung innerhalb der Klassenstufen gemacht. Die Studie soll dem Caterer und der Schule einen Gesamtüberblick verschaffen und deshalb ist eine Differenzierung in dem Fall nicht notwendig.

4.7.3.1 Fragebogen

Trotz Pretest und Verbesserung der Schwachstellen enthält der Fragebogen einige Kritikpunkte im Aufbau und in den Fragen.

Bei der Auswertung der Fragebögen ist aufgefallen, dass die SchülerInnen, die nicht im Schulrestaurant essen den Fragebogen nicht durchgängig ausfüllen konnten. Es war ihnen nicht möglich einige Fragen zu beantworten, da sie keine Beurteilung abgeben konnten. Dadurch kam es zu „Abbrechern“. Um das zu vermeiden, hätte der Fragebogen eine Filterfrage enthalten müssen.

Die hauptsächlich verwendete 4-stufige-Skalierung sorgte häufig dafür, dass die SchülerInnen trotzdem ihr Kreuz zwischen die Felder setzten. Es hätte Antwortkategorien wie „weder noch“ geben sollen. Diese Antworten konnten nicht in die Auswertung mit einbezogen werden. Eine 5-stufige Skalierung wäre vielleicht vorteilhafter gewesen. Die 4-stufige-Skalierung wurde jedoch mit der Intention gewählt, dass die SchülerInnen keine „neutrale“ Bewertung abgeben konnten, damit durch den Zwang einer Positionierung eine Tendenz erkennbar wird.

Die Variablen Gesundheitswert des Essens und Nachhaltigkeit des Essens hätten anders gewählt werden müssen. Diese Bezeichnungen scheinen für diese Klassenstufen zu unverständlich. Die Variable „Voll“ bei Frage 2.4 ist unklar. Es ist nicht ersichtlich, ob mit „Voll“ ein unangenehmes Völlegefühl gemeint ist oder ein sattes Gefühl.

Es wurde keine Frage zur Gesamtzufriedenheit gestellt. Damit wurde die Möglichkeit genommen, einen Vergleich mit der Gesamtzufriedenheit zu ziehen.

Der Fragebogen ist trotz Kürzung insgesamt immer noch zu lang. Einige Fragen sind unverständlich gestellt.

Eine Frage, die nicht in die Zielstellung dieser Bachelorarbeit passt, ist Frage 7.2 „*Frühstückst Du gerne?*“.²² Das Weglassen oder Ersetzen durch eine andere Frage hätte den Fragebogen gekürzt oder es hätte gefragt werden können, was die SchülerInnen beispielsweise „uncool“ an ihrem Schulrestaurant finden, um die Möglichkeit zu haben das Ergebnis noch weiter zu differenzieren.

Aus dem Fragebogen kann eine große Anzahl von Ergebnissen gezogen werden, die aber im Rahmen dieser Bachelorarbeit aufgrund der zeitlich begrenzten Kapazität nicht ausgewertet werden können. Die Studie könnte im Rahmen eine Masterarbeit aufgearbeitet und erweitert werden. Die jetzt gewonnenen Erkenntnisse würden einen guten Ausgangspunkt dazu bieten.

4.7.3.2 Zeit der Befragung

Der Zeitpunkt der Untersuchung lag kurz vor den Sommerferien und es fanden viele Aktivitäten seitens der Schule statt. Es waren also nicht immer alle Klassen und SchülerInnen an der Schule und das kann sich auf die Rücklaufquote ausgewirkt haben. Um dem entgegenzuwirken, wäre eine Erhebung nach den Sommerferien von Vorteil gewesen.

²² Ergebnisse der Frage 7.2 siehe Anhang N

4.7.4 Handlungsempfehlungen

Die folgenden Handlungsempfehlungen leiten sich aus den Ergebnissen und der Diskussion ab. Sie werden im Anschluss an die Fertigstellung der Bachelorthesis dem Caterer und der Schule vorgestellt. Die Handlungsempfehlungen stützen sich hauptsächlich auf eigene Vorschläge und sind auf Grundlage der Untersuchungsergebnisse soweit als möglich auf den Caterer und die Schule abgestimmt. Aus der Vielzahl an Optimierungsvorschlägen wird in dieser Bachelorthesis nur ein begrenzter Teil aufgeführt und ausgearbeitet. Von den SchülerInnen geäußerte Verbesserungswünsche fließen in die Empfehlungen mit ein.²³ Die Ergebnisse belegen, dass verschiedene Maßnahmen seitens Schule und Caterer getroffen werden sollten, um die Akzeptanz der Schulverpflegung zu erhöhen. Voraussetzung ist eine gute Zusammenarbeit der beiden Institutionen. In Abbildung 14 sind die Handlungsempfehlungen zusammengefasst dargestellt.

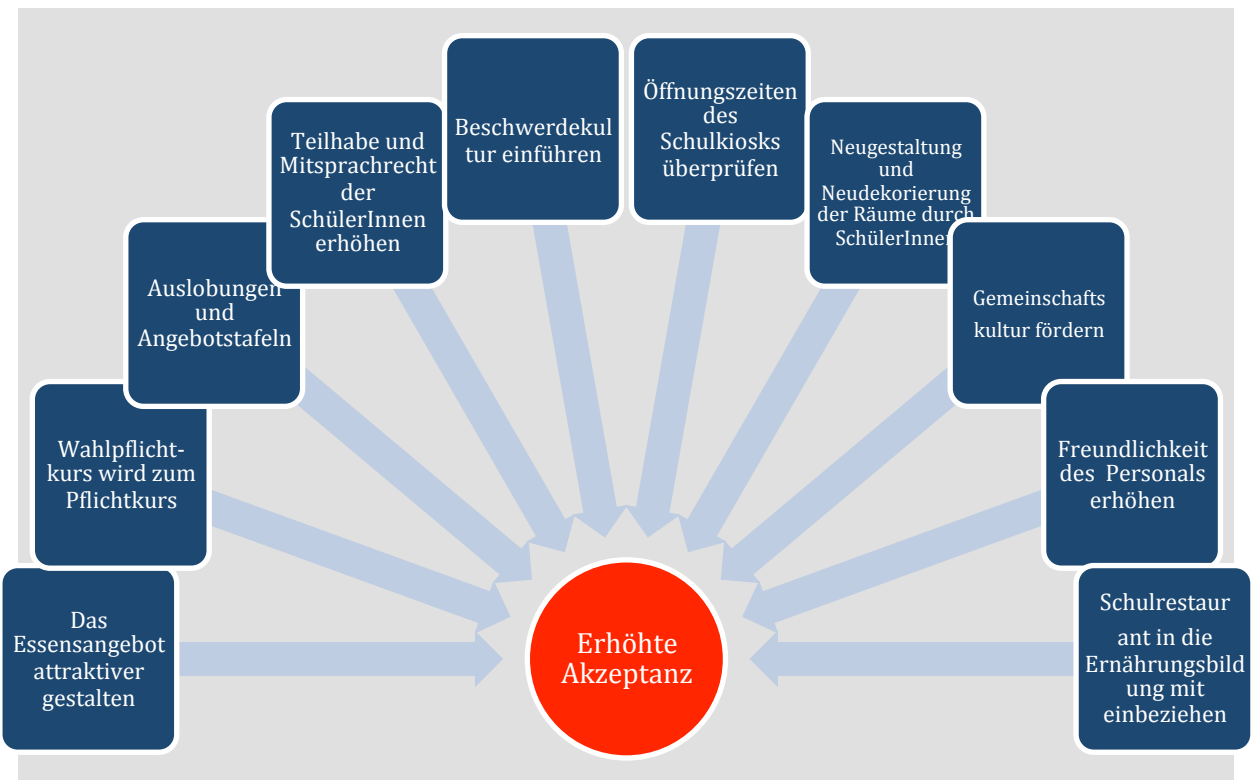


Abbildung 14: Zusammenfassende Darstellung der Handlungsempfehlungen (Quelle: Eigene Darstellung).

Für eine Steigerung der Attraktivität können beispielsweise Aktionswochen eingeführt werden. Sie führen dazu, dass SchülerInnen von ihrem Schulrestaurant angezogen werden (siehe Kapitel 2.5.1)

²³ Verbesserungswünsche der SchülerInnen siehe Anhang F und I.

Aufgrund der Tatsache, dass die Auswahl des Essensangebotes und die Pastasoßenauswahl bemängelt werden, sollte über neue Rezepte nachgedacht werden. Ein Vorschlag ist die Einbindung der SchülerInnen in die Rezept- und Speiseplanerstellung. Dadurch wird gleichzeitig das Mitspracherecht der SchülerInnen erhöht und die Identifikation mit dem Schulrestaurant wird gefördert (siehe Kapitel 2.5.3).

Reihum erarbeiten verschiedene Klassen ein Rezept nach den Richtlinien der DGE, welches dann vom Küchenpersonal umgesetzt wird. Die jeweilige Klasse könnte auch gleichzeitig mitverantwortlich bei der Essensausgabe sein und wenn möglich auch schon im Vorfeld bei der Umsetzung in der Küche mitwirken. Mehrere Faktoren, die zur Zufriedenheit der SchülerInnen beitragen würden in dem Fall zusammen liegen. Die Essensauswahl wird durch neue Rezepte erweitert, der Geschmack ist durch die eigene Rezepterstellung auf die SchülerInnen abgestimmt, die SchülerInnen sind Teil des Prozesses und setzen sich bei der Erstellung des Rezeptes mit gesunder Ernährung auseinander. Somit wird auch die Ernährungs- und Verbraucherbildung an praktischen Beispielen umgesetzt.

Auffallend bei der Begehung der Schule war, dass die angebotenen Snacks und Speisen des Schulkiосks mit Schildchen versehen und auf großen Angebotstafeln angepriesen werden. Auslobungen und Angebotstafeln fehlen im Schulrestaurant. Auslobungen hätten den Vorteil, dass die SchülerInnen wissen, welche Allergene und Tierarten im Essen enthalten sind. Dadurch würden unter Umständen auch diejenigen SchülerInnen zum Essen kommen, die aus Gründen ihrer Ernährung jetzt nicht gehen.

Auf den Angebotstafeln könnten die täglich wechselnden Gerichte für alle sichtbar vorgestellt werden. Falls das erwähnte Konzept der Einbeziehung der Klassen in die Rezepterstellung umgesetzt wird, kann auch die jeweils aktive Klasse auf den Tafeln genannt werden.

Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass Kochen einen Einfluss auf die Auseinandersetzung mit gesunder Ernährung hat. Daher sollte der Wahlpflichtkurs der Schule auf ein Pflichtfach umgestellt werden. So können sich alle SchülerInnen mit biologischen Lebensmitteln, Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung auseinandersetzen. Durch das Kochen setzen sie sich nicht nur theoretisch mit Lebensmitteln auseinander sondern auch praktisch (siehe Kapitel 2.5.4). Dies führt zu einem Gesundheits- und Nachhaltigkeitsbewusstsein, was wiederum dazu führt, dass unbekannte Lebensmittel kennengelernt werden, die auch im Schulrestaurant angeboten werden. Der Vorteil dieses Kurses wäre, dass SchülerInnen lernen Unbekanntes zu probieren und damit an die Geschmäcker einer vollwertigen Ernährung herangeführt werden (siehe Kapitel 2.5.2).

Da nicht bekannt ist, warum sich die SchülerInnen nach dem Mittagessen nicht fit fühlen ist ein Vorschlag dem Leistungstief nach Mittagessen mit einer kleinen Bewegungsrunde in der darauffolgenden Stunde entgegen zu wirken.

Die Identifikation der SchülerInnen mit „Ihrem“ Schulrestaurant wird erhöht, wenn auf ihre Beschwerden oder Wünsche Rückmeldung gegeben wird, die Themen bis zu den Entscheidern weitergetragen und sinnvolle Veränderungsanstöße umgesetzt werden (siehe Kapitel 2.5.3). Als Umsetzung wird die Einrichtung und Etablierung einer Beschwerde-/Wunschbox empfohlen.

Die SchülerInnen können so anonym ihre Beschwerden und Wünsche anbringen. Vorgedruckte Zettel für die Themenfelder Wünsche, Beschwerden und Lösungsvorschläge würden die SchülerInnen dazu animieren, dass nicht nur „gemeckert“ wird, sondern ein konstruktiver Lösungsvorschlag gegeben wird. Im Zuge dessen ist es unabdingbar die Beanstandungen und Bitten weiter zu kommunizieren, um sie für alle transparent zu machen. Dafür eignet sich beispielsweise ein „schwarzes Brett“ auf das Änderungsbitten der SchülerInnen übertragen werden und bei einer Entscheidung zur Realisierung ein Umsetzungszeitraum angekündigt wird. Wenn keine Umsetzung möglich ist, dann können Alternativvorschläge gegeben werden und auch bei den SchülerInnen erfragt werden. Ein fester Ansprechpartner sollte ausgewählt und beispielsweise mit einem Foto an das schwarze Brett gehängt werden (siehe Kapitel 2.5.3).

Die Alternative zum Schulrestaurant der Schule ist der Schulkiosk, der während der Mittagszeit geöffnet ist. Es ist darüber nachzudenken, ob der Schulkiosk während der Essenszeit geschlossen wird, um das Konkurrenzangebot zu minimieren.

Die Speiseräume sind dekoriert und attraktiv eingerichtet (siehe Kapitel 3.1.2), aber die SchülerInnen sind laut den Ergebnissen anderer Meinung. Die Neugestaltung und –dekoration eignet sich besonders gut als gemeinsame Arbeit mit den SchülerInnen. Alle „NichtbesucherInnen“ sowie „BesucherInnen“ könnten zusammen etwas an ihrem Schulrestaurant verändern und erneuern. Es kommt zu einer Identifikation und die Gemeinschaftskultur wird dadurch gefördert. Es kann dazu führen, dass die „NichtbesucherInnen“ zu „BesucherInnen“ werden, weil die Identifikation gestiegen ist und das Schulrestaurant auf eine andere Weise wahrgenommen wird.

Die SchülerInnen möchten gerne neue größere Tische, vermutlich weil sie mit ihren Freunden zusammensitzen wollen. Ein Vorschlag zur Förderung dieses Wunsches ist das Zusammenstellen der Tische in Absprache und Zusammenarbeit mit den SchülerInnen.

Um die „NichtbesucherInnen“ zu animieren im Schulrestaurant zu essen und damit sie es kennenlernen können, kann ein „Freunde-Tag“ eingeführt werden, an dem jede/-r BesucherIn eine/-n FreundIn mitbringen kann (DGE-BW, S.134). Dadurch wird der Wunsch der SchülerInnen erfüllt, dass auch die „NichtesserInnen“ mit am Tisch sitzen dürfen.

Um die Gemeinschaftskultur zu fördern, sollte darüber nachgedacht werden, die Speiseräume für jeden auch außerhalb der Essenszeiten zugänglich zu machen.

Um dem Problem der bemängelten Sauberkeit entgegenzuwirken, könnten monatsweise unterschiedliche Klassen einen „Schulrestaurant-Dienst“ erfüllen. Das könnte die gleiche Klasse sein, die sich mit der Rezepterstellung und Umsetzung auseinandersetzt. Durch die stärkere Einbeziehung der SchülerInnen in den Prozess und Ablauf des Schulrestaurantgeschehens können sich Personal und SchülerInnen besser kennenlernen und werden sich gegenseitiger vertrauter. Dadurch könnte die Freundlichkeit des Personals gesteigert werden und sich die Wahrnehmung der SchülerInnen im Hinblick auf die Freundlichkeit des Personals verändern.

Die im Unterricht und in Projekten verankerte Ernährungsbildung findet zur Zeit losgelöst von dem Betrieb des Schulrestaurants statt. Da sich das Schulrestaurant inmitten der Schule befindet, könnte es mitsamt aller Arbeitsschritte der Essensherstellung gut in den Unterricht integriert werden. Als Beispiel sei eine Abstimmung der Speisepläne auf das aktuelle Ernährungsthema im Unterricht genannt. So erkennen die SchülerInnen beispielsweise das Getreide, welches sie vorher theoretisch im Unterricht behandelt haben im Schulrestaurant wieder und haben zudem das theoretische Wissen, welches durch das Schulrestaurant praktisch unterstützt wird.

5. Fazit

Die gute Integration der untersuchten Schulverpflegung in das gesundheitsfördernde Konzept der Schule ist die Voraussetzung für die bestehende hohe Zufriedenheit der SchülerInnen. Die Forderungen der UN-Weltdekade können durch eine nachhaltige Schulverpflegung in Zusammenarbeit mit der Schule erfüllt werden. Die Ergebnisse zeigen auf, dass trotz guter Integration Schwachstellen vorhanden sind. Die analysierten Schwachstellen werden teilweise durch die zitierten Studien bekräftigt.

Bezüglich dieser Studie ist die bedeutendste Handlungsempfehlung eine Steigerung der Partizipation der SchülerInnen in allen Bereichen der Schulverpflegung anzustreben.

Die Umsetzung der Optimierungsvorschläge liegt vor allem an dem Maß der Zusammenarbeit von Caterer und Schule. Die Bereitschaft Änderungen an bestehenden Strukturen durchzuführen muss beiderseits vorhanden sein. Eine Erhöhung der TeilnehmerInnen an der Mittagsverpflegung ist für den Caterer sowie für die Schule von großer Bedeutung. Für den Caterer ist die wirtschaftliche Dimension ein wesentlicher Faktor und die Schule kann ihren Erziehungs- und Bildungsauftrag im Sinne der „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ optimal erfüllen.

Literaturverzeichnis

- Arens-Azevedo, U. (2007). Qualitätssicherung in der Schulverpflegung. Abstract zum DGE-Symposium „Schlauer essen. Besser lernen – Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“. http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/pdf/Qualitaetsstandards/Arens_Azevedo_Abstract.pdf. Stand: 24.08.2013.
- Arens-Azevedo, U. (2010). Schulverpflegung – eine einmalige Chance, Esskultur und Ernährungsverhalten nachhaltig zu prägen, in in Iconkids & youth (Hrsg.), So is(s)t Schule. Chancen für das lernende Esszimmer. Nestlé Studie 2010. Frankfurt am Main, S. 19-28.
- Bamberg, G., Baur, F., Krapp, M. (2011). Statistik. München: Oldenbourg Verlag.
- Barlovic, I., (2010). Die Nestlé Studie 2010 „So is(s)t Schule“ – Kurzfassung, in Iconkids & youth (Hrsg.), So is(s)t Schule. Chancen für das lernende Esszimmer. Nestlé Studie 2010. Frankfurt am Main, S. 3-18.
- Bartsch, S. (2008). Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup, in: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung. (Hrsg). Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung, Band 30. Köln: BZgA.
- Behörde für Schule und Berufsbildung (o.J.). Ganztagsangebote an Hamburger Schulen. Behörde für Schule und Berufsbildung. <http://www.hamburg.de/infos-fuer-eltern/>. Stand: 20.08.2013.
- (BNE) (Bildung für nachhaltige Entwicklung (o.J.). Bildung für nachhaltige Entwicklung. Bildung für nachhaltige Entwicklung. <http://www.bne-portal.de/was-ist-bne/grundlagen/>. Stand: 19.08.2013.
- Bortz, J., Döring, N. (2006). Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler. Heidelberg: Springer Medizin Verlag.
- Bundesministerium für Arbeit und Soziales (2013). Neue Zukunftschancen für 2,5 Millionen Kinder und Jugendliche. Bundesministerium für Arbeit und Soziales. <http://www.bildungspaket.bmas.de/>. Stand: 25.08.2013.
- (DGE) Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2011). DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Bonn: DGE.
- Diekmann, A. (2007). Empirische Sozialforschung. Hamburg: Rowohlt Verlag GmbH
- Ernährungsverhalten nachhaltig zu prägen in Iconkids & youth (Hrsg.), So is(s)t Schule. Chancen für das lernende Esszimmer. Nestlé Studie 2010. Frankfurt am Main, S. 19-28.

- Giesenkamp, J.-E., Leicht-Eckhardt, E., Nachtwey, T. (2013). Inklusion durch Schulverpflegung. Wie die Berücksichtigung religiöser und ernährungsspezifischer Aspekte zur sozialen Inklusion im schulischen Alltag beitragen kann. Berlin: Lit Verlag.
- Grunert, C. (2006). Bildung und Lernen – ein Thema der Kindheits- und Jugendforschung?, in Rauschenbach, T., Düx, W., Sass, E. (Hrsg.), Informelles Lernen im Jugendalter. Vernachlässigte Dimensionen der Bildungsdebatte. München: Juventa Verlag Weinheim, S. 15-34.
- Heseke, H. (2005). Gesundheitsfördernde Ernährung in der Schule, in: Heseke, H. (Hrsg.), Neue Aspekte der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main: Umschau Zeitschriftenverlag, S. 96-101.
- Heseke, H., Oepping, A. (2013). Die Ressourcen von Ernährung und Bewegung im Rahmen von Prävention von Gesundheitsförderung in Schulen, in: Marchwaka, M.A. (Hrsg.), Gesundheitsförderung im Setting Schule, Wiesbaden: Springer VS, S. 233-247.
- (HKM) Hessisches Kultusministerium (2013). Nachhaltige Schulverpflegung in der Praxis. Hessisches Kultusministerium.
<http://www.schuleundgesundheit.com/themen/ernaehrung/vernetzungsstelle-schulverpflegung/wissenswertes-rund-um-die-schulverpflegung/nachhaltigkeit-und-biolebensmittel/nachhaltigkeit.html>. Stand: 13.08.2013.
- Jansen, C., Schreiner-Koscielny, J. (2013). Schulverpflegung in Deutschland – aktueller Stand, Vorgaben und Entwicklungen, in: Ernährungsumschau, 60.Jg., Nr. 3, S. 158-164.
- Kirchhoff, S., Kuhnt, S., Lipp, P., Schlawain, S. (2008). Der Fragebogen. Datenbasis, Konstruktion und Auswertung. Wiesbaden: Verlag für Sozialwissenschaften.
- Koerber, K., Männle, T., Leitzmann, C. (2012). Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. Stuttgart: Karl F. Verlag in MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG.
- Kurth, B.-M., Schaffrath Rosario, A., (2007). Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KiGGS), in Bundesgesundheitsblatt-Gesundheitsforschung-Gesundheitsschutz, 50,5/6, S. 736-743.
- Leicht-Eckhardt, E., Straka, D. (2011). Ernährungsbildung und Schulverpflegung. Sulzbach am Taunus: Umschau Zeitschriftenverlag.
- Leonhart, R. (2009). Lehrbuch Statistik. Einstieg und Vertiefung. Bern: Verlag Hans Huber, Hogrefe AG.

- Lülfs-Baden, F., Spiller, A. (2009). Warum die Schüler nicht in die Mensa gehen: Zur Akzeptanz der Schulverpflegung, in Ernährungsumschau 56. Jg, Nr. 9, S. 506-513.
- Lülfs, F., Lüth, M. (2006). Ernährungsalltag in Schulen. Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen. Ernährungswende Materialienband Nr. 7.
- Lülfs, F., Spiller, A. (2006). Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Göttingen: Uni-Göttingen.
- Maschler, K., Holzhauser, B., Schneider, U., Berger-Schmitt, R., Steen, R., Brohm, S., Hornung, S., Blam, W., (2012). Schulmensa – Wir kommen!?. Ergebnisse einer Schülerbefragung zur Akzeptanz der Mittagsverpflegung, in: Ernährung im Fokus. Online Spezial, 3, 4, S. 1-5. http://www.inform.de/fileadmin/redaktion/VNS/Aktuelles/eifonline_spezial_2012_04_schulmensa.pdf. Stand: 19.08.2013.
- (UM) Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg (2013). Qualität auf dem Teller: Nachhaltige Schulverpflegung – mehr als eine ökonomisch Chance. Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg. <http://www.um.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/41169/>. Stand: 13.08.2013.
- Palm, A., Hirschfelder, G., Ploeger, A. (2011). Der Essalltag von morgen: Chancen, Risiken, Gestaltungsräume, in: Ploeger, A., Hirschfelder, G., Schönberger, G. (Hrsg.), Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden: VS Verlag, S. 407-422.
- Porst, R. (2008). Fragebogen. Ein Arbeitsbuch. Wiesbaden: Verlag für Sozialwissenschaften.
- Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung (REVIS) (2005). Bildungsziele und Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung. <http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/docs/kompetenzraster-vertikal-endfassung.pdf>. Stand: 18.08.2013.
- Schreiner-Koscielny, J., Jansen, C. (2012). Schuloecotrophologie - Synergiekonzept "Wirtschaft & Ernährungsbildung: Entwicklung einer Dienstleistungsgesellschaft für gesunde Schulverpflegung und Ernährungsbildung sowie eines Ansatzes zum Schnittstellenmanagement zwischen regionalen Lebensmittelerzeugern, Handel, Caterern, Schulen und Schulverwaltungen. Fulda: Fulda : Hochsch., Fachbereich Oecotrophologie, 2012.
- (KMK) Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2012). Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland. Statistik 2006 bis 2010. Sekretariat der Ständigen Konferenz

der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland.

http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Statistik/GTS_2010_Bericht_neu.pdf. Stand: 23.08.2013.

- (KMK) Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2013). Bildung für nachhaltige Entwicklung. Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland.
<http://www.kmk.org/bildung-schule/allgemeine-bildung/faecher-und-unterrichtsinhalte/weitere-unterrichtsinhalte/bildung-fuer-nachhaltige-entwicklung.html>. Stand: 24.08.2013.
- (DGE-BW) Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (2011). Prozessorientierte Arbeitshilfe. Schritt für Schritt zum Konzept vor Ort. DGE-BW.
- Simshäuser, U. (2006). Nachhaltige Ernährung in Schule gestalten – Lernen für eine Ernährungswende im Setting, in: Eberle, U., Hayn, D., Rehaag, R., Simshäuser, U. (Hrsg.), Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. München: Oekom Verlag, S. 140-150.
- Winkler, G., Deumert, R. (2007). Schulverpflegung. Was macht sie langfristig attraktiv?, in: Ernährung. Wissenschaft und Praxis, Band 1, Nr.7, S.307-3012.
- ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH (2005). Marktstudie: Schulverpflegung an Ganztagschulen. Bonn: ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH.

Expertengespräch

Expertengespräch mit Frau G., Lehrerin an der untersuchten Schule, mündlich in Hamburg geführt am 05.06.2013, 14.45 Uhr bis 16.30 Uhr.

Fragenkatalog des Gesprächs:

1. Wie wird die Ernährungs- und Verbraucherbildung an der Schule umgesetzt?
2. Ist die Schulverpflegung in die Ernährungsbildung integriert?
3. Inwieweit wird das Essen bei den SchülerInnen angenommen?
4. Wie hoch ist die Anzahl der derzeitigen TeilnehmerInnen an der Mittagsverpflegung?

Eidesstattliche Erklärung

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

Hamburg, den 30.08.2013

Anhang

A: BILDUNGSZIELE UND KOMPETENZEN IN DER ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG	I
B: FRAGEBOGEN II	
C: ANSCHREIBEN LEHRERINNEN	XII
D: DATEN ÜBER DIFFERENZIERTER NAHRUNGSMITTELALLERGIEN/-INTOLERANZEN UND BESONDERE ERNÄHRUNGSWEISEN	XIII
E: DATEN ÜBER WEITERE GRÜNDE FÜR DAS FERNBLEIBEN VOM SCHULRESTAURANT	XIV
F: DATEN ÜBER DIE WÜNSCHE ZUR VERÄNDERUNG DES SPEISERAUMS	XV
G: DATEN ÜBER POSITIVE AUSSAGEN ÜBER DAS SCHULRESTAURANT	XVII
H: DATEN ÜBER NEGATIVE AUSSAGEN ÜBER DAS SCHULRESTAURANT	XIX
I: DATEN ÜBER VERBESSERUNGSWÜNSCHE	XXI
J: DATEN NAHRUNGSMITTELALLERGIEN	XXIII
K: DATEN ERNÄHRUNGSWEISEN	XXIII
L: DATEN LÄNGE DER MITTAGSPAUSE/ZEIT ZUM MITTAG ESSEN /ESS-TEMPO	XXIV
M: DATEN ESS-TEMPO/ZEIT ZUM MITTAG ESSEN	XXV
N: TABELLE FRÜHSTÜCK	XXVI

A: Bildungsziele und Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucher- bildung

Schülerinnen und Schüler

- **gestalten die eigene Essbiografie reflektiert und selbstbestimmt**
- **gestalten die Ernährung gesundheitsförderlich**
- **handeln sicher bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung**
- **entwickeln ein positives Selbstkonzept durch Essen und Ernährung**
- **entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement und sind in der Lage, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen**
- **treffen Konsumententscheidungen reflektiert und selbstbestimmt**
- **gestalten die eigene Konsumrolle reflektiert in rechtlichen Zusammenhängen**
- **treffen Konsumententscheidungen qualitätsorientiert**
- **entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil**

Quelle: REVIS, 2005)

B: Fragebogen

Fragebogen zur Akzeptanz der Schulverpflegung

Liebe Schülerin und lieber Schüler,

ich bin Studentin an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg und führe eine Befragung zu dem Thema Schulverpflegung an Deiner Schule durch.

Ich möchte herausfinden, wie zufrieden Du mit dem Essen und Deinem Schulrestaurant bist.

Mit der Beantwortung der Fragen trägst Du dazu bei, dass etwas in Deinem Schulrestaurant verbessert werden kann.

Ich lade Dich herzlich ein, bei der Befragung mitzumachen.

Bitte lies jede Frage sorgfältig durch und beantworte sie ehrlich. Denke nicht zu lange über Deine Antwort nach.

Der Fragebogen ist vollkommen anonym. Es werden keine personenbezogenen Daten erhoben.

Vielen Dank für Deine Mithilfe!



1. Fragen zu Dir und Deinen Besuchen im Schulrestaurant

1.1 Ich bin

Schülerin

Schüler

1.2 Ich gehe in die _____ Klasse

1.3 Wie oft isst Du in Deinem Schulrestaurant?

1 x pro Woche	2 x pro Woche	3 x pro Woche	4 x pro Woche	5 x pro Woche	ca. 1 x pro Monat	ca. 2 x pro Monat	ca. 3 x pro Monat	Nie

1.4 Hast Du Nahrungsmittelallergien oder -intoleranzen ?

Ja

Nein

Wenn Ja, welche _____

1.5 Lebst Du eine besondere Ernährungsweise (z.B. Vegetarismus, Veganismus, kulturell/religiös bedingte Ernährungsweise etc.)?

Ja

Nein

Wenn Ja, welche _____

1.6 Welche Gründe treffen auf Dich zu, wenn Du mal nicht oder nie in das Schulrestaurant gehst?

	Trifft zu	Trifft nicht zu
Das Essensangebot gefällt mir nicht		
Ich habe mich zu spät angemeldet		
Ich gehe lieber außerhalb etwas essen		
Ich habe mir etwas von zuhause mitgenommen		
Ich habe einen freien Schultag		
Meine Freunde gehen an dem Tag auch nicht in das Schulrestaurant		
Ich kaufe mir lieber etwas am Schulkiosk		
Es gibt kein Essensangebot für meine besondere Ernährungsweise		
Ich habe eine Allergie/Intoleranz und weiß nicht, ob der Stoff, der für mich nicht gut ist, in dem Essen enthalten ist		
Das Schulrestaurant ist uncool		

1.7 Hast Du andere Gründe?

2.Fragen zum Essen

2.1 Wie wichtig sind Dir folgende Punkte bei dem Essen im Schulrestaurant?

Mir ist wichtig, dass				
	Sehr wichtig	Wichtig	Unwichtig	Sehr unwichtig
das Essen gut schmeckt				
das Essen gut riecht				
das Essen appetitlich aussieht				
das Essen frisch ist				
das Essen die richtige Temperatur hat				
das Essen Fleisch enthält				
das Essen gesund ist				
ich zwischen mehreren Beilagen wählen kann				
das Essen aus 100% biologischen Lebensmitteln hergestellt wird				
das Essen einer nachhaltigen Ernährung entspricht				
das Essen eine Portionsgröße hat, die mich satt macht				

2.2 Wie zufrieden bist Du mit den folgenden Punkten bei dem Essen im Schulrestaurant!

	Sehr zu- frieden	Zufrieden	Unzufrieden	Sehr unzu- frieden
Geschmack des Essens				
Geruch des Essens				
Aussehen des Essens				
Frische des Essens				
Temperatur des Essens				
Anzahl der Tage an denen es Fleisch gibt				
Auswahl der Beilagen				
Gesundheitswert des Essens				
Essen aus 100% biologisch hergestellten Lebensmitteln				
Nachhaltigkeit des Essens				
Portionsgröße				

2.3 Wie zufrieden bist Du mit folgenden Punkten der Pasta- und Salatbar?

	Sehr zufriede- den	Zufrieden	Unzufrieden	Sehr unzu- frieden
Auswahl der Pastasößen				
Geschmack der Pastasößen				
Temperatur der Pastasößen				
Geschmack der Pasta				
Temperatur der Pasta				
Auswahl der Salatdressings				
Auswahl an der Salatbar				

2.4 Wie fühlst Du dich nach dem Mittagessen?

Nach dem Mittagessen fühle ich mich			
	Nie	Manchmal	Oft
Fit			
Voll			
Unkonzentriert			
Müde			
Unwohl (Bauchgrummeln, Bauchschmerzen)			

3. Fragen zum Personal

3.1 Was trifft auf das Personal in Deinem Schulrestaurant zu?

Das Personal im Schulrestaurant ist				
	Sehr	Etwas	Kaum	Nie
freundlich				
hilfsbereit				
schnell				
unfreundlich				
schlecht gelaunt				
langsam				

4. Fragen zum Speiseraum

4.1 Wie wichtig sind Dir folgende Punkte im Speiseraum Deines Schulrestaurants?

Mir ist wichtig, dass				
	Sehr wichtig	Wichtig	Unwichtig	Sehr unwichtig
es ruhig ist				
es hell ist				
es gemütlich ist				
es schön dekoriert ist				
es angenehm riecht				
es sauber ist				
es angenehm warm/kalt ist				
die Tische groß genug für mich und meine Freunde sind				

4.2 Wie zufrieden bist Du mit folgenden Punkten im Speiseraum Deines Schulrestaurants?

	Sehr zufrieden	Zufrieden	Unzufrieden	Sehr unzufrieden
Lautstärke im Speiseraum				
Helligkeit im Speiseraum				
Gemütlichkeit im Speiseraum				
Dekoration im Speiseraum				
Geruch im Speiseraum				
Sauberkeit im Speiseraum				
Klima (Wärme/Kälte) im Speiseraum				
Größe und Anordnung der Tische im Speiseraum				

4.3 Hast Du Wünsche, was in deinem Speiseraum anders werden sollte?

Ja Nein

Wenn Ja, welche ?

5. Fragen zur Organisation

5.1 Wie zufrieden bist Du mit folgenden Punkten?

	Sehr zufriedenen	Zufrieden	Unzufrieden	Sehr unzufrieden
Wartezeiten an der Ausgabe				
Wartezeiten an der Salat-/Pastabar				
Länge der Mittagspause				
Anmeldesystem				

5.2 Hast Du genug Zeit, um Dein Mittagessen in Ruhe einnehmen zu können?

Ja Nein

6. Fragen zur Mitbestimmung und Beteiligung

6.1 Wenn Du eine Beschwerde oder einen Wunsch hast, gibt es jemanden den Du ansprechen kannst?

Ja Nein

6.2 Gibt es eine Beschwerdebox oder eine Wunschbox, in die Du Deine Beschwerde oder Deinen Wunsch auf einem Zettel hineinwerfen kannst?

Ja Nein

6.3 Kannst Du etwas, wenn du möchtest, an Deinem Schulrestaurant verändern (z.B. Schulrestaurant dekorieren...)?

Ja Nein

6.4 Kannst Du Dein Schulrestaurant auch außerhalb der Essenszeiten nutzen?

Ja Nein

7. Generelle Fragen rund um das Thema Essen

7.1 Kochst Du gerne?

Ja Nein

7.2 Frühstückst Du morgens zuhause?

Ja Nein

7.3 Wie schätzt Du Dein „Ess-Tempo“ ein?

Eher langsam Eher schnell

8. Fragen zum Abschluss

8.1 Was gefällt Dir besonders gut an Deinem Schulrestaurant?

8.2 Was gefällt Dir überhaupt nicht an Deinem Schulrestaurant?

8.3 Was würdest Du gerne an Deinem Schulrestaurant verbessert haben?

Vielen Dank für Deine Teilnahme!



C: Anschreiben LehrerInnen

Liebe Lehrerinnen und Lehrer,

ich bin Studentin an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Fakultät Life Sciences, Fachbereich Ökotrophologie) und möchte im Rahmen meiner Bachelorarbeit eine Befragung mit den SchülerInnen zu dem Thema Schulverpflegung durchführen.

Mit der Befragung, die durch einen Fragebogen erfolgt, möchte ich herausbekommen, inwieweit die jetzige Mittagsverpflegung akzeptiert wird und wo noch „Problemfelder“ liegen.

Schön ist, dass ich mit meiner Befragung zu einem augenscheinlich richtigen Zeitpunkt komme, da sich einige Schüler eine Befragung über das Schulrestaurant gewünscht haben.

Mit der Auswertung der Fragebögen werden sich Handlungsempfehlungen ergeben, die auf eine Verbesserung der Akzeptanz der Mittagsverpflegung bei den SchülerInnen abzielen.

Natürlich werde ich die Ihnen die Auswertung und Handlungsempfehlungen zukommen lassen und mit Ihnen besprechen.

Die Beantwortung der Fragebögen durch die SchülerInnen wird sicherlich etwas Zeit in Anspruch nehmen, aber ich würde mich sehr darüber freuen, wenn Sie mit Ihrer Klasse daran teilnehmen.

*Bitte geben Sie die ausgefüllten Fragebögen bis zum 11.06.2013 gebündelt im beschrifteten Umschlag bei **Herrn (...)** ab.*

Bei Fragen und Anregungen können Sie mich gerne anrufen oder mir eine email schreiben!

Herzlichen Dank!!!_Lena Heinrichs

D: Daten über differenzierte Nahrungsmittelallergien/-intoleranzen und besondere Ernährungsweisen

		1.4 Hast Du Nahrungsmittelallergien oder -intoleranzen?				1.5 Lebst Du eine besondere Ernährungsweise?			
		Ja				Ja			
		Besucher / Nichtbesucher				Besucher / Nichtbesucher			
		Besucher		Nichtbesucher		Besucher		Nichtbesucher	
		Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
Nahrungsmittelallergien/-intoleranzen und besondere Ernährungsweisen	Total	11	100,00%	6	100,00%	14	100,00%	8	100,00%
	religiös/kein Schwein	0	0,00%	0	0,00%	9	64,30%	6	75,00%
	Laktose	4	36,40%	5	83,30%	0	0,00%	0	0,00%
	Vegetarismus	1	9,10%	0	0,00%	5	35,70%	2	25,00%
	Nüsse	1	9,10%	1	16,70%	0	0,00%	0	0,00%
	Rind	0	0,00%	0	0,00%	1	7,10%	0	0,00%
	Spinat	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Paprika	0	0,00%	1	16,70%	0	0,00%	0	0,00%
	Karotten	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Äpfel	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Kürbis	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Chili	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Gluten	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Weizen	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Soja	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%

E: Daten über weitere Gründe für das Fernbleiben vom Schulrestaurant (Frage 1.7)

	1.2 Besuchte Klasse								Besucher / Nichtbesucher					
	Total		6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse		Besucher		Nichtbesucher		Keine Angabe	
	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %
Total	31	100,00 %	14	100,00 %	8	100,00 %	9	100,00 %	15	100,00 %	16	100,00 %	0	0,00%
Geschmack	11	35,50%	5	35,70%	3	37,50%	3	33,30%	7	46,70%	4	25,00%	0	0,00%
Freier Tag/Nachmittag/terminliche Gründe	6	19,40%	4	28,60%	2	25,00%	0	0,00%	6	40,00%	0	0,00%	0	0,00%
Mitgebrachtes Essen/ Zuhause essen	5	16,10%	0	0,00%	2	25,00%	3	33,30%	0	0,00%	5	31,30%	0	0,00%
Preis	5	16,10%	1	7,10%	1	12,50%	3	33,30%	0	0,00%	5	31,30%	0	0,00%
Keine Lust/Pause anders nutzen	2	6,50%	1	7,10%	0	0,00%	1	11,10%	1	6,70%	1	6,30%	0	0,00%
Anmeldung	2	6,50%	2	14,30%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	2	12,50%	0	0,00%
Kritik bargeldlose Bezahlung	1	3,20%	0	0,00%	1	12,50%	0	0,00%	0	0,00%	1	6,30%	0	0,00%
Anderes Team	1	3,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	11,10%	0	0,00%	1	6,30%	0	0,00%
Warteschlange	1	3,20%	0	0,00%	1	12,50%	0	0,00%	0	0,00%	1	6,30%	0	0,00%
Kein Nachschlag	1	3,20%	1	7,10%	0	0,00%	0	0,00%	1	6,70%	0	0,00%	0	0,00%
Hunger	1	3,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	11,10%	1	6,70%	0	0,00%	0	0,00%

F: Daten über die Wünsche zur Veränderung des Speiseraums (Frage 4.3)

	1.2 Besuchte Klasse								Besucher / Nichtbesucher					
	Total		6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse		Besucher		Nichtbesucher		Keine Angabe	
	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
Total	61	100,00%	45	100,00%	11	100,00%	5	100,00%	52	100,00%	9	100,00%	0	0,00%
Sauberkeit	10	16,40%	9	20,00%	1	9,10%	0	0,00%	8	15,40%	2	22,20%	0	0,00%
Gemütlichkeit	7	11,50%	5	11,10%	1	9,10%	1	20,00%	6	11,50%	1	11,10%	0	0,00%
Dekoration	7	11,50%	4	8,90%	2	18,20%	1	20,00%	7	13,50%	0	0,00%	0	0,00%
größere Tische	6	9,80%	6	13,30%	0	0,00%	0	0,00%	6	11,50%	0	0,00%	0	0,00%
leckeres Essen	5	8,20%	3	6,70%	2	18,20%	0	0,00%	5	9,60%	0	0,00%	0	0,00%
mehr Speisenauswahl	5	8,20%	5	11,10%	0	0,00%	0	0,00%	4	7,70%	1	11,10%	0	0,00%
nette Erwachsene	4	6,60%	4	8,90%	0	0,00%	0	0,00%	3	5,80%	1	11,10%	0	0,00%
mehr fast food	4	6,60%	2	4,40%	2	18,20%	0	0,00%	4	7,70%	0	0,00%	0	0,00%
Freunde, die "Nichtesser" sind, sollen auch mit am Tisch sitzen dürfen	4	6,60%	4	8,90%	0	0,00%	0	0,00%	3	5,80%	1	11,10%	0	0,00%
mehr Sofas	4	6,60%	3	6,70%	0	0,00%	1	20,00%	3	5,80%	1	11,10%	0	0,00%
Ruhe	3	4,90%	1	2,20%	2	18,20%	0	0,00%	0	0,00%	3	33,30%	0	0,00%
Alles	2	3,30%	0	0,00%	2	18,20%	0	0,00%	2	3,80%	0	0,00%	0	0,00%
Essen an der "kleinen Schule"	2	3,30%	2	4,40%	0	0,00%	0	0,00%	2	3,80%	0	0,00%	0	0,00%

Nachtisch	2	3,30%	2	4,40%	0	0,00%	0	0,00%	2	3,80%	0	0,00%	0	0,00%
Nachschlag	2	3,30%	2	4,40%	0	0,00%	0	0,00%	2	3,80%	0	0,00%	0	0,00%
mehr Platz für Freunde	2	3,30%	2	4,40%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,90%	1	11,10%	0	0,00%
Geruch	2	3,30%	2	4,40%	0	0,00%	0	0,00%	2	3,80%	0	0,00%	0	0,00%
Kein Biomüll	1	1,60%	1	2,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
Musik am Tisch	1	1,60%	0	0,00%	0	0,00%	1	20,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
mehr Aufsichten	1	1,60%	0	0,00%	0	0,00%	1	20,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
Speiseraum sollte größer sein	1	1,60%	0	0,00%	0	0,00%	1	20,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
ohne Lehrer in den zweiten Raum	1	1,60%	1	2,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
zwei Wasserspender	1	1,60%	1	2,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
kostenloser Saft	1	1,60%	1	2,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
Getränke auf den Tischen	1	1,60%	1	2,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
Einzelstische	1	1,60%	1	2,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,90%	0	0,00%	0	0,00%
das Essen darf immer abbestellt werden	1	1,60%	1	2,20%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	11,10%	0	0,00%

G: Daten über positive Aussagen über das Schulrestaurant (Frage 8.1)

	1.2 Besuchte Klasse								Besucher / Nichtbesucher					
	Total		6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse		Besucher		Nichtbesucher		Keine Angabe	
	Count	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %	Cou nt	Co- lumn N %
Total	96	100,00 %	64	100,00 %	14	100,00 %	18	100,00 %	69	100,00 %	27	100,00 %	0	0,00%
Nichts	21	21,90%	14	21,90%	2	14,30%	5	27,80%	15	21,70%	6	22,20%	0	0,00%
Gemütlichkeit	13	13,50%	4	6,30%	1	7,10%	8	44,40%	6	8,70%	7	25,90%	0	0,00%
Größe des Raumes /viel Platz	12	12,50%	8	12,50%	1	7,10%	3	16,70%	8	11,60%	4	14,80%	0	0,00%
nettes Personal	10	10,40%	5	7,80%	2	14,30%	3	16,70%	9	13,00%	1	3,70%	0	0,00%
leckeres Essen	9	9,40%	6	9,40%	2	14,30%	1	5,60%	8	11,60%	1	3,70%	0	0,00%
Alles	6	6,30%	2	3,10%	4	28,60%	0	0,00%	6	8,70%	0	0,00%	0	0,00%
Salat	5	5,20%	5	7,80%	0	0,00%	0	0,00%	5	7,20%	0	0,00%	0	0,00%
Nachschlag	4	4,20%	4	6,30%	0	0,00%	0	0,00%	4	5,80%	0	0,00%	0	0,00%
Wasserspender	4	4,20%	4	6,30%	0	0,00%	0	0,00%	3	4,30%	1	3,70%	0	0,00%
die Sofas	4	4,20%	4	6,30%	0	0,00%	0	0,00%	4	5,80%	0	0,00%	0	0,00%
Weiß nicht	3	3,10%	2	3,10%	1	7,10%	0	0,00%	1	1,40%	2	7,40%	0	0,00%
Pasta	3	3,10%	3	4,70%	0	0,00%	0	0,00%	3	4,30%	0	0,00%	0	0,00%
Treffpunkt mit Freunden	3	3,10%	2	3,10%	0	0,00%	1	5,60%	2	2,90%	1	3,70%	0	0,00%
Helligkeit/Raumtemperatur	2	2,10%	1	1,60%	1	7,10%	0	0,00%	1	1,40%	1	3,70%	0	0,00%
Toiletten	2	2,10%	2	3,10%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,40%	1	3,70%	0	0,00%
Kürze der Warteschlange	2	2,10%	2	3,10%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,40%	1	3,70%	0	0,00%

Pasta- und Salatbar	2	2,10%	1	1,60%	0	0,00%	1	5,60%	0	0,00%	2	7,40%	0	0,00%
Anmeldesystem	1	1,00%	1	1,60%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,40%	0	0,00%	0	0,00%
Ruhe	1	1,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	5,60%	1	1,40%	0	0,00%	0	0,00%
Sauberkeit	1	1,00%	0	0,00%	1	7,10%	0	0,00%	0	0,00%	1	3,70%	0	0,00%

H: Daten über Negative Aussagen über das Schulrestaurant (Frage 8.2)

	1.2 Besuchte Klasse								Besucher / Nichtbesucher					
	Total		6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse		Besucher		Nichtbesucher		Keine Angabe	
	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
Total	96	100,00%	60	100,00%	15	100,00%	21	100,00%	66	100,00%	30	100,00%	0	0,00%
das Essen	18	18,80%	13	21,70%	4	26,70%	1	4,80%	11	16,70%	7	23,30%	0	0,00%
Alles gefällt	16	16,70%	10	16,70%	2	13,30%	4	19,00%	12	18,20%	4	13,30%	0	0,00%
Sauberkeit	10	10,40%	5	8,30%	2	13,30%	3	14,30%	7	10,60%	3	10,00%	0	0,00%
Personal	8	8,30%	4	6,70%	1	6,70%	3	14,30%	4	6,10%	4	13,30%	0	0,00%
Lautstärke	8	8,30%	3	5,00%	3	20,00%	2	9,50%	5	7,60%	3	10,00%	0	0,00%
Dekoration/Gemütlichkeit	5	5,20%	5	8,30%	0	0,00%	0	0,00%	4	6,10%	1	3,30%	0	0,00%
Warteschlange/Wartezeit	5	5,20%	3	5,00%	1	6,70%	1	4,80%	5	7,60%	0	0,00%	0	0,00%
Essensauswahl	5	5,20%	4	6,70%	0	0,00%	1	4,80%	4	6,10%	1	3,30%	0	0,00%
Nichts	4	4,20%	2	3,30%	1	6,70%	1	4,80%	3	4,50%	1	3,30%	0	0,00%
Chaos zwischen den SchülerInnen	3	3,10%	2	3,30%	1	6,70%	0	0,00%	3	4,50%	0	0,00%	0	0,00%
Trennwand	2	2,10%	2	3,30%	0	0,00%	0	0,00%	2	3,00%	0	0,00%	0	0,00%
SchülerInnen, die nicht essen, dürfen	2	2,10%	1	1,70%	1	6,70%	0	0,00%	1	1,50%	1	3,30%	0	0,00%

nicht dabei sitzen														
Geruch	2	2,10%	2	3,30%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	1	3,30%	0	0,00%
Getränkeauswahl	2	2,10%	1	1,70%	0	0,00%	1	4,80%	1	1,50%	1	3,30%	0	0,00%
Portionsgröße	2	2,10%	1	1,70%	0	0,00%	1	4,80%	2	3,00%	0	0,00%	0	0,00%
keine Rückmeldung auf Beschwerden und Wünsche	2	2,10%	0	0,00%	0	0,00%	2	9,50%	2	3,00%	0	0,00%	0	0,00%
kaputte Möbel	2	2,10%	0	0,00%	0	0,00%	2	9,50%	0	0,00%	2	6,70%	0	0,00%
kein Käse zu den Nudeln	2	2,10%	0	0,00%	0	0,00%	2	9,50%	2	3,00%	0	0,00%	0	0,00%
kein Nachtschisch	2	2,10%	0	0,00%	0	0,00%	2	9,50%	2	3,00%	0	0,00%	0	0,00%
Weiß nicht	1	1,00%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Der Rest gefällt	1	1,00%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Anmeldesystem	1	1,00%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	3,30%	0	0,00%
Kein Spontanessen	1	1,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	4,80%	0	0,00%	1	3,30%	0	0,00%
Fingernagel im Essen	1	1,00%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Man darf nicht bei seinen Freunden sitzen, wenn da noch frei	1	1,00%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	3,30%	0	0,00%
man darf nicht auf Toilette gehen	1	1,00%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Geruch des Essens	1	1,00%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	3,30%	0	0,00%
immer gleiche Pastasoßen	1	1,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	4,80%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%

I: Daten über Verbesserungswünsche (Frage 8.3)

	1.2 Besuchte Klasse								Besucher / Nichtbesucher					
	Total		6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse		Besucher		Nichtbesucher		Keine Angabe	
	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
Total	94	100,00%	58	100,00%	13	100,00%	23	100,00%	68	100,00%	26	100,00%	0	0,00%
Essen	20	21,30%	12	20,70%	7	53,80%	1	4,30%	16	23,50%	4	15,40%	0	0,00%
Dekoration/Gemütlichkeit	14	14,90%	9	15,50%	2	15,40%	3	13,00%	11	16,20%	3	11,50%	0	0,00%
Alles	13	13,80%	7	12,10%	2	15,40%	4	17,40%	11	16,20%	2	7,70%	0	0,00%
Sauberkeit	9	9,60%	5	8,60%	1	7,70%	3	13,00%	4	5,90%	5	19,20%	0	0,00%
mehr Essensauswahl	7	7,40%	4	6,90%	2	15,40%	1	4,30%	6	8,80%	1	3,80%	0	0,00%
Nachtisch	6	6,40%	2	3,40%	0	0,00%	4	17,40%	6	8,80%	0	0,00%	0	0,00%
Warteschlange/Wartezeit	5	5,30%	4	6,90%	0	0,00%	1	4,30%	4	5,90%	1	3,80%	0	0,00%
Freundlichkeit Personal	4	4,30%	2	3,40%	1	7,70%	1	4,30%	2	2,90%	2	7,70%	0	0,00%
mehr Fleisch	4	4,30%	4	6,90%	0	0,00%	0	0,00%	3	4,40%	1	3,80%	0	0,00%
andere Pastasößen	4	4,30%	2	3,40%	1	7,70%	1	4,30%	4	5,90%	0	0,00%	0	0,00%
Weiß nicht	3	3,20%	0	0,00%	0	0,00%	3	13,00%	0	0,00%	3	11,50%	0	0,00%
Nichts	3	3,20%	2	3,40%	1	7,70%	0	0,00%	3	4,40%	0	0,00%	0	0,00%
das Anmeldesystem	3	3,20%	3	5,20%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	2	7,70%	0	0,00%
Lautstärke	3	3,20%	2	3,40%	1	7,70%	0	0,00%	1	1,50%	2	7,70%	0	0,00%
Käse zu den Nudeln	3	3,20%	0	0,00%	0	0,00%	3	13,00%	3	4,40%	0	0,00%	0	0,00%

Rückmeldung auf Beschwerden und Wünsche	2	2,10%	0	0,00%	0	0,00%	2	8,70%	2	2,90%	0	0,00%	0	0,00%
Vieles	2	2,10%	1	1,70%	0	0,00%	1	4,30%	1	1,50%	1	3,80%	0	0,00%
Preis	2	2,10%	0	0,00%	0	0,00%	2	8,70%	0	0,00%	2	7,70%	0	0,00%
Freundlichkeit Lehrer	2	2,10%	2	3,40%	0	0,00%	0	0,00%	2	2,90%	0	0,00%	0	0,00%
Portionsgröße	1	1,10%	0	0,00%	0	0,00%	1	4,30%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Kein Biomüll	1	1,10%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Getränkeauswahl	1	1,10%	0	0,00%	0	0,00%	1	4,30%	0	0,00%	1	3,80%	0	0,00%
Temperatur Pasta	1	1,10%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Geruch	1	1,10%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	3,80%	0	0,00%
Nachschlag	1	1,10%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Man darf auf die Toilette gehen	1	1,10%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Nichtesser dürfen auch mit am Tisch sitzen	1	1,10%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
man darf in den zweiten Raum	1	1,10%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
mehr Tische und Stühle	1	1,10%	1	1,70%	0	0,00%	0	0,00%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%
Mitgestaltung bei dem Essen	1	1,10%	0	0,00%	0	0,00%	1	4,30%	1	1,50%	0	0,00%	0	0,00%

J: Daten Nahrungsmittelallergien

		1.4 Hast Du Nahrungsmittelallergien oder -intoleranzen ?					
		Ja					
		Besucher / Nichtbesucher					
		Besucher		Nichtbesucher		Keine Angabe	
		Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
1.6 Ich habe eine Allergie/Intoleranz	Total	11	100,00%	6	100,00%	0	0,00%
	Trifft zu	6	54,50%	6	100,00%	0	0,00%
	Trifft nicht zu	4	36,40%	0	0,00%	0	0,00%
	Ungültig	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Keine Angabe	1	9,10%	0	0,00%	0	0,00%

K: Daten Ernährungsweisen

		1.5 Lebst Du eine besondere Ernährungsweise?					
		Ja					
		Besucher / Nichtbesucher					
		Besucher		Nichtbesucher		Keine Angabe	
		Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
1.6 Es gibt kein Essensangebot für meine besondere Ernährungsweise	Total	14	100,00%	10	100,00%	0	0,00%
	Trifft zu	6	42,90%	1	10,00%	0	0,00%
	Trifft nicht zu	8	57,10%	7	70,00%	0	0,00%
	Ungültig	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
	Keine Angabe	0	0,00%	2	20,00%	0	0,00%

L: Daten Länge der Mittagspause/Zeit zum Mittag essen /Ess-Tempo

		5.2 Hast Du genug Zeit, um Dein Mittagessen in Ruhe einnehmen zu können?								7.3 Wie schätzt Du Dein "Ess-Tempo" ein?							
		Ja				Nein				Eher langsam				Eher schnell			
		Besucher / Nichtbesucher				Besucher / Nichtbesucher				Besucher / Nichtbesucher				Besucher / Nichtbesucher			
		Besucher		Nichtbesucher		Besucher		Nichtbesucher		Besucher		Nichtbesucher		Besucher		Nichtbesucher	
		Coun t	Co- lumn N %	Coun t	Co- lumn N %	Coun t	Co- lumn N %	Coun t	Co- lumn N %	Coun t	Co- lumn N %	Coun t	Co- lumn N %	Coun t	Co- lumn N %	Coun t	Co- lumn N %
5.1 Zufriedenheit mit Organisation: Länge Mittags- pause	Total	68	100,00 %	20	100,00 %	20	100,00 %	10	100,00 %	20	100,00 %	14	100,00 %	61	100,00 %	18	100,00 %
	Sehr zu- frieden	23	33,80%	4	20,00%	1	5,00%	1	10,00%	5	25,00%	2	14,30%	16	26,20%	3	16,70%
	Zufrieden	23	33,80%	14	70,00%	2	10,00%	3	30,00%	6	30,00%	7	50,00%	17	27,90%	10	55,60%
	Unzufrie- den	13	19,10%	2	10,00%	8	40,00%	2	20,00%	4	20,00%	2	14,30%	17	27,90%	2	11,10%
	Sehr unzu- frieden	9	13,20%	0	0,00%	9	45,00%	4	40,00%	5	25,00%	3	21,40%	11	18,00%	3	16,70%

M: Daten Ess-Tempo/Zeit zum Mittag essen

		5.2 Hast Du genug Zeit, um Dein Mittagessen in Ruhe einnehmen zu können?							
		Ja				Nein			
		Besucher / Nichtbesucher				Besucher / Nichtbesucher			
		Besucher		Nichtbesucher		Besucher		Nichtbesucher	
		Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
7.3 Wie schätzt Du Dein "Ess-Tempo" ein?	Total	68	100,00%	20	100,00%	22	100,00%	10	100,00%
	Eher langsam	14	20,60%	8	40,00%	6	27,30%	2	20,00%
	Eher schnell	43	63,20%	9	45,00%	14	63,60%	7	70,00%
	Ungültig	4	5,90%	2	10,00%	0	0,00%	1	10,00%
	Keine Angabe	7	10,30%	1	5,00%	2	9,10%	0	0,00%

N: Tabelle Frühstück

		1.2 Besuchte Klasse								1.1 Geschlecht			
		Total		6. Klasse		7. Klasse		8. Klasse		weiblich		männlich	
		Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
7.2 Frühstückst Du morgens zuhause?	Total	168	100,00%	95	100,00%	33	100,00%	40	100,00%	82	100,00%	86	100,00%
	Ja	77	45,80%	41	43,20%	16	48,50%	20	50,00%	31	37,80%	46	53,50%
	Nein	53	31,50%	34	35,80%	10	30,30%	9	22,50%	31	37,80%	22	25,60%
	Ungültig	7	4,20%	7	7,40%	0	0,00%	0	0,00%	7	8,50%	0	0,00%
	Keine Angabe	31	18,50%	13	13,70%	7	21,20%	11	27,50%	13	15,90%	18	20,90%